

# Herzhaftes zum Dippen

*Alifes*

Tsatsiki <sup>G</sup>	€6.20
Knoblauchjoghurt nach Art des Hauses	
Dip giaourtiou <sup>G</sup>	€6.20
Joghurt Dip ohne Knoblauch	
Tirosalata <sup>3, 2, G</sup>	€7.20
Schafskäse-creme	
Taramosalata <sup>3, 2, G, A, D, N, O, C</sup>	€6.20
Griechische Kaviar-Creme	
Melitsanosalata <sup>2, H</sup>	€6.20
Auberginen-Creme	
Leukos Taramas	€6.20
Fischrogen Paste	

# Traditionelle Vorspeisen

*Orektika*

Piatela Orektion <sup>3, 2, H, G, C, A</sup>	€11.50
Kalte & warme Vorspeisenplatte pro Person	
Kolokithakia <sup>A, C</sup>	€9.90
Gebratene Zucchini-scheiben	

# Traditionelle Vorspeisen

Orektika

Melitsanes Tiganites <sup>A, C</sup> Gebratene Auberginenscheiben	€9.90
Kolokithokeftedes <sup>A, C</sup> Zucchini-puffer	€11.50
Ntolmadakia me dip giaourtiou <sup>3, G</sup> Gefüllte Weinblätter mit Reis & Schweinehackfleisch, dazu Joghurt Dip	€8.90
Piperies Tiganites Gebratene Spitzpaprika	€5.50
Kafteres Piperies Scharfe Paprika, gegrillt	€4.00
Skordopsomo <sup>A, G</sup> Knoblauchbrot	€6.00
Psomi <sup>A</sup> Brot (Nachbestellung)	€2.00
Manitaria Plevrotous <sup>1, 4</sup> Austernpilze ausgeschwenkt mit Balsamico Vinaigrette	€13.00

# Diverse Variationen mit Käse

Ta Tiria Mas

Feta Ladorigani <sup>G</sup> Schafskäse mit Oregano & Olivenöl	€6.90
Feta Saganaki <sup>G, C, A</sup> Schafskäse paniert	€8.00
Bougiourdi <sup>G</sup> Schafskäse mit Tomate aus der Pfanne	€9.90
Kefalograviera <sup>G, C</sup> Griechischer paniertes Hartkäse	€8.90
Feta pane me Sousami & Meli <sup>N, G, A</sup> Fetakäse paniert mit Sesam dazu Honig	€10.00
Feta sto fourno <sup>G</sup> Überbackener Schafskäse mit Peperoni und Tomaten	€8.90
Kapnisto Saganaki Metsovou me Sousami & Meli <sup>G, N, A</sup> Geräucherter Hartkäse mit Honig & Sesam	€8.90
Little Greek Bougiourdi <sup>G</sup> 3 Käsesorten überbacken mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika	€14.00
Feta se filo kroustas me Sousami & Meli <sup>G, A, C, N</sup> Paniertes Schafskäse mit Blätterteig dazu Honig & Sesam	€9.90

# Maritime Mezedes

## Thalassini Mezedes

Antsouges <sup>D</sup> Eingelegte Anchovis (salzig)	€6.00
Skoubri <sup>3, D</sup> Geräucherte Makrele vom Grill (salzig)	€12.00
Oxtapodi sti sxara <sup>D</sup> Oktopus vom Grill (ein Oktopusarm)	€22.90
Midia saganaki <sup>D, R</sup> Miesmuscheln in Tomatensauce	€10.00
Garides saganaki <sup>B</sup> Garnelen in Tomatensauce	€14.90
Gavros <sup>D</sup> Sardellen aus der Pfanne	€12.00

# Alternative Beilagen

## Sinodefika

Patates Tiganites Kartoffelspalten mit Schale	€6.00
Patates me Kefalotiri <sup>G</sup> Kartoffelspalten mit Schale und griechischem Hartkäse	€7.00

# Alternative Beilagen

*Sinodefika*

Kritharaki me salsa €6.50  
Reisnudeln mit Tomatensauce

Mikri Salata €4.50  
Beilagensalat

Mikri Choriatiki €8.50  
Kleiner griechischer Bauernsalat

Gemüsereis €5.50

## Salate

*Salates*

Choriatiki <sup>G</sup> €14.50  
Griechischer Bauernsalat

Mikri Choriatiki <sup>G</sup> €8.50  
Kleiner griechischer Bauernsalat

Mikri Salata €4.50  
Beilagensalat

Politiki €8.00  
Eingelegter Krautsalat in Essig- Öl - Vinaigrette

# Salate

## Salates

Pantsaria Rote Bete Salat	€6.90
Chorta Gekochter Löwenzahn	€6.90
Salata Marouli Romana Salat mit Essig-Öl -Vinaigrette	€8.00
„Mediterraner“ Salat <sup>1, G</sup> Feld-/Romana/Rucola Salat mit Pinienkerne, eingelegten Tomaten & dazu geriebener griechischer Hartkäse mit Essig-Öl -Vinaigrette	€15.90
Brokkoli Salat	€8.00

## *pro Stück bestellbar*

### Temaxia

4 stück Souvlaki Schweinefleischspieß, 120g pro Stk.	€17.00
Choriatiko Loukaniko <sup>3, 2, 1</sup> Griechische Bauernwurst aus Schweinehackfleisch pro Stk.	€6.60
Tomahawk Steak, dry aged Pro kg	€90.00

# *Fleischgerichte aus der Pfanne*

*Sto Tigani*

Tigania <sup>4</sup>	€13.90
Schweinegeschnetzeltes aus der Pfanne	
Tigania Kotopoulo <sup>2,1</sup>	€15.90
Hähnchengeschnetzeltes aus der Pfanne	
Sikoti Krasato	€15.90
Kalbsleber aus der Pfanne mit Weißwein flambiert	

# *Fleischgerichte*

*Kreatika*

Cyros merida <sup>G</sup>	€18.90
Cyros mit Kartoffelspalten & Tsatsiki	
Souvlakia merida <sup>G</sup>	€16.90
Zwei Schweinefleischspieße mit Kartoffelspalten & Tsatsiki	
Bifteki gemisto merida <sup>C, G</sup>	€19.90
Gefülltes Schweinehacksteak mit Feta aus hausgemachten Hackfleisch, dazu Kartoffelspalten	
Biftekakia merida <sup>C</sup>	€16.50
Zwei gegrillte Frikadellen aus hausgemachten Hackfleisch vom Schwein mit Kartoffelspalten	

# Fleischgerichte

Kreatika

<b>Pansetes merida</b> <sup>3</sup> Zwei Schweinebäuche mit Kartoffelspalten	€16.50
<b>Paidakia merida</b> Lammkoteletts (4 Stk.) mit Kartoffelspalten	€24.00
<b>Kotosouvlakia merida</b> Zwei Hähnchenbrustspieße mit Kartoffelspalten	€16.90
<b>Fileto Kotopoulo merida</b> Hähnchenbrustfilet mit Kartoffelspalten	€18.90
<b>Mosxari Kokkinisto</b> Rinderragout mit Reismudeln	€22.00
<b>Rib Eye Steak, dry aged kg</b> mit Kartoffelspalten	€90.00
<b>Grillteller Little Greek</b> Schweinespieß, Gyros, Frikadelle mit Pommes und Tsatsiki	€16.50
<b>Grillplatte ab 2 Personen \ Poikilia Kreatikon pro Person</b> Hähnchenbrust, Schweinespieße, Frikadellen, Gyros, Schweinebauch dazu Tsatsiki und Pommes	€22.50
<b>Rinderrippchen geschmorrt Pro kg</b> im Ofen zubereitet dazu griechische Reismudeln.	€55.00



# Fischgerichte

Thalassina

Tsipoura sti sxara 400-600gr <sup>D</sup> Dorade vom Grill dazu Beilagensalat	€24.90
Lavraki sti sxara 400-600gr <sup>D</sup> Wolfsbarsch vom Grill dazu Beilagensalat	€24.90
Garides sti sxara 5 Stück <sup>D, B</sup> Riesengarnelen (mit Schale) vom Grill dazu Beilagensalat	€24.90
Solomos sti sxara <sup>D</sup> Lachssteak gegrillt dazu Beilagensalat	€24.90
Kalamari gemisto <sup>D, G</sup> Gegrillter Calamari gefüllt mit Schafskäse, Paprika & Tomate dazu Roma Salat	€24.90
Kalamarakia <sup>D</sup> Frittierte Calamares	€19.90
Gavros <sup>D</sup> Sardellen aus der Pfanne	€12.00
Koutsomoura <sup>D</sup> Seebarbe aus der Pfanne	€15.00

# Desserts

*Epidorpio*

Giaourti me meli <sup>G, H</sup> Griechischer Joghurt mit Honig & Walnüssen	€8.00
Galaktoboureko <sup>G, C</sup> Traditioneller griechischer Grießkuchen & Vanilleeis	€8.00
Vanille – Schokotraum <sup>G, C</sup> Vanilleeis mit heißer Schokolade	€7.00
Schoko-Soufflé mit Vanilleeis <sup>G, C</sup>	€9.00
Oreo Törtchen <sup>G, C</sup> mit Karamell	€9.00

# *Kafedes*

*Kaffee & Warme Getränke*

Café Mokka	€3.00
Café Crema	€3.00
Frappés	€4.00
Cappuccino	€4.00
Café Latte	€4.00
Espresso	€3.00
Doppelter Espresso	€4.00
Freddo Espresso	€4.00
Tee	€3.00
(Schwarz, Früchte, Grüntee, Kamille, Pfefferminz)	

# *Anapsiktika*

*Alkoholfreie Getränke*

Taunusquelle Naturell / Medium Exclusiv 0,75l	€6.90
Tafelwasser 0,30 L	€3.00

# Anapsiktika

Alkoholfreie Getränke

Taunusquelle Naturell Exklusiv 0,20 l	€2.90
Coca Cola 0,33 l <sup>1,13</sup>	€4.00
Fanta 0,33 l <sup>20,1</sup>	€4.00
Mezzo Mix 0,33 l <sup>1,13</sup>	€4.00
Coca Cola Zero 0,33 l <sup>13</sup>	€4.00
Sprite 0,33 l	€4.00
ViO Saftschorle 0,30 L (Apfelsaft-, Johannisbeer-, Rhabarberschorle) Orangensaft (Fruchtnektar)	€4.00
Schweppes 0,20 l <sup>14,1</sup> (Bitter Lemmon, Tonic Water)	€3.50
IceTea Teaamo 0,33 l (Lemon, Blueberry, Peach)	€4.00
Red Bull 0,25l 0,25l	€4.00

# *Biere*

## *Bier*

Dinkelacker Privat 0,3 l	€4.20
Dinkelacker Privat 0,5 l	€5.20
Kluss - Kellerpils 0,3 l	€4.20
Kluss - Kellerpils 0,5 l	€5.20
Sanwald Hefe Weizen 0,3 l	€4.20
Sanwald Hefe Weizen 0,5 l	€5.20
Kristall Weizen 0,5 l	€5.20
Radler bzw. Diesel 0,3 l	€4.20
Radler bzw. Diesel 0,5 l	€5.20
Heferadler 0,3 l	€4.20
Heferadler 0,5 l	€5.20
Hefe alkoholfrei 0,5 l	€5.20
Alkoholfreies Pils 0,33 l	€3.80

# *Spirituosen*

Ouzo Plomari 2 cl	€3.00
Ouzo Plomari 4 cl	€5.00
Mastiha 2 cl	€3.50
Enosis Mastiha (Flasche) Flasche 500 ml	€50.00
Obstler 2 cl	€3.00
Obstler 4 cl	€5.00
Jägermeister 2 cl	€3.00
Jägermeister 4 cl	€5.00
Ramazotti 2 cl	€3.00
Ramazotti 4 cl	€5.00
Fernet Branka 2 cl	€3.00
Fernet Branka 4 cl	€5.00
Metaxa 7* 2 cl	€3.00
Metaxa 7* 4 cl	€5.00

# *Spirituosen*

Tequila weiß/gold 2 cl	€3.00
Tequila weiß/gold 4 cl	€5.00
Frangelico 2 cl	€3.00
Whiskey (Scotch, Bourbon)	
Chivas 4 cl	€7.00
Jack Daniels 4 cl	€7.00
Johnnie Walker Red 4 cl	€6.00
Johnnie Walker Black 4 cl	€7.00
Longdrink Aufpreis 4 cl	€1.00
Vodka Red Bull	€9.00
4cl vodka mit Red Bull als Longdrink	

# *Ouzo / Tsipouro*

Ouzo Plomari 200 ml	€11.00
Ouzo Mini 200 ml	€11.00
Tsipouro Mpampatzim 200 ml	€16.00

## *Ouzo / Tsipouro*

Tsipouro Idonikos 200 ml	€15.00
Tsipouro Mangous 200 ml 200ml	€14.00

## *Aperitif*

Lillet Wild Berry 0,2 l	€8.00
Hugo 0,2 l	€8.00
Aperol Spritz(Prosecco) 0,2 l <sup>1</sup>	€8.00
Martini 0,2 l	€6.00
Sekt 0,1 l	€4.00
Campani-Orange 4 cl <sup>1</sup>	€6.00
Moet Ice 0,75 l	€140.00
Moet Ice Rosé 0,75 l	€160.00
DOM Pérignon Champagner 0,75 l	€350.00



## *Deutsche Weine*

Riesling trocken (weiß) 0,2 l	€7.00
Trollinger trocken (rot) 0,2 l	€7.00
Weinschorle (weiß/rot) 0,2 l	€6.50

## *Griechische Weine*

BiancoNero White Sauvignon,Chardonnay,Asyrtiko 187,5 ml Flasche <sup>o</sup>	€6.00
BiancoNero Rose Syrah,Merlot 187,5 ml Flasche <sup>o</sup>	€6.00
BiancoNero Red Syrah,Merlot 187,5 ml Flasche <sup>o</sup>	€6.00
Retsina Kechribari 0,5 l Flasche <sup>o</sup>	€9.00
Wein - Karaffe 0,5 l griechischer Hauswein (weiß und rot) halbtrocken	€8.00

POWERED BY  
**MENURY**

1 = mit Farbstoff

2 = mit Konservierungsstoffen

3 = mit Antioxidationsmitteln

4 = mit Geschmacksverstärker

5 = geschwefelt

6 = geschwärzt

7 = mit Phosphat

8 = mit Süßungsmittel

9 = enthält eine Phenylalaninquelle

10 = gewachst

11 = mit Nitritpökelsalz

12 = Tartrazin

13 = koffeinhaltig

14 = chininhaltig

15 = genetisch verändert

16 = mit Milcheiweiß

17 = mit Taurin

18 = alkoholhaltig

19 = Laktose

20 = Säuerungsmittel

21 = Unter Schutzatmosphäre verpackt

22 = mit Zucker und Süßungsmitteln

A = glutenhaltiges Getreide

A1 = Weizen

A2 = Roggen

A4 = Hafer

A5 = Kamut oder Hybridstämme

B = Krebstiere

C = Eier und Eierzeugnisse

D = Fisch und Fischerzeugnisse

E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

F = Sojabohnen und  
Sojabohnenerzeugnisse

G = Milch und Milcherzeugnisse

H = Schalenfrüchte und  
Schalenfruchterzeugnisse

H1 = Mandeln

H2 = Haselnüsse

H3 = Walnüsse

H4 = Cashewnüsse

H5 = Pecanüsse

H6 = Paranüsse

H7 = Pistazien

H8 = Macadamia- oder  
Queenslandnüsse

L = Sellerie und Sellerieerzeugnisse

M = Senf und Senferzeugnisse


N = Sesamsamen und  
Sesamerzeugnisse

O = Schwefeldioxid und Sulfite


P = Lupinen und Lupinenerzeugnisse


R = Weichtiere und  
Weichtiererzeugnisse

A3 = Gerste

 = Scharf

 = Vegan

 = Vegetarisch

 = Regional

 = Bio

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung

Für die Kennzeichnung der Speisen mit Zusatzstoffen und Allergenen übernehmen wir und MENURY keine Haftung.  
Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.