

HERZLICH
WILLKOMMEN IN
UNSEREM RESTAURANT.
UNSER FAMILIER
GEFÜRTES RESTAURANT
FÜHLT SICH DER
AUTHENTISCHEN,
REGIONALEN
KÜCHE GRIECHENLANDS
VERPFLICHTET. DABEI
SEHEN WIR UNS IN DER
SEIT DER ANTIKE
BESTEHENDEN
TRADITION EINER
BESONDERS GESUNDEN
ERNÄHRUNG. WIR
LEGEN AUF DIE FRISCHE
UND QUALITÄT DER
VERWENDETEN
PRODUKTE
BESONDEREN WERT.
SORGFÄLTIGE
ERZEUGUNG UND
REGIONALE HERKUNFT
STEHEN HIERBEI IM
VORDERGRUND. DIE
SPRICHWÖRTLICHE
GRIECHISCHE
GASTFREUNDSCHAFT
LASSEN WIR IHNEN
ZUTEIL WERDEN. DAZU
BEREITEN WIR IHNEN
DAS KLASSISCHE
GRIECHISCHE
GASTMAHL, BEI DEM
ALLE GEMEINSAM
EINER GROSSEN TAFEL
SITZEN, DEREN MITTE
FESTLICH ANGEFÜLLT
IST MIT DEN
KÖSTLICHKEITEN
UNSERER KÜCHE.

IT'S GREEK TO ME
RESTAURANT

Service not included!

KPIA OPEKTIKA - KALTE VORSPEISEN

1. TZATZIKI Knoblauchjoghurt mit Gurken, Olivenöl und Dill	5,20 €
2. TARAMAS Kaviacreme	5,30 €
3. SKORDALIA Kartoffel- Knoblauch- Püree mit Olivenöl und Petersilie	5,30 €
4. KOPANISTI Pikante Feta- Käsecreme mit Chili und Paprika	5,90 €
5. MELIZANOSALATA Gegrillte und pürierte Auberginen mit Knoblauch, Olivenöl und Feta	5,90 €
6. FAVA KRITIS Gelbe Platterbsen, püriert mit Olivenöl und Rote Zwiebeln	5,80 €
7. FETA Schafskäse Natur mit Oregano und Olivenöl	6,90 €
8. BAZARIA Frische Rote Beete in Olivenöl und Knoblauch	6,50 €
9. ELIES Gemischte Olivensorten	4,90 €
10. PEPERONIA Eingelegte Peperoni	4,90 €
11. THALASSINA Meeresfrüchtesalat mit Olivenöl, Kräuter und Zitrone	7,00 €
12. DAKOS KRITIS Zwieback aus Kreta belegt mit Feta, Tomaten, Oliven, Olivenöl und Oregano	7,00 €
13. DOLMADAKIA Weinblätter mit Reis gefüllt dazu Tzatziki	6,90 €
14. PIKILIA KRIA Gemischter kalter Vorspeisenteller	12,50 €

Service not included!

ΣΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ - WARMER VORSPEISEN

15. SKORDOPSOMO	5,00 €
Knoblauchbrot mit Tomate, Olivenöl, Kräutern und Käse	
16. KOLOKITHAKIA TIGANITA	6,90 €
Gebratene Zucchini Scheiben mit Tzatziki	
17. MELITZANES TIGANITES	6,90 €
Gebratene Auberginen Scheiben mit Tzatziki	
18. KOLOKITHOKEFTEDES	6,90 €
Gebratene Zucchini bällchen mit Minze dazu Tzatziki	
19. TIROKEFTEDES	6,90 €
Gebratene Käse bällchen mit versch. Käsesorten, Kräutern dazu Tzatziki	
20. TIROPITAKIA	7,50 €
Gebratene Blätterteigtaschen mit Schafskäsefüllung dazu Tzatziki	
21. SPANAKOTIROPITAKIA	7,50 €
Gebratene Blätterteigtaschen mit Blattspinat- und Schafskäsefüllung dazu Tzatziki	
22. KEFALOTIRI SAGANAKI	8,50 €
Gebratener würziger Hartkäse aus Kreta	
23. FETA FOURNOU	8,50 €
Feta- Käse mit Zwiebeln, Tomaten, Oliven, Peperoni, Olivenöl und Oregano gebacken	
24. KYPRIAKO	8,90 €
Gegrillter Halloumi Käse auf Variation von Grillgemüse	
25. GIGANDES FOURNOU	8,50 €
Riesenbohnen gebacken mit Tomaten, Kräuter, Olivenöl und Fetakäse	
26. LACHANIKA SKARAS	7,30 €
Variation von gegrilltem Gemüse mit Olivenöl und Balsamessig	
27. BRIAM	7,30 €
Verschiedene Gemüse aus dem Steintopf mit Feta	
28. PIPERIES XIDATES	6,50 €
Gegrillte grüne Spitzpaprika in Olivenöl, Knoblauch und Balsamessig	

Service not included!

ΣΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ - WARMER VORSPEISEN

30. BINELIKIA Gebratene Hackfleischbällchen (Rind/Schwein) mit Tzatziki	7,50 €
31. SMIRNEIKA Gebratene Hackfleischröllchen (Rind/Schwein) in würziger Tomaten- Sauce	8,00 €
32. DOLMADAKIA LEMONATA Hausgemachte Weinblätter mit Hackfleisch und Reis gefüllt in Zitronensauce	7,50 €
33. SPETSOFAI Pikante Bauernwürstchen mit Paprika und Zwiebeln in Tomatensauce	7,90 €
34. KALAMAROKTAPODO Baby- Calamari u. Oktopus vom Grill mit Olivenöl, Balsamessig	9,50 €
35. OKTAPODI KRASATO Oktopus in pikanter Rotweinsauce	9,50 €
36. GARIDES SAGANAKI Garnelen in Tomaten- Knoblauch- Feta- Sauce	9,50 €
37. GARIDES SKARAS Garnelen vom Grill mit Olivenöl u. Zitrone	9,30 €
38. OKTAPODI SKARAS Oktopus vom Grill mit Olivenöl u. Zitrone	10,50 €
39. PIKILIA ANAMIKTI Gemischter Vorspeiseteller mit kalten und warmen Leckerbissen	18,50 €

Service not included!

ΣΑΛΑΤΕΣ – SALATE

40. POLITIKI	7,90 €
Weißkohl Salat mit Olivenöl und Zitrone	
41. MAROULOSALATA	8,50 €
Römersalat mit Frühlingszwiebeln, Dill, Olivenöl und Zitrone	
42. CHORIATIKI	10,50 €
Gemischter Bauernsalat mit Feta, Oliven, Peperoni	
43. ANAMIKTI SALATA	10,50 €
Bunter Salat der Saison mit gebackenem Feta	
44. KYPRIAKI	11,50 €
Variation von Salaten mit gegrilltem Halloumi- Käse und Sesam	

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ - BEILAGEN

45. PATATES FOURNOU	4,00 €
Gebackene Kartoffeln mit Rosmarin, Olivenöl und Zitrone	
46. KRITHARAKI	4,00 €
Griechische Reismudeln in Tomatensauce	
47. RYZI ME LACHANIKA	4,00 €
Basmatireis mit Gemüsestückchen	
48. POMMES FRITES	4,50 €
Steakhouse Frites mit geriebenem Hartkäse aus Kreta	
49. PITA- BROT	ORIGINAL / VOLLKORN 2,00 € / 2,50 €
Gegrilltes Pita- Brot	

Service not included!

ΣΧΑΡΑΣ - VOM GRILL

50. GYROS	14,50 €
Marinierter Schweinenacken (Gyros) vom Drehspieß mit Tzatziki, Rosmarinkartoffeln und bunter Salat	
51. SOUVLAKI	15,50 €
Marinierte Schweinefiletspieße gegrillt mit Tzatziki, Rosmarinkartoffeln und bunter Salat	
52. BIFTEKI GEMISTO	16,50 €
Hacksteak (Rind/Schwein) mit Feta gefüllt, gegrillt mit Tzatziki, Rosmarinkartoffeln und bunter Salat	
53. KOTOPOULO SOUVLA	16,50 €
Marinierter Hähnchenbrustspieß gegrillt mit Tzatziki, Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison	
54. ARNISIA SOUVLA	20,50 €
Marinierter Lammfleischspieß aus der Keule, gegrillt mit Tzatziki, Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison	
55. BOZARAKI	19,50 €
Marinierter Bunter Fleischspieß (Rind/Lamm/Huhn) gegrillt mit Tzatziki, Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison	
56. PAIDAKIA	23,50 €
Marinierte Zarte Lammkarree Koteletts gegrillt mit Tzatziki, Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison	
57. PIATO SKARAS	18,50 €
Gemischter Grillteller (Gyros/Souvlaki/Bifteki/Paidaki) mit Tzatziki, Rosmarinkartoffeln und bunter Salat	
58. VODINO STEAK	23,50 €
Saftiges Argentinisches Rumpsteak mariniert und gegrillt mit Tzatziki, Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison	

Service not included!

ΦΟΥΡΝΟΥ - VOM BACKOFEN

60. MOUSAKAS	16,50 €
Auberginen- Kartoffeln- Zucchini- Hackfleisch (Rind/Schwein) -Auflauf mit Béchamelsauce überbacken dazu bunter Salat	
61. ARNAKI KOTSI	18,50 €
Geschmorte Lamm-Haxe geschmort in Rotwein-Kräuter-Sauce auf mediterranem Gemüse und Kartoffeln	
62. VODINO JIOUWETSI	16,50 €
Geschmortes Rindfleisch in Tomatensauce mit Reismudeln aus dem Steintopf mit Kefalotiri-Käse überbackt dazu bunter Salat	
63. ARNAKI JIOURTADA	19,50 €
Zartes Lämmchen aus der Keule in Zitronensauce mit Blattspinat und Kartoffeln aus dem Steintopf mit griech. Joghurt überbackt	
64. SOFRITO	16,50 €
Kalbsfleisch aus der Hüfte geschmort in feiner Knoblauch-Weinessigsauce mit Blattspinat und Rosmarinkartoffeln (bekannteste Spezialität der Küche Korfus)	
65. GEMISTA	14,50 €
Mit frischen Kräutern und Reis gefüllte Paprika, Tomate, Zucchini auf Tomatensauce dazu Rosmarinkartoffeln und Feta	

Service not included!

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ - NACHSPEISEN

70. LOUKOUMADES	5,50 €
Hefebällchen gebacken mit Honig, Walnüsse und Zimt	
71. LOUKOUMADES SOKOLATA	5,50 €
Hefebällchen gebacken mit Nougatcreme und Haselnüsse	
72. JIAOURTI ME MELI	5,00 €
Griechischer Joghurt mit Honig, Zimt und Walnüssen	
73. CAMELE	5,00 €
Creme Caramel	
74. GALAKTOBOUREKO	5,50 €
Gebackener Blätterteig mit Vanillegrießfüllung	

KAFFEESPEZIALITÄTEN - WARME GETRÄNKE

TASSE KAFFEE ³	3,00 €
TASSE ESPRESSO ³	3,00 €
TASSE ESPRESSO MACCHIATO ³	3,20 €
TASSE CAPPUCCINO ³	3,50 €
TASSE CAFE AU LAIT ³	4,00 €
GLAS LATTE MACCHIATO ³	4,00 €
TASSE TEE (versch. Sorten)	3,00 €
TASSE GRIECH. BERG- TEE	3,50 €
TASSE GRIECHISCHER MOCCA ³	3,00 €
GLAS CAFE FRAPPE ³	4,00 €
GLAS FREDDO CAPPUCCINO ³	4,00 €
GLAS FREDDO ESPRESSO ³	4,00 €

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff(en), 3 koffeinhaltig, 4 mit Süßungsmittel(en), 5 enthält eine Phenylalaninquelle, 6 mit Antioxidationsmittel

Service not included!

SOFTDRINKS - WASSER - SÄFTE

COCA COLA ^{1'3}	Fl. 0,2l / 0,4l	3,00 € / 4,50 €
COLA ZERO ^{1'2'3'4'5'6}	Fl. 0,2l / 0,4l	3,00 € / 4,50 €
COLA LIGHT ^{1'2'3'4'5'6}	Fl. 0,2l / 0,4l	3,00 € / 4,50 €
FANTA ^{1'6}	Fl. 0,2l / 0,4l	3,00 € / 4,50 €
SPRITE ⁶	Fl. 0,2l / 0,4l	3,00 € / 4,50 €
MEZZO- MIX ^{1'3'6}	Fl. 0,2l / 0,4l	3,00 € / 4,50 €
APFELSCHORLE	0,2l / 0,4l	2,50 € / 4,00 €
BITTER LEMON ¹	0,2l / 0,4l	3,00 € / 4,50 €
TONIC ⁷	0,2l / 0,4l	3,00 € / 4,50 €
GINGER ALE ^{1'2}	0,2l / 0,4l	3,00 € / 4,50 €
RIXDORFER FASSBRAUSE ¹	0,2l / 0,4l	3,00 € / 4,50 €
MINERALWASSER SPREQUELL GOURMET CLASSIC	FL. 0,25l / 0,75l	2,70 € / 5,50 €
MINERALWASSER SPREQUELL GOURMET NATURELL	FL. 0,25l / 0,75l	2,70 € / 5,50 €
EPSA ORANGE ^{1'2'4} GRIECHISCHE LIMO	FL. 0,25l	3,00 €
EPSA LEMON ^{1'2'4} GRIECHISCHE LIMO	FL. 0,25l	3,00 €
APFELSAFT	0,2l / 0,4l	3,00 € / 5,00 €
ORANGENSAFT	0,2l / 0,4l	3,00 € / 5,00 €
PFIRSICHNEKTAR	0,2l / 0,4l	3,00 € / 5,00 €
BANANENNEKTAR	0,2l / 0,4l	3,00 € / 5,00 €
MANGONEKTAR	0,2l / 0,4l	3,00 € / 5,00 €
VITA MALZ ¹	FL. 0,33l	4,00 €

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff(en), 3 koffeinhaltig, 4 mit Süßungsmittel(en), 5 enthält eine Phenylalaninquelle, 6 mit Antioxidationsmittel

Service not included!

BIERE

WERNESGRÜNER PILS VOM FASS	0,30l / 0,50l	3,80 € / 5,70 €
DUCKSTEIN ORIGINAL VOM FASS	0,30l / 0,50l	4,00 € / 5,90 €
ERDINGER HEFE VOM FASS	0,30l / 0,50l	4,00 € / 5,90 €
ALSTER	0,30l / 0,50l	3,60 € / 5,50 €
RADLER	0,30l / 0,50l	3,60 € / 5,50 €
MYTHOS GRIECHISCHES BIER	FL. 0,33l	4,00 €
ERDINGER KRISTALL	FL. 0,50l	5,50 €
ERDINGER ALKOHOLFREI	FL. 0,50l	5,50 €
WERNESGRÜNER ALKOHOLFREI	FL. 0,33l	4,00 €
BERLINER WEISSE ROT	FL. 0,33l	4,00 €
BERLINER WEISSE GRÜN	FL. 0,33l	4,00 €

APERITIFS – LONGDRINKS

CAMPARI ORANGE ¹	4 cl	5,90 €
CAMPARI SODA ¹	4 cl	5,90 €
MARTINI BIANCO	6 cl	5,50 €
APEROL SPRITZ ¹	0,20l	5,90 €
HUGO ¹	0,20l	5,90 €

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff(en), 3 koffeinhaltig, 4 mit Süßungsmittel(en), 5 enthält eine Phenylalaninquelle, 6 mit Antioxidationsmittel

Service not included!

SPIRITUOSEN - WHISKY

OUZO	2cl	2,50 €
OUZO PLOMARI	2cl	3,00 €
OUZO PLOMARI	Fl. 0,2l	19,50 €
OUZO BARBAYANNIS	Fl. 0,2l	19,50 €
TSIPOURO TSILILIS (Tresterbrand)	2cl	3,50 €
TSIPOURO TSILILIS (Tresterbrand)	Fl. 0,2l	20,50 €
TSIPOURO TIRNAVOU (Tresterbrand)	Fl. 0,2l	20,50 €
METAXA 5*	2cl	3,50 €
JÄGERMEISTER ¹	2cl	3,50 €
AVERNA ¹	2cl	3,50 €
RAMAZOTTI ¹	2cl	3,50 €
VODKA	2cl	3,50 €
GIN	2cl	3,50 €
MONKEY SHOULDER	2cl	4,50 €
<i>Aroma:</i> Fruchtig mit Orangen und reifen Birnen. Dazu Honig und Vanille.		
CARDHU 12 Jahre	2cl	5,00 €
<i>Aroma:</i> Berauschesendes Pfirsicharoma mit Heidekraut und Rosinen- sowie Honignoten. Dahinter Getreide, Eiche und ein Hauch Holzrauch.		
CHIVAS REGAL 12 Jahre	2cl	4,50 €
<i>Aroma:</i> Lieblich leicht nach Kräutern, Honig und Früchten.		
BALLANTINE'S	2cl	3,50 €
JOHNNIE WALKER RED	2cl	3,50 €

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff(en), 3 koffeinhaltig, 4 mit Süßungsmittel(en), 5 enthält eine Phenylalaninquelle, 6 mit Antioxidationsmittel

Service not included!

OFFENE WEINE - PROSECCO - SEKT

MALAMATINA RETSINA (geharzter Weißwein)	Fl. 0,25l / 0,50l	4,50 € / 9,00 €
KOUTSODIMOS RETSINA (geharzter Weißwein)	Fl. 0,50l	9,50 €
LANDWEIN WEISS TROCKEN Rebsorte: Roditis - Moschofilero	0,20l / 0,50l	4,00 € / 8,50 €
LANDWEIN ROSE TROCKEN Rebsorte: Agiorgitiko - Roditis	0,20l / 0,50l	4,50 € / 9,50 €
LANDWEIN ROT TROCKEN Rebsorte: Agiorgitiko - Cabernet Sauvignon	0,20l / 0,50l	4,50 € / 9,50 €
WEINSCHORLE	0,20l	4,00 €
PROSECCO	0,10l	3,50 €
PROSECCO PICCOLO	Fl. 0,20l	7,00 €
PROSECCO	Fl. 0,75l	22,50 €
SAMOS Vin Doux O.P.E. Dessertwein edler Süßwein mit goldgelber Farbe, fruchtig im Geschmack Rebsorten: Muskateller von Samos Anbaugebiet: Insel Samos	0,10l	3,90 €

ROSEWEINE - FLASCHENWEINE

CUVEE PRESTIGE SKOURAS frisch, leicht, Aromen nach Beeren, Himbeere, erdig, charaktervoll Rebsorte: Roditis - Moschofilero Anbaugebiet : Nemea – Peloponnes	0,20l / Fl. 0,75l	6,80 € / 24,50 €
AKAKIES Amyndeon O.P.A.P. trocken, Aromen nach Brombeeren, Erdbeeren, Waldfrüchten, geschmackvoll, ausgeglichene Säure, fein mit langem Abgang Rebsorte: Xinomavro Anbaugebiet: Amyndeon – Makedonien	Fl. 0,75l	26,50 €

Service not included!

WEISSWEINE – FLASCHENWEINE

KARIKI	0,20l / Fl. 0,75l	5,50 € /19,50 €
trocken, goldgelbe Farbe, fruchtige Noten nach Karamell, Honigmelone, frisch, leichte Säure, schönes Bouquet, ausdrucksvoll Rebsorte: Vilana - Trapsathiri - Assyrtiko Anbaugebiet : Peza - Kreta		
CUVEE PRESTIGE SKOURAS	0,20l / Fl. 0,75l	6,50 € /23,50 €
trocken, helle Farbe mit grünen Nuancen, frisch, Aromen nach gelben tropischen Früchten, blumig, feine Säure, harmonisch Rebsorte: Moschofilero - Roditis Anbaugebiet: Arkadien - Peloponnes		
PALEOKASTRA BIOWEIN	Fl. 0,75l	29,50 €
trocken, Holunder und Kräuter im Aroma, delikate Würze im Mund, füllig, angenehme Frische Säure, gute Struktur, nachhaltig Rebsorte: Malagousia Anbaugebiet : Megaplatanos - Lokris		
STROFILIA	Fl. 0,75l	29,50 €
goldgelb, fein, fruchtiger Duft mit einem Hauch von Haselnuss und Noten aus unreifen Birnen, Apfel, Aprikose, sehr charmant Rebsorte: Roditis - Sauvignon Blanc Anbaugebiet: Anavisos - Attika		
CHARDONNAY PAPAIOANNOU BIOWEIN	Fl. 0,75l	30,50 €
gelb-grüne Farbe, Aromen von Banane und Aprikose, körperreich, mit Aromatischem Abgang, elegant, fein, sehr ausgewogen Rebsorte: Chardonnay Anbaugebiet: Nemea - Peloponnes		
ERGO	Fl. 0,75l	32,50 €
grün gelbliche Farbe, Holunder und Stachelbeere im Aroma, feiner Kräuterduft, geschmeidig, sehr elegant und saftig mit ausgeprägtem Abgang Rebsorte: Sauvignon blanc Anbaugebiet : Korinth - Peloponnes		
ASSYRTIKO PAPAIOANNOU BIOWEIN	Fl. 0,75l	32,50 €
frisch mit leichter Säure, fruchtiges Bouquet, Zitrus, Grapefruit Mango, Honigmelone, Aprikose, Mineralische Noten, sehr elegant, Rebsorte: Assyrtiko Anbaugebiet: Korinth - Peloponnes		

Service not included!

ROTWEINE - FLASCHENWEINE

KARIKI	0,20l / Fl. 0,75l	5,80 € / 20,50 €
aus den bekanntesten Rebsorten Kretas wurde dieser Wein erzeugt, trocken mit beerigen Nuancen, leichten Tanninen, würzig Rebsorte: Kotsifali - Mandilari Anbaugebiet : Peza - Kreta		
5 ESTISIS	0,20l / Fl. 0,75l	6,50 € / 23,50 €
dunkelrot, Aromen von Kirschen, Sauerkirschen und Waldfrüchten, schönes Bouquet, leichten Tanninen, etwas würzig, nachhaltig Rebsorte: Agiorgitiko Anbaugebiet: Nemea - Peloponnes		
CROSSROADS (Stavrodromi)	Fl. 0,75l	29,50 €
rubinrot, Aromen von Veilchen, Kräuter, Vanille, fruchtig im Geschmack, Körperreich, leichte Tanninen, würzig, nachhaltig Rebsorte: Agiorgitiko - Syrah Anbaugebiet : Nemea - Peloponnes		
XILIA STAFILIA BIOWEIN	Fl. 0,75l	29,50 €
dunkelrot, Aromen von Brombeeren, Waldfrüchten, Pfeffer, würzig, fruchtig im Geschmack, kräftigen Tanninen, vollmundig, rund, nachhaltig Rebsorte: Syrah Anbaugebiet: Atalanti - Zentralgriechenland		
NEMEA - SAINT - GEORG SKOURAS O.P.A.P	Fl. 0,75l	34,50 €
aus der edelsten griechischen Rebsorte Agiorgitiko (St. Georg) aus NEMEA wurde dieser dunkelrote kräftige Wein hergestellt, Aromen aus roten Früchten, sehr elegant, samtig mit zarten Tanninen, rund Rebsorte: Agiorgitiko Anbaugebiet: Nemea - Peloponnes		
MERLOT - CABERNET	Fl. 0,75l	36,50 €
dunkelrot, facettenreiches Bouquet, Waldfrüchte, dunkle Schokolade, Cassis, Vanille, elegant, weiche Tannine, samtig, rund, nachhaltig Rebsorte: Merlot - Cabernet Sauvignon Anbaugebiet : Adam - Makedonien		
RAPSANI DOUGOS O.P.A.P.	Fl. 0,75l	37,50 €
rubinfarbe, fruchtig, weiche Gerbstoffe, fein, drei Jahre in Barriquefässer und Flasche gereift, schwarze Beeren, würzig, vollmundig Rebsorte: Krasato - Stavroto - Xinomavro Anbaugebiet: Olymp - Thessalien		

Service not included!