



Mezze

(Tappas) Kalte Vorspeisen • cold starters

Piato Amvrosia^{A,D,G,H}

Mezze-Platte mit kleinen kalten Leckerbissen (Mischung des Küchenchefs)
Starter plate with small, cold starters

16,50 €

Tzatziki^G

Gurken-Knoblauch-Joghurt-Dip - Cucumber, garlic, yoghurt dip

7,00 €

Melitzanosalata^G

Gegrillte Auberginen püriert mit Knoblauch und Olivenöl
Puree of grilled aubergines with garlic and olive oil

8,50 €

Skordalia^{A,H}

Knoblauch-Walnüsse-Petersilien-Püree (Spezialität aus den Kykladen)
Garlic, walnut, and parsley puree (a specialty from the Cyclades)

7,00 €

Feta^{A,H}

Schafskäse mit Oregano und Olivenöl - Potato-garlic puree with parsley

9,00 €

Taramosalata^D

Kaviarcreme mit Kapern - Caviar creme with capers

7,50 €

Tirosalata^G

Pikante Käsecreme Korinther Art - Spicy cheese cream Corinth style

8,50 €

Fava

Gelbes Linsenpüree aus Santorini mit Kapern und roten Zwiebeln
Yellow lentil puree from Santorini with capers and red onions

9,00 €

Milfeiy

Manouri (weicher Schafskäse) mit gegrillten Tomaten,
feinem Auberginensalat und Olivenöl-Balsamico
Manouri (feta cheese) with grilled tomatoes, eggplant salad and olive oil balsamico vinegar

12,50 €

Kritikos Dakos^{A,G}

Zwieback aus Kreta mit Feta, Tomaten, Olivenöl und Oregano (kalt)
Rusk from Crete with feta cheese, tomatoes, olive oil and oregano

7,00 €

Tiropiatela^G

Gemischte Käseplatte für Weingenieße - Cheese plate for wine connoisseurs

19,50 €

Dolmadakia

Hausgemachte Weinblätter - eine vegetarische Delikatesse
Homemade wine leaves. A vegetarian delicacy

11,00 €

Brotkorb^A jeder weitere 2,50 €

Mezze

(Tappas) Warme Vorspeisen • warm starters



Saganaki^{A,G}

Gebratener griechischer Hartkäse (paniert) - Fried hard cheese (breaded)

9,50 €

Katsikisio^G

Ziegenkäse mit Olivenöl, Thymian und Knoblauch aus dem Backofen

Goat's cheese with olive oil, thyme and garlic from the oven

10,50 €

Feta Fournou^G

Schafskäse mit Kräutern und Olivenöl aus dem Backofen

Feta cheese with herbs and olive oil from the oven

12,50 €

Skordopsomo^{A,G}

Knoblauchbrot mit hausgemachter Knoblauchbutter,

Tomatenwürfel und geriebenem Graviera Käse

Garlic bread with homemade garlic butter, diced tomatoes and grated Graviera cheese

6,00 €

Kypriako^G

Eine Mischung aus gegrilltem Gemüse in Olivenöl und Balsamico,

mariniert mit gegrilltem (Halloumi) Zypern Käse

Mixed grilled vegetables in olive oil and balsamico marinated
with grilled Halloumi (cheese from Cyprus)

13,50 €

Gigandes^G

Riesenbohnen in Tomaten-Kräuter Sauce mit Fetawürfel (aus dem Backofen)

Big beans with tomatoes and herbs fresh from the oven

12,50 €

Melitzanokolokitho^{A,G}

Chips aus Zucchini und Auberginen mit pikanter Käsecreme

Chips from zucchini and eggplants with a spicy cheese cream

12,50 €

Pites^{A,C,G}

Gebratene Blätterteigtaschen mit Spinat und Fetafüllung

Flaky pastry stuffed with spinach and feta cheese fresh from the oven

12,50 €

Grillata Gemista^G

Auberginen- und Zucchini Scheiben vom Grill mit Käsecremefüllung

Grilled eggplant and zucchini slices with cheese cream stuffing

12,50 €

Piperies Florinis^G

Rote Spitzpaprikaschoten mit Schafskäse vom Grill, Knoblauch und Olivenöl

Red peppers with grilled feta cheese, garlic and olive oil

10,50 €

Spanaki

Frischer Babyspinat mit Pinienkernen und Rosinen - Fresh spinach with pine nuts and raisins

13,50 €

Nisiotiko^{A,C,G}

Zucchini puffer mit Minze und Schafskäse - zucchini fritters with mint and feta cheese

13,50 €



Mezze

(Tappas) Warme Vorspeisen • warm starters

Patates^G

Kartoffelchips mit geriebenem Graviera (Käse) - potato chips with grated graviera cheese

6,00 €

Manitaria^G

Champignons nach Küchenchefart - mushrooms chef art

12,50 €

Lachanoriso^G

Risotto mit gegrilltem Gemüse - Rice with grilled vegetables

17,50 €

Moustardato^{J,G}

4 kleine Hacksteaks vom Grill mit Senfsauce - 4 small meatballs grilled with mustard sauce

12,50 €

Tirokeftedakia^G

Hackfleischbällchen mit Fetakäse vom Grill - grilled meatballs with feta cheese

13,50 €

Mikra Suvlakia

Kleine Spießchen mit 3 Sorten Fleisch (Geflügel, Schwein und Lamm)
varity of three tiny meat skewers with chicken, pork and lamb

14,50 €

Octapodi Skaras^{N,L}

Riesenpulpo vom Grill mit Olivenöl, Zitrone und Oregano verfeinert
grilled giant octopus seasoned with olive oil, lemon and oregano

27,50 €

Kalamaroctapodo^{N,L}

Calamari, Pulpo vom Grill in Olivenöl, Kräutern und Knoblauch mariniert
grilled calamari & octopus, marinated with olive oil, herbs and garlic

17,50 €

Supiokalamaroctapodo^N

Calamari, Pulpo und Sepia in einer Chilitomatensauce
calamari, octopus and cuttlefish in a tomato chilli sauce

17,50 €

Gavros^{A,D}

Frische gebratene Sardellen mit Oregano und Fischrogen (Taramas)
freshly fried anchovies with oregano and fish roe (Taramas)

16,50 €

Limanaki^{B,G}

Scampi aus der Pfanne in pikanter Tomaten-Schafskäsesauce
shrimps from the pan in spicy tomato feta cheese sauce

17,50 €

Garides Tigani^B

Gebratenes Gemüse und Scampi aus der Pfanne - vegetable-scampi-pan

17,50 €

Piatio Orektikon^{A,C,G}

Mezze-Platte mit warmen Leckerbissen
Mixed starter plate with warm delicacies

16,50 €

Salate

salads



Choriatiki^G

Griechischer Bauernsalat
Greek farmer's salad
15,50 €

Spartiatiki^{G,L}

Römer- und Rucolasalat mit Frühlingszwiebeln, getrockneten Tomaten,
Pinienkernen, Knoblauch und geriebenem Graviera (Käse)
Romaine and rocket salad with scallions, dried tomatoes,
pine nuts, garlic and grated graviera (cheese)
15,50 €

Aginares Salat^{A,C,G}

Artischockenherzensalat mit Zitrone und Olivenöl
artichoke heart salad with lemon and olive oil
9,50 €

Kotopoulo Salata^{A,G,L}

Gegrillte Hähnchenbrustfilets und gebratener Schafskäse auf Blattsalat (sehr leicht)
Grilled chicken breast filets and baked feta cheese with lettuce (very light)
18,50 €

Kritiki Salata

Artischockenherzensalat mit Zitrone und Olivenöl
artichoke heart salad with lemon and olive oil
17,50 €

Maria Callas Salat^D

Der Lieblingssalat von Maria Callas
Gegrillter Fischfiletspieß (nach Tagesangebot) auf gedünstetem Gemüse
Grilled fish fillet skewer (according to daily special) on steamed vegetables
19,50 €

Lachanosalata

Weißkohlsalat mit Zitrone und Olivenöl
Cabbage salad with lemon and olive oil
8,00 €

Wrasta Lachanika

sehr leicht zubereiteter Gemüseteller mit kaltgepresstem Olivenöl
aus Mani von unseren eigenen Bäumen
vegetable plate with extra virgin olive oil from
Mani from our own trees in Greece
13,50 €



Spezialitäten vom Grill

grilled specialties

Ptinossouvlaki

Geflügelspieß in Tomaten-Honigsauce auf hausgemachtem Gemüsereis
Chicken skewer in tomato and honey sauce on homemade vegetable rice

22,50 €

Souvla Arnisia

Großer Lammspieß mit Zwiebeln und Paprika,
aus der Keule in Kreta-Bergkräutern mariniert
Big lamb skewer with onions and paprika, from the leg
marinated in Cretan mountain herbs

25,50 €

Souvlaki Chirino

Großer DUROC Schweinefiletspieß mit Zwiebeln und Paprika,
dazu Rosmarinkartoffeln und Salat
Big DUROC pork fillet skewer with onions and paprika,
with rosemary potatoes and salad

25,50 €

Koursaros^I

Schweinefilet (das Beste vom Schwein) auf Tsikoudia flambiert,
mit Champignons und Backkartoffeln
Pork fillet (the best of the pork) flambéed on tsikoudia,
with mushrooms and baked potatoes

26,50 €

Souvlaki Mosharisio^{A,G,L}

Kalbsrückenspieß in einer Kräuterpeffersauce,
mit Gemüse und Backkartoffeln
veal loin skewer in a herb and pepper sauce,
with vegetables and baked potatoes

28,50 €

Jianiotiko^G

Hackfleischsteak mit Fetafüllung auf pikanter Tomatensauce
minced meat steak with feta filling on spicy tomato sauce

24,50 €

Biftekakia^G

Drei Hackfleischröllchen mit Rosmarinkartoffeln und Tzatziki
three minced meat rolls with rosemary potatoes and tzatziki

21,50 €

Spezialitäten vom Grill

grilled specialties



Piato Skaras

Grillteller mit Lammkoteletts, Hacksteak, Schweinefiletspieß
und Maishähnchenspieß,
dazu Gemüse und Backkartoffeln

Grilled platter with lamb chops, minced steak, pork fillet skewer,
and corn-fed chicken skewer, with vegetables and baked potatoes

26,50 €

Paidakia

5 Lammchops (Kronen) vom Grill
in Olivenöl und Kräutern mariniert

5 grilled lamb chops (crowns)
marinated in olive oil and herbs

39,50 €

Arnisia Filetakia^{A,G}

Lammfilet (das Beste vom Lamm)
in Rosmarin-Knoblauchsauce aus der Pfanne
Lamb fillet (the best lamb)

in a rosemary and garlic pan-fried sauce

36,50 €

Garides^{B,L}

Großgarnelen vom Grill, in Olivenöl und Zitrone
mariniert, auf Salatbouquet

Grilled king prawns marinated in olive oil and lemon
on a salad bouquet

34,00 €

Fileto Tsipras^D

Frisches Doradenfilet vom Grill auf
marinierten, gegrilltem Gemüse
Fresh sea bream fillet from the grill on marinated
grilled vegetables

19,50 €

Malakia sto Charti^{N,L}

Calamari, octopus, and cuttlefish with garlic and aromatic herbs,
cooked in foil over the embers, served with salad

Calamari, octopus, and cuttlefish with garlic and aromatic herbs,
cooked in foil over the embers, served with salad

25,50 €



Pfanne, Glut und Backofen

pan, embers and oven

Mousakas^{A,C,G}

*Leichter Auflauf aus gegrillten Auberginen und Zucchinischeiben
mit Hackfleisch, dazu Salat*

Argentinian entrecôte (250g) with herb butter, vegetables, and potatoes

23,50 €

Arnaki Elies^L

*Lammfilet mit Oliven, Paprika, Kräutern und
Weißwein aus dem Steintopf, dazu Backkartoffen*

Chicken skewer in tomato and honey sauce on homemade vegetable rice

36,50 €

Sofrito^{A,G}

Kalbsmedaillons in Knoblauch-Essigsauce

(Eine Spezialität aus Korfu)

Veal medallions in garlic and vinegar sauce (a Corfu specialty)

26,50 €

Kapros Marinatos^{A,G}

Medaillons aus Schweinefilet in Salbei-Oregano-Honigsauce

Pork tenderloin medallions in sage and oregano honey sauce

26,50 €

Fava Ochtapodi^N

*Frischer Oktopus mit Fenchel aus der Pfanne,
in Ouzo flambiert, auf Fava (gelber Linsenpüree)*

*Fresh octopus with fennel, pan-fried,
flambéed in ouzo, on fava (yellow lentil puree)*

19,50 €

Desserts

Tiramisu^{A,C,G,H}

homemade - hausgemacht

9,50 €

Jiaourti me Meli^{G,H}

Joghurt mit Honig und Walnüssen - Yogurt with honey and walnuts

8,50 €

Tartufo^G

Schokoladeneis mit Zabaglione-Eis-Kern

oder Vanilleeis mit Kaffee-Eis-Kern

Chocolate ice cream with a zabaglione core or vanilla ice cream with a coffee core

7,50 €

Getränke

drinks



Biere - Beers

<i>Pils^A vom Fass / draft beer</i>	0,3l	4,50 €	0,5l	6,00€
<i>Helles^A vom Fass / pale draft beer</i>	0,3l	4,50 €	0,5l	6,00€
<i>Alster^A (Biermischgetränk) / mixed beer drink</i>	0,3l	4,50 €	0,5l	6,00€
<i>Hefeweizen^A</i>			Fl. 0,5l	6,00€
<i>Hefeweizen^A Alkoholfrei / alcohol-free</i>			Fl. 0,5l	6,00€
<i>Pils^A Alkoholfrei / alcohol-free</i>			Fl. 0,33l	4,50€
<i>Mythos^A (Griechisches Bier) / Greek beer</i>			Fl. 0,33l	4,50€

Alkoholfreie Getränke - Softdrinks

<i>Vöslauer Mineralwasser / draft beer</i>	Fl. 0,25l	3,00 €	Fl. 0,75l	7,00€
<i>Vöslauer Mineralwasser ohne Kohlensäure / draft beer</i>	Fl. 0,25l	3,00 €	Fl. 0,75l	7,00€
<i>Proviant Cola^{3,4}</i>			Fl. 0,33l	4,50€
<i>Proviant Cola Zuckerfrei^{1,3,4,6}</i>			Fl. 0,33l	4,50€
<i>Proviant Bio Limonade Orange^{3,6}</i>			Fl. 0,33l	4,50€
<i>Proviant Bio Limonade Zitrone</i>			Fl. 0,33l	4,50€
<i>Proviant Bio Apfelschorle</i>			Fl. 0,33l	4,50€
<i>Bitter Lemon³</i>			Fl. 0,2l	3,50€
<i>Tonic Water³</i>			Fl. 0,2l	3,50€
<i>Ginger Ale²</i>			Fl. 0,2l	3,50€
<i>Vita Malz^A</i>			Fl. 0,33l	4,00€
<i>Richards Sun Eistee^A - Lemon, Peach, Blueberry, Watermelon</i>			Fl. 0,33l	4,50€

Säfte & Nektar - Juices and nectar

<i>Apfelsaft / apple juice</i>	0,2l	3,50€
<i>Orangensaft / orange juice</i>	0,2l	3,50€
<i>Pfirsichnektar / peach nectar</i>	0,2l	3,50€
<i>Kirschnektar / cherry nectar</i>	0,2l	3,50€
<i>Bananennektar / banana nectar</i>	0,2l	3,50€
<i>Traubensaft / grape juice</i>	0,2l	3,50€

Aperitifs

<i>Ouzo</i>	2cl	3,00€
<i>Martini^L rot/weiß</i>	5cl	5,50€
<i>Aperol Spritz^{1,L}</i>	0,2l	9,50€

Digestifs

<i>Fernet Branca</i>	2cl	4,00€
<i>Averna</i>	2cl	4,00€
<i>Ramazzotti</i>	2cl	4,00€



Getränke

drinks

Spirituosen

Tsipouro	2cl	4,00€
Tequila	2cl	4,00€
Wodka	2cl	4,00€
Metaxa 5* ³	2cl	5,00€
Apostagma Parparousis / Griechischer Cognac ⁸	2cl	6,50€
Whisky ⁵	2cl	5,00€

Liköre

Amaretto ³	2cl	4,00€
Baileys Irish Cream	2cl	4,00€
Sambuca	2cl	4,00€

Longdrinks 0,2l

Campari ³ Soda / Orange	4cl	9,50€
Wodka Lemon ³	4cl	9,50€
Gin Tonic ³	4cl	9,50€
Rum Cola ^{1,2}	4cl	9,50€
Ouzo Lemon ³	4cl	9,50€
Mastiha Lemon ³ oder Tonic ³	4cl	9,50€

Warme Getränke

Griechischer Kaffee	Tasse	3,50€
Kaffee	Tasse	3,00€
Espresso	Tasse	3,00€
Espresso doppelt	Tasse	4,50€
Espresso Macchiato ⁶	Tasse	3,50€
Cappuccino ⁶	Tasse	4,00€
Café au Lait	Tasse	4,50€
Latte Macchiato ⁶	Glas	4,50€
Tee Julius Meinl (verschiedene Sorten)	Glas	3,50€
Griechisches Bergtee	Glas	4,00€
Café Frappé	Glas	4,50€
Heiße Schokolade ⁶	Tasse	4,00€

Unsere Weinangebot finden Sie in unsere Weinkarte.

a) Glutenhaltiges Getreide a1) Weizen, a2) Roggen, a3) Gerste, a4) Hafer a5) Dinkel, a6) Kamut a7) Hybridstämme/Erzeugnisse b) Krebstiere und Erzeugnisse daraus, c) Eier und Erzeugnisse daraus, d) Fische und Erzeugnisse daraus, e) Erdnüsse und Erzeugnisse daraus, f) Sojabohnen und Erzeugnisse daraus, g) Milch und Erzeugnisse daraus, h) Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus h1) Mandeln, h2) Haselnüsse, h3) Walnüsse, h4) Kaschunüsse, h5) Pekannüsse, h6) Paranüsse, h7) Pistazien, h8) Macadamianüsse, i) Sellerie und Erzeugnisse daraus, j) Senf und Erzeugnisse daraus, k) Sesamsamen und Erzeugnisse daraus, l) Schwefeldioxid und Sulfite, m) Lupinen und Erzeugnisse daraus, n) Weichtiere und Erzeugnisse daraus *aus Fleischstücken zusammengefügt 1) mit Süßungsmitteln, 2) chininhaltig, 3) mit Farbstoffen, 4) koffeinhaltig, 5) Taurin, 6) mit Antioxidationsmitteln, 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß, 9) mit Konservierungsstoffen, 10) gewachst, 11) geschwefelt, 12) geschwärzt, 13) enthält eine Phenylalaninquelle (z.B. Aspartam), 14) mit Geschmacksverstärker 15) mit Nitritpökelsalz und Nitrat. 16) erhöhter Koffeingehalt Die gezeigten Bilder dienen nur zur Illustration, das tatsächliche Produkt kann abweichen. Alle Preise inkl. MwSt. und Service