



Speisekarte

Aperitif

	€
1 Panorama Royal	8
Skinos Masticha Vodka Zitronen-Juice auf eis	
2 Russian Wild Berry	8
Vodka Wild Berry Schweppes Erdbeeren auf Eis	
3 Pink & Tonic	8
Pink Gin Schweppes Tonic Erdbeeren auf Eis	
4 Greek Mojito	6,5
Ouzo Sprite Minze Lime-Juice auf Eis	
5 Aperol Spritz	6,5
Aperol Sekt Soda auf Eis	
6 Aperol Lemon Spritz	6,5
Aperol Bitter-Lemon Minze auf Eis	
7 Hugo	6,5
Sekt Hulunder Limette Soda Minze auf Eis	
8 Lillet Berry	7,5
Lillet Blanc Schweppes Russian Wild Berry auf Eis	
9 Ouzo-Runde zum Teilen V	26,5
eisgekühlte Flasche Ouzo Plomari 0,2l mit Grüne Oliven & Pitabrot	
Glas Prosecco Astoria	5,5

Salate

€

-
- | | | |
|----|--|------|
| 10 | Griechischer Bauernsalat V
mit Ziegenkäse nach alter Tradition | 12,5 |
| 11 | Zucchina V
Zucchinistreifen grün & gelb Gurke Tomate Ziegenschäum Lemon-Vinaigrette | 11,5 |
| 12 | Epochi V
Babyspinat Blumenkohl fein geraspelt Cherrytomaten Grill-Manourikäse
Pinienkerne Honig-Vinaigrette | 14,5 |
| 13 | Kotopoulo
Wildkräutersalat Hähnchenstreifen Crispy-Bacon Gravierkäse
Cherrytomaten Croutons Angiovi-Senf-Kräuter-Vinaigrette | 16,5 |
| 14 | Solomos V
Wildkräutersalat Räucherlachs Sauergurke Lauchzwiebeln Minze
Cherrytomaten Kapern Dill-Öl Frischkäse-Vinaigrette | 16,5 |

* Jeder zusätzlich bestellte Brotkorb oder Homemade Pitta wird mit 1,50 € berechnet

Kalte Mezedes

€

-
- | | | |
|----|--|------|
| 20 | Tarama d
weißer Kaviar-Mousse marinierte Oliven | 6,5 |
| 21 | Hummus V
verfeinert mit Tahini & geröstete Kichererbsen | 5,9 |
| 22 | Tzatziki V g
griechischer Joghurt mit feingeraspelten Gurken & Pickles | 5,9 |
| 23 | Tirokafteri V a, g, h
Schafskäse Mousse leicht pikant aus Barrique-Feta & Walnüssen | 6,5 |
| 24 | Ceviche „Wolfsbarsch“
frisch mariniert in Limettensaft leicht pikant marinierte Weintrauben Koriander | 14,5 |
| 25 | Skoumpri „Makrele“
Makrelenfilet mariniert nach griechischer Art Fasolada-Creme Pickles | 11,5 |
| 26 | Kretischer Dakos V a, g
Gerstenzwieback marinierte Tomaten Oliven Kapern
Fetakäse fein geraspelt Bio-Olivenöl | 8,5 |

Warme Mezedes

€

27	Bougiourdi <small>g</small>	11,5
	Schafskäse aus dem Ofen Bauernwurst Cherrytomaten Oregano	
28	Garnelen Saganaki <small>b, g, i, 11</small>	15,9
	Riesengarnelen auf gebratene Cherrytomaten Fetakäse & Bio-Olivenöl	
29	Spanakopitakia V <small>a, g</small>	9,5
	Homemade Filo-Teigtaschen Spinat-Fenchel-Ziegenkäse Füllung	
30	Oktopus <small>d, i</small>	15,9
	Oktopus vom Grill gelber Linsen-Crème „Fava“ Zitronen-Majoran-Vinaigrette	
31	Kalamaraki <small>a</small>	11,9
	knusprig gebratene Calamari weißer Kaviar-Mousse-Dip	
32	Zucchini & Aubergine V <small>a, g</small>	8,5
	in Tempurateig mit Tzatziki-Dip	
33	Traditionelle „Hackbällchen“ vom Black Angus Beef <small>a, c, j</small>	13,9
	Joghurtcreme Senfkörnersalat mit frischen Kräutern Homemade Pita	
34	Open Face Greek Chicken Gyros <small>a, g</small>	13,9
	marinierte Zwiebeln Joghurt & Paprika Homemade Pita	
35	Manouri-Käse V <small>g</small>	8,5
	kross gebraten hausgemachter Tomatenmarmelade Zitronen-Olivenöl	
36	Kolokithokeftedes V <small>a, c, g</small>	10,5
	Zucchinibällchen Joghurtcreme	
37	Patates mit Gravierakäse V <small>g</small>	7,5
	Homemade Kartoffel-Wedges Graviera-Hartkäse Trüffelöl & Oregano	
38	Patates V	4,5
	Homemade Kartoffel-Wedges	
39	1 Kilo „Black Tiger“ Riesengarnelen	68,9
	Homemade Pita & Knoblauchcreme	

* Jeder zusätzlich bestellte Brotkorb oder Homemade Pitta wird mit 1,50 € berechnet

* **Veggi**

Hauptgerichte

€

-
- | | | |
|----|--|------|
| 40 | Schweinefilet „DUROC“ | 21,9 |
| | Kartoffelpüree Crispy-Bacon Rotweinjus Minisalat | |
| 41 | Kalbsbäckchen i | 24,9 |
| | besonders zart geschmort in Weißwein Röstzwiebeln cremiges Selleriepüree | |
| 42 | Maispoulardenbrust „Supreme“ | 19,5 |
| | Thymian-Kartoffeln mit halbsonnengetrocknete Tomaten und gereiftem Balsamico | |
| 43 | Lammfilet „Avgolemono“ c, i | 31,9 |
| | ca. 300 g. vom Junglamm rosa gegrillt gedünsteter Mangoldsalat Egg-Lemon Sauce | |
| 44 | The real Greek „Souvlaki“ g | 18,9 |
| | Duroc-Schwein Minisalat aus Tomaten Frühlingszwiebeln Tzatziki Patates | |
| 45 | Veggi Burger V a, c | 17,5 |
| | Zucchini-puffer Spinat Tomate Manouri-Käse Röstzwiebeln Mayo Patates | |
| 46 | Aubergine Gratinée V g | 16,9 |
| | gefüllt mit Tomaten karamellisierte Zwiebeln Fetakäse Homemade Patates | |
| 47 | Calamari vom Grill a | 25,5 |
| | aromatischer Bulgur-Kräutersalat „Taboulé“ und Knoblauchcreme | |
| 48 | Fisch des Tages vom Grill i | 26,9 |
| | dazu gedünsteter Mangoldsalat | |

* **Veggi**

Steak & More

€

50	Rumpsteak / Black Angus Beef das herzhafteste Stück aus dem Roast-Beef-mit Biss	250 g.	26,9
51	Rinderfilet / Black Angus Beef das edelste Teilstück vom Black Angus Beef sehr mager & zart	250 g.	34,5
52	Rib-Eye-Steak / USA das saftige, kräftig marmorierte Steak aus der Hochrippe	350 g.	35,9
53	Lammkarree / New Zealand vom Junglamm rosa gegrillt	300 g.	29,9

zu unseren Steaks servieren wir Minisalat aus Tomaten & Homemade Patates

*

Bitte wählen Sie ihr Garpunkt:

Rare / Medium Rare / Medium / Medium Well / Well Done

Sides & Sauce

Sauce & Butter	2,5
* Beef-Sauce i Pfeffer-Sauce i, g Barbecue - Sauce 2, 4, 12 Chillibutter Kräuterbutter	
Beilagen	4,5
* Homemade-Patates Thymian-Kartoffeln Mangoldsalat i Cremiges Selleriepüree i, g	

Alle Preise in Euro, incl. Service & MwSt.

Für die Ausweisung der Allergene und Zusatzstoffe

fragen Sie nach unsere separaten Speisekarte.

Dessert

€

60 Galaktopourekó a, c, g	
feiner Grießcremestrudel mit hausgemachtem Eis	7,5
61 Portokalopita a, c, g	7,5
Orangenkuchen mit hausgemachtem Eis	
62 Cremeux a, g, h	7,5
Schokoladencreme mit karamellisierten Haselnüssen & hausgemachtem Eis	
63 Griechischer Joghurt Mousse a, c, g	7,5
Beerenkompott und knusprigen Filo-Teig (Blätterteig)	

Warme Getränke

€

70 Tasse Kaffee	3
71 Kaffee Bailey's	5,5
72 Espresso	2,5
73 Espresso Macchiato g	2,8
74 Doppelter Espresso	3,5
75 Capuccino g	3,5
76 Milchkaffee g	3,8
77 Heiße Schokolade g	4,2
78 Griechischer Kaffee	3
79 Glas schwarzer Tee	3,5
80 Glas frische Minze mit Zitrone	4,5

Aloholfreie Getränke

€

101 Mineralwasser Still	Fl. 0,25 l	3,3
102 Mineralwasser Still	Fl. 0,75 l	6,5
103 Mineralwasser Medium	Fl. 0,25 l	3,3
104 Mineralwasser Medium	Fl. 0,75 l	6,5
105 Coca-Cola 1, 5	Fl. 0,33 l	3,7
106 Coca-Cola Zero 1, 2, 5, 6	Fl. 0,33 l	3,7
107 Mezzo Mix 1, 2, 4, 5	Fl. 0,33 l	3,7
108 Fanta 1, 2, 4	Fl. 0,33 l	3,7
109 Sprite 2	Fl. 0,33 l	3,7
110 Schweppes Tonic 1,3	Fl. 0,20 l	3,5
111 Schweppes Bitter Lemon 1, 3	Fl. 0,20 l	3,5
112 Schweppes Willd Berry 1, 3	Fl. 0,20 l	3,5
113 Apfelsaft	0,30 l	3,8
114 Apfelsaft-Schorle	0,30 l	3,5
115 Orangensaft	0,30 l	3,8
116 Orangensaft-Schorle	0,30 l	3,5
117 Johannisbeernektar	0,30 l	3,8
118 Johannisbeernektar-Schorle	0,30 l	3,5

BIERE

€

201	Distelhäuser Pils vom Faß	0,3l	3,8
202	Distelhäuser Pils alkoholfrei	0,3l	3,8
203	Distelhäuser Export vom Faß	0,5l	4,5
204	Distelhäuser Hefeweizen „hell“ vom Faß	0,5l	4,5
205	Distelhäuser Weizen alkoholfrei	0,5l	4,5
206	Distelhäuser Radler	0,5l	4,5
207	Distelhäuser Russ	0,5l	4,5

WHISKEY

€

	0,75 L	4 CL
301 JACK DANIEL'S	110	7,3
302 JOHNNIE BLACK 12 JAHRE	150	9,3
303 CHIVAS REGAL 12 JAHRE	150	9,3
304 JAMESON	110	7,3

VODKA

	0,75 L	4 CL
305 ABSOLUT	90	6,3
306 BELVEDERE	150	9,3
307 BELUGA NOBLE	160	10,3

GIN

	0,75 L	4 CL
308 GORDONS	90	9,3
309 GORDONS PINK	90	6,3
310 BOMBAY SAPPHIRE	135	8,3
311 HENDRICK'S	160	10,3

RUM

	0,75 L	4 CL
312 BACARDI	90	7,3
313 HAVANA 7 JAHRE	140	9,3

SPIRITUOSEN

	€
	2 CL
401 OUZO PLOMARI	3
402 TSIPOURO TSILILIS	3,5
403 METAXA 7 *	4,5
404 METAXA PRIVATE RESERVE *	7,5
406 GRAPA DI PROSECCO 10 ANNI	4,5
407 HENNESSY COGNAC	7,5
408 SKINOS MASTICHA	4,5
409 RAMAZZOTI	3,5
410 BAILEYS	3,5
411 JÄGERMEISTER	3,5
412 SAMBUCA	3,5
413 ERDBEER LIME	3,5

CHAMPAGNER & PROSECCO

€

0,75 L

501 PROSECCO SPUMANTE	35
502 PROSECCO SPUMANTE ALKOHOLFREI	32
503 MOET & CHANDON BRUT IMPÉRIAL	110
504 MOET & CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL	120
505 MOET & CHANDON ICE IMPÉRIAL	135
506 MOET & CHANDON BRUT IMPÉRIAL MAGNUM 1,5 L	235
507 RUINART „R“ DE RUINART BRUT	140
508 RUINART CHAMPAGNER ROSÉ	160
509 DOM PÉRIGNON VINTAGE	365

Zeichenerklärung Zusatzstoffe

Laut EU Verordnung sind wir zur Allergenkennzeichnung in Lebensmitteln verpflichtet.

- 1) mit Farbstoff
 - 2) mit Konservierungsstoff
 - 3) chininhaltig
 - 4) mit Antioxidationsmittel
 - 5) koffeinhaltig
 - 6) enthält eine Phenylalaninquelle
 - 7) mit Geschmacksverstärker
 - 8) geschwefelt
 - 9) geschwärzt
 - 10) mit Phospat
 - 11) mit Milcheiweiß
 - 12) mit Süßungsmittel
 - 13) gewachst
 - 14) mit Taurin
-
- a) **Glutenhaltiges Getreide**
namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel,
Kamut und Hybridstämme davon
 - b) **Krebstiere**
 - c) **Eier**
 - d) **Fisch**
 - e) **Erdnüsse**
 - f) **Soja**
 - g) **Milch/Laktose**
 - h) **Schalenfrüchte**
namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew-Kerne,
Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse
 - i) **Sellerie**
 - j) **Senf**
 - k) **Sesam**
 - l) **Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO₂)**
 - m) **Lupinen**
 - n) **Weichtiere**

UNSERE WEIN EMPFEHLUNGEN

€ € €

WEISSWEINE

0,1 l 0,2 l 0,75 l

601 KLEINER BÄR

3,6 6,2 23

Das Bioweingut Zafirakis produziert aus Einzellagen sensationell gute Weissweine:
Der KLEINE BÄR ist ein gutes Beispiel dafür.
Er zeigt sich herrlich frisch am Gaumen und überzeugt
dann mit einer soliden Säurestruktur!

Domaine Zafirakis - Region: Tyrnavos PGI - Rebsorte: Assyrtiko, Chardonnay, Malagousia

602 SAUVIGNON BLANC

3,9 6,7 25

Ein inspirierender Weisswein, der Sie begeistern wird.
Exotischen Noten, die an Stachelbeere und Passionsfrucht erinnern. Säurespiel.
Im Mund dann rassig und zupackend mit gutem

Weingut Zacharias - Region: Peloponnes PGI - Rebsorte: Sauvignon Blanc

603 PINOT BLANC „Edition C trocken“

3,9 6,7 25

In der Nase verspielt, auf der Zunge entwickelt er einen zarten Schmelz
mit der dezente Säure. Ein stilvoller Begleiter zu leichten Gerichte
mit Fisch, hellen Fleisch oder Geflügel.

Fellbacher Weingärtner - Region : Baden Württemberg Rebsorte . Grau Burgunder

604 ASSYRTIKO

4,2 7,3 27

Die Assyrtiko-Traube ist in Griechenland die Königin unter den Weißweinen.
Genießen Sie einen mineralischen und extraktreichen Wein,
der bestens zu unseren hausgemachten
Speisen passt. Unsere besondere Empfehlung zu Fisch!

Weingut Zacharias - Region: Peloponnes PGI - Rebsorte: Assyrtiko

ROSEWEINE

605 AKAKIES

3,9 6,7 25

Die heimische Rotweintraube „Xinomavro“ wird im Anbaugebiet Amyndeo
zu gutem Roséwein gekeltert. Kräftig in der Farbgebung dabei solide
mit einer guten Frucht und einem herrlich frischen Abgang.

Kir Yianni Estate - Region: Qualitätswein Amyndeo PDO - Rebsorte: Xinomavro

606 GRANATUS

4,2 7,3 27

Ein pinkfarbener Rosé der mit seiner leuchtenden Farbe begeistert.
Am Gaumen zeigt er sich bestens ausbalanciert, mit frischer, aber dezenter Säure,
die für ein fruchtiges Finale sorgt.

Weingut Papagiannakos - Region: Attika PGI - Rebsorte: Cabernet, Agiorgitiko

	€	€	€
ROTWEINE	0,1 l	0,2 l	0,75 l
607 KLEINER BÄR	3,9	6,7	25
<p>Der Jungwinzer Christos Zafirakis stellt die Weinwelt in Griechenland auf den Kopf. Sein aktueller Rotwein „KLEINER BÄR“ zeigt sich überraschend fein in der Struktur mit einer kühlen Stilistik, die seinesgleichen sucht.</p> <p>Domaine Zafirakis - Region: Tyrnavos PGI - Rebsorte: Syrah, Merlot</p>			
608 NEMEA ZACHARIAS	4	6,9	26
<p>Nemea ist das größte Anbaugebiet des Landes und ist berühmt für seine geschmeidigen Rotweine. Die fruchtbetonte Art und die weiche Anmutung versprechen einen anspruchsvollen und eleganten Trinkgenuss. Unser Weintipp!!!</p> <p>Weingut Zacharias - Qualitätswein Nemea PDO - Rebsorte: Agiorgitiko</p>			
609 LEMBERGER „Edition C trocken“	4	6,9	26
<p>In der Nase sehr floral betont: Veilchen, aber auch fruchtig nach Zwetschge. Am Gaumen eine sehr filigrane Textur mit wenig Extrakt, sehr mildes Tannin dabei geschmeidig und sehr feminin und floral im Gesamteindruck.</p> <p>Rainer Schnaitmann - Region: Qualitätswein BW - Rebsorte: Lemberger</p>			
610 CUVÉE III	4,4	7,7	29
<p>Die berühmte Mavrodaphne Traube wird hier trocken ausgebaut und in neuen Eichen-holzfässern gereift. Hinzu gesellen sich der Cabernet Sauvignon und die reife Agiorgitiko Traube aus Nemea. Leckerer, dunkler Rotwein mit schöner Fruchtsüße!</p> <p>Mega Spileo - Region: Achaia PGI - Rebsorten: Mavrodaphne, Cabernet, Agiorgitiko</p>			

