

MITTAGSKARTE

Montag – Freitag
von 11:30 – 14:30 Uhr außer Feiertage
Als Vorspeise wird eine Tagessuppe serviert



306	<u>Bifteki</u> Hackfleisch gefüllt mit Schafskäse dazu Reis und Bauernsalat	9,-	€
307	<u>Suzuki</u> Hackröllchen mit Reis und Krautsalat	9,-	€
308	<u>Suflaki</u> 2 Spieße mit Reis und Krautsalat	9,-	€
311	<u>Gyros</u> mit Reis und Bauernsalat, Zaziki	8,50	€
312	<u>Rinderleber</u> mit Reis und Krautsalat	6,50	€
313	<u>Schnitzel</u> „Natur“ mit Pommes und Bauernsalat	7,-	€
314	<u>Schweinesteak</u> mit Reis und grünem Salat	7,-	€
315	<u>Zeusteller</u> 1 Suflaki und Gyros mit Reis und grünem Salat	8,50	€
316	<u>Heraklesteller</u> 1 Suflaki, 1 Steak, Gyros mit Reis und grünem Salat	9,-	€
317	<u>Schweinelendchenspieß</u> mit Kräuterbutter, Reis und Krautsalat	9,50	€
318	<u>Grillteller</u> Gyros, 1 Suflaki, 1 Steak und Leber mit Reis und grünem Salat	10,-	€
320	<u>Lammfleisch</u> mit Spaghetti und Käse	9,50	€
321	<u>Lammfleisch</u> mit grünen Bohnen	9,50	€
323	<u>Moussaka</u> mit grünem Salat	9,-	€
324	<u>Kalamaria</u> und Seezunge mit Butterreis und grünem Salat	10,-	€
325	<u>Hähnchenbrustfilet</u> in Rahmsoße mit Reis und gemischtem Salat	8,50	€

VORSPEISEN

KALTE VORSPEISEN

3	<u>Zaziki</u> dazu Brot	4,-	€
5	<u>Oliven</u> ⁷ dazu Brot	4,50	€
7	<u>Oktopussalat</u> Tintenfisch mit Zwiebeln, Zitrone und Olivenöl dazu Brot	10,50	€
8	<u>Tarama</u> Fischrogen mit Kartoffeln dazu Brot	5,50	€
14	<u>Auberginensalat</u> mit Schafskäse, Knoblauch und Olivenöl dazu Brot	5,-	€
147	<u>Schafskäse</u> mit Oliven ⁷ dazu Brot	7,50	€

WARME VORSPEISEN

0	<u>Keftedakia</u> Hackfleischbällchen in Tomatensoße dazu Brot	7,-	€
1	<u>Vorspeisenteller</u> 2 gefüllte Weinblätter, Zaziki, Peperoni und Oliven ⁷ dazu Brot	7,-	€
2	<u>Dolmadakia</u> mit Hackfleisch gefüllte Weinblätter mit Reis und Soße dazu Brot	6,-	€
4	<u>Gegrillte Peperoni</u> mit Knoblauch, Essig und Olivenöl dazu Brot	5,50	€
6	<u>Midia</u> Muscheln überbacken mit scharfer Paprika, Tomatensauce und Käse dazu Brot	6,50	€
10	<u>Scampis aus dem Backofen</u> mit Knoblauch, Tomatensoße, Feta und Käse dazu Brot	11,-	€
11	<u>Auberginen</u> gebraten mit Knoblauchmousse dazu Brot	6,50	€
12	<u>Überraschungsteller</u> , (2 Personen) dazu Brot	18,-	€
13	<u>Zucchini</u> gebraten mit Knoblauchmousse dazu Brot	5,50	€
142	<u>Überraschungsteller</u> (1 Person) dazu Brot	9,90	€
144	<u>Tiropitakia</u> gefüllte Teigtaschen mit Schafskäse	5,-	€
145	<u>Pittabrot</u> (Fladenbrot)	2,-	€
260	<u>Schafskäse überbacken</u> mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Olivenöl dazu Brot	7,-	€
26	<u>Feta Saganaki</u> gebacken melierter Schafskäse dazu Brot	7,-	€

SUPPE

15	<u>Bohnensuppe</u> dazu Brot	4,50 €
18	<u>Fleischsuppe</u> mit Kritharaki dazu Brot	4,50 €
180	<u>Hühnersuppe</u> dazu Brot	4,50 €
182	<u>Tomatensuppe</u> dazu Brot	4,50 €

BEILAGEN

28	<u>Pommes Frites</u>	2,50 €
29	<u>Riesenbohnen</u> in Tomatensauce	5,50 €
30	<u>Reis</u> mit Tomatensauce	2,50 €
392	<u>Portion Kräuterbutter</u>	2,- €
393	<u>Kroketten</u>	3,- €
394	<u>Folienkartoffeln</u> mit Zaziki oder Kräuterbutter	3,50 €
398	<u>Bratkartoffeln</u>	4,- €
399	<u>Grüne Bohnen</u> in Tomatensoße	5,50 €

SALAT

550	<u>Delphi Salat</u> gebratene Hähnchenstreifen auf Blattsalate der Saison, Tomaten, Paprika, Gurken und Oliven mit Hausdressing	10,50 €
551	<u>Irodion Salat</u> Blattsalat mit Käse, Schinkensteifen ^{1,3} , Gurken, Tomaten, Paprika, Mais und Thunfisch mit Hausdressing	9,- €
20	<u>Bauernsalat</u> nach griechischer Art mit Fetakäse, groß	9,50 €
21	<u>Bauernsalat</u> nach griechischer Art mit Fetakäse, klein	6,- €
22	<u>Grüner Salat</u> mit Hausdressing	4,- €
23	<u>Krautsalat</u>	3,50 €
9	<u>Poseidonsalat</u> Ruccollasalat garniert mit Cherrytomaten, Scampis, Essig, Öl	11,50 €

FISCHGERICHTE



36	<u>Calamaris</u> mit Kräutersoße, Butterreis und grünem Salat	14,- €
37	<u>Riesengarnelen</u> in Knoblauchöl 5 Stück mit Butterreis und grünem Salat	17,- €
38	<u>Fischplatte für 1 Person</u> Seelachsfilet, Seezungenfilet, Garnelen in Knoblauchöl, Calamaris dazu Butterreis und grünem Salat	18,- €
39	<u>Seeschollenfilet</u> mit Kräutersoße, Butterreis und grünem Salat	15,- €
40	<u>Seezungenfilet</u> mit Kräutersoße, Butterreis und grünem Salat	16,- €
41	<u>Krabben „Spezial“</u> überbacken mit Knoblauch, Tomatensauce und Käse dazu Butterreis und grünem Salat dazu Brot	18,- €
42	<u>Fischplatte für 2 Personen</u> Seelachsfilet, Seezungenfilet, Garnelen, Calamaris dazu Butterreis und grünem Salat	36,- €
421	<u>Seelachsfilet</u> mit Kräuterrahmsauce, Salzkartoffeln und grünem Salat	15,- €
422	<u>Gebrautes Zanderfilet</u> mit Kräuterrahmsauce, Salzkartoffeln und grünem Salat	16,- €

Alle Fischgerichte werden mit Sauce nach Wahl serviert:
Remoulade, Kräutersauce, Kräuterrahmsauce

RIND

57	<u>Rumpsteak</u> (Argentinien) mit Kräuterbutter, Pommes und Bauernsalat	ca 250 gr 17,90	ca300 gr 21,90	ca 400 gr 27,-
58	<u>Rumpsteak</u> (Argentinien) geröstete Zwiebeln, Pommes und Bauernsalat	ca 250 gr 17,90 €	ca 300 gr 21,90 €	ca 400 gr 27,- €
580	<u>Rumpsteak</u> (Argentinien) mit Kräuterrahmsauce, Pommes und Bauernsalat	ca 250 gr 17,90 €	ca 300 gr 21,90 €	ca 400 gr 27,- €
581	<u>Rumpsteak</u> (Argentinien) mit Pfeffersoße, Kroketen und Bauernsalat	ca 250 gr 17,90 €	ca 300 gr 21,90 €	ca 400 gr 27,- €

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

105	<u>Gyros</u> mit Pommes	6,50 €
106	<u>Suflaki</u> mit Pommes	6,50 €
107	<u>Suzuki</u> mit Pommes	6,50 €
108	<u>Kritharaki</u> Griechische Nudeln mit Hackfleisch und Käse	6,50 €
110	<u>Spaghetti Bolognese</u>	5,90 €
112	<u>Schnitzel</u> (Wiener Art) paniert mit Pommes	5,90 €
113	<u>Würstchen</u> mit Pommes	5,50 €

Wünschen Sie zusätzlich eine Soße?

Metaxa, Pfeffer, Kräuterrahm, Bernaise, Tomaten zu einem Aufpreis von 2,- €

Zu allen Gerichten servieren wir auf Wunsch statt Krautsalat einen kleinen Bauernsalat 1,50 €

1) mit Geschmacksverstärker 2) mit Antioxidationsmittel 3) mit Konservierungsstoffen 4) mit Phosphat 5) mit Nitrit Pökelsalz 6) mit Süßstoff 7) Farbstoff

FLEISCHGERICHTE

VOM GRILL

43	<u>Bifteki</u> Hackfleisch gefüllt mit Schafskäse dazu Reis und Bauernsalat	13,- €
44	<u>Suzuki</u> Hackröllchen mit griechischem Gewürz dazu Reis und Krautsalat	12,- €
46	<u>Suflaki</u> 2 Spieße mit Reis und Krautsalat	12,- €
47	<u>Gyros</u> Schweinefleisch dazu Reis, Zaziki und Krautsalat	12,- €
541	<u>Gyros</u> und Leber dazu Reis und Krautsalat	12,- €
48	<u>Rinderleber</u> mit Reis und Krautsalat	10,- €
480	<u>Rinderleber „Berliner Art“</u> mit gerösteten Zwiebeln, dazu Reis und Krautsalat	11,- €
490	<u>Schnitzel „Wiener Art“</u> mit Pommes und grünem Salat	11,- €
430	<u>Hähnchenbrustfilet</u> mit Kräuterrahmsoße, Reis und grünem Salat	13,- €
432	<u>Jägerschnitzel</u> mit Pommes und grünem Salat	11,- €
50	<u>Delphiteller</u> 1 Suflaki, Gyros dazu Reis und Bauernsalat	13,- €
51	<u>Schweinefilet</u> mit Reis und Krautsalat	16,- €
511	<u>Schweinemedallions</u> mit Kräuterrahmsoße, Kroketten u. Bauernsalat	16,- €
540	<u>Schweinelendchenspieß</u> mit Sauce Bernaise, Pommes und Bauernsalat	17,- €
53	<u>Lammteller</u> Lammkoteletts mit Zaziki, Reis und Bauernsalat	17,- €
254	<u>Schweinerückensteak 220gr,</u> mit Reis und Krautsalat	13,- €
55	<u>Suflaki vom Lamm</u> 2 Spieße mit Kräuterbutter, Reis und Bauernsalat mit Zwiebeln und Paprika	21,50 €
56	<u>Lammfilet</u> mit Kräuterbutter, grünen Bohnen, Reis und Bauernsalat	19,- €

Wünschen Sie zusätzlich eine Soße?

Metaxa, Pfeffer, Kräuterrahm, Bernaise, Tomatensauce zu einem Aufpreis von	2,- €
Zu allen Gerichten servieren wir auf Wunsch statt Krautsalat einen kleinen Bauernsalat	1,50 €

FLEISCHGERICHTE

VOM GRILL

59	<u>Trikolore Teller</u> 1 Suzuki, 1 Suflaki, Leber, Reis und Krautsalat	13,50 €
60	<u>Appollon Teller</u> 2 Suzuki, Gyros, Reis und Krautsalat	13,50 €
61	<u>Mykonos Teller</u> 1 Suzuki, 2 Leber, ,Gyros, Zaziki, Reis und Krautsalat	13,50 €
62	<u>Fino Teller</u> 2 Suflaki, Gyros, Reis und Krautsalat	13,50 €
63	<u>Odysseos Teller</u> 1 Suflaki, 1 Schweinesteak, Gyros, Reis und Krautsalat	14,50 €
64	<u>Athen Teller</u> 1 Suflaki, 2 Suzuki, Gyros, Reis und Krautsalat	15,- €
650	<u>Mix Grill Suzuki</u> , Hähnchenbrust, Schweinemedaille Lammkotelett, Lammfilet	17,- €
66	<u>Dorf Teller</u> Schweinesteak, Suflaki, Gyros, Zaziki, Reis und Bauernsalat	15,90 €
67	<u>Marathon Teller</u> 2 Lammkoteletts, Suflaki, Gyros, Reis, Riesenbohnen und Krautsalat	15,50 €
68	<u>Rhodos-Platte für 2 Personen</u> 4 Lammkoteletts, Gyros, 2 Suzuki, 2 Suflaki, Reis und Bauernsalat	35,- €
69	<u>Olympia Platte für 4 Personen</u> je 4 Schweine und Lammkoteletts, 4 Suflaki, 4 Suzuki, 2 Bauernsalate und Reis, Zaziki	70,- €
70	<u>Lamm Platte für 2 Personen</u> 8 Lammkoteletts, 4 Filets, 2 Lammspieße und Beilagen auf Wunsch	65,- €

Wünschen Sie zusätzlich eine Soße?

Metaxa, Pfeffer, Kräuterrahm, Bernaise, Tomatensauce zu einem Aufpreis von 2,- €

Zu allen Gerichten servieren wir auf Wunsch statt Krautsalat einen kleinen Bauernsalat 1,50 €

1) mit Geschmacksverstärker 2) mit Antioxidationsmittel 3) mit Konservierungsstoffen 4) mit Phosphat 5) mit Nitrit Pökelsalz 6) mit Süßstoff 7) Farbstoff

AUS DEM OFEN

71	<u>Kleftiko</u> gefülltes Schweinefilet mit Oliven, Peperoni und Fetakäse mit Tomatensoße und Käse überbacken, Reis und Bauernsalat	16,- €
72	<u>Gefülltes Schweinesteak</u> mit Fetakäse, Tomatensoße und Käse überbacken, Reis und Bauernsalat	14,- €
73	<u>Moussaka</u> Auflauf aus gebratenen Auberginen mit Hackfleisch, Kartoffelscheiben, Bechamelesoße dazu Bauernsalat	13,- €
204	<u>Schweinefilet</u> mit Fetakäse, Tomatensoße und Käse überbacken, Reis und Krautsalat	16,- €
205	<u>Gyros</u> überbacken mit Metaxasoße und Käse dazu Tomaten und Pommes	13,- €
206	<u>Bifteki</u> gefüllt mit Tomaten, Feta-Käse, mit Metaxasoße überbacken dazu Pommes	14,- €
75	<u>Spaghetti Bolognese</u>	9,- €
76	<u>Kritharaki</u> griechische Nudeln mit Hackfleisch-Tomatensoße und Käse überbacken	9,- €
77	<u>Lammfleisch</u> (Lammhaxe) mit Spaghetti und Käse überbacken	15,- €
78	<u>Lammfleisch</u> (Lammhaxe) mit Kritharaki und Käse überbacken	15,- €
79	<u>Lammfleisch</u> (Lammhaxe) mit Auberginen und Fetakäse überbacken dazu Gemüsereis	15,- €
80	<u>Lammfleisch</u> mit Bamies (Okraschoten), Fetakäse überbacken dazu Gemüsereis	15,- €

AUS DEM OFEN

81	<u>Lammfleisch</u> (Lammhaxe) mit grünen Bohnen und Käse überbacken dazu Gemüsereis	15,- €
810	<u>Lammfleisch</u> (Lammhaxe) mit Zwiebeln (Stifato) und Käse überbacken dazu Gemüsereis	15,- €
811	<u>Lammfleisch</u> (Lammhaxe) mit Riesenbohnen und grünem Salat	15,- €
92	<u>Lammtopf für 2 Personen</u> Lammfleisch mit Auberginen, Kritharaki, Spaghetti und Käse überbacken dazu Bauernsalat	35,- €

SENIOREN-Teller VOM GRILL

298	<u>Hähnchenbrustfilet</u> mit Sauce Bernaise dazu Pommes und Krautsalat	10,- €
299	<u>Bifteki</u> mit Zaziki Reis und Krautsalat	9,50 €
300	<u>Lazaros-Teller</u> Suflaki, Suzuki mit Zazili, Reis, Krautsalat	10,50 €
301	<u>Gyros</u> (kleine Portion) Zaziki, Reis, Krautsalat	9,-
302	<u>Mussaka</u> Auflauf aus dem Backofen (kleine Portion) Karoffeln, Auberginen, Hackfleisch und Krautsalat	10,- €
303	<u>Lammfilet</u> Zuzuki, Reis, Bauernsalat (kleine Portion)	13,50 €
304	<u>Lakis-Teller</u> Gyros, Leber, Zuzuki, Reis, Krautsalat (kleine Portion)	10,- €


OMELETTES

33	<u>Omelette</u> mit Schafskäse und Tomaten	7,- €
34	<u>Omelette</u> mit schwarzen Johannisbeeren	6,- €
35	<u>Omelette</u> mit Schrimps	9,00 €
350	<u>Omelette</u> mit Schinken und Käse	7,-

NACHSPEISEN

94	<u>Fruchtbecher</u>	4,50 €
95	<u>Schwarzwaldbecher</u>	4,50 €
102	<u>Griechischer Joghurt</u> mit Honig und Walnüssen	4,50 €
103	<u>Galagtoburico</u> , gefüllter Blätterteig mit Griescreme und Vanilleeis	5,-
104	<u>1 Kugel Eiscreme</u>	1,-

WARMER GETRÄNKE



<u>Latte Macchiato</u>	2,70 €
<u>Griechischer Moccaffee</u>	2,50 €
<u>Espresso</u>	2,- €
<u>Cappuccino</u>	2,50 €
<u>Tasse Kaffee</u>	2,- €
<u>Tasse Tee</u> Kamille, Schwarz, Pfefferminz etc.	1,80 €
<u>Nescafé Frappe</u> , griechischer Eiskaffee mit Vanilleeis	4,- €

APERITIF & DEGISTIF

<u>Tsipouro</u>	4cl	4,-	€
<u>Ouzo Plomari Isidoros Arvanitis</u>	2cl	2,80	€
<u>Ouzo Barbayanni</u> (aus Plomari Lesbos)	2cl	2,80	€
Aphrodite schwarz 45%, blau 43%, grün 42%			

Ouzo Plomari ist das Ergebnis höchster Brennkunst. Während der zweifachen Destillation wird der Ethylalkohol mit aromatischen Zutaten wie Anissamenöl, Mastixharz, Limt, Ingwer und Fenchel gemischt.

<u>Ouzo</u>	2cl	2,-	€
<u>Ouzo mit Feige</u>	2cl	3,50	€
<u>Campari</u> mit Orangensaft oder Soda, mit Farbstoff	5cl	4,-	€
<u>Wodka Lemon</u> , Chininhaltig	2cl	4,-	€
<u>Underberg</u>	2cl	2,50	€

METAXA

<u>Metaxa 5 Sterne</u>	2cl	3,50	€
<u>Metaxa 7 Sterne</u>	2cl	4,-	€
<u>Metaxa Grande Fine</u> in der Keramikflasche	2cl	5,-	€
<u>Metaxa 12 Sterne</u>	2cl	6,-	€

<u>Aperol-Spritz</u>	0,1l	3,50	€
<u>Korn</u>	2cl	2,-	€
<u>Malteser</u>	2cl	2,-	€
<u>Jägermeister</u>	2cl	2,50	€
<u>Alter Willy Birne</u>	2cl	3,50	€
<u>Fernet Branca</u>	2cl	2,50	€
<u>Martini weiß oder rot</u>	5cl	3,50	€
<u>Amaretto</u>	2cl	2,50	€
<u>Ramazotti</u>	2cl	2,50	€
<u>Averna</u>	2cl	2,50	€
<u>Bananenlikör</u>	2cl	2,50	€

OFFENE WEINE 0,25l

WEISS

<u>Demestica</u> , fruchtig herb	0,25l 4,- €
<u>Anthoc</u> , trocken	0,25l 4,- €
<u>Retsina</u> , geharzt	0,25l 4,- €
<u>Imiglykos</u> , halbsüß	0,25l 4,- €
<u>Samos</u> , Likörwein, süß	0,25l 5,50 €
<u>Makedonikos</u> , halbtrocken mit einem Duft von Frühlingsblumen	0,25l 4,- €

ROT

<u>Demestica</u> , fruchtig herb	0,25l 4,- €
<u>Anthoc</u> , trocken	0,25l 4,- €
<u>Imiglykos</u> , halbsüß	0,25l 4,- €
<u>Mavrodafni</u> , Likörwein, süß	0,25l 5,50 €
<u>Makedonikos</u> , halbtrocken mit einem Duft von Frühlingsblumen	0,25l 4,- €
<u>Naussa</u> , trocken	0,25l 4,- €
<u>Rose Amynteon</u> , trocken	0,25l 4,- €

FLASCHENWEINE

WEISS

<u>Amethystos Lazaridis</u> , trocken	0,75l	24,90	€
<u>Tsantalis Sauvignon Blanc</u> , trocken	0,75l	18,-	€
<u>Chateau Nikos Lazaridis</u> , trocken	0,75l	23,-	€
<u>Tsantalis Chardonnay</u> , trocken	0,75l	18,-	€
<u>Tsantalis Imiglykos</u> , halbsüß	0,75l	12,-	€
<u>Retsina</u> , geharzt	0,75l	11,-	€
<u>Samos</u> , Likörwein, süß	0,75l	19,-	€
<u>Anthoc</u> , trocken	0,75l	13,-	€
<u>Retsina Malamatina</u> , geharzt	0,5l	7,-	€
<u>Piccolo</u> , trocken 0,2l	0,2l	4,50	€
<u>Flasche Sekt</u> , trocken	0,7l	17,-	€
<u>Retsina Kehribari</u> , trocken, geharzt	0,5l	9,-	€

ROT

<u>Amethystos Lazaridis</u> , trocken	0,75l	29,-	€
<u>Mavrodafni</u> , Likörwein, süß	0,75l	18,-	€
<u>Anthoc</u> , trocken	0,75l	13,-	€
<u>Makedonikos-Topikos</u> , halbtrocken	0,75l	13,-	€
<u>Naoussa Tsantalis</u> , trocken	0,75l	16,-	€
<u>Chateau Nikos Lazaridis</u> , trocken	0,75l	25,-	€
<u>Tsantalis Imiglykos</u> , mild	0,75l	13,-	€

ROSÉ

<u>Roditis</u> , trocken	0,75l	13,-	€
--------------------------	-------	------	---

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<u>Spezi</u>	0,2l	2,- €
<u>Fanta</u>	0,2l	2,- €
<u>Cola</u> , Farbstoff, Koffein	0,2l	2,- €
<u>Cola light, Zero</u> Farbstoff, Koffein, Süßungsmittel mit Phenylalaninquelle	0,2l	2,- €
<u>Sprite</u>	0,2l	2,- €
<u>Orangensaft</u>	0,2l	2,50 €
<u>Johannisbeersaft</u>	0,2l	2,50 €
<u>Bitter Lemon</u> , Chininhaltig	0,2l	2,50 €
<u>Apfelsaft</u>	0,2l	2,50 €
<u>Apfelsaftschorle</u>	0,2l	2,- €
<u>Mineralwasser</u>	0,25l	1,90 €
<u>Griechisches Mineralwasser</u>	0,7l	4,50 €
<u>Griechisches stilles Wasser</u>	0,5l	2,50 €

BIERE

<u>Früh Kölsch</u> vom Fass	0,3l	2,40 €
<u>Früh Kölsch</u> vom Fass	0,2l	1,60 €
<u>Bitburger Pils</u> vom Fass	0,3l	2,30 €
<u>Bitburger Pils</u> vom Fass	0,2l	1,60 €
<u>Weizenbier Benediktiner</u> Hell, Dunkel, Alkoholfrei	0,5l	3,80 €
<u>Erdinger Weissbier</u> Hell, Kristall, Dunkel, Alkoholfrei	0,5l	3,50 €
<u>Diebels Alt</u>	0,33l	2,30 €
<u>Malzbier</u>	0,3l	2,30 €
<u>Radler</u>	0,3l	2,30 €
<u>Krefelder</u>	0,3l	2,30 €
<u>Bitburger Alkoholfrei</u>	0,33l	2,40 €