

Orektika – Vorspeisen -hausgemacht-

001.	Tzatziki Joghurt mit Gurken und Knoblauch <small>D.</small>	4,00 €
002.	Taramas, zarter Aufstrich aus Fischrogen <small>A.B.D.I.M.</small>	4,00 €
003.	Skordalia, pürierte Kartoffeln mit Knoblauch und Olivenöl <small>A.</small>	4,50 €
005.	Tyrokafteri, pikanter Dip aus Schafskäse und roter Paprika <small>D.</small>	6,70 €
006.	Fava, gelbe Linsen auf Santorinische Art <small>E.</small>	6,70 €
008.	Champignons aus der Pfanne mit frischen Kräutern <small>D.</small>	7,50 €
010.	Trilogie von frischen Auberginen / Zucchini / grüne Paprika wahlweise mit unserer hausgemachten Tomatensoße oder Natur in Olivenöl gebraten (auch einzeln bestellbar) <small>E.I.</small>	7,90 €
013.	Aubergine vom Grill garniert mit Tomaten, Feta und Knoblauch <small>D.E.</small>	7,50 €
014.	Mezedes für eine oder zwei Personen, traditionell mit Gyros, Octopus, gebratene Paprika und Auberginen, Gigantesournou, Tzatziki, Taramas, Feta <small>A.B.D.I.N.</small>	10,50 / 21,00 €

Vorspeisen aus dem Meer

020.	Gavros in Olivenöl in der Pfanne gebraten <small>B.I.D.</small>	9,50 €
021.	Scampi Saganaki Gebraten und mit Ouzo flambiert, in hausgemachter Tomatensoße mit geriebenem Feta gratiniert <small>I.D.C.</small>	12,50 €
022.	Ochtapodaki, wahlweise als Octopussalat oder gegrillt <small>N.</small>	12,50 €
023.	Garides 4 Gambas vom Grill <small>C.</small>	13,50 €

Tyria – Käse

031. *Bougiourdi, gebackener Schafskäse mit Tomaten, Paprika und Kräutern* D. 6,90 €
032. *Feta Pané, Schafskäse paniert mit Sesam, serviert mit einer Johanniskrautsoße* F.D.I. 7,50 €
033. *Feta saganaki, in Olivenöl gebraten in unserer hausgemachten Tomatensauce serviert* 6,90 €

Salates – Salate

050. *Choriatiki, griechischer Bauernsalat mit Gurken, Tomaten, Schafskäse, Oliven, Zwiebeln und Peperoni* D. 9,50 €
051. *Marktfrischer bunter Salat mit Hähnchenstreifen, Croutons, Pinienkerne, geriebenem Graviera in Balsamico-Olivenölvinaigrette* D. 12,50 €
052. *Politiki Salata, Krautsalat mit Möhren, Sellerie, Paprika, mit frischer Kräutern in Olivenöl* E. 5,90 €
053. *Kleiner gemischter Salat* 3,50 €

Grillgerichte

055. **Kontosouvli** – zarter Schweinenacken in unserer Symposion-Marinade, dazu Pitabrot D.L.E.I. 16,50 €
056. *Souvlaki Spezial* – Schweinefiletspieße mit gegrillten Tomaten und Paprika 16,50 €
057. *Souvla Feta* – Rouladen vom Schweinefilet am Spieß gefüllt mit Fetakäse D.K 16,50 €
061. *Zartes Lammfilet mit Rosmarinsoße* E.I. 21,50 €
062. *Rouladen aus Lammfilet am Spieß mit Fetakäse gefüllt* 23,80 €
064. *Saftige Lammkotelets vom Grill* 17,50 €
065. *Grillteller Symposion* – eine Variation aus Gyros, Lammkotelet, Rumpsteak, Schweinefilet, und hausgemachter Frikadelle, Taramas und Feta D.A.B.I.M.
(beim Grillteller sind Änderungen nur möglich, in Verbindung mit Gyros oder hausgemachter Frikadelle) 17,90 €
070. *Bifteki* – Hacksteak gefüllt mit Schafskäse A.D. 14,50 €
075. *Gyros mit Salat und Tzatziki* 11,80 €
076. *Kalbsleber – mit Röstzwiebeln* D. 16,50 €
100. **Kontosouvli** – Hähnchenfleisch vom Spieß in leichter Joghurt-Marinade, serviert mit Pitabrot L.D.I.E. 16,50 €
101. *Gegrilltes Putenbrustfilet mit Gemüse vom Grill* 14,70 €

Zu allen Grillgerichten servieren wir einen kleinen bunten Salat und Tzatsiki, dazu als Beilage Scheibenkartoffeln oder Pommesfrites

Traditionelle Gerichte aus dem Ofen

080. Zarte Lammkeule aus dem Ofen mit frischen Kräutern E.I.D. 17,50 €
081. Zarte Lammhaxe – aus dem Ofen E.I.D. 12,50 €
082. Symposium Teller - fein tourniertes Kalbsfleisch, zubereitet mit Feta, Zwiebeln, Knoblauch, marinierte Paprika und frischen Tomaten E.I.D. 17,50 €
084. Güwetz-Lamm aus dem Ofen mit Langkornnudeln im Tontopf A.E.I.D. 14,50 €

Zu allen Gerichten servieren wir einen Beilagensalat und Tzatsiki dazu als Beilage frische hausgemachte Backofenkartoffeln.

090. Mousaka, Auberginen mit Scheibenkartoffeln, Gehacktem und Bechamelcreme geschichtet A.E.I.D. 12,50 €

Fischgerichte

110. Baby Calamari I.N. 15,50 €
111. Baby Calamari in einer pikanten hausgemachten Tomatensoße I.D.N.E. 16,50 €
114. Lachsfilet B. 17,50 €
115. Doradenfilet B. 17,50 €
116. Seewolffilet B. 18,50 €

Zu allen Fischgerichten servieren wir vorab einen kleinen Salat. Sie können zum Fisch zwischen leckerem Gemüse der Saison und Pommesfrites.

Vegetarische Gerichte

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 120. Mezedes Vegetarisch für ein oder zwei Personen -
traditionell mit Tzatziki, Schafskäse, Riesenbohnen,
gebratene Auberginen, Paprika und gebratener Schafskäse <small>D.</small> | 9,90 / 19,80 € |
| 121. Briam - frisches mediterranes Gemüse mit Kartoffelecken im Ofen
gegart und Pfefferminze und Basilikum gewürzt <small>E.D.</small> | 10,50 € |
| 122. Bifteki von roten Linsen mit karamelierten Zwiebeln und
veganem Käse | 12,50 € |

Extra Beilagen

- | | |
|------------------------------------------------|--------|
| 000. Reis (zubereitet mit Gemüse und Kurkuma) | 2,50 € |
| 000. Kritharaki <small>A.I.</small> | 2,50 € |
| 000. Gemüse der Saison <small>E.</small> | 3,50 € |
| 000. Gemüse aus dem Ofen <small>E.</small> | 3,50 € |
| 000. Backofenkartoffeln <small>E.</small> | 3,00 € |
| 000. Gigantes (dicke Bohnen) <small>E.</small> | 3,00 € |

Extra Sauce

- | | |
|----------------------------------------|--------|
| 000. Rosmarinsauce <small>A.E.</small> | 2,50 € |
| 000. Thymiansauce <small>A.E.</small> | 2,50 € |
| 000. Senfsauce <small>A.L.</small> | 2,50 € |
| 000. Metaxasauce <small>A.</small> | 2,50 € |

Für unseren kleinen Gäste

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 130. Gyros mit Pommes und Salat <small>A.D.</small> | 6,40 € |
| 131. Suvlaki – zwei Schweinefiletpieße mit Pommes und Salat <small>A.D.</small> | 8,40 € |
| 132. Keftedakia – zwei hausgemachte Frikadellen mit Pommes und Salat <small>A.D.</small> | 6,40 € |

Desserts

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 140. Warmes Schokoladensoufflé mit Vanilleeis <small>H.K.D.A.I.</small> | 6,00 € |
| 142. Karidopita – hausgemachter griechischer Nusskuchen getränkt mit Orangen-Zitronen-Agavendicksaft <small>H.K.D.A.I.</small> | 5,50 € |
| 143. Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen <small>K.D.H.</small> | 4,70 € |
| 144. Vier Kugeln gemischtes Eis <small>I.D.</small> | 2,80 € |
| 145. Kugel Eis <small>I.D.</small> | 0,70 € |

Heiße Getränke

Mokka ⁽¹¹⁾	2,10 €
Kaffee ⁽¹¹⁾ / Espresso ⁽¹¹⁾	2,00 €
Capuccino ⁽¹¹⁾	2,30 €
Tee ⁽¹¹⁾	2,00 €

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser 0,2l / 0,75l	2,10 € / 5,50 €
Stilles Wasser 0,2l / 0,75l	2,10 € / 5,50 €
Coca Cola 0,2l / 0,3l ^{(2) (11)}	2,10 € / 2,50 €
Fanta 0,2l / 0,3l ^{(2) (3)}	2,10 € / 2,50 €
Sprite 0,2l / 0,3l	2,10 € / 2,50 €
Spezi 0,2l / 0,3l	2,10 € / 2,50 €
Apfelsaft 0,2l / 0,3l	2,10 € / 2,50 €
Apfelschorle 0,2l / 0,3l	2,10 € / 2,50 €
Orangensaft 0,2l / 0,3l	2,10 € / 2,50 €
Schweppes: Bitter Lemon ⁽¹⁰⁾ / Tonic Water ⁽¹⁰⁾ / Gingerale ⁽²⁾	2,20 €

Fassbier

Früh Kölsch 0,25l / 0,4l	2,00 € / 3,00 €
Krombacher Pils 0,3l / 0,4l	2,40 € / 3,40 €
Füchschen Alt 0,25l	2,20 €
Kölsch Schuss 0,25l / 0,4l	2,00 € / 3,00 €
Radler 0,3l / 0,4l	2,40 € / 3,40 €
Alster 0,25l / 0,4l	2,00 € / 3,00 €
Kölsch Cola 0,25l / 0,4l	2,00 € / 3,00 €

Flaschenbier

<i>Mythos 0,33l</i>	2,80 €
<i>ERDINGER Weizen 0,5l</i>	3,70 €
<i>ERDINGER Weizen Dunkel 0,5l</i>	3,70 €
<i>Krombacher Pils Alkoholfrei 0,33l</i>	2,80 €
<i>ERDINGER Weizen Alkoholfrei 0,5l</i>	3,70 €
<i>Malzbier 0,2l / 0,4l (Glas)</i>	2,00 € / 3,00 €
<i>Fassbrause Zitrone 0,33l</i>	2,80 €

Aperitif

<i>Ouzo 0,2cl</i>	2,50 €
<i>Ouzo Plomari 50ml</i>	4,50 €
<i>Ouzo Plomari 200ml</i>	10,80 €
<i>Hugo 0,2l</i>	5,00 €
<i>Aperol Spritz (2)</i>	5,00 €
<i>Prosecco 0,1l</i>	5,00 €

Digestif

<i>5 Sterne 4 cl</i>	5,80 €
<i>7 Sterne 4 cl</i>	6,80 €
<i>25 jährig 4 cl</i>	7,80 €
<i>Metaxa Reserva 4 cl</i>	9,80 €
<i>Ramazotti 0,4 cl</i>	3,50 €
<i>Tsipouro 0,2 cl</i>	3,50 €
<i>Grappa 0,2 cl</i>	3,50 €

<i>Tsipouro 0,2 cl</i>	3,50 €
<i>Grappa 0,2 cl</i>	3,50 €

**Weiterhin halten wir für Sie eine Auswahl von Edelbränden bereit.
Bitte Sprechen Sie uns an.**

Hausweine

<i>Trockener Rotwein 0,2l / 0,5l / 1,0l</i>	5,00 € / 10,00 € /20,00 €
<i>Lieblicher Rotwein 0,2l / 0,5l / 1,0l</i>	5,00 € / 10,00 € /20,00 €
<i>Trockener Weißwein 0,2l / 0,5l / 1,0l</i>	5,00 € / 10,00 € /20,00 €
<i>Lieblicher Weißwein 0,2l / 0,5l / 1,0l</i>	5,00 € / 10,00 € /20,00 €
<i>Retsina Malamatina Flasche 0,25l / 0,5l</i>	5,00 € /10,00 €
<i>Evritika Kellaria Flasche 0,5l</i>	10,00 €

Likörweine

Maurodaphne Rotwein 0,2l / 0,5l / 1,0l

5,50 € / 11,00 € / 22,00 €

Samos Weißwein 0,2l / 0,5l / 1,0l

5,50 € / 11,00 € / 22,00 €

*(1) mit Konservierungsstoff (2) mit Farbstoff (3) mit Antioxidationsmittel (4) mit Süßungsmittel Saccharin
(5) mit Süßungsmittel Cyclamat (6) mit Süßungsmittel Aspartam, ent. Phenylalaninquelle
(7) mit Süßungsmittel Acesulfam (8) mit Phosphat (9) geschwefelt (10) chininhaltig (11) coffeinhaltig
(12) mit Geschmacksverstärker (13) geschwärtzt*

Zu allen Hauptgerichten servieren wir einen Ouzo gratis.

Alle Preise in EUR inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

Wir akzeptieren Bargeldlose Zahlungen nur mit EC-Karte.

Für Satz- und Druckfehler übernehmen wir keine Haftung !

Kennzeichnungsverpflichtung

Sehr geehrte Gäste,

im Hinblick auf die gesetzlichen Neuregelungen (2015) sind wir nunmehr verpflichtet, neben den kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen auch Allergene in der Speisekarte auszuweisen. Die Kennzeichnung in der Speisekarte vermag den Eindruck erwecken, dass die Gerichte an Qualität verlieren und nur Zusatzstoffe verwendet werden. Dieser Eindruck täuscht, denn kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind in fast jedem Lebensmittel enthalten, welches Sie täglich einkaufen und verwenden. Nun verlangt der Gesetzgeber z. B., dass wir Sie, wenn Sie ein Fischgericht bestellen, auch darauf hinweisen, dass in dem Gericht Fisch enthalten ist. Da wir mit sehr hochwertigen Produkten arbeiten, können Sie sich nach wie vor auf unsere Frische und Qualität verlassen. Hinsichtlich ausweispflichtiger Allergene sei noch angemerkt, dass Allergene harmlose Substanzen tierischen oder pflanzlichen Ursprungs sind, auf die nur sehr wenige Menschen mit einer Abwehrreaktion des Immunsystems reagieren, das heißt, Sie haben gegen eine Substanz eine Allergie oder Unverträglichkeit. Im Folgenden sind hier alle kennzeichnungspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe die wir ausweisen müssen aufgelistet.

In der Speisekarte werden diese Stoffe dann mittels Buchstaben für Allergene oder Zahlen für Zusatzstoffe gekennzeichnet !

Eventuell enthaltene Allergene

- A) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G) Schwefeldioxid und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- I) Glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J) Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

