



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	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>	
Chtipiti	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

Piperies gerillte Peperoni (pikant) in Knoblauchöl **Grilled peppers in garlic oil** 7,90

Fava Mus aus gelben Erbsen mit karamellisierten Zwiebeln und gerösteten Mandeln 12,50

Mashed yellow peas with caramelized onions and almonds

Tiganitá Gebratene Auberginen und Zucchini mit einem Klecks Tsatsiki 12,90

Fried aubergine and zucchini

Gigantes Riesenbohnen in Tomatensauce mit mediterranen Kräutern 12,90

Giant beans in tomato sauce

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 14,20

Grilled Halloumi cheese with basil and grilled tomatoes

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

Lahanosalata Krautsalat mit fein geraspelten Karotten und karamellisierten Zwiebel in

Zitronen-Olivenöl-Marinade *Cabbage salad with carrots and caramelized onions* 9,50

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 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

Leons Salat

Romanaherzen- und Wildkräutersalat mit Feta-Käseraspeln, Kalamata-Oliven und Kirschtomaten, in Olivenöl-Balsamico-Vinaigrette

Mixed salad with olives, tomatoes an Feta cheese 14,50

Salata me Kotopoulo

Großer, bunter Salatteller mit Tomaten, Gurken, Paprika,

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

Grilled Chicken Salad with tomatoes, cucumbers, onions and carrots 19,50



Θαλασσινά / Aus dem Meer / Fish specialties

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

Calamaris (nach Wahl gebraten oder gegrillt) **27,90**

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

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

Tsipoura

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

Kräuterkartoffeln und Gemüse **28,50**

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

Loup de Mer Filet

vom Wolfsbarsch gegrillt, in Zitronen-Olivenöl-Marinade,

29,50

serviert mit Kräuterkartoffeln und Gemüse *Grilled fillet of sea bass, potatoes and vegetables*

Solomos

Lachsfilet gegrillt, in Zitronen-Olivenöl-Marinade, serviert mit Mediterranem Gemüse

und Kartoffelpüree *Grilled fillet of salmon with vegetables and potato mash* **27,50**

Garides (Wildfang)

Geschälte Jumbogarnelen (ca. 130 gr./Stk.) vom Grill, in feiner Zitronen-Olivenöl-Marinade,

serviert mit Kräuterkartoffeln und mediterranem Gemüse **34,50**

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

Triade Oktopus, eine Jumbogarnele (Wildfang) und Babycalamares vom Grill, in Zitronen-Olivenöl-Marinade, serviert mit Kräuterkartoffeln und Salat

Grilled squid, octopus and king prawns, side of potatoes and salad **34,50**

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

Loup de Mer Wolfsbarsch (im Ganzen, ca. 1,5 Kg für 2 Personen) mit Gemüse, Kartoffeln

und Kräutern aus dem Backofen - Gerne filetieren wir auf Wunsch für Sie (Preis pro Person)

Baked sea bream for 2 side of potatoes and vegetable (price per person) **29,50**



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 **22,90**

Kräuterkartoffeln und Gemüse

Grilled minced meat steak, stuffed with feta cheese, served with potatoes and vegetables

Suvlaki 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-Suvlaki 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

Juwetsi zartes Kalbfleisch in Tomaten-Kräutersauce im Tontopf geschmort, **27,50**

mit griechischen Nudeln und geriebenen Hartkäse aus Kreta (Graviera)

Braised veal in a clay pot with herbal tomato sauce, greek noodles and graviera cheese

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

Pidakia 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

Γλυκά / Dessert

Käseteller aus Kreta

mit vier verschiedenen Käsesorten, Walnüssen, Weintrauben, Chutney und Feigen **12,90**

cheese plate with nuts, figs and chutney

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, **8,50**

serviert mit Vanilleeis *Puff Pastry rolles stuffed with walnuts and cinnamon, served with vanilla ice cream*

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

Milopita warmer Apfelkuchen Griechischer Art, mit hausgemachter Karamellsauce und Zimt-Eis **9,50**
Warm apple pie mit caramell sace and cinnamon ice cream.

Portokalopita griechischer Orangenkuchen in Zuckesyrup mit Bourbon Vanille Eis **9,50**

Greek orange cake with vanilla ice cream

Schokoladensoufflee mit halbflüssigem Kern und Vanilleeis **9,50**

Chocolate souffle with ice cream

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

Bougatsa (für 2 Personen Zubereitungsdauer ca. 20 Min.)

Filoteig mit Vanillecreme gefüllt, außen knusprig, innen cremig, mit Zimt, Puderzucker **14,90**

und Schokosauce *Filo pastry for 2 baked with vanillacreme and chocolate sauce*



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€**

Alkoholfreie Getränke

Selters Culinaria/Naturell	0,25l	3,40€
Selters Culinaria/Naturell	0,75l	7,90€
Coca cola, light, zero	0,3l	4,20€
Fanta, Sprite, Spezi	0,3l	4,20€
Schweppes Bitterlemon, Wildberry	0,2l	4,50€
Tonic Water, Ginger Ale (Flasche)		
Johannesbeersaft, Maracujasaft	0,3l	4,50€
Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft	0,3l	4,50€
Alle Säfte auch als Schorle erhältlich	0,3l	4,20€

Biere

Binding Pils vom Fass	0,5l	5,80€
Schöfferhofer Weizen Hell vom Fass	0,5l	5,80€
Binding Kellerbier naturtrüb vom Fass	0,5l	5,80€
Alkoholfreies Pils (Flasche)	0,33l	4,30€
Alkoholfreies Radler (Flasche)	0,33l	4,30€
Schöfferhofer Kristall (Flasche)	0,5l	5,80€
Schöfferhofer Weizen Alkoholfrei (Flasche)	0,5l	5,80€

Apfelwein (Rapps)

Apfelwein Pur	0,25l	3,20€
Apfelwein Pur	0,5l	5,80€
Sauergespritzter Apfelwein	0,5l	5,80€
Bembel 4er/ 6er/ 8er	1,0l/1,5l/2,0l	11,60€/17,40€/23,20€

Weißweine/Rosewein

Retsina (Harzwein)	0,2l	6,50€
Tsantalis Imiglykos lieblich	0,2l	7,20€
Samos (süß)	0,1l	5,50€

Rotweine

Tsantalis Imiglykos lieblich	0,2l	7,20€
Mavrodaphe (süß)	0,1l	5,50€

Warme Getränke

Mocca Griechischer Kaffee		3,00€
Espresso		3,00€
Espresso Macchiato		3,50€
Kaffee		3,90€
Cappuccino		4,50€
Latte Macchiato		4,50€
Tee (Versch.Sorten)		4,00€
Tee mit frischer Minze und Honig		4,50€
Frappe Kalter griechischer Nescafe		4,90€
Freddo Espresso Kalter aufgeschlagener Espresso		4,90€

Aperitif

Prosecco	0,1l	6,90€
Martini bianco	5cl	7,50€
Martini rosso	5cl	7,50€
Martini extra dry	5cl	7,50€
Sherry dry –Sherry medium	5cl	7,50€
Campari Soda	0,3l	8,90€
Campari Orange	0,3l	8,90€
Gin Tonic (Bombay, Gin, Zitrone)	0,3l	10,90€

Spirituosen

Ouzo auf Eis	4cl	5,90€
Ouzo Plomari Flasche	0,2l	17,90€
Griechischer Grappa	4cl	5,90€
Averna/ Ramazzotti	4cl	5,90€
Mastiha Pinienharzlikör	5cl	6,90€
Williams Birne	4cl	5,20€
Limoncello (Zitronenschnaps)	4cl	5,90€
Fernet Branca	4cl	4,90€