

Kalte Vorspeisen

- | | |
|--|--------|
| 1. Tzaziki (G) | 5,00 € |
| <i>Behutsam cremig gerührter Joghurt,
mit erlesenen Zutaten,
nach hauseigenem Rezept</i> | |
| 2. Oliven | 4,90 € |
| <i>Schwarze Oliven aus Griechenland</i> | |
| 3. Peperoni mittelscharf | 4,90 € |
| 5. Taramas (D) | 5,00 € |
| <i>Griechische Kaviarcreme, aus feinsten
Zutaten hergestellt</i> | |
| 6. Dolmadakia (G) | 6,90 € |
| <i>gefüllte, kalte Weinblätter mit Tzaziki</i> | |
| 8. Vorspeisenteller klein (G;D;C;A¹) | 8,50 € |
| <i>Dolmadakia, Tzaziki, Käse, Auberginensalat,
Taramas und Peperoni</i> | |
| 9. Auberginencreme (D;C;A¹;I) | 5,00 € |



Wir empfehlen zu unseren Vorspeisen:

- | | |
|---|--------|
| 13. Knoblauchbrot nach Art des Hauses 4 Stück(A³;G) | 5,50 € |
|---|--------|

Warme Vorspeisen

- | | |
|--|--------|
| 15. Peperoni (G) | 7,50 € |
| <i>gegrillt mit Knoblauchsauce</i> | |
| 16. Paprikaschoten (G) | 8,50 € |
| <i>gefüllt mit Schafskäse</i> | |
| 17. Gebackene Zucchini (A¹;G) | 6,70 € |
| <i>mit Knoblauchsauce und Tzaziki garniert</i> | |
| 18. Gebackene Auberginen (A³;G) | 6,90 € |
| <i>mit Knoblauchsauce und Tzaziki garniert</i> | |
| 22. Muscheln (G;A³;N) | 8,70 € |
| <i>paniert und gebacken, mit frischer Zitrone</i> | |
| 23. Champignons (A³;G) | 7,50 € |
| <i>paniert und gebraten, mit Tzaziki</i> | |
| 24. Vorspeisenteller klein (A³;G) | 8,90 € |
| <i>gebackene Auberginen, Zucchini, Champignons,
Tzaziki und Knoblauchsauce</i> | |



*Alle Vorspeisen werden von uns aus frischen Zutaten zubereitet.
Zu jeder Vorspeise servieren wir Ihnen unser hausgemachtes Brot.*

Käsespezialitäten

- | | |
|---|--------|
| 31. Feta (G)
<i>im Ofen gebacken</i> | 8,10 € |
| 32. Schinkenröllchen (G)
<i>gefüllt mit Käse, nach Art des Hauses</i> | 8,50 € |
| 33. Frittierte Käse (G)
<i>(Feta)</i> | 7,90 € |



Suppen

- | | |
|---|--------|
| 35. Original griechische Bohnensuppe | 4,10 € |
| 36. Hühnersuppe | 4,30 € |
| 37. Zwiebelsuppe (G)
<i>mit Käse überbacken</i> | 4,50 € |

Salate

- | | |
|---|--------|
| 42. Kleiner Bauernsalat (G)
<i>Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Krautsalat und Käse</i> | 7,50 € |
| 43. Großer gemischter Salat (G)
<i>Grüner Salat mit Tomaten, Gurken, Oliven, Paprika und Zwiebeln</i> | 8,30 € |
| 44. Großer Thunfischsalat (A¹;C;D)
<i>grüner Salat, Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Ei, Thunfisch und Brot</i> | 9,90 € |
| 45. Kleiner Thunfischsalat (A¹;C;D) | 8,20 € |



Beilagen

- | | |
|---|--------|
| 48. Pommes frites | 3,50 € |
| 49. Gemüsereis | 3,10 € |
| 51. Folienkartoffel (G) <i>gefüllt mit Tzaziki</i> | 4,90 € |
| 53. Grüne Bohnen | 4,90 € |
| 54. Gigandes <i>Riesenbohnen in Tomatensauce</i> | 4,90 € |
| 55. Kartoffelscheiben | 3,60 € |
| 56. Krokette | 4,10 € |
| 57. Kritharaki (A¹) | 4,90 € |
| 58. Metaxasauce (G) | 2,90 € |
| 59. Tomatenketchup/Mayonaise (C) | 0,30 € |

Spezialitäten vom Grill

- | | |
|---|---------|
| 80. <i>Gyros nach Art des Hauses</i>
gewürztes, geschnetzeltes Schweinefleisch
vom Riesenspieß, dazu Gemüsereis | 13,80 € |
| 81. <i>Gyros spezial (A¹;G)</i>
mit Fladenbrot, Tzaziki und Zwiebeln | 15,50 € |
| 82. <i>Suflaki (G)</i>
2 Schweinefleischspieße mit Gemüsereis und Tzaziki | 15,20 € |
| 83. <i>Suzukakia (G)</i>
3 pikante Schweinehacksteaks mit Gemüsereis | 13,10 € |
| 84. <i>Bifteki (G)</i>
Schweinehacksteak
gefüllt mit Schafskäse, dazu Gemüsereis | 15,40 € |
| 86. <i>Rinderleber vom Grill</i>
mit gerösteten Zwiebeln und Gemüsereis | 15,40 € |
| 89. <i>Hähnchenbrustfilet</i>
mit Pommes frites | 16,50 € |



Zu jedem Gericht reichen wir Ihnen einen gemischten Salat.

Grill - Teller

- | | |
|--|---------|
| 95. <i>Mykonos – Teller (G)</i>
Gyros, 1 Suflaki, Tzaziki | 17,40 € |
| 96. <i>Poseidon – Teller (G)</i>
Gyros, Schweinesteak, Suzuki,
Tzaziki | 17,90 € |
| 97. <i>Dionysos – Teller (G)</i>
Rinderleber, Lammkotelett, Gyros,
Tzaziki | 18,40 € |
| 98. <i>Zeus – Teller (G)</i>
1 Suflaki, 1 Lammkotelett, Suzuki,
Gyros, Tzaziki | 18,90 € |
| 99. <i>Artemis – Teller (G)</i>
1 Suflaki, 1 Suzuki, Gyros, Tzaziki | 17,90 € |



Zu jedem Gericht reichen wir Ihnen einen gemischten Salat und Gemüsereis.

Tiganaki - Pfannengerichte

*Spezialitäten, frisch zubereitet, aus dem Pfännchen mit Champignons,
Paprika und Zwiebeln in Metaxasauce*

- | | |
|---|---------|
| 60. <i>Hähnchenbrustfilet – Pfännchen (G)</i> | 15,80 € |
| 61. <i>Gyros- - Pfännchen (G)</i> | 14,60 € |
| 63. <i>Schweinesteak – Pfännchen (G)</i> | 15,90 € |
| 64. <i>Filetakia – Pfännchen (G)</i>
<i>Schweinemedallions</i> | 16,80 € |
| 65. <i>Rinderfilet – Pfännchen (G)</i> | 20,50 € |



Zu jedem Pfannengericht reichen wir Ihnen einen gemischten Salat und unser hausgebackenes Brot.

52. *Überbackene Kartoffelscheiben (G) nach Art des Hauses* 7,90 €

Überbackene Gerichte



- | | |
|---|---------|
| 70. <i>Hähnchenbrustfilet (G)</i>
<i>mit Metaxasauce, Kartoffelscheiben</i>
<i>und Käse überbacken</i> | 16,80 € |
| 71. <i>Gyros (G)</i>
<i>mit Metaxasauce, Kartoffelscheiben</i>
<i>und Käse überbacken</i> | 14,90 € |
| 72. <i>Suzukakia (G) (Hacksteak)</i>
<i>mit Metaxasauce, Kartoffelscheiben</i>
<i>und Käse überbacken</i> | 14,30 € |
| 73. <i>Schweinesteak (G)</i>
<i>mit Metaxasauce, Kartoffelscheiben</i>
<i>und Käse überbacken</i> | 15,40 € |
| 74. <i>Schweinefilet (G)</i>
<i>mit Metaxasauce, Kartoffelscheiben</i>
<i>und Käse überbacken</i> | 17,80 € |
| 75. <i>Rinderfilet (G)</i>
<i>mit Metaxasauce, Kartoffelscheiben</i>
<i>und Käse überbacken</i> | 21,50 € |

Zu jedem Gericht reichen wir Ihnen einen gemischten Salat.



FISCH-SPEZIALITÄTEN

- | | | |
|------|---|---------|
| 130. | <i>Kalamares (N)</i> | 16,50 € |
| 131. | <i>Seezungenfilet (D)</i> | 17,40 € |
| 133. | <i>Bakalaraki (D) (Merlan)</i> | 16,10 € |
| 134. | <i>Lachssteak (D)</i>
<i>saftig gegrillt</i> | 17,90 € |
| 135. | <i>Scampis (B)</i> | 19,50 € |
| 136. | <i>Fischplatte für 2 Personen (N;B;D)</i>
<i>Scampis, 2 Seezungenfilet und</i>
<i>Kalamares</i> | 35,90 € |

Zu jedem Gericht reichen wir einen gemischten Salat und Folienkartoffel gefüllt mit Tzaziki.

SPEZIALITÄTEN AUS DEM BACKOFEN

JUWEZI :Zartes, mageres Lammfleisch im Keramiktopf mit verschiedenen Zutaten zur Auswahl

- | | | |
|------|---|---------|
| 140. | <i>Juwezi (Lammhaxe)(A³;G)</i>
<i>mit Auberginen, dazu Brot</i> | 17,10 € |
| 141. | <i>Juwezi (Lammhaxe)(A¹;G)</i>
<i>mit Kritharaki (kleine längliche Reismüschel)</i>
<i>mit Käse überbacken</i> | 17,40 € |
| 142. | <i>Juwezi (Lammhaxe)(A¹;G)</i>
<i>mit Spaghetti mit Käse überbacken</i> | 17,40 € |
| 143. | <i>Juwezi (Lammhaxe)(A¹;G)</i>
<i>mit grünen Bohnen, dazu Brot</i> | 17,40 € |
| 144. | <i>Juwezi (Lammhaxe)(A¹;G)</i>
<i>mit dicken Bohnen, dazu Brot</i> | 17,40 € |
| 145. | <i>Moussaka (C;G)</i>
<i>Auflauf mit Auberginen, Kartoffeln und Hackfleisch,</i>
<i>mit Bechamelsauce überbacken</i> | 16,40 € |
| 146. | <i>Pastizio (C;G)</i>
<i>Nudeln mit Hackfleisch,</i>
<i>überbacken mit Bechamelsauce</i> | 16,40 € |



Zu jedem Gericht reichen wir Ihnen einen gemischten Salat.

GRILLSPEZIALITÄTEN FÜR 2 PERSONEN



- | | |
|---|---------|
| 105. Korfu-Platte
<i>2 Suflaki, 2 Schweinesteak, 2 Suzuki und Gyros</i> | 36,80 € |
| 106. Wein-Platte
<i>4 Lammkoteletts, Gyros, Rinderleber, 2 Schweinefilet</i>
<i>Dazu reichen wir Ihnen einen halben Liter Wein Ihrer Wahl.</i> | 40,90 € |
| 107. Metaxa-Platte
<i>2 Lammkoteletts, 2 Schweinesteaks, Rinderleber und Gyros</i>
<i>Dazu reichen wir Ihnen 2 Metaxa (5Sterne)</i> | 38,90 € |

Zu jeder Platte reichen wir Ihnen einen gemischten Salat, Gemüsereis und Pommes frites..

GRILL – SPEZIALITÄTEN VOM LAMM UND RIND

- | | |
|---|---------|
| 110. Lammkotelett | 17,40 € |
| 111. Lammfilet | 21,80 € |
| 112. Lammsteak | 18,50 € |
| 114. Lamm-Teller | 20,50 € |
| <i>2 Lammsteaks, 2 Lammkoteletts, 1 Lammfilet</i> | |



Zu jedem Gericht reichen wir Ihnen einen gemischten Salat, grüne Bohnen und Gemüsereis.



- | | |
|--|---------|
| 116. Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln(G) | 22,90 € |
| <i>mit Folienkartoffel, gefüllt mit Tzaziki</i> | |
| 117. Rinderfilet mit Kräuterbutter (G) | 25,50 € |
| <i>mit Kroketten</i> | |
| 118. Rinderfilet mit gerösteten Zwiebeln(G) | 25,50 € |
| <i>mit Folienkartoffel, gefüllt mit Tzaziki</i> | |

Zu jedem Gericht reichen wir Ihnen einen gemischten Salat.

SCHWEINEFILET VOM GRILL

- | | |
|---|---------|
| 120. Schweinefilet
<i>mit Gemüsereis</i> | 16,90 € |
| 121. Gefülltes Schweinefilet (G)
<i>mit Schafskäse, Paprika, Zwiebeln und Gemüsereis</i> | 19,90 € |
| 122. Filet-Teller
<i>3 Schweinemedallions, 1 Rinderfilet mit grünen Bohnen und Gemüsereis</i> | 20,50 € |



Zu jedem Gericht reichen wir Ihnen einen gemischten Salat.

ATOS KINDERKARTE



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

124. *Spagetti mit Tomatensauce* (A¹) 6,00 €
125. *Obelix – Teller* 7,50 €
*1 Schweinefleischspieß
mit Pommes frites und Salat*
127. *Micky Maus – Teller (G)* 8,40 €
*2 Schweinemedallions mit Sauce,
Pommes frites und Salat*
128. *Pinoccio – Teller (G)* 7,40 €
Gyros mit Pommes frites und Salat
129. *Donald Duck – Teller (G)* 7,90 €
*Hähnchenbrustfilet mit Pommes frites
und Salat*





Dessert / Eiskarte



- | | |
|--------------------------------------|--------|
| 149. <i>Sunny-Car (G)</i> | 5,30 € |
| <i>Vanille&Schokolade</i> | |
| 150. <i>Eisdessert Amarena (C;G)</i> | 4,90 € |
| 151. <i>gemischtes Eis (G)</i> | 4,60 € |

153. *Vanilleeis mit heißen Himbeeren (G)* 5,30 €

154. *Vanilleeis mit heißer Schokolade (G)* 5,30 €

156. *Joghurt mit Honig und Nüssen(H²;G)* 4,90 €

157. *Tartufo (H²;G)* 4,90 €
*Eis Schokolade und Zabaione bestreut
mit fettarmen Kakao und Haselnußkrokrant*

158. *Walnusseis mit Eierlikör (H²;G)* 6,10 €

159. *Portion Sahne (G)* 0,60 €



W

160. Tasse Kaffee	3,30 €
184. Pott Kaffee	4,00 €
152. Milchkaffee (G)	3,60 €
161. Tasse Mocca	3,40 €
162. Espresso	2,60 €
163. Cappuccino groß (G)	3,90 €
155. Latte Macchiato (G)	4,20 €
164. Glas Tee	2,60 €
166. Tasse heiße Schokolade (G)	4,00 €



Bier frisch vom Fass

217. MYTHOS –griech. Bier	Fl 0,33l	3,90 €
180. Radeberger Pils	0,3l	4,20 €
181. Radeberger Pils	0,4l	5,30 €
182. Alsterwasser	0,3l	3,90 €
183. Alsterwasser	0,4l	4,80 €
186. Alkoholfreies Bier	Fl 0,33l	3,20 €
187. Schöfferhofer Hefeweizen	Fl 0,5l	4,40 €
188. Schöfferhofer Kristallweizen	Fl 0,5l	4,40 €
185. Schöfferhofer Dunkel	Fl 0,5l	4,40 €
165. Hefeweizen alkoholfrei	Fl 0,5l	4,40 €

ALLE BIERE ENTHALTEN A²; 185 UND 186 A¹; A²

Alkoholfreie Getränke

167. Wasser	0,75l	4,20 €
168. Wasser still	1,0l	6,00 €
169. Wasser still	0,5l	3,40 €
189. Ginger Ale ⁽¹⁾	0,2l	2,70 €
190. Vitamalz	Fl. 0,33l	2,50 €
191. Bitter Lemon ⁽¹¹⁾	0,2l	2,70 €
192. Coca Cola ^(1;10)	0,2l	2,60 €
193. Fanta, Sprite	0,2l	2,60 €
194. Spezi ^(1;3;10)	0,2l	2,60 €
195. Coca Cola	0,4l	3,90 €
196. Fanta, Sprite	0,4l	3,90 €
197. Spezi	0,4l	3,90 €
198. Mineralwasser	Fl. 0,25l	2,40 €
199. Tonic Water ⁽¹¹⁾	0,2l	2,70 €
200. Apfelsaft	0,2l	2,50 €
201. Apfelschorle	0,4l	3,20 €
202. Orangensaft	0,2l	2,50 €
203. Johannesbeersaft	0,2l	2,50 €
204. Multivitaminrktar	0,2l	2,50 €
205. Kirsch-Ban.-Nekt.	0,2l	2,50 €
206. Kirsch-Ban.-Nekt.	0,4l	4,10 €
207. Kirschnektar	0,2l	2,50 €
208. Tomatensaft	Fl 0,2l	2,50 €



Kennzeichnung von Zusatzstoffen: 1 mit Farbstoff; 2 mit Konservierungsstoff; 3 mit Antioxydationsmittel; 4 mit Geschmacksverstärker; 5 geschwefelt; 6 geschwärzt; 7 gewachst; 8 mit Phosphat; 9 mit Süßungsmittel; 10 Aroma Coffein; 11 Aroma Chinin

Spirituosen

230. <i>Metaxa</i> 5 Sterne, 38 %, 0,2cl	3,60 €
231. <i>Metaxa</i> 7 Sterne, 40 %, 0,2cl	3,90 €
232. <i>Metaxa</i> very old, 40 %, 0,2cl	4,70 €
233. <i>Jägermeister</i> 35%, 0,2cl	2,90 €
235. <i>Ouzo mit Feige</i> 38%, 0,2cl	3,00 €
240. <i>Wodka</i> 40%, 0,2cl	2,90 €
241. <i>Bailey's</i> 17 %,0,2cl	2,90 €
170. <i>Ouzo</i> 37,5 %, 0,2cl	2,40 €
171 <i>Ramazzotti</i> 30%, 0,2cl	2,90 €



172. <i>Batida – Kirsch</i> 0,4cl	5,20 €
173. <i>Whisky-Cola</i> 0,4cl	5,20 €
174. <i>Campari-Orange</i> 0,4cl	5,30 €
175. <i>Gin-Tonic</i> 0,4cl	5,50 €
176. <i>Martini Bianco</i> 0,4cl	3,90 €
179. <i>1 Glas Sekt, Hausmarke</i>	3,80 €
245. <i>Piccolo</i> , 0,2l	5,10 €
246. <i>Sekt, Fl</i> 0,75l	17,00 €



- Griechenland -



Der Weinkeller Europas

„ Wo aber der Wein fehlt, stirbt der Reiz des Lebens „
Euripides

Flaschenweine

248. Kouros	17,60 €
Qualitätswein, trocken, weiß und rot, 12,0%	
251. Calliga	13,20 €
Tafelwein, lieblich, rose', 12,5 %	
253. Calliga Rubis	13,50 €
Tafelwein, trocken, rot, 12,0 %	
254. Rapsani	18,70 €
Qualitätswein, trocken, rot, 12,0 %	
255. Tsantalis Naousa	17,70 €
Qualitätswein, trocken, rot, 12,5 %	
256. Grande Reserve	20,20 €
Qualitätswein, trocken, rot, 13,0 %	
257. Laspomeno	23,30 €
Qualitätswein, trocken, rot, 11,5 %	





Offene Rotweine

210. *Rotides (L)*

Tafelwein, rose', trocken, 11,5 %

211. *Demestika „Achaia Glauss“ (L)*

Tafelwein, trocken, 11,5 %

212. *Makedonikos (L)*

Tafelwein, halbtrocken, 11,5 %

213. *Imiglikos (L)*

Tafelwein, halbsüß

214. *Athos (L)*

Tafelwein, trocken, 11,5 %

215. *Mafrorafne (L)*

Likörwein, 15 %

216. *Weinschorle (L)*

0,25 l

0,5l

1,0 l

5,50 €

9,90 €

16,40 €

5,40 €

9,80 €

17,70 €

5,30 €

9,70 €

17,60 €

5,20 €

9,70 €

16,70 €

5,90 €

9,80 €

17,70 €

5,90 €

10,60 €

18,50 €

4,80 €



Offene Weißweine

220. *Retsina (L)*

Tafelwein, geharzt, 11,5 %

221. *Demestika „Achaia Clauss“ (L)*

Tafelwein, trocken, 12 %

222. *Makedonikos (L)*

Tafelwein, halbtrocken, 11,5 %

223. *Imiglikos (L)*

Tafelwein, halbsüß, 11,5 %

224. *Athos (L)*

Tafelwein, trocken, 11,5 %

225. *Muskat (L)*

Likörwein, 15 %

226. *Weinschorle (L)*

0,25 l

0,5 l

1,0 l

5,50 €

9,90 €

16,40 €

5,40 €

9,80 €

17,70 €

5,30 €

9,70 €

17,60 €

5,20 €

9,70 €

16,70 €

5,90 €

9,80 €

17,70 €

5,90 €

10,60 €

18,50 €

4,80 €



UNSERE WEINEMPFEHLUNG

_____er Lefkitis, weiss

Flasche 0,7 l 15,50 €

Produzent: Domaine Chrisochoou

Anbaugebiet: Naoussa / Makedonien

Rebsorte: Xynomavro, Roditis

Ein feiner Wein aus den Rebsorten Xynomavro und Roditis. Am Anfang präsentiert er Tomatenblatтарoma, das sich später in Honig verwandelt.

_____er Mantinia, weiss

Flasche 0,7 l 18,50 €

Produzent: Domaine Nassiakos

Anbaugebiet: Mantinia / Peloponnes

Rebsorte: Moshofilero

hellgelbe Farbe, mit deutlich grünen Reflexen, im Bukett dezent zitrische Nuancen, Stachelbeeren, grüner Apfel, blumig, im Gaumen trocken, weicher Auftakt mit präsender frischer Säure, frisch, spritzig, nachhaltig saftig nach gelben Früchten und dezent nach Rosen

_____er Chardonnay

Flasche 0,7 l 18,50 €

Produzent: Arvanitidis

Rebsorte: Chardonnay aus biologischem Anbau

Anbaugebiet: Askos / Thessaloniki

gold-gelbe Farbe, im Bukett betörend nach frischen Zitrusfrüchten, feine Nussnoten und Tabak, im Geschmack trocken, weich, körperreich, feine Säure, leicht buttrig, sehr nachhaltig

_____er Amethystos, weiss

Flasche 0,7 l 21,90 €

Produzent: Constantin Lazaridis

Anbaugebiet: Adriani / Drama

Rebsorte: Semillon, Sauvignon Blanc

gold-gelbe Farbe, im Bukett feine Noten von reifen gelben Früchten, feine würzige Noten an Zimt und Muskat erinnernd, etwas Vanille, im Geschmack trocken, elegant, cremig, mit filigraner Säure, vollmundig, saftig, sehr nachhaltig

_____er Lefkitis, rot

Flasche 0,7 l 15,90 €

Produzent: Chrissochoou

Anbaugebiet: Naoussa / Makedonien

Rebsorte: Xynomavro, Merlot, Cabernet, Sauvignon

rubinrote Farbe, entfaltet Aromen von Brombeeren, Erdbeeren und Tomate, im Abgang pfeffrig

_____er Atlantis, rot

Flasche 0,7 l 19,60 €

Produzent: Argyros Estate

Anbaugebiet: Santorini / Ägäische Inseln

Rebsorte: Mandilaria, Mavrotragano

dunkles kirschrot, im Bukett nach Kirschen, dunklen Beeren und würzigen Noten, im Geschmack ein süßlicher Auftakt, trocken, ausgewogen, weich, mit milden Tanninen, extraktreich mit dezenter Fruchtsüße, wirkt schmelzig

_____er Amethystos, rot

Flasche 0,7 l 29,70 €

Produzent: Constantin Lazaridis

Anbaugebiet: Adriani / Drama

Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Limnio

dunkle, dichte kirschrote Farbe mit violetten Reflexen, im Bukett betörend nach Sauerkirsche, dunkle Waldbeere, dunkle Schokolade, im Gaumen trocken, mit feinen Tanninen, vollmundig, rund, fruchtig, im Abgang nach dunklen Chassis, Schokolade und Tabak