

## Warme Vorspeisen

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



—◆—  
Für unsere  
Vorspeisen  
verwenden  
wir nur  
bestes Olivenöl



## Kalte Vorspeisen

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

### Gemischter Salat vom Buffet

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

## Frische, knackige Salate

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



## Zusätzliche Beilagen

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





## Die absolute griechische Spezialität

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

## Spezialitäten vom Grill

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



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

<b>für 2 Personen</b>	<b>50,00 €</b>
<b>für 3 Personen</b>	<b>75,00 €</b>
<b>für 4 Personen</b>	<b>100,00 €</b>



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

## Unsere Pfannenspezialitäten

*in der Pfanne zubereitet, in der Pfanne serviert*

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



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<sup>2,3,5</sup>, 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<sup>1,2</sup>, dazu Kartoffelsalat  
nach griechischer Art  
und Salat vom Buffet



**119 Zanderfilet** **26,00 €**  
in der Pfanne gebraten mit Tarama<sup>1,2</sup>,  
dazu Kartoffelsalat  
nach griechischer Art  
und Salat vom Buffet

**122 Kalamaris** **22,00 €**  
Tintenfisch gebraten, mit Tarama<sup>1,2</sup>  
dazu Kartoffelsalat  
nach griechischer Art  
und Salat vom Buffet

**127 Königs – Garnelen** **25,00 €**  
5 Stück gebraten, mit Tarama<sup>1,2</sup>,  
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<sup>(1,3)</sup> 0,3 l 3,50 € 0,4 l 4,50 €



216 Coca Cola<sup>(1)</sup> 0,3 l 3,50 € 0,4 l 4,50 €

217 Coca Cola light<sup>(1,7,10)</sup> 0,3 l 3,50 € 0,4 l 4,50 €



218 Sprite 0,3 l 3,50 € 0,4 l 4,50 €

219 Fanta<sup>(1,3)</sup> 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<sup>(3,8)</sup> Fl. 0,2 l 4,00 €

229 Ginger Ale<sup>(1)</sup> 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



<b>230 Mythos – griechisches Bier</b>	0,3 l	<b>4,00 €</b>
<b>1230 Mythos – griechisches Bier</b>	0,5 l	<b>6,00 €</b>
<b>231 Duckstein Rotblond Original</b>	0,3 l	<b>4,00 €</b>
<b>1231 Duckstein Rotblond Original</b>	0,5 l	<b>6,00 €</b>
<b>232 Holsten Pilsener</b>	0,3 l	<b>4,00 €</b>
<b>233 Holsten Pilsener</b>	0,5 l	<b>6,00 €</b>
<b>234 Alster (Pilsener+Sprite<sup>2</sup>)</b>	0,3 l	<b>4,00 €</b>
<b>235 Alster (Pilsener+Sprite<sup>2</sup>)</b>	0,5 l	<b>6,00 €</b>
<b>237 ERDINGER Weißbier</b>	Fl. 0,5 l	<b>6,00 €</b>
<b>238 ERDINGER Kristall</b>	Fl. 0,5 l	<b>6,00 €</b>
<b>285 ERDINGER Dunkel</b>	Fl. 0,5 l	<b>6,00 €</b>
<b>284 ERDINGER Weißbier Alkoholfrei</b>	Fl. 0,5 l	<b>6,00 €</b>
<b>239 Alkoholfreies Bier</b>	Fl. 0,33 l	<b>4,00 €</b>

## Spirituosen

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



**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

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



## 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 Cabernet 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!**

