



MEZEDES



In Griechenland werden Mezedes als Appetitanreger und Vorspeisen in verschiedenen Variationen gereicht.

Hier bei uns haben Sie die Möglichkeit ganz nach Ihrem Gusto verschiedene kalte und warme mediterrane

Köstlichkeiten zusammen zu stellen, um so die verschiedenen Geschmackserlebnisse kennen zu lernen.

Κρύα μεζεδάκια / Kleine kalte Mezedes / Cold starters

Unser hausgebackenes Brot / <i>Home made bread</i>	2,50
Pita Fladenbrot vom Grill mit Knoblauch <i>Pita bread grilled with garlic</i>	2,90
Eliés	6,50
Schwarze und grüne Oliven, angemacht mit Olivenöl und Oregano <i>Black and green olives in olive oil</i>	
Tsatsiki	7,50
Joghurtdip mit Knoblauch, Dill und Gurke <i>Yoghurt cucumber garlic dip</i>	
Chtipití	7,90
Pikanter Schafskäsemus mit Olivenöl, Paprika und Basilikum <i>Spicy feta cheese cream with basil, peppers and olive oil</i>	
Melitzanosaláta	7,90
Mus aus geräucherten Auberginen mit Walnüssen, Fetakäse, Paprika und Petersilie <i>Aubergine (eggplant) paste with walnuts garlic and feta cheese</i>	
Taramas	7,90
Seehecht-Kaviarcreme mit Zitrone und Olivenöl abgeschmeckt <i>Greek cod roe salad</i>	
Sardélles In Olivenöl und Zitrone eingelegte Sardellen / <i>Pickled anchovies</i>	9,50

Ζεστά μεζεδάκια / Kleine warme Mezedes / Warm starters

Fava Mus aus gelben Erbsen mit karamellisierten Zwiebeln und gerösteten Mandeln **10,90**

Mashed yellow peas with caramelized onions and almonds

Tiganitá **12,90**

Gebratene Auberginen und Zucchini mit einem Klecks Tsatsiki

Fried aubergine and zucchini with tsatsiki

Gigantes Riesenbohnen in Tomatensauce mit mediterranen Kräutern **12,90**

Giant beans in tomato sauce

Spanakopita Blätterteigtaschen mit einer Füllung aus Schafskäse, Spinat, Frühlingszwiebeln und Dill, an getrockneten Tomaten-Pinienkern-Oliventapenade

Spinach cheese pie with spring onions, pine nuts and olives **13,50**

Zucchini-puffer auf Joghurt-Minz-Dip mit Dill und geriebenem Feta-Käse

Fried zucchini cake with feta cheese and yoghurt dip **13,50**

Saganáki **13,90**

Gebackener Fetakäse an Tomatengarnitur *Baked feta cheese*

Bujurdi Feta-Käse aus den Pfännchen **14,20**

mit Tomaten, Oliven, Kapern, Peperoni und Rucola-Garnitur

Baked feta cheese with olives, carps, peperoni and rocket garnish

Halloumi Zypriotischer Grillkäse, serviert mit gegrillten Tomaten und Basilikumpesto

Grilled Halloumi cheese with basil and grilled tomatoes **14,20**

Kalamarákia Babycalamaris vom Grill, in Zitronen-Olivenöl-Marinade **17,50**

Grilled baby squids in olive oil lemon marinade

Gavros Kleine gebratene Sardellen / *Fried anchovies* **12,90**

Keftedákia Würzige Hackfleischbällchen vom Grill, in Zitronen-Olivenöl-Marinade

mit Oregano *Small minced meat balls grilled with oregano* **13,90**



Limani Garnelen aus dem Pfännchen, **19,50**

leicht pikant gebraten mit Fetakäse, Kirschtomaten und mediterranen Kräutern

King prawns in spicy tomato sauce with feta cheese

Leon Vorspeisenteller

Kalte und warme gemischte Vorspeisenvariation

p.P. 19,50 (ab 2 Personen)

Mixed cold and warm appetizer price per person

Σαλάτες / Salate / Salads

Mikri Salata

Kleiner gemischter Beilagensalat

6,50

Small side dish salad

Pantzaria Rote-Beete-Carpaccio mit Ziegenfrischkäse-Creme und Walnüssen, in

feiner Sherry-Essig Vinaigrette *Beet root salad with walnuts and goat cheese*

13,50

Choriatiki Bauernsalat mit Schafskäse, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Oliven und Peperoni, angemacht mit Essig-Olivenöl-Vinaigrette

Greek farmer salad with tomatoes, onions, cucumber, peppers, olives and feta cheese

13,90

Kretischer Salat mit Ziegen-Weichkäse Kirschtomaten, Kaper, Oliven, Kretischem Johannisbrot-

Zwieback Oregano, Frühlingszwiebeln und *Cretan salad with capers tomatoes goat cheese*

15,00

Salata me Kotopoulo Großer, bunter Salatteller mit Tomaten, Gurken, Paprika,

Frühlingszwiebeln und gegrillter Hähnchenbrust, in feiner Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette

18,50

Grilled Chicken Salad with tomatoes, cucumbers, onions and carrots



Θαλασσινά

Aus dem Meer / Fish specialties

Wir beziehen unser Gemüse aus der Region, man schmeckt es!

Calamaris (gebraten) 26,50

Babycalamares, mehliert und gebraten, serviert mit Tsatsiki, Kräuterkartoffeln und Beilagen Salat

Baby squids, fried served with potatoes, tsatsiki and side salad

Calamaris (gegrillt) 26,50

Babycalamares, vom Grill, serviert mit Tsatsiki, Kräuterkartoffeln und Beilagen Salat

Baby squids, grilled with potatoes, tsatsiki and side salad

Tsipoura 26,50

Filet von der Dorade gegrillt, in feiner Zitronen-Olivenöl-Marinade,
serviert mit Kräuterkartoffeln und Gemüse

Grilled gilthead filet, in olive oil lemon marinade, served with potatoes and vegetables

Solomos Lachsfilet, gegrillt, serviert mit Mediterranem Gemüse und Kartoffelpüree *Grilled filet*

of salmon with vegetables and potato mash 25,90

Garides 32,50

Geschälte Riesengarnelen vom Grill, in feiner Zitronen-Olivenöl-Marinade,
serviert mit Kräuterkartoffeln und mediterranem Gemüse

King Prawns, grilled in olive oil lemon marinade, served with potatoes and Mediterranean vegetables

Loup de Mer Filet

vom Grill, in Zitronen-Olivenöl-Marinade mit Kräuterkartoffeln und Gemüse *Grilled fillet of Sea bass*

marinated with lemon-olive oil, herbal potatoes and vegetables 27,50

Leon Fischvariation

Aus edlen Fischfilets vom Grill, mit Garnele in Zitronen-Olivenöl-Marinade,
serviert mit Limonenpüree und Gemüse

29,50

Grilled fish variation with king prawn, mashed potato lemon and vegetables

Frische Mittelmeerfische.



Wöchentlich wechselnd – auf Anfrage.



Κρεατικά / Fleischgerichte / Meat Specialties

Wir beziehen unser Gemüse aus der Region, man schmeckt es!

Gyrosteller Drehspeiß-Spezialität vom Schwein mit Pitabrot, Tsatsikidip und Pommes <i>Posk specialtie with tsatsiki, fries and pita bread</i>	20,50
Bifteki Hacksteak vom Grill aus eigener Herstellung, mit Schafskäse-Füllung serviert mit Kräuterkartoffeln und Gemüse <i>Grilled minced meat steak, stuffed with feta cheese, served with potatoes and vegetables</i>	22,90
Suvlaki Zartes Schweinefilet am Spieß gegrillt, an Tsatsiki mit Kräuterkartoffeln und kleinem Beilagensalat <i>Pork filet pieces grilled on a spit, served with tsatsiki, potatoes and side salad</i>	21,90
Koto-Suvlaki Hähnchen-Brustfilet Spieß gegrillt an Tsatsiki, dazu Kräuterkartoffeln und kleiner Beilagensalat <i>Chicken filet pieces grilled on a spit, with tsatsiki, potatoes and small side salad</i>	22,50
Smirneika Würzige Hackröllchen vom Grill, aus eigener Herstellung, in Tomatensauce, mit geriebenem Feta-Käse, serviert mit griechischem Gemüse-Nudelreis <i>Minced meat balls with tomato sauce and feta cheese, served with Greek noodles and vegetables</i>	21,50
Skiufikta Kretische Nudelkreation mit zarten Kalbsbäckchen in Fleischtomaten-Sauce, mit geriebenem Ziegen-Hartkäse <i>Cretan whole grain noodles, beef cheeks in tomato sauce with goat cheese</i>	27,50
Symphonie Hähnchenbrust, Gyros, Schweinefilet und Hackfleischröllchen vom Grill, mit Oregano und Zitrone abgeschmeckt, dazu Tsatsiki, Kartoffeln und Gemüse <i>Mixed grill plate with chicken, Gyros, minced meat and pork filet, with tsatsiki potatoes and vegetables</i>	28,50
Paidakia Baby-Lammkoteletts vom Grill, in Zitronen-Olivenöl-Marinade, serviert mit Kräuterkartoffeln und Gemüse <i>Grilled baby lamb chops, served with potatoes and vegetables</i>	32,50
Kalbskotelett gegrillt, mit Pommes, Trüffelbutter und Salat <i>grilled veal chop with potato fries, struffle butter and salad</i>	32,50
Argentinisches Rumpsteak vom Grill, mit Trüffelbutter, Pommes und Salat <i>Grilled Rumpsteak with truffle butter, fries and salad</i>	250/350gr.29,50/39,50



Γλυκά / Dessert

Griechischer Sahnejoghurt

Cremiger Sahnejoghurt mit Walnüssen, Zimt und Waldblütenhonig **8,20**

Greek yoghurt with cinnamon, walnuts and honey

Baklava-Röllchen

Blätterteigröllchen mit Zimt und Walnüssen gefüllt, in leichtem Zuckersirup, serviert mit Vanilleeis **8,50**

Puff Pastry rolles stuffed with walnuts and cinnamon, served with vanilla ice cream

Creme Brulee aus der Tahini Vanille mit karamellisiertem Zuckerdeckel **10,50**

Leons Ice cream zwei Kugeln Bourbon Vanille Eis mit kalt gepresstem, nativem griechischem Olivenöl und Fleur de sel **Vanilla ice cream topped with Greek olive oil and sea salt** **7,20**

Sorbetvariation Dreierlei Sorbetvariation mit frischer Obstgarnitur

Variation of sorbet with fruits **9,50**

Panna Cotta aus griechischem Sahnejoghurt auf Amarena-Kirschspiegel, mit Joghurt-Sorbet

Panna cotta with Greek yoghurt and cherry topping **9,50**

Schokoladensoufflee mit halbflüssigem Kern und Vanilleeis *Chocolate soufflé with ice cream* **9,50**

Halvas Mousse aus Sesampaste auf Nuss- Nougat-Creme mit Zitronensorbet **8,50**

Mousse of sesame past with chocolate nut cream and lemon sorbet

Lukumades (gute Portion für zwei Personen)

Honighäppchen mit Nüssen, Schokoladensauce, Zimt und Vanilleeis **12,50**

Honey dumplings with cinnamon, chocolate sauce and ice cream



Regionales

Schnitzel Wiener Art mit Kräuterkartoffeln und Salat **18,50**

Pork Schnitzel with herbal potatoes and side salad

Champignon -Rahm Schnitzel, dazu Kräuterkartoffeln und Salat **21,50**

Pork Schnitzel with mushroom cream sauce herbal potatoes and side salad

Beilagen / Side dishes

Mediterranes Gemüse / *Vegetables* **7,50**

Griechische Nudeln in Tomatensauce mit Feta Käse **8,50**

Greek noodles in tomato sauce and feta cheese

Pommes -French fries **5,90**

Portion Ketchup/Majo/Senf **0,40**

Tsatsikidip klein -Smal tsatsiki **3,50**

Für unsere kleinen Gäste / Kids menu

Kinderschnitzel mit Pommes und Ketchup/*Kids Schnitzel with fries* **11,90€**

Kinder Hähnchen Spieß mit Pommes und Ketchup / *Kids chicken with fries* **11,90€**

Kinder Gyrosteller mit Pommes und Ketchup /*Kids Gyros with fries* **11,90€**

Portion Pommes mit Ketchup / *French fries* **5,90€**

Portion Ketchup/Mayonnaise **0,40€**