

# SPEISEN

## Kalte Vorspeisen

Zaziki, Joghurt mit Gurken, Knoblauch	G	4,00
Skordalia, Kartoffel-Knoblauch-Dip		4,20
Tirokafferri, Scharfe Fetacreme	G	4,80
Taramosalata, Fischrogencreme	D	4,80
Melitzanosalata, Auberginenaufstrich		4,80
Oliven Kalamata		3,50
Griechischer Feta Olivenöl extra vergine & Oregano	G	6,30

## Kalte Vorspeiseplatte

für eine Person		9,00
für zwei Personen		18,00
Zaziki, Skordalia, Melitzanosalata, Taramo, Tirokafferri, Weiße Bohnensalat, Dolmadakia (mit Reis gefüllte Weinblätter)	D, F, G, O, R	

## Salat

Griechischer Bauernsalat	G, O	8,70
Tomaten, Gurken, Oregano, Zwiebeln, Paprika, Oliven, Feta, Essig und Olivenöl extra vergine		

## Warme Vorspeisen

Gavros	D, G, M	5,60
Kleine Sardellen (ganze Fische), Skordalia		
Gebackene Auberginen mit Zaziki	A, C, G	7,80
Gebackene Zucchini mit Zaziki	A, C, G	7,80
Muscheln aus dem Backofen mit Kräuterbutter	G, R	7,20
Tiropitakia	A, G	5,70
Blätterteig mit Käse gefüllt (4 Stück)		
Feta überbacken Tomaten, Paprika, Zwiebeln	G, L	7,50
Gegrillte Pepperoni mit Knoblauch		4,50
Tirokeftedakia	A, C, G	5,30
Gebratene Käselaiabchen (6 Stück)		
Gegrillte Paprika mit Feta-Füllung (2 Stück)	G	5,50

## Warme Vorspeisenplatte

für eine Person	A, C, F, G	9,80
für zwei Personen		19,60
Dolmadakia (mit Reis gefüllte Weinblätter), Tiropitakia, Tirokeftedakia, gebackene Auberginen und gebackene Zucchini, Zaziki		

## Aus dem Backofen

Moussaka	A, C, G	14,80
Auflauf aus Auberginen, Kartoffeln und Faschiertem mit Bechamelsauce überbacken		
Lammstelze-Stifado		17,80
mit ganzen gekochten Zwiebeln		

## Aus der Pfanne

Gyros in Metaxasauce	G	14,80
mit Käse überbacken, Butterreis		

## Kindergerichte

Schnitzel	A, C, G	7,50
Huhn oder Schwein, mit Pommes frites		

## Grillteller

Epidaurus-Teller	A, C, G, L	14,80
Gyros, Biftekekaki, Lammkrone, Souvlaki mit Zaziki, Tomatenreis		

## Fleisch vom Grill

Biftekekakia	A, C, G, L	13,00
Faschierte Laibchen mit Zaziki, Tomatenreis		
Bifteki	A, C, G, L	13,70
Faschiertes Laibchen gefüllt mit Feta, dazu Zaziki, Tomatenreis		
Souvlaki	G, L	11,90
Zwei Schweinefleisch-Spieße mit Zaziki, Tomatenreis		
Gyros mit Zaziki, Tomatenreis	G, L	13,40
Lammkrone	G, L	22,80
Fünf Stück mit Tomatenreis, Zaziki		

## Meeresfrüchte

Muscheln aus dem Backofen mit Kräuterbutter	G, R	13,00
Kalamari gegrillt	C, G, M, R	14,00
frischem Gemüse, Senf-Zitronen-Olivenöl Sauce		
Kalamari frittiert	A, C, G, M, R	14,00
frischem Gemüse, Senf-Zitronen-Olivenöl Sauce		
Scampi gegrillt	B, C, G, M	23,00
frischem Gemüse, Senf-Zitronen-Olivenöl Sauce		
Kalamari und Scampi gegrillt	B, C, G, M, R	17,00
frischem Gemüse, Senf-Zitronen-Olivenöl Sauce		

## Beilagen

Pita .....	A, G ...	2,50
Griechisches Fladenbrot		
Knoblauch-Pita.....	A, G ...	2,50
Griechisches Fladenbrot mit Knoblauch		
Tomatenreis.....	G, L ...	2,50
Pommes frites.....		3,00
Butterkartoffeln .....	G, L ...	4,00
Gegrilltes Gemüse .....		4,00

Zu ALLEN Gerichten außer Spaghetti servieren wir gemischten Salat. M

## NACHSPEISEN

Baklavas .....	A, G, H	5,50
Traditionelle Süßspeise aus handgefertigtem, knusprigen Teig, mit vielen Nüssen und Honig, dazu Vanilleeis		
Galaktobourekó .....	A, C, G	5,50
Knuspriger Filo-Teig mit ausgezeichneter, samtiger Grießcreme, dazu Vanilleeis		
Kataifi .....	A, G, H	5,50
Traditionelles, handgemachtes Gebäck aus feinen Teigfäden, mit vielen Nüssen, dazu Vanilleeis		
Joghurt .....	G, H	6,00
mit Honig und Walnüssen		

## QUALITÄTSWEINE

### Weiss

MANTINIA BOSINAKIS .....	0,75l...	19,00
(Moschofilero) Peloponnes		
ZAFEIRAKIS .....	0,75l...	18,00
(Malagousia) Tyrnavos		
BIBLIA CHORA WHITE .....	0,75l...	21,00
(Sauvignon Blanc, Assyrtiko) Kavalla		
TECHNI ALIPIAS .....	0,75l...	19,00
(Assyrtiko) Drama		
SIGALAS .....	0,75l...	23,00
(Assyrtiko, Momenvasia) Santorin		
SANTORINI TSELEPOS .....	0,75l...	26,00
(Assyrtiko) Santorin		

### Rosé

BIBLIA CHORA ROSÉ .....	0,75l...	22,00
(Syrah) Kavalla		

### Rot

MAGNUS BARCATA .....	0,75l...	21,00
(Syrah, Cabernet, S.) Porto Carras		

## Die besten Retsina Griechenlands

TRÄNE DER PINIE KECHRIBARI (100% Assyrtiko) .....	0,75l .....	22,00
RETSINA ROSÉ KECHRIBARI (100% Xinomavro) .....	0,75l .....	20,00