

## VORSPEISEN

<b>Tsatsiki v</b>	6,50 €
<b>Taramas</b>	6,50 €
<b>Chtipiti</b> – Schafskäsecreme pikant v	7,50 €
<b>Oliven</b> – aus Kalamata v	6,50 €
<b>Pimientos</b> – gebratene Paprikaschoten Padrón v	6,90 €
<b>Antipasti</b> – mediterranes Gemüse eingelegt v	7,90 €
<b>Patates</b> – griechische Bratkartoffeln mit Feta und Chilli v	7,90 €
<b>Zucchini</b> – mehlierte Zucchinischeiben gebraten v	8,90 €
<b>Melinzana</b> – gegrillte Aubergine gefüllt mit Tomaten, Feta v	9,80 €
<b>Salsiccia</b> – gebraten mit Kirschtomaten	9,80 €
<b>Feta</b> mit Olivenöl und Oregano	7,90 €
<b>Bougiourdi</b> – warmer Fetakäse mit Tomate, Paprika und Oregano v	10,50 €
<b>Feta in Sesam gebraten</b> – mit Honig v	11,50 €
<b>Kefalograviera</b> – gebratener Hartkäse aus Schafs- und Ziegenmilch v mit Feigensenf	12,50 €
<b>Boquerones</b> – Sardellenfilets in Zitronen–Olivenölmarinade	9,80 €
<b>Calamaretti</b> – in Olivenöl gebraten	13,90 €
<b>Meze</b> – Griechischer Vorspeiseteller Mix	14,90 €
<b>Tapas für 2 Personen</b> – Eine kulinarische Reise durchs Mittelmeer	26,00 €

## SALATE

<b>Griechischer Bauernsalat</b> mit Feta v	13,50 €
<b>Griechischer Bauernsalat</b> mit Feta klein v	9,50 €
<b>Bunter Blattsalat</b>	
– mit gebratenen <b>Putenbruststreifen</b> und Champignons	14,90 €
– mit <b>Gyros</b>	14,90 €
– mit gebratenen <b>Rinderstreifen</b> vom arg. <b>Rodeo</b> Roastbeef	18,90 €

v vegetarische Gerichte

# HAUPTGERICHTE

<b>Geröstetes mediterranes Gemüse</b> mit Landkorn/Wildreis v	<b>14,90 €</b>
<b>Hausgemachte Steinpilz – Ravioli</b> in Salbeibutter v	<b>16,90 €</b>
<b>Saftige Hähnchen Steaks</b> vom Lavastein mit geröstetem mediterranem Gemüse	<b>16,90 €</b>
<b>Gyros</b> vom großen Spieß mit Pommes und Tsatsiki Dip	<b>18,90 €</b>
<b>Bifteki vom Rind</b> – mit Feta und Tomaten gefüllt dazu Pommes und Tsatsiki Dip	<b>19,80 €</b>
<b>Moussaka hausgemacht</b> mit gehacktem vom Rind	<b>19,80 €</b>
<b>Kokinisto vom Rind</b> – Eine Art griechischer Gulasch mit Manestra	<b>19,80 €</b>
<b>Scheiben von der geschmorten Lammkeule</b> mit Rosmarinkartoffeln	<b>22,00 €</b>
<b>Lammnackendarree</b> vom Lavastein mit Pommes mit Tsatsiki Dip	<b>22,00 €</b>
<b>Lammkronen</b> vom Lavastein mit griechischen Bratkartoffeln	<b>32,00 €</b>
<b>Kalbskotelett</b> vom Lavastein mit griechische Bratkartoffeln	<b>34,00 €</b>
<b>Grillteller für 2 Personen</b> mit Pommes Gyros,2 Hähnchensteaks, 2 Lammnackendarree und Tsatsiki Dip	<b>46,00 €</b>

v vegetarische Gerichte

## FISCHGERISCHE

<b>Lachsfilet gratiniert</b> mit einer Zitronen/Kräuterkruste und geröstetem mediterrane Gemüse	<b>24,00 €</b>
<b>Ganze Dorade vom Lavastein</b> mit geröstetem mediterranem Gemüse	<b>24,90 €</b>
<b>5 Riesengarnelen</b> in olivenöl gebraten mit Manestra	<b>26,00 €</b>
<b>Oktopus vom Grill</b> mit einer Zitronen – Olivenölmarinade, und geröstetem mediterranem Gemüse	<b>26,00 €</b>

## KLASSIKER

<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Pommes	<b>17,90 €</b>
<b>Wiener Schnitzel</b> vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren, und Pommes	<b>24,00 €</b>
<b>Zwiebelrostbraten</b> vom argentinischen <b>Rodeo</b> Roastbeef mit handgeschabten Spätzle	<b>29,00 €</b>
<b>Rumpsteak "Café de Paris"</b> mit Rosmarinkartoffeln	<b>32,00 €</b>

## FÜR KINDER

<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Pommes	9,80 €
<b>Chicken – Nuggets</b> mit Pommes	9,80 €
<b>Handgeschabte Spätzle</b> mit Soße	7,80 €
<b>Gyros</b> mit Pommes	9,80 €

## BEILAGEN

<b>Bunter Blattsalat</b>	4,90 €
<b>Pommes</b>	4,50 €
<b>Landkorn/Wildreis</b>	4,50 €
<b>Rosmarinkartoffeln</b>	4,50 €
<b>Geröstetes mediterranes Gemüse</b>	4,50 €
<b>Manestra</b>	4,50 €
<b>Griechische Bratkartoffeln</b>	5,00 €
<b>Handgeschabte Spätzle</b>	5,00 €
<b>Bratensoße</b>	3,50 €
<b>Tsatsiki Dip</b>	2,50 €

## DESSERT

<b>Baklava</b> mit Vanille Eis	8,50 €
<b>Griechischer Joghurt</b> mit Honig und Walnüssen	7,50 €
<b>Tiramisu</b> ohne Alkohol	7,50 €