



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 / Home made bread	2,50
Pita Fladenbrot vom Grill mit Knoblauch <i>Pita bread grilled with garlic</i>	2,90
Eliés	7,20
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

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 Gebackener Fetakäse an Tomatengarnitur *Baked feta cheese* **13,90**

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**

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 **7,20**

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*** **13,90**

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 **14,50**

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 **19,50**
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) 27,90

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

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

Calamaris (gegrillt) 27,90

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

Baby squids, grilled with potatoes, tsatsiki and side salad

Tsipoura 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 28,50

Garides (Wildfang) 38,50

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

Limani Garnelen aus dem Pfännchen

leicht pikant gebraten mit Fetakäse, Kirschtomate und mediterranen Kräutern dazu Kartoffeln und Salat

King prawns in spicy tomato sauce with feta cheese with potatoes and salad 38,50

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 28,50

Leon Fischvariation

Aus edlen Fischfilets vom Grill, mit Garnele in Zitronen-Olivenöl-Marinade,

34,50

serviert mit Limonenpüree und Gemüse

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** Drehspieß-Spezialität vom Schwein mit Pitabrot, Tsatsikidip und Pommes **20,50**
Posk specialtie with tsatsiki, fries and pita bread
- Bifteki** Hacksteak vom Grill aus eigener Herstellung, mit Schafskäse-Füllung serviert mit Kräuterkartoffeln und Gemüse **22,90**
Grilled minced meat steak, stuffed with feta cheese, served with potatoes and vegetables
- Suvlakl** Zartes Schweinefilet am Spieß gegrillt, an Tsatsiki mit Kräuterkartoffeln **22,50**
und kleinem Beilagensalat *Pork filet pieces grilled on a spit, served with tsatsiki, potatoes and side salad*
- Koto-Suvlakl** Hähnchen-Brustfilet Spieß gegrillt an Tsatsiki, dazu Kräuterkartoffeln **22,50**
und kleiner Beilagensalat *Chicken filet pieces grilled on a spit, with tsatsiki, potatoes and small side salad*
- Smirneika** Würzige Hackröllchen vom Grill, aus eigener Herstellung, in Tomatensauce, mit geriebenem Feta-Käse, serviert mit griechischem Gemüse-Nudelreis **21,50**
Minced meat balls with tomato sauce and feta cheese, served with Greek noodles and vegetables
- Symphonie** Hähnchenbrust, Gyros, Schweinefilet und Hackfleischröllchen vom Grill, **29,50**
mit Oregano und Zitrone abgeschmeckt, dazu Tsatsiki, Kartoffeln und Gemüse
Mixed grill plate with chicken, Gyros, minced meat and pork filet, with tsatsiki potatoes and vegetables
- Lammfilet-Spieß** vom Grill, an Rotweinreduktion, serviert mit Kartoffeln und Gemüse **28,50**
Grilled lamb-souvlaki, with red wine sauce, potatoes and vegetables
- Paidakia** Baby-Lammkoteletts vom Grill, in Zitronen-Olivenöl-Marinade, serviert mit **34,50**
Kräuterkartoffeln und Gemüse *Grilled baby lamb chops, served with potatoes and vegetables*
- Argentinisches Rumpsteak** vom Grill, mit Trüffelbutter, Pommes und Salat **250/350gr.29,50/39,50**
Grilled Rumpsteak with truffle butter, fries and salad
- Surf n`Souvlakl** Zweierlei Souvlakl-Spieße vom Grill (Black Angus Rind und Lammfilet) mit zwei
gegrillten Garnelen, dazu Trüffelbutter, Pommes und Beilagensalat **42,50**
Grilled lamb and beef souvlaki with prawns, truffle butter, fries and salad



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 souffle 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€**