

ΕΛΛΗΝΙΚΗ

Herzlich willkommen im Spezialitätenrestaurant Elliniki!

Gönnen Sie sich Ihre kleine Auszeit vom Alltag und verbringen bei uns entspannte Stunden bei gepflegter griechischer Gastlichkeit und leckerem Essen.

Mit unseren Speisen möchten wir Ihnen zeigen, wie vielfältig und kreativ die griechische Küche sein kann.

Ausgehend von der ursprünglichen Einfachheit der Gerichte verwenden wir nur Zutaten bester Qualität, um Ihnen ein authentisches Geschmackserlebnis bieten zu können.

Mit ganz viel Heimat im Herzen kochen wir nach original griechischen Rezepten – eine kulinarische Reise vom bergigen Norden bis hin zu den Inseln im Süden.

KALİ OREX !



HELLENIK

Welcome to the specialty restaurant Elliniki!

Treat yourself to a little break from everyday life and spend relaxing hours with us, enjoying genuine Greek hospitality and delicious food.

With our dishes we would like to show you how diverse and creative Greek cuisine can be.

Starting with the original simplicity of the dishes, we use only the best quality ingredients to offer you an authentic taste experience.

With a strong sense of home in our hearts, we cook according to original Greek recipes – a culinary journey from the mountainous north to the islands in the south.

OREX TIME!



Möchten Sie mehr erfahren? Wo unsere original griechischen Rezepte und unsere Zutaten herkommen, erfahren Sie hier:

Tzaziki

Eine Vorspeise aus griechischem Joghurt, Gurken, Olivenöl und Knoblauch.

Dolmadakia

Weinblätter, gefüllt mit Reis, Hack, gehackten Zwiebeln, Nüssen und Gewürze. Diese werden in Wein gekocht und mit Olivenöl und Zitronensaft beträufelt.

Moussaka

Ein Auflauf aus gefüllten Auberginen und Hackfleisch vom Hammel. Dieses wird zusammen mit Hackfleisch, Zwiebeln, Knoblauch, gehackten Tomaten, Eiern und Petersilie zu einer Masse verarbeitet

Papoutsakia

Ausgehohlte Auberginenhälften mit Schalotten, Knoblauch, Tomaten, geriebenem Käse und Hackfleisch in Olivenöl angebraten.

Kritharaki

Kleine Nudeln in Getreidekorn- bzw. Reisform aus Hartweizengrieß und Wasser hergestellt und mit ein wenig Tomatensoße vermischt, teilweise auch mit echtem Reis vermengt.

Fasolada

Ein griechischer Bohneneintopf, der zur Fastenzeit gegessen wird. Mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln gekocht und mit Feta garniert.

Gyros

Eine griechische Zubereitungsart für Fleisch. Weiche, magere Stücke vom Schwein gewürzt mit Salz, Pfeffer, Knoblauch, Oregano, Thymian und Koriander auf einer Pita. Dazu Tomaten, Zwiebeln, Tzaziki oder Krautsalat.



Want to learn more? Find out where our original Greek recipes and ingredients come from here:

Tzatziki

An appetizer made with Greek yogurt, cucumbers, olive oil and garlic.

Dolmadakia

Vine leaves stuffed with rice, minced meat, chopped onions, nuts, and spices. These are cooked in wine and drizzled with olive oil and lemon juice.

Moussaka

A casserole of stuffed eggplant and minced lamb. This is then mixed with minced meat, onions, garlic, chopped tomatoes, eggs, and parsley.

Papoutsakia

Hollowed-out eggplant halves fried with shallots, garlic, tomatoes, grated cheese and minced meat in olive oil.

Criticism

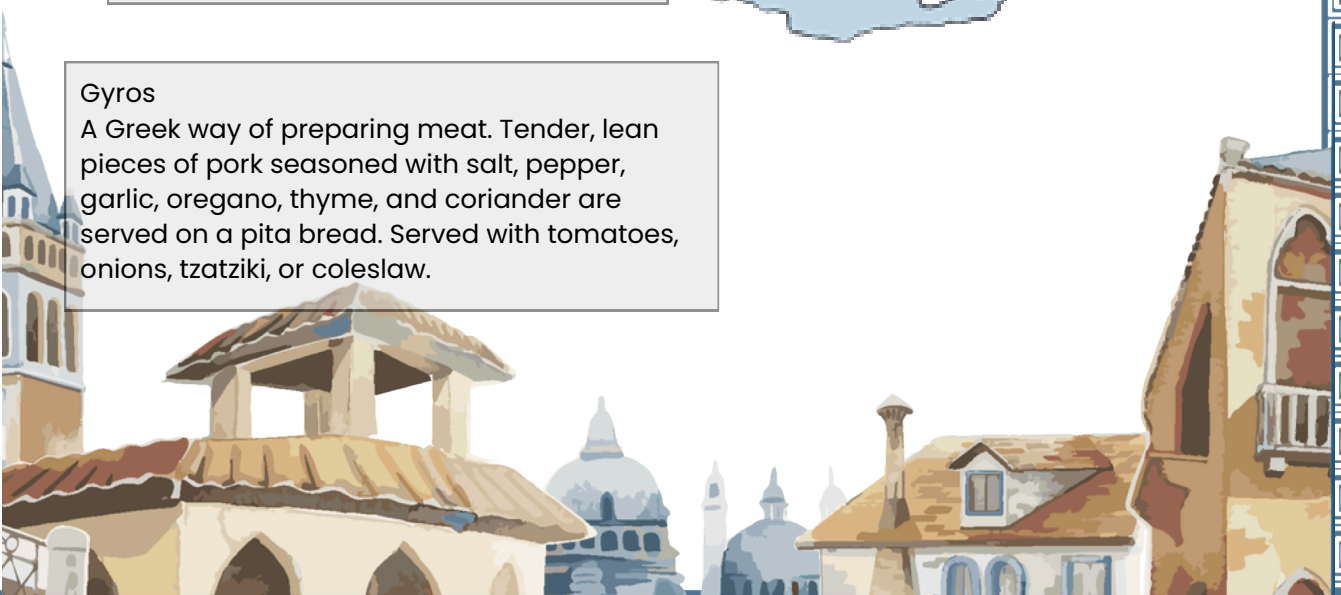
Small pasta in the shape of a grain or rice, made from durum wheat semolina and water, mixed with a little tomato sauce, sometimes also mixed with real rice.

Fasolada

A Greek bean stew eaten during Lent. Cooked with tomatoes, peppers, and onions, it's topped with feta cheese.

Gyros

A Greek way of preparing meat. Tender, lean pieces of pork seasoned with salt, pepper, garlic, oregano, thyme, and coriander are served on a pita bread. Served with tomatoes, onions, tzatziki, or coleslaw.



KALTE VORSPESSEN

26. Taramas / 1,A,D

6,10

hausgemachte rote Fischrogencreme

27. Chtipiti / G

6,10

hausgemachte Schafskäsecreme mit frischen Kräutern /
Knoblauch / Paprika

28. Elies / 6

5,90

original griechische Oliven (aus Kalamata) / Zwiebeln
/ Oregano verfeinert

29. Zaziki / G

6,10

original griechischer Joghurt (10% Fettgehalt) / Gurken /
Knoblauch / Olivenöl verfeinert

Vorspeisen 29a. Zaziki Diavolo Extra Knoblauchoriginal / G

6,10

original griechischer Joghurt (10% Fettgehalt) / Gurken /
Knoblauch / Olivenöl verfeinert

30. Melitzanosalata / H

6,20

hausgemachte Auberginencreme / Schafskäse /
Frühlingszwiebeln / Knoblauch

31. Fetakäse / 6,G

7,70

griechischer Schafskäse / Oregano / Oliven

32. Pikilia / 1,6,A,D,G,H

17,90

Platte mit kalten und warmen Vorspeisen für 2 Personen,
mit gebratenen Auberginen und Zucchini (mehliert), Schafskäse, Peperoni,
Tomaten, Oliven, dicken Bohnen, 2 Spanakotiropitakia und je einer
Kugel Zaziki, Tarama, Chtipiti und Melitzanosalata

COLD APPETIZERS

26. Taramas / 1,A,D

6,10

homemade red fish roe cream

27. Chtipiti / G

6,10

*homemade sheep's cheese cream with fresh herbs /
Garlic / Paprika*

28. Elijah / 6

5,90

original Greek olives (from Kalamata) / onions / oregano refined

29. Zaziki / G

6,10

*original Greek yogurt (10% fat content) / cucumbers /
Garlic / olive oil refined*

Appetizers 29a. Tzatziki Diavolo Extra Garlic Original / G

6,10

*original Greek yogurt (10% fat content) / cucumbers /
Garlic / olive oil refined*

30. Melitzanosalata / H

6,20

*homemade eggplant cream / sheep's cheese /
Spring onions / garlic*

31. Feta cheese / 6,G

7,70

Greek sheep cheese / oregano / olives

32. Pikilia / 1,6,A,D,G,H

17,90

*Platter of cold and warm appetizers for 2 people, with fried eggplant and
zucchini (floured), feta cheese, peppers, tomatoes, olives, broad beans, 2
spanakotiropitakia and one scoop each of tzatziki, tarama, chtipiti and
melitzanosalata*

WARMER VORSPEISEN

33. Pita / A,G 4,70

Fladenbrot vom Grill mit Zaziki

34. Knoblauch Brot /A,G 7,50

*selbstgemachtes Brot / Knoblauch-Kräuter-Butter /
gegrillt / Zaziki*

35. Piperies / A,G 7,90

*gegrillte Peperoni / Knoblauchmarinade /
einer Kugel Zaziki*

36. Dolmadakia / A 7,90.

*Weinblätter mit Reisfüllung, eingelegt in Zitronensaft /
Tomatensauce / Zwiebeln*

37. Piperia Florinis /A,G 7,90

*eingelegte rote Paprika gefüllt mit Schafskäse / Olivenöl
gebacken*

37a.Spanakotiropitaki /A,G 8,90

*Blätterteigtaschen mit Schafskäse / Spinat gefüllt /
1 Kugel Joghurt*

38. Gebratenes Gemüse / A,C,G 9,50

*gebratene Zucchini und Auberginen (mehliert) /
Knoblauchmarinade / Zaziki*

39. Feta überbacken / 6,A 8,90

*Fetakäse / Oliven / Peperon / Tomaten / Zwiebeln / Olivenöl
überbacken*

40. Saganaki / A,G 7,90

frittierter Schafskäse (paniert) / Salatgarnitur

48. Halloumi vom Grill / A,G 9,90

gegrillter Käse aus Zypern / Zaziki / Tomaten

WARM APPETIZERS

33. Pita / A,G 4,70

Grilled flatbread with tzatziki

34. Garlic Bread / A,G 7,50

*homemade bread / garlic and herb butter /
grilled / tzatziki*

35. Piperies / A,G 7,90

*grilled peppers / garlic marinade /
a scoop of tzatziki*

36. Dolmadakia / A 7,90.

*Vine leaves with rice filling, marinated in lemon juice /
Tomato sauce / onions*

37. Piperia Florinis / A,G 7,90

pickled red peppers stuffed with feta cheese / olive oil baked

37a.Spanakotiropitaki / A,G 8,90

*Puff pastry parcels filled with feta cheese / spinach /
1 scoop of yogurt*

38. Fried Vegetables / A,C,G 9,50

*fried zucchini and eggplant (floured) /
Knoblauchmarinade / Zaziki*

39. Baked feta cheese / 6,A 8,90

Feta cheese / olives / peppers / tomatoes / onions / olive oil baked

40. Prepared / A,G 7,90

fried feta cheese (breaded) / salad garnish

48. Halloumi from the Grill / A,G 9,90

grilled cheese from Cyprus / tzatziki / tomatoes

WARMER VORSPEISEN

250. Oktopus vom Grill 16,90

Rucola / Cherry Tomaten / Olivenöl Vinaigrette

251. Baby Calamari vom Grill / A,G 13,90

gefüllt mit Halloumi

252. Scampi mit Knoblauch – Chili Öl /A,G 14,90

Zitronen – Mayonnaise

SUPPEN UND SALATE

41. Lachanika Suppe + 5,00 mit Scampi / B 7,40

Tomatensuppe / grünen Bohnen / Zucchini / Paprika

42. Griechischer Bauernsalat / 6,G 12,90

*Tomaten/ Gurken, Zwiebeln, Peperoni, Oliven, Schafskäse,
Olivenöl / Oregano*

44. Halloumi Salata / G,H,I,J 12,50

*gemischter Salat / Tomaten / Gurken / Karotten / Peperoni / ungesalzener
Ziegenkäse (Spezialität aus Zypern) Rosinen / Apfel-Honig-Senf Dressing*

45. Gyros Salata / J 14,90

*gemischter Salat / Tomaten / Gurken / Karotten / Peperoni / Gyros /
Apfel-Honig-Senf Dressing*

46. Thalassini / A,C,D,G 14,90

*gemischter Salat / Tomaten / Gurken / Karotten / Peperoni /frittierte
Baby-Kalamari (mehliert) /Mayonnaise-Joghurt-Dressing*

47. Kotopoulo Salata / C,G 15,10

*gemischter Salat / Tomaten / Gurken / Karotten / Peperoni /
gegrilltes Hähnchenbrustfilet / Mayonnaise-Joghurt-Dressing*

WARM APPETIZERS

250. Grilled octopus 16,90

Arugula / Cherry Tomatoes / Olive Oil Vinaigrette

251. Baby Calamari vom Grill / A,G 13,90

filled with halloumi

252. Scampi with garlic – chili oil /A,G 14,90

Lemon mayonnaise

SOUPS AND SALADS

41. Lachanika Soup + 5.00 with Scampi / B 7,40

Tomato soup / green beans / zucchini / peppers

42. Greek Farmer's Salad / 6,G 12,90

Tomatoes/cucumbers, onions, peppers, olives, feta cheese, olive oil/oregano

44. Halloumi Salata / G,H,I,J 12,50

mixed salad / tomatoes / cucumbers / carrots / pepperoni / unsalted goat cheese (a specialty from Cyprus) raisins / apple-honey-mustard dressing

Gyros Salad / J 14,90

mixed salad / tomatoes / cucumbers / carrots / pepperoni / gyros / Apple-honey-mustard dressing

46. Thalassini / A,C,D,G 14,90

mixed salad / tomatoes / cucumbers / carrots / peppers / fried baby calamari (floured) / mayonnaise-yogurt dressing

47. Chicken Salad / C,G 15,10

mixed salad / tomatoes / cucumbers / carrots / peppers / grilled chicken breast fillet / mayonnaise-yogurt dressing

VEGETARISCHES

51. Briam / G

15,90

traditioneller griechischer Auflauf / Zucchini / Auberginen / Paprika / Karottenscheiben / Metaxasoße / Gouda überbacken

52. Halloumi Makkaroni / G

11,90

Makkaroni / Tomaten-Sahne-Soße / ungesalzenen Ziegenkäse (Spezialität aus Zypern) überbacken / Knoblauchöl verfeinert

53. Aubergine Couscous / G,H,

11,90

Aubergine gefüllt mit Couscous (Hartweizengrieß) / Paprika / Granatapfel / Tomatensoße / Feta überbacken / Knoblauchkartoffeln

MEDITERRANE NUDELGERICHTE

80. Bandnudeln mit Lachs / A,D,G

16,20

Blattspinat / Tomatensahnesoße / verfeinert mit Knoblauchöl

81. Bandnudeln mit Gemüse / A

15,00

grünen Bohnen / Zucchini / Paprika / Tomatensoße

82. Makkaroni Gorgonzola / A,G

14,90

Broccoli / Cherrytomaten / Gorgonzolasahnesoße

83. Gyros & Makkaroni / A,G

15,50

Gyros und Nudeln in Metaxasoße



VEGETARIAN

51. Briam / G

15,90

*traditional Greek casserole / zucchini / eggplant / peppers /
Carrot slices / Metaxa sauce / Gouda gratin*

52. Halloumi Macaroni / G

11,90

*Macaroni / tomato cream sauce / unsalted goat cheese (a specialty from
Cyprus) topped with garlic oil*

53. Aubergine Couscous / G,H,

11,90

*Eggplant stuffed with couscous (durum wheat semolina) / peppers /
pomegranate / tomato sauce / feta cheese / garlic potatoes*

MEDITERRANEAN PASTA DISHES

80. Tagliatelle with salmon / A,D,G

16,20

Leaf spinach / tomato cream sauce / refined with garlic oil

81. Ribbon pasta with vegetables / A

15,00

green beans / zucchini / peppers / tomato sauce

82. Macaroni Gorgonzola / A,G

14,90

Broccoli / Cherry tomatoes / Gorgonzola salad dressing

83. Gyros & Macaroni / A,G

15,50

Gyros and noodles in Metaxa sauce



AUS DEM BACKOFEN

ZU JEDEM GERICHT WIRD EIN SALAT SERVIERT

55. Moussaka / A,C,G

16,90

traditioneller griechischer Auflauf mit Kartoffeln / Auberginen /
gemischtem Hackfleisch / Béchamelsonse / Feta überbacken

56. Andros Pfanne / A,C

16,90

Makkaroni mit Hähnchenbrustfilet in Metaxasonse /
Gouda überbacken / Knoblauchkartoffeln

57. Gyros Spezial / G

18,90

Gyros / Tomaten, / Zwiebeln / Schafskäse / Metaxasonse / Gouda
überbacken / Pommes Frites

58. Bifteki Spezial / G

18,90

Tigergarnelen / Makkaroni / Champignons / Paprika / Zwiebeln /
Tomatensonse

59. Solomos Pfanne / A,D,G

18,90

Makkaroni & Lachs / Spinat / Champignons / Paprika /
Tomatensonse / Schafskäse überbacken

590. Garnelen Pfanne / D

19,90

6 Riesengarnelen / Zwiebeln / pikanter Knoblauch-Tomaten-Soße

592. Lammkeule / G

19,90

Lammkeule geschmort in eigener Soße / Karotten / Zwiebeln /
Schafskäse überbacken / Knoblauchkartoffeln



FROM THE OVEN

A SALAD IS SERVED WITH EACH DISH

55. Moussaka / A,C,G 16,90

*traditional Greek casserole with potatoes / eggplant /
mixed minced meat / béchamel sauce / baked with feta*

56. Andros Pan / A,C 16,90

*Macaroni with chicken breast fillet in Metaxa sauce /
Gouda gratin / garlic potatoes*

57. Gyros Special / G 18,90

*Gyros / tomatoes, / onions / feta cheese / Metaxa sauce / Gouda cheese
gratin / French fries*

58. Special Bifteki / G 18,90

*Tiger prawns / macaroni / mushrooms / peppers / onions /
tomato sauce*

59. Solomon Pfanne / A,D,G 18,90

*Macaroni & Salmon / Spinach / Mushrooms / Peppers /
Tomato sauce / baked with feta cheese*

590. Shrimp pan / D 19,90

6 king prawns / onions / spicy garlic and tomato sauce

592. Lammkeule / G 19,90

*Leg of lamb braised in its own sauce / carrots / onions /
Baked feta cheese / garlic potatoes*



AUS DEM MEER

ZU JEDEM GERICHT WERDEN WAHLWEISE KNOBLAUCHLACHKARTOFFELN,
POMMES FRITES, TOMATENREIS ODER BUTTERREIS UND EIN SALAT SERVIERT

60. Chtapodi / I,A,D,N 27,90

Oktopus vom Grill / Olivenöl / Zitronenmarinade /
dazu 1 Kugel Tarama

61. Calamari / D,G,N 20,90

10 Baby- Calamari vom Grill / 1 Kugel Zaziki

62. Solomos / D 29,90

gegrilltes Lachsfilet (230 g) / Knoblauchöl / Kräutern

63. Garides Mediterrane / I,A,D 21,90

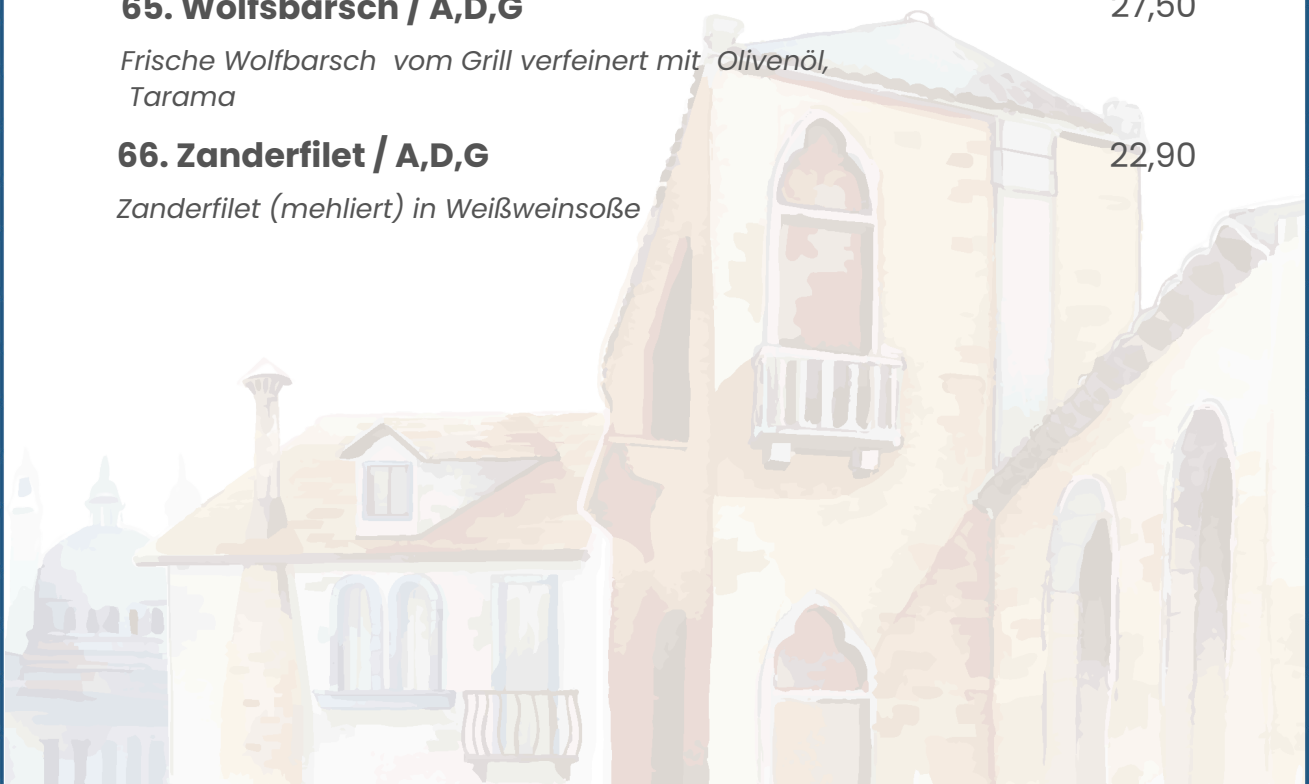
6 gegrillte Tigergarnelen (Körper ausgelöst) /
Knoblauch-Kräuter-Öl / dazu 1 Kugel Tarama

65. Wolfsbarsch / A,D,G 27,50

Frische Wolfsbarsch vom Grill verfeinert mit Olivenöl,
Tarama

66. Zanderfilet / A,D,G 22,90

Zanderfilet (mehliert) in Weißweinsauce



FROM THE SEA

← EACH DISH IS SERVED WITH A CHOICE OF GARLIC LEEK POTATOES, FRENCH
FRIES, TOMATO RICE OR BUTTER RICE AND A SALAD

60. Chtapodi / I,A,D,N 27,90

*Grilled octopus / olive oil / lemon marinade /
slice 1 cup of brown.*

61. Calamari / D,G,N 20,90

10 grilled baby calamari / 1 scoop of tzatziki

62. Solomos / D 29,90

grilled salmon fillet (230 g) / garlic oil / herbs

63. Mediterranean Shrimp / I,A,D 21,90

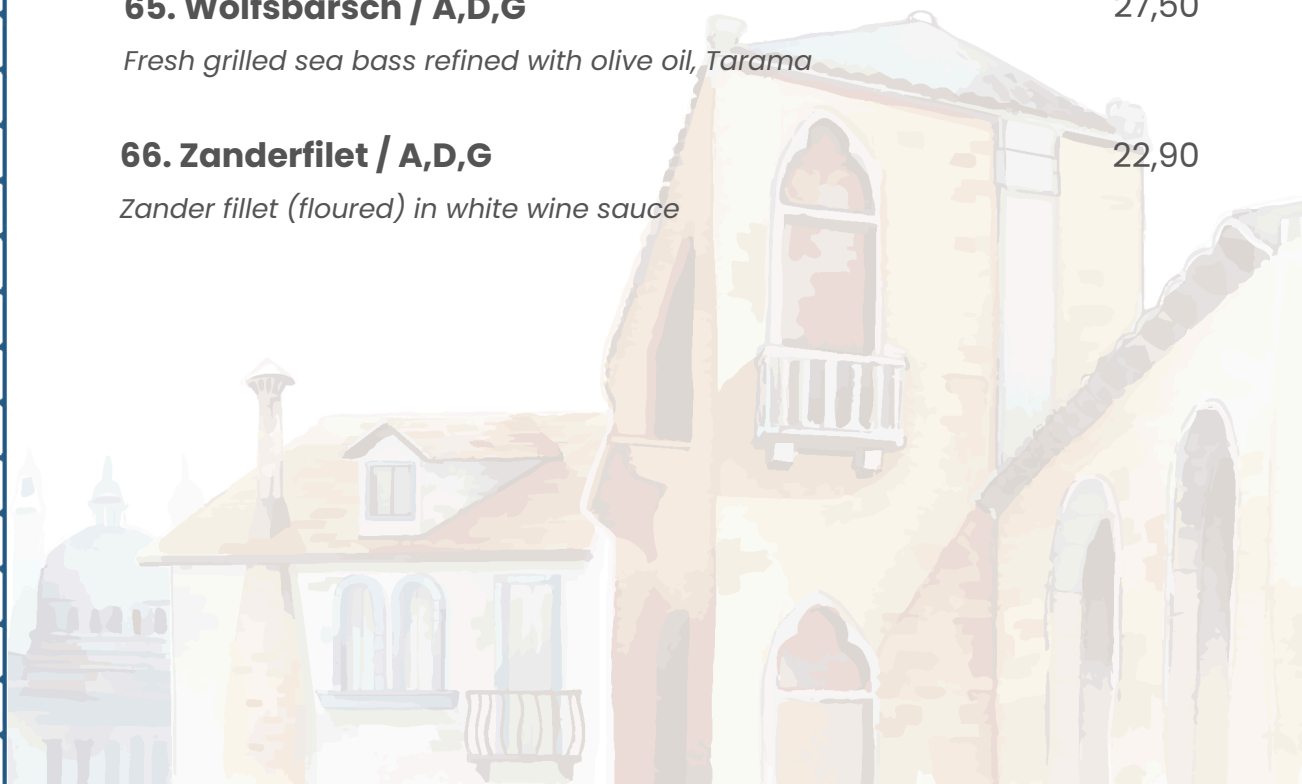
*6 grilled tiger prawns (bodies removed) /
Garlic herb oil / with 1 scoop of Tarama*

65. Wolfsbarsch / A,D,G 27,50

Fresh grilled sea bass refined with olive oil, Tarama

66. Zanderfilet / A,D,G 22,90

Zander fillet (floured) in white wine sauce



GRILLSPEZIALITÄTEN

ZU JEDEM GERICHT WERDEN WAHLWEISE KNOBLAUCHLAUCHKARTOFFELN, POMMES FRITES,
TOMATENREIS ODER BUTTERREIS UND EIN SALAT SERVIERT

68. Kotopoulo / G 19,90

Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Spinat und Schafskäse /
Gorgonzolasoße

69. Kota Sxaras / G 17,90

gegrilltes Hähnchenbrustfilet / Knoblauch-Kräuter-Butter

70. Bifteki / A,C,G 21,90

gegrilltes Hacksteak (Rind & Schwein) gefüllt mit Fetakäse /
Zwiebeln / Tomaten / Knoblauch-Kräuter-Butter / 1 Kugel Zaziki

71. Suzukakia / A,C,G 18,90

2 gegrillte Hacksteaks (Rind & Schwein) / Metaxasoße

72. Souflakia / A,C,G 18,50

zwei marinierte Schweinefleischspieße / 1 Kugel Zaziki

73. Gyros / G 18,90

Schweinefleisch vom Drehspieß / 1 Kugel Zaziki /
auf Wunsch mit gegrillten Kalamari (N) - Aufpreis 5,00

74. Brisola / G 18,90

3 gegrillte Schweinesteaks / Champignonsoße

75. Suvla Feta / G 19,90

3 Schweinefiletrollchen gefüllt mit Schafskäse am
Spieß / Paprika / Zwiebel / Champignonsoße

76. Kalbs Leber / A,C, 23,90

zart gegrillte Kalbsleber Natur / Röstzwiebeln

77. Paidakia / G 24,90

5 gegrillte Lammkoteletts / gegrilltem Gemüse / 1 Kugel Zaziki

78. Skepasti / 10,A,C,G 18,90

zwei Pitabrote gefüllt mit Gyros / Salat / Zwiebel / Tomaten /
geriebenen Gouda / Athener Soße

GRILLED SPECIALTIES

← EACH DISH IS SERVED WITH A CHOICE OF GARLIC LEEK POTATOES, FRENCH FRIES, TOMATO RICE OR BUTTER RICE AND A SALAD

68. Kotopoulos / G 19,90

Chicken breast fillet stuffed with spinach and feta cheese /
Gorgonzolasoße

69. Kota Sxaras / G 17,90

grilled chicken breast fillet / garlic and herb butter

70. Bifteki / A,C,G 21,90

grilled minced steak (beef & pork) filled with feta cheese /
Onions / tomatoes / garlic and herb butter / 1 scoop of tzatziki

71. Suzukakia / A,C,G 18,90

2 grilled minced steaks (beef & pork) / Metaxa sauce

72. Souflakia / A,C,G 18,50

two marinated pork skewers / 1 scoop of tzatziki

73. Gyros / G 18,90

Pork from the rotisserie / 1 scoop of tzatziki /
on request with grilled calamari (N) - surcharge 5.00

74. Brisola / G 18,90

3 grilled pork steaks / mushroom sauce

75. Suvla Feta / G 19,90

3 pork fillet rolls filled with feta cheese on a skewer / peppers / onions /
mushroom sauce

76. Veal liver / A,C, 23,90

tender grilled veal liver natural / roasted onions

77. Paidakia / G 24,90

5 grilled lamb chops / grilled vegetables / 1 scoop of tzatziki

78. Skepasti / 10,A,C,G 18,90

two pita breads filled with gyros / salad / onion / tomatoes /
grated Gouda / Athenian sauce

GRILLPLATTEN

ZU JEDEM GERICHT WIRD EIN SALAT PRO PERSON SERVIERT

85. Apollonplatte / G

Gyros, 1 Souvlaki,, 1 Suzuki / Pommes Frites /
eine Kugel Zaziki

eine Person 24,90

zwei Personen 48,00

86. Elliniki Fleischplatte / G

1 Lammkotelett, 1 Souvlaki, Gyros, 1 Suzuki,
/ Knoblauchkartoffeln / Metaxasoße

eine Person 28,90

zwei Personen 56,00

87. Poseidon Platte / G

1 Lachsfilet, Garnelen, Oktopus /
Butterreis / Knoblauchsahnesoße

eine Person 32,50

zwei Personen 56,00

88. Dionysos Platte / G

1 Schweinesteak, 1 Souvlaki / Gyros /
Knoblauchkartoffeln / eine Kugel Zaziki

eine Person 24,90

zwei Personen 48,00

89. Rhodos Platte / G

1 Lammkotelett, 1 Suzuki, 1 Kalbsleber / Gyros /
Tomatenreis / einer Kugel Zaziki

eine Person 28,90

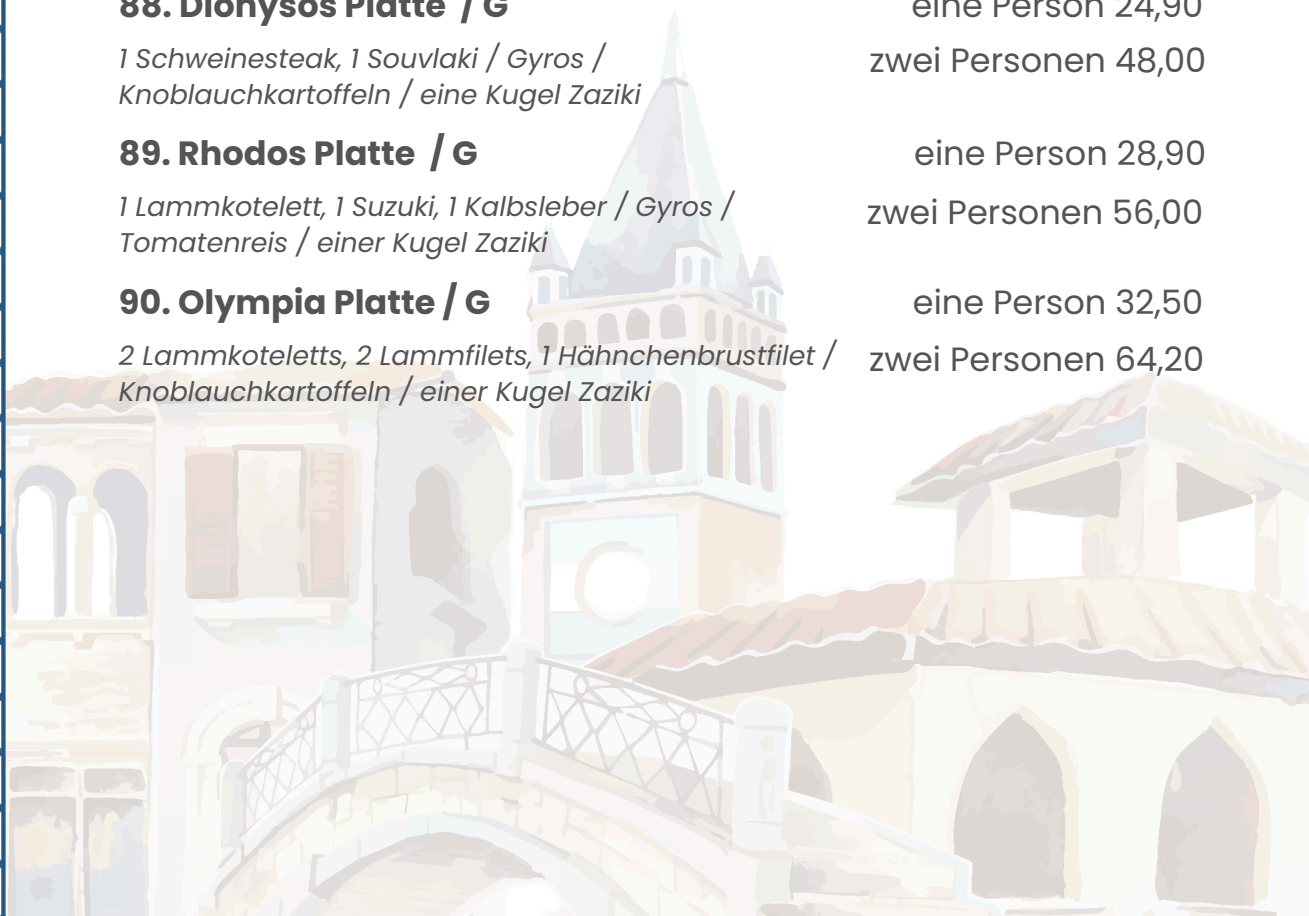
zwei Personen 56,00

90. Olympia Platte / G

2 Lammkoteletts, 2 Lammfilets, 1 Hähnchenbrustfilet /
Knoblauchkartoffeln / einer Kugel Zaziki

eine Person 32,50

zwei Personen 64,20



GRILL PLATE

← EACH DISH IS SERVED WITH A SALAD PER PERSON

85. Apollonplatte / G

Gyros, 1 Souvlaki,, 1 Suzuki / French Fries /
a scoop of tzatziki

one person 24.90

two people 48.00

86. Elliniki Fleischplatte / G

1 lamb chop, 1 souvlaki, gyros, 1 suzuki, / garlic potatoes / metauxa sauce

one person 28.90

two people 56.00

87. Poseidon Platte / G

1 salmon fillet, shrimp, octopus /
Butter rice / garlic cream sauce

one person 32.50

two people 56.00

88. Dionysos Platte / G

1 Pork steak, 1 Souvlaki / Gyros /
Garlic potatoes / a scoop of tzatziki

one person 24.90

two people 48.00

89. Rhodos Platte / G

1 Lammkotelett, 1 Suzuki, 1 Kalbsleber / Gyros /
Tomato rice / a scoop of tzatziki

one person 28.90

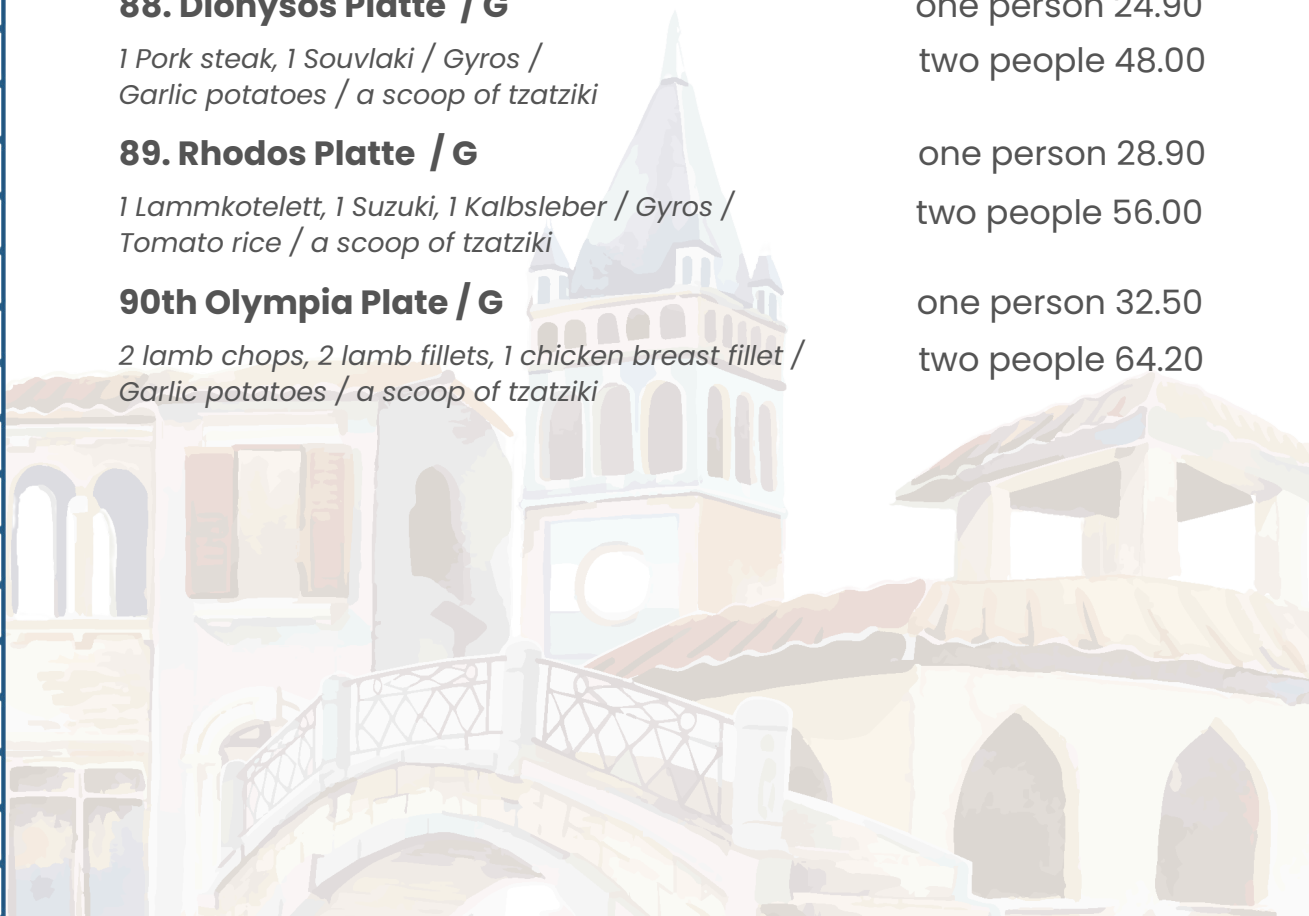
two people 56.00

90th Olympia Plate / G

2 lamb chops, 2 lamb fillets, 1 chicken breast fillet /
Garlic potatoes / a scoop of tzatziki

one person 32.50

two people 64.20



LAMMFILET

92. Arnaki Fileto / G

27,90

Lammfilet vom Grill / grüne Bohnen / Knoblauchkartoffeln,
Knoblauch-Kräuter-Butter / Salat

RINDERFILET UND RUMPSTEAK

ZU JEDEM GERICHT WIRD EIN SALAT SERVIERT

97. Gegrilltes Rinderfilet / G

29,90

gegrilltes argentinisches Rinderfilet (250g) / Rosmarinkartoffeln,
Knoblauch-Kräuter-Butter / einer Kugel Chtipiti

98. Rumpsteak / G

27,90

gegrilltes argentinisches Rumpsteak (250g) / Grillgemüse /
Bratkartoffeln / Knoblauch-Kräuter-Butter / einer Kugel Zaziki

SCHWEINEFILET

ZU JEDEM GERICHT WIRD EIN SALAT SERVIERT

100. Medaillons / G

23,90

3 Schweinefiletmedaillons / Metaxasoße / Butterreis

101. Chirino Sxachas / G

21,90

gegrillte Schweinefilet Knoblauch-Kräuter-Butter / Tomatenreis

102. Chirino Manitaria / G

23,60

gegrilltes Schweinefilet / Champignonsahnesoße / Butterreis

LAMB FILLET

92. Arnaki Fileto / G

27,90

Grilled lamb fillet / green beans / garlic potatoes, garlic and herb butter / salad

BEEF FILLET AND RUMP STEAK

A SALAD IS SERVED WITH EACH DISH

97. Grilled Beef Fillet / G

29,90

grilled Argentinian beef fillet (250g) / rosemary potatoes, garlic and herb butter / a scoop of Chtipiti

98. Rump steak / G

27,90

grilled Argentinian rump steak (250g) / grilled vegetables / Fried potatoes / garlic and herb butter / a scoop of tzatziki

PORK FILLET

A SALAD IS SERVED WITH EACH DISH

100. Medallions / G

23,90

3 pork fillet medallions / Metaxa sauce / buttered rice

101. Chirino Sxachas / G

21,90

grilled pork fillet with garlic and herb butter / tomato rice

102. Chirino Manitaria / G

23,60

grilled pork fillet / mushroom cream sauce / buttered rice

BEILAGEN

- | | |
|---|------|
| 1. Lachanika Scharas | 5,90 |
| <i>frisches gegrilltes Gemüse / grünen Bohnen / Zucchini / Paprika / Champignons / Olivenöl / mediterranen Kräutern</i> | |
| 2. Bratkartoffeln | 5,00 |
| <i>Kartoffelspalten mit Speck / Zwiebeln / Olivenöl</i> | |
| 3. Knoblauchkartoffel | 4,60 |
| <i>frittierte Kartoffelscheiben / frischem Knoblauch / Olivenöl</i> | |
| 4. Kritharaki / A | 4,50 |
| <i>griechische Reismudeln</i> | |
| 5. Kroketten / Pommes Frites / Butterreis / G / Tomatenreis | 3,70 |
| <i>1 Portion nach Wahl</i> | |
| Champignonsoße / A,F,G | 4,90 |
| <i>1 Portion nach Wahl</i> | |
| 7. Metaxasoße / 4,G / Knoblauchsoße / 4,G | 4,60 |
| <i>Sahnesoßen nach Art des Hauses</i> | |
| 8. Rosemarin Kartoffeln | 4,60 |
| <i>gebackene Kartoffelspalten / Rosmarinen</i> | |
| 9. Zaziki / G / Tarama / I,A,D / Chtipiti / G / Melitzanosalata / G,H | 2,10 |
| <i>1 Kugel zur Auswahl</i> | |
| 10. dicke Bohnen / grüne Bohnen / 2,3 | 5,90 |
| <i>in Tomatensoße</i> | |
| 11. Beilagensalat / 6 | 3,10 |
| <i>Eisbergsalat / Lollo Rosso / Rucola / Tomate / Gurke / Olive / Karotten
Zwiebeln / Öl-Essig-Kräuter dressing</i> | |

SIDE DISHES

1. Lachanika Scharas 5,90

*fresh grilled vegetables / green beans / zucchini / peppers /
Mushrooms / olive oil / Mediterranean herbs*

2. Fried potatoes 5,00

Potato wedges with bacon / onions / olive oil

3. Garlic potato 4,60

fried potato slices / fresh garlic / olive oil

4. Kritharaki / A 4,50

Greek rice noodles

5. Croquettes / French fries / Butter rice /G / Tomato rice 3,70

1 portion of your choice

Champignonsoße / A,F,G 4,90

1 portion of your choice

7. Metaxa sauce / 4.0G / Garlic sauce / 4.0G 4,60

Cream sauces in the house style

8. Rosemary Potatoes 4,60

baked potato wedges / rosemary

9. Zaziki /G/ Tarama / I,A,D/ Chtipiti /G/ Melitzanosalata/G,H 2,10

1 ball to choose from

10. broad beans / green beans /2.3 5,90

in tomato sauce

11. Side salad/ 6 3,10

*Iceberg lettuce / Lollo Rosso / arugula / tomato / cucumber / olives /
carrots / onions / oil-vinegar-herb dressing*

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

110. Herkules Teller 8,30

Gyros / Pommes Frites / wahlweise Ketchup oder Mayonnaise

111. Platon Teller 8,50

gegrillter Schweinefleischspieß / Pommes Frites / wahlweise Ketchup oder Mayonnaise

112. Sokrates Teller / C,J 8,10

gegrilltes Hacksteak / Pommes Frites / wahlweise Ketchup oder Mayonnaise

113. Ermis Teller / A,C 7,90

paniertes Schweinschnitzel / Pommes Frites / wahlweise Ketchup oder Mayonnaise

114. Aphrodite Teller / A 7,10

Makkaroni / Tomatensoße

DESSERTS

103. Galaktoburiko / A,C,G 7,90

hausgemachte Blätterteig-Spezialität / Grießcremefüllung / Kugel Vanille Eis / heißen Himbeeren

104. Jaurti me Meli / G,H 6,10

griechischer Joghurt / Honig / Walnüssen / Zimt

105. Jaurti me frutta / G 5,90

griechischer Joghurt / Waldfrüchten



FOR OUR LITTLE GUESTS

110. Hercules Plate	8,30
<i>Gyros / French fries / optional ketchup or mayonnaise</i>	
111. Plato Teller	8,50
<i>grilled pork skewer / French fries / optional ketchup or mayonnaise</i>	
112. Socrates Teller / C,J	8,10
<i>grilled minced steak / French fries / optionally ketchup or mayonnaise</i>	
113. Ermis Teller / A,C	7,90
<i>breaded pork schnitzel / French fries / optionally ketchup or mayonnaise</i>	
114. Aphrodite Teller / A	7,10
<i>Macaroni / tomato sauce</i>	

DESSERTS

103. Galactoburic / A,C,G	7,90
<i>homemade puff pastry specialty / semolina cream filling / scoop of vanilla ice cream / hot raspberries</i>	
104. Shoot me Meli / G,H	6,10
<i>Greek yogurt / honey / walnuts / cinnamon</i>	
105. Throw me fruit / G	5,90
<i>Greek yogurt / forest fruits</i>	

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Coca-Cola / 1,8	0,3l	4,00
Cola Zero /1,8,10	0,3l	4,00
Fanta /1,3	0,3l	4,00
Sprite	0,3l	4,00
Spezi / 2,3,8	0,3l	4,00
Bitter Lemon /9	0,3l	3,90
Bundaberg Intense Ginger /1	0,33l	4,90
Goldberg Tonic /9	0,3l	3,90
Eistee Wassermelone-Schwarzer Tee/ 8	0,3l	4,10
Eistee Grüner Tee-Blaubeere-Lavendel / 8	0,3l	4,10
Aqua Morelli Mineralwasser spritzig / still	0,25l	3,00
Aqua Morelli Mineralwasser spritzig / still	0,75l	8,10

SÄFTE

Orangensaft	0,3l	4,20
Rhabarbersaft	0,3l	4,40
Kirschsaft	0,3l	4,20
Bananen Nektar	0,3l	4,20
Apfelsaft	0,3l	4,20
Johannisbeersaft	0,3l	4,40
Erdbeersaft	0,3l	4,20
Kiba	0,3l	4,20
Saftschorle	0,3l	4,20

SOFT DRINKS

Coca-Cola / 1,8	0.3l	4,00
Cola Zero /1,8,10	0.3l	4,00
Fanta /1,3	0.3l	4,00
Sprite	0.3l	4,00
Spezi / 2,3,8	0.3l	4,00
Bitter Lemon /9	0.3l	3,90
Bundaberg Intense Ginger /1	0.33l	4,90
Goldberg Tonic /9	0.3l	3,90
Iced Tea Watermelon-Black Tea/ 8	0.3l	4,10
Iced Tea Green Tea-Blueberry-Lavender / 8	0.3l	4,10
Aqua Morelli mineral water sparkling / still	0.25l	3,00
Aqua Morelli mineral water sparkling / still	0.75l	8,10

JUICES

orange juice	0.3l	4,20
Rhubarb juice	0.3l	4,40
Kirschsaft	0.3l	4,20
Banana nectar	0.3l	4,20
apple juice	0.3l	4,20
currant juice	0.3l	4,40
Strawberry juice	0.3l	4,20
Kiba	0.3l	4,20
Saftschorle	0.3l	4,20

BIERE VOM FASS

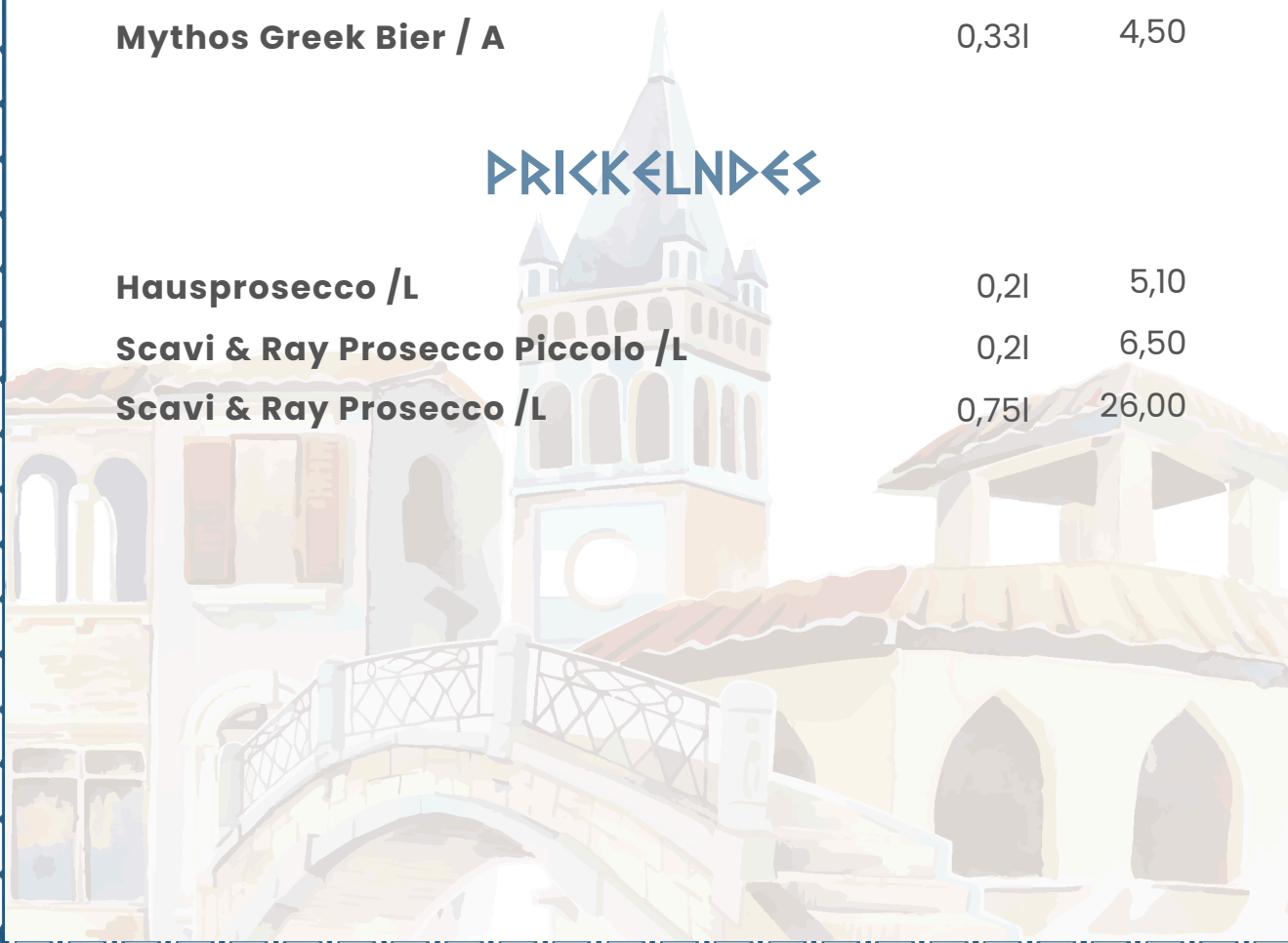
	0,3l	0,5l
Warsteiner / A	4,20	5,60
Radler / Diesel / A	4,20	5,60
König Ludwig Hefeweizen hell /A	4,20	5,60
König Ludwig Schwarzbier /A	4,20	5,50
Colaweizen /1,8,A		5,60
Bananenweizen /A		5,60

FLASCHENBIERE

König Ludwig Hefeweizen hell alkoholfrei /A	0,5l	5,50
Warsteiner alkoholfrei / A	0,33l	4,50
Mythos Greek Bier / A	0,33l	4,50

PRICKELNDES

Hausprosecco /L	0,2l	5,10
Scavi & Ray Prosecco Piccolo /L	0,2l	6,50
Scavi & Ray Prosecco /L	0,75l	26,00



BEERS ON TAP

	0.3l	0.5l
Warsteiner / A	4,20	5,60
Cyclist / Diesel / A	4,20	5,60
König Ludwig Hefeweizen light / A	4,20	5,60
King Ludwig Black Beer / A	4,20	5,50
Colaweizen /1,8,A		5,60
Banana wheat / A		5,60

BOTTLED BEERS

König Ludwig Hefeweizen light alcohol-free / A	0.5l	5,50
Warsteiner alcohol-free / A	0.33l	4,50
Mythos Greek Bier / A	0.33l	4,50

SPARKLING

House Prosecco /L	0.2l	5,10
Scavi & Ray Prosecco Small /L	0.2l	6,50
Scavi & Ray Prosecco /L	0.75l	26,00



OFFENER WEIßWEIN / L

	0,2l	0,5l
Hauswein trocken	0,00	0,00
Demestica trocken	0,00	0,00
Retsina trocken	0,00	0,00
Athos trocken	0,00	0,00
Imiglykos lieblich	0,00	0,00
Makedonikos halbtrocken	0,00	0,00
Samos Likörwein	0,00	0,00

OFFENER ROTWEINE / L

	0,2l	0,5l
Hauswein trocken	0,00	0,00
Demestica trocken	0,00	0,00
Merlot trocken	0,00	0,00
Athos trocken	0,00	0,00
Imiglykos lieblich	0,00	0,00
Makedonikos halbtrocken	0,00	0,00
Mavrodaphne Dessertwein	0,00	0,00
Weinschorle	0,00	0,00

OPEN WHITE WINE /L

	0.2l	0.5l
house wine dry	0,00	0,00
Demestica dry	0,00	0,00
Retsina dry	0,00	0,00
Athos dry	0,00	0,00
Imiglykos lovely	0,00	0,00
Macedonia semi-dry	0,00	0,00
Samos Likörwein	0,00	0,00

OPEN RED WINES / L

	0.2l	0.5l
house wine dry	0,00	0,00
Demestica dry	0,00	0,00
Merlot dry	0,00	0,00
Athos dry	0,00	0,00
Imiglykos lovely	0,00	0,00
Macedonia semi-dry	0,00	0,00
Mavrodaphne dessert wine	0,00	0,00
Weinschorle	0,00	0,00

HEIßGETRÄNKE

Tasse Kaffee / 8	3,20
Großer Kaffee / 8	4,20
Cappuccino / 8,G	3,60
Milchkaffee / 8,G	4,20
Latte Macchiato / 8,G	4,20
Espresso / 8	2,70
doppelter Espresso / 8	4,70
Griechischer Mokka / 8	3,60
Heiße Schokolade / G	4,10

T<<<

Sonne Asian Blatt Grüner Tee	4,10
Bio Früchte Natur Tee	4,10
Cascara Mango Früchte	4,10
Apfel Früchtetee	4,10
Kräuter Garten Kräutertee	4,10
Bio Darjeeling Schwarzer Tee	4,10
Frischer Ingwertee Zitrone & Honig	4,10
Frischer Minztee Zitrone & Honig	4,10

UNSERE EMPFEHLUNG

QUALITÄTSWEIN FÜR JEDE GELEGENHEIT - FISCH ODER FLEISCH

Mostra weiß lieblich oder trocken	0,5l Flasche	15,40
Mostra rot lieblich oder trocken	0,5l Flasche	15,40
Mostra Secco rose lieblich oder trocken	0,5l Flasche	15,40

HOT DRINKS

Cup of coffee /8	3,20
Large coffee /8	4,20
Cappuccino /8,G	3,60
Latte / 8,G	4,20
Latte Macchiato / 8,G	4,20
Espresso / 8	2,70
double espresso /8	4,70
Greek Mocha / 8	3,60
Hot Chocolate / G	4,10

TEA

Sun Asian Leaf Green Tea	4,10
Organic Fruit Natural Tea	4,10
Cascara Mango Fruits	4,10
Apple fruit tea	4,10
Herbal Garden Herbal Tea	4,10
Bio Darjeeling Schwarzer Tee	4,10
Fresh ginger tea lemon & honey	4,10
Fresh Mint Tea Lemon & Honey	4,10

OUR RECOMMENDATION

QUALITY WINE FOR EVERY OCCASION - FISH OR MEAT

Mostra whitesweet or dry	0,5l Flache	15,40
Broken samplesweet or dry	0,5l Flache	15,40
Dry Rose Show sweet or dry	0,5l Flache	15,40

ZUSATZSTOFFE / ALLERGENE

- 1 mit Farbstoff**
- 2 mit Konservierungsstoff**
- 3 mit Antioxidationsmittel**
- 4 mit Geschmacksverstärker**
- 5 geschwefelt**
- 6 geschwärzt**
- 7 mit Phosphat**
- 8 koffeinhaltig**
- 9 chininhaltig**
- 10 mit Süßungsmittel**

- A glutenhaltig**
- B Krebstiere**
- C Eier/Eierzeugnisse**
- D Fisch / Fischerzeugnisse**
- E Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse**
- F Soja / Sojaerzeugnisse**
- G Milch / Milcherzeugnisse**
- H Schalenfrüchte**
- I Sellerie / Sellerieerzeugnisse**
- J Senf / Senferzeugnisse**
- K Sesamsamen**
- L Schwefeldioxid / Sulfide**
- M Lupine**
- N Weichtiere**



ADDITIVES / ALLERGENS

- 1 with dye**
- 2 with preservative**
- 3 with antioxidant**
- 4 with flavor enhancer**
- 5 sulfured**
- 6 blacked out**
- 7 with phosphate**
- 8 caffeinated**
- 9 quinine-containing**
- 10 with sweetener**

A Containing gluten B Crustaceans C Eggs/egg products D Fish/fish products E Peanuts/peanut products F Soy/soya products G Milk/milk products H Nuts I Celery/celery products J Mustard/mustard products K Sesame seeds L Sulphur dioxide/sulfides M Lupin N Molluscs



MITTAGSKARTE

MONTAG BIS FREITAG VON 11.00 UHR BIS 15.00 UHR (AUßER AN FEIERTAGEN)

13. Gyros Salata 11,90

gemischter Salat mit Schweinefleisch vom Spieß und Zaziki, serviert mit Weißbrot

14. Gyros Überbacken 14,90

Wahlweise Schwein o. Hähnchen mit Metaxasoße und Käse Dazu Pommes

15. Griechische Nudeln 13,50

Nudeln mit Tomatensoße und Käse überbacken +5,00 € mit Schrimps

16. Gyros Makkaronia 13,90

Gyros-Makkaroni-Pfanne in Metaxasoße und mit Gouda überbacken

17. Suzukakia 13,90

Hackfleischröllchen (Schwein und Rind) mit Butterreis und Metaxasoße

18. Manitaria Gemista 12,90

Champignons mit Spinat-Feta-Füllung in Metaxasoße und mit Gouda überbacken

19. Merida Gyros 12,90

Gyros mit Zwiebeln, Pommes Frites und Zaziki

20. Pangasius aus der Pfanne 14,90

mit Senfsoße und Butterreis

21. Pangasius mit Butterbandnudeln 14,90

22. Souvlaki 12,90

marinierter Schweinefleischspieß mit Pommes Frites und Zaziki

23. Kalbsleber Natur 13,90

Gegrillte Kalbsleber mit Röstzwiebeln und Tomatenreis

LUNCH MENU

MONDAY TO FRIDAY FROM 11:00 A.M. TO 3:00 P.M. (EXCEPT PUBLIC HOLIDAYS)

13. Gyros Salad 11,90

mixed salad with pork skewer and tzatziki, served with white bread

14. Gyros baked 14,90

Choice of pork or chicken with Metaxa sauce and cheese. Served with fries

15. Greek pasta 13,50

Pasta with tomato sauce and cheese +5.00 € with shrimp

16. Gyros Macaroni 13,90

Gyros macaroni pan in Metaxa sauce and topped with Gouda

17. Suzukakia 13,90

Minced meat rolls (pork and beef) with buttered rice and Metaxa sauce

18. Manitaria Gemista 12,90

Mushrooms with spinach and feta filling in Metaxa sauce and topped with Gouda cheese

19. Merida Gyros 12,90

Gyros with onions, French fries and tzatziki

20. Pangasius from the pan 14,90

with mustard sauce and buttered rice

21. Pangasius with butter noodles 14,90

22. Souvlaki 12,90

marinated pork skewer with French fries and tzatziki

23. Natural veal liver 13,90

Grilled veal liver with fried onions and tomato rice