

Aperitifs

Glas Prosecco

Der Klassiker für wahre Genießer – frischer Prosecco, der prickelnd und leicht der Abend einläutet 4,50

+ Cassis 1,50 | Limoncello 1,50 | Mosel Pfirsich 1,50



Lillet Wild Berry^{1;7}

Frisch und fruchtig – Lillet und Russian Wild Berry verschmelzen zu einem erfrischenden Cocktail voller Aromen, verfeinert mit frischen Beeren 8,90

Deja-Vu Tonic^{1;7}

Deja-Vu, Tonic Water und Rosmarin vereinen sich zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis – die perfekte Wahl für einen prickelnden Einstieg 8,50

Aperol Spritz^{2;6;7}

Erlebe die Leichtigkeit – Prosecco trifft auf Aperol und eine frische Orange, der perfekte Aperitif 7,90

Hugo⁷

Prickelnder Prosecco trifft auf aromatische Holunderblüte, harmonisch ergänzt durch frische Limette und Minze 7,90

Rosé Spritz⁷

Roséwein trifft auf spritziges Tonic Water, abgerundet mit frischer Limette und Minze – ein erfrischender Genuss 7,90



Blebisou⁷

Lavendel und Bergamotte verschmelzen mit MastiQ Gin, verfeinert mit der Frische von Zitrone und der Süße von Blaubeeren 8,50

Griechische Küche...

Griechische Weine

Weiß

	0,75l	0,15l
Biblia Chora White*	38,00	8,50
Kavala Greece 13% Assyrtiko Sauvignon Blanc Trocken Exotische Früchte Pfirsich Zitrusfrüchte		
Ambelossa Bio Wein*	28,00	6,50
Limnos 12,5% Muskat of Alexandria Trocken Gelbe reife Früchte		
Le Blanc Prima Terra*	23,00	5,20
P.G.I. Zentralgriechenland 13,5% Assyrtiko Athiri Trocken Zitrusfrüchte Aprikose Pfirsich		
Kleoni Imiglykos*	23,00	5,20
Peloponnes 11% Cuvée Fruchtig Harmonisch		
Retsina Kechribar*	0,5l	11,90
Thessaloniki Greece 11,5% Trocken Harzig	0,2l	5,50

Rose

Rodon Bio Wein*	28,00	6,50
Insel Limnos 12,5% Muskat of Alexandria Limnio Halbtrocken Waldbeeren Rote reife Früchte		
Polipikiliakos*	24,00	5,50
P.G.I. Zentralgriechenland 13,5% Syrah Merlot Trocken Roditis Erdbeere Kirsche		

Rot

Le Rouge Prima Terra*	25,00	5,90
P.G.I. Zentralgriechenland 13,5% Mavroudi Syrah Trocken Getrocknete Erdbeere Stachelbeeren		
Apelia Black Label*	23,00	5,20
Peloponnes 11,5% Agiorgitiko Lieblich Rote Beeren & Früchte		

Internationale Weine

Weiß

	0,75l	0,15l
Lugana Cà dei Fratil* Gardasee 13% Turbiana Trocken Az. Agr. Cà dei Frati	36	8,90
Juwel* Rheinhessen 12,5% Grauburgunder Trocken Julianne Eller	35	8,90
Wilde 22 Edition <u>kalt.weiss.trocken</u>* Rheinhessen 12% Sauvignon Blanc Trocken Chateau Schembs	32	
716 Chardonnay* Baden 12% Chardonnay Trocken Winzerhof Ebringen	30	6,90
Alte Welt Riesling* Pfalz 12,5% Riesling Trocken Weingut Ernst Weisbrodt	29	5,90
Liebfraumilch* Pfalz 11,5% Müller-Thurgau Kerner Silvaner Scheurebe Halbtrocken Weingut Hammel & Cie	27	5,90
Colombelle* Côtes de Gascogne 11% Colombard Ugni Blanc Listán Trocken Winzer von Plaimont	26	5,90

Rot

Salbide Rioja* Rioja 14% Tempranillo Trocken Bodega Izadi	30	6,90
Primitivo di Puglia* Apulien 13,5% Primitivo Trocken Cantine San Marzano	26	5,90

Brotaufstrich - Dips

Aufstrich-Trilogie 1;3;g

Cremiges Zaziki^g, würzige Aioli und pikante Käsecreme 10,90



Fava Santorini

Unsere cremige Fava aus gelben Spalterbsen, verfeinert mit Olivenöl, Kapern und milden Zwiebeln 6,50

Traditioneller Taramas ^{1;3;n;a1}

Einzigartige weiße Fischrogencreme, zubereitet nach authentischer Rezeptur 6,90

Pikante Käsecreme ^{1;3}

Würzige griechische Käsesorten^g mit feiner Schärfe 7,50

Zaziki

Probiotischer, cremiger Sahnejoghurt^g mit Gurken und Knoblauch 6,50

Aioli

Hausgemachte Knoblauch-Mayonnaise^g mit Würze 5,90

Olivenmarmelade

Fruchtige Marmelade aus feinsten Kalamata-Oliven 5,90

Jeder weitere Brotkorb

Ofenfrisches Brot^{a1} 3,50

Griechische Küche...

Vorspeisen

Mezedakia[🍷]

Eine köstliche Kombination aus fünf griechischen Vorspeisen, perfekt zum Teilen 21,50

Fischer Saganaki

Gambas^b, Muschelnⁿ und Oktopusⁿ in würziger Tomatensauce^{1;3}, überbacken mit Feta^g 18,90

Oktopusⁿ

Zart und saftig, über offener Flamme gegrillt 17,50

Gambas in Müslikruste^{b;a1🍷}

Knusprig paniert mit Panko^{a1}, Mandeln^{h1} und Müsli^{a1}, dazu hausgemachte Aioli^g 16,90

Gambas in Olivenöl

Mediterrane Gambas^b mit Olivenöl, frischem Knoblauch und pikantem Chili 16,50

Baby-Calamari^{a1🍷}

Frische Baby-Calamariⁿ, goldbraun frittiert und serviert mit Aioli^g 13,50

Calamari-Ringe^{a1🍷}

Frittierte Calamari-Ringeⁿ, außen knusprig, innen zart, dazu Aioli^g 12,50

Griechische Küche...



Verspeisen

Champignons in Sahnesauce 1;3

Frisch in der Pfanne zubereitet,
verfeinert mit cremiger Sahnesauce^g 9,90

Geschmolzener Käse im Tontopf 1;3

Feta^g und Gouda^g, überbacken mit Paprika und
Tomaten, zart schmelzend und leicht pikant 10,90

Anchovis (Cauros) ^{d;a1}

Frisch mehlierte Anchovis, gebraten
und mit Aioli^g serviert 9,90

Zucchini-puffer ^{a1;1;3}

Zarte Zucchini-puffer, knusprig gebraten,
begleitet von erfrischendem Zaziki^g 9,90

Gefüllte Aubergine

Gefüllt mit einer würzigen Füllung aus
Zwiebeln, Tomaten^{1;3} und Feta^g aus dem Ofen 9,90

Manouri-Käse 1;3

Manouri-Käse^g, gefüllt in Blätterteig, abgerundet
mit Honig und geröstetem Sesam^k 8,90

Briam Ofengemüse

Mediterranes Gemüse und Kartoffeln in
Tomatensauce^{1;3}, ofenfrisch mit Feta^g 8,90

Feta-Saganaki 1;3

Gebackener Feta^g in knuspriger Panade^{a1}
mit Olivenmarmelade 8,90

Dolmadakia

Gefüllte Weinblätter in einer erfrischenden
Zitronen-Kurkuma-Marinade 8,90

1;3 Halloumi gegrillt

Zypriotischer Grillkäse^g veredelt
mit Balsamico-Creme 8,90

4 Gigantes

Weißer Bohnen, geschmort in Tomatensauce^{1;3},
verfeinert mit Zwiebeln, Lauch und Feta^g 8,90

^{a1;1;3} Käsebällchen

Aromatische Käsebällchen^g, außen knusprig, innen
zart, aus einer griechischen Käsespezialität 8,90

Rote Beete

Aromatische Rote Beete, mariniert in
Olivenöl und Knoblauch 7,90

1;3 Feta

Würziger Schafskäse^g mit Olivenöl
und frisch gehacktem Oregano 7,90

1;3 Hackbällchen

Saftige Hackbällchen, mit aromatischen
Gewürzen und einem frischen Zaziki-Dip^g 7,90

Oliven

Kalamata-Oliven ohne Kerne, mit einem
intensiven, authentischen Aroma 5,90

Salate

Salat mit Ziegenkäse 1;3

Karamellisierter Ziegenkäse^g auf gemischtem Blattsalat, verfeinert mit Walnüssen^{4;3}, Feigen und Granatapfel, serviert mit einer Granatapfel-Vinaigrette^j 18,90



Caesar Salat

FrISChe, knackige Romana Salatherzen, zart^g gegrillte Hähnchenstreifen, Parmesan^g, Croutons^{a1} und Rote Beete Chips, mit cremigem Caesar-Dressing^g veredelt 18,90

Griechischer Salat

Ein frischer Salat aus Tomaten, Gurken Paprika und Oliven, verfeinert mit Feta^g, Kapernblättern & Olivenöl 15,90



„Lefti's“ Salat

Frischer Salat mit Cherrytomaten, Kürbiskernen, Avocado und einer fruchtigen Pfirsich-Maracuja-Vinaigrette^j

- Mit Lachs,^d kurz flambiert - innen roh 19,90
- Mit kurz angebratenen Gambas^b 21,90



Beilagen-Salat

Frischer Spinat und Rucola, kombiniert mit Cherrytomaten & Manouri Käse^g, abgerundet mit Honig-Balsamico-Vinaigrette^j 6,90

Griechische Küche

Griechische Spezialitäten

Lamm-Haxe

Zarte Lamm-Haxe, serviert mit einer deftigen Bratensauce², frischen Rosmarinkartoffeln & saisonaler Salat^j 26,90

Rinder-Stifado

Herzhafter Rinderschmortopf mit Schalotten-Zwiebeln in einer fruchtigen Rotwein-Tomaten-Sauce^{1;3}, dazu frische Pommes & saisonaler Salat^j 22,50

Moussaka

Moussaka-Auflauf mit Kartoffeln, Aubergine, Zucchini, Gehacktem, einer köstlichen Béchamel-Sauce^g & saisonaler Salat^j 17,90

Omega-Pfanne

Das Beste vom Schwein, Rind und Hähnchen, mit Paprika, Zwiebeln, Oregano in Bratensauce², dazu frische Pommes & saisonaler Salat^j 22,90

Tyggania nach griechischer Art

Saftige Schweinefiletstücke, in Olivenöl gebraten, mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch & Oregano-verfeinert mit einer aromatischen Senf^g-Weißwein-Sauce, dazu frische Pommes & saisonaler Salat^j 21,90

Hähnchenfilet mit Spinat

Feine Hähnchenfilet-Stücke, gebraten mit Champignon-Rahmsauce^g, abgerundet mit Spinat, Kefalotyrig^g (Hartkäse) & frische Pommes & saisonaler Salat^j 21,50

Hähnchenpfanne

Hähnchenbrustfilet-Stücke, mit Champignons, Paprika und Oliven, in einer Tomatensauce^{1;3} mit Feta^g, dazu frische Pommes & saisonaler Salat^j 19,90

Leber-Pfanne

Saftige Rinderleber, zart gebraten in Bratensauce², mit Zwiebeln, Oregano, dazu frische Pommes & saisonaler Salat^j 17,90

Fleischgerichte

Rinderfilet -ca. 300g

Rinderfilet, medium über offener Flamme gegrillt, angerichtet mit einer pikanten Pfeffersauce,² gebrochenen Kartoffeln & saisonaler Salat¹ 35,90

Lammfilet

Zartes Lammfilet, gegrillt, serviert mit Rosmarin-Tomatensauce,^{1:3} Rosmarinkartoffeln & saisonaler Salat¹ 32,90

Filet-Grillteller

Drei Filetsorten – Lamm, Rind und Schwein – zart gegrillt, angerichtet mit Zaziki,^g Rosmarin-Tomatensauce,^{1:3} frischen Pommes & saisonaler Salat¹ 31,90

Rumpsteak -ca. 300g

Rumpsteak, medium gegrillt, mit aromatischer Champignon-Zwiebelsauce,² gebrochenen Kartoffeln & saisonaler Salat¹ 29,90

Lamm vom Grill *Traditionell mit Fettrand serviert

Über offener Flamme gegrillte Lammkoteletts mit Rosmarin-Tomatensauce,^{1:3} Rosmarinkartoffeln & saisonaler Salat¹ 29,90

Schweinenackensteaks

Herzhaft gegrillte Schweinenackensteaks, kombiniert mit einer feinen Kräuterbutter,^g frischen Pommes & saisonaler Salat¹ 18,90

Souvlaki

Saftiger Souvlaki-Spieß, über offener Flamme gegrillt, begleitet von hausgemachtem Zaziki,^g frischen Pommes & saisonaler Salat¹ 17,90



Fleischgerichte

Grillteller

Saftige Grillfleisch-Auswahl, kombiniert mit cremigem Zaziki^g, frischen Pommes & saisonaler Salat^j 23,90

Schweinefilet gegrillt

Gegrilltes Schweinefilet mit Champignon-Rahmsauce^g, verfeinert mit Trüffelöl, dazu frische Pommes & saisonaler Salat^j 22,90

Bifteki Mediterran

Hausgemachtes Hacksteak, gefüllt mit würzigem Feta^g, Gouda^g, Oliven, getrockneten Tomaten^{1,3}, dazu Zaziki^g, frische Pommes & saisonaler Salat^j 21,90

Überbackene Hähnchenstücke

Hähnchenfilet, in würziger Paprikasauce^{1,3}, mit Gouda^g überbacken, serviert mit frischen Pommes & saisonaler Salat^j 19,90

Bifteki mit Käse gefüllt^{1,3}

Hausgemachtes Hacksteak, verfeinert mit einer köstlichen Feta^g-Gouda^g-Füllung, angerichtet mit Zaziki^g, frischen Pommes & saisonaler Salat^j 19,90

Hähnchen-Souvlaki

Zartes Hähnchenfleisch am Spieß, kombiniert mit cremigem Zaziki^g, frischen Pommes & saisonaler Salat^j 19,90

Souvlaki Duo

Saftige Souvlaki-Spieße aus Schwein und Hähnchen, kombiniert mit hausgemachtem Zaziki^g, frischen Pommes & saisonaler Salat^j 18,90

Hähnchenbrustfilet

Hähnchenbrustfilet, serviert mit cremigem Zaziki^g, frischen Pommes & saisonaler Salat^j 18,90



Fischgerichte

Fischplatte – Das Beste aus dem Meer

Eine Auswahl unserer besten Meeresfrüchte, darunter Gambas^b Souvlaki, Baby Calamarinⁿ und Lachsfilet^d. Serviert mit Aioli-Dip^g, Sweet Chili, dazu Pommes & saisonaler Salatⁱ 29,90



Lachsfilet^d -ca. 300g

Über offener Flamme gegrilltes Lachsfilet, zart, saftig, mit einer cremigen Safransauce^g, dazu Gemüse & saisonaler Salatⁱ 27,50

Loup de mer Filet

Frisch gebratener Wolfsbarsch Filet^d, begleitet von frischer Zitronensauce^g, Gemüse & saisonaler Salatⁱ 25,90

Baby Calamari^{a1}

Knusprig frittierte Baby Calamariⁿ, zart, saftig, dazu Aioli^g, frische Pommes & saisonaler Salatⁱ 24,90

Anchovis (Gauros)^d

Frisch mehlierte Anchovis, saftig gebraten, serviert mit Aioli^g, frischen Pommes & saisonaler Salatⁱ 19,90

Dorade vom Grill

Saftige Dorade^d, gegrillt, serviert mit frischer Zitronensauce^g, Gemüse & saisonaler Salatⁱ 25,90

Calamari-Ringeⁿ

Frittierte Calamari-Ringe, knusprig außen, innen zart, serviert mit Aioli^g, frischen Pommes & saisonaler Salatⁱ 23,50

Gambas-Souvlakiⁿ

Saftige Gambas^b am Spieß, über offener Flamme gegrillt, dazu Aioli^g, Sweet Chili, frische Pommes & saisonaler Salatⁱ 29,90

Oktopus auf Fava-Cremeⁿ

Zart gegrillter Oktopus (180g) auf cremiger Fava mit Kapern & Zwiebeln, dazu ein frischer Beilagensalat 24,90

Risotti

Kretharoto mit Gambas^{g;n}

Zartes Risotto aus Reisnudeln, begleitet von frischen Gambas^b & cremiger Bisque 22,90

Meeresfrüchte^g Safran-Risotto

Aromatisches Risotto mit Safran, Muschelnⁿ & saftigen Gambas^b 22,90

Safranrisotto^g

Aromatischer Safran und cremiges Risotto mit frischem Gemüse 17,90

Beilagen

Folienkartoffel mit Zaziki

Serviert mit cremigem Zaziki^g 8,90

Pommes

Knusprig frittierte Pommes 6,90

Gebrochene Kartoffeln

Zart gebratene Kartoffeln 6,90

Reis

Leckerer, gekochter Reis 4,90

Gemüse

Frisches, saisonales Gemüse 6,90

Mediterranes Gemüse

Gebratenes Gemüse, gewürzt mit mediterranen Kräutern 9,00

Rosmarinkartoffeln
(Drillinge)

Kleine, gebratene Kartoffeln
mit Rosmarin 7,90

Ketchup / Mayo^g

1,00

Trüffel Mayo^g

1,90

Saucen

Paprikasauce pikant^{1:3}

Würzige Paprikasauce mit einer milden Schärfe 4,90

Champignon-Zwiebelsauce²

Deftige Sauce mit Champignons und Zwiebeln 4,90

Rosmarin-Tomatensauce^{1:3}

Frische Tomatensauce mit Rosmarin 4,90

Pfeffersauce²

Pikante Sauce mit schwarzem und rotem Pfeffer 4,90

Bratensauce²

Deftige, würzige Bratensauce 4,90

Zitronensauce^g

Erfrischende Sauce mit Zitronenaroma,
ideal zu Fisch 4,90

Safransauce^g

Cremige Sauce mit dem edlen Aroma
von Safran, ideal zu Fisch 4,90

Champignon-Rahmsauce^g

Feine Rahmsauce mit Champignons,
verfeinert mit Trüffelöl 4,90

Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0,25l	2,90
Mineralwasser	0,75l	7,90
Stilles Wasser	0,25l	2,90
Stilles Wasser	0,75l	7,90
Softdrinks ^{5;6}	0,3l	3,60
Softdrinks ^{5;6}	0,5l	5,50
Malzbier ^{a3}	0,33l	4,40
Ginger Ale ⁷	0,2l	3,90
Bitter Lemon	0,2l	3,50

Biere

Mythos ^{a3}	0,3l	4,40
König Pilsener ^{a3}	0,3l/0,4l	3,60/4,50
Radler ^{a3}	0,3l/0,4l	3,60/4,50
Alster ^{a3}	0,3l/0,4l	3,60/4,50
Bolten Alt ^{a3}	0,3l/0,4l	3,60/4,50
Krefelder ^{a3}	0,3l/0,4l	3,60/4,50
Pülleken ^{a3}	0,33l	4,40
KöPi alkoholfrei ^{a3}	0,33l	4,90
Erdinger Weizen/ alk.-frei	0,5l	5,50

Säfte

Apfelsaft ³	0,2l	3,50
Orangensaft ³	0,2l	3,50
Maracujasaft ³	0,2l	3,50
Bananensaft ³	0,2l	3,50
Kirschsaft ³	0,2l	3,50
Als Schorle ³	0,3l	4,20

Sekt - Prosecco - Champagner

Sekt	0,75l	29,90
Sekt	0,1l	4,50
Prosecco	0,75l	29,90
Prosecco	0,1l	4,50

Spirituosen

Grappa Dark Cave	2cl	4,90	Ramazotti	4cl	5,90
Grappa Methexis	2cl	4,90	Martini Dry	5cl	5,50
Tentura (Zimtlikör)	2cl	3,50	Sherry Sandeman Dry	5cl	5,50
Masticha	2cl	3,00	Korn	2cl	2,90
Metaxa 7 Stern	2cl	3,50	Williams Birne	2cl	4,50
Metaxa Grand Fine	2cl	4,50	Sambucca ²	2cl	2,90
Metaxa Grand Reserve	2cl	6,50	Baileys	4cl	4,90
Metaxa flambiert	4cl	6,50	Aquavit ²	2cl	3,20
Johnnie Walker Red	2cl	3,50	Underberg	2cl	2,90
Johnnie Walker Black	2cl	4,20	Tequila	2cl	3,20
Jack Daniels	2cl	3,50	Tanqueray ⁴	2cl	3,20
Absolut Vodka	2cl	2,90	Bombay ^{1;2;g}	2cl	3,90
Bacardi	2cl	2,90	Gin Mare	2cl	5,50
Havana Rum 3 años	2cl	3,50	Hendricks ²	2cl	5,50
Jägermeister ²	2cl	3,20	Monkey 47	2cl	6,90

Desserts

Joghurt Panna Cotta

Cremige Joghurt^g Panna Cotta, verfeinert mit Thymian-Honig und knusprigen Walnüssen^{h3} – ein leichtes, aber intensives Geschmackserlebnis 8,50



^{h2} Schoko-Soufflé

Ein verführerisches Soufflé, das mit fließender Schokolade^g und frischen Beeren, kombiniert mit Bourbon-Vanilleeis^g, zu einem himmlischen Erlebnis wird 10,90



Schokoladencreme^{g;1;h2}

Intensiv, samtig und fruchtig – die perfekte Schokoladencreme^g, begleitet von einer erfrischenden Rote Beersauce^{1;3} 9,90



^{1;2} Crème brûlée

Knuspriger Karamell trifft auf eine zarte, geschmeidige Crème^g – ein unverwechselbarer Genuss für Dessertliebhaber 9,50



Kaffee

Kaffee⁴ frisch gemahlen – 3,50
Frappé^{4;g} – 4,90
Griechischer Café⁴ (Mokka) – 3,90
Espresso⁴ – 2,90
Latte Macchiato^{4;g} – 4,90
Cappuccino^{4;g} – 3,90
Doppio⁴ – 4,90

g= Milch / Laktose h2=Haselnuss h3=Walnuss
1= mit Konservierungsstoff 2= mit Farbstoff

Digestifs

Ouzo oder Roter Ouzo 2cl – 2,40
Tsipouro (Grappa) 2cl – 4,20
Masticha „tradition“ 2cl – 2,80
Metaxa² „5/7/40“ 2cl – ab 3,60
Williams Birne 2cl – 3,90
Limoncello – 2cl – 2,90
Baileys^{1;2} „cremig“ 4cl – 4,50

Griechische Küche

Alle Preise verstehen sich in €