

Lassen Sie sich auch von unserem
Party-Service

(ab 10 Personen) verwöhnen...



Sprechen Sie uns an - wir beraten Sie gerne und helfen Ihnen auch
bei der Auswahl der Speisen passend zu Ihrem Anlass!

Suppen

- 01 **Tomatencrèmesuppe**^f

Kalte Vorspeisen

- 04 **Zaziki**^f Pikante Joghurtspeise mit Gurken und Knoblauch
05 **Taramas**^{1,2,4} Fischrogen-Crème verfeinert mit Öl und Zitrone
06 **Feta-Käse**^f mit Zwiebeln und Olivenöl
07 **Dolmadakia**^f Weinblätter mit Reis gefüllt - dazu Zaziki
09 **Tirokafteri**^f Schafskäsecrème (scharf)
10 **Melitzanosalata** Auberginencreme
11 **Meze**^{1,2,4,4} Variation verschiedener Vorspeisen
12 **Oktapussalat**^o verfeinert mit Olivenöl und Knoblauch

Warme Vorspeisen

- 13 **Feta Psiti**^f Feta-Käse mit Tomaten, Zwiebeln, Peperoni, im Ofen gebacken
14 **Saganaki**^{o,f} Gebackener Feta-Käse
16 **Scampi**^o gebraten mit Olivenöl, Knoblauch, Ruccola und Kirschtomaten
17 **Baby Kalamaris**^{o,f} mit Zaziki
18 **Oktapus**^f gegrillt mit Marinade
20 **Champignons**^{o,f} gefüllt mit Schrimps in Knoblauch-Sahnesauce
21 **Gebratene Auberginen**^o mit Knoblauch-Tomatensauce
22 **Gebratene Paprika** mit Knoblauch-Tomatensauce
23 **Gebratene Zucchini**^{o,f} mit Zaziki
24 **Bruschetta**^o mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum
25 **warmer Ziegenkäse**^{o,1A} auf Salat mit Honig-Senf-Vinaigrette
26 **Vorspeisen-Platte**^{o,f} (für 2 Personen) gebrat. Auberginen, Paprika und Zucchini mit Knoblauch-Tomatensauce und Zaziki



Salate

- 27 **Kotopoulos Salat**^{3,7,9,11} gebratenes Hähnchenbrustfilet, verschiedene Blattsalate, Tomaten, Gurken und Dressing
- 28 **Bauernsalat**⁶ Tomaten, Gurken, Feta-Käse, Oliven, Peperoni, Zwiebeln
- 29 **Thalassa Salat**^{6,7} Blattsalat, Tomaten, gebratene Garnelen, geriebener Parmesan, geröstete Kerne und Balsamico-Dressing
- 30 **Francese Salat**^{9,11} verschiedene Blattsalate, Kirschtomaten, Minze, Walnüsse frischer Ziegenkäse und Honig-Senf-Dressing

Meeres Delikatessen

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen Salat.^{3,7,9,11}

- 31 **Scampi Mediterran**⁶ [ausgelöst], in Olivenöl gebraten mit Koblau, Zitrone und Rosmarinkartoffeln
- 32 **Scampi „Spezial“**^{6,7} [ausgelöst], pikante Knoblauch-Tomatensauce mit versch. Käsesorten überbacken und Rosmarinkartoffeln
- 33 **Scampi à la Chef**^{6,7} [ausgelöst] in einer pikanten Knoblauchsauce mit frischen Kräutern und Rosmarinkartoffeln
- 34 **Babykalamaris**^{6,11} gebackener Tintenfisch mit Zaziki
- 35 **Lachsfilet**⁶ mit Olivenöl-Zitronenmarinade und frischen Kräutern, Rosmarinkartoffeln und fr. Gemüse
- 36 **Zanderfilet**⁶ mit Olivenöl-Zitronenmarinade und frischen Kräutern, Rosmarinkartoffeln und fr. Gemüse
- 37 **Dorade Royal**⁶ gegrillt mit Olivenöl-Zitronenmarinade und frischen Kräutern, Rosmarinkartoffeln und fr. Gemüse
- 38 **Loup de Mer**⁶ gegrillt mit Olivenöl-Zitronenmarinade und frischen Kräutern, Rosmarinkartoffeln und fr. Gemüse
- 39 **Trilogie**^{6,7} aus Zanderfilet, Lachsfilet und Scampi mit Olivenöl-Zitronenmarinade, frischen Kräutern, Rosmarinkartoffeln und fr. Gemüse





Pfännchengerichte

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen
Backkartoffel mit Sauerrahm und Salat.^{2,7,9,1A}

- 40 **Rinderfilet-Medaillons'**
in Sahne-Sauce, mit Samos-Wein verfeinert und frische Champignons
- 41 **Schweinefilet-Medaillons'**
in Sahne-Sauce, mit Samos-Wein verfeinert und frische Champignons
- 42 **Lammfilets'**
in Sahne-Sauce, mit Samos-Wein verfeinert und frische Champignons
- 43 **Hähnchenbrustfilet'**
in Sahne-Sauce, mit Samos-Wein verfeinert und frische Champignons

Pasta

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen Salat.^{2,7,9,1A}

- 47 **Tagliatelle Vegetarisch^{Ac}**
mit verschiedenem Gemüse
- 48 **Tagliatelle Solomo^{Ac,Ad}**
Lachsfilet in Tomaten-Sahnesauce
- 49 **Tagliatelle Scampi^{Ab,Ad}**
mit Kirschtomaten und Knoblauch,
mit Weißwein verfeinert
- 50 **Tagliatelle Kotopoulo^{Ac,Ad}**
Hähnchenbrustfilet in Tomaten-Sahnesauce
mit frischen Kräutern

Sie erhalten bei uns alle Gerichte,
auch zum Mitnehmen!



Zusatzstoffe: a=Weizen glutenhaltig - b=Krebstiere - c=Eier - d=Fische - e=Sojabohnen - f=Milch Laktose - g=Mandeln
h=Haselnüsse - i=Walnüsse - j=Sellerie - k=Senf - l=Weichtiere

1=Farbstoffe - 3=Konservierungsstoffe - 4=geschwefelt - 5=Phosphat - 6=Antioxidationsmittel - 7=Geschmacksverstärker
9=Süßungsmittel - 10=Zuckerart Süßungsmittel - 11=Phenylalaninquelle - 13=chininhaltig - 14=koffeinhaltig - 18=Milchweiß

Alle genannten Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Service!



Spezialitäten des Hauses

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen Salat.^{3,7,9,13}

- 51 **Lammspieße'**
mit frischen Kräutern, Knoblauch und Weißwein verfeinert,
Rosmarinkartoffeln
- 52 **Artemis-Teller^{ALCJ}**
Lammsteak, Rumpsteak, Schweinesteak, 3 versch. Saucen,
Kroketten, Gemüse
- 53 **Lammkoteletts'**
mit frischen Kräutern, Knoblauch und Weißwein verfeinert,
Rosmarinkartoffeln
- 54 **Hähnchenfilet-Spieße'^{AK}**
mit Zaziki und Pommes frites
- 55 **Juwetzi^{AL}**
Lammkoteletts mit Kritharaki (griech. Nudeln),
Käse überbacken
- 56 **Lammfilets „Feinschmecker“^{ALCJ}**
mit Sauce Bernaise, überbackene
Sahne-Kartoffeln
- 57 **Lammsteak „Spanaki“^{ALCJ}**
Lammsteak mit Blattspinat & Käse gefüllt,
Sauce Bernaise, Kroketten
- 58 **Gourmet-Teller / flambiert'**
Rinderfilet, Rumpsteak, Lammsteak, Schweinesteak,
Schweinefilet-Spieß, Kräuterbutter dazu Backkartoffel
mit Sauerrahm
- 59 **Schweinefilet^{AL}**
im Speckmantel mit Orangensauce dazu Rosmarinkartoffeln
- 60 **Hähnchenbrustfilet**
gebraten mit Olivenöl, Kirschtomaten und Ruccola
dazu Rosmarinkartoffeln

Griech. Spezialitäten

aus dem Kochtopf!

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen Salat.^{3,7,9,13}

- 61 **Lammhaxe^{AL}** mit Kritharaki (griech. Nudeln) und Käse überbacken
- 62 **Lammhaxe'** mit dicken Bohnen
- 63 **Lammhaxe** mit Rosmarinkartoffel

Fleischgerichte vom Grill

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen Salat.^{3,7,91A}

- 69 **Gyros^f** Geschnetzeltes Schweinefleisch mit Zaziki und Pommes frites
- 70 **Gyros^f** mit Pommes frites
- 71 **Gyros überbacken^f** in Metaxasauce, mit Käse überbacken und Pommes frites
- 72 **Suflaki** Fleischspieße mit Pommes frites
- 73 **Suzuki^{cf}** Mettröllchen mit pikanter Sauce und Pommes frites
- 74 **Bifteki^{cf}** mit Käse gefüllt, pikante Sauce und Pommes frites
- 78 **Hähnchenbrustfilet „Diane“^{ac,af}** mit Champignon-Sauce, Kroketten und Gemüse
- 79 **Schweinefilet^f**
dazu Kräuterbutter, Backkartoffel mit Sauerrahm
- 81 **Suvla Feta^{fa}**
Hauchdünn geschnittenes Schweinefilet, gerollt, mit Feta-Käse gefüllt, am Spieß mit Paprika und Zwiebeln, dazu überbackene Sahne-Kartoffeln
- 82 **Lammsteak^f**
dazu Kräuterbutter, Backkartoffel mit Sauerrahm
- 83 **Feuerspieß^f** Zartes Fleischstück vom Rinderfilet, mit Zwiebeln & Paprika am Spieß, Kräuterbutter, flambiert – dazu Backkartoffel mit Sauerrahm

Gemischte Fleischplatten

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen Pommes frites und Salat.^{3,7,91A}

- 85 **Bauern-Teller** Gyros und Suflaki
- 86 **Olympia-Teller** Gyros, Suflaki und Lammkotelett
- 87 **Alexander-Teller** Gyros, Suflaki, Hähnchenbrustfilet und pikante Sauce
- 88 **Katerini-Teller^{cf}** Gyros, Bifteki, Zaziki und pikante Sauce
- 90 **Ouzo-Teller^{cf}** Gyros, Suflaki, Suzuki, pikante Sauce und 1 Ouzo
- 91 **Syrtaki-Teller^{cf}** Bifteki mit Käse gefüllt, Gyros, Filetspieß und pikante Sauce
- 92 **Spezial-Teller^{cf}** Gyros, Suflaki, Suzuki, Lammkotelett, Schweinesteak und pikante Sauce



Menü

101 Cava - Menü für 2 Personen^{1,3,4,5,6}

Vorspeise: Mezé Variation verschiedener Vorspeisen

Hauptgericht: 2 Bifteki mit Käse gefüllt, 2 Schweinefilets, 2 Hähnchenfiletspieße,

Gyros, pikante Sauce, Pommes frites und Salat

Dessert: Gemischtes Eis mit Sahne

Steaks

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen
Backkartoffel mit Sauerrahm, Gemüse und Salat.^{2,7,8,9,10}

Rumpsteaks

- 105 **Rumpsteak „Mediterran“¹¹**
mit frischen Kräutern, Knoblauch und Weißwein
- 106 **Rumpsteak „Feinschmecker“^{12,13,14}**
mit Bernaise-Buttersauce
- 107 **Rumpsteak¹**
mit pikant-scharfer Pfeffersauce
- 108 **Rumpsteak^{15,16,17}**
mit Champignon-Sauce

Rinderfiletsteaks

- 109 **Rinderfiletsteak „Mediterran“¹**
mit frischen Kräutern, Knoblauch und Weißwein
- 110 **Champignon-Steak^{18,19,20}**
Filetsteak mit Champignonsauce
- 111 **Pfeffersteak¹**
mit pikant-scharfer Pfeffersauce





Seniorenteller

- 122 **Schweinelendchen**^{a,c,d,j}
mit Champignonsauce, Kroketten, Gemüse und Salat
- 123 **Hähnchenbrustfilet**^{a,c,f}
mit Metaxasauce, Kroketten, Gemüse und Salat

Für unsere kleinen Gäste

mit Salat^{3,7,9,13}

(Kindergerichte für Erwachsene 3,- Euro Aufpreis)

- 125 **Kinder-Gyros**
mit Pommes frites
- 126 **Kinder-Chicken Nuggets**^{a,c,k}
mit Pommes frites
- 127 **Kinder-Suflaki**
mit Pommes frites

Beilagen & Saucen

- | | |
|--|--|
| 128 Gemüse | 136 Kräuterbutter ^f |
| 129 Rosmarinkartoffeln | 137 Champignon-Sauce ^{a,e,d,j}
mit frischen Champignons |
| 130 Folienkartoffel ^f
mit Sauerrahm | 138 Pfeffersauce ^f |
| 131 Überb. Sahne-Kartoffeln ^f | 139 Sauce Bernaise ^{b,c,d,j} |
| 132 Pommes frites | 140 Griech. pikante Sauce ^f |
| 133 Kroketten ^{a,c,f} | 141 Metaxa-Sahne-Sauce ^f |
| | 142 Dicke Bohnen ^f |



Desserts

- 143 **Joghurt^{1,9}** mit Honig und gerösteten Mandeln
- 144 **Eis & Heiß^{1,3,10,19}** Vanille-Eiscreme mit heißen Sauerkirschen und Sahne
- 145 **Gemischtes Eis mit Sahne^{1,3,10,1}**
- 146 **Nuß-Becher^{1,3,10,19,h}** Eiscreme Vanille, Haselnuss, Schoko, geröstete Haselnüsse und Mandeln, Schokosauce und Sahne
- 147 **Tagesdessert**

Heisse Getränke

- | | |
|---|--|
| 172 Tasse griech. Mokka¹⁴ | 177 Espresso Macchiato^{14,1} |
| 173 Espresso¹⁴ | 178 Milchkaffee^{14,1} |
| 174 Espresso doppelt¹⁴ | 179 Latte Macchiato^{14,1} |
| 175 Tasse Kaffee¹⁴ | 181 Glas Tee |
| 176 Cappuccino^{14,1} | |

Aperitifs

- | | |
|---|--|
| 250 Ouzo
mit Wasser und Eiswürfeln | 253 Campari^{1,13}
mit Orangensaft oder Soda |
| 251 Sherry¹
trocken oder halbsüß | 254 Hugo^{3,4,10} |
| 252 Martini¹
weiß oder rot | 255 Hugo red^{1,3,4,10} |
| | 256 Apperol-Spritz^{1,13} |

Griech. Spirituosen

- | | | | |
|-----------------------|------|--------------------------------|------|
| 150 gr. Grappa | 2 cl | 153 Metaxa | 2 cl |
| 151 Ouzo | 2 cl | 154 Metaxa 40 Jahre alt | 2 cl |
| 152 Metaxa | 2 cl | 155 Metaxa flambiert | 2 cl |

Intern. Spirituosen

156 Korn	2 cl	261 Grappa	2 cl
158 Malteser	2 cl	262 Williamsbirne	2 cl
160 Vodka	2 cl	167 Obstler	2 cl
157 Killepitsch	2 cl	168 Amaretto	2 cl
260 Jubiläumsaquarit	2 cl	169 Underberg	2 cl
161 Rum	2 cl	170 Fernet Branca	2 cl
164 Johnnie Walker	2 cl	171 Baileys ^{1,14'}	2 cl
165 Remy Martin ^{1,10}	2 cl	172 Ramazotti	2 cl

Biere

185 Pilsener Veltins	0,25 l	191 Malzbier ¹	0,25 l
186 Pilsener Veltins	0,4 l	192 Malzbier ¹	0,4 l
187 Alt Bolten	0,25 l	193 Alkoholfreies Bier	0,33 l
188 Alt Bolten	0,4 l	194 Weizenbier	0,5 l
189 Krefelder	0,25 l	195 Weizenbier Alkoholfrei	0,5 l
190 Krefelder	0,4 l		

Sekt

199 Prosecco	Fl. 0,75 l	201 Fürst von Metternich	Fl. 0,75 l
200 Prosecco	Picc. 0,20 l	202 Moët & Chandon	Fl. 0,75 l

Cocktails

206 Caipirinha	frische Limette, brauner Rohrzucker, Lime Juice, Berro Cachaca	209 Cosmopolitan ¹	Vodka, Triple Sec, Zitronensaft, Cranberrysirup
207 Mojito	frische Limette, brauner Rohrzucker, Minze, Lime Juice, Pampero Blanco, Soda	210 Ipanema (alkoholfrei) ^{1,3}	frische Limette, brauner Rohrzucker, Maracujasaft, Lime Juice, Ginger Ale
208 Cuba Libre ^{1,14}	frische Limette, Pampero Blanco, Cola		

Alkoholfreies

216 Cola ^{1,14} , Cola-light ^{1,9,11,14}	0,2 l FL	222 Maracujasaft	0,2 l
216 Cola ^{1,14} , Cola-light ^{1,9,11,14}	0,3 l	223 Apfelschorle	0,3 l
217 Fanta ^{1,4}	0,2 l FL	224 Schweppes Bitter Lemon ¹³	0,2 l
217 Fanta ^{1,4}	0,3 l	225 Schweppes Tonic Water ¹³	0,2 l
218 Sprite	0,2 l FL	226 Schweppes Ginger Ale ³	0,2 l
218 Sprite	0,3 l	227 Mineralwasser	0,25 l
220 Orangensaft	0,2 l	228 Mineralwasser	0,75 l
221 Apfelsaft	0,2 l	229 Eis-Tee-Pfirsich ^{1,14}	0,3 l



Weine

rot

236	Cuveé Prestige Cabernet Sauvignon, Agiorgitiko	0,2 l	0,75 FL.
237	RAPSANI - Xino Mavro	0,2 l	0,75 FL.
238	Chalkidiki Merlot	0,2 l	0,75 FL.
239	Amethystos Cabernet Sauvignon und Merlot	0,2 l	0,75 FL.

weiß

240	Cuveé Prestige Moscofilero Moscofilero, Roditis	0,2 l	0,75 FL.
241	Chalkidiki Sauvignon	0,2 l	0,75 FL.
242	Amethystos Sauvignon Blanc - Assyrtiko	0,2 l	0,75 FL.
243	Retsina	0,25 FL.	0,5 FL.
244	Retsina Kechribari		0,5 FL.

rosé

245	Cuveé Prestige Rosé Aghiorgitiko, Moscofilero	0,2 l	0,75 FL.
246	Amethystos Rosé Cabernet Sauvignon und Merlot	0,2 l	0,75 FL.

Gerne beraten wir Sie
bei der Auswahl Ihres Weines.

Sprechen Sie uns an.

