

# SPEISEKARTE

## Suppen



1. Fasulada € 5.50

Bohnensuppe  
nach griechischer Art

2. Kotosuppa € 6.-

Frische Hühnerbrühe mit Reis

## Aperitifs

Ouzo 2 cl € 2.30

Campari<sup>1</sup> 5 cl € 3.50

Martini weiß oder rot 5 cl € 3.50

Sherry 5 cl € 3.50

---

# Kalte Vorspeisen

- |   |         |
|---|---------|
| 4. Elies                                    | € 4.70  |
| schwarze Oliven in Rotweinessig             |         |
| 5. Piperies                                 | € 4.-   |
| in Salzlake gereifte mittelscharfe Peperoni |         |
| 6. Tatziki                                  | € 5.-   |
| Joghurtspezialität                          |         |
| 7. Taramosalata                             | € 6.80  |
| Fischrogenalat                              |         |
| 8. Melitsanosalata                          | € 7.20  |
| Auberginensalat                             |         |
| 9. Thalassina                               | € 11.50 |
| Meeresfrüchtesalat                          |         |
| 10. Feta                                    | € 8.50  |
| griechischer Schafskäse                     |         |
| 11. Salat me tonno                          | € 10.50 |
| großer gemischter Salat mit Thunfisch       |         |



- |                            |         |
|----------------------------|---------|
| 12. Choriatici             | € 9.80  |
| Bauernsalat mit Schafskäse |         |
| 13. Garides                | € 10.60 |
| Scampi Cocktail            |         |
| 14. Avocado me Garides     | € 12.50 |
| Avocado mit Scampi         |         |
| 16. Pikilia                | € 10.20 |
| Gemischte Vorspeisen       |         |

## Warme Vorspeisen

- |  |        |
|--|--------|
| 17. Gigantes                                   | € 7.20 |
| dicke Bohnen in würziger Tomatensauce gebacken |        |
| 18. Dolmadakia                                 | € 7.20 |
| mit Reis gefüllte Weinblätter                  |        |
| 19. Saganaki                                   | € 9.-  |
| panierter und gebackener Schafskäse            |        |

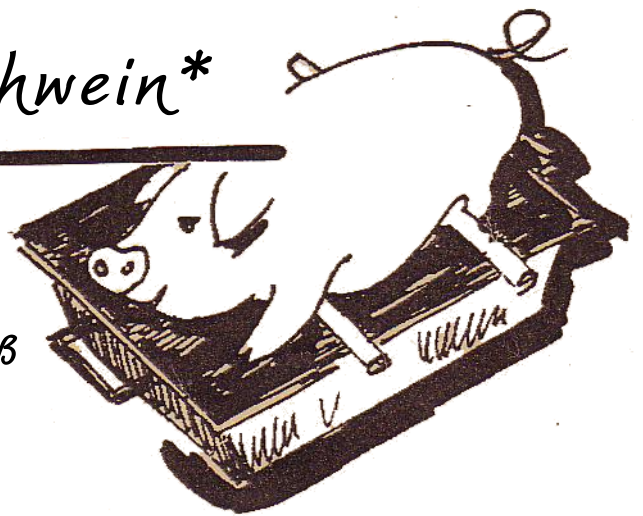
# Hauptgerichte

## Gerichte vom Kalb\*

30. *Brisola Moscharisia Marinati* € 18.50  
in köstlicher Marinade eingelegter, am Grill  
gebratener zarter Kalbsrücken.
31. *Moscharaki „Dendra“* € 19.50  
Zartes Kalbsteak in cremig-würziger  
Champignonsauce.

## Grillgerichte vom Schwein\*

22. *Gyros* € 13.-  
Zartes Schweinefleisch  
mariniert und am Drehspieß  
gebraten.



24. *Chirines Brisoles* € 12.50  
Steak aus dem Carée in Olivenöl mit Kräutern.

\*Alle unseren Speisen werden mit Tagesbeilagen  
serviert.

26. Fileto Souvlaki € 16.20  
Schweinelendchen-Spieß in milder, sahniger  
Knoblauchsauce mit ganzen Pistazien.
- 26 b. Fileto Souvlaki € 17.-  
Schweinelendchen-Spieß in delikater Champignon-  
Rahmsauce.
41. Chirino Fileto € 16.20  
Schweinelendchen in pikanter Curryrahmsauce,  
abgelöscht mit einem Schuss Orangenlikör.

## Gerichte vom Rind\*

33. Wodino Fileto € 22.80  
Zartes Rinderfilet mit Kräuterbutter.
39. Fileto Wodino € 24.80  
Zartes Rinderfiletsteak an cremiger Pistazien-  
Knoblauchsauce.

\*Alle unseren Speisen werden mit Tagesbeilagen  
serviert.



## Gerichte vom Grill\*

27. Paidakia € 18.50  
schmackhafte Lammkoteletts in Olivenöl  
gewendet und am Grill gebraten.

28. Paidakia me Salsa € 19.20  
Lammkoteletts in Pistazien-Knoblauchsauce  
à la Crème.

\*Alle unseren Speisen werden mit Tagesbeilagen  
serviert.

# Spezialitäten\*



Arnisio Boutaki

€ 18.80

Lammhaxe im Ofen geschmort in einer köstlichen Soße mit Wacholderbeeren, Lorbeerblättern, Nelken und Honig.

29. Arnisio Fileto

€ 19.80

Zarter Filetspieß vom Lamm in Pistazien-Knoblauchsauce.

47. Mousaka

€ 13.40

Auflauf mit abwechselnden Lagen von Auberginen, Hackfleisch, Kartoffeln und Béchamelcrème.

44. Keftedes

€ 13.50

Mit Schafskäse gefülltes würziges Hacksteak.

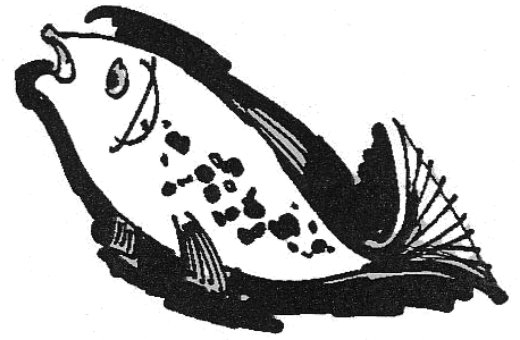
34. Dionysos-Teller

€ 21.-

Variation vom Grill bestehend aus einem Kalbssteak und zarten Filets vom Rind und Schwein.

\*Alle unseren Speisen werden mit Tagesbeilagen serviert.

## Frischer Fisch



Fragen Sie nach unserem täglich wechselnden Angebot.  
Je nach Wunsch mit Kräutern gebacken in  
Zitronenweißwein- oder Safransauce zubereitet.

## Für unsere kleinen Gäste

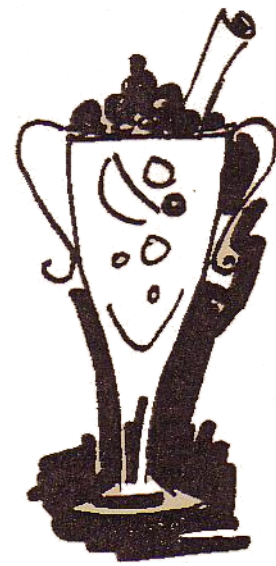
---



- |   |         |
|---|---------|
| 52. Souvlaki                              | € 8.20  |
| Fleischspieß mit Pommes Frites und Salat. |         |
| 53. Schnitzel Wiener Art                  | € 8.20  |
| mit Pommes Frites und Salat.              |         |
| 54. Gyros                                 | € 10.50 |
| mit Reis, Tzatziki und Salat.             |         |

\*Alle unseren Speisen werden mit Tagesbeilagen serviert.





## Nachspeisen

64. Vanilleeis mit heißen Himbeeren € 6.-
65. Vanilleeis mit heißer Schokolade. € 6.-
66. Vanilleeis mit Bananenlikör. € 6.-
67. Vanilleeis mit Halvas und Likör. € 6.60
68. Halvas € 4.20  
Köstlichkeit aus gerösteten, gemahlene  
Sesamsamen und feinem Bienenhonig.
69. Galaktobureko € 7.-  
eine erfrischende Variation eines Reismehl-  
Milchpuddings im Blätterteigmantel mit Honig,  
Vanilleeis und Likör.
70. Griechischer Joghurt € 4.20  
mit Honig und Walnüssen.

# GETRÄNKEKARTE

## Aperitifs

Ouzo	2 cl	€	2.30
<i>Tresterschnaps mit charakteristischem Aroma aus Gewürzen, Kräutern und Anis.</i>			
Campari	5 cl	€	3.50
Martini weiss oder rot	5 cl	€	3.50
Sherry	5 cl	€	3.50

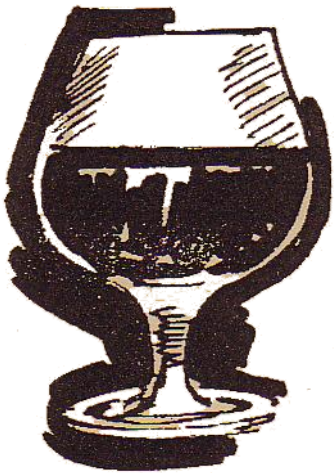
## Spirituosen

Korn	2 cl	€	2.30
Wodka	2 cl	€	2.60
Kirschwasser	2 cl	€	3.50
Jägermeister	2 cl	€	2.50

## Warme Getränke



Tasse Espresso <sup>4</sup>	€	2.30
Tasse Cappuccino <sup>4</sup>	€	2.60
Latte Macchiato <sup>4</sup>	€	2.60
Tasse Kaffee <sup>4</sup>	€	2.30
Tasse Tee <sup>4</sup>	€	2.20
Griechischer Mocca <sup>4</sup>	€	2.30



## Cognacs Weinbrände

Metaxa	5 Sterne	2 cl	€	3.50
Metaxa	7 Sterne	2 cl	€	3.80
Metaxa	Alt	2 cl	€	4.50
Asbach Uralt		2 cl	€	3.20
Remy Martin		2 cl	€	4.-
Zsipouro (Griechischer Grappa)		2 cl	€	2.80



## Carlsberg Biere

Pilsener 0.3 l € 2.50

Alkoholfrei 0.33 l € 2.30

Weizenbier 0.5 l € 3.50  
Kristall oder Hefe

Bitburger 0.33 l € 2.50  
Premium Pils

Weizenbier 0.5 l € 3.50  
Alkoholfrei

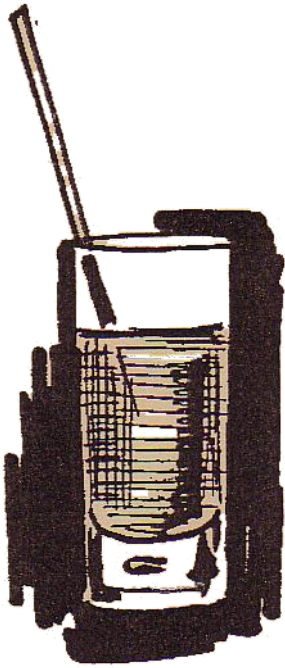
## Liköre

Fernet Branca 2 cl € 2.40

Bananenlikör 2 cl € 2.60

Marillenlikör 2 cl € 3.50

Rosenlikör 2 cl € 2.60



## Alkoholfreie Getränke

Coca Cola<sup>1, 2, 4</sup> 0.2 l € 2.20

Cola light<sup>1, 2, 3, 4, 7</sup> 0.2 l € 2.20

Fanta<sup>1, 2, 4</sup> 0.2 l € 2.20

Mineralwasser 0.25 l € 2.30

Apfelsaft 0.2 l € 2.40

Orangensaft 0.2 l € 2.60

Traubensaft 0.2 l € 2.40

Tomatensaft 0.2 l € 2.40

Bitterlemon<sup>5</sup> 0.2 l € 2.20

## Offene Weisweine

Griechischer Landwein Aus Attika - Lieblich	0.2 l	€	4.30
Griechischer Landwein Aus Kreta - Trocken	0.2 l	€	4.30
Retsina Harzwein	0.2 l	€	4.-
Griechischer Landwein Aus dem Peloponnes - Trocken	0.2 l	€	4.30
Samos Likörwein	0.2 l	€	6.40



## Offene Rotweine

Griechischer Landwein Aus Kreta - Trocken	0.2 l	€	4.50
Griechischer Landwein Aus dem Peloponnes	0.2 l	€	4.50
Imiglykos - Lieblich	0.2 l	€	4.50
Mavrodaphne - Likörwein	0.2 l	€	7.20
Rosé - Trocken	0.2 l	€	4.50
Rosé - Lieblich	0.2 l	€	4.50

# Weinkarte\*

## Flaschenweine- Weißweine

Retsina 0.75 l € 15.20

erfrischende trockene Weißweinspezialität aus Griechenland, besticht durch sein außergewöhnliches Aroma. Mit dem Harz der Alepokiefer gewürzt und anschließend filtriert.

Moschofilero 0.75 l € 24.40

Die uralte, weiße Rebsorte wird vor allem in der Appellation Mantinia auf der griechischen Halbinsel Peloponnes kultiviert. Im Geschmack und Duft erinnert er an die Sorten Gewürztraminer und Muskateller. Starkduftiger, würziger Weißwein.

Petra<sup>8</sup> Kir-Yianni trocken 0,75 l € 27.40

Der Petra wird von Kir-Yianni hergestellt, dessen Weingut im Nordwesten Griechenlands in der Region Naoussa an den Hängen des Berges Vermion gegründet wurde. Dieser aus Roditis- und Malagousiatrauben gekelterte, frische Weißwein offenbart sein Zitrus-Aroma mit deutlichen Spuren von Lemone. Der Petra zeigt sich mit einem knackig frischen Säuregehalt, und führt zu einem runden erfrischenden Abgang. Der Petra von Kir-Yianni ist eine ideale Begleitung zu Salaten, hellem Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten und harmoniert besonders mit frischem Käse.

Château Julia Chardonnay 0.75 l € 31.-

Dieser Chardonnay zeichnet sich in der Farbe durch seine grüngelben Schattierungen, im Aroma durch diskrete Fruchtnoten von Ananas, Zitrone und Banane aus. Er ist vollmundig und ausgeglichen, mit angenehmer Säure.

Domaine Biblia Chora 2005 0.75 l € 33.50

Der Weißwein aus den Ausläufern des nordgriechischen Pangeonmassivs, ist eine sehr gelungene Kombination aus der Sauvignon-Blanc Traube und der berühmten griechischen Assyrtiko Traub. Er besticht durch seine Reichhaltigkeit, sein fruchtiges Aroma und seine Frische.

\*Dies ist nur eine kleine Übersicht. Fragen Sie uns nach weiteren Angeboten!

## Flaschenweine - Roseweine

*Rosé Amynteon trocken* 0.75 l € 19.80

Ein frischfruchtiger Rosewein aus Amynteon, dem nördlichsten Wein-Anbaugebiet Griechenlands. Gekeltert aus der edlen Traubensorte Xinomauro. Er harmoniert hervorragend zu Muscheln, Calamaris, Fischgerichten, sowie zu leichten Fleischgerichten und roten Früchten.

*Rosé Amynteon lieblich* 0.75 l € 21.50

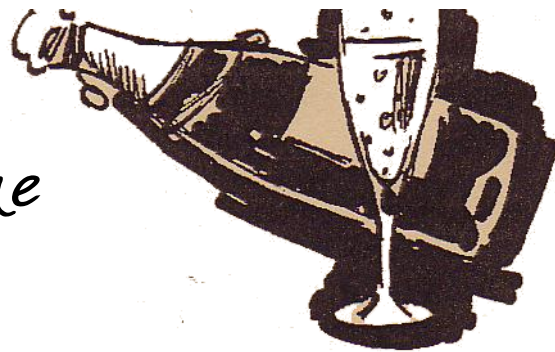
Lieblicher Wein aus den Höhenlagen von Amynteon. Gekeltert aus der einheimischen Traubensorte Xinomauro. Passt hervorragend zu Fischgerichten und hellem Fleisch.

*Domaine Biblia Chora* 0.75 l € 36.80

An den Ausläufern des nordgriechischen Pangeonmassivs, in der Region von Kavalla, wurde schon in der Antike der berühmte Wein „Biblinos Oinos“ aus der gleichnamigen Rebsorte vinifiziert. Der Rosewein „Biblia Chora“, eine wahre Seltenheit, wurde zu 100% aus der Syrah- Traube vinifiziert. Er betört durch seine fruchtigen Noten nach wilden Waldbeeren und Sauerkirschen. Ein sehr frischer, vollmundiger und fruchtiger Rosé.



## Flaschenweine- Rotweine



### Nemea

0.75 l

€ 21.-

Ein trockener Rotwein sortenrein aus der griechischen Rebsorte Agiorgitiko gewonnen. Angebaut wird die Appellation Nemea im Osten der griechischen Insel Peloponnes, südwestlich der Hafenstadt Korinth, gelagert und gealtert wird dieser Nemea in französischen Eichenholzfässern. Ein dunkelfarbiger, gut strukturierter Wein mit fruchtigem Aroma und vollem Körper. Sein Bouquet erinnert an Vanille, Honig und Kräuter. Er zeichnet sich durch einen schönen Druck am Gaumen und eine gute Länge aus. Elegant, und doch sehr süffig.

### Naoussa Herbtrocken

0.75 l

€ 23.60

Rotwein aus einem der besten Weinbaubereiche Griechenlands. Die Weingärten liegen auf den Südosthängen des Vermio-Massivs in Makedonien. Er wird sortenrein aus der vorzüglichen Rebsorte Xynomauro gekeltert. Trockener gereifter Rotwein mit einer leuchtenden Purpurfarbe, er zeichnet sich durch seinen vollen Körper und intensiven Charakter aus.

### Mega Spileo Cabernet Sauvignon

0.75 l

€ 48.-

Tiefrote Farbe mit lebendigen roten Schattierungen. Komplexe Aromen von schwarzem Pfeffer, reifen Früchten, Rauchfleisch, dunkler Schokolade und gerösteten Nüssen. Voller Geschmack am Gaumen mit feinen Tanninen und einer Säure, die seine Lagerfähigkeit verdeutlicht. 100 % Cabernet Sauvignon.

# Weine aus biologischen Anbau

Die Herstellung dieser griechischen Weine erfolgte unter den ökologischen Richtlinien der EU Ökoverordnung. Das bedeutet, dass ausschließlich organische Düngemittel verwendet und natürliche Stoffe zur Schädlingsbekämpfung eingesetzt wurden.

## Weißweine(Bio)

Retsina Krontiri

0.75 l € 19.-

Im alten Griechenland wurde der Wein in Schläuchen aus Ziegenfell oder Amphoren aufbewahrt, die mit Harz abgedichtet waren. Dieser Harz verleiht dem Retsina sein einzigartiges Aroma. Der Krontiri Retsina ist ein Produkt aus ökologischen Weinbau. Die Rebsorte Rhoditis rundet den Wein harmonisch mit seiner leichten aber präsenten Säure und seinen feinen Aromen ab.

Tsantali Assyrtiko Chalkidiki Organic 0.75 l € 27.80

Der Weißwein aus der biologisch angebauten einheimischen Assyrtiko-Traube. Hellgelb, frisch und fruchtig mit Aromen von Zitrusnoten und Jasminblüten. Trocken, gehaltvoll mit feiner Säure und langem Abgang. Genießen Sie diesen Wein zu Salaten, Vorspeisen, Meeresfrüchten, Fischspezialitäten vom Grill, aus der Pfanne.

# Rotweine(Bio)

*Tsantali Merlot Chalkidiki Organic 0.75 l € 29.80*

Dieser Rotwein aus Chalkidiki wird aus vollreifen Merlot reinsortig gewonnen, die kontrolliert ökologisch kultiviert werden. Er zeichnet sich durch seine purpurrote Farbe und seinen ausdrucksvollen Duft von Kirschen, Wald- und Brombeeren mit feinen Vanillenoten im Hintergrund aus. Er reift sechs Monate in kleinen Eichenholzfüßern und ist trocken und weich mit langem Abgang. Genießen Sie diesen Rotwein bei Zimmertemperatur zu Lammfleisch, Steaks, Fleischspießen und aromatischen, reifen Käsesorten.

*Filiria Boutari 2002 0.75 l € 64.-*

Der Weinberg Boutari Filiria umfasst eine Fläche von 6.6 Hektar und liegt in den Hügeln von Goumenissa in einer Höhe von 180m über dem Meeresboden. Die Rebsorten der „Domaine Filiria“ sind Xinomavro und Negoska und werden im organischen Landbau angebaut. Die Xinomavro zeichnet sich durch ein sanftes Altern aus, während die Negoska den Alkoholgehalt erhöht, die Eigenschaften der Xinomavro mildert und den Wein eine reiche, rote Farbe verleiht. Der Wein reift in französischen Eichenfüßern.

# Sekt und Champagner

<i>Fürst von Metternich</i>	<i>0.75 l</i>	<i>€</i>	<i>34.-</i>
<i>Veuve Cliquot Champagner</i>	<i>0.75 l</i>	<i>€</i>	<i>120.-</i>
<i>MM-Sekt</i>	<i>0.75 l</i>	<i>€</i>	<i>25.-</i>
<i>MM-Sekt Piccolo</i>	<i>0.2 l</i>	<i>€</i>	<i>7.-</i>
<i>Fürst v. Metternich Piccolo</i>	<i>0.2 l</i>	<i>€</i>	<i>9.-</i>

## Liste der Zusatzstoffe:

- 1. mit Farbstoff*
- 2. mit Antioxidationsmittel*
- 3. enthält eine Phenylalaninquelle*
- 4. Coffeinhaltig*
- 5. Chininhaltig*
- 6. mit Geschmacksverstärker*
- 7. mit Süßungsmitteln*
- 8. mit Sulfiten*