

APERITIFS

Ouzo Plomari / Ouzo 12	Gl 4 cl
Tsipouro / Grappa	Gl 4 cl
Martini	Gl 5 cl
Ramazoti	Gl 4 cl
Aperol Spritz / Hugo	
Sekt	Fl 0.75L 19,90 / Gl 0.1 L

KALTE MEZEDES UND DIPS

1. Tzatziki (Zaziki) ⁷
Griechischer Joghurt mit Gurken & Knoblauch.
2. Tirokafteri (Feta-Käse) ⁷
püriert mit Chili.
3. Taramas (Fischrogencreme) ⁴
vom Stockfisch mit Zitrone,
Olivenöl und pürierten Kartoffeln.
4. Elies (Portion Oliven)
5. Piperies Toursi (Portion Pfefferonen)
mild-pikant grüne Pfefferonen
6. Kolokithakia Rolakia (Zucchini - Rolle)
gefüllt mit Fetakäse und verschiedenen
Kräutern eingelegt in Olivenöl und Balsamico.

SALATE

10. . . . Chwriatiki (Griechischer Bauernsalat)
mit Tomaten, Gurken, Oliven,
Frühlingszwiebeln und Schafskäse.
11. . . . Salata Agriochorton (Wildkräutersalat)
mit Olivenöl und weißem Balsamico.
12. . . . Ntomatosalata (Tomatensalat)
mit frischen Lauchzwiebeln , Oregano und Petersilie.
13. Pantzaria (Rote Bete Salat)
mit Knoblauch in Olivenöl und Zitrone,
verfeinert mit Käse aus Schafsmilch.
14. Chtapodi Salata (Krakensalat)
mariniert in Essig & Olivenöl,
mit Zwiebeln, Paprika und grünem Salat.

WARMER KÄSE

18. . . . Feta Saganaki (Schafskäse - Pfanne)¹
Qualitätsschafskäse mit
frischen Tomaten & Kräutern.
19. . . Feta Fournou (Schafskäse - überbacken)
Qualitätsschafskäse mit Tomaten,
Zwiebeln, Oliven & Paprika.

WARMES GEMÜSE

20. . . Kolokithakia Skordata (Zucchinischeiben)^{1,7}
Gebratene Zucchinischeiben mit Zaziki.
21. . . . Melitzanes (Auberginenscheiben)^{1,7}
Gebratene Auberginenscheiben mit Zaziki.
22. . . . Kolokithokeftedes (Zucchini-puffer)^{1,3,7}
nach griechischer Art.
23. . . Spanakokeftedes (Spinatfrikadellen)^{1,3,7}
mit Feta Füllung nach traditioneller griechischer Art.
24. . . Kolokithakia Tiganita (Zucchini - Pfanne)
mit Kirschtomaten und Schafskäse.
25. . . Mousakas Lachanikon (Gemüseauflauf)
aus Auberginen, Zucchini,
Champignons, Kartoffeln und Béchamel Soße.
26. . . . Rolakia Melitzanas (Auberginenröllchen)⁹
gefüllt mit Schafskäse, in Tomatensauce.
27. . . Dolmadakia (Hausgemachte - Weinblätter)⁹
gefüllt mit Reis in Tomaten - Dill Soße.
28. . . Gigantes Fournou (Riesenbohnen)⁹
in Tomatensauce
mit Schafskäse und Spinat überbacken.

FISCH

30. . . . Gavros Tiganitos (Große Sardellen)¹
frittiert mit Zitrone.
31. . . . Tsipoura Fileto (Dorade Royal)¹
filetiert mit gebratenen Zwiebeln & Kräutern.

MEERESFRÜCHTE

32. . Kalamarakia Tiganita (Baby-Calamares)¹
mit Knoblauch & Zitrone.
33. . . . Garides Saganaki (Garnelen)
in Tomaten-Knoblauch-Soße
mit Schafskäse verfeinert.
34. Chtapodi Skaras (Kraken)
vom Grill.
35. Garides Skordolado (Garnelen)
Spieß mit Knoblauch & Olivenöl.

KLASSISCHE KÜCHE

40. Mousakas (Moussaka) Auberginen-
Hackfleischauflauf nach griechischer Art.^{1,7}
41. Pastitsio (Nudelauflauf)^{1,7}
Traditioneller griechischer Nudelauflauf mit
Hackfleisch, Schafskäse und Béchamel Sauce.
42. Sikotaria (Rinderleber)
gebraten mit Zwiebeln & Champignons.
43. Kokkinisto (Rindfleisch)
geschmorte Rinderkeule in Tomaten-Weinsoße

FLEISCH VOM GRILL

48. . Souvlakia Xoirina (Schweinefilet Spieße)
3 würzige Schweinefilet Spieße.
49. . . . Kotosouvlaki (Hähnchen Spieße)
3 Hähnchenbrustfilet Spieße.
50. . . . Souvlakia Arnisia (Lamm Spieße)
3 würzige Lammfilet Spieße.
51. Bifteki (Hacksteak)³
gefüllt mit Fetakäse.
52. Souzoukakia (Frikadellen)³
3 pikante Frikadellen aus Rind & Schweinefleisch.

WARME BEILAGEN

55. Skordopsomo (Pitabrot)¹
mit Knoblauch Olivenöl & Oregano.
56. . Patates Tiganites (Gebratene Kartoffeltaler)
mit geriebenem Schafskäse.
57. . . . Patata Fournou (Ofenkartoffel)⁷
gefüllt mit Zaziki.
58. . . . Risotto Manitaria (Risottoreis)⁹
mit Steinpilzen und frischen Kräutern.
59. . . . Fava (Kicher-Erbсен)
mit Olivenöl, Tomaten und Lauchzwiebeln.

DESSERTS

63. . Griechischer Joghurt mit Honig & Nüssen.
64. . . . Kantaiji Pagoto (Blätterteig)
mit Pistazien und Walnüssen auf Vanille Eis.
65. . . . Gemischtes Eis mit Sahne.
3 Kugeln Eis (Vanille-Schokolade-Erdbeere)

WASSER UND ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Wasser „Apollinaris Selection“ / „Vio“	Fl. 0.75 L
Wasser „Apollinaris Selection“ / „Vio“	Fl. 0.25 L
Wasser „Liz“ (Medium oder Still)	Fl. 0.75 L
Wasser „Liz“ (Medium oder Still)	Fl. 0.35 L
Coca Cola ^{1,4,6,7} , Cola Light ^{1,5,6,7} ,	Fl. 0.33 L
Cola Zero ^{1,6,7} , Fanta ^{1,2,6} , Sprite ⁶ ,	
Mezzo Mix ^{1,2,4,6,7} , Apfelsaftschorle	
Ginger Ale ^{1,6} , Bitter Lemon ^{2,3,6}	Fl. 0.2 L

BIERE

Gaffel Kölsch (vom Fass)	Gl. 0.3 L
Veltins Pils (vom Fass)	Gl. 0.3 L
Weizenbier (Weiß / Alkoholfrei Dunkel / Kristal)	Fl. 0.5 L
Bitburger Alkoholfrei	Fl. 0.33 L
Mythos (Griechisch)	Fl. 0.33 L
Malzbier	Fl. 0.33 L

HEISSE GETRÄNKE

Espresso⁷

Cappuccino⁷

Tasse Kaffee⁷

Milchkaffee⁷

Ellinikos⁷ (Griechischer Kaffee)

Glass Tee (Marke „KEO“) Verschiedene Sorten

ROTWEINE

Roter Hauswein (Griechischer Wein)	Gl.
Trocken oder Halbtrocken	0,2L
Primahr Rotwein-Cuvée	Gl.
Trocken, Weingut Brogsitter, Ahr	0,2L
Spätburgunder	Gl.
Trocken oder Halbtrocken, Weingut Brogsitter, Ahr	0,2L
Erythros Papagiannakos	Gl.
Trocken (Griechischer Wein) Agiorgitiko	0,2L
70% Cabernet Sauvignon 30% Hoher <i>Qualitätswein</i>	Flasche
Kalogeri Papagiannakos	Gl.
Trocken (Griechischer Wein)	0,2L
Cabernet Sauvignon 100%	Flasche
<i>Der aus ihnen gekelterte Wein wird über 12 Monate in Eichenfässern behutsam und sachkundig ausgebaut und reift nach Abfüllung noch 6 Monate im Keller.</i>	
Merlot Papagiannakos	Gl.
Trocken (Griechischer Wein) Merlot 100%	0,2L
12 Monate in französischen Eichenfässern und weitere 6 Monate in der Flasche gereift.	Flasche

ROSEWEINE

Rosé Hauswein (Griechischer Wein)	Gl.
Trocken oder Halbtrocken	0,2L
Rosé Papagiannakou	Gl.
Trocken (Griechischer Wein)	0,2L
<i>Ein delikater Wein aus der Rebsorte Moschato. Passt exzellent zu Fisch und Käse.</i>	Flasche
Portugieser Rosé	Gl.
Feinherb, Qualitätswein Brogsitter, Ahr	0,2L
<i>Schöne Fruchtnote und spritziges Bukett.</i>	

WEISSWEINE

Weißer Hauswein (Griechischer Wein) Trocken oder Halbtrocken	Gl. 0,2L
Grauburgunder Trockener Qualitätswein Brogsitter <i>Frischer Wein mit feinnussiger Note.</i>	Gl. 0,2L
Riesling Trockener Qualitätswein Brogsitter, Ahr	Gl. 0,2L
Brogsitter No 1 "Blanc de Noir" Spätburgunder, Trocken, Weingut Brogsitter, Ahr, <i>Er besitzt die Frische und Frucht eines Weißweines und die Kraft eines Spätburgunders.</i>	Gl. 0,2L Flasche
Savvatio Papagiannakos Trocken (Griechischer Wein) Savvatio 100% <i>Ein preisgekrönter Weißwein.</i>	Gl. 0,2L Flasche
Mega Spileo Moschato Trocken (Griechischer Wein) Moschato 100% <i>Hohe Intensität Blumen und exotischen Früchte Aromen. Warm und knusprig.</i>	Gl. 0,2L Flasche
The Good Earth Sauvignon Blanc Trocken Goedverwacht (Südafrika) <i>Elegant und fruchtig.</i>	Gl. 0,2L Flasche
Retsina Malamatina Trocken (Griechischer Landwein)	Gl. 0,2L

GETRÄNKE ZUSATZSTOFFE: **1:** mit Farbstoff(en), **2:** mit Antioxydationsmittel,
3: chininhaltig, **4:** mit Süßungsmittel, **5:** enthält eine Phenylalaninquelle,
6: Säuerungsmittel, **7:** koffeinhaltig.

STOFFE ODER ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN
AUSLÖSEN

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse. 3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse.
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse. 5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose).
8. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs.
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse. 10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse.
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
12. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurück geführte Erzeugnisse zu berechnen sind.
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.