

VORSPEISEN

Unsere Pasten

FÜR SIE HAUSGEMACHT



TZATZIKI 6,50

Der Klassiker aus feinstem griechischem Joghurt mit knusprigem Baguette

TIROKAFTERI 5,50

Pikante Paste aus Schafskäse mit knusprigem Baguette

ELIES 5,50

Portion Oliven aus Kalamata

PEPERONI 5,50

Portion milde pikante Peperoni

MELITZANA PSITI 9,50

Auberginen vom Grill mit Fetakäse in pikanter Tomatensauce

KOLOKITHAKIA TIGANITA 9,50

Gebratene Zucchini-scheiben mit Tzatziki

9,50 **FETA SAGANAKI**

Fetakäse mehlert & gebraten

18,50 **GEMISCHTE
VORSPEISENPLATTE**

Kombination nach Art des Hauses



8,50 **DOLMADAKIA**

Weinblätter gefüllt mit Reis & Tzatziki

GIGANDES 9,50

Riesenbohnen aus dem Ofen mit Tomatensalsa und Feta

8,50 **PIPERIAS VOM GRILL**

Gegrillte Peperoni mit Knoblauch und Olivenöl

GRIECHISCHER FETA 9,50

Garniert mit Zwiebeln, Oliven und Peperoni

SALATE

Frische Salate mit Pfiff



CAESAR CHICKEN SALAT 15,50

Mit gegrilltem Hähnchen, Kirschtomaten, Croutons, Parmesan, dazu Caesar-Dressing & knuspriges Baguette

,PARIS' SALAT VEGGIE 16,50

Wildkräutersalat, Ziegenkäse, Walnüsse, Paprika, süße Weintrauben, dazu Honig-Senf-Dressing & knuspriges Baguette

,DER KLEINE' 6,50

Bunter Salat

CHORIATIKI 14,50

Großer Griechischer Bauernsalat mit Feta, Gurken, Tomaten & Zwiebeln in Olivenöl, dazu knuspriges Baguette

KRAUTSALAT 6,50

Hausgemachter Krautsalat

8,50 MIKRI CHORIATIKI

Kleiner Griechischer Bauernsalat mit Feta, Gurken, Tomaten & Zwiebeln in Olivenöl

15,50 GYROS - SALAT

Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Feta, Oliven, Peperoni and Gyros



HAUPTSPEISEN

Suppen

6,50 **TOMATOSOUPA**
Hausgemachte frische
Tomatensuppe, verfeinert mit Sahne,
dazu Baguette

7,00 **GRIECHISCHE
BOHNENSUPPE**
Mit Baguette

Pastagerichte

17,50 **PENNE ‚GAMBAS‘**
Kross angebratene Garnelen mit
Cherry-Tomaten und Cremesauce
dazu geriebener Parmesan

22,50 **HENNES TELLER**
Gyros, Schweinesteak, kl.
gefülltes Bifteki, Bauernwurst
mit Mayo-Curry-Dip

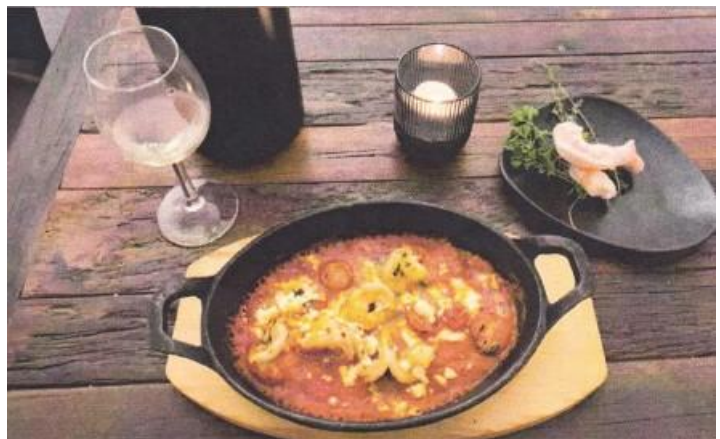
15,50 **GYROS**
Original vom Drehspeiß, mit
Zwiebeln und Tzatziki

18,50 **GYROS PFÄNNCHEN**
Mit Metaxa-Sauce
und Käse überbacken

Kleines & Feines

HENNES ZIEGENKÄSE **11,00**
Ziegenkäse karamellisiert mit
Thymianhonig, Kirschtomaten
& Wildkräutersalat

LOUKANIKO **11,50**
Griechische Bauern-Bratwurst,
Röstzwiebeln und Curry-Sauce,
dazu hausgemachter Krautsalat



Griechische Klassiker

*Alle Gerichte werden mit Reis oder
hausgemachten Pfannenkartoffeln oder
Pommes Frites und jeweils mit einem
hausgemachten Krautsalat serviert*

GYROS ‚BAUERN-ART‘ **18,00**
Pfannengyros mit angebratenen
Zwiebeln, Paprika und Pilzen

GYROS CURRY-ART **17,50**
Gyros, Bauernwurst mit Zwiebeln,
Tzatziki und Curry-Sauce

HAUPTSPEISEN

Alle Gerichte werden mit Reis oder hausgemachten Pfannenkartoffeln oder Pommes Frites und jeweils mit einem hausgemachten Krautsalat serviert

Vom Lavasteingrill

BIFTEKI 17,50
Griechisches Hacksteak gefüllt mit Schafskäse

BIFTEKI ,METAXA‘ 18,50
Griechisches Hacksteak gefüllt mit Schafskäse mit Metaxa-Sauce & Käse überbacken

SOUVLAKI 16,50
Zwei zarte Fleischspieße aus dem Schweinerücken, dazu Tzatziki

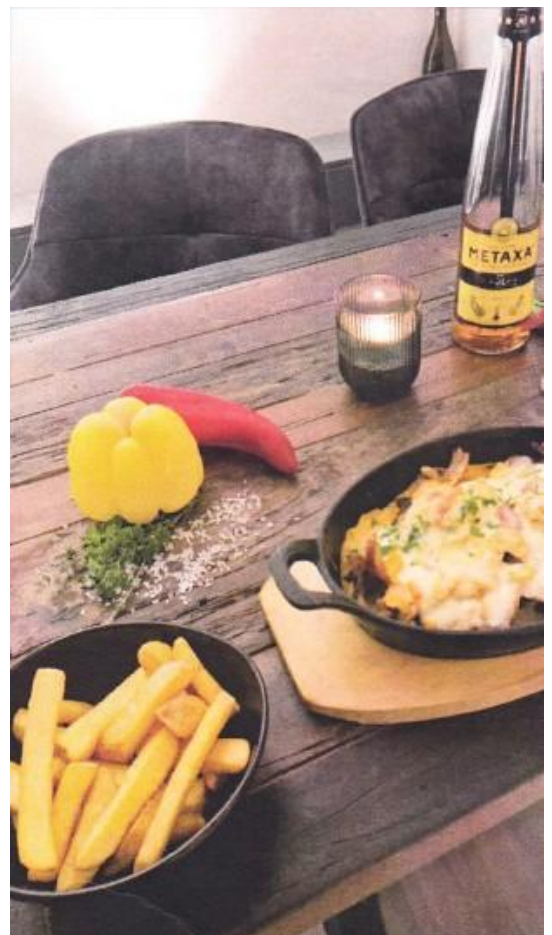
SOUVLAKI KOTOPOULO 16,50
Zwei zarte Fleischspieße aus dem Hähnchenfilet

SOUZOUKAKIA 15,50
Hackfleischfrikadelle in würziger Tomatensauce mit geriebenem Feta

FILET - PFÄNNCHEN 21,50
Zartes gegrilltes Filet vom westfälischen Jungschwein in Pilzrahmsauce, dazu bunter Salat mit Hausdressing

FILET - PFÄNNCHEN METAXA 20,50
Zartes gegrilltes Filet vom westfälischen Jungschwein mit Metaxa-Sauce und Käse überbacken, dazu bunter Salat mit Hausdressing

JANNIS TELLER 19,50
Gyros, Souvlakispieß, Tzatziki, Schweinefilet vom Grill



HAUPTSPEISEN

Alle Gerichte werden mit Reis oder hausgemachten Pfannenkartoffeln oder Pommes Frites und jeweils buntem Salat mit Hausdressing serviert



Lamm vom Lavasteingrill

LAMM 25,50

Lammkoteletts vom Lavasteingrill
mit grünen Bohnen

LAMMFILET 25,50

Rosa gegrilltes irisches Lamm in Rotweinjus
dazu mediterranes Gemüse

Steaks

ARG. RUMPSTEAK KLASSIK 29,50

Das typische Steak vom Roastbeef arg. Herkunft 250g
mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu
Pommes Frites und bunter Salat

ROASTBEEF VOM LAVASTEINGRILL 34,50

Das typische Steak vom Roastbeef arg. Herkunft 250g
in Pfifferling-Rahm dazu Pfannenkartoffeln
und bunter Salat

Schnitzel aus der Pfanne

SCHNITZEL ‚WIENER ART‘ 17,50

Knusprig paniertes Schnitzel aus dem Rücken des
westfälischen Jungschweins, dazu Zitrone, bunter Salat
mit Hausdressing & Pommes Frites

SCHNITZEL ‚BRAUMEISTER‘ 18,50

Knusprig paniertes Schnitzel aus dem Rücken des
westfälischen Jungschweins, belegt mit Kräuter-Rührei,
Champignons & einem Spritzer Sauce Hollandaise,
dazu bunter Salat mit Hausdressing & Röstkartoffeln

SCHNITZEL ‚JÄGER ART‘ 18,50

Knusprig paniertes Schnitzel aus dem Rücken des
westfälischen Jungschweins mit Pilzrahmsauce, dazu
bunter Salat mit Hausdressing & Pommes Frites

SCHNITZEL ‚PFEFFER ART‘ 18,50

Knusprig paniertes Schnitzel aus dem Rücken des
westfälischen Jungschweins mit Pfefferrahmsauce, dazu
bunter Salat mit Hausdressing & Röstkartoffeln



HAUPTSPEISEN

18,50 HÄHNCHEN - SCHNITZEL

Knusprig paniertes Schnitzel, Sauce Hollandaise, dazu Pommes Frites und bunter Salat mit Hausdressing

18,50 METAXA - SCHNITZEL

Knusprig paniertes Schnitzel, Metaxa-Sauce, dazu Pommes Frites und bunter Salat mit Hausdressing



Thalasina

GAVROS 14,50

Gebratene Sardellen mit Tzatziki und bunter Salat mit Olivenoil und Essig

CALAMARAKIA 18,50

Gebratene Calamares mit Tzatziki und bunter Salat mit Olivenoil und Essig, dazu Pommes Frites

GARIDES - SAGANAKI 14,50

„Garnelen“ aus der Pfanne mit Feta, in Chili-Knoblauch- und Tomatensauce, abgelöscht mit Ouzo, dazu knuspriges Baguette

GAMBAS AL AJILLO 14,50

Garnelen in heißem Knoblauchöl mit Chili, frischen Kräutern & knusprigem Baguette



DESSERTS

8,50 NEW YORK CHEESECAKE

Mit Himbeersauce, gemischten Beeren und einer Kugel Vanilleeis

6,50 GRIECHISCHER JOGHURT

Mit Honig und Nüssen

SOUFFLÉ CHOCOLATE 8,50

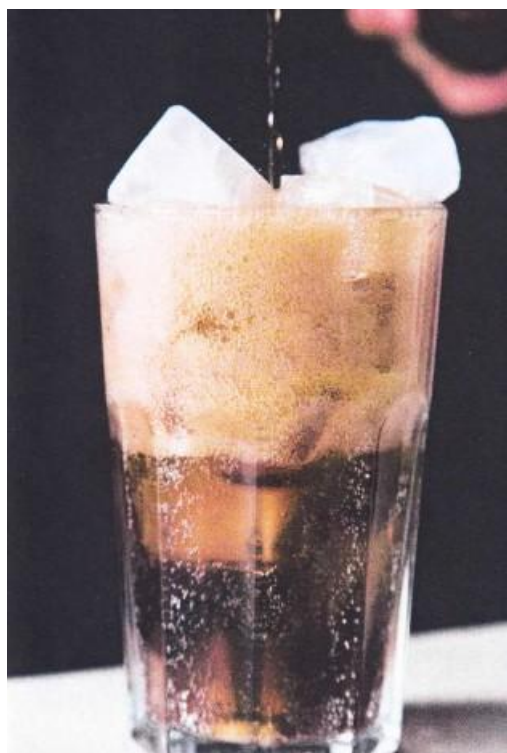
Der ultimative Schokoladenvulkan, bei dem die Schokoladenlava von innen überläuft und eine wahre Explosion des Vergnügens verursacht

Heiße Getränke

2,70	CAFFEE CREMA
2,70	ESPRESSO
3,00	ESPRESSO MACCHIATO
3,00	CAPPUCCINO
3,00	LATTE MACCHIATO
3,00	MILCHKAFFEE
3,00	HEISSE SCHOKOLADE
2,50	TASSE TEE – VERSCH. SORTEN
Schwarzer Tee, Früchtetee, Pfefferminztee, Kamillentee, grüner Tee	



Alkoholfreies



SELTERS	0,25	2,50
	0,70	5,00
SELTERS STILL	0,25	2,50
	0,70	5,00
GINGER ALE	0,20	2,70
BITTER LEMON	0,20	2,70
TONIC WATER	0,20	2,70
COLA	0,20	2,70
COLA ZERO	0,20	2,70
FANTA	0,20	2,70
SPRITE	0,20	2,70
MEZZO MIX	0,20	2,70
APFELSCHORLE	0,20	3,00
VITAMALZ	0,33	3,00
APFELSAFT	0,20	3,50
ORANGENSAFT	0,20	3,50

GETRÄNKE

Bier



FRISCH VOM FASS

KROMBACHER PILS	0,25	3,00
	0,50	5,30
KROMBACHER RADLER	0,25	3,00
	0,50	5,30
KROMBACHER ALSTER	0,25	3,00
	0,50	5,30
KROMBACHER KREFELDER	0,25	3,00
	0,50	5,30

Flaschenbier

KROMBACHER WEIZEN	0,50	5,30
KROMBACHER WEIZEN ALKOHOLFREI	0,50	5,30
KROMBACHER PILS ALKOHOLFREI	0,33	3,20

Prickelndes

3,50	GLAS SEKT DER HAUSMARKE
4,00	PROSECCO
4,50	WEINSCHORLE

Whiskey

5,50	JACK DANIEL'S
5,50	JONNY WALKER



Aperitif

LILLET ROSÉ		7,50
LILLET BLANC		7,50
APEROL SPRITZ		7,50
MARTINI BIANCO	0,40	4,50
CAMPARI ORANGE	0,40	4,50

GETRÄNKE

Liköre



JÄGERMEISTER	2 cl	2,50
KÜMMERLING	2 cl	2,50
RAMAZZOTTI	4 cl	4,00
AVERNA	4 cl	4,00
OSSENKÄMPER	2 cl	2,50
BAILEYS	4 cl	4,50



Spirituosen

2,50	2 cl	OUZO
5,50	2 cl	GRAPPA NONINO
3,00	2 cl	MALTESER AQUAVIT
3,50	2 cl	JUBILÄUMS AQUAVIT
3,50	2 cl	SAMBUCA
3,00	4 cl	OSBORNE 103
4,50	4 cl	BACARDI
2,50	2 cl	METAXA 5 STERNE
4,50	4 cl	BOMBAY GIN
2,50	2 cl	PIRCHER HIMBEERE
2,50	2 cl	PIRCHER WILLIAMS BIRNE
8,50	4 cl	HINE COGNAC



WEIN

Griechische Weine, natürlich und authentisch

STATHMOS LIEBLICHE WEINE

Weine mit der perfekten Balance von Süße und Säure sowie charakteristischen Aromen von Früchten

Für Sie als Rotwein, Weißwein oder Rosé

Glas		8,50
Flasche	0,75l	24,50



MYLOS TROCKENE WEINE

Ausgewogene Weine mit komplexen Aromen

Für Sie als Rotwein, Weißwein oder Rosé

Glas		8,50
Flasche	0,75l	24,50

Trockener deutscher Wein

GRAUBURGUNDER

Glas		8,50
Flasche	0,75l	24,50