

## MEZEDES



In Griechenland werden Mezedes als Appetitanreger und Vorspeisen in verschiedenen Variationen gereicht.

Hier bei uns haben Sie die Möglichkeit ganz nach Ihrem Gusto verschiedene kalte und warme mediterrane Köstlichkeiten zusammen zu stellen, um so die verschiedenen Geschmackserlebnisse kennen zu lernen. Zu unseren hausgemachten Vorspeisen servieren wir unser selbstgebackenes Brot

### Κρύα μεζεδάκια

#### Kleine kalte Mezedes / Cold starters

Pita Fladenbrot vom Grill mit Knoblauch Pita bread grilled with garlic	1,50
Eliés Schwarze und grüne Oliven, angemacht mit Olivenöl und Oregano Black and green olives in olive oil	4,00
Pipergies Milde Peperoni mit Knoblauchöl gegrillt Green peppers grilled with garlic oil	4,00
Tsatsiki Joghurtdip mit Knoblauch, Dill und Gurke Yoghurt cucumber garlic dip	5,00
Fáva Mus aus gelben Linsen, mit karamellisierten Zwiebeln und gerösteten Mandeln Yellow lentil paste with caramelized onions and almonds	5,00
Chtipití Pikanter Schafskäsemus mit Olivenöl, Paprika und Basilikum Spicy feta cheese cream with basil, peppers and olive oil	6,00
Melitzanosaláta Mus aus geräucherten Auberginen mit Walnüssen, Paprika und Petersilie Aubergine (eggplant) paste with walnuts garlic an goat cheese	6,00
Taramás Seehecht-Kaviarcreme mit Zitrone und Olivenöl abgeschmeckt Greek cod roe salad	5,00
Sardélles In Olivenöl und Zitrone eingelegte Sardellen Pickled anchovies	6,00

## **ΖΕΣΤΑ ΜΕΖΕΔΑΚΙΑ *Kleine warme Mezedes Warm starters***

<b>Keftedákia</b> <i>Würzige Hackfleischbällchen mit Oregano gebraten</i> <i>Small minced meat balls with oregano</i>	<b>6,50</b>
<b>Tiganitá</b> <i>Gebratene Auberginen und Zucchini mit einem Klecks Tsatsiki</i> <i>Fried aubergine and zucchini with tsatsiki</i>	<b>6,50</b>
<b>Pitákia</b> <i>Blätterteigröllchen mit Ziegenweickäse, Walnüssen und getrockneten Tomaten gefüllt</i> <i>Small pita rolls stuffed with feta cheese and sun dried tomatoes</i>	<b>6,00</b>
<b>Dolmadakia</b> <i>Weinblätter mit Reis und mediterranen Kräutern gefüllt</i> <i>Stuffed wine leaves with rice</i>	<b>6,00</b>
<b>Gigantes</b> <i>Riesenbohnen in Tomatensauce mit mediterranen Kräutern</i> <i>Giant beans in tomato sauce</i>	<b>6,90</b>
<b>Saganáki</b> <i>Gebackener Fetakäse</i> <b>Baked feta cheese</b>	<b>7,20</b>
<b>Kefalotíri</b> <i>Ziegenhartkäse vom Grill</i> <b>Grilled goat hard cheese</b>	<b>8,20</b>
<b>Haloumi</b> <i>Zypriotischer Grillkäse mit Tomaten</i> <b>Haloumi cheese grilled</b>	<b>8,20</b>
<b>Melintzana</b> <i>Auberginen aus dem Räucherbackofen, mit fein gehackten Tomaten, Frühlingszwiebeln, Walnüssen und Schafskäse</i> <i>Smoked eggplant with tomatoes, onions, walnuts and feta cheese</i>	<b>7,90</b>
<b>Kretische Bauernwurst</b> <i>Aus der Pfanne, mit Zitrone und Oregano abgeschmeckt</i> <i>Fried Greek sausage</i>	<b>8,00</b>
<b>Kalamarákia</b> <i>Babycalamaris vom Grill, in Zitronen-Olivenöl-Marinade</i> <i>Grilled baby squids in olive oil lemon marinade</i>	<b>9,90</b>
<b>Gavros</b> <i>Kleine gebratene Sardellen</i> <i>Fried anchovies</i>	<b>7,50</b>
<b>Garides Saganaki</b> <i>Garnelen in pikanter Tomatensauce mit Schafskäse</i> <i>King prawns in spicy tomato sauce with feta cheese</i>	<b>10,90</b>

## Θαλασσινά

### Aus dem Meer / Fish specialtys

<b>Calamaris</b>	<b>17,50</b>
<i>Kleine Babycalamares, in Ringe geschnitten, leicht mehliert und gebraten, serviert mit Tsatsiki, Kartoffeln und Gemüse</i>	
<i>Baby squids, fried served with potatoes, tsatsiki and vegetables</i>	
<b>Tsipoura</b>	<b>17,90</b>
<i>Filet von der Dorade gegrillt, in feiner Zitronen-Olivenöl-Marinade, serviert mit Kräuterkartoffeln und Gemüse</i>	
<i>Grilled gilthead filet , in olive oil lemon marinade, served with potatoes and vegetables</i>	
<b>Garides</b>	<b>19,50</b>
<i>Geschälte Riesengarnelen vom Grill, in feiner Zitronen-Olivenöl-Marinade, serviert mit Kräuterkartoffeln und mediterranem Gemüse</i>	
<i>King Prawns, grilled in olive oil lemon marinade, served with rosemary potatoes and Mediterranean vegetables</i>	
<b>Zander</b>	
<i>Filet vom Zander, gegrillt, in Zitronen-Olivenöl-Marinade, serviert mit</i>	<b>18,90</b>
<i>Kräuterkartoffeln und mediterranem Gemüse</i>	
<i>Grilled filet of piche perk, served with rosemary potatoes and vegetables</i>	

## Σαλάτες

### Salate/Salads

#### *Mikri Salata*

*Kleiner gemischter Beilagensalat*

**3,90**

*Small side dish salad*

#### *Ntomatosalata*

*Fein geschnittenes Tomaten-Carpaccio mit Schafskäse,*

*Frühlingszwiebeln, frischem Basilikum und Kretischem Olivenöl*

**6,90**

*Tomato salad with onions feta cheese and basil*

#### *Salata Roka*

*Rucolasalat mit getrockneten Feigen, Ziegenweichkäse und*

*Pinienkernen in Honig-Balsamico-Dressing*

*Rocket salad with sundried figs, goat cheese and pine nuts*

**8,50**

#### *Choriatiki*

*Bauernsalat mit Schafskäse, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Oliven und*

*Peperoni, angemacht mit Essig-Olivenöl-Vinaigrette*

**8,50**

*Greek farmer salad with tomatoes, onions, cucumber,*

*peppers olives and feta cheese*

#### *Salata me Kotopoulo*

*Großer, bunter Salatteller mit Tomaten, Gurken, Karotten,*

*Frühlingszwiebeln und gegrillter Hähnchenbrust,*

*in feiner Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette*

**12,50**

*Grilled Chicken Salad with tomatoes, cucumbers, onions and carrots*

#### *Salata me Calamarakia*

*Großer, bunter Salatteller mit Tomaten, Gurken, Karotten, Paprika*

*Frühlingszwiebeln und gegrillten Babycalamares, angemacht mit*

*rote Beete Dressing*

*Mixed salad with grilled Baby squids*

**13,50**

# ΚΡΕΑΤΙΚΑ

## Fleischgerichte/Meat Specialties

### Bifteki

Hacksteak vom Grill, mit Spinat-Schafskäse-Füllung

serviert mit Kräuterkartoffeln und Gemüse

15,20

*Grilled minced meat steak, stuffed with feta cheese and spinach*

### Suvlaki

15,90

Zartes Schweinefilet am Spieß gegrillt, an Paprikadip, dazu

Kräuterkartoffeln und Gemüse

*Pork filet pieces grilled on a spit, served with potatoes and vegetables*

### Koto-Suvlaki

15,50

Hähnchen-Brustfilet Spieß gegrillt, in feiner Zitronen-Thymianmarinade,

dazu Kräuterkartoffeln und Gemüse

*Chicken filet pieces grilled on a spit, in olive oil lemon marinade*

### Moussaka (Auch vegetarisch erhältlich)

14,50

Auflauf mit Hackfleisch, fruchtiger Tomatensauce, mediterranem

Gemüse und Bechamelhaube gebacken, vollendet mit Schafskäseraspeln

*casserole made by layering eggplant, zucchini potatoes minced meat and tomatoes,*

*then topping it off with a creamy béchamel sauce and grated feta cheese-*

### Symphonie

18,50

Hähnchenbrust, Lammkotelett, Schweinefilet und Hackfleischröllchen vom

Grill, mit Oregano und Zitrone abgeschmeckt, dazu Kartoffeln und Gemüse

*Mixed grill plate with lamb chop, chicken, minced meat*

*and pork filet, with oregano lemon marinade, served with potatoes and vegetables*

### Paidakia

19,50

Babylammkoteletts vom Grill, in Zitronen-Olivenöl-Marinade,

serviert mit Kräuterkartoffeln und Gemüse

*Grilled lamb chops in olive oil lemon marinade, served with potatoes and vegetables*

## Beilagen / Side dishes

Mediterranes Gemüse

3,90

Pommes mit Oregano und Feta Käse

3,50

Kräuterreis

3,00

Griechische Nudeln in Tomatensauce mit Feta Käse

4,00

## Γλυκά / Dessert

### **Baklava**

Blätterteigkuchen mit Zimt und Walnüssen gefüllt, in leichtem Zuckersirup, serviert mit Bourbon-Vanilleeis  
Puff Pastry stuffed with walnuts and cinnamon, served with vanilla ice cream

6,20

### **Frischer Obstsalat**

Mit einem Kleks griechischen Sahnejoghurt und Honig  
Fresh fruit salad with honey and Greek yoghurt

6,20

### **Griechischer Sahnejoghurt**

Cremiger Sahnejoghurt mit Walnüssen, Zimt und Waldblütenhonig  
Greek yoghurt with cinnamon, walnuts and honey

6,20

## Warme Getränke/ Hot drinks

### **Mocca**

Griechischer Kaffee

2,20€

### **Espresso**

2,30€

### **Espresso Macchiato**

2,40€

### **Kaffee**

2,50€

### **Cappuccino**

2,90€

### **Latte Macchiato**

3,20€

### **Tee (Versch.Sorten)**

2,50€

