

Speisekarte:

Aperitifs	Suppen:	Kalte Vorspeisen:	Warme Vorspeisen:	Schafskäsespezialitäten:
Salate:	Beilagen:	Saucen:	Vegetarisch:	gebackene Fischspezialitäten:
gegrillte Fischspezialitäten:	Fisch - Fleisch - Gerichte:	Fleischgerichte vom Grill:	Variationen und Grillspezialitäten:	Platten für 2 Personen:
Spezial Filets vom Grill:	Gerichte aus der Pfanne:	Gerichte in Metaxasauce:	Lammhaxen aus dem Backofen:	Kalbfleisch aus dem Backofen:
Für unsere Kleinen Gäste:	Nachspeisen:	Heisse Getränke:	Alkoholfreie Getränke:	Spirituosen:
Biere:	Weisse Weine:	Rote Weine:	Rose Weine:	Sekt / Champagner:

Aperitifs:

OUZO auf Eis	40,5%	2cl
Sekt Glas	12%	0,1l
Campari mit Soda oder Orange	25%	4cl
Wodka Lemon	40%	4cl
OUZO pur	38%	2cl
OUZO mit Feige	38%	2cl
Martini Weiß oder Rot	15%	4cl
Sherry trocken	15%	4cl

Suppen:

- 1) **Hühnersuppe** (hausgemacht)
- 2) **Fischsuppe** (hausgemacht)
- 3) **Bohnensuppe** (hausgemacht)

Kalte Vorspeisen:

Zaziki

- 6) Nach Omas altem Rezept, Aus original griechischem Joghurt, angemacht mit frischen Knoblauchraspeln und Gurken. Ein treuer Begleiter für jedes Grillgericht

Tarama

- 7) Aus Kabeljaueiern zubereitete Vorspeise nach altem, traditionellem Rezept. Eine Extranote der griechischen Küche.

- 8) **Oliven und Peperoni**
in Essig-Olivenöl eingelegt

- 9) **Oktopussalat**
Zarte Mittelmeerkrake - eingelegt in Öl-Essig

- 10) **Kalamarisalat**

Zarte Tintenfischstücke in Öl-Essig eingelegt

- 11) **Garides Cocktail**
Krabben in leichter Mayo-Apfelsauce

Verschiedene kalte Vorspeisen für 1 Person

- 12) Kalter Vorspeisenteller aus Schafskäse, Tarama, Zaziki, Oktopussalat, Bohnensalat, Kopanisti, Oliven, Tomaten und Peperoni

- 13) **Verschiedene kalte Vorspeisen für 2 Personen**

Warme Vorspeisen:

- 16) **Dolmadakia**
Hausgemachte Weinblätter mit Füllung aus Faschiertem, Reis in Rotweinsauce
- 17) **Melanzani**
(Auberginen) Melanzani Scheiben, gebacken - mit Zaziki und Essig
- 18) **Gigantes**
Riesenbohnen in leichter Tomatensauce und Oregano Krauter
- 19) **Keftedakia**
Aus Faschiertem - Bällchen in pikanter Tomatensauce
- 20) **Tiropitikia**
Schafskäsetaschen - knusprig und goldbraun gebacken - *einfach lecker*
- 21) **Mydia Saganaki**
Muscheln mit frischem Basilikum, Rotweinsauce - das Ganze mit griechischem Käse überbacken
- 22) **Scampi**
in Olivenöl gebratene kleine Scampi mit feinen Kräutern und Knoblauch
- 23) **Champignons**
Frische Champignons gefüllt mit Faschiertem - das Ganze mit Käse überbacken - in Rotweinsauce
- 24) **Peperoni Grill;**
Mittelscharfe Peperoni vom Grill in Knoblauch und Essig
- 25) **Florinis**
Überbackene rote Paprika mit Schafskäse und frischen Kräutern gefüllt
- 26) **Oktopus** gegrillt
Zarte Mittelmeerkrake raffiniert gegrillt serviert
- 27) **Knoblauchbrot**
Knusprige Brotscheiben- goldbraun gebacken - in hausgemachter Kräuterbutter und Knoblauch
- 28) **Kolokithakia**
Gebackene Zucchinischeiben mit Zaziki

Warmer Vorspeisenteller

- 29) Mit Zucchini, Melanzani, Knoblauchbrot, Schafskäse gebacken
Zaziki - Tarama und Salat
- 30) **Warmer Vorspeisenteller** - für 2 Personen
- 31) **Gebackene Kartoffel**
Mit einer Füllung aus verschiedenen Käsesorten

Schafskäsespezialitäten:

- 32) **Feta 1**
Griechischer Schafskäse mit Zwiebeln in Olivenöl
- Saganaki**
- 33) Griechischer Schafskäse - gebacken - leicht paniert -
mit kleinem Bohnensalat serviert
- 34) **Kopanisti**
Griechischer Schafskäsesalat - leicht pikant
- Feta a'la Chef - die echte Versuchung**
- 35) Schafskäse aus dem Backofen mit Zwiebeln, Tomaten, Peperoni
in mildem rotem Paprikapfeffer und Knoblauch
- 36) **Zypriotische Halumi**
Zypriotischer Ziegenkäse gegrillt - dazu Tomaten und frische Kräuter

Salate:

- Choriatiki**
- 40) Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Schafskäse,
Oliven, Peperoni - in Olivenöl - *Ein Salat mit südlichem Flair*
- 41) **Choriatiki** (klein)
- 42) **Krautsalat**
- 43) **Gemischter Salat**
- Garnelensalat**
- 44) Gebratene Scampis in Öl - auf buntem Salatbukett - mit Tomaten, Gurken,
Balsamicoessig, Olivenöl - und ein Fladenbrot - *einfach köstlich!!*
- Thunfischsalat**
- 45) Thunfisch auf buntem Salatbukett - mit Tomaten, Gurken, gekochten Eiern, Käse, Mais,
Balsamicoessig, Olivenöl - und ein Fladenbrot
- Fitnesssalat**
- 46) Knackige Salate mit zarten Hühnerbrustfiletstreifen in Balsamicoessig-
und Joghurtsauce - dazu Fladenbrot

Beilagen:

- 50) **Pommes Frites**

- 51) **Erdäpfelscheiben**
- 52) **Tomatenreis**
- 53) **Butterreis**
- 54) **Fladenbrot**
- 55) **Melanzani** - gefüllt -
aus dem Backofen
- 56) **Grüne Bohnen**
aus dem Backofen

Saucen:

- 40) **Metaxasauce, Pikante Sauce, Pfeffersauce, Fischsauce**
(extra - pro Sauce)

Vegetarisch:

- 64) **Omelette**
Mit Tomaten, Schafskäse und Krautsalat
- 65) **Omelette**
Mit Käse, Champignons und Krautsalat
- 66) **Gigantes**
Riesenbohnen mit Schafskäse überbacken dazu gem. Salat
- 67) **Melanzani**
mit Schafskäse überbacken dazu gem. Salat
- 68) **Grüne Bohnen**
mit Schafskäse überbacken dazu gem. Salat

gebackene Fischspezialitäten:

- 70) **Kalamari**
Saftige, knusprige Tintenfisch mit Butterreis, Fischsauce und
gem. Salat
- 71) **Seezunge**
Seezungenfilets mit Butterreis, Fischsauce und gem. Salat
- 72) **Scampi**
Mit Butterreis, Fischsauce und gem. Salat
- 73) **Inselsteller**
Eine Variation von Kalamari und Seezungenfilet mit Butterreis,
Fischsauce und gem. Salat
- 74) **Kos Teller**
Eine Variation von Kalamari und Scampi mit Butterreis, Fischsauce

und gem. Salat

Scampi a'la Chef

- 75) Kretanisches Gericht mit Scampi aus dem Backofen, Schafskäse, Knoblauch (natur) in pikanter Sauce und gem. Salat - dazu Brot

Glossa - gefüllt

- 76) Zwei saftige Seezungenfilets gefüllt mit Peperoni, Schafskäse - in Roseweinsauce - aus dem Backofen - dazu gem. Salat und Brot

Fischplatte

- 77) Eine Variation von Kalamari, Seezungenfilets und Scampi mit Fischsauce, gem. Salat und Butterreis

gegrillte Fischspezialitäten:

Kalamari - vom Grill

- 78) Saftige, knusprige Kalamari vom Grill mit Fischsauce, gem. Salat und Butterreis

Scampispies - vom Grill

- 79) Ausgeschälte Scampi vom Grill mit Fischsauce, gem. Salat und Butterreis

Frische Seezunge - vom Grill

- 80) Ganze Seezunge vom Grill mit Olivenöl mariniert - dazu Fischsauce, gem. Salat und Butterreis

Solomos - vom Grill

- 81) Lachsfilet vom Grill mit Fischsauce, gem. Salat und Butterreis

Schwertfisch - vom Grill

- 82) Saftiges Schwertfischfilet mit Fischsauce, gem. Salat und Butterreis

Fischplatte RHODOS - gegrillt - für 2 Personen

- 83) *Die feine Möglichkeit von Allem Etwas zu probieren und zu genießen*
Eine Variation von gegrillten Kalamari, Scampi, Lachsfilet und Frische Seezunge - mit Fischsauce, gem. Salat und Butterreis

Fischplatte KRETA vom Grill

- 84) **Kalamari, Scampi, Lachsfilet**
mit Fischsauce, gem. Salat und Butterreis

SANTORINI - Teller

- 98) Saftige, knusprige Kalamari und Oktapus vom Grill mit Fischsauce, gem. Salat und Butterreis

Fisch - Fleisch - Gerichte:

OUZO-Teller

- 85) Kalamari mit Gyros (Fleisch vom Drehspieß) dazu Zaziki, Tomatenreis und gem. Salat

Vasilis - Teller

υασις - τζιζι

- 86) Kalamari mit Suflaki dazu Zaziki,
Tomatenreis und gem.Salat

Skopelus - Teller

- 87) Variation von Gyros, Kalamari, Suflaki,
Tomatenreis und gem. Salat

Liebe Gäste - Sie können gegen Aufpreis an statt gem. Salat auch Bauernsalat wählen (gilt für alle Gerichte)

Fleischgerichte vom Grill:

Suzukakia

- 88) Bällchen aus Faschiertem (Hackfleischbällchen)
mit Tomatenreis und gem. Salat

Gyros

- 89) *Die Nationalspeise überall in Griechenland*
Würziges Schweinefleisch - am Drehspieß gebraten
dazu Zaziki, Tomatenreis und gem. Salat

Gyros Pita (Fladenbrot)

- 90) Zum feinen Gyros noch Fladenbrot (Pitta) mit Zaziki,
Tomatenreis und gemischten Salat als Beilage

Suflaki

- 91) Zarte - magere Fleischstücke vom Schwein am Spies
dazu Tomatenreis, Zaziki und gem. Salat

Leber

- 92) Schweineleberscheiben vom Grill mit Tomatenreis,
gem. Salat und gerösteten Zwiebeln

Bifteki

- 93) Faschiertes (Hackfleisch) - original griechisch zubereitet,
mit Schafskäse und frischen Kräutern gefüllt,
dazu Tomatenreis, Tzatziki und gem. Salat

Pidakia

- 94) Zarte Lammkötletts vom Grill mit Zaziki,
Tomatenreis und gem. Salat

Suflaki (gefüllt)

- 95) Zarte - magere Fleischstücke vom Schwein am Spies gefüllt mit Schafskäse und Peperoni dazu
Tomatenreis, Zaziki und gem. Salat

Suflaki (Zwillingspieße)

- 96) Zarte Fleischstücke vom Schwein an Spiesen mit Käse überbacken
dazu Tomatenreis und gem. Salat

Steaks

- 97) Zarte Schweinesteaks vom Grill mit Zaziki,
Tomatenreis und gem. Salat

Variationen und Grillspezialitäten:

Variationen und Gimspezialitäten

- 99) **Saloniki Teller**
2 Suflaki mit Gyros, Tomatenreis und gem. Salat
- Dorf Teller**
- 100) 1 Suflaki, Gyros, Schweinesteak, Zaziki,
Tomatenreis und gem. Salat
- Athen Teller**
- 101) Gyros, Lammkotelett, Suflaki, Suzukia,
Tomatenreis und gem. Salat
- Kostas Teller**
- 102) Suflaki, 1 Suzuki, 2 Leber, Lammkotelett,
Tomatenreis und gem. Salat
- Plaka Teller**
- 103) Gyros mit Suflaki, Tomatenreis und gem. Salat
- Apollo Teller**
- 104) Gyros, 1 Suflaki, 2 Leber, Tomatenreis und gem. Salat
- Odysseus Teller**
- 105) Eine Variation aus Gyros, 2 Suzukakia, Schweinesteak,
Kräuterbutter, Fladenbrot, Zaziki, Tomatenreis und gem. Salat
- Mykonos Teller**
- 106) 1 Suflaki, 1 Suzukaki, Gyros, Tomatenreis und gem. Salat

Suzukaki: Faschiertes - Suflaki: Fleischspieß

Platten für 2 Personen:

- Lamm - Platte** - für 2 Personen
- 110) Eine Variation von 6 Lammkoteletts, 4 Lammfilets - begleitet
von Bratkartoffeln, grünen Bohnen, Zaziki und gem. Salat
- Syrtaki - Platte** - für 2 Personen
- 111) Eine Mixplatte aus Gyros, 2 Suflaki, 2 Lammkoteletts, 2 Suzukia,
2 Leber, Tomatenreis und gem. Salat
- Fisch-Fleisch-Platte** - für 2 Personen
- 112) *Eine wirklich tolle Kombination!!!*
Eine Variation aus 2 Suflaki (Fleischspieß), Gyros, Kalamari, Seezungefilet, Scampi, Tomatenreis
und gem. Salat

Spezialfilets vom Grill:

- Filet 1 - vom Rind 300 gr.**
- 115) Saftiges Rinderfilet mit Kräuterbutter, Erdäpfelscheiben,
grünen Bohnen, Kräuterbutter und gem. Salat

grünen Bohnen, Kräuterbutter und gem. Salat

Filet 2 - vom Rind 300 gr.

- 116) Saftiges Rinderfilet in Pfeffersauce mit Erdäpfelscheiben, Butterreis und gem. Salat

Filet 3 - vom Lamm

- 117) Zarte Lammfilets mit grünen Bohnen, Erdäpfelscheiben Kräuterbutter und gem. Salat

Filet 4 - vom Huhn

- 118) Saftige Hühnerbrustfilets mit grünen Bohnen, Erdäpfelscheiben, Kräuterbutter, Zaziki und gem. Salat

Spezialfilet 5 - vom Schwein

- 119) Schweinemedallions am Spieß mit Paprika, Zwiebeln, grüne Bohnen, Kräuterbutter und gem. Salat

Chef Teller (Mix)

- 120) 1 Rinderfilet, 1 Lammfilet, 1 Hühnerbrustfilet, 1 Schweinefilet dazu grüne Bohnen, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und gem. Salat

Gerichte aus der Pfanne:

Filet - Spezial

- 122) Zarte Schweinemedallions in pikanter Sauce mit gem. Salat und Brot

Hühnerbrustfilet

- 123) Sanfte Filets in pikanter Sauce mit gem. Salat und Brot

Lammfilet

- 124) In feiner pikanter Sauce mit gem. Salat und Brot

Pfannengyros

- 125) In feiner pikanter Sauce mit gem. Salat und Brot

Gerichte in Metaxasauce:

Schweinemedallions

- 130) Zarte Schweinemedallions in Metaxasauce mit Bratkartoffeln und gem. Salat

Hühnerbrustfilets

- 129) Zarte Hühnerbrustfilets in Metaxasauce mit Bratkartoffeln und gem. Salat

Lammfilets

- 130) Lammfilets in Metaxasauce mit Bratkartoffeln und gem. Salat

Gyros

- 131) Gyros in Metaxasauce mit Käse überbacken und gem. Salat

Suflakia

- 132) 2 zarte Fleischspieße in Metaxasauce mit Bratkartoffeln und gem. Salat

Lammhaxen aus dem Backofen:

Tradition verpflichtet...

- 135) **Lammhaxen**
Zarte Lammhaxen mit Spaghetti, Käse überbacken dazu gem. Salat
- 136) **Lammhaxen**
mit Kritharaki (Reisnudeln), Käse überbacken dazu gem. Salat
- 137) **Lammhaxen**
Mit Melanzani und gem. Salat
- 138) **Lammhaxen**
Mit grünen Bohnen und gem. Salat
- 139) **Lammhaxen**
Mit Riesenbohnen und gem. Salat
- 140) **Lammhaxen**
Mit Bamies (Okra) und gem. Salat
- Lammhaxen**
- 141) Stifado (Tradition) Lammhaxen mit geschmorten Zwiebeln,
Käse überbacken dazu gem. Salat
- Kleftiko**
- 142) Saftige Lammhaxe gespickt mit Knoblauch, Schafskäse und Gemüse
gedämpft - als Beilage grüne Bohnen und gem. Salat
- Mousaka**
- 143) Ein traditionelles griechisches Gericht, Auflauf aus Kartoffeln,
Melanzani, Faschiertem, Käse, Bechamelsauce und gem. Salat

Kalbfleisch aus dem Backofen:

- 145) **Kalbfleisch**
mit Kritharaki (Reisnudeln), Käse überbacken und gem. Salat
- Kalbfleisch**
- 146) mit Riesenbohnen und gem. Salat
- Kalbfleisch**
- 147) mit Grünen Bohnen und gem. Salat
- Kalbfleisch**
- 148) mit Spaghetti, Käse überbacken - dazu gem. Salat

Für unsere kleinen Gäste:

- 150) **Goofy**
Kalamari mit Pommes Frites und gem. Salat
- 151) **Donald**
Gyros mit Pommes Frites und gem. Salat
- 152) **Mickey**
1 Suflaki mit Pommes Frites und gem. Salat
- 153) **Tom und Jerry**
1 Seezungenfilet mit Pommes Frites und gem. Salat

Nachspeisen:

- 155) **Original Griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen**
- 156) **Gataifi „Engelshaar" mit einer Kugel Vanilleeis**
- 157) **Galaktoburiko**
gefüllter Blätterteig mit Vanille-Creme und einer Kugel Vanilleeis
- 158) **Baklavas**
Blätterteig gefüllt mit Honig und Nüssen - dazu 1 Kugel Vanilleeis
- 140) **Gemischtes Eis mit Schlagobers**
- 160) **Bananensplit**
Vanilleeis mit Bananenstreifen und Schlagobers
- 161) **Vanilleeis mit heißen Himbeeren**
- 162) **Vanilleeis mit Schokoladensauce**
- 163) **Gebackene Banane mit Honig, Nüssen und Vanilleeis**
- 164) **Spezial Rhodos**
Gemischtes Eis mit griechischem Likör und Schlagobers
- 165) **Griechischer Frappe**
- 166) **Griechischer Frappe mit Vanilleeis**
- 167) **Eisschokolade**
- 168) **Eistee (Lemon)** 0,33€
- 169) **Eistee (Mango)** 0,33€

Heisse Getränke:

- 180) **Espresso**

- 181) **Griechischer Mocca**
- 182) **Doppelter Espresso**
- 183) **Verlängerter**
- 184) **Kleiner Brauner**
- 185) **Großer Brauner**
- 186) **Kaffee Latte**
- 187) **Cappuccino mit Schlagobers**
- 188) **Cappuccino mit Milchschaum**
- 189) **Melange**
- 190) **Heiße Schokolade mit Schlagobers**
- 191) **Tee (mehrere Sorten zur Auswahl)**
- 192) **Tee mit Rum**
- 193) **Glühwein ***
- 194) **Espresso mit Milchschaum**

Alkoholfreie Getränke:

- 220) **Garsteiner Mineralwasser - Flasche**
- 221) **Garsteiner Mineralwasser - Flasche**
- 223) **Mineralwasser - ohne Kohlensäure - Flasche**
- 224) **Mineralwasser - ohne Kohlensäure - Flasche**
- 225) **Coca-Cola - Glas**
- 226) **Cola - Light - Glas**
- 227) **Fanta (Limonade) - Glas**
- 230) **Sprite (Limonade) - Glas**
- 229) **Orangensaft - Glas**
- 230) **Apfelsaft - Glas**
- 231) **Bitter Lemon - Flasche**
- 232) **Spezi - Glas**

- 233) **Spezi** - Glas
- 234) **Almdudler** - Flasche
- 235) **Apfelsaft** - gespritzt - Glas
- 236) **Orangensaft** - gespritzt - Glas
- 237) **Pago** - Mango - Flasche
- 238) **Pago** - Erdbeere - Flasche
- 239) **Pago** - Multivitamin - Flasche
- 240) **Pago** - Johannisbeere - Flasche
- Red Bull**
- Jugend Getränk** (Apfelleitung)

Spirituosen - Liköre:

203)	Metaxa *****	38%	2cl
204)	Metaxa *****	40%	2cl
205)	Metaxa Jubiläum - Grand Reserve	40%	2cl
206)	Bacardi mit Cola	40%	4cl
207)	Wodka	40%	2cl
209)	Wodka - Feige	40%	2cl
210)	Ramazotti	15%	2cl
211)	Amaretto	28%	2cl
212)	Baileys - auf Eis	17%	2cl
213)	Scotch Whiskey - auf Eis	40%	4cl
214)	Jägermeister	38%	2cl
215)	Williams Birne	38%	2cl
216)	Marille	38%	2cl
217)	Tequila	38%	2cl
218)	Underberg	44%	2cl

Biere:

245)	Gösser Bier	0,2l
246)	Gösser Bier	0,3l
247)	Gösser Bier	0,5l
248)	Edelweiss Hefetrüb	0,5l
249)	Edelweiss Kristallklar	0,5l
250)	Edelweiss dunkel naturtrüb	0,5l
251)	Schlossgold Alkoholfreies Bier	0,5l
252)	Radler	0,3l
253)	Radler	0,5l

offene griechische Weine / Weiß: **1/8** **1/4**

253)	Athos - fruchtig trocken
254)	Demestika - herb
255)	Makedonikos Landwein - halbtrocken
256)	Fino - halbsüß
257)	Samos - Likörwein
258)	Retsina - geharzt

offene griechische Weine / Rot: **1/8** **1/4**

259)	Demestika - herb
260)	Athos - fruchtig trocken
261)	Makedonikos - halbtrocken
262)	Fino - halbsüß
263)	Movrodaphne - Likörwein
264)	Naousa - Spezial trocken

offene griechische Weine / Rose: **1/8** **1/4**

265)	Makedonikos - halbtrocken
266)	Fino - halbsüß
267)	Rose - trocken
268)	Retsina Kokineli

Sekt und Champagner:

284) Piccolo - trocken	0,2l
285) Sekt - trocken	0,75l
286) Sekt - halbtrocken	0,75l
287) Champagner - Rhodos Brut	0,75l