

Warme Vorspeisen

- | | | |
|----|---|---------|
| 6 | Gebackener Fetakäse
mit Tomaten, Zwiebeln, Peperoni und Olivenöl, überbacken | 10,00 € |
| 7 | Saganaki
panierter Fetakäse | 10,00 € |
| 8 | Dolmadakia
Weinblätter mit Reis gefüllt und Käse überbacken | 10,00 € |
| 9 | Peperoni gegrillt
mit Knoblauch | 8,00 € |
| 10 | Knoblauch Pitabrot
mit Butter und frischem Knoblauch | 6,00 € |
| 11 | Pfannengemüse gebraten
mit Zucchini und Auberginen gebraten, dazu Zaziki | 12,00 € |
| 13 | Tiropitakia
Blätterteig gefüllt mit Fetakäse gebraten, dazu Zaziki | 10,00 € |
| 16 | Champignons a'la Creme
mit frischen Kräutern, Sahnesauce und Käse, überbacken | 12,00 € |



— ♦ —
Für unsere
Vorspeisen
verwenden
wir nur
bestes Olivenöl
— ♦ —



Kalte Vorspeisen

- | | | |
|----|---|---------|
| 19 | Zaziki (Normalvorspeise)
nach Art des Hauses | 6,00 € |
| 20 | Taramas^{1,2}
delikater Fischrogen, verfeinert mit Olivenöl, Zitrone und hauseigenen Gewürzen | 7,00 € |
| 21 | Fetakäse Natur
mit Zwiebeln und Olivenöl | 8,00 € |
| 24 | Appetitanreger
mit Tomaten, Gurken, Weinblätter, Fetakäse, Zaziki und Taramas ^{1,2} | 14,00 € |
| 25 | Oliven und Peperoni
natur, mit Olivenöl | 8,00 € |

Gemischter Salat vom Buffet

- | | | |
|-----|-------------------------|--------|
| 140 | Salat vom Buffet | 6,00 € |
|-----|-------------------------|--------|

FrISChe, knackige Salate

- | | | |
|----|--|---------|
| 26 | Fitness-Salat
gegrillte Hähnchenbrustfilet mit Eisberg, Tomaten, Gurken, Mais und Zwiebeln | 14,00 € |
| 28 | Original griechischer Salat
Tomaten, Gurken, Fetakäse, Oliven, Paprika und Zwiebeln | 13,00 € |

Zusätzliche Beilagen

- | | | |
|----|---------------------------------|--------|
| 29 | Pommes frites | 5,00 € |
| 30 | Reis | 5,00 € |
| 31 | Kretanische Kartoffeln | 8,00 € |
| 32 | Ofenkartoffel mit Zaziki | 7,00 € |
| 33 | Metaxasauce | 5,00 € |





Die absolute griechische Spezialität

		kleine Portion	Normale Portion
35	Gyros mit Zaziki dazu Reis, Pommes frites und Salat vom Buffet	14,00 €	17,00 €
36	Gyros überbacken mit Metaxasauce, Edamerkäse, dazu Reis, Pommes frites und Salat vom Buffet	17,00 €	19,00 €
37	Gyros Spezial mit Metaxasauce, Zwiebeln, Fetakäse, Tomaten, Peperoni und Edamerkäse überbacken, dazu Reis, Pommes frites und Salat vom Buffet		22,00 €
38	Gyrospfännchen mit frischen Champignons, Zwiebeln, Paprika, Cassissauce, Pommes frites und Salat vom Buffet		21,00 €

Spezialitäten vom Grill

		kleine Portion	Normale Portion
40	Suflaki (mit Zaziki) dazu Reis, Pommes frites und Salat vom Buffet	14,00 €	17,00 €
41	Suflaki (überbacken) mit Metaxasauce und Edamerkäse überbacken, dazu Reis, Pommes frites und Salat vom Buffet	15,00 €	19,00 €
45	Bifteki Hackfleisch gefüllt mit Fetakäse, dazu Reis, Pommes frites und Salat vom Buffet	15,00 €	18,00 €
46	Bifteki (überbacken) mit Metaxasauce und Edamerkäse überbacken, dazu Reis, Pommes frites und Salat vom Buffet	18,00 €	21,00 €
47	Leber (vom Rind) mit gebratenen Zwiebeln dazu Reis, Pommes frites und Salat vom Buffet		18,00 €
48	Lammkrone mit Ofenkartoffel und Salat vom Buffet		32,00 €
49	Gyros & Bifteki (überbacken) mit Metaxasauce, Edamerkäse, dazu Reis, Pommes frites und Salat vom Buffet		21,00 €



Lieber Gast,
bitte bedienen Sie sich zu jedem Hauptgericht mit einem kleinen Beilagensalat nach Ihrem Geschmack an unserem Salat-Buffet.

Gemischte Fleischsteller vom Grill

- 50

Athos – Teller

Gyros, Suflaki, Zaziki, Reis, Pommes frites und Salat vom Buffet

18,00 €
- 51

Poseidon – Teller

Gyros, 2 Lammkronen, Zaziki, Reis, Pommes frites und Salat vom Buffet

24,00 €
- 52

Kreta – Teller

Gyros, Rinderleber, Zaziki, Reis, Pommes frites und Salat vom Buffet

18,00 €
- 53

Sorbas – Teller

Gyros, Bifteki (gefüllt mit Fetakäse) Suflaki, Zaziki, Reis, Pommes frites und Salat vom Buffet

22,00 €



Gemischte Fleischsteller vom Grill

- 55

Odyseus Spieß – Röllchen

Schweinefiletröllchen, gefüllt mit Fetakäse, dazu Kretanische Kartoffeln, Zaziki und Salat vom Buffet

28,00 €
- 58

Rhodos – Teller

Schweinefilets, Gyros, Zaziki, Reis, Pommes frites und Salat vom Buffet

21,00 €
- 59

Preveza – Teller

Gyros, Kalamaris, Zaziki, Reis, Pommes frites und Salat vom Buffet

21,00 €



Grillplatten für mehrere Personen

- 63

Odyseus Platte

Bauernsalat oder Salat vom Buffet
4 Schweinefiletstücke, 4 Suflaki, 4 Suzuki, Gyros, dazu Reis und Pommes frites

für 2 Personen

50,00 €

für 3 Personen

75,00 €

für 4 Personen

100,00 €



Lieber Gast,
bitte bedienen Sie sich zu jedem Hauptgericht mit einem kleinen Beilagensalat nach Ihrem Geschmack an unserem Salat-Buffet.



Filet-Spezialitäten

Die zarteste Gaumenfreude

		kleine Portion	Normale Portion
64	Schweinefilet (Natur) mit Zwiebeln, Reis, Pommes frites, dazu Salat vom Buffet	17,00 €	21,00 €
65	Schweinefilet (überbacken) mit Metaxasauce und Edamerkäse, dazu Reis, Pommes frites und Salat vom Buffet		23,00 €
67	Schweinefilet Spezial mit Fetakäse, Peperoni, Tomaten und Zwiebeln gefüllt, mit Käse überbacken, Pommes frites, Reis und Salat vom Buffet		26,00 €
71	Lammfilet mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel und Salat vom Buffet		31,00 €
74	Hähnchenbrustfilet mit Sauce Bearnaise, Butterreis und Salat vom Buffet		19,00 €
82	Mykonos – Teller Schweinefilet, Sauce Bearnaise, Saganaki, Pommes frites und Salat vom Buffet		24,00 €

Unsere Pfannenspezialitäten

in der Pfanne zubereitet, in der Pfanne serviert

83	Schweinefilet – Pfännchen mit frischen Champignons, in Metaxasauce gebraten, dazu Pommes frites und Salat vom Buffet	22,00 €
87	Lammfilet – Pfännchen mit frischen Champignons, in Metaxasauce gebraten, dazu Pommes frites und Salat vom Buffet	32,00 €
88	Hähnchenbrustfilet – Pfännchen mit frischen Champignons, in Metaxasauce gebraten, dazu Pommes frites und Salat vom Buffet	21,00 €
92	Lammfilet – Pfännchen in Weinsauce mit frischen Champignons, Zwiebeln, Paprika verfeinert, dazu Pommes frites und Salat vom Buffet	32,00 €

95	Hähnchenbrustfilet – Pfännchen in Weinsauce mit frischen Champignons, Zwiebeln, Paprika verfeinert, dazu Pommes frites und Salat vom Buffet	21,00 €
96	Schweinefilet – Pfännchen in Cassissauce dazu Pommes frites und Salat vom Buffet	22,00 €



Lieber Gast,
bitte bedienen Sie sich zu jedem Hauptgericht mit einem kleinen
Beilagensalat nach Ihrem Geschmack an unserem Salat-Buffet.

Aus dem Backofen / Juwezi

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 102 | Lammhaxe
mit Spaghetti und Salat vom Buffet | 22,00 € |
| 103 | Lammhaxe
mit Kritharaki (Reisnudeln)
und Salat vom Buffet | 22,00 € |
| 104 | Lammhaxe
mit dicken Bohnen und Salat vom Buffet | 22,00 € |
| 107 | Lammhaxe
mit Pommes frites und Salat vom Buffet | 22,00 € |



Nudelgericht

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 111 | Spaghetti
mit Schinken ^{2,3,5} , Metaxasauce, Edamerkäse
überbacken, dazu Salat vom Buffet | 15,00 € |
|------------|--|----------------|

Vegetarische Gerichte

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 114 | Vegetarische Platte
Auberginen überbacken,
Weinblätter mit Reis gefüllt
und Käse überbacken,
Blätterteig gefüllt mit
Fetakäse gebraten, Ofenkartoffeln
und Salat vom Buffet | 22,00 € |
| 115 | Broccoli Gratin
in Sahnesauce und Käse überbacken
dazu Salat vom Buffet | 15,00 € |



Lieber Gast,
bitte bedienen Sie sich zu jedem Hauptgericht mit einem kleinen
Beilagensalat nach Ihrem Geschmack an unserem Salat-Buffet.



Fischgerichte

117 Dorade (gegrillt) **31,00 €**
mit Tarama^{1,2}, dazu Kartoffelsalat
nach griechischer Art
und Salat vom Buffet

119 Zanderfilet **26,00 €**
in der Pfanne gebraten mit Tarama^{1,2},
dazu Kartoffelsalat
nach griechischer Art
und Salat vom Buffet

122 Kalamaris **21,00 €**
Tintenfisch gebraten, mit Tarama^{1,2}
dazu Kartoffelsalat
nach griechischer Art
und Salat vom Buffet

127 Königs – Garnelen **25,00 €**
5 Stück gebraten, mit Tarama^{1,2},
dazu Kartoffelsalat
nach griechischer Art
und Salat vom Buffet

129 Garnelen– Pfännchen (10 Stück geschält) **25,00 €**
mit frischen Champignons
in Metaxasauce gebraten,
dazu Pommes frites
und Salat vom Buffet

Lieber Gast,
bitte bedienen Sie sich zu jedem Hauptgericht mit einem kleinen
Beilagensalat nach Ihrem Geschmack an unserem Salat-Buffet.



Dessert

300 Kindereis **5,00 €**

302 Griechischer Joghurt a'la Creme **8,00 €**
griechischer Sahnejoghurt
mit Honig und Nüssen

303 Gemischtes Eis **8,00 €**
drei Kugeln Ihrer Wahl mit Sahne

*Eis mit Pflanzenfett

Warme Getränke

199	Latte Macchiato	5,00 €
200	Espresso Choco	4,00 €
201	Tasse Kaffee	4,00 €
202	Schümli Café Creme	5,00 €
203	Tasse Mocca	4,00 €
198	Tasse Mocca doppelt	6,00 €
205	Cappuccino	5,00 €
207	Espresso	3,00 €
208	Café au Lait	6,00 €
204	Tasse Tee (verschiedene Sorten)	3,00 €
206	Heiße Trinkschokolade	5,00 €



Alkoholfreie Getränke



214	Apfelschorle	0,3 l	3,50 €	0,4 l	4,50 €
-----	--------------	-------	--------	-------	--------

215	Spezi ^(1,3)	0,3 l	3,00 €	0,4 l	4,00 €
-----	------------------------	-------	--------	-------	--------



216	Coca Cola ⁽¹⁾	0,3 l	3,00 €	0,4 l	4,00 €
-----	--------------------------	-------	--------	-------	--------

217	Coca Cola light ^(1,7,10)	0,3 l	3,00 €	0,4 l	4,00 €
-----	-------------------------------------	-------	--------	-------	--------



218	Sprite	0,3 l	3,00 €	0,4 l	4,00 €
-----	--------	-------	--------	-------	--------

219	Fanta ^(1,3)	0,3 l	3,00 €	0,4 l	4,00 €
-----	------------------------	-------	--------	-------	--------

221	Mineralwasser	0,3 l	2,50 €		
-----	---------------	-------	--------	--	--



299	Mineralwasser	0,7 l	6,00 €		
-----	---------------	-------	--------	--	--

223	Bitter Lemon ^(3,8)	Fl. 0,2 l	3,00 €		
-----	-------------------------------	-----------	--------	--	--

229	Ginger Ale ⁽¹⁾	Fl. 0,2 l	3,00 €		
-----	---------------------------	-----------	--------	--	--

224	Traubensaft	Fl. 0,2 l	3,00 €		
-----	-------------	-----------	--------	--	--



220	Bananennektar	Fl. 0,2 l	3,00 €		
-----	---------------	-----------	--------	--	--

222	Kirschnektar	Fl. 0,2 l	3,00 €		
-----	--------------	-----------	--------	--	--

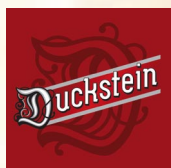
226	Apfelsaft	0,2 l	3,00 €		
-----	-----------	-------	--------	--	--

227	Orangensaft	Fl. 0,2 l	3,00 €		
-----	-------------	-----------	--------	--	--

255	KiBa			0,4 l	6,00 €
-----	------	--	--	-------	--------

(Kirsch- Bananennektar)

Biere



230	Mythos – griechisches Bier	0,3 l	3,50 €
1230	Mythos – griechisches Bier	0,5 l	5,50 €
231	Duckstein Weissbier	0,3 l	3,50 €
1231	Duckstein Weissbier	0,5 l	5,50 €
232	Holsten Pilsener	0,3 l	3,50 €
233	Holsten Pilsener	0,5 l	5,50 €
236	Duckstein Weizen	0,3 l	3,50 €
1236	Duckstein Weizen	0,5 l	5,50 €
234	Alster (Pilsener+Sprite ²)	0,3 l	3,50 €
235	Alster (Pilsener+Sprite ²)	0,5 l	5,50 €
237	ERDINGER Weißbier	Fl. 0,5 l	5,00 €
238	ERDINGER Kristall	Fl. 0,5 l	5,00 €
285	ERDINGER Dunkel	Fl. 0,5 l	5,00 €
284	ERDINGER Weißbier Alkoholfrei	Fl. 0,5 l	5,00 €
239	Alkoholfreies Bier	Fl. 0,33 l	3,50 €

Spirituosen

240	Ouzo	38%	2 cl	3,00 €
209	Ouzo Pilavas	40%	2 cl	4,00 €
210	Tsipouro	40%	2 cl	4,00 €
243	Metaxa 5 Sterne	44%	2 cl	3,50 €
244	Metaxa 7 Sterne	40%	2 cl	4,50 €
245	Metaxa very old	40%	2 cl	6,00 €
246	Jägermeister	35%	2 cl	3,00 €
247	Wodka	40%	2 cl	3,00 €
248	Jubi Aquavit	38%	2 cl	4,00 €
250	Baileys ^(1,9)	17%	4 cl	7,00 €
251	Malteser Kreuz	40%	2 cl	3,00 €
253	Whisky	40%	2 cl	5,00 €
254	Schußgetränke	Aufpreis		2,00 €



Unbeschwert genießen... Liebe Gäste,

bestimmte Lebensmittel können bei empfindlichen Personen bereits in geringsten Mengen allergische Reaktionen auslösen.

Bei Fragen zu den Allergenen in unseren Speisen nutzen

Sie unsere separate Karte für

Allergiker, wir informieren Sie zu allen Inhaltsstoffen unserer Speisen.

Zusatzstoffe: 1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff, 3=mit Antioxidationsmittel, 4=mit Geschmacksverstärker, 5= Phosphat, 6=geschwärzt, 7=mit Süßungsmittel, 8=chininhaltig, 9=coffeinhaltig, 10= enthält eine Phenylalaninquelle

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung !

Offene Weine aus Griechenland

262	Imiglykos Black Label rot, halbsüß	0,2 l	5,00 €	0,5 l	10,00 €
263	Imiglykos weiß, halbsüß	0,2 l	5,00 €	0,5 l	10,00 €
264	Hauswein rot, trocken	0,2 l	5,00 €	0,5 l	10,00 €
265	Hauswein weiß, trocken	0,2 l	5,00 €	0,5 l	10,00 €
266	Retsina weiß, geharzt	0,2 l	5,00 €	0,5 l	10,00 €
267	Rosé - Wein weiß, herb	0,2 l	5,00 €	0,5 l	10,00 €
269	Mavrodaphne rot, Likörwein	0,2 l	6,00 €	0,5 l	12,00 €
270	Samos weiß, süß, Likörwein	0,2 l	6,00 €	0,5 l	12,00 €



Qualitätsflaschenweine aus Griechenland - weiß -



260 Retsina Kechribari Flasche 0,5l **11,00 €**

Das wertvolle „Kechribari“ (Harz) entsteht durch den versteinerten Harz der Pinienbäume. STELIOS KECHRIS erzielt einen qualitativ hochwertigen Wein durch die Kombination der Rebsorten, Harz und Mastix. Der Kechribari besitzt eine helle strohblonde Farbe und einen frischen und fruchtigen Geschmack.

273 Domaine Costa Lazaridi – Julia Chardonnay Flasche 0,75l **28,00 €**

Ein wundervoller frischer Chardonnay aus Drama, die zu einer der besten Weinregionen Griechenlands zählt. Der Château Julia besitzt eine helle gelbgrüne Farbe mit einem beeindruckenden fruchtigen Aroma nach Blumen und Früchten wie Jasmin, Ananas und Banane, begleitet von Zitrusfrüchten. Erfrischender Geschmack mit feiner Säure kombiniert mit Kraft und guter Struktur. Fruchtiger und auffällig langer Abgang.

Griechischer Wein...

...immer wieder ein Genuss!



Qualitätsflaschenwein aus Griechenland - weiß -

274 *Domaine Spiropoulos – Orino*

Flasche 0,75l

18,00 €

Ein aromatischer, fruchtiger, animierender Weißwein aus Moschofilero, Roditis, Sauvignon Blanc und Chardonnay Trauben, die aus den Weinbergen der Region Peloponnes stammen. Im Glas eine strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen und Aromen von grünem Apfel-, Pfirsich- und Banane. Am Gaumen ist er gut strukturiert und ausgewogen mit einem angenehmen kühlen, fruchtigen Abgang.



Qualitätsflaschenweine aus Griechenland - rot -

280 *Cavino – Nemea Grande Reserve*

Flasche 0,75l

28,00 €

Eine kräftige Nemea, die ausschließlich aus der autochthonen Rebsorte Agiorgitiko stammt. Der Wein reift für etwa 18 Monate im Eichenholzfass und mindestens 12 weitere Monate in der Flasche. Im Glas eine tief-violette Farbe mit Aromen von roten Früchten und Gewürzen. Robuste, gut eingebundene Tannine. Der lange Abgang zeigt einen fruchtigen Geschmack.



278 *Domaine Liakou– Meteori Gi*

Flasche 0,75l

24,00 €

Ein ausgewogener Verschnitt von Cabernet Sauvignon und Syrah aus ertragsarmen, biologisch angebauten Trauben. Geschmackliche Merkmale: Bemerkenswert elegant, von tieferer Farbe, mit einem reichhaltigen, aromatischen Bouquet, das von Aromen von roten Kirschen, Veilchen, Pfeffer und Vanille dominiert wird, vollmundig im Geschmack und mit einem langen, samtigen Abgang.



Griechischer Wein...

...immer wieder ein Genuss!

