

## VORSPEISEN

---

### Unsere Pasten

#### FÜR SIE HAUSGEMACHT



<b>TZATZIKI</b> Der Klassiker aus feinstem griechischem Joghurt mit knusprigem Baguette	6,50
<b>TIROKAFTERI</b> Pikante Paste aus Schafskäse mit knusprigem Baguette	5,50
<b>ELIES</b> Portion Oliven aus Kalamata	5,50
<b>PEPERONI</b> Portion milde pikante Peperoni	5,50
<b>MELITZANA PSITI</b> Auberginen vom Grill mit Fetakäse in pikanter Tomatensauce	9,50
<b>KOLOKITHAKIA TIGANITA</b> Gebratene Zucchinischeiben mit Tzatziki	9,50
<b>PAPRIKA</b> gefüllte rote Paprikachen mit Weichkäse	6,50

9,50 **FETA SAGANAKI**  
Fetakäse mehliert & 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



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**                    **NTOMATOSOUPA**  
Hausgemachte frische  
Tomatensuppe, verfeinert mit Sahne,  
dazu Baguette

**7,00**                    **GRIECHISCHE  
BOHNENSUPPE**  
Mit Baguette

### *Kleines & Feines*

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

**LOUKANIKO**                    **11,50**  
Griechische Bauern-Bratwurst,  
Röstzwiebeln und Curry-Sauce,  
dazu bunter Salat

### *Pastagerichte*

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



### *Griechische Klassiker*

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

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

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

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

**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 buntem Salat und Hausdressing 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

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



## 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



## Thalassina



**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

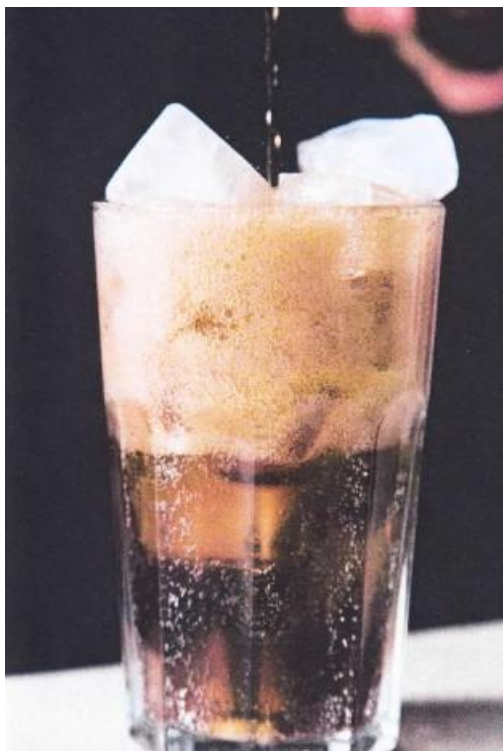
**SOUFFLÉ CHOCOLATE 8,50**  
Der ultimative Schokoladenvulkan, bei dem die Schokoladenlava von innen überläuft und eine wahre Explosion des Vergnügens verursacht

*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