



Aperitifs & Longdrinks

1	Aperol Spritz ¹		5,50 €
2	Ouzo	2 cl	2,00 €
3	Tsipouro Tresterbrand 40% Alc.ohne Anis	2 cl	2,50 €
4	Sherry trocken oder medium ¹	4 cl	4,80 €
5	Martini bianco oder rosso	4 cl	4,80 €
6	Campari Orange oder Soda ¹		5,50 €
7	Hugo weinhaltiges Getränk ¹		5,50 €
8	Minzlikör auf Eis ¹	4 cl	5,00 €
9	Baileys Irish Cream auf Eis ^G	4 cl	5,00 €
10	Mastichalikör auf Eis ¹	4 cl	5,00 €
11	Johnny Walker Scotch Whisky, Cola ¹⁰		5,50 €
12	Bacardi, Cola ¹⁰		6,00 €
13	Wodka, Lemon ¹¹		6,00 €

Cocktails

14	El Greco Special		8,50 €
	Bacardi, Batitda de Coco, Säfte		
15	Insel-Cocktail		6,50 €
	Erfrischungsgetränk mit verschiedenen Säften, alkoholfrei ¹		

Weinbrand & Spirituosen

16	Wodka auf Eis	4 cl	6,00 €
17	Metaxa 5 Sterne	2 cl	3,50 €
18	Ramazotti auf Eis ¹	2 cl	3,00 €
19	Fernet Branca ¹	2 cl	3,00 €
20	Bacardi auf Eis	4 cl	6,00 €
21	Glenfiddich Single Malt Whisky, 15 years old	4 cl	9,00 €

Sekt & Champagner

22	Moët & Chandon Brut Imperial ^L	0,75 l	92,00 €
23	Henkel Trocken oder Prosecco ^L	0,75 l	21,50 €
24	Piccolo Henkel Trocken oder Piccolo Prosecco ^L	0,2 l	5,80 €



Spiritosen in Flaschen

25	Ouzo	0,2 l	10,00 €
26	Tsipouro	0,2 l	12,00 €
27	Ouzo	0,7 l	35,00 €
28	Grey Goose französischer Wodka	0,7 l	88,00 €
29	Methexis Weinbrand aus Sauvignon Cabernet	0,5 l	48,00 €
30	Glenfiddich Single Malt Whisky, 15 years old	0,7 l	115,00 €

Warme Getränke

31	Glas Tee ¹⁰		2,00 €
32	Tasse Kaffee ¹⁰		2,40 €
33	Griechischer Mocca ¹⁰		2,80 €
34	Cappuccino ^{10 A}		2,80 €
35	Espresso ¹⁰		2,40 €
	Doppelter Espresso ¹⁰		4,00 €
36	Latte macchiato ^{10 A}		2,80 €

Alkoholfreie Getränke

37	Pepsi Cola ^{3 10}	0,3 l	3,30 €
38	Mirinda ²	0,3 l	3,30 €
39	7 UP ²	0,3 l	3,30 €
40	Pepsi Cola light ^{1 3 8 10}	0,3 l	3,30 €
41	Schwip Schwap (Cola Mix) ^{1 3 10}	0,3 l	3,30 €
42	Sparkler Tafelwasser	0,3 l	3,00 €
43	Eistee mit Zitronenaroma ³	0,3 l	3,00 €
44	Bitter Lemon ¹¹	0,3 l	3,30 €
45	Ensinger Gourmet Mineralwasser still (Flasche)	0,5 l	3,50 €
46	Ensinger Gourmet Mineralwasser still (Flasche)	0,75 l	5,00 €
47	Ensinger Gourmet Mineralwasser medium (Flasche)	0,5 l	3,50 €
48	Ensinger Gourmet Mineralwasser medium (Flasche)	0,75 l	5,00 €
49	Apfelsaft	0,3 l	3,50 €



Alkoholfreie Getränke

50	Orangensaft	0,3 l	4,00 €
51	Johannisbeersaft	0,3 l	4,00 €
52	Grapefruitsaft	0,3 l	4,00 €
53	Ananassaft	0,3 l	4,00 €
54	Apfelsaftschorle	0,3 l	3,50 €
55	Orangensaftschorle	0,3 l	3,50 €
56	Johannisbeersaftschorle	0,3 l	3,50 €
57	Grapefruitsaftschorle	0,3 l	3,50 €
58	Granatapfelsaftschorle	0,3 l	4,00 €

Biere

59	Herrenpils ^A vom Fass	0,4 l	4,30 €
60	Stuttgarter Hofbräu ^A vom Fass	0,4 l	4,10 €
61	Stuttgarter Hofbräu ^A vom Fass	0,3 l	3,50 €
62	Stuttgarter Hofbräu Hefeweizen ^A vom Fass	0,5 l	4,30 €
63	Stuttgarter Hofbräu Kristallweizen ^A (Flasche)	0,5 l	4,30 €
64	Stuttgarter Hofbräu Dunkelweizen ^A (Flasche)	0,5 l	4,30 €
65	Radler ^A (Bier mit süßem Sprudel)	0,4 l	3,80 €
66	Stuttgarter Hofbräu Kellerpils ^A naturtrüb vom Fass	0,3 l	3,80 €
67	Clausthaler ^A alkoholfrei	0,33 l	3,80 €
68	Schöffelhofer Hefeweizen ^A alkoholfrei (Flasche)	0,5 l	4,30 €

Weißwein

69	Moschofilero Weißwein, trocken, fruchtig ^L	0,25 l	5,00 €
70	Imiglykos Tafelwein, lieblich ^L	0,25 l	4,50 €
71	Retsina Tafelwein, geharzt, trocken ^L	0,25 l	4,50 €
72	Schorle weiß ^L	0,25 l	3,50 €



Rotwein

73	Cabernet Sauvignon trocken ^L	0,25 l	5,00 €
74	Imiglykos Tafelwein, halbsüß ^L	0,25 l	4,50 €
75	Nemea Hauswein, trocken ^L	0,25 l	5,00 €
76	Mavrodaphne Likörwein ^L	0,25 l	5,00 €
77	Schorle rot ^L	0,25 l	3,50 €

Roséwein

78	Ausgesuchter Haus-Tafelwein trocken ^L	0,25 l	4,50 €
79	Makedonikos Tafelwein, halbtrocken ^L	0,25 l	4,50 €

Retsina

80	Kechribari Tafelwein, weiß, intensiv geharzt ^L	0,5 l	9,00 €
81	Kourtaki Tafelwein, weiß, geharzt, trocken ^L	0,5 l	8,50 €
82	Malamatina Tafelwein, weiß, geharzt, mild ^L	0,5 l	8,50 €

Kalte Vorspeisen

83	Dakos mediterrane , kretischer Zwieback, mit dem Saft frischer Tomaten bestrichen und mit Olivenöl beträufelt, belegt mit frischen Tomatenwürfeln, Feta und Oregano ^G	7,50 €
84	Weinblätter gefüllt mit Reis, dazu Tzatziki ^G	5,50 €
85	Tzatziki Joghurt mit Gurken, Knoblauch und Gewürzen ^G	4,20 €
87	Fava Mus aus gelben Linsen, eingemacht mit Olivenöl, Zitrone und Zwiebeln	5,00 €
88	Auberginenmus eingemacht mit Olivenöl, Paprika, Petersilie	5,50 €
89	Schafskäse garniert mit Oliven und Peperoni ^G	7,50 €
90	Chtipiti Schafskäsezubereitung, pikant mit Paprika, Öl und Gewürzen angemacht ^G	5,00 €
91	Oliven und Peperoni	4,50 €
92	Taramas Fischeierpastete ^D	4,50 €
93	Manouri Griechischer Weichkäse aus Schafs- und Ziegenmilch, garniert mit Balsamicocreme und Pinienkernen ^G	7,50 €



Warme Vorspeisen

- | | | |
|-----|---|---------|
| 94 | Gavros Kleine gebratene Sardinen auf Salatblätter ^D | 8,50 € |
| 95 | Gegrillte Pepperoni eingelegte Pepperoni vom Grill, gewürzt mit etwas Knoblauch und mit Olivenöl und Essig angerichtet | 6,50 € |
| 96 | Auberginenscheiben gebraten, mit Tzatziki ^{ACG} | 8,50 € |
| 97 | Auberginenscheiben gebraten, gerollt und gefüllt mit pikanter Pakrika-Käse-Creme und Tomatenstreifen ^{ACG} | 8,50 € |
| 98 | Zucchinischeiben gebraten, mit Tzatziki ^{ACG} | 8,50 € |
| 99 | Zucchinischeiben gebraten, gerollt und gefüllt mit pikanter Pakrika-Käse-Creme und Tomatenstreifen ^{ACG} | 8,50 € |
| 100 | Schafskäse im Blätterteig gebacken, mit Honig und Sesam ^{AC} | 8,90 € |
| 101 | Manouri Saganaki paniertes Weichkäse, Feigensauce ^{AC} | 8,90 € |
| 102 | Saganaki gebackener Schafskäse ^{AC} | 7,00 € |
| 103 | Schafskäse im Topf aus dem Backofen mit Tomaten und Zwiebeln, gut gewürzt ^{CG} | 7,50 € |
| 104 | Talagani Grillkäse aus Peloponnes, garniert mit Feigensauce und Balsamicocreme, Walnüsse ^{CGH} | 8,90 € |
| 105 | Tyropitakia Blätterteig mit Schafskäse gefüllt, garniert mit Joghurt ^{AG} | 6,50 € |
| 106 | Spanakopitakia Blätterteig mit Spinat gefüllt, garniert mit Joghurt ^{AG} | 6,50 € |
| 107 | Gigantes Fournou Riesenbohnen aus dem Backofen in Tomatensauce | 6,50 € |
| 108 | Oktopus gegrillt, angemacht mit Olivenöl und Essig, garniert mit karamelierten Zwiebeln ^N | 13,50 € |
| 109 | Oktopus gegrillt, mit Olivenöl, Zitrone, Oregano ^N | 12,80 € |
| 110 | Garides Saganaki Schrimps im Pfännle, mit Schafskäse, pikanter Tomatensauce und Knoblauch überbacken ^{BG} | 8,50 € |
| 111 | Garnelen vom Grill 3 Garnelen mit Zitronensauce ^B | 12,00 € |
| 112 | Midia Saganaki Miesmuscheln mit Schafskäse und pikanter Knoblauch-Tomaten-Sauce ^{BGN} | 8,50 € |
| 113 | Midia-Scampis achnista Miesmuscheln und Scampis, im Weißweinsud gedämft, mit Knoblauch und Minze ^N | 11,50 € |
| 114 | Pitabrot mit Olivenpaste ^A | 4,00 € |
| 115 | Knoblauch-Pitabrot ^A | 3,00 € |



Vorspeisen warm und kalt



Gebratene Auberginenscheibe, Tyropitakia, Taramas, Fava, Tzatziki, Auberginenmus, Sardinen, Weinblatt mit Reis gefüllt, Scampi, Miesmuschel und pikante Käsecreme

- | | | |
|-----|---|---------|
| 116 | Spezialvorspeise warm und kalt ^{ADGN} (für 1 Person) | 11,50 € |
| 117 | Spezialvorspeise warm und kalt ^{ADGN} (für 2 Personen) | 21,90 € |
| 118 | Spezialvorspeise warm und kalt ^{ADGN} (für 3 Personen) | 32,50 € |
| 119 | Spezialvorspeise warm und kalt ^{ADGN} (für 4 Personen) | 43,00 € |

Selbstverständlich sind diese Vorspeisen auch für mehrere Personen erhältlich!

Salate



- | | | |
|-----|---|---------|
| 120 | Griechischer Bauernsalat spezial
Tomaten, Gurken, Paprika, Eisbergsalat, Schafskäse,
Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Weinblätter ^{G*} | 11,50 € |
| 121 | Gegrillte Putenstreifen auf bunten saisonalen Salaten,
Oliven, Peperoni, mit Balsamico-Dressing ¹ | 12,80 € |

Beilagensalate

- | | | |
|-----|--|--------|
| 122 | Kleiner griechischer Salat Tomaten, Gurken, Oliven,
Eisbergsalat, Schafskäse, Peperoni, Zwiebeln ^{G*} | 5,50 € |
| 123 | Krautsalat | 4,00 € |
| 124 | Tomatensalat mit Zwiebeln | 4,00 € |
| 125 | Kleiner gemischter Salat * | 4,00 € |



Suppen

126	Hühnersuppe	4,80 €
127	Bohnensuppe	4,80 €



Bitte wählen Sie eine Beilage aus:
Zu den Grillgerichten und Fleischplatten können Sie Pommes Frites, Reis, frische gebratene Kartoffelscheiben, Gemüse oder Spinatreis wählen.

Grillspezialitäten

Bei allen Grillspezialitäten sind Tzatziki ^G und ein saisonaler Salat * dabei

128	Griechische Pita Fladenbrot ^A	1,50 €
129	Souvlaki 3 Schweinefleisch-Spieße, gewürzt mit Zitrone und Oregano nach Thessaloniki-Art	14,50 €
130	Bifteki Rinderhacksteak ^{AC}	14,50 €
131	Hähnchenbrustfilet mit Orangen-Sahne-Sauce ^G	14,80 €
132	Bifteki gemisto me Feta Rinderhacksteak mit Schafskäse gefüllt ^{AC}	15,80 €
133	Sykotakia Rinderleber	14,50 €
134	Paidakia 5 Lammkoteletts	16,80 €
135	Hähnchenbrustfiletspieße zwei Spieße	15,50 €
136	Putensteak mit Orangen-Sahne-Sauce ^G	14,80 €
137	Lammfilet mit Kräuterbutter ^G	18,80 €
138	Gyrosplatte Schweinefleisch vom Drehspieß, klein geschnitten ^J	14,50 €



Entsprechend der EU-Lebensmittelinformationsverordnung (1169/2011) haben wir für Sie die 14 Hauptallergene ausgewiesen. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten geringe Mengen anderer Stoffe enthalten sein, die beim Herstellungsprozess in der Küche anfallen.

— Bitte informieren Sie daher unser Personal über Ihre Allergie —



Gemischte Fleischplatten vom Grill

Eine Beilage ist auch hier wie bei den Grillgerichten auswählbar

- | | | |
|-----|---|---------|
| 139 | Kreta-Platte Gyros und Leber ^J | 16,50 € |
| 140 | Zentauren-Platte Gyros und Souvlaki | 16,50 € |
| 141 | Athena-Platte ohne Schweinefleisch Putensteak,
2 Lammfilets und 2 Lammkoteletts | 18,80 € |
| 142 | El-Greco-Platte Gyros, Souvlaki, Lammkotelett und Bifteki | 18,80 € |

*Folgende Platten sind für 2 Personen,
können aber auch für mehrere Gäste angerichtet werden*

- | | | |
|-----|---|---------|
| 143 | Diogenes-Platte 2 Putensteaks, 2 Souvlaki,
2 kleine Bifteki und Gyros | 37,00 € |
| 144 | Milos-Platte 2 Lammfilets, 2 Souvlaki,
2 Hähnchensteaks und Gyros | 37,00 € |

Bei allen Fleischplatten sind Tzatziki ^G und ein saisonaler Salat ^{*} dabei

Gerichte aus dem Backofen

- | | | |
|-----|--|---------|
| 145 | Lammhaxe mit Pommes Frites, Reis, Spinatreis, Gemüse
oder frischen gebratenen Kartoffelscheiben, gemischter Salat [*] | 16,80 € |
| 146 | Mousakas Auberginen-Kartoffel-Auflauf im Topf serviert,
mit Rinder-Hackfleisch und Béchamelsauce, gemischter Salat ^{G*} | 16,80 € |
| 147 | Gyros mit Spinatreis und Käse
im Tontopf überbacken,
gemischter Salat ^{G*} | 15,80 € |



Vegetarische Gerichte

- | | | |
|-----|--|---------|
| 148 | Gebackener Schafskäse mit griechischem Salat ^{ACG*} | 12,50 € |
| 149 | Verschiedene Gemüse mit Reis
und frischen gebratenen Kartoffelscheiben | 12,90 € |
| 150 | Gebackener Schafskäse mit Spinatreis
und frischen gebratenen Kartoffelscheiben | 12,60 € |
| 151 | Gebackener Schafskäse mit frischen
gebratenen Kartoffelscheiben und gemischtem Salat ^{ACG*} | 12,60 € |
| 152 | Gebackener Schafskäse mit frischen gebratenen
Kartoffelscheiben, griechischem Salat und Tzatziki ^{ACG*} | 13,80 € |
| 153 | Frische gebratene Kartoffelscheiben mit Tzatziki ^G | 8,50 € |
| 154 | Auberginen und Zucchini gebraten, serviert mit
Tzatziki und pikanter Paprika-Käse-Creme ^{ACG*} | 13,80 € |



Fischspezialitäten



Bitte wählen Sie eine Beilage aus:
Zu den Fischspezialitäten können Sie frische gebratene Kartoffelscheiben, Pommes Frites, Reis, Gemüse oder Spinatreis wählen.

- | | | |
|-----|---|---------|
| 155 | Wolfsbarsch gegrillt, Tzatziki und gemischter Salat ^{D*} | 21,80 € |
| 156 | Dorade gegrillt, Tzatziki und gemischter Salat ^{D*} | 21,80 € |
| 157 | Seehechtfilet * gegrillt, mit Zitronensauce
Tzatziki und gemischtem Salat ^{DG*} | 16,80 € |
| 158 | Poseidon-Fischplatte Kalamaria, 3 Scampis, 3 Muscheln
und Seehechtfilet *, Tzatziki und gemischter Salat ^{BDGN*} | 19,80 € |
| 159 | Garnelen 5 Garnelen, gegrillt ohne Schalen,
Tzatziki und gemischter Salat ^{BG*} | 21,80 € |
| 160 | Kalamaria leicht mehliert gebraten,
Tzatziki und gemischter Salat ^{AGN*} | 16,50 € |
| 161 | Kalamaria gedünstet, mit Honig-Wein-Basilikum-Sauce,
leichte Knoblauchnote, Tzatziki und gemischter Salat ^{GN*} | 16,50 € |

*nahezu grätenfrei

Beilagen

- | | | |
|-----|---|-----------|
| 162 | Pommes Frites, Spinatreis, Gemüse, Reis,
frische gebratene Kartoffelscheiben | je 3,00 € |
|-----|---|-----------|

Dessert

- | | | |
|-----|--|---------|
| 163 | Karidopita Griechischer Walnusskuchen
mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne ^{ACGH} | 5,80 € |
| 164 | Griechischer Joghurt
mit Honig und Walnüssen garniert ^{CGH} | 5,80 € |
| 165 | Gemischtes Eis Schokolade, Vanille und Erdbeer,
Himbeersauce und Sahne ^{CG} | 6,80 € |
| 166 | Galaktoburiko Blätterteig mit Ei-Vanillecreme gefüllt
und Vanilleeis ^{ACG} | 5,80 € |
| 167 | Panna Cotta Vanillepudding
mit einer aromatischen Karamellsauce ^{CG} | 5,50 € |
| 168 | Paradies-Dessert Zu zweit von allem schlemmen.
Eine Auswahl unserer Desserts. Lassen Sie sich überraschen. ^{ACGH} | 14,50 € |
| 169 | Schokoladen-Soufflé Warmes Soufflé mit weicher
Schokoladenfüllung, Vanilleeis und Sahne ^{ACG} | 5,80 € |



Kennzeichnung von Zusatzstoffen

Zusatzstoffe

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

Allergene

- A Glutenthaltiges Getreide
 - B Krebstiere
 - C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - F Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - G Milch und Milchprodukte einschließlich Laktose
 - H Schalenobst (Nüsse)
 - I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - K Sesamsamen
 - L Schwefeldioxid und Sulfide
 - M Lupinen
 - N Weichtiere
(Schnecken, Muscheln, Kalamare, Austern)
- * mit Hausdressing ¹J