

Für die Kennzeichnung der Allergene fragen
 Sie unser Personal oder verlangen Sie nach
 unserer Allergiekarte.

Suppen - Soups

- | | |
|----------|--|
| 1 | Hühnersuppe ^{G,1} 4,00 €
<i>Chicken soup</i> |
| 2 | Griechische Bohnensuppe ^{7,F,1} 4,00 €
<i>Greek bean soup</i> |

Wir empfehlen Ihnen vor oder während des Essens unseren
 hausgemachten - Zaziki - eine pikante Joghurtspeise,
 verfeinert mit Gurken, Olivenöl und Knoblauch.

*We recommend our homemade zaziki before or
 during your meal. A spicy yogurt dish,
 refined with cucumber, olive oil and garlic.*

Vorspeisen - Starters

- | | |
|-----------|---|
| 3 | Tarama ^{1,2,D} 4,00 €
delikate Creme aus Fischrogen
<i>greek caviar cream</i> |
| 4 | Pikilia - Vorspeisenteller - 1 gefülltes Weinblatt ^{1,2,D,G,A1} 10,50 €
Oktapodi, 1 Tiropitaki, Zaziki, Tarama, Bohnensalat, Krautsalat
<i>Pikilia - Octopus, 1 Tiropitaki, zaziki, Tarama, bean salad, coleslaw</i> |
| 5 | Oktapodi Salat ^N 9,00 €
Oktopus eingelegt in Öl, mit Paprika und Knoblauch
<i>Octopus in oil, with paprika and garlic</i> |
| 6 | Gingantes ^G 6,00 €
weiße Riesenbohnen in Tomaten-Knoblauchsauce gratiniert mit Feta und Gouda Käse
<i>White beans (big) in tomato-garlic-sauce gratinated with Feta and Gouda cheese</i> |
| 7 | Zaziki ^G 4,50 €
eine pikante Joghurtspeise
<i>Zaziki - a spicy yogurt dish</i> |
| 8 | Dolmadakia 6,50 €
hausgemachte Weinblätter gefüllt mit Hackfleisch (vom Schwein) und Reis,
verfeinert mit einer leichten Knoblauch-Vinaigrette
<i>Dolmadakia - homemade wine leaves stuffed with minced meat (pork)
and rice, refined with a light garlic vinaigrette</i> |
| 9 | Champignon-Pfännchen ^{G,G,1} 6,50 €
frische Champignons mit Kräutern, in Sauce Bearnaise nach Art des Hauses,
mit Sherry verfeinert
<i>Champignon-pan - fresh mushrooms with herbs, in sauce Bearnaise homemade style,
refined with sherry</i> |
| 90 | Schwarze Kalamata-Oliven 3,50 €
<i>Kalamata olives</i> |
| 10 | Peperoni 3,00 €
<i>hot peppers</i> |
| 11 | Peperoni 4,50 €
gegrillt mit Olivenöl und Knoblauch
<i>hot peppers grilled with olive oil and garlic</i> |

Käse-Spezialitäten - Cheese specialties

12	Griechischer Feta^G mit Zwiebeln und Olivenöl <i>Greek Feta with onions and olive oil</i>	6,50 €
13	Cremiger Weichkäse^G mit Zwiebeln und Olivenöl <i>Creamy soft cheese with onions and olive oil</i>	6,00 €
14	Saganaki^{A1, C, G} gebackener Fetakäse <i>Saganaki - fried Feta cheese</i>	7,00 €
14a	Warmer Fetakäse^G in Olivenöl, Knoblauch und Zwiebeln, garniert mit Tomatenscheiben <i>warm Feta cheese in olive oil, garlic and onions, garnished with tomato slices</i>	7,50 €
15	Tiropitakia^{A1, G} Teigtaschen, dazu Zaziki <i>Cheese dough bags with zaziki</i>	6,00 €

Frische Salate - Fresh salads

16	Thunfischsalat^D Bauernsalat mit Thunfisch <i>Farmer salad with tuna</i>	8,50 €
17	Putenbrustsalat^G Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Weichkäse, Eisbergsalat mit gegrillten Putenbruststreifen <i>Salad farmer style - tomatoes, cucumber, olives, hot peppers, soft cheese, lettuce with grilled turkey stripes</i>	9,50 €
18	Bauernsalat^G Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Weichkäse, Eisbergsalat <i>Salad farmer style - tomatoes, cucumber, olives, hot peppers, soft cheese, lettuce</i>	8,00 €
19	Krautsalat (Weißkohl) <i>Cabbage salad</i>	3,50 €
20	Bohnensalat <i>Bean salad</i>	4,00 €
201	Grüner Salat mit hausgemachtem Dressing^{A1, C, G, I} <i>Green salad with homemade dressing</i>	4,00 €
202	Spezialsalat^G Zaziki, Krautsalat (Weißkohl), Bohnensalat <i>Zaziki, coleslaw, bean salad</i>	4,50 €
203	Portion hausgemachtes Salatdressing <i>Portion of homemade salad dressing</i>	1,50 €
	außer Haus 250 ml	3,50 €
	<i>outside of the house</i>	

Beilagen - Side dishes

21	Pommes frites <i>French fries</i>	3,00 €
22	Tomatenreis mit Gewürzen <i>Tomatoerice with spices</i>	3,00 €
23	Kretanische Kartoffeln^{A1, C, G, I} <i>Cretan potatoes, potatoes au gratin</i>	4,50 €

24	Folienkartoffel mit Zaziki ^G	5,00 €
	<i>Baked potatoe in foil with zaziki</i>	
25	Röstkartoffeln	3,50 €
	würzige Kartoffelecken	
	<i>Spicy potatoe wedges</i>	
26	Metaxa Sauce ^G	1,50 €
	Tomaten-Sahnesauce, Zwiebeln und Champignons	
	<i>metaxa sauce - tomato cream sauce, onions and mushrooms</i>	
	außer Haus	250 ml 2,50 €
260	Scharfer Paprika Dip ¹	1,50 €
	<i>Hot pepper dip</i>	
261	Körbchen Brot (extra) ^{A1}	1,00 €
	<i>breadbasket (extra)</i>	
262	Portion Knoblauchbrot ^{A1}	3,00 €
	<i>portion garlic-bread</i>	
263	Pitabrot gegrillt ^{A1}	3,00 €
	<i>grilled pita-bread</i>	
264	Portion Ketchup oder Mayonnaise ^{1, G}	0,50 €
	<i>portion ketchup or mayonnaise</i>	

Vegetarische Gerichte - Vegetarian dishes

27	Spaghetti mit Metaxa-Sauce ^{A1, G}	8,00 €
	mit geriebenem Hartkäse	
	<i>Spaghetti with metaxa sauce and grated hard cheese</i>	
28	Spaghetti in Metaxa-Sauce und Käse überbacken ^{A1, G}	8,00 €
	<i>Spaghetti with metaxa sauce and cheese au gratin</i>	
29	Kritharaki in Metaxa-Sauce ^{A1, G}	8,50 €
	mit Fetakäse überbackene Reismudeln	
	<i>Kritharaki - rice noodles in metaxa sauce with feta cheese au gratin</i>	
290	Gemüsepfanne flambiert mit Metaxa ^{A1, G, I}	12,00 €
	mit Broccoli, Blumenkohl, Paprika, Champignons und Zwiebeln in pikanter Sauce, dazu grüner Salat und Brot	
	<i>Pan with vegetable flamed with Metaxa (vegetarian) with broccoli, cauliflower, peppers, mushrooms and onions in spicy sauce, served with green salad and bread</i>	

Delikatessen aus dem Meer - Delicious from the sea

30	Kalamaria ^{A1, C, D, G, I}	14,00 €
	gebackener Tintenfisch gebraten, dazu Cocktailsauce und grüner Salat	
	<i>Kalamaria - baked fry cuttlefish with cocktailsauce and green salad</i>	
31	Scampis-Pfännchen (7 Stück) ^{B, C, G, I, A1}	18,50 €
	gebraten in Olivenöl mit Zwiebeln, Paprika, Champignons, Knoblauch, flambiert mit Metaxa, dazu Weißbrot und grüner Salat	
	<i>Scampi-pan (7 pieces) with onions, paprika, mushrooms and garlic, flamed with metaxa, with bread and green salad</i>	
32	Rotbarschfilet aus der Pfanne ^{A1, C, G, I}	16,50 €
	mit Knoblauch-Cocktail-Sauce, dazu Pommes frites und grüner Salat	
	<i>Perch from the pan with garlic cocktail sauce, French fries and green salad</i>	
33	Gegrillter Schwertfisch mit Gemüse ^{D, A1, C, G, I}	17,00 €
	verfeinert mit einer leichten Knoblauch-Vinaigrette, dazu grüner Salat	
	<i>grilled swordfish with vegetables, refined with a light garlic vinaigrette and green salad</i>	
34	Gegrilltes Lachsfilet mit Gemüse ^{D, A1, C, G, I}	18,00 €
	verfeinert mit einer leichten Knoblauch-Vinaigrette, dazu grüner Salat	
	<i>grilled salmonfillet with vegetables, refined with a light garlic vinaigrette and green salad</i>	
35	Fischplatte gegrillt mit Gemüse ^{B, D, A1, C, G, I}	23,50 €
	Lachsfilet, Schwertfisch, Scampis, verfeinert mit einer leichten Knoblauch-Vinaigrette, dazu grüner Salat	
	<i>salmonfillet, swordfish, scampi, refined with a light garlic vinaigrette with vegetables and green salad</i>	

Kinderteller - Children's plate

- | | | |
|-----------|---|---------------|
| 36 | Gyros ^{C, G, I}
mit Reis, Pommes frites und grünem Salat
<i>Gyros with rice, French fries and salad</i> | 8,00 € |
| 37 | Souvlaki ^{C, G, I}
mit Reis, Pommes frites und grünem Salat
<i>Souvlaki with rice, French fries and salad</i> | 8,00 € |
| 38 | Souzouki (vom Schwein) ^{C, G, I}
mit Reis, Pommes frites und grünem Salat
<i>Souzouki (pork) with rice, French fries and salad</i> | 8,00 € |

- Gyros -

**Die außergewöhnliche griechische Spezialität nach der besonderen Art
 unseres Hauses, Gyros ist ein mächtiger Fleischspieß, der mit ausgefallenen
 Gewürzen bestreut wird. Von diesem Spieß erhalten Sie eine herrliche Portion.
 Wir verwenden für unsere Gyros-Gerichte, die selbstverständlich hausgemacht sind,
 ausschließlich frischen Schweinenacken.**

- Gyros -

*The extraordinary Greek specialty in the special way of the house.
 Gyros is a powerful meat skewer that is sprinkled with unusual spices.
 You get a wonderful portion from this skewer.
 We only use fresh pork neck for our Gyros dishes.
 All dishes are homemade style.*

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 39 | Gyros ohne Beilagen
<i>Gyros without side dishes</i> | 10,00 € |
| 40 | Gyros ^{A1, C, G, I}
mit Reis, Pommes frites und grünem Salat
<i>Gyros with rice, French fries and green salad</i> | 11,50 € |
| 41 | Gyros mit Tomaten und Käse überbacken in Metaxasauce ^{A1, C, G, I}
dazu Pommes frites und grüner Salat
<i>Gyros with tomatoes and cheese au gratin in metaxa sauce, with French fries and green salad</i> | 12,50 € |
| 42 | Gyros Pita im Teig auf griechische Art ^{A1, C, G, I}
mit Metaxa-Sauce, dazu Pommes frites und grünem Salat
<i>Gyros-Pita - in dough, greek style with metaxa sauce, French fries and green salad</i> | 12,50 € |
| 420 | Putengyros ^{A1, C, G, I}
nach Art des Hauses, dazu Pommes frites und grüner Salat
<i>Turkeygyros with sauce Bearnaise home made style, French fries and green salad</i> | 12,50 € |
| 421 | Putengyros ^{A1, C, G, I}
in Sauce Bearnaise nach Art des Hauses, mit Tomaten und Käse überbacken,
 dazu Pommes frites und grüner Salat
<i>Turkeygyros in sauce Bearnaise home made style, with tomatoes and cheese au gratin
 with French fries and green salad</i> | 13,50 € |

Delikate Fleischgerichte vom Grill

Delicious Meat Dishes from the Grill

43	Souzoukia ^{A1, C, G, I} 4 Schweinemettklöße mit Reis, Pommes frites und grünem Salat <i>Souzoukia - 4 meat balls (pork) with rice, French fries and green salad</i>	11,00 €
44	Souvlakia - 2 Fleischspieße (vom Schwein) ^{A1, C, G, I} mit Reis, Pommes frites und grünem Salat <i>Souvlakia - 2 meat spits (pork) with rice, French fries and green salad</i>	11,50 €
440	4 Original griechische Bauernspieße ^{A1, C, G, I} vom Schwein, mit Reis, Pommes frites und grünem Salat <i>4 original greek farmspits (pork) with rice, French fries and green salad</i>	12,50 €
45	Schweinesteak ca 180g. ^{A1, C, G, I} auf griechische Art mit Metaxa-Sauce, Reis, Pommes frites und grünem Salat <i>Pork steak ca 180g greek style with metaxa sauce, rice, French fries and green salad</i>	12,00 €
46	2 Lammspieße vom Lammrücken ^{A1, C, G, I} dazu Folienkartoffel mit Zaziki und grünem Salat <i>2 Lamb spits from the saddle of lamb, potatoe in foil with zaziki and green salad</i>	19,50 €
47	Niki-Spieß ^{A1, C, G, I} Schweinefilets, dazu Folienkartoffel mit Zaziki und grünem Salat <i>Niki-spit, pork fillets with baked potatoe in foil with zaziki and green salad</i>	17,50 €
48	Rinderleber ^{A1, C, G, I} mit Zitrone, gebratenen Zwiebeln, Reis, Pommes frites und grünem Salat <i>Beef liver with lemon, fried onions, rice, French fries and green salad</i>	11,50 €
49	5 Lammkoteletts ^{A1, C, G, I} mit Zitrone, Folienkartoffel mit Zaziki und grünem Salat <i>5 lamb chops with lemon, potatoe with zaziki and green salad</i>	17,50 €
50	Bifteki (vom Schwein gehacktes) ^{A1, C, G, I} mit Fetakäse gefüllt, dazu Reis, Pommes frites und grünem Salat <i>Bifteki (minced pork) filled with feta cheese, rice, French fries anf green salad</i>	13,50 €
51	Thessaloniki-Teller ^{A1, C, G, I} 2 Schweinefilets, 1 zartes Rinderfilet mit gerösteten Zwiebeln, Metaxa-Sauce, Röstkartoffeln und grünem Salat <i>Thessaloniki-Plate, 2 pork fillets, 1 tender beef filled with roasted onions, metaxa-sauce, spicy potatoes and green salad</i>	18,50 €
52	Athener-Teller ^{A1, C, G, I} 2 zarte Rinderfilets mit Metaxa-Sauce, Röstkartoffeln und grünem Salat <i>Athenian-Plate, 2 tender beef fillets with metaxa-sauce, roasted potatoes and green salad</i>	23,00 €

53	Alexander-Teller ^G	15,00 €
	3 Schweinefilets mit Metaxa-Sauce, Reis, Pommes frites und Spezial-Salat <i>Alexander-Plate, 3 pork fillets with metaxa-sauce, rice, French fries and special-salad</i>	
54	Apollon-Teller ^{A1, C, G, I}	16,50 €
	3 Schweinefilets mit Fetakäse gefüllt, Metaxa-Sauce, Reis, Pommes frites und grüne Salat <i>Apollon-Plate, 3 pork fillets filed with feta cheese, metaxa-sauce, rice, French fries and green salad</i>	
55	Zentauren-Teller ^{A1, C, G, I}	13,50 €
	Gyros, Souvlaki, Reis, Pommes frites und grüner Salat <i>Centaures-Plate, Gyros, Souvlaki, rice, French fries and green salad</i>	
56	Sparta-Teller ^{A1, C, G, I}	13,50 €
	Gyros, Souzouki, Reis, Pommes frites und grüner Salat <i>Sparta-Plate, Gyros, Souzouki, rice, French fries and green salad</i>	
57	Helena-Teller ^G	14,00 €
	Gyros, Souvlaki, Leber, Reis, Pommes frites und Spezial-Salat <i>Helena-Plate, Gyros, Souvlaki, liver, rice, French fries and special-salad</i>	
58	Olympia-Teller ^G	14,50 €
	Gyros, Souzouki, Lammkotelett, Leber, Reis, Pommes frites und Spezial-Salat <i>Olympia-Plate, Gyros, Souzouki, lamb chop, liver, rice, French fries and special-salad</i>	
59	Minoas-Teller ^G	14,00 €
	Gyros, Lammkotelett, Souzouki, Reis, Pommes frites und Spezial-Salat <i>Minoas-Plate, Gyros, lamb chop, Souzouki, rice, French fries and special-salad</i>	
60	Spezial-Teller ^G	14,50 €
	Gyros, Souvlaki, Steak, Souzouki, Reis, Pommes frites und Spezial-Salat <i>Special-Plate, Gyros, Souvlaki, steak, Souzouki, rice, French fries and special-salad</i>	
61	Rhodos-Teller ^G	15,00 €
	Gyros, Souvlaki, Lammkotelett, Leber, Reis, Pommes frites und Spezial-Salat <i>Rhodes-Plate, Gyros, Souvlaki, lamb chop, liver, rice, French fries and special-salad</i>	
62	Grillteller "Niki" ^G	18,50 €
	Souvlaki, Souzouki, Lammkotelett, Schweinesteak und Schweinefilet, Röstkartoffeln und Spezial-Salat <i>Grilled-Plate "Niki", Souvlaki, Souzouki, lamb chop, pork steak and pork fillet, spicy potatoes and special-salad</i>	
63	Aris-Teller ^G	26,50 €
	1 Lammspieß, Rinderfilet und 2 Lammkoteletts, Röstkartoffeln und Spezial-Salat <i>Grilled-Plate "Aris", 1 lamb skewer, 1 beef and 2 lamb chops, spicy potatoes and special-salad</i>	
64	Putensteak gegrillt ^{A1, C, G, I}	14,00 €
	gebratenes Gemüse, Knoblauchbrot und gemischter Salat <i>grilled turkey steak, fried vegetable, garlic bread and mixed salad</i>	

Spezialitäten ab 2 Personen

Specialities from 2 persons

- 66 **NIKI-Platte (Spezialität des Hauses) pro Person^G** 17,50 €
**Gyros, Souvlakia, Souzoukia, Steaks und Lammkoteletts,
dazu Reis, Pommes frites und Bauernsalat**
*NIKI-Plate (our speciality) per Person, Gyros, Souvlakia, Souzoukia, steaks and lamb chops
with rice, French fries and farmer salad*

Spezialitäten überbacken

Specialities au gratin

- 67 **Zartes Rind- und Schweinefilet in Metaxa-Sauce^{A1, C, G, I}** 16,50 €
mit Tomaten und Käse überbacken, dazu kretanische Kartoffeln und Spezial-Salat
*tender beef and pork fillet in metaxa-sauce with tomatoes and cheese au gratin,
cretan potatoes and special-salad*
- 68 **Zarte Schweinefilets in Metaxa-Sauce^{A1, C, G, I}** 14,50 €
mit Tomaten und Käse überbacken, dazu kretanische Kartoffeln und Spezial-Salat
*tender pork fillets in metaxa-sauce with tomatoes and cheese au gratin,
cretan potatoes and special-salad*
- 69 **Souvlakia (vom Schwein) in Metaxa-Sauce^{A1, C, G, I}** 13,00 €
mit Tomaten und Käse überbacken, dazu kretanische Kartoffeln und Spezial-Salat
*Souvlakia in metaxa-sauce with tomatoes and cheese au gratin,
cretan potatoes and special-salad*
- 70 **3 Souzoukia (vom Schwein) in Metaxa-Sauce^{A1, C, G, I}** 12,50 €
mit Tomaten und Käse überbacken, dazu kretanische Kartoffeln und Spezial-Salat
*3 Souzoukia in metaxa-sauce with tomatoes and cheese au gratin,
cretan potatoes and special-salad*
- 71 **Schweinesteak (ca. 180g) in Metaxa-Sauce^{A1, C, G, I}** 12,50 €
mit Tomaten und Käse überbacken, dazu kretanische Kartoffeln und Spezial-Salat
*Pork steak in metaxa-sauce with tomatoes and cheese au gratin,
cretan potatoes and special-salad*

Aus der Pfanne

From the Pan

- 77 **Pfannengericht "Niki" (Spezialität des Hauses)^{A1, G}** 15,50 €
**geschnetzeltes Schweinefilet flambiert, in Cassisrahmsauce, gebraten mit Champignons,
Paprika und Zwiebeln, dazu Brot und Spezial-Salat**
*Speciality pan dish "Niki", pork fillet, in cassis-sauce, fried with mushrooms,
paprika and onions with bread and special-salad*
- 78 **Das essen die Athener gern^{A1, G}** 15,50 €
**geschnetzeltes Schweinefilet flambiert in Metaxa, in pikanter Sauce,
gebraten mit Champignons, Paprika und Zwiebeln, dazu Brot und Spezial-Salat**
*A delicacy from Athens, pork filled served in metaxa, in spicy sauce, fried with mushrooms,
paprika and onions, bread and special-salad*
- 79 **Putengeschnetzeltes^{A1, G}** 15,50 €
**flambiert, in Cassisrahmsauce, gebraten mit Champignons,
Paprika und Zwiebeln, dazu Brot und Spezial-Salat**
*Turkey flamed, in cassis-sauce, fried with mushrooms, paprika and onions
with bread and special-salad*
- 80 **Rinderfilet flambiert mit Metaxa^{A1, G}** 22,50 €
**in pikanter Sauce, gebraten mit Champignons, Paprika und Zwiebeln,
dazu Brot und Spezial-Salat**
*beef fillet flamed with metaxa, in spicy sauce, fried with mushrooms,
paprika, onions with bread and special-salad*

Aus dem Backofen

From the oven

- 81 Lammfleisch mit Spaghetti und grünem Salat** **14,50 €**
aus der Keule in würziger Tomatensauce
Lamb with spaghetti and green salad, from the leg in a spicy tomato sauce
- 81 Lammfleisch mit Kritharaki (Reisnudeln) und grünem Salat** ^{A1, C, G, I} **14,50 €**
aus der Keule in würziger Tomatensauce
Lamb with Kritharaki-rice-noodles and green salad, from the leg in a spicy tomato sauce
- 83 Moussaka (hausgemacht)** ^{A1, C, G, I} **12,50 €**
Nationalgericht der Griechen - Auflauf mit Hackfleisch, Auberginen und Kartoffeln überbacken, dazu grüner Salat
Moussaka home made (greek national dish), minced meat, aubergines and potatoes au gratin with green salad
- 85 Lammfleisch mit weißen Bohnen und grünem Salat** ^{A1, C, G, I} **14,50 €**
aus der Keule in würziger Tomatensauce
Lamb with white beans and green salad, from the leg in a spicy tomato sauce

Niki's spezial Pfannengerichte

Niki's special pan dishes

- 88 1 Schweinefilet, 1 Rinderfilet flambiert mit Sherry** ^{A1, C, G, I} **18,50 €**
verfeinert mit Sauce Bearnaise nach Art des Hauses, gebraten mit Champignons, Paprika und Zwiebeln, dazu Röstkartoffeln und grüner Salat
1 pork fillet, 1 beef fillet served in sherry with sauce Bearnaise, home made, fried with mushrooms, paprika and onions, with spicy potatoes and green salad
- 89 2 Rinderfilets flambiert mit Sherry** ^{A1, C, G, I} **22,50 €**
verfeinert mit Sauce Bearnaise nach Art des Hauses, gebraten mit Champignons, Paprika und Zwiebeln, dazu Röstkartoffeln und grüner Salat
2 beef filets served in sherry with sauce Bearnaise, home made, fried with mushrooms, paprika and onions, with spicy potatoes and green salad

Desserts

- 109 Joghurt mit Honig und Walnüssen** ^G **4,50 €**
Yogurt with honey and walnuts
- 110 Gemischtes Eis** ^G **5,50 €**
wahlweise mit Sahne-, Schoko- oder Himbeersauce
Mixed ice cream optionally with cream-, chocolate- or raspberry sauce
- 111 Vanilleeis** ^G **5,50 €**
wahlweise mit Sahne-, Schoko- oder Himbeersauce
Vanilla ice cream with optionally with cream-, chocolate- or raspberry sauce
- 112 Für unsere kleinen Gäste zwei Kugeln Eis** ^G **3,00 €**
for our little guests two scoops of ice cream
- 113 Galaktobouriko mit Vanilleeis und Sahne (hausgemacht)** ^{A1, G} **4,50 €**
Blätterteig mit Griespudding gefüllt
puff pastry filled with semolina pudding
- 114 Vanilleeis** ^G **mit heißen Kirschen** **4,50 €**
Vanilla ice cream with hot cherries

Flaschenweine rot 0,75 l - Bottled wine red 0,75 l

209	Cabernet Sauvignon^L 12,5 % 27,00 € aus Pelopones - ein besonderer trockener Rotwein, vollmundig und harmonisch <i>Cabernet Sauvignon - dry, red</i>
211	Tsantali "Merlot" aus Chalkidiki^L 13,0 % 23,00 € ein trockener, gehaltvoller roter Qualitätswein <i>Tsantali "Merlot", mellow dry, red</i>
212	Amethystos^L 13,0 % 25,50 € leichter Weißwein, trocken, fruchtig <i>dry, fruity, white</i>
213	Ktima Gerovassiliou^L 13,5 % 27,00 € gehaltvoller, trockener Weißwein mit kräftiger aromatischer Note <i>white dry dinner wine</i>

Offene Weine - Open wines

Rot - Red^L

			0,2 l	0,5 l	1,0 l
223	Imigliko 11,0 % lieblich <i>half sweet</i>		3,50 €	6,80 €	13,60 €
224	Nemea 12,5 % Landwein, trocken <i>dry</i>		4,00 €	7,80 €	15,60 €
226	Mavrodaphne 15,0 % süß <i>sweet</i>		4,50 €	8,50 €	16,00 €

Rosé - Rosé^L

228	Roditis 11,5 % trocken <i>dry</i>		4,00 €	7,80 €	15,60 €
-----	--	--	--------	--------	---------

Weiß - White^L

229	Imigliko 11,0 % lieblich <i>half sweet</i>		3,50 €	6,80 €	13,60 €
230	Retsina 11,0 % geharzt <i>treated with resin</i>		3,50 €	6,80 €	13,60 €
231	Alexia 12,0 % trocken <i>dry</i>		4,00 €	7,80 €	15,60 €
232	Samos 15,0 % süß <i>sweet</i>		4,50 €	8,50 €	16,00 €
233	Moschofilero 12,0 % trocken <i>dry</i>		4,50 €	8,50 €	16,00 €

Aperitif

234	Weißweinschorle 4,00 €
235	Aperol Spritz 6,50 €
236	Hugo mit Minze und Limette 6,50 €
237	Prosecco auf Eis 5,50 €

Biere vom Fass - Draughter Beer

		0,3 l	0,5 l
Kulmbacher Edelherb ^{A1}	4,9 %	2,70 €	4,00 €
Mönchshof Original ^{A1}	4,9 %	2,70 €	4,00 €
Mönchshof Kellerbier ^{A1}	5,4 %	2,70 €	4,00 €
Kapuziner Weißbier ^{A1}	5,4 %		4,00 €
Alsterwasser ^{A1}		2,70 €	4,00 €

Flaschenbiere - Bottle Beer

Kapuziner Kristall ^{A1, A5}	5,4 %	Fl. 0,5 l	4,00 €
<i>Kapuziner crystal</i>			
Kapuziner Dunkel ^{A1, A5}	5,4 %	Fl. 0,5 l	4,00 €
<i>Kapuziner dark</i>			
Kapuziner alkoholfrei ^{A1, A5}		Fl. 0,5 l	4,00 €
<i>Kapuziner without alcohol</i>			
Mönchshof Naturtrüb alkoholfrei ^{A2}		Fl. 0,5 l	4,00 €
<i>without alcohol</i>			
Mönchshof Alster alkoholfrei ^{A2}		Fl. 0,5 l	4,00 €
<i>without alcohol</i>			
Malzbier		Fl. 0,33 l	2,70 €
<i>Malt beer</i>			

Alkoholfreie Getränke - Soft drinks

		0,2 l	0,4 l
Tafelwasser		2,20 €	3,80 €
Sinalco Cola ^{1, 15}		2,20 €	3,80 €
Sinalco Cola light ^{1, 11, 12, 15}		2,20 €	3,80 €
Sinalco Cola Zero ^{1, 11, 12, 15}		2,20 €	3,80 €
Sinalco Orange ^{1, 3}		2,20 €	3,80 €
Sinalco Zitrone ^{1, 3}		2,20 €	3,80 €
Spezi ^{1, 3, 15}		2,20 €	3,80 €
Bitter Lemon ^{6, 16}		2,40 €	4,00 €
Ginger Ale ¹		2,40 €	4,00 €
Tonic Water ¹⁶		2,40 €	4,00 €
Mineralwasser ohne Kohlensäure		2,20 €	3,80 €
Flasche Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure		1,0 l	6,00 €

Säfte - Juices

		0,2 l	0,4 l
Apfelsaft - Apple juice		2,40 €	4,00 €
Orangensaft - Orange juice		2,40 €	4,00 €
Kirschnektar 45 % - Cherry nektar		2,40 €	4,00 €
Traubensaft - Grape juice		2,40 €	4,00 €
Bananennektar 25 % - Banana nektar		2,40 €	4,00 €
Rhabarbernektar		2,40 €	4,00 €
Rhabarberschorle		2,20 €	3,80 €

Apfelschorle **2,20 € 3,80 €**

Spirituosen

Johnnie Walker	40,0 %	4 cl	5,00 €
Jim Beam	40,0 %	4 cl	5,00 €
Campari ¹	25,0 %	4 cl	5,00 €
Bacardi	37,5 %	4 cl	5,00 €
Wodka	38,0 %	4 cl	5,00 €
Martini Bianco	17,0 %	4 cl	3,50 €
Jägermeister	35,0 %	2 cl	2,50 €
Ramazotti	30,0 %	2 cl	3,00 €
Averna	29,0 %	2 cl	3,00 €
Alle Mixgetränke		Aufpreis	1,50 €
All mixed drinks		extra charge	1,50 €

Die griechischen Spezialitäten

The Greek specialties

Metaxa *****	38,0 %	2 cl	3,00 €
Metaxa *****	40,0 %	2 cl	3,50 €
Ouzo Plomari mit Eiswürfel	40,0 %	4 cl	4,00 €
<i>Ouzo plomari with ice cubs</i>			
Ouzo Plomari	40,0 %	2 cl	2,50 €
<i>Ouzo plomari</i>			
Ouzo mit Feige	37,5 %	5 cl	3,50 €
<i>Ouzo with fig</i>			
Ouzo Hausmarke	37,5 %	2 cl	2,00 €
Tsipouro (mit Anis) griechischer Trester	40,0 %	2 cl	3,00 €
Tsipouro griechischer Trester	40,0 %	2 cl	3,00 €

Warme Getränke - Hot drinks

Griechischer Mokka - <i>Greek mocca</i>	2,50 €
Kaffee Crema - <i>Coffee cream</i>	2,50 €
Espresso - <i>Espresso</i>	2,50 €
Doppelter Espresso	4,50 €
Cappuccino ⁶	3,00 €
Heiße Schokolade ⁶ - <i>Hot chocolate</i>	3,00 €
Latte Macchiato ⁶	3,50 €
Cafe au lait ⁶	3,00 €
Glas Tee - <i>glass tea</i>	2,50 €