

*Wir begrüßen Sie herzlich in unserem griechischen  
Spezialitäten Restaurant.*

*Seit 2012 betreiben Wir das Restaurant.*

*Wir legen daher großen Wert auf die Frische der Produkte im Einkauf, wie auch in  
der Zubereitung. Sämtliche Speisen werden durch uns stets frisch zubereitet. Bitte  
haben Sie daher Verständnis, wenn manche Gerichte etwas Zeit benötigen, da  
sämtliche Gerichte  
a la Minute zubereitet werden.*

*Bei der Wahl des Fleisches des Fisches lassen wir uns vom täglichen Einkauf leiten  
und verwenden, so weit wie möglich, stets saisonale Produkte. Bei sämtlichen  
Fleischspezialitäten greifen wir auf hervorragende Stücke zurück, so finden Sie bei  
uns Lamm lediglich als Filet,  
Krone usw... ausschließlich aus Neuseeland.*

*Wir machen Brot zum Genuss, täglich mit Leib und Seele gebacken.  
Mit allen Speisen möchten wir Ihnen zeigen, wie vielfältig  
die griechische Küche ist.*

*Dabei wird aufgrund der ursprünglichen Einfachheit der Gerichte stets beste  
Qualität der Zutaten verwendet, um Ihnen ein bestmögliches  
Geschmackserlebnis bieten zu können.*

*Schauen Sie gerne in unser Weinsortiment rein und genießen die hervorragende  
Auswahl an Wein Rebsorten.*

*Wir wünschen Ihnen einen wunderbaren Aufenthalt und freuen uns Sie als  
unseren Gast verwöhnen zu dürfen.*

*Familie Chatzidis*

# KALTE VORSPEISE

<b>Tzatziki</b>	
1. griechischer Joghurt, Kräuter, Gurke, Knoblauch & Olivenöl <sup>G</sup>	5.50
<b>Tarama</b>	
2. Hergestellt aus gesalzenem Fischrogen, welcher mit Brot, Olivenöl & Zitrone zu einer Creme verarbeitet wird <sup>A C D</sup>	6.30
<b>Tirokafteri</b>	
3. Pikante Käsecreme mit verschiedenen Paprika & Peperoni Sorten <sup>G</sup>	6.40
<b>Griechische Oliven und Peperoni</b>	
5. mit Olivenöl & Zwiebeln <sup>M</sup>	6.90
<b>Feta</b>	
6. mit Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl & Oregano <sup>G M</sup>	8.50
<b>Pikilia</b>	<i>Tip p</i>
8. Verschiedene kalte Vorspeisen zusammengestellt <sup>G D C A R M</sup>	19.80

# SALATE

<b>Choriatiki</b>	
51. Bauernsalat zubereitet mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika & Feta <sup>G M</sup>	11.40
<b>Hellas Salat</b>	<i>Tip p</i>
53. zubereitet mit Hähnchenbrustfiletstreifen vom Grill, Tomaten, Gurken, Kraut, Eisbergsalat, Zwiebeln, Paprika, Oliven, Peperoni & Feta <sup>G M</sup>	15.80
<b>Gemischter Salat</b>	
56. Kraut, Eisbergsalat, Oliven & Peperoni <sup>M</sup>	5.70
<b>Krautsalat</b>	
57. griechischer Art mit Peperoni, Oliven, Fetakäse & Zwiebeln <sup>G M</sup>	7.10

Alle Vorspeisen werden mit hausgemachtem Brot serviert  
Extra weiß - Brot 2.50

# W A R M E V O R S P E I S E

## Feta

21. Saganaki - gebackenen Schafskäse mit Tomaten & Zwiebeln <sup>AG</sup> 9.30  
22. Schafskäse überbacken mit Tomaten, Zwiebeln, Peperoni & Oliven <sup>GM</sup> 9.60

## Manitaria Spezial

23. Champignons gefüllt mit Schafskäse in Metaxa-Sauce & Edamer Käse überbacken <sup>GA</sup> 9.80

## Hausgemachtes Knoblauchbrot

25. vom Grill mit Tzatziki <sup>GA</sup> 6.30  
26. überbacken mit Edamer Käse <sup>GA</sup> 6.50

## Pita Brot

27. mit Tzatziki & frischen Knoblauch <sup>GA</sup> 6.10

## Grünschalen Muscheln aus Neuseeland

28. in Knoblauchsauce <sup>GDR</sup> 10.60  
38. vom Grill <sup>DR</sup> 10.20  
39. in Spezialtomatensauce & frischen Knoblauch <sup>GDR</sup> 10.60

## Peperoni

29. vom Grill mit Tzatziki & frischen Knoblauch <sup>GM</sup> 7.20

## Piperies Florinis

31. Überbackene, geröstete rote Paprika – gefüllt mit Tirokafteri <sup>G</sup> 9.70

## Hausgemachtes Dolmadakia

32. Weinblätter mit Reis – Hackfleischfüllung & Zitronensauce <sup>G</sup> 8.60

## Gebratene Auberginescheiben

33. mit Tzatziki <sup>GA</sup> 8.10

## Chtapodi Skaras Tipp

35. Octopus vom Grill <sup>MDR</sup> 15.20

## Krabbenspieße

36. vom Grill <sup>MDB</sup> 11.60

## Halloumi Käse vom Grill

37. aus Zypern mit Tomaten & Olivenöl <sup>G</sup> 9.80

## Suppen

44. Tomatensuppe mit Sahne & Basilikum <sup>G</sup> 4.80  
45. Hühnersuppe Bouillon mit Haus eigenen Gewürze 4.80

Alle Vorspeisen werden mit hausgemachtem Brot serviert  
Extra weiß - Brot 2.50

# GYROS & SAUCE

Das Gyros (Griechisch für Kreisel, Runde, hier gedrehter Grillspieß) bezeichnet eine griechische Zubereitungsart für Fleisch.

Für die Zubereitung des klassischen Gyros werden traditionell Fleischstücke vom Schwein verwendet.

## Gyros

61. mit Zwiebeln & Tzatziki <sup>GM</sup>	15.50
62. mit Scharfer Sauce <sup>GM</sup>	15.50
101. in Metaxa-Sauce & Edamer Käse überbacken <sup>GM</sup>	16.50
111. mit frischen Champignons in Sahne-Sauce überbacken mit Crème fraîche / serviert mit Knoblauchkartoffeln <sup>GMA</sup>	17.10

## MIXTELLER

### Christakis Teller *Tip*

81. ein Hähnchenbrustfilet, Souzoukakia, Schweinesteak, Kalbsleber, Lammkoteletts, Zwiebeln & Tzatziki <sup>GM</sup>	21.90
--	-------

### Mykonos Teller

91. Gyros, ein Souvlakia, Souzoukakia, Zwiebeln & Tzatziki <sup>GM</sup>	16.40
--	-------

### Herkules Teller

92. Gyros, ein Souvlakia, Hähnchenbrustfilet, Zwiebeln & Tzatziki <sup>GM</sup>	16.60
---	-------

### Rhodos Teller

93. Gyros, ein Souvlakia, Kalbsleber, Zwiebeln & Tzatziki <sup>GM</sup>	17.20
---	-------

### Hermes Teller

94. zwei Schweinesteaks, zwei Kalbsleber, geröstete Zwiebeln & Tzatziki <sup>GM</sup>	18.20
---	-------

### Odysseus Teller

95. Gyros, Tintenfischringe, Zwiebeln & Tzatziki <sup>GMRD</sup>	16.40
--	-------

### Hellas Teller *Tip*

97. Gyros, ein Schweinesteaks, Schweinefiletmedaillons, zwei Scampi, Zwiebeln & Tzatziki <sup>GMBD</sup>	20.70
--	-------

### Hellas Platte für II Personen

181. Gyros, zwei Hähnchenbrustfilet, zwei Schweinefiletmedaillons, zwei Schweinesteaks, zwei Souvlakia, zwei Souzoukakia, vier Scampi, Bauernsalat, Zwiebeln & Tzatziki <sup>GMBD</sup>	54.90
---	-------

Zu allen Hauptgerichten erhalten sie ein Salat & Reis oder Pommes Frites  
Die Metaxa - Sauce wird mit Champignons, Paprika & Zwiebeln zubereitet

## FISCH & SAUCE

### Atlantikzungenfilet

160. aus dem Backofen in Spezialtomatensauce & serviert mit Butterreis <sup>GMDA</sup> 20.70  
162. in Spezialzitrone sauce & serviert mit Butterreis <sup>GMDA</sup> 19.70

### Calamari

161. sanft frittiert & serviert mit Butterreis & Tarama <sup>GMDCA</sup> 19.10

### Poseidon Platte für 1 Person

*Tip p*

164. ein Atlantikzungenfilet, Calamari vier Scampi zwei Grünschalmuscheln  
serviert mit Butterreis & Tarama <sup>GMDBCA</sup> 27.70

### IIII Scampi

167. aus dem Backofen in Spezialtomatensauce & serviert mit Butterreis <sup>GMDBA</sup> 23.70  
168. vom Grill & serviert mit Butterreis & Tarama <sup>GMDBC</sup> 22.70  
169. aus dem Backofen in Knoblauch - Sauce & serviert mit Butterreis 23.50

## LAMM & SAUCE

*Neuseeländisches Lammfleisch ist bekannt für seine hervorragende Qualität  
& seinen frischen Geschmack*

### Lammkrone

77. serviert mit Knoblauchkartoffeln & Tzatziki <sup>GM</sup> 28.70

### Lammkoteletts

78. serviert mit Knoblauchkartoffeln & Tzatziki <sup>GM</sup> 20.40

### Lammfilet

79. serviert mit Knoblauchkartoffeln, Kräuterbutter & Tzatziki <sup>GM</sup> 26.40  
85. in Knoblauch-Sauce & serviert mit Knoblauchkartoffeln <sup>GMA</sup> 27.20  
86. in Pfeffer-Sauce & serviert mit Knoblauchkartoffeln <sup>GMA</sup> 27.70  
107. in Metaxa-Sauce & serviert mit Knoblauchkartoffeln <sup>GMA</sup> 27.40

### Lamm Teller für 1 Person

*Tip p*

87. zwei Lammfilet zwei Lammkrone zwei Lammkoteletts & serviert mit Knoblauchkartoffeln,  
Tzatziki & Kräuterbutter <sup>GM</sup> 44.70

*Zu allen Hauptgerichten erhalten sie ein Salat  
Die Metaxa - Sauce wird mit Champignons, Paprika & Zwiebeln zubereitet*

# L A M M

Lammhinterhaxen von jungen Weidelämmern. Aufgewachsen auf den saftigen Wiesen Neuseeland, zubereitet nach griechischer Art des Hauses aus dem Backofen.

## Kotsi - Lammhinterhaxe

- |  |       |
|--|-------|
| 131. serviert mit grünen Bohnen & Schafskäse überbacken <sup>GM</sup>                      | 21.90 |
| 132. serviert mit griechische Reismudeln & Edamer Käse überbacken <sup>GMA</sup>           | 21.90 |
| 133. serviert mit weiße Rießenbohnen in Tomatensauce & Schafskäse überbacken <sup>GM</sup> | 21.90 |
| 134. serviert mit Spaghetti & Edamer Käse überbacken <sup>GMA</sup>                        | 21.40 |

Lammkeule von jungen Weidelämmern – geschmort ohne Knochen. Aufgewachsen auf den saftigen Wiesen Neuseeland, zubereitet nach griechischer Art des Hauses aus dem Backofen.

## Arni - Lammkeule

- |  |       |
|--|-------|
| 141. serviert mit grünen Bohnen & Schafskäse überbacken <sup>GM</sup>                      | 22.90 |
| 142. serviert mit griechische Reismudeln & Edamer Käse überbacken <sup>GMA</sup>           | 22.90 |
| 143. serviert mit weiße Rießenbohnen in Tomatensauce & Schafskäse überbacken <sup>GM</sup> | 22.90 |
| 144. serviert mit Spaghetti & Edamer Käse überbacken <sup>GMA</sup>                        | 22.40 |

# AUFLAUF & NUDELGERICHTE

## Moussaka

*Tip*

- |   |       |
|---|-------|
| 192. griechische Spezialität<br>Zubereitet aus gebratenen Auberginen, frittierten Kartoffeln scheiben & leckes Angemachtes Hackfleisch überbacken mit feiner Bechamel-Creme & Edamer Käse <sup>GMAC</sup> | 16.70 |
|---|-------|

## Pastizio

- |   |       |
|---|-------|
| 193. griechische Spezialität<br>Auflauf aus leckerem angemachtem Hackfleisch & dicken Makkaroni Griechische Kräuter Sorten für einen würzigen Geschmack.<br>Unser Pastizio überbacken wir mit einer feinen Bechamel-Creme & Edamer Käse <sup>GMAC</sup> | 15.70 |
|---|-------|

## Spaghetti

- |   |       |
|---|-------|
| 121. serviert mit Metaxa-Sauce & Edamer Käse überbacken <sup>GMAC</sup> | 13.70 |
|---|-------|

Zu allen Hauptgerichten erhalten sie ein Salat

# KINDER KARTE



## Pinocchio Teller

171. Souvlakia mit Pommes Tzatziki & Salat <sup>GM</sup>  
8.70



## Tarzan Teller

172. Spaghetti in Tomaten & Käse überbacken <sup>GA</sup>  
6.70



## Micky Maus Teller

173. Fischstäbchen mit Pommes & Salat <sup>AM</sup>  
6.70



## Donald Teller

174. Schweineschnitzel mit Pommes & Salat <sup>GA</sup>  
7.70  
194. Hähnchenschnitzel mit Pommes & Salat <sup>GA</sup>  
8.70



## Aladin Teller

176. Gyros mit Pommes Tzatziki & Salat <sup>GM</sup>  
8.70



## Asterix Teller

178. Souzoukakia mit Pommes Tzatziki & Salat <sup>GM</sup>  
8.70

Souvlakia - Schweinefleischspieß

Souzoukakia - Hacksteak

Gyros - Fleisch vom Drehspieß

Nur für Kinder Geeignet