



Griechische Mediterrane Küche

Speisen

Mit Liebe serviert. Gemeinsam genießen.

Vorspeisen

zu allen unseren Vorspeisen reichen wir frisch gebackenes Brot

1.	Tzatziki	6,00 €
2.	Tirosalata pikante Käsecreme	7,00 €
3.	Knoblauchbrot	4,50 €
4.	Knoblauchbrot mit Käse	8,00 €
5.	Pitabrot traditionelles Fladenbrot mit Knoblauch und Oregano	4,00 €
6.	Bruscetta classica mit frischen Tomaten, Kräutern und Knoblauch	8,00 €
7.	Tiropitakia Blätterteig mit Käse gefüllt, serviert mit Tzatziki	7,00 €
8.	Spanakopitakia Blätterteig mit Spinat und Käse gefüllt, serviert mit Tzatziki	7,00 €
9.	Geröstete Paprikaschoten gefüllt mit Käse, Tomaten und Knoblauch	9,50 €
10.	Zucchinilößchen geriebene Zucchini mit frischen Kräutern, Ei, Mehl und Käse, gebraten, serviert mit einer Kugel Tzatziki	9,00 €
11.	Saganaki panierter gebratener Käse	9,00 €
12.	Pasteli Kombination aus Feta- und griechischem Hartkäse, im Sesammantel gebraten, dazu eine feine Senf-Honig-Sauce	12,50 €
14.	Gegrillte Peperoni mit einer cremigen Knoblauchsauce	7,00 €
15.	Portion schwarze Oliven	5,00 €
16.	Käse aus dem Backofen mit Peperoni, Zwiebel und Tomaten	11,50 €
17.	Gegrillter Oktopus mit Olivenöl und Balsamico	18,50 €
18.	Halloumi gebratener Halloumi mit Tomatenscheiben dekoriert, Olivenöl und Balsamico	10,50 €
19.	Gemischter Vorspeisenteller pro Person Variationen aus typisch griechischen und anderen mediterranen warmen und kalten Vorspeisen (erweiterbar auf mehrere Personen)	15,00 €

Frische hausgemachte Suppen

519.	Tomatensuppe mit frischem Basilikum	6,00 €
20.	Fasolada griechische weiße Bohnensuppe	6,00 €
13.	Kotosupa griechische Hühnersuppe mit Reis	6,00 €

Salate

21.	Tomaten-Thunfisch-Salat gewürfelte Tomaten mit Zwiebel, Knoblauch und Thunfisch, abgeschmeckt mit Olivenöl und Balsamico	14,50 €
22.	Olea-Salat mit unserem Hausdressing, der roten Vinaigrette, saftigen Tomaten und knackfrischen Gurken, Ringen roter Zwiebel und schwarzen Oliven ^[1] auf Blattsalat, garniert mit gegrillten Lammsteak-Streifen und einem Pasteli aus Fetakäse	17,50 €
23.	Choriatiki traditioneller griechischer Bauernsalat aus Tomaten, Gurken, Oliven ^[1] , Paprika, Zwiebel und Fetakäse in Olivenöl und Weinessig	14,50 €
24.	Choriatiki mit Hähnchenbrustfiletstreifen	16,50 €

216.	Olea-Rucola-Salat dünne Scheiben aus rosa gegrilltem argentinischem Rumpsteak auf einem Bett aus Rucolasalat, belegt mit Kirschtomaten, gehobeltem italienischen Hartkäse ^[18] und Balsamicocrème, dazu frisches Baguette ^[12]	18,50 €
26.	Gyros-Salat knusprig gebratenes Gyros auf Blattsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebelringen, Oliven ^[11] und einer Kugel Tzatziki angerichtet und mit unserem Hausdressing abgeschmeckt	16,50 €
27.	Hähnchenbrustfilet-Salat gegrillte Hähnchenbrustfiletstreifen auf Blattsalat, angerichtet mit Tomate, Gurke, Zwiebelringen und Oliven ^[11] , mit unserem Hausdressing abgeschmeckt	16,50 €
28.	Gemischter Salat	7,00 €
29.	Beilagensalat	3,50 €

Griechische Klassiker

zu allen griechischen Gerichten reichen wir einen frischen Beilagensalat

30.	Gyros mit Tzatziki knuspriges, hausgemachtes und fein gewürztes Schweinefleisch, vom Drehspieß geschnitten, Tzatziki, Zwiebel, Tomatenreis und Pommes	17,50 €
31.	Gyros mit pikanter Tomaten-Joghurt-Sauce dazu Tomatenreis und Pommes	18,00 €
32.	Souflaki zwei saftig gegrillte Spieße aus Schweinefleisch mit Tzatziki, Tomatenreis und Pommes	17,50 €
33.	Bifteki mediterraneo traditionelles griechisches gegrilltes Hacksteak, mit Käse gefüllt und frischen Tomaten belegt, mit Käse ^[1] überbacken, dazu unser frisch hausgemachtes Tzatziki, Tomatenreis und Pommes	19,50 €
34.	Souzouki drei traditionell gewürzte und gegrillte Hacksteaks mit Tzatziki, Tomatenreis und Pommes	17,50 €
35.	Steak drei fein gewürzte und gegrillte Schweinesteaks mit Tzatziki, Tomatenreis und Pommes	17,50 €
36.	Traditionelle griechische Grillplatte Rindersteak, Hähnchenbrustfilet, Lamm- und Schweinesteak, serviert mit Tzatziki und griechischen Backofenkartoffeln	22,00 €
37.	Grillteller Samos knusprig gebratenes Gyros und saftiges, fein gewürztes Souflaki, dazu Tzatziki, Tomatenreis und Pommes	18,50 €
38.	Grillteller Ithaka mit Gyros, Souflaki und einem traditionell gewürztem und gegrilltem Souzouki, dazu Tzatziki, Tomatenreis und Pommes	19,50 €
39.	Grillteller Olea Gyros, Souflaki, Souzouki und ein saftiges Schweinesteak, dazu Tzatziki, Tomatenreis und Pommes	20,50 €

Überbackene Teller

40.	Gyros mit Metaxasauce und Käse ^[2] überbacken, dazu Tomatenreis und Pommes	19,50 €
41.	Zwei Souflakispieße mit Metaxasauce und Käse ^[2] überbacken, dazu Tomatenreis und Pommes	19,50 €
42.	Drei Souzouki mit Metaxasauce und Käse ^[2] überbacken, dazu Tomatenreis und Pommes	19,50 €
43.	Drei Schweinesteaks mit Metaxasauce und Käse ^[2] überbacken, dazu Tomatenreis und Pommes	19,50 €
44.	Hähnchenbrustfilet mit Metaxasauce und Käse ^[2] überbacken, dazu Tomatenreis und Pommes	19,50 €
45.	Traditionelle griechische Grillplatte Rindersteak, Hähnchenbrustfilet, Lamm-und Schweinesteak mit Metaxasauce und Käse ^[2] überbacken, dazu griechische Backofenkartoffeln	24,50 €

Mediterrane Gerichte und Spezialitäten des Hauses

Rindfleisch

zu allen griechischen Gerichten reichen wir einen frischen Beilagensalat

46.	Rumpsteak, saftig gegrillt mit hausgemachter Kräuterbutter, Folienkartoffel mit Tzatziki	29,50 €
49.	Rumpsteak mit Champignonsauce dazu grüne Bohnen und Tomatenreis	34,00 €
217.	Rumpsteak mit Pfeffersauce dazu eine Folienkartoffel mit Tzatziki	34,00 €
51.	Rumpsteak mit Gorgonzolasauce dazu eine Folienkartoffel mit Tzatziki	34,00 €

Mediterrane Gerichte und Spezialitäten des Hauses

Schweinefleisch

zu allen griechischen Gerichten reichen wir einen frischen Beilagensalat

55.	Schweinefilet mit Kräuterbutter dazu grüne Bohnen und Tomatenreis	21,50 €
332.	zwei Schweinefilet - Spieße in Metaxasauce mit Käse überbacken, als Beilage Tomatenreis und Pommes	23,50 €
344.	gefülltes Schweinefilet mit Schafskäse, Peperoni, frischen Tomaten Knoblauch gefüllt, in Tomatensauce mit Käse überbacken, als Beilage hausgemachte Bratkartoffeln und ein Salat	24,50 €
56.	Schnitzel nach griechischer Art überbacken mit Schafskäse, frischen Tomaten und Knoblauch, serviert mit Pommes	18,00 €
57.	Schnitzel mit Metaxasauce und Käse^[1] überbacken dazu Pommes	18,00 €

Mediterrane Gerichte und Spezialitäten des Hauses

Lammfleisch

zu allen griechischen Gerichten reichen wir einen frischen Beilagensalat

61.	Lammfilet mit Kräuterbutter rosa gebraten, als Beilage grüne Bohnen und Tomatenreis	30,50 €
333.	Stifado original griechisches Lammgulasch in Rotweinsauce mit Schalotten dazu Butterreis und ein Salat	25,00 €
59.	Lammfilet mit Rotweinsauce rosa gebraten, als Beilage grüne Bohnen und Tomatenreis	35,00 €
408.	Lammfilet mit Gorgonzolasauce dazu grüne Bohnen und Tomatenreis	35,00 €
60.	Arni jiuwetsi Lammhaxe in Tomatensauce mit Kritharaki (griechische Reisnudeln), mit Schafskäse überbacken	23,00 €
224.	original griechisches Kleftiko Lammhaxe, vom Knochen gelöst, im Tontopf gebacken mit Kartoffel, frischem Gemüse und drei Sorten Käse, dazu ein Salat	26,50 €
219.	Lammhaxe mit grünen Bohnen oder dicken Bohnen oder Okraschoten oder Auberginen oder griechischen Backofenkartoffeln und einem Salat	24,50 €

Mediterrane Gerichte und Spezialitäten des Hauses

Hähnchenfleisch

zu allen griechischen Gerichten reichen wir einen frischen Beilagensalat

64.	Hähnchenbrustfilet mit Kräuterbutter mit hausgemachter Kräuterbutter, Folienkartoffel mit Tzatziki	17,50 €
274.	Hähnchenbrustfilet Aphrodite mit hausgemachtem Basilikum-Pesto ^[18] und Kirschtomaten, mit Halloumi ^[18] überbacken, dazu geschwenkte Zucchini ^[18] , Sahnekartoffeln ^[18] und ein Salat	24,00 €
66.	Kotopoulo spanaki Hähnchenbrustfi let belegt mit Blattspinat, frischen Tomaten, Metaxasauce und Käse ^[1] gratiniert, dazu griechische Backofenkartoffeln	21,50 €

Fisch

zu allen Gerichten servieren wir einen Beilagensalat, Blattspinat und Salzkartoffeln

67.	Lachsfilet mit einer cremigen Knoblauchsauce ^[2]	25,50 €
68.	Kalamaris gebraten mit einer cremigen Knoblauchsauce ^[2]	22,50 €
276.	Garnelen Mikrolimano Garnelen - Pfännchen mit Zwiebel, Peperoni, Knoblauch, Fetakäse und Tomatensauce, als Beilage Tomatenreis und ein Salat	25,50 €
70.	Rotbarschfilet mit einer cremigen Knoblauchsauce ^[2]	23,50 €

Pasta

72.	Spaghetti Olea Rindfleisch, Zucchini, frische Tomaten und Pilzen in einer leichten Tomatensauce	16,50 €
73.	Spaghetti Korfu (mit Garnelen) in einer leichten Tomaten-Pernod ^[1] -Sauce	16,50 €
74.	Spaghetti mit Metaxasauce und Käse ^[1] überbacken	13,50 €
75.	Penne Dodoni mit mittelscharfen Peperoni und frischen Tomaten in Fetakäse-Sauce	13,50 €
76.	Penne in Hackfleisch-Metaxa-Sauce	13,50 €
77.	Kritharaki (griechische Reisnudeln) mit Tomaten-Hackfleisch-Sauce und Schafskäse überbacken	13,50 €
71.	Kritharaki (griechische Reisnudeln) mit Metaxasauce und Käse überbacken	13,50 €

Auf Wunsch können alle Pasta-Gerichte mit Käse^[1] überbacken werden – Aufpreis: 1,50 €

Desserts

78.	Griechischer Joghurt mit Honigsirup, Walnüssen und frischem Obst	6,50 €
79.	Griechischer Joghurt mit Honigsirup und Walnüssen	5,50 €
80.	Loukoumades Honigbällchen	5,00 €
81.	Gemischtes Eis mit Sahne Vanillegeschmack, Schokolade, Erdbeere	6,50 €
82.	Eis mit Vanillegeschmack und mit heißen Himbeeren	7,50 €
83.	Schokolade Pur! Schokoladeneis mit Sahne und Schokosauce	7,00 €
84.	Kinderportion Eis 1 Kugel nach Wunsch mit Sahne und Sauce	2,80 €

[1] mit Farbstoff · [2] mit Konservierungsstoff · [11] mit Schwärzungsmittel · [12] glutenhaltig (Gluten = Kleberprotein in Getreide) · [18] mit Milch



Griechische Mediterrane Küche

Getränke

Mit Liebe serviert. Gemeinsam genießen.

Warme Getränke

85.	Tasse Kaffee	3,30 €
86.	Tasse Tee	3,00 €
87.	Cappuccino	4,00 €
88.	Espresso	3,20 €
89.	Espresso doppelt	5,00 €
90.	Latte Macchiato	4,80 €
91.	Milchkaffee	4,80 €
93.	Griechischer Mokka	4,50 €

Alkoholfreie Getränke

97.	Mineralwasser	2,80 €
99.	0,25 l	5,50 €
98.	Mineralwasser still	2,80 €
100.	0,25 l	5,50 €
101.	Coca-Cola ^[1,3]	2,50 €
102.	0,2 l	4,20 €
103.	Coca-Cola light ^[1,2,3,5,6]	3,50 €
104.	Fanta ^[8]	2,50 €
105.	0,2 l	4,20 €
106.	Sprite	2,50 €
107.	0,2 l	4,20 €
108.	Spezi ^[1,3,8]	2,50 €
109.	0,2 l	4,20 €
110.	Apfelschorle	2,50 €
111.	0,2 l	4,20 €
112.	Bitter Lemon ^[4]	2,90 €
113.	0,2 l	4,40 €
114.	Tonic Water ^[4]	2,90 €
115.	0,2 l	4,40 €
116.	Ginger Ale ^[1]	2,90 €
117.	0,2 l	4,40 €

Säfte/Nektare

118.	Apfelsaft	3,10 €
119.	0,2 l	4,60 €
120.	Orangensaft	3,10 €
121.	0,2 l	4,60 €
124.	Sauerkirschnektar	3,10 €
125.	0,2 l	4,60 €
126.	Bananennektar	3,10 €
127.	0,2 l	4,60 €

128.	KiBa (Kirsch-Banane)	3,10 €
129.	0,2 l	4,60 €

Biere

130.	Bitburger Pils	4,80 €
132.	Köstritzer Schwarzbier	4,80 €
134.	Bitburger Pils alkoholfrei	4,20 €
136.	Benediktiner Weissbier hell	5,50 €
137.	Benediktiner Weissbier dunkel	5,50 €
139.	Benediktiner Weissbier alkoholfrei	5,50 €
140.	Radler	4,80 €
142.	Diesel	4,80 €
144.	Krefelder	4,80 €
146.	Mythos griechisches Bier	4,50 €

Spirituosen

148.	Jägermeister	3,50 €
149.	Fernet Branca	3,70 €
150.	Ramazotti	4,00 €
151.	Wodka	4,00 €
152.	Jack Daniel`s ^[1]	5,30 €
153.	Chivas Regal ^[1]	6,00 €
154.	Johnnie Walker Red ^[1]	4,00 €
155.	Baileys	4,00 €

Aperitifs

156.	Ouzo	2,50 €
157.	Ouzo Plomari	3,50 €
	einer der beliebtesten Ouzos in Griechenland mit einem feinen und mildaromatischen Anis-Geschmack	
158.	Ouzo Barbayanni	4,00 €
	der besondere Genuss für Ouzo-Kenner	
159.	Tsipouro Idoniko ohne Anis	4,00 €
	traditioneller griechischer Tresterbrand aus Makedonien, Alkoholgehalt: 40 %	
161.	Aperol Spritz ^[1]	7,50 €
162.	Aperol ^[1]	5,00 €

163.	Campari Orange mit 4 cl ^[1]	7,50 €
164.	Martini Bianco/Rosso ^[1]	5,50 €
165.	Prosecco	5,50 €
166.	Glas Sekt	4,00 €

Longdrinks

167.	Badita-Kirsch	7,50 €
168.	Bacardi-Cola ^[1,3]	7,50 €
169.	Wodka-Lemon ^[4]	7,50 €
170.	Gin-Tonic ^[4]	7,50 €
171.	Whisky-Cola ^[1,3]	7,50 €
172.	Jack Daniel`s-Cola ^[1,3]	8,50 €

Metaxa

173.	Metaxa 5* ^[1]	4,50 €
174.	Metaxa 7* ^[1]	5,00 €
175.	Metaxa grande fine ^[1]	8,00 €

Hausweine

204.	Weißwein	6,00 €
404.	Glas 0,2 l	12,50 €
	Karaffe 0,5 l	
	trocken	
	trocken, goldgelbe Farbe, starke Muskataromen, dominiert von Ananas und Pfirsich, ausgewogene Säure, nervös mit langem Abgang	
205.	Rotwein	6,50 €
405.	Glas 0,2 l	13,00 €
	Karaffe 0,5 l	
	rote, sehr intensive Farbe, Bouquet aus roten Früchten und Konfitüre. Ausgeglichener Geschmack mit samtigen Tanninen, die dem Wein eine klare Struktur geben. Angenehm, fruchtiger Abgang.	

Weißweine

178.	Imiglykos	6,00 €
288.	Glas 0,2 l	12,50 €
	Karaffe 0,5 l	
	lieblich	
177.	Orinos Ilios	8,00 €
287.	Glas 0,2 l	24,00 €
	Flasche 0,75 l	
	trocken · Semeli Winery · g.g.A. Peloponnes · Moschofilero / Sauvignon Blanc	
	hellgelbe Farbe mit grauen Reflexen, elegante Aromen von Zitrone, Melone und Rosen, im Geschmack fruchtig, blumig, feine Säure, elegant, ausgewogen, lang anhaltend	
179.	Retsina-geharzt	6,50 €
289.	Flasche 0,25 l	13,00 €
	Flasche 0,5 l	
	trocken	

180.	Weinschorle	5,50 €
	Glas 0,2 l	
	trocken	
181.	Chardonnay (biologischer Anbau)	9,00 €
291.	Glas 0,2 l	27,00 €
	Flasche 0,75 l	
	trocken · Estate Arvanitidis · Thessaloniki/Askos	
	intensiver Geschmack, komplexe Struktur, Aromen von Zitrusfruchtzesten, besonders erfrischend	
182.	Amethystos	34,50 €
	Flasche 0,75 l	
	trocken · Domaine Costa Lazaridi · g.g.A. Drama · Sauvignon Blanc / Assyrtiko	
	goldgelbe Farbe, im Bukett feine Noten von reifen gelben Früchten, feine würzige Noten an Zimt und Muskat erinnrnd, etwas Vanille, im Geschmack trocken, elegant, cremig, mit filigraner Säure, vollmundig, saftig, sehr nachhaltig	

Roseweine

183.	Imiglykos Amyndeo P.D.O.	6,50 €
293.	Glas 0,2 l	13,00 €
	Karaffe 0,5 l	
	lieblich · Tsantali · Amyndeo/Makedonien · Xinomavro	
	leuchtende, rosarote Farbe, Aromen von roten Beeren, Erdbeeren und Kirschen, im Geschmack fruchtig, lieblich, ausgewogen, lang anhaltend	
194.	Orinos Ilios Rosé	8,00 €
294.	Glas 0,2 l	24,50 €
	Flasche 0,75 l	
	trocken · Semeli Winery · Nemea/Peloponnes · Agiorgitiko	
	helle kirschrote Farbe, Aromen von reifen süßen Früchten, Erdbeeren, Kirschen, süßen Gewürzen und Milkschokolade, im Geschmack fruchtig, etwas süßlich, frisch, leichte Säure, mittlere Nachhaltigkeit	

Digestifs

195.	Samos Likörwein P.D.O. (weiss)	7,00 €
	Glas 0,2 l	
196.	Mavrodaphne Patras (rot)	8,00 €
	Glas 0,2 l	

Rotweine

197.	Apelia Imiglykos	6,50 €
297.	Glas 0,2 l	13,00 €
	Karaffe 0,5 l	
	lieblich · Greek Wine Cellars · Nemea/Peloponnes · Agiorgitiko	
	kirschrote Farbe, im Bukett nach roten Beeren, Marmelade, im Geschmack fruchtig, lieblich, vollmundig, rund, im Abgang nach Beerenkonfitüre mit etwas Schokolade	
199.	Axia	8,50 €
299.	Glas 0,2 l	25,50 €
	Flasche 0,75 l	
	trocken · Alpha Estate · Amyndeo/Makedonien · Xinomavro / Syrah	
	purpurrote Farbe, Aromen von Gewürzen, Vanille, Pfeffer und Nelken mit Noten von reifen Brombeeren, im Geschmack fruchtig würzig, runde Tanine, ausgewogene Säure, lang anhaltend	
424.	Xinomavro Naoussa P.D.O.	29,50 €
	Flasche 0,75 l	
	trocken · Estate Chrisohoo · Naoussa/Makedonien · Xinomavro	
	kirschrote Farbe, im Bukett nach Sauerkirschen, Oliven, getrockneten Tomaten und weissem Pfeffer, im Geschmack fruchtig vollmundig, elegant, runde Tannine, lang anhaltend	
202.	Oenotria Gi	55,00 €
	Flasche 0,75 l	
	trocken · Domaine Costa Lazaridi · g.g.A. Attika · Agiorgitiko / Cabernet Sauvignon (biologischer Anbau)	
	dunkle schwarzrote Farbe, starke und konzentrierte Aromen von schwarzen Kirschen, Pflaumen, Vanille, Feigen und Schokolade, im Gaumen sehr reichhaltig, fettig, ausgewogene Säure und geschmeidige Tanninen, elegant, sehr lang anhaltend, intensiver Nachgeschmack von Vanille	

[1] mit Farbstoff · [2] mit Konservierungsstoff · [3] koffeinhaltig · [4] chininhaltig · [5] mit Süßungsmittel · [6] enthält eine Phenylalaninquelle · [8] mit Antioxidationsmittel