



Vorspeisen

Alle Vorspeisen mit Knoblauchbrot

„Man sollte nicht mit leerem Magen speisen!“

1	Tzatziki ^G	5,50
2	Oliven , Peperoni ^{A1,G,M}	4,00
3	Walteropoulos – Peperoni vom Grill mit Knoblauch angemacht.	6,90
4	Pfeferakia - panierten Chilischoten mit Käsefüllung. ^{A1,G,M}	7,50
5	Kawouria - Fischfilet in Krebszangenform. ^{D,A1,G,M,B}	7,50
6	Saganaki Meli Sousami – mit Sesam paniertes Fetakäse dazu Honig.	9,00
7	Garnelen Bruschetta , mit Knoblauch, Oliven und Tomaten	10,90
8	Feta - Fetakäse mit Olivenöl und Kräutern . ^G	7,90
9	Tiri Floga - Flambierter Fetakäse mit Tomaten und Zwiebeln, scharf. ^G	10,90
10	Tiganita - verschiedenes Gemüse gebraten, mit Tzatziki. ^{A1,G,C}	8,90
11	Saganaki - paniertes Fetakäse. ^{G,A1,C}	9,00
12	Feta vom Grill - in Alufolie vom Grill, mit Tomaten und Zwiebeln, scharf . ^{G,A1,C}	10,90
13	Dolmadakia - mit Reis gefüllte Weinblätter, garniert mit Tzatziki. ^{M,G}	7,50
14	Melitzana Saganaki - Auberginenröllchen mit Feta gefüllt in Metaxasauce und mit Käse überbacken. ^{G, C}	10,90
15	Gigandes Saganaki - Dicke Bohnen in Tomatensauce mit Käse überbacken. ^{G,A1,2}	9,50
16	Kalamarakia -panierte Tintenfischringe mit Tzatziki. ^{D, A1,G,C,M}	9,50
17	Gavros – Frittierte Sardinen mit Zitrone	10,90
18	Vorspeisen platte - Tzatziki, Oliven, Peperoni, Pfeferakia, Kawouria, Tiganita, Saganaki, Dolmadakia, Kalamarakia, Tomatenblume. (Bestellbar ab 2 Personen)	Preis pro Person 10,50



Salates / Salate

- | | | |
|----|--|-------|
| 30 | Bauernsalat ^{G,1,2}
<i>Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Feta-Käse, Oliven, Peperoni²⁻³ und Eisbergsalat, mit Olivenöl und Essig⁶ angemacht.</i> | 10,90 |
| 31 | Thunfischsalat ^{C,D,G 1,2}
<i>Thunfischsalat mit Eisbergsalat, Tomaten, Gurken Käse und Ei, mit Dressing¹⁻²⁻⁴⁻⁵⁻⁸ angemacht.</i> | 9,50 |
| 32 | Salatteller Korfu ^{C,D,G,1,2}
<i>mit Eisbergsalat , roten Paprika , Thunfisch , Mais , Zwiebeln ,Oliven , Peperoni ,Feta-Käse , Tomaten , Gurken und Ei.</i> | 10,50 |
| 33 | Salatteller Hawaii ^{C,1,2}
<i>Mit Eisbergsalat , Tomaten , Gurken ,Schinken , Ananas , Käse und Ei.</i> | 9,50 |
| 34 | Beilagensalat ^{C,1,2} | 4,00 |
| 35 | Salatteller Mista ^{C,D,G,1,2}
<i>Mit Eisbergsalat ,Tomaten , Gurken , Thunfisch, Schinken , Käse und Ei.</i> | 9,50 |
| 36 | Salatteller Mykonos ^{C,D,G,1,2}
<i>mit Eisbergsalat , Tomaten , Gurken , Krabben , Käse und Ei.</i> | 9,90 |
| 37 | Salatteller Ornitha ^{C,G,1,2}
<i>Mit Eisbergsalat , Tomaten , Gurken , gegrilltes Hähnchenbrustfilet , Käse und Ei.</i> | 11,90 |

Salatdressing nach Wahl :

Essig-Öl , Joghurtdressing^{A,G,2} , Frenchdressing^{A,G,2}.

Zu jedem Salat bekommen Sie geröstetes Knoblauchbrot!



Skaras Grillgerichte

Gerne auch mit einer anderen Beilage :

**Bratkartoffeln +2,50 Folienkartoffel +2,50 Pommes, Reis oder
Kroketten ohne Aufpreis.**

- | | | |
|----|---|-------|
| 52 | Soutzoukia ^{G,M,K,C} Zwei Hacksteaks mit Pommes und Reis. | 14,90 |
| 53 | Bifteki ^{G,M,K,C}
Hackfleisch gefüllt mit Fetakäse, dazu Reis und Pommes. | 17,50 |
| 54 | Bifteki Spezial ^{G,M,K,C}
Hackfleisch gefüllt mit Fetakäse, Edamer, Tomaten, Zwiebeln und Paprika, dazu Bratkartoffeln. | 18,90 |
| 55 | Souvlaki Gemisto ^{G,M}
Schweinefiletspieß gefüllt mit Fetakäse, dazu Pommes. | 18,90 |
| 56 | Souvlakia ^{M,G,4} 2 Stück mit Reis und Pommes. | 15,90 |
| 57 | Odysseus Platte ^{G,M,K,C}
2 Hacksteaks , 1 Souvlaki , Gyros und Pommes. | 17,90 |
| 58 | Mykene Platte ^{G,M,K,C,4,2}
1 Schweinesteak , 1 Souvlaki , Gyros , Tzatziki und Bratkartoffeln. | 18,90 |
| 60 | Grill Platte ^{G,M,K,C,4}
1 Souvlaki , 1 Schweinesteak , 1 Hacksteak , 1 Lammkotelett und Gyros dazu Pommes und Tzatziki. | 19,90 |
| 70 | Schweinefilet ^{M,G,4,2} Mit Pommes und Reis. | 17,90 |
| 71 | Fileto Gemisto ^{M,G,4,2} Schweinefilet gefüllt mit Käse und Schinken, Paprika, dazu Bratkartoffeln. | 18,90 |
| 72 | Metaxafilet ^{M,G,4,2} Schweinemedallions in Metaxasauce mit Käse überbacken, dazu Pommes. | 18,90 |
| 75 | Filetspieß ^{M,G,4,2}
Mit Tomaten, Paprika und Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln. | 18,90 |
| 76 | Schweinefilet auf dicke Bohnen in Tomatensauce. ^{M,G,4,2} | 19,90 |
| 77 | Hähnchenspieße - 2 Stück mit Pitabrot in Knoblauchsauce , Tzatziki und Zwiebeln ^{G,M,4} | 15,90 |
| 78 | Schweinefiletstückchen gefüllt mit Käse in Metaxasauce, dazu Reis. ^{M,G,4,2} | 20,90 |
| 79 | Hackspieß - 2 Stück mit Feta gefüllt und Bauernsalat ^{C,M,K,4} | 17,50 |
| 80 | Dreikampf – Schweine-,Hähnchen- und Hackspieß mit Reis ^{M,G,4,2C,K,} | 19,90 |



Schnitzel vom Schwein oder Puten

110	Wiener Art mit Pommes.	13,90
111	Jägerschnitzel mit Pommes. ^{A,1,2,6}	14,90
112	Zigeunerschnitzel mit Pommes. ^{A,1,2,6}	14,90
113	Zwiebelschnitzel mit Pommes.	15,90
114	Schnitzel Hawaii mit Schinken, Ananas und Käse überbacken, dazu Pommes.	16,90
115	Rahmschnitzel mit frischen Champignons und Pommes.	16,90
116	Metaxaschnitzel mit Pommes.	16,90
117	Schnitzel mit Spinat mit Sauce Hollandaise, Knoblauch und Käse überbacken, dazu Kroketten.	16,90
118	Schnitzel Hollandaise mit Spargel und Käse überbacken, dazu Pommes	16,90

Gerne auch mit einer anderen Beilage :

Bratkartoffeln +2,50 Folienkartoffel +2,50 Pommes, Reis oder Kroketten ohne Aufpreis.

Thalassina / Fischgerichte ^{G,M,C,A1,D,1,2,4}

140	Kalamaria ^{C,A1,D,1,2,3,4,6} <i>Calamares mit Tzatziki, Pommes und Salat.</i>	16,90
141	Pestrofa <i>1 Forelle vom Grill mit Pommes und Salat.</i>	17,90
142	Glossa ^{D,A1,C,G} <i>2 Seezungen mit Bratkartoffeln und Tzatziki und Salat.</i>	17,90
143	Kalamari Gemisto <i>Gefüllt mit Tomaten, Reis, Krabben, Dill, Knoblauch, Lauchzwiebeln, leicht Scharf</i>	20,90
144	Fischpfanne <i>Seelachsfilet mit Zucchini, Zwiebeln, Paprika, Champignons und Knoblauch, leicht scharf, dazu Reis und Knoblauchbrot.</i>	19,90



Pizza ^{A1,G,C,6}

160	Margherita	7,90
161	Bolognese – Bolognese.	10,50
162	Hawaii - Schinken , Ananas.	10,50
163	Capriciosa – Schinken Champignons. ^{5,6}	10,50
164	Greka – Zucchini , Auberginen , Zwiebeln , Champignons und Paprika.	11,90
165	Tonno Cipolla -Thunfisch und Zwiebeln . ^D	10,50
166	Mista – Schinken , Salami , Thunfisch und Paprika . ^D	11,90
167	Vegetaria – Spinat , Champignons , Broccoli , rote Paprika und Zwiebeln.	11,90
168	Vier Jahreszeiten – Schinken , Thunfisch , Champignons und Artischocken. ^D	11,90
169	Mykonos – Krabben und Knoblauch. ^D	12,50
170	Calzone – Schinken , Salami , Champignons und rote Paprika.	12,50
171	Gyros – Gyros , Zwiebeln und Peperoni.	13,50
172	Korfu – frische Tomaten , Salami , Oliven , Peperoni , Zwiebeln und Fetakäse.	13,50
174	Hollandaise – Spargel und Hollandaise.	10,50
175	Herkules – Gyros , Knoblauchwurst und Zwiebeln .	13,50
176	Hähnchenbrustfilet – Hähnchenbrustfilet und Sauce Hollandaise.	12,90
190	Pizzabrötchen – 6 Stück mit Kräuterbutter.	4,50

Extra Beilagen für Ihre Pizza :

- **Knoblauch , Zwiebeln , Oliven , Peperoni , Tabasco und Ei.** 1,00
- **Spargel , Broccoli , Schinken , Salami ,Thunfisch , Paprika , Ananas ,Champignons , Tomaten , Artischocken , Knoblauchwurst und Spinat .** 1,70
- **Krabben, Meeresfrüchte, Sardellen und Fetakäse.** 3,00
- **Gyros.** 4,00

Alle Pizzen auch in klein verfügbar.

Preis von der Großen -1,90.



Beilagen

40	Pommes Frites	3,00
41	Kroketten	3,00
42	Reis ^{G,4}	3,00
45	Bratkartoffeln	5,00
46	Folienkartoffel ^{G,4}	5,50
47	Knoblauchbrot – mit Tomaten und Käse überbacken.	4,00
48	Knoblauchbrot	2,50
49	Dicke Bohnen	5,00

Grillgerichte vom Lamm

65	Paidakia ^{G,M,4} <i>Lammkoteletts vom Grill mit Pommes und Reis.</i>	20,90
85	Lammfilet Metaxa ^{G,M,4} <i>vom Grill auf frischen Champignons mit Metaxasauce und Pommes.</i>	22,90
87	Lammfilet Bernaise ^{G,M,4,1} <i>vom Grill mit Sauce Bernaise und Kroketten.</i>	22,90
88	Lammspieß mit Gemüse und Reis.	22,90

Rumpsteak ca 250gr. Ohne Fettrand Mit Gemüse und Beilage nach Wahl

90	Rumpsteak mit Kräuterbutter	27,90
91	Rumpsteak mit Zwiebeln, auf Wunsch Karamelisiert	28,90
92	Metaxasteak – Rumpsteak in Metaxasauce mit Käse überbacken.	29,90
94	Rumpsteak mit Pfeffersauce.	29,90
95	Lady Steak <i>ca 150gr.</i> Mit Kräuterbutter	
	Auf Wunsch : Zwiebeln +1,00	
	Metaxa +2,00	
	Pfeffer +2,00	22,90



Seniorenteller für den kleinen Hunger.

154	Gyros mit Pommes , Tzatziki und Zwiebeln. ^{G,M}	12,50
155	Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Sauce Hollandaise , dazu gemischter Salat und Pommes. ^{G,M,4}	13,90
156	Soutzoukakia 2 kleine Hacksteaks mit Metaxasauce und Reis. ^{C,M,K,4}	12,50
157	Korfu – 2 kleine Schweinemedallions vom Grill mit Sauce Bernaise , gemischtem Salat und Kroketten. ^{G,4}	14,90
158	Gyros Überbacken mit Metaxasauce und Käse überbacken, dazu Pommes. ^{G,M,4}	14,90
159	Souvlaki 1 Stück mit Pommes und Reis ^{M,6,4}	14,50
360	Hähnchenspieß 1 Spieß mit Pitabrot in Knoblauchsauce, Tzatziki, Zwiebeln.	14,50

Nudelgerichte Jetzt auch mit Penne.

134	Spaghetti Greka – mit Oliven , Fetakäse und Tomaten.	13,90
135	Spaghetti Korfu – Mit Zwiebeln , Schinken , Broccoli , Karotten, Champignons, Sauce Hollandaise und Käse überbacken. ^{A1,M,4,G}	13,90
136	Penne mit Sahne , Hähnchenbrustfilet , Broccoli und Sauce Hollandaise. ^{A1,M,4,G}	14,90

Dessert

394	Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüsse. ^{G,H,3,6}	3,90
395	Vanilleeis auf Heißen Kirschen mit oder ohne Sahne. ^{G,6}	3,90
396	Lava Cake mit Vanilleeis und Puderzucker ^{A1,C,G,2,6}	4,90
397	Panna Cotta mit Erdbeersauce und frischen Erdbeeren. (Auf Anfrage, je nach Jahreszeit.)	4,30
398	Panna Cotta Bonito mit Bananen und Schokosauce.	3,90
399	Panna Cotta mit Heißen Kirschen und Sahne.	3,90



Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola , Light , Zero , Fanta , Sprite , Apfelschorle. 0.3^{2,5,6,1110}	2,80
Coca-Cola , Light , Zero , Fanta , Sprite , Apfelschorle. 0.5^{2,5,6,1110}	4,50
Malzbier 0.3	2,80
Apfelsaft oder Orangensaft (auch als Schorle) 0.2 (0.3)	2,50 (2,60)
Wasser 0.75L	6,50
Wasser 0.25L	2,60
Tee verschiedene Sorten auf Anfrage.	2,50
Kaffee¹⁰	2,50
Espresso / Doppelter Espresso¹⁰	2,20 4,00
Cappuccino¹⁰	3,00
Kakao mit oder ohne Sahne.	2,80
Griechischer Mokka	2,80

Bier^A

Veltins 0.3, Radler 0.3 , Alster 0.3	2,80
Veltins 0.5, Radler 0.5, Alster 0.5	4,50
Füchschen Alt 0.5, Krefelder 0.5, Altschuss 0.5	4,50
Füchschen Alt 0.25, Krefelder 0.25, Altschuss 0.25	2,80
Pils Alkoholfrei 0.3	2,80
Weissbier / Alkoholfreies Weissbier 0.5	4,50
Mythos griechisches Bier aus der Flasche.	3,50

Spirituosen^{2,6}

Ouzo , Jägermeister , Doppelkorn , Genever , Amaretto , Fernet , Ramazzotti , Vodka	2,50
Metaxa 5 Sterne.	3,00

Likör

Kumquat Der Kumquat Likör von Corfu Spirit ist ein einheimisches Getränk von der Insel Korfu.	3,00
---	------

**Alle Preise in Euro inklusive Bedienung und der gesetzlichen
Mehrwertsteuer.**



Offene Weine

Imiglykos *Lieblisch* **Rot** Süß im Geschmack mit einem fruchtigem Abgang, ein marmeladiges Aroma ideal zu süßen oder sauren Speisen.

Glas
4,90

Imiglykos *Lienlivh* **Weiss** Ausgewogenes und fruchtiges Aroma mit weichem, unaufdringlichen Abgang. Wie auch bei dem roten Imiglykos verschweigt der Hersteller leider die Traubensorten dieser Cuvee.

¼ 6,90

½ 9,90

Makedonikos *Halbtrocken* **Rot** glänzt mit frischem, fruchtigem Aroma und strahlend rubinroter Farbe. Sein Duft angenehm nach Kirschen und Erdbeermarmelade. Eine Kombination aus den Rebsorten Xinomavro und Moscomavro.

Glas
4,90

Makedonikos Weiss Ein Genuss für jeden Tag. Im Duft werden helle Blumen und Früchte erkannt. Halbtrocken, süffig und doch vollmundig im Geschmack

¼ 6,90

½ 9,90

Retsina weißer trockener Tafelwein der mit Harz versetzt wird.

0,5L
6,90

Likörweine

Mavrodaphne Rot Honigsüß und elegant mit reizvollen Kurven. Ein femininer weltberühmter Likörwein Geschützter Ursprungsbezeichnung aus der gleichnamigen Traubensorte Mavrodaphne. Sein Duft der Mavrodaphne von Tsantali erinnert an getrockneten Pflaume und Gewürze. Genießen Sie ihn bei 10°C als Aperitif oder leicht temperiert bei 15°C zu braunen Kuchen (Nusskuchen), Schoko-Desserts oder einfach zum Kaffee.

Glas
0,2

4,90

Samos Weiß Das Hauptaroma der Muskattraupe mit vollfruchtigem, samtigem Charakter wird ergänzt mit Aromen von Honig und leichten Kräutern. Er ist dabei von edler und nicht zu aufdringlicher Süße. Auszeichnungen: Goldmedaille, Challenge International du Vin 2006, Frankreich Passt gut gekühlt zum Nachmittagstee, zur gemütlichen Abendrunde oder zu Süßspeisen.

Glas
0,2

4,90



Rotwein Flaschen

- Mostra** *Halbtrocken* Die sattviolette Cuvée aus Agiorgitiko, Syrah und Merlot weist fruchtige Aromen nach Kirschen und Sauerkirschen mit leichten Tönen von Vanille und Kaffee auf. Ein rundum gelungener weicher Rotwein mit einem vollen Abgang. 0,2L
5,90
- Nikolaou** *Lieblisch* Der Nikolaou Rotwein ist eine aufregende, neue Alternative zu unseren Imiglykos Weinen. Nikolaou ist ein lebendiger Wein mit violetten und lila Tönen, mit Aromen von Blüten und roten Früchten. 0,5L
10,90
- Nikolaou** *Lieblisch* Der Nikolaou Rotwein ist eine aufregende, neue Alternative zu unseren Imiglykos Weinen. Nikolaou ist ein lebendiger Wein mit violetten und lila Tönen, mit Aromen von Blüten und roten Früchten. 0,75L
17,90
- Askitikos /Piroga** *Trocken* Der Askitikos Rotwein wird aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah vinifiziert. Die Rebsorten stammen von Weingärten, welche geringe Erträge aufweisen und somit für qualitativ hochwertige Trauben stehen. Unter kontrollierten Reifebedingungen lagert der Rotwein in französischen und amerikanischen Eichenfässern für 6 Monate. 0,2L
7,50
- Askitikos /Piroga** *Trocken* Der Askitikos Rotwein wird aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah vinifiziert. Die Rebsorten stammen von Weingärten, welche geringe Erträge aufweisen und somit für qualitativ hochwertige Trauben stehen. Unter kontrollierten Reifebedingungen lagert der Rotwein in französischen und amerikanischen Eichenfässern für 6 Monate. 0,75L
19,90
- Amethystos** *Trocken* Der Amethystos von Costa Lazaridi zeigt ein elegantes, herausforderndes Aroma von roten Waldfrüchten. Seinen markanten, vollmundigen Geschmack verdankt der Amethystos Rotwein von Costa Lazaridi der langen Lagerung in französischen Eichenfässern. Er ist nachhaltig und samtweich im Abgang, besitzt ein feines Säuregerüst und einen gut ausgewogenen Gerbstoffanteil. Nach einigen Jahren der Flaschenlagerung verliert sich der Tanninanteil signifikant. Der Amethystos hat ein hohes Lagerungspotential. 0,75L
39,90
- Mega Spileo** *Trocken* Der Cuvée III Rotwein der Domain Mega Spileo zugehörig zur Cavino Kellerei ist eine ausgezeichnete Cuvée aus Agiorgitiko, Cabernet Sauvignon und Mavrodaphne. Der trocken ausgebaute Cuvée reift 8 Monate in neuen Eichenfässern. Das Ergebnis ist ein tiefroter Wein mit einem zutiefst komplexen Bouquet. Intensive Noten von roten Früchten gefolgt von Gebäck und süßen Gewürzen im Hintergrund treten in Erscheinung. Warm und charmant am Gaumen und mit Finesse ausbalanciert mündet der Cuvée III Rotwein der Domain Mega Spileo in einem eleganten Abgang. 0,75L
29,90



Weißwein Flaschen

Mostra <i>Halbtrocken</i> Die brillante Cuvée aus Muscat, Chardonnay und Roditis weist fruchtige Aromen nach Zitrone, Limette, Pfirsichen und Zitronenblüten auf. Der weiche Weißwein hat eine erfrischende Säure und ist ein feiner Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchten.	0,2L 5,90
Nikolaou <i>Lieblich</i> Der Nikolaou Weißwein ist eine aufregende, neue Alternative zu unseren Imiglykos Weinen. Nikolaou ist ein lebendiger Wein mit einer leuchtend gelben Farbe. Sein Bouquet erinnert an Blumen und gelbe Früchte.	0,5L 10,90
Nikolaou <i>Lieblich</i> Der Nikolaou Weißwein ist eine aufregende, neue Alternative zu unseren Imiglykos Weinen. Nikolaou ist ein lebendiger Wein mit einer leuchtend gelben Farbe. Sein Bouquet erinnert an Blumen und gelbe Früchte.	0,75L 17,90
Askitikos / Piroga <i>Trocken</i> Der Askitikos Weißwein von Tsililis wird aus den Rebsorten Sauvignon Blanc, Chardonnay und Assyrtiko vinifiziert. Die Rebsorten stammen von Weingärten, welche geringe Erträge aufweisen und somit für qualitativ hochwertige Trauben stehen. Als Ergebnis präsentieren sich intensive fruchtige und blumige Aromen.	0,2L 7,50
Askitikos / Piroga <i>Trocken</i> Der Askitikos Weißwein von Tsililis wird aus den Rebsorten Sauvignon Blanc, Chardonnay und Assyrtiko vinifiziert. Die Rebsorten stammen von Weingärten, welche geringe Erträge aufweisen und somit für qualitativ hochwertige Trauben stehen. Als Ergebnis präsentieren sich intensive fruchtige und blumige Aromen.	0,75L 19,90

Roséwein Flaschen

Mostra <i>Halbtrocken</i> Die helle Rosafärbung des Mostra Rosé erinnert an Granatapfel. Die Cuvée aus Muscat, Syrah und Merlot weist fruchtige Aromen nach Erdbeeren und Himbeeren mit leichten Tönen von Karamell und Rosenblättern auf.	0,2L 5,90
Mostra <i>Halbtrocken</i> Die helle Rosafärbung des Mostra Rosé erinnert an Granatapfel. Die Cuvée aus Muscat, Syrah und Merlot weist fruchtige Aromen nach Erdbeeren und Himbeeren mit leichten Tönen von Karamell und Rosenblättern auf.	0,5L 10,90
Mostra <i>Lieblich</i> Die helle Rosafärbung des Mostra Imiglykos Rosé erinnert an Granatapfel. Die Cuvée aus Muscat, Syrah und Merlot weist fruchtige Aromen nach Erdbeeren und Himbeeren mit leichten Tönen von Karamell und Rosenblättern auf.	0,2L 5,90
Mostra <i>Lieblich</i> Die helle Rosafärbung des Mostra Imiglykos Rosé erinnert an Granatapfel. Die Cuvée aus Muscat, Syrah und Merlot weist fruchtige Aromen nach Erdbeeren und Himbeeren mit leichten Tönen von Karamell und Rosenblättern auf.	0,5L 10,90
Askitikos / Piroga <i>Trocken</i> Der Askitikos Rosé von Tsililis wird aus den Rebsorten Muscat, Agiorgitiko und Syrah vinifiziert. Die Rebsorten stammen von Weingärten, welche geringe Erträge aufweisen und somit für qualitativ hochwertige Trauben stehen. Als Ergebnis präsentiert sich uns ein frischer Rosé mit intensiven fruchtigen Aroman nach roten Früchten.	0,2L 7,50
Askitikos / Piroga <i>Trocken</i> Der Askitikos Rosé von Tsililis wird aus den Rebsorten Muscat, Agiorgitiko und Syrah vinifiziert. Die Rebsorten stammen von Weingärten, welche geringe Erträge aufweisen und somit für qualitativ hochwertige Trauben stehen. Als Ergebnis präsentiert sich uns ein frischer Rosé mit intensiven fruchtigen Aroman nach roten Früchten.	0,75L 19,90



Empfehlungskarte

Vorspeisen

- 9 **Tiri Floga** - Flambierter Fetakäse mit Tomaten und Zwiebeln, scharf.⁶ 10,90
- 14 **Melitzana Saganaki** - Auberginenröllchen mit Feta gefüllt in Metaxasauce und mit Käse überbacken. ^{G, C} 10,90
- 17 **Gavros** – Frittierte Sardinen mit Zitrone 10,90

Hauptspeisen

- 54 **Bifteki Spezial** ^{G,M,K,C}
Hackfleisch gefüllt mit Fetakäse, Edamer, Tomaten, Zwiebeln und Paprika, dazu Bratkartoffeln. 18,90
- 71 **Fileto Gemisto** ^{M,G,4,2}
Schweinefilet gefüllt mit Käse, Schinken und Paprika, dazu Bratkartoffeln. 18,90
- 78 **Schweinefiletstückchen gefüllt** mit Käse in Metaxasauce, dazu Reis. ^{M,G,4,2} 20,90
- 79 **Hackspieß** - 2 Stück mit Feta gefüllt und Bauernsalat ^{C,M,K,4} 17,50
- 65 **Paidakia** ^{G,M,4}
Lammkoteletts vom Grill mit Pommes und Reis. 20,90
- 85 **Lammfilet Metaxa** ^{G,M,4}
vom Grill auf frischen Champignons mit Metaxasauce und Pommes. 22,90

Zusatzstoffe: 1Konservierungsstoff, 2Farbstoff, 3Antioxidationsmittel, 4Geschmacksverstärker, 5Phosphat, 6Süßungsmittel, 7 geschwefelt, 8 geschwärzt, 9gewachst, 10 Koffeinhaltig, 11 chininhaltig, 12Phenylalaninquelle.

Allergene: A=glutenhaltiges

Getreide, A1=Weizen, A2=Roggen, A3=Gerste, A4=Hafer, A5=Dinkel, A6 =Korn, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Milch, H=Schalenfrüchte, H1=Mandeln, H2=Haselnüsse, H3=Walnüsse, H4=Kaschnüsse, H5=Pecannüsse, H6=Paranüsse, H7=Pistazien, H8=Macadamia, I=Sellerie, K=Senf, L=Sesam, M=Schwefeldioxid, Sulfite, N=Lupinen, O=Weichtiere



Gyros Gerichte
Klassiker vom Spieß

- 50 **Gyros**^{G,M}
Mit Pommes , Tzatziki und Zwiebeln. 14,50
- 51 **Metaxa-Gyros**^{G,M,4,A}
Mit Metaxasauce und Pommes. 15,50
- 104 **Gyros Spezial** – *Mit frischen Tomaten und Fetakäse überbacken, dazu Pommes.* 16,90
- 106 **Gyros Überbacken** – *Mit Metaxasauce und Käse überbacken, dazu Pommes.*^{G,4} 16,90

„Fournau“
Aus dem Backofen

- 105 **Broccoli** – *Mit Sahnesauce und Käse überbacken, dazu reichen wir Ihnen Knoblauchbrot.*^{G,4} 12,90
- 107 **Spanaki** – *Blattspinat nach Art des Hauses, mit Feta, Sahne, Knoblauch und Käse überbacken, dazu Knoblauchbrot.*^{G,4} 12,90
- 108 **Soutzoukia** – *Hackbällchen mit Metaxasauce und Käse überbacken, dazu Kroketten.*^{G,G,K,4} 16,50