

Warme Vorspeisen

- | | | |
|-----------|--|----------------|
| 6 | <i>Gebackener Fetakäse</i>
mit Tomaten, Zwiebeln, Peperoni und Olivenöl, überbacken | 10,00 € |
| 7 | <i>Saganaki</i>
panierter Fetakäse | 10,00 € |
| 8 | <i>Dolmadakia</i>
Weinblätter mit Reis gefüllt und Käse überbacken | 10,00 € |
| 9 | <i>Peperoni gegrillt</i>
mit Knoblauch | 8,00 € |
| 10 | <i>Knoblauch Pitabrot</i>
mit Butter und frischem Knoblauch | 6,00 € |
| 11 | <i>Pfannengemüse gebraten</i>
mit Zucchini und Auberginen gebraten, dazu Zaziki | 12,00 € |
| 13 | <i>Tiropitakia</i>
Blätterteig gefüllt mit Fetakäse gebraten, dazu Zaziki | 10,00 € |
| 16 | <i>Champignons a'la Creme</i>
mit frischen Kräutern, Sahnesauce und Käse, überbacken | 12,00 € |



—◆—
Für unsere
Vorspeisen
verwenden
wir nur
bestes Olivenöl



Kalte Vorspeisen

- | | | |
|-----------|--|----------------|
| 19 | <i>Zaziki (Normalvorspeise)</i>
nach Art des Hauses | 6,00 € |
| 20 | <i>Taramas^{1,2}</i>
delikater Fischrogen, verfeinert mit Olivenöl, Zitrone und hauseigenen Gewürzen | 7,00 € |
| 21 | <i>Fetakäse Natur</i>
mit Zwiebeln und Olivenöl | 8,00 € |
| 24 | <i>Appetitanreger</i>
mit Tomaten, Gurken, Weinblätter, Fetakäse, Zaziki und Taramas ^{1,2} | 14,00 € |
| 25 | <i>Oliven und Peperoni</i>
natur, mit Olivenöl | 8,00 € |

Gemischter Salat vom Buffet

- | | | |
|------------|--------------------------------|---------------|
| 140 | <i>Salat vom Buffet</i> | 6,00 € |
|------------|--------------------------------|---------------|

Frische, knackige Salate

- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 26 | <i>Fitness-Salat</i>
gegrillte Hähnchenbrustfilet mit Eisberg, Tomaten, Gurken, Mais und Zwiebeln | 14,00 € |
| 28 | <i>Original griechischer Salat</i>
Tomaten, Gurken, Fetakäse, Oliven, Paprika und Zwiebeln | 13,00 € |



Zusätzliche Beilagen

- | | | |
|-----------|--|---------------|
| 29 | <i>Pommes frites</i> | 5,00 € |
| 30 | <i>Reis</i> | 5,00 € |
| 31 | <i>Kretanische Kartoffeln</i> | 8,00 € |
| 32 | <i>Ofenkartoffel mit Zaziki</i> | 7,00 € |
| 33 | <i>Metaxasauce</i> | 5,00 € |





Die absolute griechische Spezialität

		kleine Portion	Normale Portion
35	Gyros mit Zaziki dazu Reis, Pommes frites und Salat vom Buffet	16,00 €	18,00 €
36	Gyros überbacken mit Metaxasauce, Edamerkäse, dazu Reis, Pommes frites und Salat vom Buffet	18,00 €	20,00 €
37	Gyros Spezial mit Metaxasauce, Zwiebeln, Fetakäse, Tomaten, Peperoni und Edamerkäse überbacken, dazu Reis, Pommes frites und Salat vom Buffet		23,00 €
38	Gyrospännchen mit frischen Champignons, Zwiebeln, Paprika, Cassissauce, Pommes frites und Salat vom Buffet		22,00 €

Spezialitäten vom Grill

		kleine Portion	Normale Portion
40	Suflaki (mit Zaziki) dazu Reis, Pommes frites und Salat vom Buffet	16,00 €	18,00 €
41	Suflaki (überbacken) mit Metaxasauce und Edamerkäse überbacken, dazu Reis, Pommes frites und Salat vom Buffet	18,00 €	20,00 €
45	Bifteki Hackfleisch gefüllt mit Fetakäse, dazu Reis, Pommes frites und Salat vom Buffet	18,00 €	20,00 €
46	Bifteki (überbacken) mit Metaxasauce und Edamerkäse überbacken, dazu Reis, Pommes frites und Salat vom Buffet	20,00 €	22,00 €
47	Leber (vom Rind) mit gebratenen Zwiebeln dazu Reis, Pommes frites und Salat vom Buffet		19,00 €
48	Lammkrone mit Ofenkartoffel und Salat vom Buffet		32,00 €
49	Gyros & Bifteki (überbacken) mit Metaxasauce, Edamerkäse, dazu Reis, Pommes frites und Salat vom Buffet		22,00 €



Lieber Gast,
bitte bedienen Sie sich zu jedem Hauptgericht mit einem kleinen Beilagensalat nach Ihrem Geschmack an unserem Salat-Buffet.

Gemischte Fleischsteller vom Grill

- 50 Athos – Teller** **20,00 €**
Gyros, Suflaki, Zaziki, Reis, Pommes frites und Salat vom Buffet
- 51 Poseidon – Teller** **25,00 €**
Gyros, 2 Lammkronen, Zaziki, Reis, Pommes frites und Salat vom Buffet
- 52 Kreta – Teller** **20,00 €**
Gyros, Rinderleber, Zaziki, Reis, Pommes frites und Salat vom Buffet
- 53 Sorbas – Teller** **24,00 €**
Gyros, Bifteki (gefüllt mit Fetakäse) Suflaki, Zaziki, Reis, Pommes frites und Salat vom Buffet



Gemischte Fleischsteller vom Grill

- 55 Odysseus Spieß – Röllchen** **28,00 €**
Schweinefiletröllchen, gefüllt mit Fetakäse, dazu Kretanische Kartoffeln, Zaziki und Salat vom Buffet
- 58 Rhodos – Teller** **22,00 €**
Schweinefilets, Gyros, Zaziki, Reis, Pommes frites und Salat vom Buffet
- 59 Preveza – Teller** **22,00 €**
Gyros, Kalamaris, Zaziki, Reis, Pommes frites und Salat vom Buffet



Grillplatten für mehrere Personen

- 63 Odysseus Platte**
Bauernsalat oder Salat vom Buffet
4 Schweinefiletstücke, 4 Suflaki, 4 Suzuki, Gyros, dazu Reis und Pommes frites

für 2 Personen	50,00 €
für 3 Personen	75,00 €
für 4 Personen	100,00 €



Lieber Gast,
bitte bedienen Sie sich zu jedem Hauptgericht mit einem kleinen Beilagensalat nach Ihrem Geschmack an unserem Salat-Buffet.

Filet-Spezialitäten

Die zarteste Gaumenfreude



	kleine Portion	Normale Portion
64 Schweinefilet (Natur) mit Zwiebeln, Reis, Pommes frites, dazu Salat vom Buffet		22,00 €
65 Schweinefilet (überbacken) mit Metaxasauce und Edamerkäse, dazu Reis, Pommes frites und Salat vom Buffet		25,00 €
67 Schweinefilet Spezial mit Fetakäse, Peperoni, Tomaten und Zwiebeln gefüllt, mit Käse überbacken, Pommes frites, Reis und Salat vom Buffet		28,00 €
71 Lammfilet mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel und Salat vom Buffet		31,00 €
74 Hähnchenbrustfilet mit Sauce Bearnaise, Butterreis und Salat vom Buffet		20,00 €
82 Mykonos – Teller Schweinefilet, Sauce Bearnaise, Saganaki, Pommes frites und Salat vom Buffet		25,00 €

Unsere Pfannenspezialitäten

in der Pfanne zubereitet, in der Pfanne serviert

83 Schweinefilet – Pfännchen mit frischen Champignons, in Metaxasauce gebraten, dazu Pommes frites und Salat vom Buffet	24,00 €
87 Lammfilet – Pfännchen mit frischen Champignons, in Metaxasauce gebraten, dazu Pommes frites und Salat vom Buffet	32,00 €
88 Hähnchenbrustfilet – Pfännchen mit frischen Champignons, in Metaxasauce gebraten, dazu Pommes frites und Salat vom Buffet	22,00 €
92 Lammfilet – Pfännchen in Weinsauce mit frischen Champignons, Zwiebeln, Paprika verfeinert, dazu Pommes frites und Salat vom Buffet	32,00 €
95 Hähnchenbrustfilet – Pfännchen in Weinsauce mit frischen Champignons, Zwiebeln, Paprika verfeinert, dazu Pommes frites und Salat vom Buffet	22,00 €
96 Schweinefilet – Pfännchen in Cassissauce dazu Pommes frites und Salat vom Buffet	24,00 €



Lieber Gast,
bitte bedienen Sie sich zu jedem Hauptgericht mit einem kleinen
Beilagensalat nach Ihrem Geschmack an unserem Salat-Buffet.

Aus dem Backofen / Juwezi

- 102 Lammhaxe** **24,00 €**
mit Spaghetti und Salat vom Buffet
- 103 Lammhaxe** **24,00 €**
mit Kritharaki (Reisnudeln)
und Salat vom Buffet
- 104 Lammhaxe** **24,00 €**
mit dicken Bohnen und Salat vom Buffet
- 107 Lammhaxe** **24,00 €**
mit Pommes frites und Salat vom Buffet



Nudelgericht

- 111 Spaghetti** **17,00 €**
mit Schinken^{2,3,5}, Metaxasauce, Edamerkäse
überbacken, dazu Salat vom Buffet

Vegetarische Gerichte

- 114 Vegetarische Platte** **24,00 €**
Auberginen überbacken,
Weinblätter mit Reis gefüllt
und Käse überbacken,
Blätterteig gefüllt mit
Fetakäse gebraten, Ofenkartoffeln
und Salat vom Buffet
- 115 Broccoli Gratin** **17,00 €**
in Sahnesauce und Käse überbacken
dazu Salat vom Buffet



Lieber Gast,
bitte bedienen Sie sich zu jedem Hauptgericht mit einem kleinen
Beilagensalat nach Ihrem Geschmack an unserem Salat-Buffet.



Fischgerichte

117 Dorade (gegrillt) **31,00 €**
mit Tarama^{1,2}, dazu Kartoffelsalat
nach griechischer Art
und Salat vom Buffet



119 Zanderfilet **26,00 €**
in der Pfanne gebraten mit Tarama^{1,2},
dazu Kartoffelsalat
nach griechischer Art
und Salat vom Buffet

122 Kalamaris **22,00 €**
Tintenfisch gebraten, mit Tarama^{1,2}
dazu Kartoffelsalat
nach griechischer Art
und Salat vom Buffet

127 Königs – Garnelen **25,00 €**
5 Stück gebraten, mit Tarama^{1,2},
dazu Kartoffelsalat
nach griechischer Art
und Salat vom Buffet

129 Garnelen– Pfännchen (10 Stück geschält) **25,00 €**
mit frischen Champignons
in Metaxasauce gebraten,
dazu Pommes frites
und Salat vom Buffet



Lieber Gast,

bitte bedienen Sie sich zu jedem Hauptgericht mit einem kleinen
Beilagensalat nach Ihrem Geschmack an unserem Salat-Buffet.



Dessert

300 Kindereis **5,00 €**

302 Griechischer Joghurt a'la Creme **8,00 €**
griechischer Sahnejoghurt
mit Honig und Nüssen

303 Gemischtes Eis **8,00 €**
drei Kugeln Ihrer Wahl mit Sahne



*Eis mit Pflanzenfett

Warme Getränke

199	Latte Macchiato	6,00 €
200	Espresso Choco	5,00 €
201	Tasse Kaffee	4,00 €
202	Schümli Café Creme	5,00 €
203	Tasse Mocca	4,00 €
198	Tasse Mocca doppelt	6,00 €
205	Cappuccino	5,00 €
207	Espresso	3,50 €
208	Café au Lait	6,00 €
204	Tasse Tee (verschiedene Sorten)	3,00 €
206	Heiße Trinkschokolade	5,00 €



Alkoholfreie Getränke



214 Apfelschorle 0,3 l 4,00 € 0,4 l 5,00 €

215 Spezi^(1,3) 0,3 l 3,50 € 0,4 l 4,50 €



216 Coca Cola⁽¹⁾ 0,3 l 3,50 € 0,4 l 4,50 €

217 Coca Cola light^(1,7,10) 0,3 l 3,50 € 0,4 l 4,50 €



218 Sprite 0,3 l 3,50 € 0,4 l 4,50 €

219 Fanta^(1,3) 0,3 l 3,50 € 0,4 l 4,50 €

221 Mineralwasser 0,3 l 3,00 €



299 Mineralwasser 0,7 l 6,00 €



223 Bitter Lemon^(3,8) Fl. 0,2 l 4,00 €

229 Ginger Ale⁽¹⁾ Fl. 0,2 l 4,00 €

224 Traubensaft Fl. 0,2 l 4,00 €



220 Bananennektar Fl. 0,2 l 4,00 €

222 Kirschnektar Fl. 0,2 l 4,00 €

226 Apfelsaft 0,2 l 3,50 €

227 Orangensaft Fl. 0,2 l 4,00 €

255 KiBa 0,4 l 7,00 €

(Kirsch- Bananennektar)

Biere



230 Mythos – griechisches Bier	0,3 l	4,00 €
1230 Mythos – griechisches Bier	0,5 l	6,00 €
231 Duckstein Rotblond Original	0,3 l	4,00 €
1231 Duckstein Rotblond Original	0,5 l	6,00 €
232 Holsten Pilsener	0,3 l	4,00 €
233 Holsten Pilsener	0,5 l	6,00 €
234 Alster (Pilsener+Sprite²)	0,3 l	4,00 €
235 Alster (Pilsener+Sprite²)	0,5 l	6,00 €
237 ERDINGER Weißbier	Fl. 0,5 l	6,00 €
238 ERDINGER Kristall	Fl. 0,5 l	6,00 €
285 ERDINGER Dunkel	Fl. 0,5 l	6,00 €
284 ERDINGER Weißbier Alkoholfrei	Fl. 0,5 l	6,00 €
239 Alkoholfreies Bier	Fl. 0,33 l	4,00 €

Spirituosen

240 Ouzo	38%	2 cl	3,50 €
209 Ouzo Pilavas	40%	2 cl	4,50 €
210 Tsipouro	40%	2 cl	4,50 €
243 Metaxa 5 Sterne	44%	2 cl	4,00 €
244 Metaxa 7 Sterne	40%	2 cl	5,00 €
245 Metaxa very old	40%	2 cl	7,00 €
246 Jägermeister	35%	2 cl	4,00 €
247 Wodka	40%	2 cl	4,00 €
248 Jubi Aquavit	38%	2 cl	4,00 €
250 Baileys^(1,9)	17%	4 cl	8,00 €
251 Malteser Kreuz	40%	2 cl	4,00 €
253 Whisky	40%	2 cl	6,00 €
254 Schußgetränke	Aufpreis		3,00 €



Zusatzstoffe: 1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff, 3=mit Antioxidationsmittel, 4=mit Geschmacksverstärker, 5= Phosphat, 6=geschwärtzt, 7=mit Süßungsmittel, 8=chininhaltig, 9=coffeinhaltig, 10= enthält eine Phenylalaninquelle

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung !

Offene Weine aus Griechenland

262	Imiglykos Black Label rot, halbsüß	0,2l	6,00 €	0,5l	12,00 €
263	Imiglykos weiß, halbsüß	0,2l	6,00 €	0,5l	12,00 €
264	Hauswein rot, trocken	0,2l	6,00 €	0,5l	12,00 €
265	Hauswein weiß, trocken	0,2l	6,00 €	0,5l	12,00 €
266	Retsina weiß, geharzt	0,2l	6,00 €	0,5l	12,00 €
267	Rosé - Wein weiß, herb	0,2l	6,00 €	0,5l	12,00 €
269	Mavrodaphne rot, Likörwein	0,2l	6,00 €	0,5l	12,00 €
270	Samos weiß, süß, Likörwein	0,2l	6,00 €	0,5l	12,00 €



Qualitätsflaschenweine aus Griechenland - weiß -



260 Retsina Kechribari Flasche 0,5l **12,00 €**

Das wertvolle „Kechribari“ (Harz) entsteht durch den versteinerten Harz der Pinienbäume. STELIOS KECHRIS erzielt einen qualitativ hochwertigen Wein durch die Kombination der Rebsorten, Harz und Mastix. Der Kechribari besitzt eine helle strohblonde Farbe und einen frischen und fruchtigen Geschmack.

273 Domaine Costa Lazaridi – Julia Chardonnay Flasche 0,75l **30,00 €**

Ein wundervoller frischer Chardonnay aus Drama, die zu einer der besten Weinregionen Griechenlands zählt. Der Château Julia besitzt eine helle gelbgrüne Farbe mit einem beeindruckenden fruchtigen Aroma nach Blumen und Früchten wie Jasmin, Ananas und Banane, begleitet von Zitrusfrüchten. Erfrischender Geschmack mit feiner Säure kombiniert mit Kraft und guter Struktur. Fruchtiger und auffällig langer Abgang.

Griechischer Wein...

...immer wieder ein Genuss!

Qualitätsflaschenweine aus Griechenland

- rot -

280 Cavino – Nemea Grande Reserve

Flasche 0,75l

30,00 €

Eine kräftige Nemea, die ausschließlich aus der autochthonen Rebsorte Agiorgitiko stammt. Der Wein reift für etwa 18 Monate im Eichenholzfass und mindestens 12 weitere Monate in der Flasche. Im Glas eine tief-violette Farbe mit Aromen von roten Früchten und Gewürzen. Robuste, gut eingebundene Tannine. Der lange Abgang zeigt einen fruchtigen Geschmack.



278 Domaine Liakou– Meteori Gi

Flasche 0,75l

25,00 €

Ein ausgewogener Verschnitt von Cabemet Sauvignon und Syrah aus ertragsarmen, biologisch angebauten Trauben. Geschmackliche Merkmale: Bemerkenswert elegant, von tieferer Farbe, mit einem reichhaltigen, aromatischen Bouquet, das von Aromen von roten Kirschen, Veilchen, Pfeffer und Vanille dominiert wird, vollmundig im Geschmack und mit einem langen, samtigen Abgang.



Unbeschwert genießen... Liebe Gäste,

bestimmte Lebensmittel können bei empfindlichen Personen bereits in geringsten Mengen allergische Reaktionen auslösen.

Bei Fragen zu den Allergenen in unseren Speisen nutzen

Sie unsere [separate Karte](#) für

Allergiker, wir informieren Sie zu allen Inhaltsstoffen unserer Speisen.

Griechischer Wein...

...immer wieder ein Genuss!

