

## Kalte Vorspeisen

<b>Trilogia Alifes</b> <sup>d g l</sup> Tzatsiki, Taramas, Tirokafteri	6 <sup>00</sup> €
<b>Elies</b> Kalamata Oliven	6 <sup>00</sup> €
<b>Fakes</b> Linsensalat mit karamellisierten Zwiebeln	7 <sup>50</sup> €
<b>Fava Santorinis</b> <sup>h</sup> Hülsenfrucht aus Santorini mit Aprikosenmarmelade	7 <sup>50</sup> €
<b>Melitzanosalata</b> Geräucherter Auberginensalat mit Granatäpfeln	8 <sup>50</sup> €
<b>Pantzari</b> Rote Bete, Joghurt, Mayonnaise, Minze	8 <sup>50</sup> €
<b>Kalter Vorspeisenteller</b> <sup>d g h l</sup> Variation aus kalten Vorspeisen	16 <sup>90</sup> €
<b>Pita Brot</b>	3 <sup>00</sup> €

## Salate

<b>Horiatiki</b> Griechischer Bauernsalat	12 <sup>90</sup> €
<b>Kri-Kri</b> Wildkräutersalat, Ziegenkäse, Walnüsse, Granatapfel	16 <sup>90</sup> €
<b>Salata Kotopoulo</b> <sup>g</sup> Gartensalat mit Hähnchenstreifen, Austernpilzen & Artischocke	16 <sup>90</sup> €

## Veggie

<b>Mille-feuille Lachanikon</b> Schichten von Grillgemüse mit Halloumi	19 <sup>90</sup> €
<b>Briam</b> Mediterranes Gemüse aus dem Ofen mit Fetaflocken	16 <sup>90</sup> €

## Aus dem Ofen

<b>Mousakas</b> <sup>a g c</sup> Auberginen, Zucchini, Kartoffeln, Hackfleisch, Béchamelsoße	17 <sup>90</sup> €
---	--------------------

## Warme Vorspeisen

<b>Bujurdi</b> Fetakäse aus dem Ofen, Tomate, Paprika, Oliven	10 <sup>90</sup> €
<b>Feta Saganaki</b> <sup>o</sup> Gebackener Fetakäse mit Sesam und Honig	10 <sup>90</sup> €
<b>Kolokythokeftedes</b> Zucchini-puffer mit frischen Kräutern	8 <sup>80</sup> €
<b>Spanakofloferes</b> Filoteig, Babyspinat, Fetakäse, Kräuter-Olivenöl	9 <sup>50</sup> €
<b>Halloumi</b> Halloumi-Käse vom Grill auf Rucolasalat	10 <sup>90</sup> €
<b>Manitaria Plevrotous</b> Austernpilze vom Grill	9 <sup>90</sup> €
<b>Florinis</b> Rote Paprika gefüllt mit Fetakäse	9 <sup>90</sup> €
<b>Htapodaki</b> <sup>n</sup> Oktopus vom Grill, Fava, Kapern	18 <sup>90</sup> €

<b>Keftedakia</b> Hackfleischbällchen in Bloody-Mary-Ouzo-Soße	8 <sup>80</sup> €
<b>Garides Saganaki</b> <sup>g</sup> Scampi in fruchtiger Tomatensoße & Feta	18 <sup>90</sup> €
<b>Warmer Vorspeisenteller</b> <sup>g n b</sup> Variationen aus warmen Vorspeisen	23 <sup>00</sup> €

## Beilagen

<b>Rosmarin-Kartoffeln</b>	5 <sup>50</sup> €
<b>Gedämpftes Gemüse</b>	6 <sup>50</sup> €
<b>Pommes frites</b>	5 <sup>50</sup> €
<b>Gegrilltes Gemüse</b>	9 <sup>50</sup> €
<b>Sautierter Babyspinat</b>	6 <sup>50</sup> €
<b>Kartoffelchips</b>	5 <sup>50</sup> €
<b>Beilagensalat</b>	5 <sup>50</sup> €

## Fisch

<b>Calamari</b> <sup>n</sup> Baby Calamari vom Grill im Sesammantel	19 <sup>90</sup> €
<b>Tsipoura</b> <sup>d</sup> Dorade im Ganzen in Zitronen-Olivenöl	22 <sup>00</sup> €
<b>Lavraki</b> <sup>d</sup> Wolfsbarsch im Ganzen in Zitronen-Olivenöl	22 <sup>00</sup> €
<b>Garides</b> <sup>b c g</sup> Scampi vom Grill mit Knoblauchdip	27 <sup>90</sup> €
<b>Garides &amp; Calamari</b> <sup>b d n</sup> Scampi & Calamari vom Grill in Zitronen-Olivenöl	22 <sup>00</sup> €
<b>Psaropiatella</b> <sup>b d n</sup> Doradenfilet, Scampi, Baby Calamari	27 <sup>90</sup> €

Alle Fischgerichte werden mit Spinat & Gemüse serviert

## Fleisch

<b>Gyros</b> <sup>g</sup> Gyros aus Schweinefleisch	18 <sup>50</sup> €
<b>Souvlaki</b> <sup>g</sup> Schweinefilet am Spieß	18 <sup>90</sup> €
<b>Kotopoulo Souvlaki</b> <sup>g</sup> Hähnchenbrustfilet am Spieß im Speckmantel	17 <sup>90</sup> €
<b>Bifteki</b> Hacksteak vom Rind	18 <sup>90</sup> €
<b>Arni Souvlaki</b> Lammspieß vom Grill	22 <sup>90</sup> €
<b>Pidakia</b> Lammkotelett aus der Krone	27 <sup>90</sup> €
<b>Mix Grill</b> Gyros, Souvlaki, Bifteki	19 <sup>90</sup> €
<b>Gyros Calamari</b> <sup>g</sup> Gyros aus Schweinefleisch mit Calamari	19 <sup>90</sup> €

Alle Fleischgerichte werden mit Tzatsiki & Rosmarinkartoffeln serviert

## Nachspeisen

<b>Sokolatina</b> <sup>a g h z</sup> Schokoladenkuchen, Mandeln, Karamellsauce, Pistazieneis	8 <sup>50</sup> €
<b>Ekmek Kataifi</b> <sup>a g</sup> Filoteig-Fäden, Pistazien, Vanille-Sahne-Creme, Mango	8 <sup>50</sup> €
<b>Jaurti</b> <sup>g h</sup> Griechischer Joghurt, Honig, Walnüsse	8 <sup>50</sup> €
<b>Portokalopita</b> <sup>a g</sup> Orangenkuchen aus Filoteig, Vanilleeis, Kumquats	8 <sup>50</sup> €

### Allergene & Zusatzstoffe

a - Getreideprodukte (Weizen) • b - Krebstiere • c - Eierzeugnisse • d - Fisch • f - Sojaerzeugnisse • g - Milch und Laktose • h - Schalenfrüchte (Walnüsse)  
i - Sellerieerzeugnisse • j - Senferzeugnisse • n - Weichtiere • o - Sesamsamen • p - Schwefeldioxid • q - Lupine

1 - Farbstoff • 2 - Konservierungsstoffe • 3 - Antioxidationsmittel • 4 - Geschmacksverstärker • 5 - geschwefelt • 6 - geschwärzt • 7 - Phosphat • 8 - Milcheiweiß  
9 - koffeinhaltig • 10 - chininhaltig • 13 - gewachst • 14 - Nitritpökelsalz • 15 - Taurin (für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen) • 16 - Sulfite

## Bier

Helles <sup>a</sup>	0,50l	4 <sup>70</sup> €
Helles alkoholfrei <sup>a</sup>	0,50l	4 <sup>70</sup> €
Dunkles <sup>a</sup>	0,50l	4 <sup>70</sup> €
Radler <sup>a</sup>	0,50l	4 <sup>70</sup> €
Pils (Warsteiner) <sup>a</sup>	0,33l	4 <sup>30</sup> €
Weißbier <sup>a</sup>	0,50l	4 <sup>90</sup> €
Weißbier leicht <sup>a</sup>	0,50l	4 <sup>90</sup> €
Weißbier alkoholfrei <sup>a</sup>	0,50l	4 <sup>90</sup> €
Russn <sup>a</sup>	0,50l	4 <sup>90</sup> €
Cola Weißbier <sup>a 1 7 9</sup>	0,50l	4 <sup>90</sup> €

## Spritz

Hugo <sup>1 2 16</sup>	5 cl	7 <sup>50</sup> €
Aperol Spritz <sup>1 10 16</sup>	5 cl	7 <sup>50</sup> €
Prosecco <sup>16</sup>	10 cl	4 <sup>50</sup> €
Campari Soda <sup>1</sup>	5 cl	8 <sup>50</sup> €
Campari Orange <sup>1</sup>	5 cl	8 <sup>50</sup> €
Martini Bianco <sup>5</sup>	5 cl	7 <sup>90</sup> €
Martini Rosso <sup>5</sup>	5 cl	7 <sup>90</sup> €

## Wasser & Softdrinks

Adelholzener Wasser Spritzig oder Still	0,25l	3 <sup>50</sup> €
Adelholzener Wasser Spritzig oder Still	0,75l	6 <sup>90</sup> €
Tafelwasser	0,50l	4 <sup>40</sup> €
Cola Mix <sup>1 9</sup>	0,50l	4 <sup>50</sup> €
Zitronenlimonade	0,50l	4 <sup>50</sup> €
Coca-Cola <sup>1 7 9</sup>	0,33l	4 <sup>00</sup> €
Coca-Cola light <sup>1 7 9</sup>	0,33l	4 <sup>00</sup> €
Fanta <sup>1 3</sup>	0,33l	4 <sup>00</sup> €

## Kaffee

Espresso <sup>9</sup>	2 <sup>40</sup> €
Cappuccino <sup>9 9</sup>	3 <sup>40</sup> €
Tasse Kaffee <sup>9</sup>	3 <sup>40</sup> €
Espresso doppio <sup>9</sup>	4 <sup>00</sup> €
Latte Macchiato <sup>9 9</sup>	4 <sup>60</sup> €
Griechischer Mocca <sup>9</sup>	3 <sup>00</sup> €
Griechischer Bergtee <sup>9</sup>	4 <sup>20</sup> €

## Offene Hausweine weiß <sup>16</sup>

	0,20l	0,50l
Assyrtiko trocken, mineralisch	6 <sup>50</sup> €	15 <sup>00</sup> €
Moschofilero trocken, floral	6 <sup>50</sup> €	15 <sup>00</sup> €
Malagousia trocken, Duftaromen	6 <sup>50</sup> €	15 <sup>00</sup> €
Roditis trocken, erfrischend aromatisch	6 <sup>50</sup> €	15 <sup>00</sup> €
Retsina	6 <sup>50</sup> €	15 <sup>00</sup> €
Weinschorle	5 <sup>50</sup> €	11 <sup>00</sup> €

## Offene Hausweise Rot <sup>16</sup>

	0,20l	0,50l
Agiorgitiko kräftig, würzig	6 <sup>50</sup> €	15 <sup>00</sup> €
Xinomavro Aromen von Beeren, tanninreich	6 <sup>50</sup> €	15 <sup>00</sup> €
Cabernet Sauvignon frisch, fruchtig, würzig	6 <sup>50</sup> €	15 <sup>00</sup> €

## Offene Weine Rosé <sup>16</sup>

	0,20l	0,50l
Syrah reiche Aromen, Noten von dunklen Früchten	6 <sup>50</sup> €	15 <sup>00</sup> €

## Longdrinks

Gin Tonic <sup>10</sup>	9 <sup>90</sup> €
Vodka Soda / Lemon / Orange <sup>10</sup>	9 <sup>90</sup> €
Whiskey Cola <sup>1 7 9</sup>	9 <sup>90</sup> €
Cuba Libre <sup>1 7 9</sup>	9 <sup>90</sup> €

### Allergene & Zusatzstoffe

a - Getreideprodukte (Weizen) • b - Krebstiere  
c - Eierzeugnisse • d - Fisch • f - Sojaerzeugnisse  
g - Milch und Laktose • h - Schalenfrüchte (Walnüsse)  
i - Sellerieerzeugnisse • j - Senferzeugnisse • n - Weichtiere  
• o - Sesamsamen • p - Schwefeldioxid • q - Lupine

1 - Farbstoff • 2 - Konservierungsstoffe  
3 - Antioxidationsmittel • 4 - Geschmacksverstärker • 5 - geschwefelt • 6 - geschwärzt • 7 - Phosphat  
8 - Milcheiweiß • 9 - koffeinhaltig • 10 - chininhaltig  
13 - gewachst • 14 - Nitritpökelsalz • 15 - Taurin  
(für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen) • 16 - Sulfite

## Säfte & Nektare

Apfel	0,20l	3 <sup>20</sup> €
Orange	0,20l	3 <sup>20</sup> €
Johannisbeere	0,20l	3 <sup>20</sup> €
Maracuja	0,20l	3 <sup>20</sup> €
Rhabarber	0,20l	3 <sup>20</sup> €
Kirsch	0,20l	3 <sup>20</sup> €
Saftschorle	0,50l	4 <sup>70</sup> €

## Spirituosen

Ouzo	2 cl	3 <sup>50</sup> €
Ouzo	200 ml	16 <sup>00</sup> €
Tsipouro	2 cl	4 <sup>50</sup> €
Tsipouro	200 ml	18 <sup>00</sup> €
Masticha	4 cl	5 <sup>50</sup> €
Metaxa 5*	2 cl	4 <sup>50</sup> €

## Cocktails

Mai Tai Rum, Apricot Brandy, Mandelsirup, Zitrone, Ananas		9 <sup>90</sup> €
Negroni Gin, Campari, Martini Rosso, Angostura		9 <sup>90</sup> €
Daiquiri Passionfruit Rum, Limetten, Zucker, Passionsfrucht		9 <sup>90</sup> €
Margarita Tequila, Triple Sec, Zitrone, Salz		9 <sup>90</sup> €
Americano Campari, Wermut, Soda		9 <sup>90</sup> €
Manhattan Bourbon, Martini Rosso, Angostura		9 <sup>90</sup> €
Mojito Rum, Minze, Rohrzucker, Zitrone, Soda		9 <sup>90</sup> €
Mango Caipirinha Cachaça, Limetten, Mandelsirup, Mangopüree		9 <sup>90</sup> €
Pornstar Martini Vodka, Passoa, Vanillesirup, Limetten, Passionsfruchtsaft		9 <sup>90</sup> €
Vodka Martini Vodka, trockener Wermut		8 <sup>50</sup> €
Espresso Martini Vodka, Espresso, Kaffeelikör, Zuckersirup		8 <sup>50</sup> €

## Champagner/Prosecco <sup>16</sup>

Prosecco Spumante	0,75l	32 <sup>00</sup> €
Moët & Chandon Brut Impérial	0,75l	119 <sup>00</sup> €
Moët & Chandon Ice Impérial	0,75l	149 <sup>00</sup> €
Moët & Chandon Ice Impérial Rosé	0,75l	149 <sup>00</sup> €
Veuve Clicquot Brut	0,75l	139 <sup>00</sup> €
Veuve Clicquot Rosé	0,75l	159 <sup>00</sup> €