

ALLERGENINFORMATION GEMÄSS CODEX - EMPFEHLUNG

A	GLUTENHALTIG
B	KREBSTIERE
C	EI
D	FISCH
E	ERDNUSS
F	SOJA
G	MILCH O. LAKTOSE
H	SCHALENFRÜCHTE
L	SELLERIE
M	SENF
N	SESAM
O	SULFITE
P	LUPINEN
R	WEICHTIERE

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte, können Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder - Unverträglichkeiten auslösen können

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutaten im Endprodukt enthalten sind

APERITIFS, SPIRITUOSEN

Prosecco			0,1 l	4,00 €
Aperol spritz			0,2l	5,50 €
Hugo			0,2l	5,50 €
Ouzo Plomari	Anysbrand aus Mytilini			
	- pur	40%	2 cl	3,00 €
	- aus Eis	40%	4 cl	5,00 €
	- mit Feige	40%	2 cl	5,00 €
	- Flasche	40%	0,2 l.	13,50 €
	- Flasche	40%	0,7 l.	35,00 €
Tsipouro	Tresterbrand (mit oder ohne Anis)	40%	2 cl	3,50 €
Martini	Bianco oder Rosso	15%	4 cl	4,50 €
Campari				
	- aus Eis	25%	4 cl	5,50 €
	- Longdrink	25%	4 cl	6,50 €
Wodka				
	- aus Eis	40%	4 cl	5,50 €
	- mit Feige	40%	2 cl	5,50 €
	- Longdrink	40%	4 cl	6,50 €
Ramazotti		15%	5 cl	4,50 €
Amaretto				
	- aus Eis	28%	4 cl	4,50 €
	- heiß mit Sahne	28%	2 cl	6,00 €
Baileys		17%	4 cl	4,50 €
Whisky		40%	4 cl	5,50 €
Metaxa	Brandy			
	- 5 Sterne	40%	2 cl	3,00 €
	- 7 Sterne	40%	2 cl	4,00 €
	- Porcelan	40%	2 cl	6,00 €
	- Reserve	40%	2 cl	7,00 €
Grappa		40%	2 cl	3,50 €
Fernet Branca		42%	2 cl	3,00 €
Jägermeister		35%	2 cl	3,00 €
Williamsbirne		38%	2 cl	3,00 €
Himbeergeist		40%	2 cl	3,00 €
Marille		38%	2 cl	3,00 €
Obstler		38%	2 cl	3,00 €

OFFENE WEINE

weiß

Imiglikos	halbsüßer Tafelwein	.1/8 l	3,00 €
Hauswein	leicht-trockener Landwein	.1/8 l	3,00 €
Askitikos	Chardonnay, Sauvignon Blanc, Assyrtiko	.1/8 l	4,50 €
Retsina	gehartzter Traditionswein	.1/8 l	3,00 €
Muscat aus Limnos	Dessertwein	.1/8 l	4,00 €
Wein gespritzt		.1/4 l	4,00 €

rose

Imiglikos	halbsüßer Tafelwein	.1/8 l	3,00 €
Hauswein	leicht-trockener Landwein	.1/8 l	3,00 €
Askitikos	Moscato, Syrah, Agiorgitiko	.1/8 l	4,50 €
Retsina Kokinelli	gehartzter Traditionswein	.1/8 l	3,00 €

rot

Imiglikos	halbsüßer Tafelwein	.1/8 l	3,00 €
Hauswein	leicht trockenener Landwein	.1/8 l	3,00 €
Xinomayro - Naousa	trockener Qualitätswein	.1/8 l	3,50 €
Maurodaphne	Dessertwein	.1/8 l	4,00 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola, Limo, Zitronenlimo, Almudler		0,25 l	3,00 €
Coca Cola light		0,33 l	3,50 €
Mineralwasser		0,33 l	3,50 €
Mineralwasser	still oder sprudel	0,75 l	5,00 €
Mineralwasser	still oder sprudel	1 l	6,00 €
Orangensaft, Apfelsaft		0,25 l	3,50 €
Johannisbeersaft, Bitter Lemon		0,2 l	4,00 €
Spezi, Orangensaft gespritzt, Apfelsaft gespritzt		0,5 l	5,00 €
Jugendgetränk		0,5 l	2,50 €
Sodawasser		0,25 l	1,50 €

BIERE

Gösser Gold		0,2 l	2,50 €
Gösser Gold		0,3 l	3,50 €
Gösser Gold, Weizenbier, Alkoholfreies Bier, Radler		0,5 l	4,50 €

BEILAGEN UND SAUCEN

M, O	- Gemischter Salat	4,00 €
G, O	- Bauernsalat	5,50 €
	- Pommes / Gemüsereis / Tomatenreis	2,50 €
-/G	- Bratkartoffeln / Kartoffelgratin	3,00 €
G/-	- Folienkartoffel mit Zaziki / grüne Bohnen	4,00 €
G/G, M/C	- Metaxasauce / Senfsauce / Remouladensauce	2,50 €

NACHSPEISEN

G, H	136. Jiaourtaki	original griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen	5,50 €
A, C, G	137. Galaktoburiko	Blätterteig gefüllt mit feiner Grießcreme und Vanilleeis	5,50 €
A, H, N	138. Mpaklavas	Blätterteig gefüllt mit Nüssen	5,50 €
A, C, G, H	139. Krepa	Palatschinken	5,50 €
A, G, H	140. Mpanana tiganiti	Gebackene Banane mit Honig und Vanilleeis	6,50 €
G, H	141. Syka tiganita	Feigen in Creme de Chassis gebraten, mit Vanilleeis	7,50 €
G	143. Pagoto anamikto	Gemischtes Eis mit Sahne	5,00 €
	Pagoto vanilia	Vanilleeis	
G	146.	- mit heißer Schokolade	5,50 €
G	147.	- mit heißen Himbeeren	5,50 €
A, C, G, N, H	148. Potpourri	Gem. Dessertplatte für 2 Personen	14,50 €
A	- Waffeln zum Eis		0,00 €

KAFFEE

	149. Mocca	2,50 €
	150. Espresso	2,50 €
	151. Espresso doppio	4,50 €
	152. Cappuccino	3,00 €
	153. Tasse Kaffee	2,50 €
	154. Tee	2,00 €

KLASSISCHE GRILLGERICHTE

	100. Gyros	(vom Schwein) mit Tomatenreis	12,50 €
A	101. Gyros	mit Pita	13,00 €
G	102. Gyros tigani a la creme	Pfannengyros in Sahnesauce mit Butterreis	15,00 €
G	103. Gyros tigani Metaxa	Pfannengyros in Metaxa Sauce mit Butterreis	15,00 €
G	105. Bifteki	mit Käsemouse gefüllte Fleischlaibchen, mit Tomatenreis	14,00 €
	106. Sykotaki	Rinderleber mit gerösteten Zwiebeln und Tomatenreis	12,50 €
	107. Suvlaki	Fleischspieß (vom Schwein) mit Tomatenreis	12,50 €
A, R	109. Piata "Duetto"	Gyros, Calamari mit Tomatenreis	17,00 €
	110. Piata "Delphi"	Gyros, 1 Suvlaki mit Tomatenreis	14,50 €
G	111. Piata "Apollon"	Gyros, 1 Suvlaki, 1 Bifteki mit Tomatenreis	16,50 €
	112. Piata "Kreta"	Gyros, 1 Suvlaki, Rinderleber mit Tomatenreis	16,00 €
	113. Piata "Dorf"	Gyros, 1 Suvlaki, 1 Steak mit Tomatenreis	16,00 €
G	114. Piata "Epidavros"	Gyros, 1 Suvlaki, 1 Bifteki, 1 Lammkotelett mit Tomatenreis	18,50 €

Platten für mehrere Personen

	116. Piatela "Mix-Grill" (für 2 Personen)	Gyros, Suvlaki, Bifteki, Lammkotelett, Leber, mit Tomatenreis	42,00 €
	117. Piatela "arnaki" (für 2 Personen)	Lammfiletspieß, Lammkoteletten, Lammhaxe mit Tomatenreis	50,00 €

Grillgerichte werden mit gem. Salat (M, O) serviert

G, O	- mit Bauernsalat	statt gemischtem Salat	1,50 €
G	- kl. Zaziki	als Beilage	2,00 €

KINDERGERICHTE

	120. Gyros	mit Pommes	7,00 €
	121. Suvlaki	(1 Spieß) mit Pommes	6,00 €
G, R	122. Kalamaria	Calamari mit Pommes	9,00 €

ÄNDERUNGEN:

	- Statt Reis mit Bratkartoffeln o. Kartoffelgratin	1,50 €
	- Statt Reis mit grüne Bohnen o. Foliekartoffel mit Zaziki	2,00 €

Weitere Kombinationsänderungen nur nach Möglichkeit und eventuellen Preisaufschlag machbar

FLEISCHGERICHTE

vom Schwein

	Psaronefri	Filetmedaillons	
	69.	- mit Gemüse am Spieß gegrillt, dazu Tomatenreis	17,50 €
G	70.	- mit Metaxasauce, mit Butterreis	17,50 €
G,M	71.	- mit Senfsauce und Butterreis	17,50 €
G	73.	- mit Sahnesauce, Karotten, Zucchini und Butterreis	18,50 €
G	75.	- mit buntem Gemüse, feine Balsamessigsauce und Kartoffelgratin	19,00 €

vom Geflügel

	Kotopoulo stithos	Hühnerbrustfilet	
	76.	- gegrillt, mit Tomatenreis	13,00 €
G,M	77.	- mit Senfsauce und Butterreis	15,00 €
G	78.	- mit Sahnesauce, Austernpilze, Lauch und Butterreis	17,50 €
	Papia stithos	Barbarie Entenbrust	
G	79.	- mit Orangensauce und Kartoffelgratin	20,00 €
G	80.	- mit Feigen, Muskatweinsauce und Kartoffelgratin	21,00 €

vom Rind

	Vodino fileto scharas	Filetsteak gegrillt	
G	81.	- mit Folienkartoffel und Zaziki	24,50 €
G,M	82.	- auf Grünpfeffersauce mit Butterreis	26,00 €
G	83. Vodino fileto valsamo	Filetmedaillons mit Balsamicosauce, Austernpilze und Butterreis	24,50 €
G	84. Vodino fileto krasato	Filetspitzen in Rotweinsauce (süß) mit Butterreis	22,50 €

vom Lamm

	85. Arnaki paidakia	Lammkoteletten mit Tomatenreis	19,00 €
	86. Arnaki suvlaki	Spieß vom Lammfilet und Gemüse mit Tomatenreis	21,50 €
G	87. Arnaki fileto	Lammfilet auf Rotweinsauce (süßlich) mit Butterreis	24,00 €
G	88. Arnaki kleftiko	Marinierte Lammhaxe, mit Feta Käse, Knoblauch, Dill und Thymian in der Alufolie gebacken. Dazu Folienkartoffel mit Zaziki	19,50 €
	Arnaki kotsi	Geschmorte Lammhaxe	
A,G	89.	- mit Spaghetti, überbacken mit Edamerkäse	16,50 €
A,G	90.	- mit Kritharaki (Hartweizen-Nudeln), überbacken mit Edamer-Käse	16,50 €
G	91.	- mit Auberginen	17,50 €
G	92.	- mit grünen Bohnen	17,50 €
G	93.	- mit Bamies (Okraschoten)	17,50 €
	94.	- mit ganzen gekochten Zwiebeln (Stifado)	18,50 €

Fleischgerichte (außer Nr.: 89-94) werden mit gem. Salat (M, O) serviert

G,O	- mit Bauernsalat	statt gemischtem Salat	1,50 €
G	- kl. Zaziki	als Beilage	2,00 €

SALATE

	Salata anamikti	Bunter Salatteller (mit Olivenöl-Balsamico Dressing)	
	34.	- mit gegrillter Hühnerbrust	10,50 €
R	35.	- mit gegrillten Riesengarnelen	13,50 €
G	37.	- mit Schweinefiletmedaillons	10,50 €
G	38.	- mit Rinderfiletspitzen	14,50 €
	Salata choriatiki*	Bauernsalat - original griechischer Salat	
G,O	39.	- Tomaten, Gurken, Zwiebel, Kalamon Oliven, Paprika, Pfefferoni, Fetakäse, und natürlich bestes extra natives Olivenöl aus Kreta	10,00 €

ZWISCHENGERICHTE, PASTA UND AUFLÄUFE

A,G	40. Makaronia*	Spaghetti mit Tomatensauce	6,50 €
A,G	41. Makaronia	Spaghetti mit Faschiertem	8,00 €
A,G	42. Kritharaki	(kleine Hartweizennudeln) mit Faschiertem	8,00 €
A,G	43. Kritharaki*	mit frischem Gemüse	10,00 €
A,B,G	44. Kritharaki	mit Riesengarnelen, in Tomaten-Estragon-Sauce	14,00 €
C,G	45. Moussaka	Auflauf (Auberginen, Kartoffel, Faschiertes, Bechamel) mit gem. Salat	15,50 €
A;C;G	46. Pastitsio	Auflauf (Makkaroni, Faschiertes, Bechamel) mit gemischtem Salat	13,00 €
	* vegetarisch		

FISCHGERICHTE

	Kalamaria	Calamari -Tintenfisch	
A,C,R	50.	- gebacken (frittiert)	16,50 €
C,R	51.	- gegrillt	17,50 €
C,B	53. Garides	Riesengarnelen gegrillt	20,00 €
C,D	56. Psari fileto	Fischfilet gegrillt	17,00 €
	Psaropiatela	Fischplatte (Calamari, Riesengarnelen, Fischfilet)	
A,B,C,D,R	57.	- gebacken (frittiert)	20,00 €
C,B,D,R	58.	- gegrillt	21,00 €
	Solomos fileto	Lachsfilet	
C,D	57.	- gegrillt	19,50 €
C,D,L	58.	- mit Gemüse in Weissweinsauce	22,50 €
C,D	63. Glossa	Nordseezunge im ganzen gegrillt	27,00 €
B,C,D,R	65. Piatela gia 2	Fischplatte (Nordseezunge, Lachsfilet, Calamari, Riesengarnelen) gegrillt, (für 2 Personen)	52,00 €

Fischgerichte werden mit gem. Salat (M, O) und Gemüserais serviert

G,O	- mit Bauernsalat	statt gemischtem Salat	1,50 €
-----	-------------------	------------------------	--------

KALTE VORSPEISEN

G	1. Zaziki*	Creme aus griechischem Joghurt, mit Gurken und Knoblauch	4,50 €
O	2. Elies, piperies*	Oliven aus Kalamata u./o. Pfefferoni	5,00 €
D,G	3. Taramas	Creme aus Kabeljau-Rogen	5,50 €
C	4. Melitzana salata*	feine Creme von geräucherten Auberginen	6,00 €
R	7. Kalamaria salata	Calamari Salat (Tintenfisch)	8,00 €
R	8. Oktapodi salata	Octopus Salat (Tintenfisch)	11,50 €
G,O	10. Feta*	original griechischer Schafskäse	6,50 €
G,O,D,R	11. Pikilia	Platte kalter Vorspeisen für 2 Personen	15,00 €

WARME VORSPEISEN

	12. Dolmades	nach Hausrezept mit Faschiertem und Reis gefüllte Weinblätter	6,50 €
O	13. Piperies scharas*	Pfefferoni gegrillt, mit frischem Knoblauch	5,00 €
G	15. Gigantes*	Riesenbohnen in Tomatensauce mit Schafs- und Weichkäse	7,50 €
A,G	16. Kolokythokeptedes*	gebackene Zucchini Frikadellen, mit Fetakäse gefüllt	6,50 €
A,G	17. Kolokythia, melitzana*	gebackene Auberginen u./o. Zucchini mit Zaziki	7,50 €
	18. Plevrotous*	gegrillte Austernpilze mit Knoblauch	7,50 €
G	20. Florinis gemistes*	gegrillte Paprikaschoten aus Florina, gefüllt m. Käsemouse	7,50 €
G	21. Feta sto fourno*	Fetakäse (Schafskäse) aus dem Backofen mit einer pikanten Note	7,50 €
A,G	22. Feta saganaki*	Fetakäse, gebacken	7,50 €
B	24. Garides saganaki	Riesengarnelen in Tomatensauce, m. Gravierakäse überbacken	13,50 €
R	26. Oktapodi scharas	gegrillter Octopus	13,50 €
R	27. Gonos scharas	gegrillte Baby Calamari mit feiner Knoblauchnote	10,50 €
A	28. Skordopsomo*	Knoblauchbrot	5,00 €
A,C,G,O	29. Pikilia	Platte warmer Vorspeisen für 2 Personen	18,00 €

SUPPEN

G,L	30. Tomatosoupa*	Tomatensuppe	4,50 €
C,D,L	31. Psarosoupa	Fischsuppe	6,00 €
C	32. Kotosoupa	Hühnersuppe	5,00 €
A,G	33. Kremmydosoupa*	Zwiebelsuppe	4,50 €

* vegetarisch

A	- Psomi	Weißbrot als Beilage	0,00 €
---	----------------	----------------------	--------

MITTAGSKARTE

(Zusätzlich zur Speisekarte, gültig an Werktagen von 11.30-14.30 Uhr)

SUPPEN

G,L	303. Tomatosoupa	Tomatensuppe	3,50 €
A,G	304. Kremmydosoupa	Zwiebelsuppe	3,50 €
C,D,L	305. Psarosoupa	Fischsuppe	4,50 €
C	306. Kotosoupa	Hühnersuppe	3,50 €

DIVERSES

	307. Dolmades	nach Hausrezept mit Faschiertem und Reis gefüllte Weinblätter	7,50 €
G	308. Gigantes	Riesenbohnen in Tomatensauce mit Schafskäse überbacken	7,50 €
G	309. Imam	Auberginen in Tomatensauce mit Faschiertem und Schafskäse	8,50 €
A,B,G	310. Kritharaki	(kl. Hartweizennudeln) mit Garnelen, in Tomaten-Estragon-Sauce	10,50 €
A,C,G	312. Pastitsio	Auflauf (Makkaroni, Faschiertes, Bechamel) mit gemischtem Salat	10,50 €

FISCH- UND FLEISCHGERICHTE

B,C,D,R	314. Psaropiatela	Fischplatte gegrillt (Calamari, Riesengarnelen, Fischfilet) mit Reis	13,50 €
D	315. Psari fileto	Fischfilet in Zitronensauce mit Reis	11,50 €
A,C,R	316. Kalamaria	Calamari gebacken, mit Reis	11,50 €
C,R	317. Kalamaria	gegrillt, mit Reis	12,50 €
	318. Kotopoulo stithos	Hühnerbrustfilet in Zitronensauce mit Reis	9,50 €
M	319. Kotopoulo stithos	Hühnerbrustfilet in Senfsauce mit Reis	9,50 €
	322. Gyros	mit Reis	9,50 €
G	323. Gyros	in Tomaten-Sahnesauce, mit Käse überbacken	8,50 €
G	324. Gyros	aus der Pfanne in Sahnesauce, mit Reis	10,00 €
G	325. Bifteki	(mit Käsemouse gefülltes Fleischleibchen) mit Reis	8,50 €
G,M	326. Bifteki	in Senfsauce, mit Reis	9,00 €
	327. Suvlaki	(Fleischspieß vom Schwein) mit Pommes	7,00 €
	328. Sykotaki	Rinderleber mit Reis	7,50 €
G,M	331. Psaronefri	Filetmedaillons (v. Schwein) in Senfsauce, mit Reis	12,50 €
G	332. Psaronefri	Filetmedaillons (v. Schwein) in Metaxasauce, mit Reis	12,50 €
	333. Piatio "Mykonos"	Gyros, Steak mit Reis	12,50 €
	334. Piatio "Zeus"	Gyros, Rinderleber mit Reis	11,00 €
	335. Keftedakia	Fleischleibchen griechischer Art mit Pommes	10,50 €
A,G	337. Arnaki giuветzi	Lammfleisch mit Spaghetti, überbacken mit Käse	13,50 €
G	338. Arnaki giuветzi	Lammfleisch mit grüne Bohnen	13,50 €
	339. Arnaki suvlaki	Lammfiletspieß mit Reis	14,00 €

Fleisch u. Fischgerichte (außer Nr.: 337,338,323) werden m. gem. Salat (M, O) serviert

G,O	- mit Bauernsalat	statt gemischtem Salat	1,50 €
G	- kl. Zaziki	als Beilage	2,00 €

**DAS SPEISEN SEI DIE BEFRIEDIGUNG DER SINNE.
ESSEN UND TRINKEN SEI EIN FEST,
DAS DAS SCHWEIGEN BRECHE,
DAS DAS HERZ HEITER STIMME,
DIE MENSCHEN ZUSAMMENBRINGE
UND WOHLGEFÜHL IN LEIB UND SEELE VERMITTLE.**

ARISTOTELES

BEI FRAGEN ZU ALERGIEN WENDEN SIE SICH BITTE AN IHRE BEDIENUNG