

## **MEZEDES** - Unsere Lieblings-Vorspeisen

*Eine tief verwurzelte, geliebte und gelebte Tradition.*

*In geselliger Runde wird getrunken, gelacht und MEZEDES bestellt - viele kleine Teller mit köstlichen mediterranen Häppchen, die in die Mitte gestellt und geteilt werden können.*

<b>Skordopsomo</b>	<b>4,50</b>
geröstetes Brot mit Knoblauch-Olivenöl	
<b>Tzatziki</b>	<b>4,50</b>
gepresster Joghurt mit Gurken, Knoblauch und frischen Kräutern	
<b>Fava Santorinis</b>	<b>5,50</b>
Kichererbsenpüree der Insel Santorini, verfeinert mit Olivenöl, gerösteten Zwiebeln und Kapern	
<b>Elies Ke Piperies</b>	<b>5,00</b>
Kalamata-Oliven und milde Peperoni mit Olivenöl und Balsamico	
<b>Spanakopitakia</b>	<b>6,80</b>
Gebackene Filoteigtaschen mit Spinat, getrockneten Strauchtomaten und Thymianhonig	
<b>Tiganita</b>	<b>6,80</b>
Gebackene Auberginen- und Zucchinischeiben mit Knoblauchcreme	
<b>Loukaniko</b>	<b>6,80</b>
Würzige griechische Bauernwurst mit Honig und Chili gebraten auf pikantem Ofengemüse	

## **MEZEDES** - Unsere Lieblings-Vorspeisen

**Bougiourdi** 6,90

Warmer Feta mit Paprika, Zwiebeln, Olivenöl und Kräutern

**Feta Saganaki** 7,80

Gebackener Feta im Mandelmantel mit Zwiebelmarmelade und Kräutersalat

**Skoumpri** 6,90

Geräucherte Makrelenfilets, warm serviert auf geröstetem Brot

**Garides Saganaki** 8,90

Gebratene Garnelen mit Tomatensauce, Feta und Kräutern

**Chteni** 15,50

Gebratene Jacobsmuscheln - 3 Stück - auf Zitronenrisotto

## **Salates**

**Salatitsa** 4,00

Kleiner bunter Beilagensalat mit Hausdressing

**Choriatiki** klein 6,00 / groß 9,20

Traditionell griechischer Bauernsalat

**Ximoniatiki Salata** 13,50

Saftig gegrillte Hähnchenbrust mit buntem Saisonsalat, mariniert mit Orangendressing und gerösteten Walnüssen

## *Griechische Landhaus-Spezialitäten*

Die griechische Küche ist mediterran, herzhaft und erinnert an Sommer. Diese kulinarische Vielfalt haben wir mit unseren Gerichten eingefangen und auf die Teller gebracht. Genießen Sie die traditionellen Rezepte von unseren lieben Mamas und Omas !

### **Mousakas** **13,80**

Liebevoll zubereiteter griechischer Kartoffel-Auberginen-Auflauf mit Hackfleisch und Bechamelsauce, dazu Salat

### **Arni fourno** **16,50**

Geschmorte Lammschulter im Lammsud, dazu Ofenkartoffel mit Feta und frischen Kräutern

### **Arni fileto** **20,90**

Gegrillte Lammsfilets auf Briam-Gemüse und Risotto

### **Stifado** **17,50**

Geschmorte Kaninchenkeule kretanischer Art mit Weißwein, eingelegten Zwiebeln und Kartoffeln

## *Vegetarische Spezialitäten*

### **Melizana-Burger** **13,50**

mit Schafskäse, Paprikaragout und mediterranem Kartoffelpüree

## Psarika - Fischspezialitäten

**Lemonato** 18,50

In Zitronenbutter gedünstetes Fischfilet  
mit Grillgemüse und mediterranem Kartoffelpüree

**Solomos** 18,50

Lachsfilet vom Grill  
mit Tomaten-Paprika-Ragout und Zitronen-Kartoffelpüree

**Thalassina** 21,50

Griechische Meeresfrüchte-Platte  
mit Grillgemüse und Zitronenrisotto

**Garides** 24,90

Gebratene Wildfanggarnelen - 7 Stück - mit Grillgemüse und  
mediterranem Kartoffelpüree

## Schnitzel

**Schnitzel - Wiener Art -** 12,50

Schweineschnitzel mit Zitrone, Pommes und Salat

**Schnitzel - griechische Art -** 14,50

Schweineschnitzel mit Tomate und Schafskäse überbacken, dazu  
Pommes und Salat

**Wiener Schnitzel** 21,50

Kalbsschnitzel mit mediterranem Kartoffelpüree und Tomatensalat

## Klassisches Griechenland

<b>Gyros</b>	<b>12,50</b>
mit Tzatziki, Pommes und Salat	
<b>Gyros-Metaxa</b>	<b>14,50</b>
überbacken mit Metaxasauce, dazu Pommes und Salat	
<b>Grillteller</b>	<b>15,50</b>
Gyros, Souvlaki, Suzuki mit Tzatziki, Pommes und Salat	
<b>Souvlaki</b>	<b>14,50</b>
Spieße vom Schweinefilet mit Tzatziki, Pommes und Salat	
<b>Suvla-Feta</b>	<b>18,50</b>
Schweinefiletröllchen mit Feta und Paprika, dazu Hollandaisesauce, Pommes und Salat	
<b>Bifteki - 300g -</b>	<b>14,50</b>
Gefüllt mit Feta, dazu Tzatziki, Pommes und Salat	
<b>Kotopoulo</b>	<b>14,80</b>
Aromatisches Hähnchenbrustfilet mit Grillgemüse und Röstkartoffeln	
<b>Schweinemedallions a la Creme</b>	<b>16,90</b>
in einer Champignon-Rahmsauce, dazu Kräuterkartoffelpüree	
<b>Veranda - Filetteller</b>	<b>21,50</b>
Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet und Rinderfilet mit Röstkartoffeln und Salat	

## *Kindergerichte*

<b>Makkaroni</b> mit Tomatensauce	<b>5,50</b>
<b>Chickencrossies</b> mit Pommes	<b>5,50</b>
<b>Hähnchenschnitzel</b> mit Pommes	<b>5,50</b>

## *Dessert*

<b>Filou tragano</b> Walnussknusper mit Schokolade	<b>6,50</b>
<b>Jaourti me anana</b> Joghurtmousse mit Ananassorbet	<b>6,50</b>

## *Heissgetränke*

<b>Tasse Kaffee</b>	<b>2,00</b>
<b>Espresso</b>	<b>1,80</b>
<b>Espresso macchiato</b>	<b>2,00</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>2,40</b>
<b>Latte macchiato</b>	<b>2,70</b>
<b>Milchkaffee</b>	<b>2,40</b>
<b>Tee</b> ( Pfefferminze, Waldfrucht, Darjeeling, Earl Grey )	<b>2,00</b>

## *Alkoholfreie Getränke*

Rheinfels Quelle - laut und leise -	0,25l	2,50
	0,70l	6,00
Apfelschorle	0,25l	2,50
Apfelsaft, Orangensaft	0,25l	2,50
Sinalco - Cola, Cola light, Orange, Zitrone -	0,30l	2,40
Schweppes	0,20l	2,50
- Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale -		
Vitamalz	0,33l	2,40

## *Bier*

Krombacher Pils vom Fass	0,30l	2,40
	0,50l	3,80
Krombacher Dunkel vom Fass	0,30l	2,40
	0,50l	3,80
Krombacher Pils Alkoholfrei	0,33l	2,40
Krombacher Radler Alkoholfrei	0,33l	2,40
Krombacher Weizen Hell	0,50l	3,40
Krombacher Weizen Dunkel	0,50l	3,40
Krombacher Weizen Alkoholfrei	0,50l	3,40

## *Aperitif*

Santorini - unser Hauscocktail -		6,50
Aperol Spritz		5,50
Lillet Wild Berry		5,50

## *Griechische Spezialitäten*

<b>Ouzo</b>	2cl	<b>1,60</b>
<b>Tsipouro ( Tresterbrand )</b>	2cl	<b>2,50</b>
<b>Masticha ( exklusiver Likör )</b>	2cl	<b>3,00</b>
<b>Mataxa Private Reserve</b>	2cl	<b>5,90</b>
<b>Metaxa 7 Sterne</b>	2cl	<b>3,90</b>
<b>Mataxa 5 Sterne</b>	2cl	<b>3,00</b>

## *Schnaps-Klassiker*

<b>N1 Nuss</b>	2cl	<b>3,00</b>
<b>O1 Obstler</b>	2cl	<b>2,70</b>
<b>M1 Mirabelle</b>	2cl	<b>3,00</b>
<b>Underberg</b>	2cl	<b>2,50</b>
<b>Fernet Branca</b>	2cl	<b>2,00</b>
<b>Ramazotti</b>	2cl	<b>2,50</b>
<b>Averna</b>	2cl	<b>2,50</b>
<b>Bachmann</b>	2cl	<b>2,00</b>
<b>Jägermeister</b>	2cl	<b>2,00</b>
<b>Korn</b>	2cl	<b>1,60</b>
<b>Wacholder</b>	2cl	<b>2,00</b>
<b>Williams Christ Birnenbrand - Scheibel -</b>	2cl	<b>3,20</b>
<b>Moorbirne - Scheibel -</b>	2cl	<b>3,50</b>
<b>Altes Pfläumle - Scheibel -</b>	2cl	<b>3,20</b>



## *Offene Weine*

### **Weiß:**

<b>Hauswein</b>	<b>0,20l</b>	<b>4,50</b>
<b>Imiglikos lieblich</b>	<b>0,20l</b>	<b>4,50</b>
<b>Retsina</b>	<b>0,20l</b>	<b>4,50</b>

### **Rot:**

<b>Hauswein</b>	<b>0,20l</b>	<b>4,50</b>
<b>Imiglikos lieblich</b>	<b>0,20l</b>	<b>4,50</b>

### **Rose:**

<b>Hauswein</b>	<b>0,20l</b>	<b>4,50</b>
-----------------	--------------	-------------

## *Weine aus Griechenland*

### **Weiß:**

<b>Skouras Cuvée Prestige</b>	<b>0,20l / 0,75l</b>	<b>5,60/19,50</b>
Moschofilero		
<b>Alpha Estate Malagouzia</b>	<b>0,75l</b>	<b>24,00</b>
100% Malagouzia		
<b>Hatzimichalis Chardonnay</b>	<b>0,75l</b>	<b>27,00</b>
100% Chardonnay		
<b>Lazaridis Amethystos</b>	<b>0,75l</b>	<b>28,00</b>
Sauvignon Blanc		

### **Rot:**

<b>Kir Yianni Paranga</b>	<b>0,20l/0,75l</b>	<b>6,50/26,00</b>
Merlot, Syrah		
<b>Lazaridis Amethystos</b>	<b>0,75l</b>	<b>36,00</b>
Cabernet Sauvignon, Merlot		