

Griechische Mediterrane Küche

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. | Bruschetta 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. | Zucchini Klößchen
geriebene Zucchini mit frischen Kräutern, Ei, Mehl und Käse, gebraten, serviert mit einer Kugel Tzatziki | 9,00 € |

- 
- | | | |
|-----|---|----------------|
| 11. | Saganaki | 9,00 € |
| | panierter gebratener Käse | |
| 12. | Pasteli | 12,50 € |
| | Kombination aus Feta- und griechischem Hartkäse, im Sesammantel gebraten, dazu eine feine Senf-Honig-Sauce | |
| 14. | Gegrillte Peperoni | 7,00 € |
| | mit einer cremigen Knoblauchsauce | |
| 15. | Portion schwarze Oliven | 5,00 € |
| 16. | Käse aus dem Backofen | 11,50 € |
| | mit Peperoni, Zwiebel und Tomaten | |
| 17. | Gegrillter Oktopus | 18,50 € |
| | mit Olivenöl und Balsamico | |
| 18. | Halloumi | 10,50 € |
| | gebratener Halloumi mit Tomatenscheiben dekoriert, Olivenöl und Balsamico | |
| 19. | Gemischter Vorspeisenteller pro Person | 15,00 € |
| | Variationen aus typisch griechischen und anderen mediterranen warmen und kalten Vorspeisen (erweiterbar auf mehrere Personen) | |

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 | 14,50 € |
| gewürfelte Tomaten mit Zwiebel, Knoblauch und Thunfisch, abgeschmeckt mit Olivenöl und Balsamico | | |
| 22. | Olea-Salat | 17,50 € |
| mit unserem Hausdressing, der roten Vinaigrette, saftigen Tomaten und knackfrischen Gurken, Ringen roter Zwiebel und schwarzen Oliven ^[11] auf Blattsalat, garniert mit gegrillten Lammsteak-Streifen und einem Pasteli aus Fetakäse | | |
| 23. | Choriatiki | 14,50 € |
| traditioneller griechischer Bauernsalat aus Tomaten, Gurken, Oliven ^[11] , Paprika, Zwiebel und Fetakäse in Olivenöl und Weinessig | | |
| 24. | Choriatiki mit Hähnchenbrustfiletstreifen | 16,50 € |
| 216. | Olea-Rucola-Salat | 18,50 € |
| 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] | | |
| 26. | Gyros-Salat | 16,50 € |
| knusprig gebratenes Gyros auf Blattsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebelringen, Oliven ^[11] und einer Kugel Tzatziki angerichtet und mit unserem Hausdressing abgeschmeckt | | |
| 27. | Hähnchenbrustfilet-Salat | 16,50 € |
| gegrillte Hähnchenbrustfiletstreifen auf Blattsalat, angerichtet mit Tomate, Gurke, Zwiebelringen und Oliven ^[11] , mit unserem Hausdressing abgeschmeckt | | |
| 28. | Gemischter Salat | 7,00 € |
| 29. | Beilagensalat | 3,50 € |

[11] mit Schwärzungsmittel · [12] glutenhaltig (Gluten = Kleberprotein in Getreide)

[18] mit Milch

Griechische Klassiker

zu allen griechischen Gerichten reichen wir einen frischen Beilagensalat

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

[1] mit Farbstoff

38. **Grillteller Ithaka** **19,50 €**
mit Gyros, Souflaki und einem traditionell gewürztem und gegrilltem Souzouki, dazu Tzatziki, Tomatenreis und Pommes
-
39. **Grillteller Olea** **20,50 €**
Gyros, Souflaki, Souzouki und ein saftiges Schweinesteak, dazu Tzatziki, Tomatenreis und Pommes



Überbackene Teller

- | | | |
|-----|---|----------------|
| 40. | Gyros mit Metaxasauce | 19,50 € |
| | und Käse ^[1] überbacken, dazu Tomatenreis und Pommes | |
| 41. | Zwei Souflakispieße mit Metaxasauce | 19,50 € |
| | und Käse ^[1] überbacken, dazu Tomatenreis und Pommes | |
| 42. | Drei Souzouki mit Metaxasauce | 19,50 € |
| | und Käse ^[1] überbacken, dazu Tomatenreis und Pommes | |
| 43. | Drei Schweinesteaks mit Metaxasauce | 19,50 € |
| | und Käse ^[1] überbacken, dazu Tomatenreis und Pommes | |
| 44. | Hähnchenbrustfilet mit Metaxasauce | 19,50 € |
| | und Käse ^[1] überbacken, dazu Tomatenreis und Pommes | |
| 45. | Traditionelle griechische Grillplatte | 24,50 € |
| | Rindersteak, Hähnchenbrustfilet, Lamm-und Schweinesteak mit Metaxasauce und Käse ^[1] überbacken, dazu griechische Backofenkartoffeln | |

[1] mit Farbstoff

Rindfleisch

zu allen griechischen Gerichten reichen wir einen frischen Beilagensalat

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

Schweinefleisch

zu allen griechischen Gerichten reichen wir einen frischen Beilagensalat

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

[1] mit Farbstoff

Lammfleisch

zu allen griechischen Gerichten reichen wir einen frischen Beilagensalat

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

Hähnchenfleisch

zu allen griechischen Gerichten reichen wir einen frischen Beilagensalat

64. **Hähnchenbrustfilet mit Kräuterbutter** **17,50 €**

mit hausgemachter Kräuterbutter, Folienkartoffel mit Tzatziki

274. **Hähnchenbrustfilet Aphrodite** **24,00 €**

mit hausgemachtem Basilikum-Pesto^[18] und Kirschtomaten, mit Halloumi^[18] überbacken, dazu geschwenkte Zucchini^[18], Sahnepotatofeln^[18] und ein Salat

66. **Kotopoulo spanaki** **21,50 €**

Hähnchenbrustfi let belegt mit Blattspinat, frischen Tomaten, Metaxasauce und Käse^[1] gratiniert, dazu griechische Backofenkartoffeln

Fisch

zu allen Gerichten servieren wir einen Beilagensalat, Blattspinat und Salzkartoffeln

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

[2] mit Konservierungsstoff

Pasta

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

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

[1] mit Farbstoff

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 €

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

Mineralwasser

97.	0,25 l	2,80 €
99.	0,75 l	5,50 €

Mineralwasser still

98.	0,25 l	2,80 €
100.	0,75 l	5,50 €

Coca-Cola^[1,3]

101.	0,2 l	2,50 €
102.	0,4 l	4,20 €

Coca-Cola light^[1,2,3,5,6]

103.	0,33 l	3,50 €
------	--------	--------

Fanta^[8]

104.	0,2 l	2,50 €
105.	0,4 l	4,20 €

Sprite

106.	0,2 l	2,50 €
107.	0,4 l	4,20 €

Spezi^[1,3,8]

108.	0,2 l	2,50 €
109.	0,4 l	4,20 €

Apfelschorle

110.	0,2 l	2,50 €
111.	0,4 l	4,20 €

Bitter Lemon^[4]

112.	0,2 l	2,90 €
113.	0,4 l	4,40 €

[1] mit Farbstoff · [2] mit Konservierungsstoff · [3] koffeinhaltig · [4] chininhaltig

[5] mit Süßungsmittel · [6] enthält eine Phenylalaninquelle · [8] mit Antioxidationsmittel

Tonic Water^[4]

114.	0,2 l	2,90 €
115.	0,4 l	4,40 €

Ginger Ale^[1]

116.	0,2 l	2,90 €
117.	0,4 l	4,40 €

Säfte/Nektare

Apfelsaft

118.	0,2 l	3,10 €
119.	0,4 l	4,60 €

Orangensaft

120.	0,2 l	3,10 €
121.	0,4 l	4,60 €

Sauerkirschnektar

124.	0,2 l	3,10 €
125.	0,4 l	4,60 €

Bananennektar

126.	0,2 l	3,10 €
127.	0,4 l	4,60 €

KiBa (Kirsch-Banane)

128.	0,2 l	3,10 €
129.	0,4 l	4,60 €

Biere

	Bitburger Pils	
130.	0,4 l	4,80 €
	Köstritzer Schwarzbier	
132.	0,4 l	4,80 €
	Bitburger Pils alkoholfrei	
134.	0,33 l	4,20 €
	Benediktiner Weissbier hell	
136.	0,5 l	5,50 €
	Benediktiner Weissbier dunkel	
137.	0,5 l	5,50 €
	Benediktiner Weissbier alkoholfrei	
139.	0,5 l	5,50 €
	Radler	
140.	0,4 l	4,80 €
	Diesel	
142.	0,4 l	4,80 €
	Krefelder	
144.	0,4 l	4,80 €
	Mythos griechisches Bier	
146.	0,33 l	4,50 €

Spirituosen

	Jägermeister	
148.	2 cl	3,50 €
	Fernet Branca	
149.	2 cl	3,70 €
	Ramazzotti	
150.	2 cl	4,00 €
	Wodka	
151.	2 cl	4,00 €
	Jack Daniel`s^[1]	
152.	2 cl	5,30 €
	Chivas Regal^[1]	
153.	2 cl	6,00 €
	Johnnie Walker Red^[1]	
154.	2 cl	4,00 €
	Baileys	
155.	2 cl	4,00 €

[1] mit Farbstoff

Aperitifs

Ouzo

156. 2 cl 2,50 €

Ouzo Plomari

157. 2 cl 3,50 €

einer der beliebtesten Ouzos in Griechenland mit einem feinen und mildaromatischen Anis-Geschmack

Ouzo Barbayanni

158. 2 cl 4,00 €

der besondere Genuss für Ouzo-Kenner

Tsipouro Idoniko ohne Anis

159. 2 cl 4,00 €

traditioneller griechischer Tresterbrand aus Makedonien, Alkoholgehalt: 40 %

Aperol Spritz^[1]

161. 0,2 l 7,50 €

Aperol^[1]

162. 5 cl 5,00 €

Campari Orange mit 4 cl^[1]

163. 0,2 l 7,50 €

Martini Bianco/Rosso^[1]

164. 5 cl 5,50 €

Prosecco

165. 0,1 l 5,50 €

Glas Sekt

166. 0,1 l 4,00 €

[1] mit Farbstoff

Longdrinks

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

Metaxa

Metaxa 5*^[1]

173.	2 cl	4,50 €
------	------	--------

Metaxa 7*^[1]

174.	2 cl	5,00 €
------	------	--------

Metaxa grande fine^[1]

175.	2 cl	8,00 €
------	------	--------

[1] mit Farbstoff

Hausweine

Weißwein

204.	Glas 0,2 l	6,00 €
404.	Karaffe 0,5 l	12,50 €

trocken

trocken, goldgelbe Farbe, starke Muskataromen, dominiert von Ananas und Pfirsich, ausgewogene Säure, nervös mit langem Abgang

Rotwein

205.	Glas 0,2 l	6,50 €
405.	Karaffe 0,5 l	13,00 €

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

Imiglykos

178.	Glas 0,2 l	6,00 €
288.	Karaffe 0,5 l	12,50 €
	lieblich	

Orinos Ilios

177.	Glas 0,2 l	8,00 €
287.	Flasche 0,75 l	24,00 €

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

Retsina-geharzt

179.	Flasche 0,25 l	6,50 €
289.	Flasche 0,5 l	13,00 €
	trocken	

Weinschorle

180.	Glas 0,2 l	5,50 €
	trocken	

Chardonnay (biologischer Anbau)

181.	Glas 0,2 l	9,00 €
291.	Flasche 0,75 l	27,00 €

trocken · Estate Arvanitidis · Thessaloniki/Askos

intensiver Geschmack, komplexe Struktur, Aromen von Zitrusfruchtzesten, besonders erfrischend

Amethystos

182. Flasche 0,75 l

34,50 €

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 erinnernd, etwas Vanille, im Geschmack
trocken, elegant, cremig, mit filigraner Säure, vollmundig, saftig, sehr
nachhaltig



Roseweine

Imiglykos Amyndeo P.D.O.

- | | | |
|------|---------------|---------|
| 183. | Glas 0,2 l | 6,50 € |
| 293. | Karaffe 0,5 l | 13,00 € |

lieblich · Tsantali · Amyndeo/Makedonien · Xinomavro
leuchtende, rosarote Farbe, Aromen von roten Beeren, Erdbeeren und
Kirschen, im Geschmack fruchtig, lieblich, ausgewogen, lang anhaltend

Orinos Ilios Rosé

- | | | |
|------|----------------|---------|
| 194. | Glas 0,2 l | 8,00 € |
| 294. | Flasche 0,75 l | 24,50 € |

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

Samos Likörwein P.D.O. (weiss)

195. Glas 0,2 l

7,00 €

Mavrodaphne Patras (rot)

196. Glas 0,2 l

8,00 €



Rotweine

Apelia Imiglykos

197. Glas 0,2 l **6,50 €**
297. Karaffe 0,5 l **13,00 €**

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

Axia

199. Glas 0,2 l **8,50 €**
299. Flasche 0,75 l **25,50 €**

trocken · Alpha Estate · Amyndeio/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

Xinomavro Naoussa P.D.O.

424. Flasche 0,75 l **29,50 €**

trocken · Estate Chrisohoou · Naoussa/Makedonien · Xinomavro
kirschrote Farbe, im Bukett nach Sauerkirschen, Oliven, getrockneten
Tomaten und weissem Pfeffer, im Geschmack fruchtig vollmundig, elegant,
runde Tannine, lang anhaltend

Oenotria Gi

202. Flasche 0,75 l **55,00 €**

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