Warme Vorspeisen

6 ***Gebackener Fetakäse*** — **8,00 €**
mit Tomaten, Zwiebeln, Peperoni und Olivenöl, überbacken

7 ***Saganaki*** — **8,00 €**
panierter Fetakäse

8 ***Dolmadakia*** — **8,00 €**
Weinblätter mit Reis gefüllt und Käse überbacken

9 ***Peperoni gegrillt*** — **7,00 €**
mit Knoblauch

10 ***Knoblauch Pitabrot*** — **5,00 €**
mit Butter und frischem Knoblauch

11 ***Pfannengemüse gebraten*** — **10,00 €**
mit Zucchini und Auberginen gebraten, dazu Zaziki

13 ***Tiropitakia*** — **8,00 €**
Blätterteig gefüllt mit Fetakäse gebraten, dazu Zaziki

16 ***Champignons a'la Creme*** — **10,00 €**
mit frischen Kräutern, Sahnesauce und Käse, überbacken

Für unsere Vorspeisen verwenden wir nur bestes Olivenöl

Kalte Vorspeisen

19 ***Zaziki (Normalvorspeise)*** — **5,00 €**
nach Art des Hauses

20 ***Taramas[1,2]*** — **6,00 €**
delikater Fischrogen, verfeinert mit Olivenöl, Zitrone und hauseigenen Gewürzen

21 ***Fetakäse Natur*** — **7,00 €**
mit Zwiebeln und Olivenöl

24 ***Appetitanreger*** — **12,00 €**
mit Tomaten, Gurken, Weinblätter, Fetakäse, Zaziki und Taramas[1,2]

25 ***Oliven und Peperoni*** — **7,00 €**
natur, mit Olivenöl

Gemischter Salat vom Buffet

140 ***Salat vom Buffet*** — **5,00 €**

Frische, knackige Salate

26 ***Fitness-Salat*** — **12,00 €**
gegrillte Hähnchenbrustfilet mit Eisberg, Tomaten, Gurken, Mais und Zwiebeln

28 ***Original griechischer Salat*** — **11,00 €**
Tomaten, Gurken, Fetakäse, Oliven, Paprika und Zwiebeln

Zusätzliche Beilagen

29 ***Pommes frites*** — **4,00 €**

30 ***Reis*** — **4,00 €**

31 ***Kretanische Kartoffeln*** — **7,00 €**

32 ***Ofenkartoffel mit Zaziki*** — **6,00 €**

33 ***Metaxasauce*** — **4,00 €**

Die absolute griechische Spezialität

		kleine Portion	große Portion
35	***Gyros mit Zaziki*** dazu Reis, Pommes frites und Salat vom Buffet	***12,00 €***	***14,00 €***
36	***Gyros überbacken*** mit Metaxasauce, Edamerkäse, dazu Reis, Pommes frites und Salat vom Buffet	***14,00 €***	***16,00 €***
37	***Gyros Spezial*** mit Metaxasauce, Zwiebeln, Fetakäse, Tomaten, Peperoni und Edamerkäse überbacken, dazu Reis, Pommes frites und Salat vom Buffet		***18,00 €***
38	***Gyrospfännchen*** mit frischen Champignons, Zwiebeln, Paprika, Cassissauce, Pommes frites und Salat vom Buffet		***17,00 €***

Spezialitäten vom Grill

		kleine Portion	große Portion
40	***Suflaki (mit Zaziki)*** dazu Reis, Pommes frites und Salat vom Buffet	***12,00 €***	***14,00 €***
41	***Suflaki (überbacken)*** mit Metaxasauce und Edamerkäse überbacken, dazu Reis, Pommes frites und Salat vom Buffet	***13,00 €***	***16,00 €***
45	***Bifteki*** Hackfleisch gefüllt mit Fetakäse, dazu Reis, Pommes frites und Salat vom Buffet	***13,00 €***	***15,00 €***
46	***Bifteki (überbacken)*** mit Metaxasauce und Edamerkäse überbacken, dazu Reis, Pommes frites und Salat vom Buffet	***15,00 €***	***17,00 €***
47	***Leber (vom Rind)*** mit gebratenen Zwiebeln dazu Reis, Pommes frites und Salat vom Buffet		***15,00 €***
48	***Lammkrone*** mit Ofenkartoffel und Salat vom Buffet		***27,00 €***
49	***Gyros & Bifteki (überbacken)*** mit Metaxasauce, Edamerkäse, dazu Reis, Pommes frites und Salat vom Buffet		***17,00 €***

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

Gemischte Fleischteller vom Grill

50 ***Athos – Teller*** ***15,00 €***
Gyros, Suflaki, Zaziki, Reis, Pommes frites
und Salat vom Buffet

51 ***Poseidon – Teller*** ***20,00 €***
Gyros, 2 Lammkronen, Zaziki, Reis,
Pommes frites und Salat vom Buffet

52 ***Kreta – Teller*** ***15,00 €***
Gyros, Rinderleber, Zaziki, Reis,
Pommes frites und Salat vom Buffet

53 ***Sorbas – Teller*** ***18,00 €***
Gyros, Bifteki (gefüllt mit Fetakäse)
Suflaki, Zaziki, Reis, Pommes frites
und Salat vom Buffet

Gemischte Fleischteller vom Grill

55 ***Odysseus Spieß – Röllchen*** ***23,00 €***
Schweinefiletröllchen,
gefüllt mit Fetakäse,
dazu Kretanische Kartoffeln,
Zaziki und Salat vom Buffet

58 ***Rhodos – Teller*** ***17,00 €***
Schweinefilets, Gyros,
Zaziki, Reis, Pommes frites
und Salat vom Buffet

59 ***Preveza – Teller*** ***17,00 €***
Gyros, Kalamaris,
Zaziki, Reis, Pommes frites
und Salat vom Buffet

Grillplatten für mehrere Personen

63 ***Odysseus Platte***
Bauernsalat <u>oder</u> Salat vom Buffet
4 Schweinefiletstücke, 4 Suflaki, 4 Suzuki, Gyros,
dazu Reis und Pommes frites

für 2 Personen ***40,00 €***

für 3 Personen ***60,00 €***

für 4 Personen ***80,00 €***

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

Filet-Spezialitäten

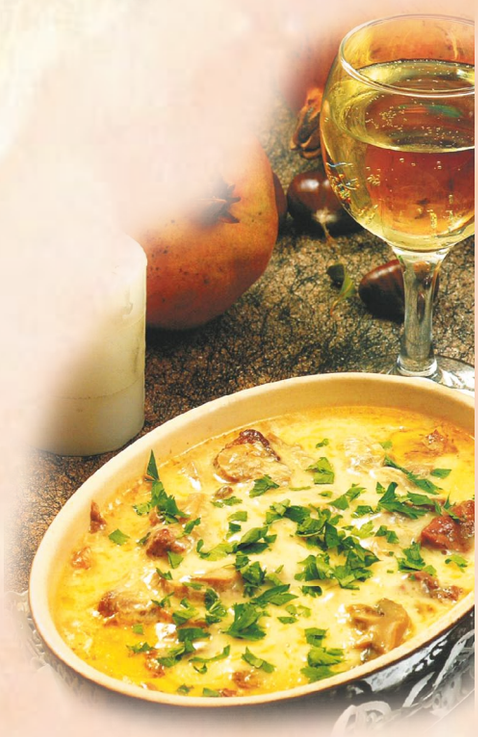
Die zarteste Gaumenfreude

		kleine Portion	große Portion
64	***Schweinefilet (Natur)*** mit Zwiebeln, Reis, Pommes frites, dazu Salat vom Buffet	***14,00 €***	***17,00 €***
65	***Schweinefilet (überbacken)*** mit Metaxasauce und Edamerkäse, dazu Reis, Pommes frites und Salat vom Buffet		***19,00 €***
67	***Schweinefilet Spezial*** mit Fetakäse, Peperoni, Tomaten und Zwiebeln gefüllt, mit Käse überbacken, Pommes frites, Reis und Salat vom Buffet		***22,00 €***
71	***Lammfilet*** mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel und Salat vom Buffet		***26,00 €***
74	***Hähnchenbrustfilet*** mit Sauce Bearnaise, Butterreis und Salat vom Buffet		***16,00 €***
82	***Mykonos – Teller*** Schweinefilet, Sauce Bearnaise, Saganaki, Pommes frites und Salat vom Buffet		***20,00 €***

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	***18,00 €***
87	***Lammfilet – Pfännchen*** mit frischen Champignons, in Metaxasauce gebraten, dazu Pommes frites und Salat vom Buffet	***27,00 €***
88	***Hähnchenbrustfilet – Pfännchen*** mit frischen Champignons, in Metaxasauce gebraten, dazu Pommes frites und Salat vom Buffet	***17,00 €***
92	***Lammfilet – Pfännchen*** in Weinsauce mit frischen Champignons, Zwiebeln, Paprika verfeinert, dazu Pommes frites und Salat vom Buffet	***27,00 €***



95	***Hähnchenbrustfilet – Pfännchen*** in Weinsauce mit frischen Champignons, Zwiebeln, Paprika verfeinert, dazu Pommes frites und Salat vom Buffet	***17,00 €***
96	***Schweinefilet – Pfännchen in Cassissauce*** dazu Pommes frites und Salat vom Buffet	***18,00 €***

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 ***18,00 €***
mit Spaghetti und Salat vom Buffet

103 Lammhaxe ***18,00 €***
mit Kritharaki (Reisnudeln)
und Salat vom Buffet

104 Lammhaxe ***18,00 €***
mit dicken Bohnen und Salat vom Buffet

107 Lammhaxe ***18,00 €***
mit Pommes frites und Salat vom Buffet

Nudelgericht

111 Spaghetti ***13,00 €***
mit Schinken[2,3,5], Metaxasauce, Edamerkäse
überbacken, dazu Salat vom Buffet

Vegetarische Gerichte

114 Vegetarische Platte ***18,00 €***
Auberginen überbacken,
Weinblätter mit Reis gefüllt
und Käse überbacken,
Blätterteig gefüllt mit
Fetakäse gebraten, Ofenkartoffeln
und Salat vom Buffet

115 Broccoli Gratin ***13,00 €***
in Sahnesauce und Käse überbacken
dazu Salat vom Buffet

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

Fischgerichte

117 *Dorade (gegrillt)* **26,00 €**
mit Tarama[1,2], dazu Kartoffelsalat
nach griechischer Art
und Salat vom Buffet

119 *Zanderfilet* **22,00 €**
in der Pfanne gebraten mit Tarama[1,2],
dazu Kartoffelsalat
nach griechischer Art
und Salat vom Buffet

122 *Kalamaris* **17,00 €**
Tintenfisch gebraten, mit Tarama[1,2]
dazu Kartoffelsalat
nach griechischer Art
und Salat vom Buffet

127 *Königs – Garnelen* **21,00 €**
5 Stück gebraten, mit Tarama[1,2],
dazu Kartoffelsalat
nach griechischer Art
und Salat vom Buffet

129 *Garnelen– Pfännchen (10 Stück geschält)* **21,00 €**
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* **4,00 €**

302 *Griechischer Joghurt a'la Creme* **6,00 €**
griechischer Sahnejoghurt
mit Honig und Nüssen

303 *Gemischtes Eis* **6,00 €**
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 (Kirsch- Bananennektar)			0,4 l	6,00 €

Biere

230	Mythos – griechisches Bier	0,3 l	3,50 €
1230	Mythos – griechisches Bier	0,5 l	5,50 €
231	Duckstein	0,3 l	3,50 €
1231	Duckstein	0,5 l	5,50 €
232	Holsten Pilsener	0,3 l	3,50 €
233	Holsten Pilsener	0,5 l	5,50 €
236	Holsten Bernstein Lager	0,3 l	3,50 €
1236	Holsten Bernstein Lager	0,5 l	5,50 €
234	Alster (Pilsener+Sprite²)	0,3 l	3,50 €
235	Alster (Pilsener+Sprite²)	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	Holsten Alkoholfrei	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, egleitet 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 Cabemet Sauvignon und Syrah aus ertragsarmen, biologisch angebauten Trauben. Geschmackliche Merkmale: Bemerkenswert elegant, von tiefroter 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!