

Herzlich Willkommen



Καλώς ήρθατε

Wir freuen uns, Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen. Die gepflegte Gastlichkeit unseres Hauses soll dazu beitragen, Ihnen Stunden der Entspannung und des Genusses zu bereiten. Wir sind jederzeit bestrebt, für Sie die Bestleistungen zu erbringen. Ziel unserer Anstrengungen ist es, Sie mit einer ausgewogenen Auswahl an Speisen und Getränken zu verwöhnen.

Unsere Bemühungen sind es, jeden Gast zufriedenzustellen. Sollte uns dennoch einmal ein Missgeschick unterlaufen, so sagen Sie es uns bitte.

Wir sind für jeden Hinweis dankbar,
der es uns ermöglicht, Ihren Wünschen gerecht zu werden.

Öffnungszeiten:

Dienstag - Samstag von 11:30 Uhr - 14:00 Uhr
und von 17:00 Uhr - 21:30 Uhr


An Sonn- und Feiertagen haben wir durchgehend warme Küche.
(von 11:30 Uhr bis 21:00 Uhr)

Montag Ruhetag (außer Feiertage)

In der Sommerzeit ist unsere Terrasse ganztägig geöffnet. Sämtliche Gerichte aus unserer reichhaltigen Küche bieten wir auch thermoverpackt zum Mitnehmen an. Sie können die Speisen auch telefonisch vorbestellen!



Aperitifs

169	Amer – Bier ^(1, 14, B1) Picon-Amer – Bière Picon with beer		0,4 l	4,50 €
170	Ouzo mit Wasser Ouzo aux de l'eau Ouzo with water		4 cl	3,50 €
172	Aperol Spritz ^(3, 10, M)		0,2 l	6,80 €
190	Hugo ^(M)		0,2 l	6,50 €
173	Martini bianco ^(M)		5 cl	4,70 €
174	Martini rosso ^(M)		5 cl	4,70 €
175	Campari mit Soda ⁽³⁾ Campari aux soda ⁽³⁾ Campari with soda		4 cl	6,50 €
176	Campari mit Orangensaft ⁽³⁾ Campari aux jus d'orange ⁽³⁾ Campari with orange juice		4 cl	6,50 €
263	Glas Sekt ^(M) le verre de champagne a glass of champagne		0,1 l	3,50 €
264	Kir Royal ^(M)		0,1 l	4,00 €



Suppen / Soupes

- 2 **Zwiebelsuppe mit Käse überbacken** (S, A, B2, C, M) **5,50 €**
Soupe à l'oignon avec Feta
Onion soup baked with cheese
- 3 **Hühnersuppe** (S, B2, M) **4,70 €**
Soupe de volaille
Chicken soup
- 5 **Bohnensuppe griechische Art** (S, M) **4,70 €**
Soupe de Haricots à la Grecque
Greek style bean soup

Salate / Salades

- 8 **Griechischer Bauernsalat** (6, 14, A, C, N) **11,70 €**
mit Tomaten, Gurken, grünem Salat, Oliven, Peperoni, Schafskäse und Ei
Grande salade du paysan
(Tomates, concombres, salade verte, olive, péppéroni. oeuf et fromage grec Feta)
Greek farmer salad
Tomatoes, cucumbers, lettuce, olives, peperoncini, feta cheese and egg
- 9 **Griechischer Bauernsalat mit gebackenem Schafskäse** (6, 14, A, C, N) **12,90 €**
mit Tomaten, Gurken, grünem Salat, Oliven, Peperoni, Schafskäse und Ei
Grande salade du paysan avec de la feta cuite au four
(Tomates, concombres, salade verte, olive, péppéroni. oeuf et fromage grec Feta)
Greek farmer salad with baked feta cheese
Tomatoes, cucumbers, lettuce, olives, peperoncini, feta cheese and egg
- 10 **Griechischer Pikilia** (2, 3, 6, 14, A, C, N) **12,70 €**
Oktopussalat, Schafskäse, Zaziki, Dolmadakia, Oliven, Peperoni, Krautsalat, Taramosalat, Auberginensalat, Riesenbohnsalat, Weissebohnsalat
Salade Pikilia
Poulpe, feta, Zaziki, dolmadakia olive, peperoni, chou aubergine, Tarama, salade d'haricots géant et salade d'haricot blanc
Greek Pikilia
Octopus salad, feta cheese, tzatziki, dolmadakia, olives, pepperoni, coleslaw, taramosalad, aubergine salad, Giant bean salad, white bean salad



Salate / Salades

- 12 Gourmet – Salat** (2, 3, 6, 14, A, C, M, N) **12,90 €**
eine große Mischung knackiger Salate mit Gyrosfleisch und Ei
Gourmet salade
Grande slade mélangée de croutino et de la viande de gyros et œuf
Gourmet salad
Crunchy mix of salad and gyros
- 13 Putensalat** (2, 3, 6, 7, 14, A, C, M, N) **12,90 €**
eine große Mischung knackiger Salate mit Putenfleisch und Ei
Salade al la viande de dinde
Grande salade mélangée à l'émincé de dinde et œuf
Turkey salad
Crunchy mix of salad and turkey



Kalte Vorspeisen/Entrées Froides

- 20 **Zaziki** pikante Quarkspeise mit Knoblauch ^(14, A, C, N) 5,20 €
Zaziki Yogourt crémeux avec de l'ail et du concombre
Zaziki Creamy yogurt with garlic and cucumber
- 21 **Auberginensalat** ^(A, C, N) 4,90 €
Salade d'aubergines
Eggplant salad
- 22 **Taramosalat** griechische Kaviarcreme ^(3, 7, A, C, N) 5,50 €
Taramosalat Crème grecque au œuf de poisson, recette maison
Taramo salad Greek caviar cream
- 23 **Oliven / Olives** ⁽⁶⁾ 5,50 €
- 24 **Peperoni / Péppéroni** 5,50 €
- 25 **Oliven und Peperoni / Olives et Péppéroni** ⁽⁶⁾ 5,50 €
- 26 **Oktopussalat** zarten Tintenfischfleisch ^(A, C, J, N) 11,90 €
in einem würzigen Olivenöl-Dressing
Oktapussalata Morceaux de poulpe
Oktopussalat Calamari in a spicy olive oil dressing
- 27 **Feta** Fromage grecque aux oignons ^(C) 8,70 €
Feta cheese with onions and olive oil
- 29 **Dolmadakia** ^(2, 14, A, C, N) 6,90 €
mit Reis gefüllte Weinblätter aus den herrlichsten
Anbaugebieten Griechenlands, mit Zaziki garniert
Feuille de vigne farcie de riz et de zaziki
Grape leaves filled with rice from the finest growing areas of Greece, garnished with tzatziki
- 30 **Kleiner Appetitanreger** ^(2, 3, 7, 14, A, C, J, N) 10,50 €
reiche Auswahl delikater, griechischer Vorspeisen (Schafskäse, Dolmadakia, Riesenbohnen,
Zaziki, Taramosalat, Auberginensalat, Weissebohnen Salat)
Amuse-bouche
Assortiments de salade, (fromage grec feta, dolmadakia, Haricot géant, zaziki, taramosalat,
salade d'aubergine, Salade d'haricot blanc)
Small appetiser
Rich selection of delicious greek appetizers (feta cheese, filled grape leaves, giant beans, tzatziki,
taramo salad, eggplant salad, white bean salad)





Warme Vorspeisen / Entrées Chaudes

- 31 **gebackener Schafskäse mit Honig und Sesam** (2, B2, C, K) **10,10 €**
fromage de chèvre cuite au four avec des graines de sésame et de miel
Baked feta cheese with honey and sesame seeds
- 32 **Saganaki** (2, B2, C) **9,30 €**
gebackener Schafskäse in der Pfanne serviert
Fromage feta pane servi dans un poêlon
Baked feta cheese served in the pan
- 33 **Schafskäse aus dem Ofen** (C) **9,70 €**
Fromage grec feta de brebis du four
Feta cheese from the oven
- 34 **Feta paniert gebackener Schafskäse** (2, B2, C) **9,30 €**
Fromage grec feta pané cuit
Feta cheese breaded fried feta cheese
- 35 **Pita – Fladenbrot** (B2, C, L) **2,90 €**
Pain pita
pita bread
- 36 **Peperoni vom Grill mit Knoblauch** **7,40 €**
Péppéroni grillé a l'ail
Peperoncini off the grill with garlic
- 37 **Auberginen und Zucchini gebacken mit Zaziki garniert** (14, A, B2, C, N) **10,20 €**
Aubergine et courgettes Au four accompagné de zaziki
Aubergines and courgettes baked garnished with zatziki
- 38 **panierter gebackener Schafskäse mit Honig und Walnüssen** (2, B2, C) **9,70 €**
Fromage grec pané cuit avec du miel et des noix
Breaded baked sheep's cheese with honey and walnuts
- 40 **Riesenbohnen** (2, 14) **5,10 €**
Haricot géant
Giant beans
- 42 **Skordopsomo (Knoblauchbrot)** (B2) **4,50 €**
Skordopsomo (Pain a l'ail)
Skordopsomo (garlic bread)
- 44 **Kalamaria gebackener Tintenfisch mit Zaziki garniert** (14, A, B2, C, N) **10,90 €**
Calamars Morceau de calamary au four accompagné de zaziki
Kalamaria baked squid garnished with zatziki



Kalte und warme Vorspeisen

Entrées chaude et froide

- 45 Gemischter Vorspeisenteller** (2, 3, 7, 14, A, B2, C, N) **12,40 €**
Auberginen gebacken, Zucchini gebacken, Dolmadakia,
Schafskäse paniert und gebacken, Zaziki
- Plat d'hors d'oeuvres assortie**
Aubergines cuites au four, courgettes cuites au four, dolmadakia,
fromage de brebis pané et cuit au four, Zaziki
- Mixed appetizer plate**
Eggplant baked, zucchini baked, dolmadakia, feta cheese breaded and baked, tzatziki

Unsere Pfannengerichte / Spécialité poêlon

- 50 Puten – Pfanne** (1, 2, 7, 14, A, C, M, N) **24,40 €**
in Weißweinsauce, verfeinert mit frischen Champignons,
Paprika und Zwiebeln, dazu Kräuterreis und gemischter Salat
- Dinde servie au poêlon**
raffiné avec des champignons frais, des poivrons et des oignons, une sauce au vin blanc
Accompagnée de riz au beurre et d'une salade composée
- Turkey – Pan**
Pan-fried turkey in white wine sauce, served with mushrooms, fresh herbs,
rice with herbs and a mixed salad
- 54 Filetspitzen (vom Schwein)** (1, 2, 3, 7, 14, A, C, N) **24,40 €**
in pikanter Sauce mit Metaxa flambiert,
mit frischen Champignons, Paprika und Zwiebeln verfeinert,
dazu Kräuterreis und gemischter Salat
- Pointes de Filet (porc)**
Filet dans une sauce piquante flambé aux metaxa, raffiné avec des champignons frais,
des poivrons et des oignons, accompagnée de riz au beurre et d'une salade composée
- Fillet tips (from pork)**
Pork filet tips in a spicy sauce, flambéed with Metaxa, topped with fresh mushrooms, paprika
and fresh herbs, rice with herbs, mixed salad



Unsere Pfannengerichte / Spécialité poêlon

- 55 Lammfilets in Cassisrahmsauce** (1, 2, 3, 7, 14, A, C, N) **28,10 €**
verfeinert mit frischen Champignons, Paprika und Zwiebeln,
dazu Kräuterreis und gemischter Salat
- Filet d'agneau dans une sauce cassis**
raffiné avec des champignons frais, des poivrons et des oignons, accompagnée de riz au beurre
et d'une salade composée
- Lamb fillets in cassis cream sauce**
Lamb filets served in black currant cream sauce with fresh mushrooms and fresh herbs, rice
with herbs, mixed salad
- 57 Leber in pikanter Sauce** (1, 2, 3, 7, 14, A, C, N) **22,30 €**
mit Metaxa flambiert, verfeinert mit frischen Champignons,
Paprika und Zwiebeln, dazu Kräuterreis und gemischter Salat
- Foie avec sauce piquante**
raffiné avec des champignons frais, des poivrons et des oignons une sauce au metaxa
Accompagnée de riz au beurre et d'une salade composée
- Liver in spicy sauce flambéed**
with Metaxa, seasoned with mushrooms and fresh herbs, served with rice with herbs and a
mixed salad
- 58 Gyros – Pfanne** (1, 2, 3, 7, 14, A, C, N) **21,90 €**
geschnetzeltes Fleisch vom Spieß in pikanter Metaxa Sauce,
dazu Kräuterreis und gemischter Salat
- Gyros en poêlon**
Viande de porc avec Metaxa sauce piquante, Accompagnée de riz au beurre
et d'une salade composée
- Gyros – pan**
Gyros – sliced meat on a skewer in a spicy Metaxa sauce,
served with rice with herbs and a mixed salad



Delikatessen aus dem Meer / Délices de la Mer

- 61 **Seehecht gebacken** (2, 14, A, B2, C, N) 17,60 €
mit Zaziki, Gemüsereis und gemischter Salat
Brochet de mer /gratiné
avec Zaziki, riz aux légumes et d'une salade composée
Fried hake
with zatziki, rice with vegetables, mixed salad
- 62 **Gambas nach griechischer Art** (2, 14, A, C, N) 23,60 €
mit Zaziki, Gemüsereis und gemischter Salat
Gambas façon Grecque
avec Zaziki, riz aux légumes et d'une salade composée
Greek-style norway lobster
with zatziki, rice with vegetables, mixed salad
- 63 **Kalamaria** (2, 14, A, B2, C, N) 20,40 €
gebackener Tintenfisch mit Zaziki, Gemüsereis und gemischter Salat
Calmar au four
avec Zaziki, riz aux légumes et d'une salade composée
Fried calamari
with tzatziki, rice with vegetables, mixed salad
- 64 **Poseidon Teller** (2, 14, A, B2, C, N) 21,80 €
2 Gambas, Kalamaria mit Zaziki, Gemüsereis und gemischter Salat
Plat Poséidon
2 Gambas, calamarys avec Zaziki, riz aux légumes et d'une salade composée
Poseidon plate
2 norway lobster, calamari with tzatziki, rice with vegetables, mixed salad
- 67 **Naxos Teller** (2, 14, A, B2, C, N) 22,40 €
Kalamaria, Gambas, Seehecht mit Zaziki, Gemüsereis und gemischter Salat
Plat Naxos
Calamarys, Gambas, Brochet de mer avec Zaziki, riz aux légumes et d'une salade composée
Naxos plate
Calamari, norway lobster, hake with tzatziki, rice with vegetables, mixed salad



Fleischgerichte vom Grill / Grillades

- 71 Gyros „überbacken“** (2, A, C, M, N) **17,60 €**
Gyros wird im Backofen mit mildem Käse und pikanter Sauce überbacken, dazu ein gemischter Salat und Pommes frites.
Die außergewöhnliche Kombination gibt der Sauce eine würzige Note
Gyros „gratine“ Gyros au four gratiné de fromage, sauce piquante, de fritte et d'une Salade composée
Gyros baked in the oven with mild cheese and a spicy sauce, served with a mixed salad and french fries
- 72 Gyros mit Zaziki** (2, 7, 14, A, C, M, N) **17,20 €**
Gyros ist ein mächtiger Fleischspieß mit ausgefallenen Gewürzen.
Von diesem Spieß erhalten Sie eine herrliche Portion.
Dazu gibt es Gemüsereis, Pommes frites und einen gemischten Salat
Gyros avec Zaziki Viande de porc épicée en brochette, accompagné de riz aux légumes, de frites et d'une salade composée
Gyros with zatziki rice with vegetables, french fries and a mixed salad
- 74 Gyros mit Kalamaria** (2, 7, 14, A, B2, C, J, M, N) **18,80 €**
mit Zaziki, Gemüsereis, Pommes frites und gemischtem Salat
Gyros avec calamarys Zaziki, riz aux légumes, de frites et d'une salade composée
Gyros with calamari, tzatziki, rice with vegetables, french fries and a mixed salad
- 75 Leber vom Grill** (2, 7, 14, A, C, M, N) **16,60 €**
mit Gemüsereis, Pommes frites, Zaziki und gemischtem Salat
Foie grillé Riz aux légumes, de frites, zaziki et d'une salade composée
Grilled liver, rice with vegetables, french fries, zaziki and a mixed salad
- 76 Trikala Teller** (2, 7, 14, A, C, M, N) **17,10 €**
mit 2 Leber, Gyros, Zaziki, Gemüsereis, Pommes frites und gemischtem Salat
Plat Trikala Gyros, 2 Foie grillé, Zaziki, riz aux légumes
Trikala plate gyros, 2 slices of liver, zatziki, rice with vegetables, french fries and a mixed salad



- 77 Hellas Teller** (2, 7, 14, A, B2, C, M, N) **17,10 €**
Gyros, 2 Zuzukakia, Zaziki, Pommes frites, Gemüsereis und gemischtem Salat
Plat Hélas Gyros, 2 galettes de viande haché, Zaziki, riz aux légumes, de frites et d'une salade composée
Hellas plate, 2 grilled steaks of minced meat, gyros, zatziki, rice with vegetables, french fries and a mixed salad
- 78 Zuzukakia** (2, 7, 14, A, B2, C, M, N) **16,60 €**
3 Hacksteaks vom Grill mit Pommes frites, Gemüsereis, Zaziki und gemischtem Salat
Zuzukakia (Steak haché)
3 galettes de viande hachée grillée, accompagnée de frites de riz aux légumes, zaziki et d'une salade composée
Zuzukakia 3 grilled minced steaks with french fries, vegetable rice, tzatziki and mixed salad
- 79 Kreta Teller** (2, 7, 14, A, B2, C, M, N) **16,90 €**
2 Zuzukakia, 1 Suflaki vom Grill mit Pommes frites, Gemüsereis, Zaziki und gemischtem Salat
Plat Kreta 2 galettes de steak haché, 1 Brochette de porc grillé, accompagnée de frites de riz aux légumes, zaziki et d'une salade composée
Kreta plate 2 Zuzukakia, 1 grilled suflaki with french fries, vegetable rice, tzatziki and mixed salad
- 80 Grill Teller** (2, 7, 14, A, C, M, N) **23,30 €**
1 Lammfilet, 1 Schweinefilet, 1 Putenfilet, 1 Lammkotelett, Pommes frites, Gemüsereis, Zaziki und gemischtem Salat
Plat Grillé 1 Filet d'agneau, 1 Filet de porc, 1 Filet de dinde, 1 Côtelette d'agneau, accompagnée, de frites de riz aux légumes, zaziki et d'une salade composée
Grill plate 1 lamb filet, 1 pork filet, 1 turkey filet, 1 lamb cutlet, served with french fries, rice with vegetables, tzatziki and a mixed salad
- 81 Artemis Teller** (2, 7, 14, A, C, M, N) **21,10 €**
3 Lammkotelett, Gyros, Zaziki, Gemüsereis, Pommes frites und gemischtem Salat
Plat Artemis 3 Cotelettes d'agneau, Gyros, Zaziki, accompagnée de frites de riz aux légumes et d'une salade composée
Artemis plate 3 lamb cutlets, gyros, tzatziki, rice with vegetables, french fries and a mixed salad



- 83 Arnisies / Lammkotelett** (2, 7, 14, A, C, M, N) **23,40 €**
mit Zaziki, Gemüseréis, Pommes frites und gemischtem Salat
Armisies (Côtelettes d'agneau)
Zaziki, riz aux légumes, de frites et d'une salade composée
Arnisies / Lamb cutlet
zatziki, rice with vegetables, french fries and a mixed salad
- 84 Arnisies / Lammkotelett** (2, 7, 14, A, C, M, N) **23,90 €**
mit Zaziki, gefüllter Folienkartoffel und gemischtem Salat
Armisies (Côtelettes d'agneau)
Zaziki, Pomme de terre en papillote et d'une salade composée
Arnisies / Lamb cutlet
a baked potato filled with tzatziki, a mixed salad
- 85 Lammsteak (Hüften)** (2, 7, 14, A, C, M, N) **24,40 €**
mit Zaziki gefüllter Folienkartoffel, Kräuterbutter und gemischtem Salat
Steak d'agneau
Zaziki, Pomme de terre en papillote, beurre a l'ail et d'une salade composée
Lamb steak, a baked potato filled with zatziki, a mixed salad
- 86 Lammfilet** (2, 7, 14, A, C, M, N) **27,90 €**
mit Zaziki gefüllter Folienkartoffel, Kräuterbutter und gemischtem Salat
Filet d'agneau
Zaziki, Pomme de terre en papillote, beurre a l'ail et d'une salade composée
Lamb filet, a baked potato filled with zatziki, a mixed salad
- 87 Troja Teller** (2, 7, 14, A, C, M, N) **25,50 €**
Lammsteak (Hüften), Lammfilet, Lammkotelett mit Zaziki
gefüllte Folienkartoffel, Kräuterbutter und gemischtem Salat
Plat Troja
Steak d'agneau, Filet d'agneau, côtelette d'agneau aux zaziki,
Pomme de terre en papillote, beurre a l'ail et d'une salade composée
Troja plate
Lamb steak, lamb filet, lamb cutlet, a baked potato filled with zatziki,
herb butter and a mixed salad



- 88 Lammfilet mit Käsesahnesauce (Schafskäse)** (2, 7, 14, A, C, M, N) **28,90 €**
mit Gemüsereis, Pommes frites und gemischtem Salat
Filet d'agneau avec sauce à la crème de fromage (grec feta)
riz aux légumes, de frites et d'une salade composée
Lamb fillet with cheese cream sauce (feta cheese)
with vegetable rice, french fries and mixed salad
- 89 Bifteki** (2, 7, 14, A, B2, C, M, N) **18,30 €**
gefülltes Hacksteak mit Paprika, Peperoni, Tomaten, Zwiebeln, Schafskäse.
Dazu wird Gemüsereis, Pommes frites, Zaziki und ein gemischter Salat gereicht
Bifteki (viande hachée)
Feta au four, paprika, péppéroni, tomates, oignons, riz aux légumes,
de frites, zaziki et d'une salade composée
Bifteki
Steak of minced meat filled with feta cheese, paprika, tomatoes, onions,
as well as rice with vegetables, french fries, tzatziki and a mixed salad
- 90 Suflaki** (2, 7, 14, A, C, M, N) **16,90 €**
2 Fleischspieße mit Gemüsereis, Pommes frites, Zaziki und gemischtem Salat
Suflaki (2 Brochettes de viande)
Riz aux légumes, de frites, zaziki et d'une salade composée
Suflaki
2 scewered meat, rice with vegetables, french fries, tzatziki and a mixed salad
- 91 Schweinesteak vom Grill (Sarissa)** (2, 7, 14, A, C, M, N) **17,90 €**
in hausgemachter Sauce und Käse überbacken.
Dazu gibt es Gemüsereis, Pommes frites und gemischtem Salat
Steak de porc grillé (Sarissa)
Sauce fromage gratiné, riz aux légumes, de frites et d'une salade composée
Grilled pork steak (Sarissa) in sauce and gratinated with cheese.
Served with vegetable rice, French fries and mixed salad.
- 92 Putensteak vom Grill (Sarissa)** (2, 7, 14, A, C, M, N) **18,60 €**
in hausgemachter Sauce und Käse überbacken.
Dazu gibt es Gemüsereis, Pommes frites und gemischtem Salat
Steak de dinde grillé (Sarissa)
Sauce fromage gratiné, riz aux légumes, de frites et d'une salade composée
Turkey steak from the grill (Sarissa) in sauce and gratinated with cheese.
Served with vegetable rice, French fries and mixed salad.



- 96 Thessaloniki Teller** (2, 7, 14, A, C, M, N) **17,20 €**
2 Steak, Gyros, Zaziki, dazu Gemüsereis, Pommes frites und gemischter Salat
Thessaloniki, die Schwester von Alexander des Großen, hätte diesen Teller bestimmt allen Damen empfohlen, wenn Sie je in der Taverne gegessen hätten.
Plat Thessaloniki
2 Steak, Gyros, Zaziki, riz aux légumes, de frites et d'une salade composée
(Thessaloniki est la sœur d'Alexandre Le Grand qui aurait conseillé ce Plat aux dames qui se trouvaient dans la taverne!)
- Thessaloniki plate**
2 Steak, gyros, zatziki, served with vegetable rice, French fries and mixed salad.
Thessaloniki, the sister of Alexander the Great, would surely have recommended this plate to all the ladies if you had ever eaten in the taverna.
- 97 Zentauren Teller** (2, 7, 14, A, C, M, N) **17,20 €**
Gyros, Suflaki, Zaziki, dazu Gemüsereis, Pommes frites und gemischter Salat
Plat Zentaure
Gyros, brochette de viande, Zaziki, riz aux légumes, de frites et d'une salade composée
Centaurs plate Gyros, scawered meat, zatziki, rice with vegetables, french fries and a mixed salad
- 98 Pegasus Teller** (2, 7, 14, A, C, M, N) **17,60 €**
Lammkotelett, Steak, Gyros mit Zaziki
dazu Gemüsereis, Pommes frites und gemischtem Salat
Plat Pegasus Côtelette d'agneau, steak, gyros
avec Zaziki, riz aux légumes, de frites et d'une salade composée
Pegasus plate Lamb cutlet, steak, gyros
with tzatziki, rice with vegetables, french fries and a mixed salad
- 102 Sparta Teller** (2, 7, 14, A, C, M, N) **15,60 €**
3 kleine Schweinesteaks auf griechischer Art zubereitet.
dazu Gemüsereis, Pommes frites, Kräuterbutter und gemischtem Salat
Plat Sparta 3 steaks de porc,
accompagnés de beurre d'ail, riz aux légumes, de frites et d'une salade composée
Sparta plate 3 small greek style porc chops,
rice with vegetables, french fries, herb butter and a mixed salad



- 103 Zuzukakia Spezial mit hausgemachter Sauce** (2, 7, 14, A, C, M, N) **18,30 €**
und Käse überbacken
dazu gibt es Pommes frites und gemischtem Salat
Spécial Zuzukakia avec sauce maison et fromage gratiné
avec de frites et d'une salade composée
Zuzukakia special with homemade sauce and cheese au gratin
served with french fries and mixed salad
- 104 Putensteak mit hausgemachter Sauce** (2, 7, 14, A, C, M, N) **17,60 €**
(vom Grill) dazu gibt es Gemüsereis, Pommes frites und gemischtem Salat
Steak de dinde (grillé)
avec sauce maison, riz aux légumes, de frites et d'une salade composée
Grilled turkey steak
with homemade sauce, rice with vegetables, french fries and a mixed salad
- 106 Minotaurus Teller** (2, 7, 14, A, B2, C, M, N) **17,40 €**
Zuzuki, Steak, Gyros, Zaziki, Gemüsereis, dazu Pommes frites und gemischtem Salat
Plat Minotaure *Steak haché, steak, Gyros,*
Zaziki, riz aux légumes, de frites et d'une salade composée
Minotaurus Teller *Steak of minced meat, steak, gyros,*
zatziki, rice with vegetables, french fries and a mixed salad
- 108 Themis Teller** *2 Filets vom Schwein mit Sauce nach Art des Hauses,* (2, 7, 14, A, C, M, N) **17,60 €**
dazu Pommes frites und gemischtem Salat
Plat Thémis *2 filets de porc avec sauce façon maison accompagné de frites*
et d'une salade composée
Themis plate *2 pork filets*
with homemade sauce, rice with vegetables, french fries and a mixed salad



Aus dem Ofen / Spécialités au four

153 Musaka (vom Schwein) (2, 7, 14, A, C, M, N) **18,80 €**

Hack-Auberginen-Auflauf mit Kartoffelscheiben mit einem köstlichen Käse--Eierteig überbacken dazu reichen wir einen gemischten Salat

Mousaka (du porc)

Viande hachée, pomme de terre, aubergines, courgettes le tout recouvert d'une crème et accompagné d'une salade composée

Musaka (from pork)

Minced meat-eggplant casserole with potato slices, with a delicious cheese - gratin batter, served with a mixed salad

Vegetarische Gerichte / Plats végétariens

53 Gemüse Pfanne in einer Sahnesauce (2, 7, 14, A, C, M, N) **21,90 €**

(Zucchini, Aubergine, Champignons, Paprika mix, Zwiebeln)
mit Kräuterris und gemischter Salat

Poêlée de légumes dans une sauce à la crème

(courgette, aubergine, champignons, poivrons mixtes, oignons)
avec riz aux herbes et salade composée

Vegetable pan in a cream sauce

(courgette, aubergine, mushrooms, mixed peppers, onions)
with herb rice and mixed salad

154 hausgemachte vegetarische Musaka (2, 7, 14, A, C, M, N) **18,60 €**

Auflauf mit Auberginen, Zucchini, Karotten, Champignons und Zwiebeln in einer Tomatensauce mit Kartoffelscheiben und einem köstlichen Käse-Milch-Eierteig überbacken dazu reichen wir einen gemischten Salat

Musaka végétarien fait maison

Casserole avec aubergines, courgettes, carottes, champignons et oignons et oignons dans une sauce tomate avec des tranches de pommes de terre et un délicieux gratin au fromage, au lait et aux œufs et accompagné d'une salade composée

Homemade vegetarian musaka

Casserole with aubergines, courgettes, carrots, mushrooms and onions and onions in a tomato sauce with potato slices and baked in a delicious cheese-milk-egg batter served with a mixed salad



Internationale Gerichte

- 122 Schweineschnitzel „Wiener Art“** (7, A, B2, C, M, N) **16,60 €**
mit Pommes frites und gemischtem Salat
Escalope de porc Façon viennoise, de frites et d'une salade composée
Pork chop „Viennese style“ with french fries and a mixed salad
- 123 Jägerschnitzel** (7, A, C, M, N) **18,60 €**
mit Champignons, Pommes frites und gemischtem Salat
Escalope Chasseur avec des champignons, de frites et d'une salade composée
Pork chop „Jäger style“ with mushrooms, french fries and mixed salad
- 125 Putenschnitzel „Wiener Art“** (7, A, B2, C, M, N) **17,40 €**
mit Pommes frites und gemischtem Salat
Escalope de viande dinde Façon viennoise, de frites et d'une salade composée
Turkey breast „Viennese style“ with french fries and a mixed salad
- 126 Rumpsteak** (7, A, C, M, N) **25,90 €**
mit Pommes frites, Gemüsereis und gemischtem Salat
avec riz aux légumes, de frites et d'une salade composée
with rice vegetables, french fries and a mixed salad
- 127 Rumpsteak** (2, 7, 14, A, C, M, N) **26,40 €**
mit Zaziki gefüllter Folienkartoffel und gemischtem Salat
Zaziki, Pomme de terre en papillote et d'une salade composée
baked potato filled with zatziki and a mixed salad

Beilagen / Accompagnements

- 305 Pommes frites / French fries** **3,50 €**
- 306 Gemüsereis / Riz aux légumes / Vegetable rice** **3,30 €**
- 307 Kräuterreis / Riz au beurre / Herb rice** **3,30 €**
- 308 Pita (pain) (bread)** (2, B2, C, L) **2,90 €**
- 309 Pommes frites und Gemüsereis** **3,30 €**
Patate frites et riz aux légumes
French fries and vegetable rice
- 311 Folienkartoffel mit Zaziki gefüllt** (14, A, C, N) **4,10 €**
Pomme de terre fourre au zaziki
Baked potato filled with zatziki




Alkoholfreie Getränke

239 Zitronenlimonade	0,2 l	2,60 €	0,4 l	3,90 €
240 Sinalco Cola ^(1, 3, 9)	0,2 l	2,70 €	0,4 l	4,00 €
241 Sinalco Orange ^(1, 3)	0,2 l	2,70 €	0,4 l	4,00 €
220 Cola Zero ^(1, 3, 9, 13, 14) (Flasche)	0,33 l	2,90 €		
243 Bitter Lemon ^(1, 10) (Flasche)	0,2 l	3,20 €		
245 Mineralwasser (Flasche)	0,5 l	3,90 €		
246 Apfelsaft	0,2 l	2,90 €	0,4 l	4,10 €
247 Orangensaft	0,2 l	2,90 €	0,4 l	4,40 €
248 Eistee ⁽³⁾	0,2 l	2,70 €	0,4 l	4,00 €
251 Spezi ^(1, 3, 9)	0,2 l	2,70 €	0,4 l	4,00 €
252 Apfelsaftschorle	0,2 l	2,70 €	0,4 l	4,00 €
253 Apfelsaftschorle (süß)	0,2 l	2,70 €	0,4 l	4,00 €
254 Mineralwasser medium (Fl.)	0,5 l	3,90 €		
258 Stilles Wasser (Flasche)	0,5 l	3,90 €		
259 Johannisbeerenektar	0,2 l	2,90 €	0,4 l	4,40 €



Bier

(Aus der „Schlossbrauerei“ Schmieheim)

218 Lager ^(B1)		0,30 l	3,50 €
219 Lager ^(B1)		0,50 l	4,50 €
216 Premium Pils ^(B1)		0,30 l	3,70 €
217 Premium Pils ^(B1)		0,40 l	4,40 €
224 Hieronymus (Flasche/naturtrüb & unfiltriert) ^(B1)		0,33 l	3,80 €
222 Weizenbier Hefe vom Fass ^(B1; B2)		0,50 l	4,80 €
418 Radler ^(B1)		0,30 l	3,40 €
419 Radler ^(B1)		0,50 l	4,40 €



Andere Biere

221 Weizenbier Kristall (Flasche) ^(B1; B2)	0,50 l	4,80 €
226 Weizenbier Hefe dunkel (Flasche) ^(B1; B2)	0,50 l	4,80 €
225 Alkoholfreies Bier (Flasche) ^(B1; B2)	0,33 l	3,20 €
227 Alkoholfreies Weizenbier Hefe (Flasche) ^(B1; B2)	0,50 l	4,80 €



Offene Rotweine

267 Makedonikos halbtrocken (Landwein) ^(M)	0,25 l	5,20 €
271 Imiglykos halbsüß (Tafelwein) ^(M)	0,25 l	5,10 €
273 Demestica herb (Tafelwein) ^(M)	0,25 l	5,10 €
275 Mavrodaphne vollsüß (Qualitäts-Likörwein) ^(M)	0,25 l	6,50 €
284 Weinschorle ^(M)	0,25 l	3,90 €



Offene Weißweine

276 Retsina geharzt (Tafelwein) ^(M)	0,25 l	5,10 €
277 Demestica herb (Tafelwein) ^(M)	0,25 l	5,10 €
279 Makedonikos halbtrocken (Landwein) ^(M)	0,25 l	5,20 €
280 Muskat de Patras (Qualitäts-Likörwein) ^(M)	0,25 l	6,50 €
282 Imiglykos halbsüß (Tafelwein) ^(M)	0,25 l	5,10 €
283 Weinschorle ^(M)	0,25 l	3,90 €



Offene Roséweine

286 Makedonikos halbtrocken (Landwein) ^(M)	0,25 l	5,20 €
287 Imiglykos halbsüß (Tafelwein) ^(M)	0,25 l	5,10 €
288 Apelia trocken (Tafelwein) ^(M)	0,25 l	5,10 €



Flaschenweine

295 *Amethystos (rosé, weiß)* ^(M) 0,75 l 32,00 €

297 *Amethystos (rot)* ^(M) 0,75 l 35,00 €
(Qualitätswein)

Ein kleines, nordgriechisches Anbaugelände von 40 Hektar. Eine limitierte Flaschenzahl, aber drei große Weine: Der fruchtig-elegante Amethystos Weißwein, eine Komposition aus Sauvignon Blanc, Semillon und Assyrtiko. Der aromatische Amethystos Roséwein aus den berühmten Cabernet Sauvignon und Grenache Rouge Trauben, sowie der vollmundige Amethystos Rotwein, eine sehr gelungene Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und dem Limnio des Aristoteles, ausgebaut in kleinen Barriquefässern (Silbermedaille in Bordeaux).

296 *Imiglykos halbsüß* ^(M) 0,75 l 19,50 €
(Qualitätswein)

- Rot,
- Weiß
- Rosé

298 *Makedonikos Halbtrockener* ^(M) 0,75 l 19,50 €
(griechischer Landwein)

- Rot,
- Weiß
- Rosé





Spirituosen

179 Kirschwasser / Eau de vie Cerises	2 cl	2,50 €
180 Williamsbirne / Eau de vie Poire Williams	2 cl	2,50 €
181 Wodka	2 cl	3,00 €
183 Johnny Walker	4 cl	5,00 €
187 Ramazzotti	4 cl	4,50 €
198 Jägermeister	2 cl	3,00 €
238 Baileys ^(1, 9, C)	2 cl	3,80 €



Griechische Spirituosen

230 Ouzo / klarer Anisschnaps	2 cl	2,70 €
231 Metaxa ***** ⁽¹⁾	2 cl	4,00 €
232 Metaxa ***** ⁽¹⁾	2 cl	4,50 €

Sekt

260 Flasche Sekt ^(M)	0,75 l	16,00 €
---------------------------------	--------	---------

Allergene:	Zusatzstoffe:
A= Eier	1= mit Farbstoff(en)
B= glutenhaltiges Getreide (Gerste1, Weizen2, Roggen3, Hafer4, Dinkel5, Kamut6, Hybridstämme7)	2= mit Konservierungsstoff(en)
C= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)	3= mit Antioxidationsmittel
D= Fisch	4= mit Geschmacksverstärker(n)
E= Schalenfrüchte (Mandel1, Haselnuss2, Walnuss3, Cashew4, Pecannuss5, Paranuss6, Pistazie7, Macadamianuss8 und Queenslandnuss9)	5= mit Schwefeldioxid
F= Erdnüsse	6= mit Schwärzungsmittel
G= Sellerie	7= mit Phosphat
H= Krebstiere	8= mit Milcheiw eiß
I= Soja	9= koffeinhaltig
J= Weichtiere z.B. Muscheln	10= chininhaltig
K= Sesamsamen	11= gewachst
L= Lupinen	12= mit Taurin
M= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l	13= enthält eine Phenylalaninquelle
N= Senf	14= mit Süßungsmittel