

## Frühlings-Variationen

### **Zuccinitaler**

*an buntem Salat der Saison  
mit Tzatziki*  
7,40 €

### **Wurst mal Anders**

*Würzige Rinderlauchwurstpfanne  
an Ziegenkäsebonbons*  
8,40 €

### **Choriatiki**

*mit Tomaten, Gurken, Oliven,  
Peperoni, Frühlingszwiebeln und Féta*  
8,50 €

### **Asparangus**

*Grüner Spargel angerichtet  
mit Estragon-Vinaigrette*  
8,90 €

### **Halumikäse**

*im Weinblatt gegrillt  
an Pitabrot und Humus*  
9,80 €

### **Lammwrap**

*mit Schafkäsemuß, Oreganowedges  
an buntem Salat*  
10,80 €

### **Santorini VS. Smyrna**

*Auberginenschiffchen mit  
Kapern und Fava-Mousse*  
11,80 €

### **Ciao Grecia**

*Pastareisnudeln nach Kréta Art  
mit Räucherbergkäse*  
12,80 €

### **Greek Burger**

*mit Bacon, gebackenem Féta  
an Rosmarinwedges und Farmersalat*  
13,50 €

### **Greekstyle Fitness**

*Kichererbsensteak mit getrockneten Tomaten  
an Rauke und Tachini--Sauce*  
14,60 €

## Greek Classics

### **Papas Liebling**

*Maccaroni-Rinderhack-Auflauf  
an buntem Salat der Saison*  
12,80 €

### **Bifteki**

*Rinder-Schweinehack mit Féta gefüllt  
an Tzatziki, Oreganowedges und Salat*  
13,50 €

### **Souflakispieße**

*vom Schweinenacken  
an Tzatziki, Oreganowedges und Salat*  
14,50 €

### **Greeklicious**

*Grillvariation von Lamm, Rind und  
Schwein an Oreganowedges und Farmersalat*  
16,50 €

### **Stifado**

*Kaninchen geschmort  
mit Esschalotten an Linsenmus*  
18,90 €

### **Paidakia**

*Lammkoteletts mit Rosmarinkartoffeln  
und grünem Spargel*  
19,50 €

### **Blachiko**

*Lammbraten aus der Keule an  
Rosmarinwedges und grünem Spargel*  
19,80 €

### **Poseidon meets Zeus**

*Lammhüftsteak mit King Prawns  
mit Rosmarinkartoffeln und grünem Spargel*  
19,90 €

### **Dorade Royal**

*mit Flusskrebs- und Kamm-Muschelfleisch  
gefüllt an Pastinakenstampf und Marktgemüse*  
19,90 €

### **Thunfischsteak**

*Thunfischsteak im leichten Oregano-Chilli  
Mantel an Süßkartoffelstampf*  
23,50 €

## **Kaffeklatsch bis Fahrverbot**

### **Mokkakaffe**

*mit hausgemachtem Lokumi*

2,50 €

### **Frappé**

*medium mit Milch? / mit Chalvaeis*

3,00 € / 3,90€

### **Sahnejoghurt**

*mit Honig und Wallnüssen / mit kandierten Oliven*

5,90 € / 6,90€

### **Balsam für die Seele**

*Engelshaar auf Wallnüssen*

*und Patisseriecreme*

8,20 €

### **Schluckspecht**

*Mavrodaphnebirne mit Limettensorbet*

*an Minzlikörweinschaum*

8,40 €

### **Ouzo**

*3cl Pilavas/Patras*

3,00 €

### **Tsipouro**

*3cl Dekaraki/Tirnavo*

4,00 €

### **Tendoura**

*3cl Pilavas/Patras*

4,00 €

### **Gin (Hendrix/Monkey74)**

*4cl mit Softdrink 0,2l*

8,50 €

### **Vodka Belvedere**

*4cl mit Softdrink 0,2l*

11,50 €

### **Cremant / mit hausg. Quittenlikör**

*0,1l / 0,1l*

6,50 € / 7,50 €

