



STARTER

- 1) **ELIES KALAMATAS | Schwarze Kalamata Oliven**
eingelegt in selbst gemachter Oregano-Balsamico-Kräuter-Knoblauchmarinade und einem Hauch Chili € 4,80
- 2) **PIPERIES TURSOUVLAKI | Mittelscharfe Peperoni (1,2,3)**
am Spieß gegrillt mit einer Paprikapaste beträufelt und rohen Zwiebeln € 5,70
- 3) **TSATSIKI | Klassisch mediterrane Joghurt-Quark Creme**
mit Olivenöl, geraspelten Gurkenstückchen, Dill und püriertem Knoblauch verfeinert € 4,60
- 4) **TSATSIKI** kleine Portion € 2,70
- 5) **CHTIPIITI | Cremig geschlagener Schafskäse**
mit fein geschnittenen Peperonstückchen und Olivenöl als Mousse verfeinert € 6,80
- 6) **CHTIPIITI** kleine Portion € 3,90
- 7) **TARAMAS | Fischmousse vom Rogen des Mittelmeerhechts**
mit Zitronensaft und Olivenöl cremig geschlagen € 6,80
- 8) **TARAMAS** kleine Portion € 3,90
- 9) **FETA | Fetakäse „Premiumqualität“**
aus der Region Dodoni mit Oregano und Olivenöl € 7,30
- 10) **FETA** kleine Portion € 4,00
- 11) **KASERI | Ecken vom jungen, delikaten Kaseri-Käse**
mit Olivenöl und frischem Pfeffer - eine Delikatesse des Epirus € 8,20
- 12) **KASERI** kleine Portion € 4,50
- 13) **TSIPS | Knusprige Potato-Chips**
hauchdünn gehobelt und knusprig frittiert mit einem hausgemachten Chili-Tomaten-Dipp und geriebenem Schafskäse € 6,30
- 14) **FETA/KASERI MIX**
Kombination aus den Positionen 9) und 11) € 7,60

SUPPEN

- 20) **KOTOSUPA | Hühnersuppe nach „Mutters Art“**
vom gezupften Huhn mit Reiseinlage und einem Hauch Zitrone € 5,90
- 21) **FASOLADA | Klassische griechische „Rotebohnsuppe“**
mit Kräutereinlage € 5,50
- 22) **KREMMIDOSUPA | Zwiebelsuppe**
mit Parmesan und Brot überbacken € 5,90
- 23) **NTOMATOSUPA | Tomatensuppe**
nach typischer Art mit Graupen und frittierter Blatt Petersilie € 5,70

SALATE

- 30) **TOMATENSALAT**
mit einer Balsamico-Vinaigrette, gewürfelten Zwiebeln und frischem Basilikum € 5,90
- 31) **TOMATENSALAT „a la Grecque“**
mit geriebenem Schafskäse € 6,90

- 32) **GURKENSALAT**
hauchdünn geschnitten in einer Olivenöl-Weißeessigemulsion, gewürfelten Zwiebeln und Dillkräutern € 5,50
- 33) **CHORIATIKI (Bauernsalat)**
Der „klassische griechische Salat“ mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Peperoni, mit einer frischen Vinaigrette und Schafskäsestücken € 9,90
- 35) **FELDSALAT (Saisonal)**
mit fein gewürfelten Zwiebeln, Olivenöl-Balsamico Vinaigrette und geriebenem Parmesan € 7,70
- 37) **PUTENBRUSTSALAT**
Cross gebratene Streifen vom Putenbrustfilet mit gebratenen Champignons, roter Paprika auf gemischtem Blattsalat der Saison € 12,80
- 38) **SCAMPI-SALAT**
Garnelen in Knoblauchzehe, Peperoncini und Olivenöl scharf angebraten auf Blattsalaten der Saison in einem legeren Balsamico-Kräuter dressing € 15,70
- 40) **PIKANTIKI**
Hausgemachter Krautsalat mit pikantem hausgemachten Paprika-Chili Olivenöl mariniert, delikater scharf serviert € 5,70
- 41) **PRASINI SALATA (Römersalat)**
Grüner Salat vom Romana Kopf nach Caesars Art mit frischem Zitronen- Olivenöldressing, Frühlingszwiebeln, Oliven und geriebenem Schafskäse € 7,90
- 42) **GIGANTES SALAT**
Weiße Riesenbohnen nach griechischer Art in einer weißen Essig- Olivenöl Marinade mit fein geschnittenem Staudensellerie und Möhren, kalt serviert € 6,60
- 43) **PSAROSALATA**
Meeresfrüchtesalat vom Oktopus, Scampi und Calamaresstreifen nach Hausrezeptur mit Möhren, Zitronenscheiben, Staudensellerie, Kapern und fein gehobeltem Knoblauch in weißem Essig eingelegt € 11,70

VORSPEISEN

- 50) **GIGANTES PLAKI | Weiße Riesenbohnen**
in Tomaten-Kräutersauce, warm aus dem Backofen mit frisch gehobeltem Knoblauch und Blatt Petersilie € 7,20
- 51) **KAFTERI | Lange Stangenpeperoni**
Spezielle Sorte extra scharfe lange Stangenpeperoni vom Grill in Balsamico- Olivenöl Marinade an leichtem Riesenbohnsalat € 6,50
- 52) **DOLMADAKIA | Weinblätter**
nach mediterraner Art - lauwarm - mit einer Kräuterreisfüllung und Tsatsiki-Dipp € 6,50

- 53) **FETA STO FURNO | Schafskäse in Alufolie gegart**
mit Kräutern, Peperoni, Tomaten und Zwiebeln am Grill zubereitet € 8,70
- 54) **FETA SAGANAKI | Schafskäse**
gewälzt im Eier-Bierteigmantel, goldbraun in der Pfanne gebraten, rohe Zwiebeln € 8,60
- 55) **MELITZANES | Auberginenscheiben**
goldbraun gebraten mit gehobeltem Parmesankäse € 7,80
- 56) **KOLOKYTHAKIA | Zucchini-scheiben**
goldbraun gebraten mit gehobeltem Parmesankäse € 7,80
- 57) **FLORINIS | Rote Paprika**
Besondere Sorte gebratene und geschälte rote Paprika mit einer pikanten Schafskäsecreme gefüllt € 8,90
- 58) **CHTAPODI SXARAS | Oktopusstücke Natur**
vom Grill, in einer Zitronen- Olivenölemulsion und frischem Oregano an Salat € 12,80
- 59) **SPANAKOPITA**
Selbst gemachter feiner Blätterteig mit einer Spinat-Schafskäsefüllung knackig aus dem Backofen und Tsatsiki-Dipp € 7,30
- 60) **PIKILIA**
Eine klassische Kombination aus der griechischen Vorspeisen nach Art des Hauses kalt und warm € 11,90
- 61) **PIKILIA (für 2 Personen)** € 23,50

ZWISCHENGERICHTE

- 70) **THALASSINA SXARAS | Dreierlei Meeresfrüchte**
Oktopus, Baby Calamaretti, Scampi am Grill zubereitet, mit geröstetem Knoblauch an grünem Salat in leichtem Hausdressing € 16,70
- 71) **CHTAPOSI KRASATO | Oktopus nach Kykladenart**
mit mediterranen Kräutern im Balsamicojus karamelisiert und einem Hauch Ouzo flambiert € 15,30
- 72) **KASERI SAGANAKI |**
knusprig im Eierteigmantel gebraten auf gegrillter roter Paprika und gewürfelten Zwiebeln € 9,90
- 74) **SPAGHETTINI à la Grecque**
mit fein zerhackten Peperoncini in Knoblauch- Olivenöl angebraten und mit viel geraspeltetem Schafskäse € 12,80
- 75) **KLEINE PORTION GYROS**
als Zwischenmahlzeit interpretiert, goldbraun, hauchdünn geschnitten mit viel Zitronensaft, Tsatsiki, Paprikakräutern, Krautsalat und Baguette € 9,50
- 76) **MEDITERRANES GEMÜSERISOTTO „A LA MINUTE“**
mit fein geschnittenen Auberginen, Zucchini, Tomaten und Paprika im Gemüsefond mit Kafteripeperoni pikant abgeschmeckt und Parmesanflocken verfeinert € 12,90
- 77) **ARNI SOUVLAKI SE SALATA | Parieter Lammhüftenspiess**
auf saisonalem Salat mit Schafskäseflocken € 13,50

