

# KALTE VORSPEISEN

## Zaziki - 5,90 €

*Griechischer Naturjoghurt mit geraspelten Gurken, Knoblauch, mediterranen Kräutern und extra nativem Olivenöl.*

## Melinzana Creme - 6,90 €

*Geröstete Aubergine mit Feta, extra nativem Olivenöl, Petersilie und Knoblauch verfeinert.*

## Oliven Paste - 6,90 €

*Ein köstlicher Aufstrich aus handverlesenen, reifen schwarzen Oliven, die schonend verarbeitet und zu einer cremigen Paste veredelt werden.*

## Feta Mousse - 6,90 €

*Leicht pikante Creme aus Schafskäse, verfeinert mit Chili und gerösteten roten Paprika.*

## Taramas - 7,50 €

*Ein traditioneller griechischer Dip aus feinen Fischrogen, verfeinert mit Olivenöl und frisch gepresstem Zitronensaft.*

## Dipakia - 10,90 €

*Zaziki, Melinzana Creme, Feta Mousse und Olivenpaste mit würzigem Pita.*

## Schwarze Oliven aus Kalamata - 5,90 €

*Oliven gehören zur griechischen Küche, wie das Salz zum Meer.*

## Marinierter Oktopus - 13,90 €

*Zarte, marinierte Oktopusstückchen, eingelegt in unserem Lieblings Griechische Dressing. Serviert mit mediterranen Kräutern. Ein wahres Highlight der griechischen Küche!*

## Ouzo Platte - 16,90 €

*Eine Auswahl unserer kalten Vorspeisen serviert auf einer Platte.*



# WARME VORSPEISEN

**Knoblauchbrot - 5,90 €**

*Mit hausgemachtem Knoblauchaufstrich, frisch gegrillt.*

**Dakos - 8,90 €**

*Geröstetes Brot mit marinierten Tomaten und Feta.*

**Saganaki - 7,90 €**

*Gebackener Feta mit Sesam und Thymian-Honig auf Rucola.*

**Feta aus dem Ofen - 9,90 €**

*Mit marinierten Tomaten, schwarze Oliven aus Kalamata, Peperoni und Kräutern verfeinert.*

**Zucchini und Auberginen - 7,90 €**

*Goldbraun gebackene Scheiben mit Knoblauchöl und Zaziki Dip.*

**Zucchini-puffer - 9,90 €**

*Geriebene Zucchini mit Feta, Kräutern und mediterranen Gewürzen. Dazu Zaziki Dip.*

**Peperoni - 6,90 €**

*Peperoni gegrillt mit roten Zwiebeln, Knoblauch und Chili.*

**Melinzana - 8,90 €**

*Gehäutete Aubergine mit marinierten Tomaten, Feta und extra nativen Olivenöl im Ofen gebacken.*

**Paprika Florinis - 8,90 €**

*Mit Feta gefüllte Spitzpaprika, überbacken mit Knoblauch und Chili.*

**Dicke Bohnen - 10,90 €**

*In herzhafter Tomatensauce, verfeinert mit mediterranen Kräutern und mit Feta überbacken. Auch vegan möglich!*

**Meze Platte - 38,90 €**

*Eine Vielfalt griechischer Mezedes zum entdecken. Ideal zum Teilen oder für den perfekten Start in Ihr kulinarisches Erlebnis!  
Zubereitungszeit circa 30 Minuten.*



# WARME VORSPEISEN AUS DEM MEER

**Baby Calamari - 10,90 €**

*Zart gegrillt, verfeinert mit unserem Lieblings Grieche Dressing.*

**Sardinen - 8,90 €**

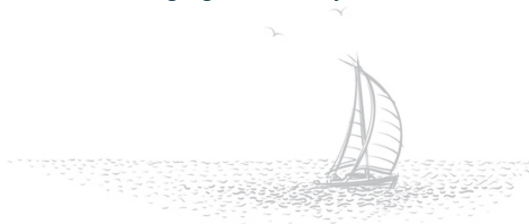
*Mehliert, außen knusprig gebraten und innen schön weich. Dazu Zaziki Dip.*

**Mydia - 11,90 €**

*Grünschalmuscheln vom Grill mit unserem Lieblings Grieche Dressing.*

**Fisch Meze - 20,90 €**

*Marinierter Oktopus, gebratene Sardinen, gegrillte Baby Calamari und Grünschalmuscheln.*



## EXTRA BEILAGEN

WÜRZIGES PITA - 2,00 €

ZITRONEN-ROSMARIN-KARTOFFELN - 4,00 €

OREGANO-POMMES - 4,00 €

GRECO-POMMES mit Feta-Raspel und Oregano - 5,00 €

KNOBLAUCH-KARTOFFELN - 4,00 €

KRITHARAKI IN TOMATENSAUCE - 4,00 €

*Wir verwenden ausschließlich extra natives Olivenöl aus eigenem Anbau, direkt von den olivenreichen Hainen meines Großvaters in Griechenland. Dieses hochwertige Olivenöl verleiht unseren Gerichten einen authentischen Geschmack. Außerdem verwenden wir biologisch angebaute Kräuter wie Oregano, Thymian und Rosmarin.*



# SALAT

## Gemischter Salat - 6,90 €

*Eine bunte Auswahl an frischen Salaten serviert mit Lieblings Grieche Dressing.*

## Kraut Salat - 4,50 €

*Eine erfrischende Mischung aus knackigem Weißkohl und süßen Karotten.*

## Rucola Salat - 13,90 €

*Mit Cherrytomaten, Pinienkernen, getrockneten Cranberries, roten Zwiebeln, Parmesan und extra nativem Olivenöl.*

## Griechischer Bauernsalat - 14,90 €

*Frische Tomaten, Gurken, Paprika, rote Zwiebeln, schwarze Oliven aus Kalamata, Feta, milde Peperoni dazu würzige Croûtons. Verfeinert mit extra nativen Olivenöl, Bio Oregano und griechischem Rotweinessig aus Paros.*

## Ionian Salat - 17,90 €

*Wahlweise Lachs- oder Wolfsbarschfilet saftig gegrillt, auf bunten Salat, roten Zwiebeln und Cherrytomaten. Verfeinert mit unserem Lieblings Grieche Dressing.*

## Stephanie Salat - 17,90 €

*Zarte Baby Calamari gegrillt auf bunten Salat, roten Zwiebeln und Cherrytomaten. Verfeinert mit unserem Lieblings Grieche Dressing.*

## Gyros Salat - 14,90 €

*Knuspriges Gyros vom Drehspieß auf bunten Salat, Krautsalat, roten Zwiebeln, Cherrytomaten, schwarze Oliven aus Kalamata und Feta.*



### Liebings Grieche Dressing \*

*Aus frisch gepressten Zitronensaft, extra nativem Olivenöl aus eigenen Anbau, Dijon-Senf und Thymian-Honig aus Griechenland.*

*Zu allen unseren Vorspeisen und Salaten servieren wir Baguette.*

*Nachbestellung: Baguette 1,50 € oder Pitabrot 2,00 €*

## VEGETARISCH & VEGAN

### **Kritharoto - 11,90 €**

*Griechische Reismudeln in fruchtiger Tomatensauce, garniert mit Feta.*

### **Pasta Metaxa - 11,90 €**

*Kofto Nudeln in cremiger Paprika-Sahne Sauce.*

### **Gemista - 12,90 €**

*Tomaten und Paprika mit Reis und mediterranen Kräutern gefüllt.  
Mit Feta garniert. Auch vegan möglich.*

### **Mediterranes Gemüse - 13,90 €**

*Eine köstliche Mischung aus saftigen Cherrytomaten, zarten Champignons, aromatischen Zucchini, Auberginen und würzigen Zwiebeln, im Ofen geröstet und mit Feta serviert. Auch vegan möglich!*

## TRADITIONELL

### **Mousaka - 17,50 €**

*Beliebter griechischer Auflauf mit Auberginen, Kartoffeln und Rinderhackfleisch, überbacken mit Béchamel Creme. Mit Feta garniert.*

### **Lammhaxe - 20,50 €**

*Geschmort nach Omas Art in Tomatensauce, serviert mit Kofto Nudeln und mit Feta garniert.*

### **Kokkinisto - 18,50 €**

*Langsam geschmortes Rindergulasch in Rotwein-Tomatensauce, serviert mit Kofto Nudeln.*

### **Griechische Weißkohlrouladen - 17,50 €**

*Gefüllt mit einer herzhaften Mischung aus aromatischem Hackfleisch und Reis, sanft in einer cremigen Zitronenei-Sauce gebettet.*



„Kritharaki“ ist auch unter dem Namen „Orzo“ bekannt. Es wird aus Hartweizengrieß hergestellt und hat eine kleine, längliche Form, ähnlich wie Reiskörner. Kritharaki werden daher häufig als Reismudeln bezeichnet.

## FISCH

### **Calamari - 18,50 €**

*Goldbraun gebraten, serviert mit Kritharaki in Tomatensauce und Zaziki Dip.*

### **Baby Calamari - 20,50 €**

*Vom Grill mit Zitronen-Rosmarin-Kartoffeln, verfeinert mit unserem Lieblings Grieche Dressing.*

### **Wolfsbarschfilet - 21,50 €**

*Vom Grill mit Zitronen-Rosmarin-Kartoffeln, verfeinert mit unserem Lieblings Grieche Dressing.*

### **Lachsfilet - 22,50 €**

*Vom Grill mit mediterranem Gemüse und Zaziki Dip, verfeinert mit unserem Lieblings Grieche Dressing.*



### **Black Tiger Garnelen - 24,50 €**

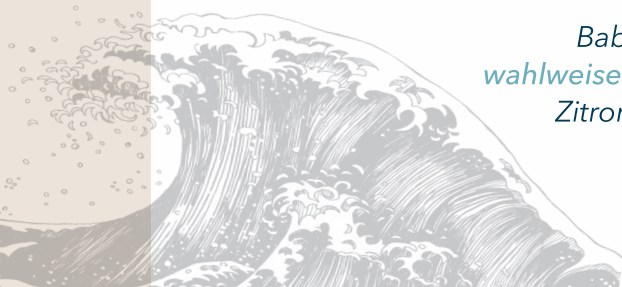
*Vom Grill mit Zitronen-Rosmarin-Kartoffeln und Zaziki Dip, verfeinert mit Knoblauch, Chili und Olivenöl.*

### **Garnelen Saganaki - 22,50 €**

*Black Tiger Garnelen in Tomatensauce mit Knoblauch, Chili und Feta. Dazu gegrilltes Baguette.*

### **Fischplatte vom Grill - 29,50 €**

*Baby Calamari, Black Tiger Garnelen und wahlweise mit Lachs- oder Wolfsbarschfilet serviert mit Zitronen-Rosmarin-Kartoffeln und Zaziki Dip.*



# FLEISCH

## Gyros - 16,90 €

*Knusprig gegrilltes Schweinefleisch vom Drehspieß, serviert mit Knoblauch-Kartoffeln, roten Zwiebeln und Zaziki Dip.*

## Suflaki vom Schweinefilet - 17,90 €

*Würzige Spieße mit Knoblauch-Kartoffeln und Zaziki Dip.*

## Kalbssuflaki - 24,50 €

*Saftige Kalbsspieße, perfekt mariniert und gegrillt, bis sie goldbraun sind. Serviert mit Zitronen-Rosmarin-Kartoffeln und Zaziki Dip.*

## Kalbsleber - 18,90 €

*Rosa gegrillt mit Röstzwiebeln, Kritharaki in Tomatensauce und Zaziki Dip.*

## Hacksteaks - 15,90 €

*Würzige Hacksteaks vom Grill mit Knoblauch-Kartoffeln und Zaziki Dip.*

## Bifteki - 17,90 €

*Würziges Hacksteak gefüllt mit Tomaten, Oliven, Feta und Peperoni, serviert mit Oregano-Pommes und Zaziki Dip.*

## Hähnchenfilet - 16,90 €

*Saftig gegrilltes Filet verfeinert mit unserem Lieblings Grieche Dressing, serviert mit Oregano-Pommes und Zaziki Dip.*

## Rinderfilet - 29,50 €

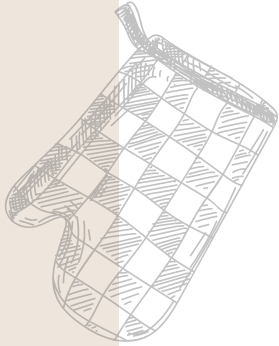
*Deutsches Premium Rind saftig gegrillt mit Röstzwiebeln, dazu Zitronen-Rosmarin-Kartoffeln und Feta Mousse Dip.*



## AUS DEM BACKOFEN

*Ihr Lieblings Fleischgericht mit cremiger METAXA Sauce und Mozzarella überbacken, serviert mit Knoblauch-Kartoffeln.*

- Gyros METAXA - 17,50 €
- Hacksteaks METAXA - 17,50 €
- Bifteki METAXA - 18,50 €
- Hähnchenfilet METAXA - 18,50 €
- Schweinefilet METAXA - 19,50 €



## KOMBINIERT

**Duetto - 18,50 €**

*Knusprig gegrilltes Gyros und goldbraun gebratene Calamari, serviert mit roten Zwiebeln, Kritharaki in Tomatensauce und Zaziki Dip.*

**Harmonia - 18,50 €**

*Feines Suflaki vom Schweinefilet und goldbraun gebratene Calamari, serviert mit Kritharaki in Tomatensauce und Zaziki Dip.*

**Symfonia - 18,50 €**

*Knuspriges Gyros und saftiges Suflaki vom Schweinefilet serviert mit roten Zwiebeln, Kritharaki in Tomatensauce und Zaziki Dip.*

**Trilogia - 19,50 €**

*Knusprig gegrilltes Gyros, feines Hähnchenfilet und würziges Hacksteak, serviert mit roten Zwiebeln, Kritharaki in Tomatensauce und Zaziki Dip.*

**Pandesia - 19,50 €**

*knusprig gegrilltes Gyros und zart gegrillte Kalbsleber, serviert mit roten Zwiebeln, Kritharaki in Tomatensauce und Zaziki Dip.*

**Melodia - 21,50 €**

*Zart gegrilltes Kalbssuflaki, Kalbsleber und würziges Hähnchenbrustfilet, serviert mit Zitronen-Rosmarin-Kartoffeln und Zaziki Dip.*

## DESSERT

### Galaktobureko - 6,50 €

*Traditionelles griechisches Dessert, das mit zarten Schichten von knusprigem Filoteig und einer himmlischen Vanille-Grieß-Füllung besticht.*

### Griechischer Joghurt - 6,50 €

*die perfekte Kombination aus cremigem griechischem Joghurt, Walnüssen und köstlichem Thymian Honig aus Griechenland.*

### Karidopita - 6,50 €

*Traditioneller Walnusskuchen, der liebevoll aus gemahlenden Walnüssen, Zimt und einem Hauch von Honig zubereitet wird. Dazu cremiges Vanilleeis.*

### Baklava - 6,50 €

*Schichten aus knusprig gebackenem Filoteig, gefüllt mit Nüssen. Übergossen mit einem Sirup aus Honig, Zimt und Zitrone. Dazu cremiges Vanilleeis.*

### Greece Brulee - 5,50 €

*Griechische Grießcreme mit flambierten Zuckerkristallen.*

## KAFFEE

CAFÉ CREMA	3,20 €
ESPRESSO	2,80 €
DOPPELTER ESPRESSO	4,10 €
ESPRESSO MACCHIATO	3,50 €
CAPPUCCINO	4,10 €
MILCHKAFFEE	4,10 €
LATTE MACCHIATO	4,10 €
GRIECHISCHER MOCCA	3,50 €
HEISSE SCHOKOLADE	4,10 €
BABYCCINO	2,00 €

**TIPP**  
**Affogato**  
4,50 €



# LIMONADE & MEHR



## HAUSGEMACHT

- KIWI-ERDBEERE
- LIMETTE-ROSMARIN
- HIMBEERE-LIMETTE



## SAFT & NEKTAR

PUR je 0,3l 4,00 €  
SCHORLE je 0,3l 3,50 €

- Orangensaft
- Apfelsaft naturtrüb
- Maracujanektar
- Johannisbeernektar
- Rhabarberschorle

## SPRITZER

je 0,5l 4,50 €

- HOLUNDERSPRITZER
- INGWERSPRITZER



**mölle**  
TRINKEN

je 0,33l 3,90 €

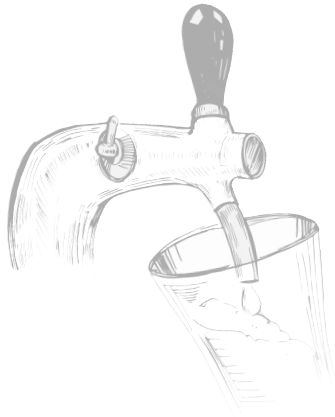
- Zitrone-Minze Limo
- Cassis-Himbeere Limo

**ELEPHANT<sup>®</sup>**  
BAY

je 0,33l 3,90 €

- ICE TEA Watermelon
- ICE TEA Blueberry
- ICE TEA Peach

# GETRÄNKE



## PUREZZA PREMIUM WATER

0,3l 2,50 €  
0,75l 5,00 €

*THINK GREEN - NACHHALTIG HANDELN*  
*Mit unserem Wassersystem haben wir die*  
*Möglichkeit unseren CO2-Fußabdruck zu*  
*verbessern und aktiv nachhaltig zu handeln.*

**AFRI COLA** je 0,33l 3,90 €

- Afri Cola
- Afri Cola zuckerfrei
- Afri Cola Mix
- Bluna Orange

**THOMAS HENRY** je 0,2l 3,50 €

- Bitter Lemon
- Tonic Water
- Ginger Beer

# BIER

## AUGUSTINER

*vom Fass | alkoholfrei*

0,5l 4,40 €

## AUGUSTINER PILS

0,33l 4,20 €

## SCHNEIDER WEISSE

*vom Fass | dunkel | leicht | alkoholfrei*

0,5l 4,40 €

## RADLER | RUSS | COLAWEIZEN

0,5l 4,40 €



# WEIN

## **WEISS BIBLIA CHORA BIO** - 0,2l 8,50 € / 0,75l 31,90 €

Weingut: Biblia Chora | Anbaugebiet: Pangedon | Rebsorte: Sauvignon Blanc & Assyrtiko  
*Der Wein besticht durch seine Frische und hat ein sehr klares Fruchtroma das an Pfirsich und Zitrusfrüchte erinnert. Ein frischer, gut strukturierter Wein mit einer gut eingebundenen Säure und einem langen, intensiven, sehr aromatischen Nachhall.*

## **CHARDONNAY** - 0,2l 6,90 € / 0,75l 26,50 €

Weingut: Lantides Estate | Anbaugebiet: P.D.O. Region Nemea | Rebsorte: Chardonnay  
*Im Eichenfass ausgebauter Chardonnay mit goldgrüner Farbe und Aromen von Pfirsich, Wildblumen und Zitronenblättern. Am Gaumen perfekte Balance von Säure und Alkohol. Langer Abgang mit leichten Vanilletönen vom Fass.*

## **MALAGOUZIA** - 0,2l 7,80 € / 0,75l 29,00 €

Weingut Alpha Estate | Anbaugebiet: PGI Florina | Rebsorte: Malagouzia  
*Ein erfrischender und lebhafter Weißwein. Mit seiner strahlend hellgelben Farbe begeistert dieser Weißwein durch Aromen von Pfirsich, Zitrusfrüchten und exotischen Früchten, die von einem subtilen Hauch von Gewürzen begleitet werden. Sein Abgang ist angenehm lang und bietet ein unvergessliches Genusserlebnis.*

## **RETSINA** - 0,2l 5,10€

Weingut: Malamatina | Anbaugebiet: Kalochori/ Thessaloniki | Rebsorte: Roditis & Savatiano  
*Gehartzter Weiswein aus Kalochori. Ein Retsina, der nach uralter Tradition hergestellt wird und noch voller Frische ist.*

## **ROSE AKAKIES** - 0,2l 7,50 € / 0,75l 28,00 €

Weingut: Kir Yianni | Anbaugebiet: g.g.A. Amyndeon | Rebsorte: Xinomavro  
*Dieser Rosé erstrahlt in lebendigem Pink. In der Nase zeigen sich Aromen von Erdbeeren, Kirschen und Blumen. Am Gaumen wird der intensive fruchtige Charakter mit einem langen, fruchtigen Abgang untermalt.*

## **PARANGA FLOWERS** - 0,2l 6,30 € / 0,75l 23,50 €

Weingut: Kir Yianni | Anbaugebiet: g.g.A. Amyndeon | Rebsorte: Xinomavro & Merlot  
*In der Nase rote Johannisbeeren, Rosenblätter, Erdbeeren und Zitrus, begleitet von einem Hauch mediterraner Kräuter. Am Gaumen frisch, rund und lebendig, mit zarter Frucht, eleganter Säure und feiner Würze. Ein Rosé mit Trinkfluss und Charakter.*

## **Piccolo Mondo** - 0,2l 5,50 € / 0,75 20,50 €

Weingut: Semeli | Anbaugebiet: Korinth | Rebsorte: Moschofilero, Agiorgitiko  
*Dieser leuchtend farbige Roséwein besticht durch sein Aroma roter Früchte und Muskatnuss. Mit einem harmonischen Säuregehalt erfrischt er am Gaumen und eignet sich hervorragend als Aperitif. Er passt besonders gut zu leichten Desserts.*

# WEIN

## **ROT NEMEA** - 0,2l 7,50 € / 0,75l 28,00 €

Weingut: Lantides Estate | Anbaugebiet: P.D.O.-Region Nemea | Rebsorte: Agiorgitiko  
*Der Agiorgitiko durfte 14 Monate in Eichenfässer reifen und ist angenehm zugänglich und rund. Beerige Nase mit Gewürznoten wie Zimt und Nelke, mittlerer Körper, anmutige Textur, ausgewogene Säure.*

## **IMIGLIKOS** - 0,2l 6,90€ / 0,75l 25,90€

Weingut: Bairaktaris | Anbaugebiet: P.D.O.-Region Nemea | Rebsorte: Agiorgitiko  
*Ein lebendiger und gleichzeitig reifer Imiglykos mit frischen Erdbeer- und Pflaumenaromen sowie einer intensiven Säure. Reifung in französischen Eichenfässern für 12 Monate.*

## **AXIA** - 0,2l 7,50 € / 0,75l 28,00 €

Weingut: Alpha Estate | Anbaugebiet: PGI Florina | Rebsorte: Syrah, Xynomavro  
*Mit einer tiefen purpurnen Farbe harmonisieren im Bouquet Pflaumen und Blaubeeren mit Vanille, Pfeffer und Nelke. Der vollmundige Geschmack, ausgewogene Tannine und eine angenehme Säure sorgen für einen langen, beeindruckenden Abgang. Die 9-monatige Eichenfässer-Lagerung und 15-monatige Flaschenreifung intensivieren seine Aromen.*

## **CABERNET SAUVIGNON** - 0,2l 7,50 € / 0,75l 28,00 €

Weingut: Lantides Estate | Anbaugebiet: g.g.A. Peloponnes | Rebsorte: Cabernet Sauvignon  
*Dieser Wein beeindruckt mit einer tiefen, purpurnen Farbe. In der Nase offenbart er ein komplexes und reichhaltiges Bouquet, das gleichzeitig eine elegante Note beibehält.*

*Griechische Weine bieten eine beeindruckende Bandbreite an Aromen und Stilrichtungen. Ob Weiß, Rot oder Süßwein - für jeden Geschmack gibt es das passende Erlebnis.*

*entdecken sie noch mehr Griechische Weine in unserer Separaten Wein-Karte. Sprechen sie uns an - Wir beraten Sie gerne.*

## WEINSCHORLE

WEISS, ROT ODER ROSÉ - 0,3l 5,50 €  
süß | sauer



# PRICKELND

## PROSECCO SPUMANTE DOC BRUT

*blumige Struktur, filigrane Noten nach gelbem Apfel, mineralischer Nachhall*  
0,1l 4,20 € / 0,75l 28,90 €

### SARTI SPRITZ

*Prosecco, Soda, Sarti Rose,  
frische Orange und Minze*

### SARTI LEMON

*Bitter Lemon, Sarti Rose,  
frische Limette und Rosmarin*

### LIMONCELLO SPRITZ

*Prosecco, Soda, Limoncello-Likör,  
frische Limette und Rosmarin*

### 1888 SPRITZ

*Prosecco, Soda, Pfirsich-Sirup,  
Metaxa, Pfirsich und Minze*

### LILLET

*Lillet, Wild Berry,  
Beerenfrüchte und Minze*

### APEROL SPRITZ- auch alkoholfrei

*Prosecco, Soda, Aperol,  
frische Orange und Minze*

### HIMBEER SPRITZ - auch alkoholfrei

*Prosecco, Soda, Himbeer-Sirup,  
Limettensaft, Himbeeren und Minze*

### INGE SPRITZ - auch alkoholfrei

*Prosecco, Soda, Ingwer-Sirup,  
frische Limetten, Ingwer und Rosmarin*

### HUGO - auch alkoholfrei

*Prosecco, Soda, Holunderblüten-Sirup,  
frische Limetten und Minze*

### KIWI-ERDBEER SPRITZ - auch alkoholfrei

*Prosecco, Soda, Kiwi-Sirup, Erdbeer-Sirup,  
Erdbeeren, frische Limetten und Minze*



# COCKTAILS

## LIEBLINGS MULE 8,50 €

*Metaxa, Ginger Beer, frische Limetten, Minze & Ingwer*

## MUNICH MULE 8,50 €

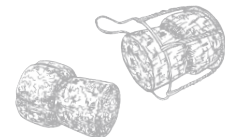
*Gin, Ginger Beer, frische Limetten, Minze & Ingwer*

## MOSCOW MULE 8,50 €

*Vodka, Ginger Beer, frische Limetten, Minze & Ingwer*

## ATHENS MOJITO 8,50 €

*Metaxa, Soda, frische Limetten, Minze, weißer Zucker*



# LONGDRINKS

## GIN TONIC

*dein Lieblings Gin & Thomas Henry Tonic Water*

- ★ *Bombay Sapphire (England)* 8,50 €
- ★ *Hendrick's (Schottland)* 9,50 €
- ★ *Krater Noster (10 Minuten von hier)* 10,50 €
- ★ *Monkey 47 (Germany)* 11,50 €

## METAXA TONIC 7,50 €

*Metaxa & Tonic Water*

## METAXA LIMONADE 7,50 €

*Metaxa & Bitter Lemon*

## FIVE MINUTES OUZO 6,50 €

*Ouzo auf Eis mit stillem Wasser*

## VODKA LEMON 7,50 €

*Vodka & Bitter Lemon*

## VODKA SODA 7,50 €

*Vodka, Zitronensaft & Soda*

## HAVANNA COLA 7,50 €

*Havana & Coca Cola*



# ALKOHOLFREI

## OMEGA 6,00 €

*Orangensaft, Maracujasaft, Apfelsaft und Kiwi-Erdbeer-Sirup*

## „NO“JITO 7,00 €

*Zitronenlimo, Soda, frische Limetten, Minze und weißer Zucker*



## BRANDY 2CL

METAXA, *Private Reserve, 30 Jahre, 40 %* 6,00 €

## TRESTER 2CL

GRAPPA, *Italien, Premium, 40 %* 4,00 €

TSIPURO, *Griechenland, Premium, 40 %* 4,00 €

## TEQUILA 2CL

DON JULIO BLANCO, *Mexico, 38 %* 4,00 €

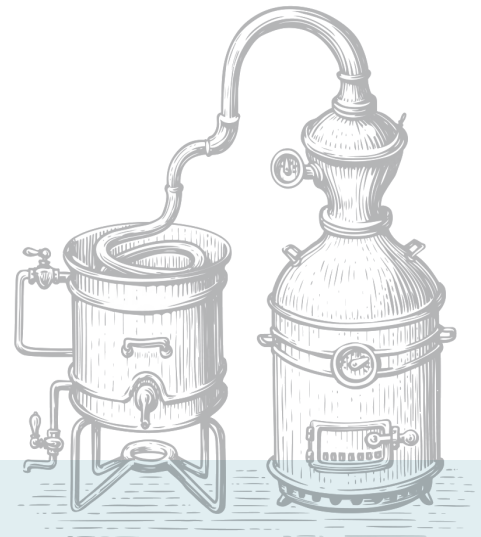
## LIKÖR 4CL I AUF EIS

AMARO DEL CAPO, 35 % 4,50 €

SAMBUCA, 38 % 4,50 €

LIMONCELLO, 26 % 4,50 €

AMARETTO, 28 % 4,50 €



## SCHNAPP(S)SCHUSS *Scheibel* EDLE BRANDE ERLEBEN

### EDLE HIMBEERE, 40 %

*Intensive Himbeernote, zartes Aroma von Kirsche und Trauben. Geschmeidig, weich und elegant im Abgang.*

### GOLD WILLI, 40 %

*Knackiges Birnenbukett mit dezenten Anklängen von Quitte und Holunderblüte. weich, mit Nuancen von Zitrus. Lang anhaltende Frucht im Abgang.*

### MIRABELLINE, 40 %

*Zarte florale Noten von Rosen und Hyazinthen. Kristalliner Mirabellenton mit etwas Salbei und Bergamotte unterlegt. Leicht pfeffrige Note im Finish.*

2cl je 4,00 €



# KAFFEE, TEE & SÜSSES

— LIEBLINGS —  
**GRIECHÉ**

48° 52' 22.1" N 10° 43' 20.6" E

# TEE

**KARTERAKI®** aus Heraklion, Kreta, stellt einzigartige Kräutertee-mischungen nach traditionellen kretischen Rezepten aus heimischen Aromapflanzen her.

## TRADITIONELL

Diktamos, Salbei, Majoran und grüne Minze Ideal für jede Tageszeit, basiert er auf einem traditionellen Rezept.



## AROMA DES OSTENS

Diktamos, Salbei, Majoran, Zitronenverbene, Kamille, Zimt und Nelke. Der Tee bietet einen mild-süßen Geschmack und ein orientalisches Aroma.

## PRASSINO

Grüner Tee, Diktamos und Thymian. Stimuliert Körper und Geist und trägt zur Entspannung bei.

## DIKTAMOS

Das 'Liebeskraut' von Kreta, ist eine wertvolle, endemische Pflanze, die nur auf Kreta wächst. Er bietet einen milden Geschmack und regt den Magen an.

## ZITRONENVERBENE

Der Tee aus echten kretischen Zitronenverbene-Blättern bietet ein einzigartiges, zitroniges Aroma und einen leicht säuerlichen Geschmack.

## PFEFFERMINZE

Genießen Sie diesen Kräutertee mit seinem kräftigen, pfeffrigen Aroma und dem süßen, kühlen, erfrischenden Geschmack.

## BERGTEE

Der Bergtee aus der Pflanze Sideritis ist koffeinfrei, wohltuend und stärkt Körper und Geist. Er wächst in den bergigen Regionen Griechenlands und ist für seine heilenden Eigenschaften bekannt.

## SALBEI

Handverlesen im Sommer rund um den Wald von Rouvas im Psiloritis-Gebirge. Kräftiger, aromatischer Geschmack mit dem intensiven, frischen Duft des kretischen Salbeis.

## KAMILLE

Aus wilden Kamillenblüten des Psiloritis. Wohltuend, entspannend und mild-süß im Geschmack.

# KAFFEE

CAFÉ CREMA	3,20 €
ESPRESSO	2,80 €
DOPPELTER ESPRESSO	4,10 €
ESPRESSO MACCHIATO	3,50 €
CAPPUCCINO	4,10 €
MILCHKAFFEE	4,10 €
LATTE MACCHIATO	4,10 €
GRIECHISCHER MOCCA	3,50 €
HEISSE SCHOKOLADE	4,10 €
BABYCCINO	2,00 €

*An warmen Sommertagen servieren auch ...*

EISKAFFEE	6,50 €
EISSCHOKOLADE	6,50 €
FRAPPE	5,50 €
FRAPPÉ <i>mit Vanille Eis</i>	6,50 €



**TIPP**  
**Affogato**  
4,50 €

# SÜSSES

## **GALAKTOBUREKO - 6,50€**

*Traditionelles griechisches Dessert, das mit zarten Schichten von knusprigem Filoteig und einer himmlischen Vanille-Grieß-Füllung besticht.*

## **GRIECHISCHER JOGHURT - 6,00€**

*die perfekte Kombination aus cremigem griechischem Joghurt, Walnüssen und köstlichem Thymian Honig aus Griechenland.*

## **KARIDOPITA - 6,50€**

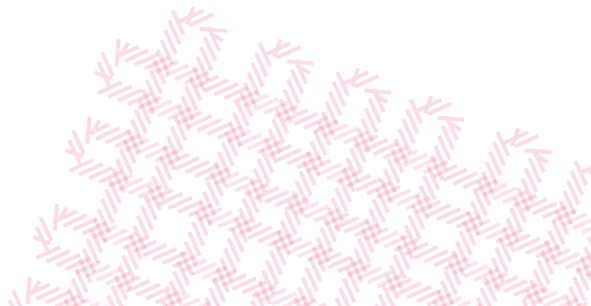
*Traditioneller Walnusskuchen, der liebevoll aus gemahlene Walnüssen, Zimt und einem Hauch von Honig zubereitet wird.  
Dazu cremiges Vanilleeis.*

## **BAKLAVA - 6,50€**

*Schichten aus knusprig gebackenem Filoteig, gefüllt mit Nüssen. Übergoßen mit einem Sirup aus Honig, Zimt und Zitrone.  
Dazu cremiges Vanilleeis.*

## **GREECE BRULEE - 5,50€**

*Griechische Grießcreme mit flambierten Zuckerkristallen.*



# EIS

## ERDBEERGLÜCK - 8,50 € (*Saison*)

*Erdbeer- und Joghurteis mit Sahne, frischen Erdbeeren, gestifteten Mandeln und Erdbeersauce.*

## GÖTTER EIS - 8,50 €

*Hausgemachtes Joghurt-Eis mit Thymian Honig aus Griechenland und Walnüssen.*

## MR. GREEN - 8,50 €

*Hausgemachtes Weiße Schokoladen-Pistazien Eis mit Pistaziencreme und Sahne.*

## DIVA - 8,50 €

*Hausgemachtes Amarena Eis verfeinert mit Amarena-Kirsch-Sauce und Sahne.*

## HELLY BERRY - 8,50 €

*Hausgemachtes Vanille-Eis übergossen mit warmen Himbeeren.*

### **Unsere Eissorten:**

*Vanille, Amarena  
Weiße-Schokolade-Pistazien,  
Joghurt, Schokolade  
Erdbeere*

### **Eis-Portionen:**

*Eine Kugel Eis - 2,00 €  
Zwei Kugeln Eis - 4,00 €  
Portion Sahne - 1,50 €  
Extra Sauce - 1,50 €  
Extra Toppings - 2,50 €*

## ROLLS-ROYCE - 8,50 €

*Schokoladeneis mit Sahne, Schokoröllchen und Schokosauce.*

## HALVALA - 8,50 €

*Milcheis mit Sahne, Halvabröseln und Caramelsauce*

## GOLDENE KUGEL - 3,90 €

*Hausgemachtes Vanille-Eis mit extra nativen Olivenöl und handgeschöpftes Meersalz aus Griechenland.*



### **SARTI SPRITZ**

*Prosecco, Soda, Sarti Rose, frische Orange und Minze*

### **SARTI LEMON**

*Bitter Lemon, Sarti Rose, frische Limette und Rosmarin*

### **LIMONCELLO SPRITZ**

*Prosecco, Soda, Limoncello-Likör, frische Limette und Rosmarin*

### **1888 SPRITZ**

*Prosecco, Soda, Pfirsich-Sirup, Metaxa, Pfirsich und Minze*

### **LILLET**

*Lillet, Wild Berry, Beerenfrüchte und Minze*

### **APEROL SPRITZ** - auch alkoholfrei

*Prosecco, Soda, Aperol, frische Orange und Minze*

### **HIMBEER SPRITZ** - auch alkoholfrei

*Prosecco, Soda, Himbeer-Sirup, Limettensaft, Himbeeren und Minze*

### **INGE SPRITZ** - auch alkoholfrei

*Prosecco, Soda, Ingwer-Sirup, frische Limetten, Ingwer und Rosmarin*

### **HUGO** - auch alkoholfrei

*Prosecco, Soda, Holunderblüten-Sirup, frische Limetten und Minze*

### **KIWI-ERDBEER SPRITZ** - auch alkoholfrei

*Prosecco, Soda, Kiwi-Sirup, Erdbeer-Sirup, Erdbeeren,  
frische Limetten und Minze*

# LIMONADE & MEHR

## HAUSGEMACHT

- KIWI-ERDBEERE
- LIMETTE-ROSMARIN
- HIMBEERE-LIMETTE



## SAFT & NEKTAR

PUR je 0,3l 4,00 €  
SCHORLE je 0,3l 3,50 €

- Orangensaft
- Apfelsaft naturtrüb
- Maracujanektar
- Johannisbeernektar
- Rhabarberschorle

## SPRITZER

je 0,5l 4,50 €

- HOLUNDERSPRITZER
- INGWERSPRITZER

NEU  
BEI  
UNS

**möle**  
TRINKEN

je 0,33l 3,90 €

- Zitrone-Minze Limo
- Cassis-Himbeere Limo

**ELEPHANT<sup>®</sup>**  
**BAY**

je 0,33l 3,90 €

- ICE TEA Watermelon
- ICE TEA Blueberry
- ICE TEA Peach