



## Aperitifs & Longdrinks

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

## Cocktails

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

## Weinbrand & Spirituosen

16	Wodka auf Eis	4 cl	6,00 €
17	Metaxa 5 Sterne	2 cl	3,50 €
18	Ramazotti auf Eis <sup>1</sup>	2 cl	3,00 €
19	Fernet Branca <sup>1</sup>	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 <sup>L</sup>	0,75 l	92,00 €
23	Henkel Trocken oder Prosecco <sup>L</sup>	0,75 l	21,50 €
24	Piccolo Henkel Trocken oder Piccolo Prosecco <sup>L</sup>	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 <sup>10</sup>		2,00 €
32	Tasse Kaffee <sup>10</sup>		2,40 €
33	Griechischer Mocca <sup>10</sup>		2,80 €
34	Cappuccino <sup>10 A</sup>		2,80 €
35	Espresso <sup>10</sup>		2,40 €
	Doppelter Espresso <sup>10</sup>		4,00 €
36	Latte macchiato <sup>10 A</sup>		2,80 €

## Alkoholfreie Getränke

37	Pepsi Cola <sup>3 10</sup>	0,3 l	3,30 €
38	Mirinda <sup>2</sup>	0,3 l	3,30 €
39	7 UP <sup>2</sup>	0,3 l	3,30 €
40	Pepsi Cola light <sup>1 3 8 10</sup>	0,3 l	3,30 €
41	Schwip Schwap (Cola Mix) <sup>1 3 10</sup>	0,3 l	3,30 €
42	Sparkler Tafelwasser	0,3 l	3,00 €
43	Eistee mit Zitronenaroma <sup>3</sup>	0,3 l	3,00 €
44	Bitter Lemon <sup>11</sup>	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 <sup>A</sup> vom Fass	0,4 l	4,30 €
60	Stuttgarter Hofbräu <sup>A</sup> vom Fass	0,4 l	4,10 €
61	Stuttgarter Hofbräu <sup>A</sup> vom Fass	0,3 l	3,50 €
62	Stuttgarter Hofbräu Hefeweizen <sup>A</sup> vom Fass	0,5 l	4,30 €
63	Stuttgarter Hofbräu Kristallweizen <sup>A</sup> (Flasche)	0,5 l	4,30 €
64	Stuttgarter Hofbräu Dunkelweizen <sup>A</sup> (Flasche)	0,5 l	4,30 €
65	Radler <sup>A</sup> (Bier mit süßem Sprudel)	0,4 l	3,80 €
66	Stuttgarter Hofbräu Kellerpils <sup>A</sup> naturtrüb vom Fass	0,3 l	3,80 €
67	Clausthaler <sup>A</sup> alkoholfrei	0,33 l	3,80 €
68	Schöffelhofer Hefeweizen <sup>A</sup> alkoholfrei (Flasche)	0,5 l	4,30 €

## Weißwein

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



## Rotwein

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

## Roséwein

78	<b>Ausgesuchter Haus-Tafelwein</b> trocken <sup>L</sup>	0,25 l	4,50 €
79	<b>Makedonikos</b> Tafelwein, halbtrocken <sup>L</sup>	0,25 l	4,50 €

## Retsina

80	<b>Kechribari</b> Tafelwein, weiß, intensiv geharzt <sup>L</sup>	0,5 l	9,00 €
81	<b>Kourtaki</b> Tafelwein, weiß, geharzt, trocken <sup>L</sup>	0,5 l	8,50 €
82	<b>Malamatina</b> Tafelwein, weiß, geharzt, mild <sup>L</sup>	0,5 l	8,50 €

## Kalte Vorspeisen

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



## Warme Vorspeisen

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 94  | <b>Gavros</b> Kleine gebratene Sardinen auf Salatblätter <sup>D</sup>   | 8,50 €  |
| 95  | <b>Gegrillte Pepperoni</b> eingelegte Pepperoni vom Grill, gewürzt mit etwas Knoblauch und mit Olivenöl und Essig angerichtet | 6,50 €  |
| 96  | <b>Auberginenscheiben</b> gebraten, mit Tzatziki <sup>ACG</sup>   | 8,50 €  |
| 97  | <b>Auberginenscheiben</b> gebraten, gerollt und gefüllt mit pikanter Pakrika-Käse-Creme und Tomatenstreifen <sup>ACG</sup>    | 8,50 €  |
| 98  | <b>Zucchinischeiben</b> gebraten, mit Tzatziki <sup>ACG</sup>   | 8,50 €  |
| 99  | <b>Zucchinischeiben</b> gebraten, gerollt und gefüllt mit pikanter Pakrika-Käse-Creme und Tomatenstreifen <sup>ACG</sup>      | 8,50 €  |
| 100 | <b>Schafskäse im Blätterteig</b> gebacken, mit Honig und Sesam <sup>AC</sup>  | 8,90 €  |
| 101 | <b>Manouri Saganaki</b> paniierter Weichkäse, Feigensauce <sup>AC</sup>   | 8,90 €  |
| 102 | <b>Saganaki</b> gebackener Schafskäse <sup>AC</sup>   | 7,00 €  |
| 103 | <b>Schafskäse im Topf</b> aus dem Backofen mit Tomaten und Zwiebeln, gut gewürzt <sup>CG</sup>                                | 7,50 €  |
| 104 | <b>Talagani</b> Grillkäse aus Peloponnes, garniert mit Feigensauce und Balsamicocreme, Walnüsse <sup>CGH</sup>                | 8,90 €  |
| 105 | <b>Tyropitakia</b> Blätterteig mit Schafskäse gefüllt, garniert mit Joghurt <sup>AG</sup>                                     | 6,50 €  |
| 106 | <b>Spanakopitakia</b> Blätterteig mit Spinat gefüllt, garniert mit Joghurt <sup>AG</sup>                                      | 6,50 €  |
| 107 | <b>Gigantes Fournou</b> Riesenbohnen aus dem Backofen in Tomatensauce   | 6,50 €  |
| 108 | <b>Oktopus</b> gegrillt, angemacht mit Olivenöl und Essig, garniert mit karamelierten Zwiebeln <sup>N</sup>                   | 13,50 € |
| 109 | <b>Oktopus</b> gegrillt, mit Olivenöl, Zitrone, Oregano <sup>N</sup>  | 12,80 € |
| 110 | <b>Garides Saganaki</b> Schrimps im Pfännle, mit Schafskäse, pikanter Tomatensauce und Knoblauch überbacken <sup>BG</sup>     | 8,50 €  |
| 111 | <b>Garnelen vom Grill</b> 3 Garnelen mit Zitronensauce <sup>B</sup>   | 12,00 € |
| 112 | <b>Midia Saganaki</b> Miesmuscheln mit Schafskäse und pikanter Knoblauch-Tomaten-Sauce <sup>BGN</sup>                         | 8,50 €  |
| 113 | <b>Midia-Scampis achnista</b> Miesmuscheln und Scampis, im Weißweinsud gedämft, mit Knoblauch und Minze <sup>N</sup>          | 11,50 € |
| 114 | <b>Pitabrot</b> mit Olivenpaste <sup>A</sup>  | 4,00 €  |
| 115 | <b>Knoblauch-Pitabrot</b> <sup>A</sup>  | 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 <sup>ADGN</sup> (für 1 Person)   | 11,50 € |
| 117 | Spezialvorspeise warm und kalt <sup>ADGN</sup> (für 2 Personen) | 21,90 € |
| 118 | Spezialvorspeise warm und kalt <sup>ADGN</sup> (für 3 Personen) | 32,50 € |
| 119 | Spezialvorspeise warm und kalt <sup>ADGN</sup> (für 4 Personen) | 43,00 € |

Selbstverständlich sind diese Vorspeisen auch für mehrere Personen erhältlich!

## Salate



- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 120 | <b>Griechischer Bauernsalat</b> spezial<br>Tomaten, Gurken, Paprika, Eisbergsalat, Schafskäse,<br>Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Weinblätter <sup>G*</sup> | 11,50 € |
| 121 | <b>Gegrillte Putenstreifen</b> auf bunten saisonalen Salaten,<br>Oliven, Peperoni, mit Balsamico-Dressing <sup>1</sup>                                  | 12,80 € |

### Beilagensalate

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 122 | <b>Kleiner griechischer Salat</b> Tomaten, Gurken, Oliven,<br>Eisbergsalat, Schafskäse, Peperoni, Zwiebeln <sup>G*</sup> | 5,50 € |
| 123 | <b>Krautsalat</b>  | 4,00 € |
| 124 | <b>Tomatensalat</b> mit Zwiebeln   | 4,00 € |
| 125 | <b>Kleiner gemischter Salat</b> *  | 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 <sup>G</sup> und ein saisonaler Salat \* dabei

128	Griechische Pita Fladenbrot <sup>A</sup>	1,50 €
129	Souvlaki 3 Schweinefleisch-Spieße, gewürzt mit Zitrone und Oregano nach Thessaloniki-Art	14,50 €
130	Bifteki Rinderhacksteak <sup>AC</sup>	14,50 €
131	Hähnchenbrustfilet mit Orangen-Sahne-Sauce <sup>G</sup>	14,80 €
132	Bifteki gemisto me Feta Rinderhacksteak mit Schafskäse gefüllt <sup>AC</sup>	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 <sup>G</sup>	14,80 €
137	Lammfilet mit Kräuterbutter <sup>G</sup>	18,80 €
138	Gyrosplatte Schweinefleisch vom Drehspieß, klein geschnitten <sup>J</sup>	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 | <b>Kreta-Platte</b> Gyros und Leber <sup>J</sup>  | 16,50 € |
| 140 | <b>Zentauren-Platte</b> Gyros und Souvlaki  | 16,50 € |
| 141 | <b>Athena-Platte ohne Schweinefleisch</b> Putensteak,<br>2 Lammfilets und 2 Lammkoteletts | 18,80 € |
| 142 | <b>El-Greco-Platte</b> Gyros, Souvlaki, Lammkotelett und Bifteki                          | 18,80 € |

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

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

Bei allen Fleischplatten sind Tzatziki <sup>G</sup> und ein saisonaler Salat <sup>\*</sup> dabei

## Gerichte aus dem Backofen

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 145 | <b>Lammhaxe</b> mit Pommes Frites, Reis, Spinatreis, Gemüse<br>oder frischen gebratenen Kartoffelscheiben, gemischter Salat <sup>*</sup>   | 16,80 € |
| 146 | <b>Mousakas</b> Auberginen-Kartoffel-Auflauf im Topf serviert,<br>mit Rinder-Hackfleisch und Béchamelsauce, gemischter Salat <sup>G*</sup> | 16,80 € |
| 147 | <b>Gyros</b> mit Spinatreis und Käse<br>im Tontopf überbacken,<br>gemischter Salat <sup>G*</sup>   | 15,80 € |



## Vegetarische Gerichte

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 148 | <b>Gebackener Schafskäse</b> mit griechischem Salat <sup>ACG*</sup>  | 12,50 € |
| 149 | <b>Verschiedene Gemüse</b> mit Reis<br>und frischen gebratenen Kartoffelscheiben   | 12,90 € |
| 150 | <b>Gebackener Schafskäse</b> mit Spinatreis<br>und frischen gebratenen Kartoffelscheiben                                   | 12,60 € |
| 151 | <b>Gebackener Schafskäse</b> mit frischen<br>gebratenen Kartoffelscheiben und gemischtem Salat <sup>ACG*</sup>             | 12,60 € |
| 152 | <b>Gebackener Schafskäse</b> mit frischen gebratenen<br>Kartoffelscheiben, griechischem Salat und Tzatziki <sup>ACG*</sup> | 13,80 € |
| 153 | <b>Frische gebratene Kartoffelscheiben</b> mit Tzatziki <sup>G</sup>   | 8,50 €  |
| 154 | <b>Auberginen und Zucchini</b> gebraten, serviert mit<br>Tzatziki und pikanter Paprika-Käse-Creme <sup>ACG*</sup>          | 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 | <b>Wolfsbarsch</b> gegrillt, Tzatziki und gemischter Salat <sup>D*</sup>   | 21,80 € |
| 156 | <b>Dorade</b> gegrillt, Tzatziki und gemischter Salat <sup>D*</sup>  | 21,80 € |
| 157 | <b>Seehechfilet</b> * gegrillt, mit Zitronensauce<br>Tzatziki und gemischtem Salat <sup>DG*</sup>                                  | 16,80 € |
| 158 | <b>Poseidon-Fischplatte</b> Kalamaria, 3 Scampis, 3 Muscheln<br>und Seehechfilet *, Tzatziki und gemischter Salat <sup>BDGN*</sup> | 19,80 € |
| 159 | <b>Garnelen</b> 5 Garnelen, gegrillt ohne Schalen,<br>Tzatziki und gemischter Salat <sup>BG*</sup>                                 | 21,80 € |
| 160 | <b>Kalamaria</b> leicht mehliert gebraten,<br>Tzatziki und gemischter Salat <sup>AGN*</sup>  | 16,50 € |
| 161 | <b>Kalamaria</b> gedünstet, mit Honig-Wein-Basilikum-Sauce,<br>leichte Knoblauchnote, Tzatziki und gemischter Salat <sup>GN*</sup> | 16,50 € |

\*nahezu grätenfrei

## Beilagen

- |     |   |           |
|-----|---|-----------|
| 162 | <b>Pommes Frites, Spinatreis, Gemüse, Reis,<br/>frische gebratene Kartoffelscheiben</b> | je 3,00 € |
|-----|---|-----------|

## Dessert

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 163 | <b>Karidopita</b> Griechischer Walnusskuchen<br>mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne <sup>ACGH</sup>                                 | 5,80 €  |
| 164 | <b>Griechischer Joghurt</b><br>mit Honig und Walnüssen garniert <sup>CGH</sup>   | 5,80 €  |
| 165 | <b>Gemischtes Eis</b> Schokolade, Vanille und Erdbeer,<br>Himbeersauce und Sahne <sup>CG</sup>                                       | 6,80 €  |
| 166 | <b>Galaktoburiko</b> Blätterteig mit Ei-Vanillecreme gefüllt<br>und Vanilleeis <sup>ACG</sup>  | 5,80 €  |
| 167 | <b>Panna Cotta</b> Vanillepudding<br>mit einer aromatischen Karamellsauce <sup>CG</sup>  | 5,50 €  |
| 168 | <b>Paradies-Dessert</b> Zu zweit von allem schlemmen.<br>Eine Auswahl unserer Desserts. Lassen Sie sich überraschen. <sup>ACGH</sup> | 14,50 € |
| 169 | <b>Schokoladen-Soufflé</b> Warmes Soufflé mit weicher<br>Schokoladenfüllung, Vanilleeis und Sahne <sup>ACG</sup>                     | 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 <sup>1</sup>J