

VORSPEISEN

(zu allen Vorspeisen reichen wir Brot E,F,la)

Extra Brot 1/4	E,F,Ia	3,00 €
Tzatziki	D	6,50 €
Joghurt, Knoblauch, Gurken		
Taramas	B	6,50 €
Kaviarpaste		
Oliven, Peperoni, Schafskäse	D	8,50 €
Kafteri	D	7,30 €
pikante Schafskäsecreme		
Fischsalat	B,C,N	11,50 €
Krebsfleisch, Krabben und Tintenfischsalat		
Feta Saganaki	A,D,Ia	8,50 €
panierter gebackener Schafskäse		
Feta Saganaki	A,D,Ia	8,90 €
panierter gebackener Schafskäse, Wildpreiselbeeren		
Pilino	D	9,50 €
gebackener Schafskäse im Steintopf mit Zwiebeln, Peperoni, Tomaten und Oliven		
Tiganita	D	8,90 €
gebratene Paprika, Auberginen, Zucchini, Tzatziki, Balsamico		
Warmes Fladenbrot	E,F,Ia	5,50 €
mit Knoblauch		
Skordalia		5,50 €
griechischer Kartoffelpüree, Knoblauch		
Dolmadakia	D	7,00 €
gefüllte Weinblätter mit Reis, Tzatziki		
Keftedakia	D,E	8,80 €
Hackfleischbällchen (gemischtes Hack), Tomate-Knoblauchsauce, Schafskäse		
Garnelenpfanne	C,D,E	12,20 €
Tomate-Knoblauchsauce, Schafskäse		
Garnelen à la Chef	C,E	11,20 €
Olivenöl, frischer Knoblauch, Cherry-Tomaten		
Kalamaria	D,Ia,N	7,90 €
Tintenfischringe im Backteig, Tzatziki		
Pikilia „Mese“	B,D,F	
verschiedene warme und kalte Vorspeisen		
1 Person		16,90 €
2 Personen		31,50 €
3 Personen		43,90 €
4 Personen		55,50 €
Tagessuppe		7,50 €
Dekoration: Petersilie und Oregano		

Zusatzstoffe

- 1 = mit Phosphat
- 2 = mit Geschmacksverstärker
- 3 = mit Konservierungsstoffen
- 4 = mit Süßungsmitteln
- 5 = mit Farbstoff
- 6 = mit Antioxydationsmitteln
- 7 = mit Nitrat
- 8 = Sulfite
- 9 = Koffein
- 10 = Chinin
- 11 = Schwefeldioxid
- 12 = Phenylalanin
- 13 = gewachst
- 14 = Taurin
- 15 = Schwärzungsmittel
- 16 = Panthothensäure
- 17 = Milcheiweiß

Allergene

A = Eier
B = Fisch
C = Krebstiere
D = Milch
E = Sellerie
F = Sesamsamen
G = Schwefeldioxid und Sulfite
Ha = Mandeln
Hb = Haselnüsse
Hc = Walnüsse
Hd = Cashewnüsse
He = Pakannüsse
Hf = Paranüsse
Hg = Pistazien

I = Glutenthaltig
 Ia = Weizen
 Ib = Roggen
 Ic = Gerste
 Id = Hafer
 Ie = Dinkel
 J = Lupine
 K = Erdnüsse
 L = Senf
 M = Sojabohnen
 N = Weichtiere

HAUPTGERICHTE

(zu allen Hauptgerichten reichen wir einen kleinen Salat ¹)

Gyros „traditionell“	D,E,L,M,17	15,50 €
Tzatziki, frittierte Kartoffelscheiben		
Gyros-Pfanne	D,E,L,M,17	19,80 €
Champignon-Weißwein-Rahm-Sauce, frittierte Kartoffelscheiben		
Schnitzel „Wiener Art“	A,la	17,80 €
Zitrone, frittierte Kartoffelscheiben		
Schnitzel „Jäger Art“	A,D,la	18,80 €
Champignon-Rahmsauce, frittierte Kartoffelscheiben		
Schweinespieße	E	19,40 €
frittierte Kartoffelscheiben		
Santorini-Teller	A,D,E,L,M,17	20,80 €
Schweinespieß, Gyros, Frikadelle, Tzatziki, frittierte Kartoffelscheiben		
Rhodos-Teller	D,E,L,M,17	21,40 €
Schweinespieß, Gyros, Schweinefilet, Tzatziki, frittierte Kartoffelscheiben		
Putenbruststeak	D,E	21,80 €
Metaxasauce mit Champignons, frittierte Kartoffelscheiben		
Putenbrustfilet	A,D,E,la	21,80 €
Sauce Bernaise, frische Champignons, frittierte Kartoffelscheiben		
Kotopulo-Pfanne	D,E	21,40 €
Putenstreifen in Champignon-Rahmsauce, frittierte Kartoffelscheiben		
Gyros Metaxa	D,E,L,M,17	20,40 €
Metaxasauce mit Champignons, mit Käse überbacken, frittierte Kartoffelscheiben		
Schweinefilet	D,E	24,40 €
Kräuterbutter, karamellisierte Zwiebeln, frittierte Kartoffelscheiben		
Schweinefilet	A,D,E,la	23,80 €
Sauce Bernaise, frische Champignons, frittierte Kartoffelscheiben		
Moussaka	D,E,la	19,40 €
Auflauf mit Auberginen, Zucchini, Kartoffeln, Rinderhackfleisch, Béchamelsauce, geriebener Schafskäse		
Gemüseauflauf	D,E	17,40 €
Zucchini, Paprika, Kartoffeln, Brokkoli, Metaxasauce mit Champignons, mit Käse überbacken		
Rinderleber	D,E	20,80 €
Kräuterbutter, karamellisierte Zwiebeln, frittierte Kartoffelscheiben		
Bifteki	A,D,E	19,80 €
gemischtes Hackfleisch gefüllt mit Schafskäse, frittierte Kartoffelscheiben		
Rumpsteak ca. 220 gr.	D,E	28,80 €
Kräuterbutter, karamellisierte Zwiebeln, frittierte Kartoffelscheiben		
Rumpsteak ca. 220 gr.	D,E,la	30,80 €
mit Pfeffersauce , frittierte Kartoffelscheiben		

KINDERTELLER (BIS 10 JAHRE)

Kinder-Gyros	D,E,L,M,17	9,90 €
mit frittierten Kartoffelscheiben		
Kinder-Schnitzel	A,1a	9,90 €
mit frittierten Kartoffelscheiben		
Chicken-Nuggets	A,1a	9,90 €
mit frittierten Kartoffelscheiben		

LAMMGERICHTE

Geschmorte Lammhaxe ^E	20,70 €
Grüne Bohnen	
Geschmorte Lammhaxe ^E	20,70 €
Dicke Bohnen	
Lammspieß ^E	22,80 €
frittierte Kartoffelscheiben	
Lammkotelett ^{D,E}	23,80 €
Kräuterbutter, karamellisierte Zwiebeln, frittierte Kartoffelscheiben	
Lammfilet ^{D,E}	29,40 €
Kräuterbutter, karamellisierte Zwiebeln, frittierte Kartoffelscheiben	
Lammfilet ^{D,E,la}	30,80 €
in Estragonsauce, frittierte Kartoffelscheiben	
Lammteller ^{D,E}	33,40 €
Lammspieß, Lammkotelett, Lammfilet, Kräuterbutter, karamellisierte Zwiebeln, frittierte Kartoffelscheiben	
MEERESFRÜCHTE	
Octopus vom Grill ^{E,N}	27,80 €
frittierte Kartoffelscheiben	
Tsipura ^{B,E}	27,40 €
Dorade Royal vom Grill, frittierte Kartoffelscheiben	
Garides ^{C,E}	28,10 €
Gambas vom Grill, frittierte Kartoffelscheiben	

SALATE

Griechischer Bauernsalat ^D	15,40 €
Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Peperoni, Paprika, Schafskäse	
Heiße Ziege ^{D,L}	17,80 €
Gebratener Ziegenkäse mit Honig, Blattsalate, Rohkost, Vinaigrette	
Artemis Salat ^L	18,80 €
Putenbruststreifen, Blattsalate, Rohkost, Vinaigrette	
Salat Olympus ^{D,L}	16,80 €
Ofenkartoffel, gebratene Pilze, Tzatziki, Blattsalate, Rohkost, Vinaigrette	
Salat Gyros ^{D,E,L,M,17}	15,80 €
Gyros, Blattsalate, Rohkost, Vinaigrette	

DESSERT

Joghurt D,He	6,90 €
Honigsauce, Walnüsse, Amarenakirschen	
Galaktoboureko A,D,Ia	7,90 €
Grießpudding in Blätterteig (warm), Vanilleeis, Sahne	
Waffel A,D,Ia	5,90 €
mit Puderzucker	
Waffel mit heißen Kirschen A,D,Ia	8,90 €
Vanilleeis, Sahne	
Heiße Liebe A,D	8,90 €
Vanilleeis, Sahne, heiße Kirschen	
Warmer Apfelstrudel A,D,Ia	8,90 €
mit Vanillesauce	

Unsere Eiskarte **CANBLANC** finden Sie auf dem gesonderten Aufsteller.