



***Das Beste für Genießer!***

...immer das Gefühl haben,  
willkommen zu sein!

**Liebe Gäste,**  
genießen Sie in gemütlich stilvoller  
Atmosphäre ausgesuchte Speisen und  
Getränke!

Unsere Küche ist geöffnet

- Sonntag und an Feiertagen  
von 12.00 Uhr bis 14.00 Uhr  
sowie von 17.00 Uhr bis 21.00 Uhr

- Montag, Dienstag, Donnerstag, Freitag, Samstag  
von 17.00 Uhr bis 21.00 Uhr

Mittwoch Ruhetag

## Suppen

- |   |        |
|---|--------|
| <b>1. Tomatensuppe</b> mit Sahne                        | 4,50 € |
| <b>2. Hühnersuppe</b> mit Reis und Gemüse               | 4,50 € |
| <b>3. Zwiebelsuppe</b> mit Weißbrot und Käse überbacken | 4,50 € |

## Kalte Vorspeisen

- |  |        |
|--|--------|
| <b>4. Zaziki</b><br>mit griechischen Joghurt, Gurken, Knoblauch<br>und nativem Olivenöl, dazu Brot                         | 3,90 € |
| <b>7. Oliven und Peperoni</b><br>Kalamata Oliven (die Königin unter den Oliven genannt)<br>und milde griechische Peperonis | 3,90 € |
| <b>8. Feta</b><br>griechischer Feta-Käse mit Olivenöl, dazu Brot   | 4,50 € |

## Warme Vorspeisen

- |  |        |
|--|--------|
| <b>10. Saganaki Feta</b><br>griechischer Feta-Käse paniert und gebraten          | 5,50 € |
| <b>12. Feta Fournou</b><br>Feta-Käse überbacken mit Zwiebeln, Oliven und Tomaten | 6,50 € |
| <b>13. Florinis</b><br>gegrillte, griechische rote Paprika mit Fetakäse gefüllt  | 6,50 € |
| <b>15. Pita und Zaziki</b><br>griechisches Pita-Brot, gegrillt, dazu Zaziki      | 2,90 € |
| <b>18. Knoblauchbrot</b><br>Weißbrot gegrillt mit Knoblauch-Kräuter Butter       | 2,90 € |



## Vegetarisch-Salate

- 19. Mediterranes Gemüse** 10,50 €  
mit Kartoffeln und Käse überbacken
- 20. Thunfischsalat** 9,50 €  
mit Ei, Oliven, Paprika, Blattsalat, Mais,  
Hausdressing, dazu Brot
- 21. Griechischer Bauernsalat** 9,50 €  
mit Olivenöl, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika,  
Oliven und Schafskäse, dazu Brot

## Hauptgerichte

- 28. Grillteller „Art des Hauses“** 18,50 €  
verschiedene Steaks mit Röstzwiebeln, Champignons,  
Speck, Kräuterbutter, dazu Kartoffelkroketten und Salat
- 32. Steak Metaxa-Spezial** 13,90 €  
2 gegrillte Schweinesteaks, in Metaxasauce, mit Käse überbacken,  
dazu Pommes frites und Salat
- 36. Schweinefilet Medaillons** vom Grill, in Metaxasauce, 15,90 €  
mit Tomaten und Käse überbacken, dazu Pommes frites und Salat
- 37. Schweinefilet Medaillons** vom Grill, 14,90 €  
mit Kräuterbutter, dazu Zaziki, Pommes frites und Salat
- 38. Schweinelendchen** vom Grill, 15,90 €  
mit Champignon-Rahm-Sauce, dazu Kartoffelkroketten und Salat
- 39. Hähnchenbrustfilet** vom Grill 13,50 €  
mit Champignon-Rahm-Sauce, dazu Kartoffelkroketten und Salat
- 29. Rumpsteak** vom Angus Rind ca. 230g 22,50 €  
mit Kräuterbutter, dazu Pommes frites  
und gemischtem Salatteller
- 31. Pariser Pfeffersteak** vom Angus Rücken ca. 230g 24,00 €  
dazu frische Champignons,  
Kartoffelkroketten und Bohnen im Speckmantel



## Hauptgerichte

- 33. Gyros, Schweinefleisch vom Spieß gegrillt** 11,90 €  
mit Zaziki, Pommes frites, dazu Salat
- 53. Gyros-Spezial in Metaxa- Sauce** 13,90 €  
mit Käse überbacken, dazu Pommes frites und Salat
- 34. Souvlaki, zwei würzige Schweinefleisch-Spieße vom Grill** 13,50 €  
dazu Zaziki, Pommes frites und Salat
- 35. Bifteki** 13,50 €  
großes Hacksteak, gefüllt mit Fetakäse  
dazu Zaziki, Pommes frites und Salat
- 40. Paidakia, Marinierte Lammkoteletts, gegrillt,** 16,50 €  
dazu Zaziki, Pommes frites und Salat
- 41. Hellas- Teller,** 13,90 €  
Gyros und Souvlaki (Schweinefleisch-Spieß)  
dazu Zaziki, Pommes frites und Salat
- 42. Griechische Grillvariation** 18,50 €  
Gyros, Souvlaki, Lammkotelett, Hacksteak  
dazu Zaziki, Pommes frites und Salat

## Schnitzelgerichte

- 22. Schweineschnitzel „Wiener Art“** 11,90 €  
mit Pommes frites und gemischtem Salatteller
- 23. Schwalefelder Krüstchen** 13,50 €  
Schnitzel auf Bratkartoffeln angerichtet mit Champignons  
und Spiegelei, dazu Salat
- 24. Zigeunerschnitzel** 13,50 €  
dazu Pommes frites und Salat
- 25. Champignon Rahmschnitzel** 13,50 €  
dazu Pommes frites und Salat
- 26. Höllenschnitzel ~ scharf** 15,00 €  
mit Zwiebeln, Peperoni, Sambal Olek und Käse überbacken,  
dazu Pommes frites und Salat
- 27. Metaxaschnitzel** 13,50 €  
mit Metaxa- Sauce, dazu Pommes frites und Salat



## Fischgerichte

- 43. Inselteller** 18,50€  
Garnelen, Calamares und Seehechtfilet, gebraten  
mit Zitronen-Olivenöl Sauce, Remoulade  
und Kartoffelkroketten serviert.
- 45. Rotbarschfilet** 14,50 €  
gebraten, mit Zitronen-Olivenöl Sauce,  
dazu Remouladensauce, Butterreis und Salat
- 46. Lachsfilet** 16,90 €  
vom Grill mit Pfannengemüse, Butterreis, dazu Salat
- 47. Kalamari** 14,50 €  
Baby-Calamares, gebraten, mit einer Knoblauch-Zitronensauce,  
dazu Zaziki, Butterreis und Salat
- 48. Garides** 17,90 €  
gegrillte Riesengarnelen in einer Knoblauch-Olivenöl Sauce,  
dazu Zaziki, Butterreis und Salat.
- 49. Seehechtfilet** 13,50 €  
gebraten, mit Zitronensauce,  
dazu Remouladensauce, Butterreis und Salat



## Kinderteller

- 60. Kleine Portion Gyros** 7,50 €  
mit Pommes frites
- 61. Kinderschnitzel** 7,50 €  
mit Pommes frites
- 62. Fischstäbchen** 6,50 €  
mit Pommes frites
- 63. Chicken Nuggets** 7,50 €  
mit Pommes frites



## Desserts

<b>150. Griechischer Joghurt</b> mit Honig und Walnüssen	4,20 €
<b>151. Gemischtes Eis</b>	3,60 €
<b>152. Gemischtes Eis mit Sahne</b>	4,00 €



## Beilagen

<b>50. Pommes Frites</b>	2,50 €
<b>51. Bratkartoffeln</b>	2,90 €
<b>52. Butterreis</b>	2,50 €
<i>Pita-Brot</i>	2,00 €
<i>Mayonnaise – Portion</i>	0,50 €
<i>Ketchup Portion</i>	0,50 €
<i>Brot</i>	1,00 €



## **Das ist unser Bier...**

<i>Krombacher Pilsener</i>	<i>0,30l</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Krombacher Pilsener</i>	<i>0,50l</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Diebels Alt</i>	<i>0,30l</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Diebels Alt</i>	<i>0,50l</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Willinger Landbier Dunkel</i>	<i>0,30l</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Willinger Landbier Dunkel</i>	<i>0,50l</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Weizenbier</i>	<i>0,50l</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Weizenbier, alkoholfrei</i>	<i>0,50l</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Flasche Krombacher, alkoholfrei</i>	<i>0,33l</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Flasche Krombacher Radler, alkoholfrei</i>	<i>0,33l</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Flasche Malzbier</i>	<i>0,33l</i>	<i>2,50 €</i>

## **Wenn es mal kein Bier sein soll...**

<i>Coca Cola, Sprite,Fanta,Spezi</i>	<i>0,20l</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Coca Cola light</i>	<i>0,20l</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Ice Tea</i>	<i>0,20l</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Krombacher´s Fassbrause</i>	<i>0,33l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Mineralwasser</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Mineralwasser</i>	<i>0,75l</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Apfelsaftschorle</i>	<i>0,20l</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Schweppes Bitter Lemon</i>	<i>0,20l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Apfelsaft</i>	<i>0,20l</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>0,20l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Traubensaft dunkel</i>	<i>0,20l</i>	<i>2,50 €</i>

## **Heiße Getränke**

<i>Kaffee Creme</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Espresso</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Cappuccino mit Milch</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Irish Coffee</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Heiße Schokolade</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Glas Tee,</i>	<i>2,50 €</i>

Sorten: *Schwarzer,Pfefferminz, Grüner,Früchte,  
Kräuter, Rooibos-Vanilla,Kamille, Hagebutten*

<b>Glas Glühwein</b>	<b>2,80 €</b>
----------------------	---------------

## ***Kurz und gut vorweg und hinterher***

<i>Sherry</i>	<i>5cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Martini</i>	<i>5cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Obstler</i>	<i>2cl</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Himbeergeist</i>	<i>2cl</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Kirschwasser</i>	<i>2cl</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Williams Birne</i>	<i>2cl</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Waldfrucht</i>	<i>2cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Haselnuss</i>	<i>2cl</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Whiskey</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Underberg</i>	<i>2cl</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Kümmerling</i>	<i>2cl</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2cl</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2cl</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2cl</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Weizenkorn</i>	<i>2cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Wacholder</i>	<i>2cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Rum</i>	<i>2cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Ganz alter Schneider</i>	<i>2cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Malteser Aquavit</i>	<i>2cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Wodka</i>	<i>2cl</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Tequila mit Zitrone</i>	<i>2cl</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Ouzo</i>	<i>2cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Tsipouro</i>	<i>2cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Grappa</i>	<i>2cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Sambucca</i>	<i>2cl</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Bayleys Irish Cream</i>	<i>2cl</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Amaretto</i>	<i>2cl</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Metaxa*****</i>	<i>2cl</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Asbach Uralt</i>	<i>2cl</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Mariacron</i>	<i>2cl</i>	<i>2,60€</i>







## Griechische Weine

Glas 0,2L Flasche 0,75L

### Weißwein

**Ploes**, trocken. Rebsorten: Chardonnay, Assyrtiko. 5,70 € 18,90 €  
mit Aromen von Zitrusfrüchten, fruchtig frisch mit abgerundetem Schmelz.

**Malagouzia** von Alpha Estate, ein frischer und knackiger Weißwein. 5,90 € 19,90 €  
Die Malagouzia Trauben stammen aus der Region Florina welche in einem einzigartigen Klima in Höher von 650m wachsen. Der Weißwein hat eine brillante hellgelbe Farbe. Aromen von Pfirsich, Zitrusfrüchten und exotischen Früchten mit einem Hauch von Gewürzen im Hintergrund machen diesen Wein einzigartig. Er hat einen sehr angenehmen langen Abgang.

**Skouras Cuvee Prestige**, trocken. Rebsorten: Roditis, Moscofilero. 4,90 € 17,90 €  
Der Wein versprüht das Aroma frischer Blumen, mit einem Hauch zerdrückter Blüten und Früchten wie Avocado. Ein entspanntes Tempo und eine Luxus-Textur entfalten den Geschmack von Zitrusfrüchten und einer Spur Jasmin und Minze.

**Savatiano**, ein preisgekrönter frischer Weißwein nach alter Tradition 5,90 € 19,90 €  
gekeltert von der Winzerfamilie Papagiannakos. Er zeichnet sich aus durch seine milde Säure, angenehme Mineralität und Aromen von Apfel und Blüten.

**Retsina**, trocken. Frischer, harmonischer Winzer-Retsina. (Flasche 0,5L) 4,50 €  
Der typisch griechische, geharzte Weißwein. Das Bouquet lässt Zitrusfrüchte und den typischen Duft mediterraner Pinienwälder anklingen.

**Imiglykos Weiß**, lieblich. 4,60 € 15,80 €  
Süße und Säure geben dem Wein Balance und reiches Volumen.

### Rosé

**Skouras Cuvee Prestige**, 4,90 € 17,90 €  
trocken. Rebsorte: Agiorgitiko, Moscofilero.  
Sobald dieser Wein serviert wird, füllt sich die Luft mit spannenden Frühling Aromen von roten Beeren, Kirschen, Erdbeeren, Maraschino Kirschen, Rosenblüten und Mandarinen.





## Griechische Weine

Glas 0,2L Flasche 0,75L

### Rotwein

**Ploes**, trocken. Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot,  
mit Aromen von Kirschen und Pflaumen,  
satt, dunkelbeerige Frucht, warme Würze

5,70 € 18,90 €

**Skouras Cuvee Prestige**, trocken.

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Agiorgitiko.

Gute Frische, elegantes, samtiges Tannin, dichte Textur und langes Finale,  
die Frucht erinnert an dunkle Kirschen und reife Brombeeren

4,90€ 17,90 €

**Merlot Zacharias**, trocken.

Intensiv im Bouquet, das an rote Früchte wie Pflaumen, Kirschen und Stachelbeeren erinnert.  
Vollmundig mit feinen Tanninen und einem angenehmen, langen Nachklang im Geschmack.

4,80€ 17,90 €

**Nemea Driopi**, trocken. Rebsorte: Agiorgitiko

Er trägt einen rubinroten Gewand und verfügt über großzügige Aromen von roten Früchten und getrockneten Schalenfrüchten. Ein Fruchtspiel von Beeren, wechselt sich im Mund ab und betört die Sinne. Der Nemea Driopi besitzt eine gut ausbalancierte Tanninstruktur und hat einen langen, samtigen Abgang.

5,90 € 25,90 €

**Imiglykos Rot**, lieblich,

4,60 € 15,80 €

### Tsipouro

ein traditioneller griechischer Tresterbrand

Hergestellt wird Tsipouro aus einheimischen Rebsorten wie Assyrtiko, Roditis, Savatiano oder Athiri.

Nach zweifacher Destillation und anschließender Lagerung gelangt der Tresterbrand mit seinem feinen Traubenbouquet in den Handel.

Flasche 0,2L 12,40 €

