



WIE WÄR'S MIT EINEM APERITIF?



415. Prosecco ⁽⁷⁾ 0.1l _ 5.50€

423. Sherry 5cl _ 4.50€
trocken, medium und gold

424. Martini 5cl _ 4.50€
bianco, dry und rosso

413. Hugo mit Limette ⁽⁷⁾ _ 7.50€
0,15l Prosecco, 1cl Holunderblütensirup,
Limettenscheiben, frische Minze, Spritz Soda und
reichlich Eiswürfeln, serviert im Weinglas

419. Aperol Spritz Prosecco ^(1,7,8) 0.2l _ 7.90€
mit Prosecco, Orangenscheiben,
Eiswürfel und Spritz Soda



✕ OREKTIKA - VORSPEISEN ✕

1. Ntomatosuppa ^(G) _ 6.90€

Frische Tomatensuppe verfeinert
mit Kräutern und einem Hauch von Sahne

2. Skordopsomo ^(A) _ 5.90€

Fünf Ciabattabrotstücken mit Knoblauch,
Tomaten und kretischem Oregano, aus dem Ofen

3. Dakos ^(A,G) _ 7.90€

Getrocknetes Gerstenbrot aus Kreta
mit Schafskäse, Tomaten, Olivenöl
und kretischem Oregano

4. Tzatziki ^(G) _ 6.50€

Griechischer Schafsmilchjoghurt mit Gurken,
Olivenöl und frischem Knoblauch

5. Panzarosalata _ 8.90€

Rote Betscheiben in Knoblauch,
Olivenöl und Essig eingelegt

6. Fava _ 7.90€

Traditionelles lauwarmes Platterbsenpüree,
angerichtet mit roten Zwiebeln und Olivenöl

7. Dolmadakia _ 8.90€

Weinblätter gefüllt mit Reis
und Gewürzen, dazu Tzatziki Dip ^(G)

8. Chtipiti ^(G) _ 8.50€

Pikante Schafskäse - Crème,
mit Paprika und Kräutern

9. Aspros Taramas ^(A,C) _ 8.50€

Fischrogen - Crème aus weißen Fischrogen,
Brot, kretisches Olivenöl und Zitrone

11. Tiropitakia & Spanakopitakia ^(A,G) _ 9.50€

Zwei gefüllte Blätterteigtaschen mit Spinat,
zwei gefüllt mit Schafskäse, dazu Tzatziki Dip

12. Melitzanes - Kolokithakia ^(A,G) _ 9.50€

Auberginen und Zucchinischeiben,
paniert mit Mehl und frittiert, dazu Tzatziki Dip

13. Keftedakia _ 9.90€

Sechs Hackbällchen vom Rind und Schwein
in Mehl gewendet, aus der Pfanne,
dazu Tzatziki Dip ^(G)

14. Fetaournou ^(G) _ 9.90€

Schafskäse aus dem Ofen mit Peperoni,
Zwiebeln, Oliven, Tomaten

15. Halloumi ^(G) _ 10.50€

Türmchen aus gegrillten Halloumischeiben
(Zypriotischer Fester Käse) und Tomaten,
verfeinert mit Basilikum-Pesto

17. Ochtopodi ^(D) _ 18.00€

Octopus vom Grill,
dazu Olivenöl - Zitronen - Dressing,
an Fava



GIA TOUS MERAKLIDES - FÜR DIE GENIESSER



28. Mezes gia apolafsi - Für den Genießer _ 17.90€

Gemischte Vorspeisenplatte aus kalten und warmen
Vorspeisendelikatessen

29. Mezes gia parea - Für zwei Personen _ 31.50€

Gemischte Vorspeisenplatte aus kalten und warmen
Vorspeisendelikatessen für zwei Personen



BEILAGEN & KLEINE EXTRAS



110. Portion Pommes Frites _ 4.20€

112. Portion aromatisches Basmatireis _ 4.20€

114. Portion Rosmarinkartoffeln _ 4.90€

aus der Pfanne mit Olivenöl und Rosmarin zubereitet

116. Portion Bauernpommes ^(G) _ 5.90€

(Pommes Frites mit geriebenem Schafskäse und Oregano)

117. Bauernpommes als Beilagenänderung _ 2.50€

118. Kleiner Beilagensalat ^(7,D) _ 4.50€

120. Portion schwarze Kalamata Oliven mit Stein _ 5.90€

121. Portion grüne Peperoni _ 5.90€

122. Portion Kräuterbutter ^(D) oder Knoblauch püriert _ 1.90€

123. Tzatziki - Dip ^(G) _ 4.90€

124. Taramas - Dip ^(C) _ 5.90€

125. Chtipiti - Dip _ 5.90€





✕ SALATES - SALAT ✕

30. Choriatiki _12.90€

Griechischer Bauernsalat mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, schwarzen Oliven, Peperoni, Paprikastreifen und Schafskäse. Der Bauernsalat wird traditionell mit Olivenöl, Tafelessig und kretischem Oregano verfeinert. Bitte teilen Sie unseren Kellnern mit, wenn Sie statt dessen den Salat mit unserem Hausdressing (7,D) haben möchten (G,D)

31. Salata Epochis _9.50€

Gemischter Salat der Saison mit Blattsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Möhren, schwarzen Oliven und Peperoni mit Hausdressing (7,D)
(aus Olivenöl - Honig - Balsamiko - Senf - Kräuter)

32. Salata Ygeias _14.50€

Gemischter Salat mit Blattsalat, Gurken, Tomaten, Walnüssen und Salatkörnern wie Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Pinienkerne, schwarzen Oliven, Zwiebeln, Möhren, Paprikastreifen und Peperoni verfeinert mit Hausdressing (F,7,D)

33. Salata Epochis me Kotopoulo _16.90€

Gemischter Salat der Saison mit Blattsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Möhren, schwarzen Oliven und Peperoni, Hähnchenbrust und Champignons aus der Pfanne, verfeinert mit mit Hausdressing (7,D)
(aus Olivenöl - Honig - Balsamiko - Senf - Kräuter)

34. Salata Epochis me Halloumi ^(G) _17.50€

Gemischter Salat der Saison mit Blattsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Möhren, schwarzen Oliven und Peperoni, und Halloumi-Scheiben (Zypriotischer fester Käse) vom Grill, verfeinert mit mit Hausdressing (7,D)
(aus Olivenöl - Honig - Balsamiko - Senf - Kräuter)

35. Salata Epochis me Gyro _18.50€

Gemischter Salat der Saison mit Blattsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Möhren, schwarzen Oliven und Peperoni, und Gyros (Schweinegeschnetzeltes vom Drehspeiß), verfeinert mit Hausdressing (7,D)
(aus Olivenöl - Honig - Balsamiko - Senf - Kräuter)

(Bitte drauf achten, dass die schwarzen Kalamata Oliven mit Stein sind)



✕ CHORIS KREAS - VEGETARISCH ✕

40. Makaronia me lachanika _14.90€

Spaghetti mit frischem Gemüse in feiner Tomaten - Sauce verfeinert mit Schafskäse (G,A)

41. Tourlou _15.50€

Gemischtes frisches Gemüse und Kartoffeln, aus dem Backofen in würziger Tomatensauce, überbacken mit Schafskäse (G)

42. Halloumi Burger _15.50€

Burger mit Halloumi - Käse vom Grill, Burgersauce (G,D,H1,4,5,6,7) mit Tomaten und Blattsalat, dazu Pommes und Tzatziki - Dip (A,E,G)

43. Anamikta Lachanika sto tigani _14.90€

Mediterranes frisches Gemüse aus der Pfanne, wie Zucchini, Champignons, Möhren, Zwiebeln, Paprikascheiben, grüne Bohnen und Kartoffeln, al dente, in Olivenöl gebraten



✂ PARADOSIACA PIATA ✂ TRADITIONELLE GERICHTE

52. Mousakas _19.50€

Traditioneller griechischer Auflauf, mit Auberginen, Kartoffelscheiben und Hackfleisch gemischt vom Rind und Schwein, überbacken mit Crème Bechamel, auf leichter Tomaten - Sauce, vorweg ein kleiner Salat (7,D,G)

53. Smirneika _19.50€

Traditionelles Gericht aus den 20er Jahren! Hackfleischröllchen aus der Pfanne zubereitet in würziger Sauce aus Tomaten, Paprikastückchen, Zwiebeln, und frischen Kräutern, auf aromatischem Basmatireis, vorweg ein kleiner gemischter Salat (7,D,G)

54. Arnaki Slow Cooked _25.50€

Hintere Lammhaxe slow cooked, 5 Stunden im Ofen bei 120 Grad, traditionell zubereitet mit frischen Kräutern in delikater Weißwein - Thymian - Sauce, serviert mit delikatem Kartoffelpüree, vorweg ein kleiner gemischter Salat (7,D,G)



PSARIA 🐟 FISCHGERICHTE

70. Kalamari Elliniko _19.50€

Riesencalamari aus Griechenland in Scheiben geschnitten, in Mehl gewendet und frittiert, serviert mit Pommes Frites und Tzatziki - Dip (A,G,I), Salat (7,D,G)

71. Tsipoura Fileto (D) _25.50€

Doradenfilet aus der Grillplatte, serviert auf mediterranem Pfannengemüse (Champignons, Zucchini, Paprika, Möhren, Zwiebeln, grüne Bohnen, Kartoffeln) dazu Olivenöl-Zitronen-Vinaigrette

72. Garides Skaras (B,D) _25.50€

Geschälte Garnelen aus der Grillplatte (200g), serviert auf mediterranem Pfannengemüse (Champignons, Zucchini, Paprika, Möhren, Zwiebeln, grüne Bohnen, Kartoffeln)



MAKARONADES PASTAGERICHTE

62. Skioufikta me kotopoulo _18.50€

Hausgemachte kretische Grießnudeln zubereitet mit Hähnchenfiletstücken und Zucchini aus der Pfanne in leichter Basilikum - Tomaten - Kräutersauce verfeinert mit geriebenem Schafskäse (A,G)

(Traditionelles, köstliches Familienrezept aus Kreta)

63. Makaronia me Garides (A,B) _22.50€

Spaghetti mit geschälten Garnelen (160g), zubereitet mit Tomaten, Paprikastückchen, Zwiebeln und Kapern (4,5), in fein abgeschmeckter Tomaten - Kräuter - Sauce und Bottarga pulver

KINDERGERICHTE

140. Makaronia _7.90€

Spaghetti mit Tomatensauce dazu geriebener Schafskäse (A,G)

141. Biftekia _9.90€

Zwei kleine Hackbouletten vom Grill mit Pommes, Ketchup (G,D,H,1,4,5,6,7)

142. Paidikos Gyros _10.50€

Schweinegeschnetzeltes vom Drehspieß mit Pommes, Ketchup (G,D,H,1,4,5,6,7)

Zu den Gerichten 52,53,54,70,82,83 und 93 reichen wir vorne weg einen kleinen gemischten Beilagensalat.

Jeder Salat wird mit unserem hausgemachten Olivenöl - Balsamico - Dressing (7,D) zubereitet, aus kretischem Olivenöl! Bitte bei der Bestellung ansagen, wenn Sie KEIN Dressing haben möchten.

✕ **GYROS** ✕
A-LA KRETANER

82. Gyros _18.90€

Schweinegeschnetzeltes vom Drehspieß, angerichtet
mit roten Zwiebeln, dazu Pommes Frites
und Tzatziki - Dip (G)
(bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie keine Zwiebeln auf
dem Gyros möchten),
Salat (7,D,G)

83. Gyros Juvetsi _20.50€

Schweinegeschnetzeltes vom Drehspieß mit Reismudeln
in Tomaten - Kräutersauce, überbacken im Ofen
mit Schafskäse (A,G), Salat (7,D,G)

Immer frisch

Immer lecker!

✕ **APO TIN SKARA - HOCHGENÜSSE VOM GRILL** ✕

90. Kretaner Burger (A,E) _15.50€

Saftiger Burger mit gemischtem Hackfleisch vom Rind
und Schwein (ca.250gr), Burgersauce (G,D,H,1,4,5,6,7),
Blattsalat, Tomaten, Pommes Frites,
Tomatenketchup (ohne Beilagensalat vorweg)

91. Kretaner Burger mit Cheddar (G) _15.90€

Kretaner Burger wie 90 zusätzlich mit einer Scheibe
Cheddarkäse (G)

92. Biftekia gemista _19.50€

Zwei Hacksteaks vom Rind und Schwein,
gefüllt mit Schafskäse (G) und grüne Oliven,
serviert mit mediterranem Pfannengemüse

93. Mix Grill _23.90€

Gyros, ein Hähnchenbrustfilet, ein Hacksteak und eine
Lammkotelett vom Lammkarree,
serviert mit Bauernpommes
(Pommes Frites mit geriebenem Schafskäse)
und kretischem Oregano aus Kreta),
Tzatziki - Dip (G), Salat (7,D,G)



94. Vodino Entrecôte (G) _26.50€

Rinderentrecôte ca 250g vom Grill, serviert mit
mediterranem Pfannengemüse und hauseigene
Kräuterbutter

95. Arnisia Paidakia (G) _29.50€

Lammkoteletts vom Lammkarree Neuseeländischer
Lämmer vom Grill ca 250gr, serviert mit mediterranem
Pfannengemüse und hauseigene
Kräuterbutter

Alle Gerichte können wahlweise mit Rosmarinkartoffeln, Pommes Frites, Basmatireis oder Reismudeln bestellt werden, ohne Aufpreis.
Bauernpommes (Pommes Frites mit geriebenem Schafskäse) als Beilagenänderung werden mit 2.50€ Aufpreis berechnet.
Pfannengemüse als Beilagenänderung wird mit 3.90€ Aufpreis berechnet