

HEISSES

Tasse Kaffee	3
Griechischer Mokka	4
Cappuccino	4
Latte Macchiato	4
Espresso	3
Espresso Doppio	4,5
Tasse Tee	3,5
Kräuter, Früchte, Pfefferminze, Schwarzer Tee	

ALKOHOLFREIES

Mineralwasser Sprudel	0,25 l Flasche	3
	0,75 l Flasche	6,5
Mineralwasser Naturell	0,25 l Flasche	3
	0,75 l Flasche	6,5
Coca Cola, Coca Cola Zero, Mezzo Mix	0,33 l Flasche	3,5
Schorlen	0,33 l Flasche	3,5
Johannisbeere, Apfel		

BIERE

Maisel's Weisse Original	0,5 l	4,5
Maisel's Weisse alkoholfrei	0,5 l	4,5
Maisel's Weisse light	0,5 l	4,5
Maisel's Weisse kristall	0,5 l	4,5
Bayreuther Hell vom Fass	0,5 l	4,5
Aktien Landbier vom Fass	0,5 l	4,5
Bayreuther Hell alkoholfrei	0,5 l	4,5
Naturradler	0,5 l	4,5

SPIRITUOSEN

Prosecco SCAVY&RAY	Flasche 0,20 l	7,5
Prosecco SCAVY&RAY	Flasche 0,75 l	25
Metaxa 5*	2 cl	4,5
Metaxa Grande Fine 15 Jahre	2 cl	7
Metaxa Private Reserve	2 cl	10,5
Ouzo griechischer Anisschnaps	2 cl	3,5
Tsipouro griechischer Tresterbrand	2 cl	4,5
Melonenlikör / Bananenlikör	2 cl	3
Wodka	2 cl	4
Baileys	4 cl	5
Ramazotti	4 cl	5
Martini	4 cl	6,5

WEISSWEIN

Imiglikos lieblich	0,2 l	6
	0,5 l	14,5
Apelia trocken	0,2 l	6
	0,5 l	14,5
Makedonikos halbtrocken	0,2 l	6
	0,5 l	14,5
Samos Likörwein	0,2 l	6
	0,5 l	14,5
Retsina geharzt	0,2 l	6
	0,5 l	14,5
Retsina Kechribari	Flasche 0,5 l	16

ROTWEIN

Imiglikos lieblich	0,2 l	6
	0,5 l	14,5
Apelia trocken	0,2 l	6
	0,5 l	14,5
Makedonikos halbtrocken	0,2 l	6
	0,5 l	14,5
Mawrodafne Likörwein	0,2 l	6
	0,5 l	14,5

ROSÉWEIN

Imiglikos lieblich	0,2 l	6
	0,5 l	14,5
Apelia trocken	0,2 l	6
	0,5 l	14,5
Makedonikos halbtrocken	0,2 l	6
	0,5 l	14,5

Weitere sorgfältig ausgewählte Weine entnehmen Sie bitte unserer Weinkarte.

RESTAURANT

Zum Griechen

VORSPEISEN WARM

30	Skordopsomo <i>gegrilltes Fladenbrot Knoblauchöl</i>	5,5
12	Dolmadakia <i>Weinblätter gefüllt mit Reis Zaziki gebackenes Pitabrot¹</i>	8,5
24	Piperies Florinis <i>gegrillte, rote Paprika Zaziki gebackenes Pitabrot¹</i>	10,5
204	Kolokithakia Melizanes <i>gebackene Zucchini gebackene Auberginen Zaziki gebackenes Pitabrot</i>	10,5
202	Feta Saganaki <i>gebackener Fetakäse Tomaten gebackenes Pitabrot¹</i>	9,5
205	Muscheln Fournou <i>gratinierte Miesmuscheln pikante Tomatensauce Fetakäse¹</i>	12
207	Feta Fournou <i>gratinierter Fetakäse Peperoni Tomaten Knoblauch feines griechisches Olivenöl</i>	11,5
716	Psito Ochtapodi <i>gegrillter Oktopus Knoblauchöl</i>	14,5

VORSPEISEN KALT

8	Zaziki <i>griechischer Joghurt Knoblauch</i>	6
10	Elies <i>Variation aus Dreierlei griechischen Oliven⁸</i>	6,5
31	Gigantes <i>griechische Riesenbohnen³ Zwiebeln feines griechisches Olivenöl</i>	5,5
17	Pikilia <i>Fischrogencreme² Paprika Florinis marinierter Oktopus Zaziki Fetacreme</i>	15,5
14	Ochtapodi <i>marinierter Oktopus</i>	14,5

VORSPEISEN WARM|KALT

29	Meze Santorini <i>Gegrillter Oktopus gebackener Fetakäse gebackene Zucchini gebackene Auberginen Paprika Florinis Oliven Peperoni gefülltes Weinblatt</i>	18,5
130	Meze Samos <i>Marinierter Oktopus gebackener Fetakäse gebackene Zucchini gebackene Auberginen Zaziki Fischrogencreme Fetacreme</i>	18,5

FRISCHE SALATE

7	Griechischer Bauernsalat <i>Krautsalat Tomaten Gurken Zwiebeln Oliven Fetakäse Peperoni Dolmadakia</i>	12
90	Griechischer Landsalat <i>Tomaten Gurken Zwiebeln Oliven Fetakäse feines griechisches Olivenöl</i>	14
	Bunter Salatteller <i>Blattsalat Tomaten Gurken Zwiebeln Oliven Kräuterdressing</i>	
88	mit Thunfisch	14
95	mit Scampis	16
96	mit gegrilltem Kalamari	17
97	mit gegrillten Hähnchenbruststreifen	16

ÜBERBACKEN MIT KÄSE

64	Gyros Metaxasauce	19,5
65	Hähnchenbrust Metaxasauce	19,5
66	Bifteki Metaxasauce	20,5
	dazu: Kartoffel-Dippers Krautsalat	

FLEISCH

		kleine Variante*
54	Gyros <i>Schweinefleisch vom Drehspieß</i>	18,5 14*
60	Souvlaki <i>Gegrillte Schweinespieße Paprika</i>	19,5 14*
62	Arni Souvlaki <i>Gegrillte Lammspieße Paprika</i>	28
208	Arni Paidaki <i>Gegrillte Lammkoteletts</i>	26
28	Plaka Teller <i>Gyros Souvlaki (wahlweise anstatt 1 Souvlaki mit 1Bifteki)</i>	21 15*
59	Akropolis Teller <i>Gyros Souvlaki Arni Souvlaki Bifteki</i>	26

dazu: Tomatenreis | Krautsalat | Zaziki

	Kokinisto	24
	<i>gekochte Lammhinterhaxe Gemüse-Ragout ihrer Wahl Reismudeln gekochte grünen Bohnen Tomatensauce gekochte Auberginen Tomatensauce gekochte weiße Bohnen Tomatensauce gekochte kleine Zwiebeln Tomatensauce</i>	

FISCH

		kleine Variante*
22	Kalamariringe <i>gebacken</i>	19,5 14,5*
25	Kalamari gebacken <i>gebacken</i>	19,5 14,5*
717	Kalamari <i>gegrillt</i>	21
27	Insel Teller <i>Kalamariringe Scampis</i>	23 17*
21	Akrojalía Teller <i>Kalamari Scampis Gambas</i>	24
	dazu: Tomatenreis Krautsalat Zaziki	
	jeden Donnerstag gerne auf Vorbestellung Frische Dorade vom Grill <i>gegrillt Kartoffel-Dippers grüner Salat</i>	28

FISCH | FLEISCH

		kleine Variante*
48	Olympia Teller <i>Gyros Kalamariringe</i>	21 15*
218	Mykonos Teller <i>Gyros Kalamari Souvlaki</i>	24 17*
216	Athina Teller <i>Gyros Kalamari Souvlaki Scampis</i>	26 19*
217	Elena Teller <i>Gyros Kalamari Souvlaki Scampis Gambas</i>	29 22*
141	Kreta Teller <i>Gyros Kalamari Scampis Gambas</i>	29

dazu: Tomatenreis | Krautsalat | Zaziki

SÜSSES

100	Kalaktoburiko <i>Filoteig Vanillegrießcreme Eis</i>	9,5
111	Schoko-Soufflé <i>Schokoküchlein mit weichem Kern Eis</i>	8,5
110	Halbgefrorenes Halva <i>weißes Nougat-Parfait karamellisierte Nüsse</i>	8,5
102	Griechischer Joghurt <i>Honig Walnüsse</i>	7,5

Familienbetrieb
IN ZWEITER GENERATION GEFÜHRT

Mediterraner Genuss
IM ZEITGEMÄSSEN AMBIENTE

Griechische Lebensfreude
IN ENTSPANNTER ATMOSPÄRE

Haushemachte Kostlichkeiten
VEREINEN TRADITION UND MODERNE

GÖNNEN SIE IHREM GAUMEN EINEN AUSFLUG IN DAS SÜDLICHSTE EUROPA, ZUM SCHNITTPUNKT ZWEIER KONTINENTE, ZUR WIEGE DER GÖTTER.

Alexandra & Nikos Michailidis
mit Team