

## Extra Karte - epipléon kárta

**Bruschetta** (A,C,G,J) **7.90 €**  
 Bruschetta mit frischen Tomaten , Olivenöl , Knoblauch , Zwiebel und Petersilie

**Scampi Krasato** (8,G) **12.90 €**  
 Gebratene Garnelen in Weißwiencremesauce

**DOLMADES** (A,G,8) **7.90 €**  
 gefüllte Weinblätter mit Hackfleisch und Reis in Zitronenrahmsauce

**Feta Natur** (8,G) **8.90 €**  
 Griechischer Schafskäse (G) Serviert mit Griechisches Olivenöl , und Oregano (10)

## Hauptgerichte

**Zu folgenden Gerichten servieren wir Ihnen eine Salatbeilage mit Fetakäse**

**Bifteki überbacken** (G,J,A) **20.90 €**  
 Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, Zwiebeln, Tomaten, mit Metaxasauce und Käse überbacken, dazu kretanische Kartoffeln mit Knoblauchkräutern

**Gyros kaftero** (G,8) **18.40 €**  
 Gyros vom Drehspieß (pikant) mit Schafskäse, Tomaten und Kräutern verfeinert, dazu kretanische Kartoffeln mit Knoblauchkräutern

**Kota Forno** (G,8,4) **19.90 €**  
 Hähnchenbrustfilet mit Metaxasauce und Käse überbacken, dazu und kretanische Kartoffeln mit Knoblauchkräutern

**Kotafurno mit Ananas** (G,8,A) **20,90 €**  
 Hähnchenbrustfilet mit Metaxa Sauce und Käse überbacken, dazu Kretanische Kartoffeln mit Knoblauchkräutern

## Dessert - kataifi

**KADAIFI MIT Vanilleeis** (8,G,H) **8,90 €**  
 feine Teigfäden mit einer Füllung aus Walnüssen, serviert mit Vanilleeis

Für einen guten Anlass empfehlen wir Ihnen einen  
**Gutschein** in Höhe Ihrer Wünsche...

## Suppen - Soupes

- 1. Tomatencremesuppe (G)** **5.90 €**  
mit ausgewählten Kräutern und Sahne abgeschmeckt
- 2. Hühnersuppe** **6.90 €**  
mit Möhren, Sellerie, frischen Kräutern und Reis, nach griechischer Art zubereitet

## Warme Vorspeisen - Zestá Orektiká

- 3. Muscheln aus der Pfanne (B,N,G)** **11.90 €**  
mit Zwiebeln, Peperoni, Tomaten, Knoblauch und Schafskäse in einer pikanten Cremesoße
- 6. Dicke Bohnen (G)** **7.90 €**  
in Tomatensoße mit Schafskäse im Ofen überbacken
- 7. Gegrillte Peperoni (G)** **7.90 €**  
mit Tzatziki (8) und Knoblauchkräutern
- 8. Gebratene Auberginen (paniert) (A,G,C)** **8.90 €**  
mit Tzatziki (8) und Knoblauchkräutern
- 9. Gebratene Zucchini (paniert) (A,G,C)** **8.90 €**  
mit Tzatziki (8) und Knoblauchkräutern
- 11. Spanakopitakia (A,G)** **7.90 €**  
Blätterteig mit Spinat und Schafskäse gefüllt
- 12. Knoblauchbrot (A,G)** **5.90 €**  
mit frischen Kräutern nach Art des Hauses

## Kalte Vorspeise - Kryá Orektiká

- 13. Tzatziki (B,G)** **6.50 €**  
aus feinsten Zutaten. Joghurt, Gurken, Knoblauch, Olivenöl und mit Gewürzen verfeinert
- 14. Taramosalata (1.A.D)** **6.90 €**  
Griechische Kaviar Mousse
- 15. Oliven (6) KALAMATA** **5.90 €**  
verfeinert mit Olivenöl, Zwiebeln und Oregano

## Käsespezialitäten - Tyriá

- 17. Saganaki (G,A,K)** **8.90 €**  
gebackener paniertes Käse, griechischer Art
- 18. Überbackener Käse (B,G)** **9.90 €**  
mit Tomatenspalten, Zwiebel, Oliven (6), Peperoni und Knoblauch verfeinert

## Salate - Salátes

<b>20. Bauernsalat</b> (G)	<b>12.90 €</b>
traditionell Griechisch mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven (6), Peperoni und Schafskäse	
<b>22. Gyros-Salata</b> (J)	<b>14.90 €</b>
Gyrosfleisch auf gemischten Salat und Rucola mit Apfel-Honig-Senf Vinaigrette	
<b>108. Kota Salata</b> (G,J)	<b>15.90 €</b>
Hähnchenbrustfilet auf gemischten Salat und Rucola mit Apfel-Honig-Senf Vinaigrette	

## Nur Für Unsere Kleinen Helden , Bis 12 Jahre - Paidiká piáta

<b>23. Schnitzel</b> (C)	<b>7.90 €</b>
Hähnchenschnitzel mit Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise	
<b>24. Rigatoni</b> (A,G)	<b>7.90 €</b>
mit Tomatensoße, und Schnittkäse (8) überbacken	
<b>25. Gyros Teller</b> (A)	<b>7.90 €</b>
mit Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise	
<b>101. Fischstäbchen</b> (A,D,C)	<b>7.90 €</b>
mit Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise	

## Beilagen – Epipléon Garnitoúres

**Gästeinfo Wenn Sie ihre nicht verzehrten Speisen mitnehmen möchten kein Problem..., jedoch müssen wir ihnen eine Kostenpauschale von 1,00 € je Verpackung berechnen.**

<b>26. Pommes Frites</b> (A)	<b>4.40 €</b>
<b>27. Kretanische Kartoffeln</b> (A)	<b>4.90 €</b>
mit Knoblauch gratiniert	
<b>28. Pita</b> (2,A)	<b>3.10 €</b>
Fladenbrot mit Knoblauchkräutern	
<b>29. Tomatenreis / Butterreis / Kritharaki</b>	<b>3.90 €</b>
<b>30. Metaxasoße</b> (4)	<b>4.90 €</b>
cremige Sahnesoße mit gedünsteten Zwiebeln und Kräutern	
<b>32. Gemischtes Gemüse</b>	<b>5.90 €</b>
<b>350. Ketchup</b>	<b>1,50 €</b>
<b>351. Mayonnaise</b>	<b>1,50 €</b>
<b>*Gerichte als SENIOREN-PORTION abzüglich*</b>	<b>2,00 €</b>

### **Aus Dem Backofen - Apó to fóurno**

**Zu folgenden Gerichten servieren wir Ihnen eine Salatbeilage mit Fetakäse**

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>35. Kritharaki mit Tomatensoße</b> (G,J,A)  | <b>15,90 €</b> |
| Reisnudeln mit Hacksteak in Tomatensoße und Schnittkäse (8) überbacken   |                |
| <b>36. Gyros Spezial</b> (G,A)   | <b>18,90 €</b> |
| mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Fetakäse und Schnittkäse (8) in Metaxasoße (4) überbacken, dazu kretanische Kartoffeln mit Knoblauchkräutern |                |
| <b>37 .Rigatoni in Metaxasauce</b> (G)   | <b>14,90 €</b> |
| Nudeln in Metaxasauce mit Schnittkäse überbacken (8)   |                |
| <b>105. Gemüsepfanne</b> (G)   | <b>15,90 €</b> |
| Verschiedenes Gemüse in Metaxasauße und mit Schnittkäse überbacken   |                |

### **Aus der Pfanne - Apó to Tigáni**

**Zu folgenden Gerichten servieren wir Ihnen eine Salatbeilage mit Fetakäse**

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>38. Athen Pfanne</b> (4,8,G)  | <b>16,90 €</b> |
| Gyros vom Drehspieß in Metaxasoße mit Schnittkäse überbacken und Pommes  |                |
| <b>40. Delphi Pfanne</b> (4,8,A,G)   | <b>24,90 €</b> |
| Lammfiletspitzen saftig gebraten mit frischen Champignons in Metaxasoße dazu kretanische Kartoffeln mit Knoblauchkräutern  |                |
| <b>41. Königspfanne</b> (G,A)  | <b>19,90 €</b> |
| Schweinefilet in Pfanne gebraten mit frischen Champignons, Zwiebeln und Paprika in einer Rotweinrahmsauce (8), dazu kretanische Kartoffeln mit Knoblauchkräutern |                |
| <b>42. Andros Pfanne</b> (4,8,G,A)   | <b>17,90 €</b> |
| Hähnchenbrustfiletspitzen in der Pfanne gebraten und Rigatoni in Metaxasauce mit Schnittkäse überbacken  |                |
| <b>44. Makkaroni Solomos</b> (G,A,D)   | <b>16,90 €</b> |
| kurze Nudeln mit gebratenem Lachsfilet und frischen Gemüse in Hummercremesauce   |                |
| <b>45. Makkaroni Lachanika</b> (G,A)   | <b>14,90 €</b> |
| kurze Nudeln mit frischem Gemüse in Weißwein-Buttersauce   |                |

Für einen guten Anlass empfehlen wir Ihnen einen  
**Gutschein** in Höhe Ihrer Wünsche...

## **Fisch & Meeresfrüchte - Psária & Thalassiná**

**Alle Fischgerichte Servieren wir ihnen mit Butterreis und Salatbeilage mit Fetakäse**

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>48. Baby-Kalamaris</b> (N,D,G,A,8)   | <b>19,90 €</b> |
| paniert, in der Pfanne gebraten, dazu Tzatziki Dip und Beilage                                    |                |
| <b>49. Scampi gegrillt</b> (B,D,G)  | <b>20,90 €</b> |
| gegrillte Scampis (Garnelen) mit Knoblauchkräutern, dazu Tzatziki Dip und Beilage                 |                |
| <b>51. Fischplatte</b> (B,G,D,A)  | <b>24,90 €</b> |
| Scampis, Baby-Kalamaria, Lachsfilet mit Knoblauchkräutern garniert, dazu Tzatziki Dip und Beilage |                |
| <b>52. Zanderfilet</b> (A,D,G)  | <b>20,50 €</b> |
| auf der Haut gebraten, in cremiger Weißweinsauce, dazu Beilage                                    |                |
| <b>53. Solomos Lachsfilet</b> (D,G,A)   | <b>22,90 €</b> |
| in der Pfanne gebraten mit Knoblauchsahnesauce (8), dazu Beilage                                  |                |

## **Gemischte Fleischplatten - Poikilia kreatikon**

**Zu folgenden Gerichten servieren wir Ihnen eine Salatbeilage mit Fetakäse  
Gewürz nach Art des Hauses**

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>55. Fino Teller</b> (4,8,G,J)  | <b>18,30 €</b> |
| Gyros vom Drehspieß , Marinierter Fleischspieß und Tzatziki (8) dazu kretanische Kartoffeln mit Knoblauchkräutern   |                |
| <b>57. Korfu Teller</b> (4,8,G)   | <b>19,50 €</b> |
| Gyros vom Drehspieß, ein mariniertes Fleischspieß und saftig gegrilltes Steak, dazu Tzatziki und kretanische Kartoffeln mit Knoblauchkräutern               |                |
| <b>58. Metaxa Teller</b> (4,8,G,J)  | <b>20,50 €</b> |
| Gyros vom Spieß, mariniertes Fleischspieß, Hacksteak und ein saftig gegrilltes Lammkotelett, dazu Tzatziki und kretanische Kartoffeln mit Knoblauchkräutern |                |
| <b>59. Odysseus Teller</b> (4,8,G,J)  | <b>19,90 €</b> |
| Gyros vom Drehspieß, Rinderleber und zwei Hacksteaks vom Grill dazu Tzatziki und kretanische Kartoffeln mit Knoblauchkräutern                               |                |
| <b>102. Trikala Platte (für 2 Personen)</b> (g,c)   | <b>41,00 €</b> |
| 2 Souzouki , 2 Souflaki, 2 Lammkoteletts, Gyros vom Drehspieß, dazu Tzatziki, 2 Salate und kretanische Kartoffeln mit Knoblauchkräutern                     |                |
| <b>EXTRA TOPPING</b> (G)  | <b>5,90 €</b>  |
| Alle Fleischplatten gerne auch mit Metaxasauce und Schnittkäse überbacken   |                |

## Spezialitäten Vom Lamm – Arnisia kréas

Zu folgenden Gerichten servieren wir Ihnen eine Salatbeilage mit Fetakäse Gewürz nach Art des Hauses

**62. Lammfilet \*Grill\*** (G,A,8) **23,90 €**

saftig gegrillt mit Kräuterbutter und frischer Zitrone, dazu kretanische Kartoffeln mit Knoblauchkräutern

**63. Lammkottlets gegrillt** (G) **22,90 €**

gegrillte Lammkottlets, mit Tzatziki (8) und frischer Zitrone, dazu kretanische Kartoffeln

**73. Lammhaxe im Ofen gebacken** (G,A) **20,90 €**

traditionell griechisch in eigener Soße, nach langjähriger Rezeptur und im Ofen überbacken, Beilage ,Kretanischen Kartoffeln oder Pommes Frites ( mit einer Beilage ihrer Wahl )

## Vom Grill – Filets & Steak \* - Apó ti schára – filéta & brizóla

Zu folgenden Gerichten servieren wir Ihnen eine Salatbeilage mit Fetakäse Gewürz nach Art des Hauses

**64. Bifteki** (G,J) **18,90 €**

gegrilltes Hacksteak, gefüllt mit Schafskäse, Zwiebeln, Tomaten, dazu kretanische Kartoffeln mit Knoblauch-kräutern und Kräuterbutter

**65. Gyros** (4,8,G) - **Spezialität des Hauses** **15,90 €**

Spezialität des Hauses vom Drehspeiß, Tzatziki (8) Dazu kretanische Kartoffeln mit Knoblauch-kräutern

**66. Souflaki** (8,G) **16,90 €**

zwei marinierte Fleischspieße dazu Tzatziki (8) und kretanische Kartoffeln mit Knoblauch-kräutern

**67. Rinderleber** (4) **vom Grill** **15,90 €**

zart gegrillt mit Röstzwiebeln und Apfeling garniert, dazu kretanische Kartoffeln mit Knoblauch-kräutern

**68. Schweinefilet Gematous** (4,8,G,A) **20,90 €**

gefüllt mit Tomate, Zwiebeln, Fetakäse, in Metaxasoße mit Schnittkäse überbacken, dazu kretanische Kartoffeln mit Knoblauch-kräutern

**69. Suzukakia** (4,A,G,J) **16,90 €**

saftig gegrillte Hacksteaks in Metaxasoße (4), dazu kretanische Kartoffeln mit Knoblauch-kräutern

**70. Schweinelende Metaxa** (4,A,G) **19,90 €**

zart gegrillte Schweinefiletlende mit Metaxasoße (4), dazu kretanische Kartoffeln mit Knoblauch-kräutern

**71. Schweinesteaks Metaxasoße** (4,A,G,F) **19,50 €**

vom Grill in Metaxasoße (4), dazu kretanische Kartoffeln mit Knoblauch-kräutern

**72. Sufla Feta** (4,G,A) **22,90 €**

hauchdünne Schweinefleischröllchen gefüllt mit Schafskäse auf Spieß mit Paprika, Zwiebeln, mit Metaxasoße (4), dazu kretanische Kartoffeln mit Knoblauch-kräutern

**EXTRA TOPPING** (G) **5,90 €**

Alle Fleischplatten gerne auch mit Metaxasoße und Schnittkäse überbacken

## Geflügel - Kotópoulo

Zu folgenden Gerichten servieren wir Ihnen eine Salatbeilage mit Fetakäse

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>75. Hähnchenbrust Metaxasoße</b> (4,A,G,F)   | <b>19,90 €</b> |
| Vom Grill in Metaxasoße (9), dazu kretanische Kartoffeln mit Knoblauchkräutern              |                |
| <b>76. Kota – Orange</b> (G)  | <b>21,90 €</b> |
| Zartes Hähnchenbrustfilet in der Pfanne gebraten in einer Orangencremesoße, dazu Butterreis |                |
| <b>103. Hähnchenbrustfilet Gegrillt</b> (A,F,G)   | <b>18,90 €</b> |
| Mit Kräuterbutter ,und Zitrone , dazu Kretanische Kartoffeln mit Knoblauchkräutern          |                |
| <b>106. KOTA SCHNITZEL</b> (C)  | <b>19,90 €</b> |
| Hähnchenschnitzel dazu Zitrone und Kretanische Kartoffeln mit Knoblauchkräutern             |                |

## Dessert - Glyká epidórpia

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>77. Griechischer Joghurt</b> (8,G,H) <b>Alfa</b>   | <b>7,90 €</b> |
| mit Honig, Walnüssen und Zimt   |               |
| <b>79. Galaktoboreko</b> (8,G,A,C) <b>hausgemacht</b>   | <b>8,90 €</b> |
| Blätterteig Spezialität, mit einer Grießcremefüllung serviert mit Vanilleeis (8) und heißen Himbeeren |               |
| <b>81. Vanille Eiscreme mit heißen Himbeeren</b> (G)  | <b>8,90 €</b> |

### Zusatzstoffe / Allergene

Zahlenkennzeichnungen  
 1 = mit Farbstoff  
 2 = mit Konservierungsstoff  
 3 = mit Antioxidationsmittel  
 4 = mit Geschmacksverstärker  
 5 = geschwefelt  
 6 = geschwärzt  
 7 = mit Phosphat  
 8 = mit Milcheiweiß  
 9 = Koffeinhaltig  
 10 = Chininhaltig  
 11 = mit Süßungsmittel

Buchstabenkennzeichnungen  
 A = Glutenhaltig  
 B = Krebstiere  
 C = Eier und Eierzeugnisse  
 D = Fisch und Fischerzeugnisse  
 E = Erüsse und Erdnusserzeugnisse  
 F = Soja und Sojaerzeugnisse  
 G = Milch und Milcherzeugnisse  
 H = Schalenobst  
 I = Sellerie und Sellerieerzeugnisse  
 J = Senf und Senderzeugnisse  
 K = Sesamsamen  
 L = Schwefeldioxid / Sulfide  
 M = Lupinen  
 N = Weichtiere





