

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola ^{1,2,9} 	0,30 l	3,80 €
Coca-Cola light ^{1,2,9} 	0,30 l	3,80 €
Fanta ^{1,2} 	0,30 l	3,80 €
Spezi ^{1,2,9}	0,30 l	3,80 €
Sprite ^{1,2} 	0,30 l	3,80 €
Gerolsteiner Mineralwasser 	Fl. 0,25 l	3,50 €
Gerolsteiner Mineralwasser	Fl. 0,70 l	6,00 €
Bitter Lemon ⁸	0,20 l	4,00 €
Ginger Ale ⁸	0,20 l	4,00 €
Orangensaft	0,20 l	3,00 €
Apfelsaft	0,20 l	3,00 €
Traubensaft	0,20 l	3,00 €
Johannisbeersaft	0,20 l	3,00 €
Apfelsaft-Schorle	0,30 l	3,50 €
	0,40 l	4,50 €
Proviant Bio	0,33 l	3,80 €

BIER

Krombacher 	0,30 l	3,80 €
	0,40 l	4,30 €
Sternberger 	0,30 l	3,80 €
	0,50 l	4,30 €
Alster	0,30 l	3,80 €
	0,40 l	4,30 €
Krombacher Dunkel	0,30 l	3,80 €
Sternberger Hefeweizen - hell	0,30 l	3,90 €
	0,50 l	4,50 €
Krombacher Hefeweizen - dunkel	0,50 l	4,50 €
Sternberger Hefeweizen - alkoholfrei	0,50 l	4,50 €
Krombacher - alkoholfrei	0,33 l	3,80 €
Malzbier ¹	0,33 l	3,00 €

HEISSE GETRÄNKE

Tasse Kaffee	3,00 €
Cappuccino	3,00 €
Espresso	2,00 €
Mokka	2,00 €
Schwarzer Tee	2,00 €

SPIRITUOSEN - 2 CL

Ouzo	38 %	2,50 €
Ouzo auf Eis	38 %	4,50 €
Metaxa 5*	40 %	4,00 €
Metaxa 7*	40 %	4,80 €
Bananen Likör	25 %	3,50 €
Martini	16 %	3,50 €
Fernet Branca	42 %	3,00 €
Schierker Feuerstein	35 %	3,00 €

ROTWEIN - offen

Nemea St. Georg - trocken	0,2 l	6,50 €
Imiglikos - halbtrocken	0,2 l	6,00 €
Mayrodafni - süß	0,2 l	6,50 €

WEIßWEIN - offen

Retsina - geharzt, trocken	0,2 l	6,50 €
Malagousia - trocken	0,2 l	6,50 €
Moschofilero - trocken	0,2 l	6,50 €
Imiglikos - halbtrocken	0,2 l	6,00 €
Samos - süß	0,2 l	6,50 €

Weinschorle	0,2 l	5,50 €
-------------	-------	--------

Sekt	0,2 l	4,50 €
Roséwein - trocken	0,2 l	6,50 €
Aperol Spritz	0,2 l	6,50 €

Zusatzstoffe:
 1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoffen | 3 mit Antioxydationsmittel
 4 mit Geschmacksverstärker | 5 mit Schwefeloxid | 6 geschwärzt |
 7 mit Süßungsmittel | 8 chininhaltig | 9 koffeinhaltig | 10 mit Phosphat



GEMISCHTE GRILLPLATTEN

- | | |
|--|----------------|
| 43. Hermes-Teller | 19,00 € |
| Gyros, 1 Souflaki, Tomatenreis und Pommes frites | |
| 44. Gyros-Leber-Teller | 18,50 € |
| mit Tomatenreis und Pommes frites | |
| 45. Mykonos-Teller ¹⁶ | 20,00 € |
| Gyros, 1 Souflaki, 1 Souzouki - gefüllt mit Schafskäse, Tomatenreis und Pommes frites | |
| 46. Grill-Teller ¹⁶ | 22,50 € |
| Gyros, 1 Souflaki, Lammkotelett, Leber, 1 Souzouki - gefüllt mit Schafskäse, Tomatenreis und Pommes frites | |
| 71. Bauern-Teller | 19,00 € |
| Gyros, 1 Souflaki, Leber, Tomatenreis und Pommes frites | |

ÜBERBACKENE GERICHTE

- | | |
|--|----------------|
| 48. Gyros - überbacken ^{2,16} | 18,00 € |
| in Metaxasauce mit Champignons und Käse überbacken, dazu Pommes frites | |
| 49. Souflaki - überbacken ^{2,16} | 20,00 € |
| in Metaxasauce mit Champignons und Käse überbacken, dazu Pommes frites | |
| 50. Bifteki - überbacken ^{2,16} | 19,00 € |
| in Metaxasauce mit Champignons und Käse überbacken, dazu Pommes frites | |
| 52. Hähnchenbrustfilet - überbacken ^{2,16} | 18,00 € |
| in Metaxasauce mit Champignons und Käse überbacken, dazu Pommes frites | |
| 53. Schnitzel - überbacken ^{2,16} | 17,50 € |
| in Metaxasauce mit Champignons und Käse überbacken, dazu Pommes frites | |

Alle Gerichte auch als kleine Portion (- 1,00 €)

GERICHTE AUS DEM PFÄNNCHEN

- | | |
|--|----------------|
| 54. Akropolis Pfännchen ^{2,11,16,22} | 18,00 € |
| Gyros in Weißweinsauce mit Champignons und frischen Kräutern, verfeinert mit Crème fraîche, dazu griechisches Brot | |
| 55. Mythos Pfännchen ^{2,11,16,22} | 19,00 € |
| Schweinefilet in Weißwein mit Champignons und frischen Kräutern, verfeinert mit Crème fraîche, dazu griechisches Brot | |
| 56. Hähnchenbrustfilet ^{2,11,16,22} | 18,00 € |
| Hähnchenbrustfilet in Weißwein mit Champignons und frischen Kräutern, verfeinert mit Crème fraîche, dazu griechisches Brot | |

LAMMRAGOUT

- | | |
|--|----------------|
| 57. Lammragout mit Nudeln ^{2,16,22} | 18,00 € |
| in einer raffinierten Sauce aus eigenem Saft und Rotwein, mit Rosmarin, frischen Kräutern und Käse | |
| 58. Lammragout mit dicken Bohnen ^{2,11,16} | 18,00 € |
| in einer raffinierten Sauce aus eigenem Saft und Rotwein, mit Rosmarin, frischen Kräutern und Käse | |
| 59. Stifado ¹¹ | 18,00 € |
| Lammfleisch mit reichlich Zwiebeln, dazu griechisches Brot mit Schafskäse | |

RUMPSTEAK

- | | |
|--|----------------|
| 60. Rumpsteak - gegrillt | 29,00 € |
| Black Angus 250g, gegrillt mit Gemüse, Ofenkartoffeln und Tsatsiki | |
| 61. Rumpsteak - gegrillt | 30,00 € |
| Black Angus 250g, gegrillt mit Weinsauce und Babykartoffeln | |



GEMISCHTE GRILLPLATTEN

- 100. Mythos-Platte für 2 Personen ¹⁶** 44,00 €
auf Wunsch auch für mehrere Personen
Gyros, 2 Souflaki, 2 Souzouki - gefüllt mit
Schafskäse, 2 Hähnchenbrustfilets,
2 Stücke Leber, Tomatenreis und Pommes
frites dazu Tsatsiki und gemischter Salat
- 101. Kreta-Platte für 2 Personen ¹⁶** 45,00 €
auf Wunsch auch für mehrere Personen
Gyros, 2 Souflaki, 2 Souzouki - gefüllt mit,
Schafskäse, 2 Hähnchenbrustfilets,
2 Lammkoteletts, Tomatenreis und Pommes
frites, dazu Tsatsiki und gemischter Salat

BEILAGEN

- Tomatenreis 5,00 €
Babykartoffeln 6,00 €
Pommes frites 5,00 €
Folienkartoffel mit Tsatsiki 6,00 €

UNSERE KÜCHE BESTEHT AUS:
EXTRA NATIVEM OLIVENÖL,
FRISCHEN TOMATEN &
KNOBLAUCH

UNSER SELBSTGEBACKENES,
GRIECHISCHES BROT
WIRD TRADITIONELL
TÄGLICH FRISCH
ZUBEREITET.



FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

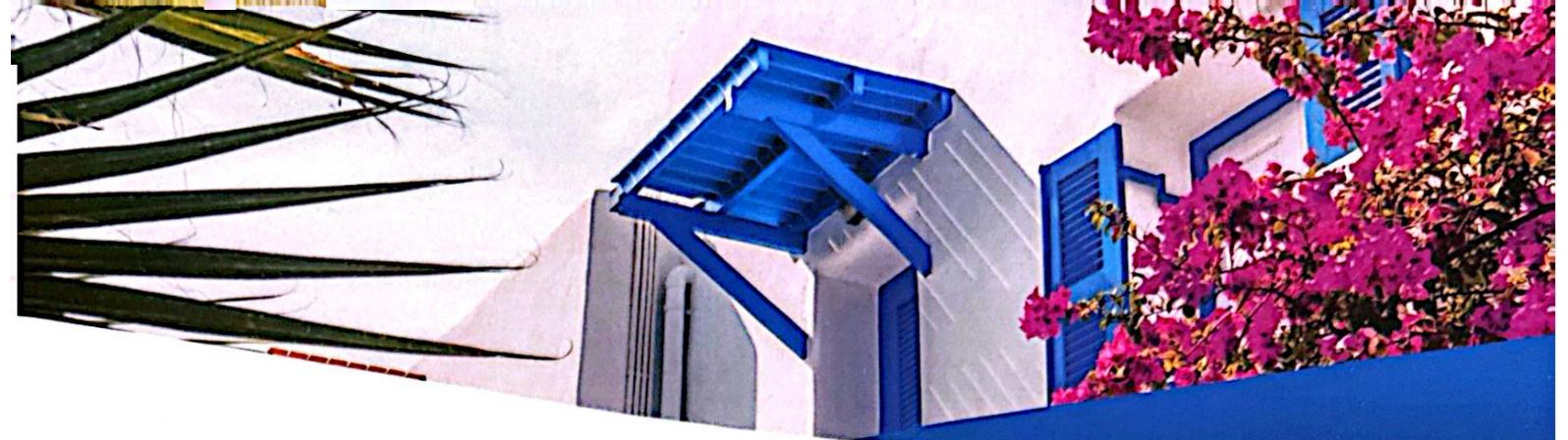
- 102. Kinder Gyros** 12,00 €
mit Pommes frites
- 103. Kinder Souflaki** 13,00 €
1 Fleischspieß mit Pommes frites
- 104. Kinder Schnitzel** 10,00 €
mit Pommes frites
- 105. Kinder Nudeln** 10,00 €
mit Tomatensoße

DESSERT

- 107. Griechischer Joghurt ^{16,17}** 6,00 €
mit Honig und Walnüssen
- 108. Baclavas ¹¹** 6,00 €
Blätterteigkuchen

Alle Gerichte auch als kleine Portion (- 1,00 €)

Eine Kennzeichnung unserer
Speisen und Getränke mit allen
Zusatzstoffen und Allergenen halten
unsere Service-Mitarbeiter für Sie bereit.



VORSPEISEN

1. **Dakos - Spezialität aus Kreta** ^{11, 16} 8,00 €
Basilikum Pesto auf geröstetem Brot mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Käse
2. **Tsatsiki** ¹⁶ 6,00 €
speziellem Joghurt, Knoblauch und frischen Kräutern
3. **Bruschetta mit Lachs** ^{11, 14, 16} 9,00 €
geröstetes Brot mit Käsecreme, Räucherlachs und frischem Dill
4. **Oktopus gegrillt** ¹⁴ 12,00 €
mit Olivenöl und Essig, Cherrytomaten und Blattsalat
5. **Kretanische Kartoffeln** ¹⁴ 9,50 €
Ringkartoffeln mit Sahne, Oregano, Edamer geraspelt und Olivenöl
6. **Rote Beete Carpaccio** 9,00 €
mit Ziegenkäse und Walnuss
7. **Dicke Bohnen** 7,50 €
mit Fetakäse und Tomatensoße
8. **Knoblauchbrot** ¹¹ 6,00 €
geröstetes Brot mit frischem Knoblauch und Olivenöl
9. **Tiropitakia** ^{11, 16} 9,50 €
Schafskäse in Blätterteig dazu Tsatsiki
10. **Vorspeisenteller** ¹⁶ 17,00 €
Tsatsiki, Taramas, Paprika, Ktipiti, Saganaki und Weinblättern
11. **Peperoni** 7,00 €
gebratene Peperoni mit Knoblauchsauce
12. **Champignons** ¹⁶ 9,00 €
frische Champignons in der Pfanne zubereitet mit Zwiebeln, Tomaten und griechischem Käse

Alle Gerichte auch als kleine Portion (- 1,00 €)

13. **Pfannengemüse** ¹⁶ 14,00 €
Zucchini und Aubergine paniert mit leicht Paniermehl und dazu Tsatsiki, Tomaten und Gurken
14. **Garnelenpfanne** ^{14, 16} 14,00 €
in Tomatensauce mit frischen Kräutern und Schafskäse
15. **Sardellenpfanne** ¹⁴ 10,00 €
leicht paniert mit Zitrone
16. **Zucchinihäppchen** ^{13, 16} 9,00 €
hausgemachte Zucchinihäppchen mit Joghurt-Dip
17. **Feta Filo** ^{13, 16, 20} 9,00 €
Schafskäse mit Sesam und Honig in Blätterteig
23. **Saganaki** ^{11, 13, 16} 9,00 €
panierter gebackener Schafskäse mit Tomaten und Zwiebeln, Brot
24. **Gebackener Feta Fournou** ^{11, 13, 16} 9,00 €
Schafskäse mit roten Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Olivenöl, Oregano und grünen Peperoni

SALATE

18. **Hähnchenbrustsalat** ¹⁶ 15,00 €
gebratene Hähnchenbrust auf bunter Salatvariation mit Tomaten und Griechischem Käse
19. **Fischsalat** ¹⁴ 19,00 €
gebratener Lachs, Dorado, Garnelen und Calamari auf bunter Blattsalatvariation
20. **Bauernsalat mit Cherrytomaten** ¹⁶ 13,00 €
großer gemischter Salat mit Schafskäse und Olivenöl-Dressing
21. **Thunfischsalat** ^{2, 13, 14, 16} 14,00 €
großer gemischter Salat mit Gurken, Tomaten, Ei, Schafskäse, Zwiebeln und Paprika
22. **Athene-Salat** ^{15, 16} 14,00 €
mit grünem Blattsalat, gerösteten Pilzen, Walnüssen und Kernen, Cherrytomaten, Olivenöl-Dressing und Manouri-Käse



Mittagskarte

Vorspeisen

- | | | | |
|---|---------------|--|----------------|
| 202. Tsatsiki ¹⁶ | 5,00 € | 243. Hermes-Teller | 16,00 € |
| aus feinsten Zutaten, speziellem Joghurt, Knoblauch und frischen Kräutern | | Gyros, 1 Souflaki, Tomatenreis
Pommes frites und Zwiebeln | |
| 205. Saganaki ^{11, 13, 16} | 7,00 € | 245. Mykonos-Teller ¹⁶ | 16,50 € |
| panierter gebackener Schafskäse mit Tomaten und Zwiebeln, Brot | | Gyros, 1 Souflaki und 1 Souzouki - gefüllt mit Schafskäse, mit Tomatenreis, Pommes frites und Zwiebeln | |

Hauptgerichte

- | | | | |
|---|----------------|--|----------------|
| 206. Bandnudeln mit Gemüse ^{11, 16} | 13,00 € | 248. Gyros - überbacken ^{2, 16} | 16,00 € |
| mit frischen Kräutern und Schafskäse | | in Metaxasauce mit Champignons und Käse überbacken, dazu Pommes frites | |
| 236. Gyros ¹⁶ | 15,00 € | 253. Nudeln - überbacken ^{2, 16} | 14,00 € |
| saftiges Schweinefleisch mit Tsatsiki, Pommes frites und Zwiebeln | | in Metaxasauce mit Champignons und Käse überbacken | |
| 237. Souflaki ¹¹ | 17,00 € | 256. Hähnchenbrustfilet - Pfännchen 14,00 € | |
| zarte, magere Fleischstücke am Spieß gegrillt mit Tomatenreis und Pommes frites | | in Weißweinsauce mit Champignons und frischen Kräutern, verfeinert mit Crème fraîche, dazu griechisches Brot | |
| 238. Bifteki ¹⁶ | 14,50 € | | |
| mit Schafskäse gefülltes Hackfleisch mit Tomatenreis und Pommes frites | | | |
| 240. Leber vom Rind | 13,50 € | | |
| gegrillte Leber mit gerösteten Zwiebeln mit Tomatenreis und Pommes frites | | | |

ZU ALLEN HAUPTGERICHTEN
REICHEN WIR EINEN
GEMISCHTEN SALAT UND
GRIECHISCHES BROT.

Mittagskarte gilt von Dienstag bis Freitag.