



## 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

<b>Unser hausgebackenes Brot / <i>Home made bread</i></b>	<b>2,50</b>
<b>Pita Fladenbrot vom Grill mit Knoblauch <i>Pita bread grilled with garlic</i></b>	<b>2,90</b>
<b>Eliés</b>	<b>7,20</b>
Schwarze und grüne Oliven, angemacht mit Olivenöl und Oregano <i>Black and green olives in olive oil</i>	
<b>Tsatsiki</b>	<b>7,50</b>
Joghurtdip mit Knoblauch, Dill und Gurke <i>Yoghurt cucumber garlic dip</i>	
<b>Chtipiti</b>	<b>8,20</b>
Pikanter Schafskäsemus mit Olivenöl, Paprika und Basilikum <i>Spicy feta cheese cream with basil, peppers and olive oil</i>	
<b>Melitzanosaláta</b>	<b>8,20</b>
Mus aus geräucherten Auberginen mit Walnüssen, Fetakäse, Paprika und Petersilie <i>Aubergine (eggplant) paste with walnuts garlic and feta cheese</i>	
<b>Taramas</b>	<b>8,20</b>
Weißer Seehecht-Kaviarcreme mit Zitrone und Olivenöl abgeschmeckt <i>Greek cod roe salad</i>	
<b>Sardélles</b> In Olivenöl und Zitrone eingelegte Sardellen <i>Pickled anchovies</i>	<b>9,50</b>



## **Ζεστά μεζεδάκια / Kleine warme Mezedes / Warm starters**

<b>Piperies</b> gerillte Peperoni (pikant) in Knoblauchöl <b>Grilled peppers in garlic oil</b>	<b>8,90</b>
<b>Fava</b> Mus aus gelben Erbsen mit karamellisierten Zwiebeln und gerösteten Mandeln <i>Mashed yellow peas with caramelized onions and almonds</i>	<b>12,50</b>
<b>Tiganitá</b> Gebratene Auberginen und Zucchini mit einem Klecks Tsatsiki <i>Fried aubergine and zucchini</i>	<b>13,20</b>
<b>Gigantes</b> Riesenbohnen in Tomatensauce mit mediterranen Kräutern <i>Giant beans in tomato sauce</i>	<b>12,90</b>
<b>Saganáki</b> Gebackener Fetakäse an Tomatengarnitur <i>Baked feta cheese</i>	<b>14,20</b>
<b>Bujurdi</b> Feta-Käse aus den Pfännchen mit Tomaten, Oliven, Kapern, Peperoni und Rucola-Garnitur <i>Baked feta cheese with olives, carps, peperoni and rocket garnish</i>	<b>14,20</b>
<b>Kalamarákia</b> Babycalamaris vom Grill, in Zitronen-Olivenöl-Marinade <i>Grilled baby squids in olive oil lemon marinade</i>	<b>18,90</b>
<b>Gavros</b> Kleine gebratene Sardellen / <i>Fried anchovies</i>	<b>14,20</b>
<b>Oktopus</b> (ca. 130gr.) vom Grill, auf Fava (gelbes Linsemus) mit karamellisierten Zwiebeln <i>Oktopus grilled with caramelized onions and yellow pea mash</i>	<b>21,90</b>
<b>Keftedákia</b> Würzige Hackfleischbällchen vom Grill, in Zitronen-Olivenöl-Marinade mit Oregano <i>Small minced meat balls grilled with oregano</i>	<b>13,90</b>
<b>Leon Vorspeisenteller</b>	
Kalte und warme gemischte Vorspeisenvariation	<b>pro Person 19,50 (ab 2 Personen)</b>
<i>Mixed cold and warm appetizer price per person</i>	



## 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 Johannsbrot-Zwieback Oregano, Frühlingszwiebeln und Basilikumpesto

*Cretan salad with capers tomatoes goat cheese* 15,50

### Pandesia-Satat

Wildkräutersalat mit geriebenem Tomaten-Sugo, Schafskäseraspeln und Nussvariation in

Olivenöl-Balsamico-Dressing *Wild herb salad with tomato, feta and nuts* 15,00

### Rucola-Salat

Ruccola- und Romanasalat mit Manouri-Käse (griechischer Weichkäse) mit getrockneten Feigen, Pinienkernen, Kirschtomaten und Honig-Balsamico-Vinaigrette

*Rocola salad with dried figs, tomatoes, pine nuts and cream cheese* 15,50

### 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*

### **Garides (Wildfang)**

Geschälte Riesengarnelen 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*

### **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** Drehspeiß-Spezialität vom Schwein mit Pitabrot, Tsatsikidip und Pommes **22,50**

*Posk specialtie with tsatsiki, fries and pita bread*

**Moussaka (Auch vegetarisch erhältlich/ also vegetarian option)**

Auflauf mit Hackfleisch aus eigener Herstellung, mit fruchtiger Tomatensauce, mediterranem Gemüse und Bechamelhaube gebacken, vollendet mit Schafskäseraspeln *casserole made by layering eggplant, zucchini, potatoes minced meat and tomatoes, béchamel and feta cheese* **22,50**

**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*

**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, **30,50**

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*

**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*



## **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, **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 *Warm apple pie mit caramell sace and cinnamon ice cream.* **9,50**

**Feta-Cheesecake** mit karamellisiertem Zuckerdeckel und Amarena-Sauce mit

gehackten Pistazien *Feta cheesecake mit cherry sauce and pistachio.* **9,50**

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

*Chocolate souffle with ice cream*

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

*Mousse of sesame past with chocolate nut cream and berries 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 **19,50**

*Pork Schnitzel with herbal potatoes and side salad*

**Champignon -Rahm Schnitzel**, dazu Kräuterkartoffeln und Salat **22,50**

*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€
Schöffelhofer 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€
Schöffelhofer Kristall (Flasche)	0,5l	5,80€
Schöffelhofer 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€