

DAS SPEISEN SEI DIE BEFRIEDIGUNG DER SINNE.
ESSEN UND TRINKEN SEI EIN FEST,
DAS DAS SCHWEIGEN BRECHE,
DAS DAS HERZ HEITER STIMME,
DIE MENSCHEN ZUSAMMENBRINGE
UND WOHLGEFÜHL IN LEIB UND SEELE VERMITTLE.

ARISTOTELES

**** FÜR VEGANER & VEGETARIER GIBT ES EINE EXTRA SPEISEKARTE ****

****BEI FRAGEN ZU ALERGIEN WENDEN SIE SICH BITTE AN IHRE BEDIENUNG****

MENÜS

"KLASSIKO"

nur ab 4 Personen und als Tischbuffet serviert

1. Vorspeisenplatten (Mezedes)

Zaziki, Fischrogen creme, Auberginencreme, Schafskäsecreme, originaler Fetakäse, Oliven, Octopus- und Calamari Salat, gegrillte Peperoni, gebackener Weichkäse, gebackene Zucchini u. Auberginen, Zucchinifrikadellen, gefüllte Weinblätter, gegrillte Paprikaschotte mit Käsemouse Füllung

2. Fisch- und Fleischplatten - gegrillt

Calamari, Riesengarnelen, Doradenfilet | Gyros, Suvlaki, Bifteki, Hühnerbrust | Gemüsereis, Tomatenreis, Pommes, Zaziki, Salat

3. Dessertplatten

Potpourri der Versuchung

Pro Person : 40,00

"FINO"

nur ab 4 Personen und als Tischbuffet serviert

1. Vorspeisenplatten (Mezedes)

Thunfisch Carpaccio, Octopus- & Calamarisalat auf Favamouse, gebratene Sardellen mit weißem Tarama, Auberginen - Kroketten, Ziegenfrischkäse in "Filo" gebacken mit Speck und Feigen

2. Fisch- und Fleischplatten - gegrillt

Lachsfilet, Doradenfilet, Riesengarnelen | Rinderfilet, Lammfilet, Schweinefilet, Lammkotelett | Gemüse, Kartoffel, Tomatenreis, Pommes, Salat

3. Dessertplatten

Potpourri der Versuchung

Pro Person : 55,00

"DELPHI"

1. Suppe

feine Kürbissuppe

2. Thunfisch

Carpacio | Zitrusfrüchtevinaigrette | Salatbouguett

3. Kleftiko

marinierte Lamm Hintehaxe mit Kräuter, Schafskäse, u: Knoblauch in der Folie langsam fein geschmort | Gemüse, Kartoffel

4. geschmorte Quitten

präsentiert auf unseren Abtropfjoghurt (alternativ auf Vanilleeis)

Pro Person : 55,00

EMPFEHLUNGEN

VORSPEISEN / MEZEDES

. Soupa kolokytha	feine Kürbiscremesuppe	7,50
. Kroketa	Auberginen - Krokette Joghurt- Mandelcreme	9,50
. Fresco	Ziegenfrischkäse im "Filo"-Teig, gebacken Feigen, Speck, Feigensenf	11,00
. Sykotaki	Kalbsleber (Milchkalb), gegrillt Fava-Mouse, karamellisierte Zwiebel	14,00
. Taramas levkos	"weißer" Tarama: die feine Creme von geräucherten Kabeljaurogen	7,50
. Gavros	Sardellen, frittiert Salatbouquet weißer Tarama	9,00
. Tonos	Thunfisch Carpaccio Olivenöl, frischer Zitronensaft, fleur de sel	14,00
. Chtapodi	Octopus, gegrillt Fava - Mouse, karamellisierte Zwiebel	22,00

PASTA

. Kritharaki - garides	kleine Nudeln Riesengarnelen Tomaten- Estragon Sauce	17,50
. Kritharaki - vodino	kleine Nudeln Rinderfiletstreifen Edelpilze, Portwein, Rosmarin	19,00

FISCH

. Tonos	Thunfisch, "rare" gegrillt Zitrusfrüchte Vinaigrette Gemüse	29,50
. Glossa	Nordseezunge, im ganzen gegrillt Gemüse, Kartoffel	37,00
. Garida	Wildfang Riesengarnele (200-350 Gr. pro Stk.), gegr. Gemüse	pro 100 Gramm: 16,50

FLEISCH

. Kotopoulo	Hühnerbrust aus der Pfanne Lauch, Austernpilze, Sahnesauce Butterreis	19,00
. Papia stithos	Barbarie Entenbrust gegrillt Muscat- Feigensauce Kartoffelgratin	26,50
. Psaronefri	Schweinelenende, gegrillt feine Thymian - Pilzsauce Gemüse, Butterreis	21,00
. Arnaki paidakia	Lammkoteletten (aus der Krone) gegrillt, Gemüse, Kartoffeln	33,00
. Arnaki fileto	Lammfilet (Milchlamm), gegr. Rotweinsauce (süßlich) Gemüse, Kartoffeln	29,50
. Arnaki kotsi	Lamm Haxe, geschmort Lamm- Kräuterjus, Edelpilze Fava-Püree, Gemüse	26,00
. Sykotaki merida	Kalbsleber (Milchkalb), gegrillt karamellisierte Zwiebel, Oregano Kartoffeln	25,00
. Fileto scharas	Rinderfilet, gegrillt Oregano Kartoffeln, Gemüse Kräuterbutter	33,50
. Fileto piperato	Rinderfilet, gegrillt Grünpeffersauce Oregano Kartoffeln	34,00
. Filetakia krasata	Rinderfiletspitzen, gegrillt Rotweinsauce (süßlich) Butterreis	27,50
. Kontra mprizola	Roastbeef (USDA o. Australien), gegrillt Oregano Kartoffeln	pro 100 Gramm: 14,00

einen gemischten Salat dazu?

4,00

HAUPTSPEISEKARTE

VORSPEISEN / MEZEDES

(kalt)

1. Zaziki	unser eigener feiner Abtropfjoghurt, mit Gurken und frischem Knoblauch	6,50
2. Elies, piperies	Oliven aus Kalamata u./o. Peperoni	6,50
3. Tyrokafteri	leicht pikante Creme aus Schafs- und Weichkäse	7,00
4. Taramas	Creme aus Kabeljau-Rogen	7,50
5. Thalassina	Octopus- & Calamarisalat	13,50
7. Melitzana salata	Creme von geräucherten Auberginen	8,00
8. Feta	original griechischer Schafskäse	6,50
9. Pikilia	Platte kalter Vorspeisen für 2 Personen	19,00

(warm)

10. Dolmadakia	Weinblätter gefüllt mit Hackfleisch & Reis Avgolemono	9,50
11. Piperies scharas	Peperoni gegrillt frischer Knoblauch	6,50
14. Kolokythokeftedes	Zucchini Frikadellen, gebacken	9,00
15. Kolokythi / melitzana	Auberginen u./o. Zucchini, gebacken Zaziki	9,50
16. Plevrotous	Austernpilze, gegrillt Knoblauch	9,00
17. Florinis gemistes	Paprikaschoten aus Florina, gegrillt gefüllt mit Käsemouse	9,50
18. Feta sto fourno	Fetakäse, aus dem Backofen leicht pikant	10,50
19. Feta saganaki	Weichkäse, gebacken	10,00
21. Garides saganaki	Riesengarnelen Tomatensauce mit Gravierakäse überbacken	17,50
22. Garides tyliches	Riesengarnelen im Käsemantel gebacken	14,00
23. Chtapodi scharas	Octopus, gegrillt Oregano- Olivenölvinaigette	18,00
24. Skordopsomo	Knoblauchbrot geröstetes Brot, Tomaten- Knoblauchcreme	6,00
25. Pikilia	Platte warmer Vorspeisen für 2 Personen	19,50

SUPPEN

31. Tomatosoupa	Tomatensuppe	5,00
32. Psarosoupa	Fischsuppe	7,50
33. Kotosoupa	Hühnersuppe	5,50

SALATE

Anamikti	Bunter Salatteller (Olivenöl- Balsamicodressing)	
34.	- mit gegrillter Hühnerbrust	13,00
35.	- mit gegrillten Riesengarnelen	15,50
37.	- mit Rinderfiletspitzen Graviera-Käse	18,00
Choriatiki	Bauernsalat - original griechischer Salat	
38.	- Tomaten Gurken, Zwiebel, Kalamon, Oliven, Paprika, Peperoni, Fetakäse, Kapern und natürlich bestes extra natives Olivenöl	13,00

ZWISCHENGERICHTE, PASTA UND AUFLÄUFE

12. Melitzanes imam	geschmorte Auberginen deftige Tomatensauce, Schafs- & Weichkäse	11,00
13. Gigantes	geschmorte Riesenbohnen Tomatensauce, Schafs- & Weichkäse	10,00
39. Kritharaki	kleine Hartweizennudeln Hackfleisch Graviera-Käse	11,50
40. Kritharaki	kleine Hartweizennudeln Gemüse Graviera-Käse überbacken	13,50
42. Moussaka	Auberginen, Kartoffel, Hackfleisch Bechamel Auflauf	19,50

FISCH

Kalamaria	Calamari (authentic / premium quality)	
50.	- gebacken (frittiert) Reis mit Gemüse Salat	22,50
51.	- gegrillt Reis mit Gemüse Salat	22,50
52. Tsipoura	Doradenfilet, gegrillt Reis mit Gemüse Salat	23,50
53. Garides	Riesengarnelen, gegrillt Reis mit Gemüse Salat	26,50
58. Psaropiatela	Fischteller (Calamari, Garnele, Doradenfilet) gegr. Gemüse, Kartoffeln Salat	26,50
59. Solomos	Lachsfilet, gegrillt Reis mit Gemüse Salat	24,50
65. Piatela gia 2	Fischplatte für 2 Personen (Doradenfilet, Lachsfilet, Calamari, Riesengarnelen), gegrillt Gemüse, Kartoffeln Salat	65,00

Änderungen:	<i>statt Gemüsereis / Pommes</i>	0,50
	<i>statt Gemüsereis / Oregano Kartoffeln</i>	0,50
	<i>statt Gemüsereis/ Kartoffelgratin</i>	1,00
	<i>statt Gemüsereis / Tagesgemüse</i>	1,50
	<i>statt gem Salat / Bauernsalat</i>	1,50

FLEISCH

Klassiker- Grillgerichte

71. Psaronefri Metaxa	Schweinelende Medaillons Metaxa Sauce Butterreis Salat	21,00
76. Kotopoulos stithos	Hühnerbrustfilet Tomatenreis Salat oder Zaziki	17,00
86. Arnaki suvlaki	Lammfilet- Gemüsespieß Tomatenreis Salat oder Zaziki	28,00
100. Gyros	vom Schweinenacken Tomatenreis Salat oder Zaziki	17,00
101. Gyros	vom Schweinenacken Pita Salat oder Zaziki	17,50
103. Gyros tigani Metaxa	Pfannengyros Metaxa Sauce Butterreis Salat	19,00
105. Bifteki	Hacksteaks mit Käsefüllung Tomatenreis Salat oder Zaziki	18,00
107. Suvlaki	Schweinerückenspieße Tomatenreis Salat oder Zaziki	15,50
109. Piatio "Duetto"	Gyros, Calamari (frittiert) Tomatenreis Salat oder Zaziki	22,00
110. Piatio "Delphi"	Gyros. Suvlaki Tomatenreis Salat oder Zaziki	18,50
112. Piatio "Apollon"	Gyros, Suvlaki, Bifteki Tomatenreis Salat oder Zaziki	20,50
114. Piatio "Epidavros"	Gyros, Suvlaki, Bifteki, Lammkotelett (v. Karree) Tomatenreis Salat o. Zaziki	24,00

Änderungen:	<i>statt Reis / Pommes</i>	1,00
	<i>statt Reis / Oregano Kartoffeln</i>	1,50
	<i>statt Reis / Kartoffelgratin</i>	2,00
	<i>statt Reis / Tagesgemüse</i>	2,50
	<i>statt gem Salat / Bauernsalat</i>	1,50

Schmorgerichte:

88. Arnaki Kleftiko	Marinierte Lamm Hinterhaxe mit Feta Käse, Knoblauch, Dill und Thymian mehrere Stunden in der Folie geschmort Oregano Kartoffeln, Gemüse	27,00
Arnaki Kotsi	Lamm Hinterhaxe im eigenen Sud in dem Backofen geschmort	
90.	- mit Kritharaki (kleine Hartweizen-Nudeln) mit Edamerkäse überbacken	24,00
91.	- mit Riesenbohnen Weichkäse	25,00
92.	- mit Auberginen nach "Imam" Art Weichkäse	25,00
93.	- mit ganzen geschmorten Zwiebeln (Stifado)	25,00

KINDERGERICHTE

120. Kotopoulos stithos	Hühnerbrust, paniert Tomatenreis	9,00
121. Gyros	mit Tomatenreis	9,50
122. Suvlaki	Fleischspieß, gegrillt Tomatenreis	8,50
123. Kalamaria	Calamari, gebacken Tomatenreis	13,50

DESSERT

128.	Jiaourtaki	unser feiner Abtropf-Joghurt Honig, Walnüsse	7,50
129.	Kydoni	Quitten, geschmort in Mavrodaphne-Wein Joghurt (oder Vanilleeis)	8,00
129.	Galaktoburiko	Blätterteig, gefüllt mit feiner Grießcreme Vanilleeis	8,00
130.	Mpaklavas	Blätterteig, gefüllt mit Walnüssen Vanilleeis	8,00
131.	Mpanana tiganiti	gebackene Banane Honig, Walnüsse Vanilleeis	8,50
132.	Syka tiganita	Feigen, in Creme de Chassis gebraten Walnüsse, Vanilleeis	9,50
133.	Pagoto anamikto	gemischtes Eis Sahne	6,00
	Pagoto vanilia	Vanilleeis	
135.		- mit heißer Schokolade	7,50
136.		- mit heißen Himbeeren	7,50
	Potpourri	gem. Dessertplatte	
138.		- für 2 Personen	16,00
139.		- für 4 Personen	27,00

KAFFEE

140.	Mocca	2,50
141.	Espresso	2,50
142.	Espresso doppio	4,00
143.	Cappuccino	3,50
144.	Tasse Kaffee	2,50
145.	Late Macchiato	4,00
146.	Milchkaffee	4,00

SERVICELEISTUNGEN

STOFFSERVIETTEN UND STOFFTISCHDECKEN

- 2-5 Personen	10,00
- 6-9 Personen	17,50
- 10-13 Personen	25,00
- 14-17	32,50
- ab 18 Personen - pro Per.	2,00

MITBRINGEN von KUCHEN BZW. TORTE

Gedeck (Tellergebühr) - pro Per.	1,00
----------------------------------	-------------

MITBRINGEN ALKOHOLHALTIGER GETRÄNKE

- Wein und Sekt - pro Flasche	15,00
- Champagner und Spirituosen - pro Flasche	25,00