



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

- | | |
|---|--------|
| 1. Tomatensuppe mit Sahne | 4,90 € |
| 2. Hühnersuppe mit Reis und Gemüse | 4,90 € |
| 3. Zwiebelsuppe mit Weißbrot und Käse überbacken | 4,90 € |

Kalte Vorspeisen

- | | |
|---|--------|
| 4. Zaziki
mit griechischen Joghurt, Gurken, Knoblauch
und nativem Olivenöl, dazu Brot | 4,90 € |
| 7. Oliven und Peperoni
Kalamata Oliven (die Königin unter den Oliven genannt)
und milde griechische Peperoni | 4,90 € |
| 8. Feta
griechischer Feta-Käse mit Olivenöl, dazu Brot | 5,50 € |

Warme Vorspeisen

- | | |
|--|--------|
| 10. Saganaki Feta
griechischer Feta-Käse paniert und gebraten | 6,50 € |
| 12. Feta Fournou
Feta-Käse überbacken mit Zwiebeln, Oliven und Tomaten | 7,50 € |
| 13. Florinis
gegrillte, griechische rote Paprika mit Fetakäse gefüllt | 7,50 € |
| 15. Pita und Zaziki
griechisches Pita-Brot, gegrillt, dazu Zaziki | 3,90 € |
| 18. Knoblauchbrot
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“** 19,90 €
verschiedene Steaks mit Röstzwiebeln, Champignons,
Speck, Kräuterbutter, dazu Kartoffelkroketten und Salat
- 32. Steak Metaxa-Spezial** 14,90 €
2 gegrillte Schweinesteaks, in Metaxasauce, mit Käse überbacken,
dazu Pommes frites und Salat
- 36. Schweinefilet Medaillons** vom Grill, in Metaxasauce, 16,90 €
mit Tomaten und Käse überbacken, dazu Pommes frites und Salat
- 37. Schweinefilet Medaillons** vom Grill, 15,90 €
mit Kräuterbutter, dazu Zaziki, Pommes frites und Salat
- 38. Schweinelendchen** vom Grill, 16,90 €
mit Champignon-Rahm-Sauce, dazu Kartoffelkroketten und Salat
- 39. Hähnchenbrustfilet** vom Grill 14,50 €
mit Champignon-Rahm-Sauce, dazu Kartoffelkroketten und Salat
- 29. Rumpsteak** vom Angus Rind ca. 230g 23,90 €
mit Kräuterbutter, dazu Pommes frites
und gemischtem Salatteller
- 31. Pariser Pfeffersteak** vom Angus Rücken ca. 230g 24,90 €
dazu frische Champignons,
Kartoffelkroketten und Bohnen im Speckmantel



Hauptgerichte

- 33. Gyros, Schweinefleisch vom Spieß gegrillt** 12,90 €
mit Zaziki, Pommes frites, dazu Salat
- 53. Gyros-Spezial in Metaxa Sauce** 14,50 €
mit Käse überbacken, dazu Pommes frites und Salat
- 34. Souvlaki, zwei würzige Schweinefleisch-Spieße vom Grill** 13,90 €
dazu Zaziki, Pommes frites und Salat
- 35. Bifteki** 13,90 €
großes Hacksteak, gefüllt mit Fetakäse
dazu Zaziki, Pommes frites und Salat
- 40. Paidakia, Marinierte Lammkoteletts, gegrillt,** 17,50 €
dazu Zaziki, Pommes frites und Salat
- 41. Hellas Teller,** 14,90 €
Gyros und Souvlaki (Schweinefleisch-Spieß)
dazu Zaziki, Pommes frites und Salat
- 42. Griechische Grillvariation** 19,90 €
Gyros, Souvlaki, Lammkotelett, Hacksteak
dazu Zaziki, Pommes frites und Salat

Schnitzelgerichte

- 22. Schweineschnitzel „Wiener Art“** 12,50 €
mit Pommes frites und gemischtem Salatteller
- 23. Schwalefelder Krüstchen** 13,90 €
Schnitzel auf Bratkartoffeln angerichtet mit Champignons
und Spiegelei, dazu Salat
- 24. Zigeunerschnitzel** 13,90 €
dazu Pommes frites und Salat
- 25. Champignon Rahmschnitzel** 13,90 €
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** 13,90 €
mit Metaxa- Sauce, dazu Pommes frites und Salat





Fischgerichte

- 43. Inselteller** 19,50€
*Garnelen, Calamares und Seehechtfilet,
mit Zitronen-Olivenöl Sauce,
dazu Remoulade und Kartoffelkroketten.*
- 45. Rotbarschfilet** 14,90 €
*mit Zitronen-Olivenöl Sauce,
dazu Remoulade, Butterreis und Salat*
- 46. Lachsfilet** 17,90 €
vom Grill mit Pfannengemüse, Butterreis, dazu Salat
- 47. Kalamari** 14,50 €
*Baby-Calamares, , mit einer Knoblauch-Zitronensauce,
dazu Zaziki, Butterreis und Salat*
- 48. Garides** 17,90 €
*2 Garnelen-Spieße in einer Knoblauch-Olivenöl Sauce,
dazu Zaziki, Butterreis und Salat.*
- 49. Seehechtfilet** 14,50 €
*mit Zitronen-Olivenöl Sauce,
dazu Remoulade, Butterreis und Salat*





Kinderteller

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



Beilagen

50. Pommes Frites	2,50 €
51. Bratkartoffeln	2,90 €
52. Butterreis	2,50 €
54. Pita- Brot	2,00 €
Mayonnaise – Portion	0,50 €
Ketchup Portion	0,50 €
Brot	1,00 €



Das ist unser Bier...

Vom Fass...

Krombacher Pilsener oder Radler	0,30l	2,70 €
Krombacher Pilsener oder Radler	0,50l	4,50 €
Diebels Alt	0,30l	2,70 €
Diebels Alt	0,50l	4,50 €
Willinger Landbier Dunkel	0,30l	2,70 €
Willinger Landbier Dunkel	0,50l	4,50 €

Flaschenbiere...

Weizenbier	0,50l	4,50 €
Weizenbier, alkoholfrei	0,50l	4,50 €
Krombacher, alkoholfrei	0,33l	2,70 €
Krombacher Radler, alkoholfrei	0,33l	2,70 €
Malzbier	0,33l	2,50 €

Wenn es mal kein Bier sein soll...

Coca Cola, Sprite,Fanta,Spezi	0,20l	2,00 €
Coca Cola, Sprite,Fanta,Spezi	0,40l	4,00 €
Coca Cola light	0,20l	2,00 €
Coca Cola light	0,40l	4,00 €
Ice Tea	0,20l	2,00 €
Krombacher´s Fassbrause	0,33l	2,50 €
Mineralwasser	0,25l	2,00 €
Mineralwasser	0,75l	4,80 €
Apfelsaftschorle	0,20l	2,00 €
Apfelsaftschorle	0,40l	4,00 €
Schweppes Bitter Lemon	0,20l	2,50 €
Apfelsaft	0,20l	2,30 €
Orangensaft	0,20l	2,50 €
Traubensaft dunkel	0,20l	2,50 €

Heiße Getränke

Kaffee Creme	2,50 €
Espresso	2,30 €
Cappuccino mit Milch	2,90 €
Latte Macchiato	2,90 €
Irish Coffee	4,50 €
Heiße Schokolade	2,50 €
Glas Tee,	2,50 €
<u>Sorten:</u> Schwarzer,Pfefferminz, Grüner,Früchte, Kräuter, Rooibos-Vanilla,Kamille, Hagebutten	
Glas Glühwein	2,80 €

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>Alte Marille, Brennerei Prinz</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Alte Bodenseeapfel, Brennerei Prinz</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Gamsblut, Waldbeeren Likör, Brennerei Prinz</i>	<i>2cl</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Obstler</i>	<i>2cl</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Himbeergeist</i>	<i>2cl</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Kirschlikör</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>2,60 €</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>2,80 €</i>
<i>Malteser Aquavit</i>	<i>2cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Wodka</i>	<i>2cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Tequila mit Zitrone</i>	<i>2cl</i>	<i>2,50 €</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>2,60 €</i>
<i>Mariacron</i>	<i>2cl</i>	<i>2,60€</i>



Deutsche Weine

Glas 0,2L

Flasche 0,75L

Weißwein

Kühling, trocken. Rebsorte: Riesling, Rheinhessen 5,50€ 18,50 €
Dieser anregende Riesling schmeckt rassig und frisch. Er duftet nach allerlei gelben Früchten und präsentiert sich am Gaumen schön mineralisch, ausgewogen und mit dem Rieslinge typischen Schmelz.

Ihringer Föhrenber, halbtrocken. 5,50€ 18,50 €
Rebsorte: Weißburgunder, Baden, mit delikater Süße und lebendiger Säure. Seine fruchtige und dezent mineralische Art machen ihn zu einem ausdrucksstarken Wein.

Frankweiler Königsgarten, Silvaner, halbtrocken, Pfalz 4,80 €

Göcklinger Kaiserberg, Silvaner, trocken, Pfalz 4,80 €

Apfelwein 0,25l 2,50 €

Rosé

Ihringer Föhrenberg, halbtrocken. 5,50€ 18,50 €
*Rebsorte: Spätburgunder, Baden
Verlockend-süffiger Rosé mit fruchtiger Süße und wunderbarem Aroma*

Rotwein

Ihringer Winklerberg, trocken. Rebsorte: Spätburgunder, Baden 5,50€ 18,50 €
erinnert an heimische Beerenfrüchte, präsentiert sich sanft und elegant im Mund

Dornfelder, trocken, Rheinhessen 4,80 €

Dornfelder & Spätburgunder, halbtrocken, Pfalz 4,80 €

Vier Jahreszeiten, Portugieser & Dornfelder, lieblich, Rheinhessen 4,60 €





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 Frühlings 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,
satte, 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. 4,80€ 17,90 €
Intensiv im Bouquet, das an rote Früchte wie Pflaumen, Kirschen und Stachelbeeren erinnert.
Vollmundig mit feinen Tanninen und einem angenehmen, langen Nachklang im Geschmack.

Nemea Driopi, trocken. Rebsorte: Agiorgitiko 5,90 € 25,90 €
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 Taninnstruktur und hat einen
langen, samtigen Abgang.

Imiglykos Rot, lieblich, 4,60 € 15,80 €

Tsipouro

Flasche 0,2L 12,40 €

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.

