



HERZLICH WILLKOMMEN [*Kalós 'Irthate*]

»Wir leben nicht, um zu essen, wir essen, um zu leben.«

Sokrates (469 – 399 v. Chr.)

Moderne trifft auf traditionelle Küche...

Ob antik oder modern, die griechische Küche kann beides! Seit nun fast 30 Jahren verwöhnt Sie die Familie Bochtis mit leckeren traditionellen Gerichten aus der Heimat.

Mit unserer Speisekarte möchten wir Ihnen eine größere Vielfalt an warmen und kalten Vorspeisen, die sogenannten Mezédes, sowie Fisch- und Käsespezialitäten bieten. Bei uns finden Sie mediterrane Köstlichkeiten mit griechischen Wurzeln und so haben wir auch unsere Weinauswahl über die Grenzen Griechenlands hinaus recherchiert.

Zusätzlich bieten wir Ihnen eine sich stetig wechselnde Wochenkarte mit einer Auswahl an zahlreich hausgemachten, authentischen griechischen Speisen.

Kommen Sie mit auf eine kulinarische Entdeckungsreise durch ganz Griechenland und lassen Sie sich verwöhnen.

GUTEN APPETIT! [*Kalí 'Oreksi*]

Für Allergiker liegt zu dieser Speisekarte weiteres Informationsmaterial mit Kennzeichnung der Allergene im Restaurant bereit.
Unser geschultes Servicepersonal berät Sie gern!

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Änderungen vorbehalten.



DER ANFANG UND DIE WURZEL ALLES GUTEN IST DIE LUST DES BAUCHES



Epikur (341 – 270 v. Chr.)

RESTAURANT AKROPOLIS

Uelzener Dorfstraße 41 · 59425 Unna

Reservierungen Restaurant & Kegelbahn:

Telefon (0 23 03) 45 45

Öffnungszeiten:

Montag bis Donnerstag	17.00 – 22.00 Uhr
Freitag und Samstag	17.00 – 23.30 Uhr
Sonn- und Feiertage	12.00 – 15.00 Uhr
	17.00 – 22.00 Uhr

Gruppen und Events!

Unsere Räumlichkeiten bieten Platz für Festlichkeiten aller Art bis zu 35 Personen. Ob Weihnachtsfeier, Kommunion, Konfirmation, Geburtstag, Hochzeit oder einfach nur ein besonderer Anlass. Wir bieten Ihnen das richtige Menü für jede Feierlichkeit. Sprechen Sie uns einfach an!

Einfach mal ungestört und unter sich!

Unsere hauseigene Kegelbahn bietet Ihnen den besten Spaß für Ihre Freunde, Verwandte oder Arbeitskollegen.

Die Küche schließt immer 30 Minuten vorher!

E-Mail: info@restaurant-akropolis-unna.de
www.restaurant-akropolis-unna.de

APERITIFS [Aperitif]

105. PROBST SECCO 0,1 L **3,90**
 Spätburgunder Rosé, Deutschland (Baden)
 Knackige, lebendige Frische; Erdbeer- und
 Himbeeraromen, feine Mineralitäten – sehr lecker!

106. LILLET WILD BERRY^{2|5} 0,2 L **5,90**
 Aperitif aus Lillet Blanc, Russian Wild Berry
 und rote Beeren – der spritzige Sommerdrink!

107. ROSATO BELLA 0,2 L **5,90**
 Aperitivo Ramazotti Rosato,
 Russian Wild Berry, Zitrone und Orange –
 fruchtig-frischer Aperitif mit Stil!

**108. APEROL
 MARACUJA SPRITZ**^{1|2|5|10} 0,2 L **5,90**
 Aperol, Maracujasaft, Prosecco, Sodawasser
 und Limettensaft – die süß-fruchtige Kombination
 aus Aperol und tropischer Maracuja!

109. HUGO⁵ 0,2 L **5,90**
 Erfrischender Cocktail aus Prosecco, Holunder-
 blütensirup, frischer Minze und Sodawasser

110. MARTIN MILLERS GIN TONIC^{3|10} 0,2 L **7,90**
 Martin Millers Gin mit Schweppes Tonic Water
 und einer Orangenzeste – unglaublich fruchtig!

111. MARTINI BIANCO⁵ 5 CL **4,90**

112. CAMPARI ORANGE^{1|11} 0,2 L **4,90**

GRIECHISCHE APERITIFS [Oúza]

113. SANS RIVAL 4 CL **4,00**
 Gute Laune aus Rhodos!

114. PILÁVAS 4 CL **4,00**
 Der sehr milde Ouzo-Nektar.
 Sehr gute Laune aus Patras!

115. PLOMÁRI 4 CL **4,00**
 Vom Dorf Plomária auf Lesbos.
 Rein im Geschmack!

116. BARBAGIANNI 4 CL **4,60**
 Einer der besten Ouzos des Landes –
 aus dem Dorf Plomári auf der Insel Lesbos!

117. LOUKATOS 4 CL **4,00**
 Wunderbar duftig, leicht süßlich und mild.
 Einzigartig im Geschmack aus Patras!

118. TSANTALI 4 CL **3,90**
 Würzig und dennoch mild.
 Der Klassiker!

Trinken Sie den Ouzo auf Eis oder mit etwas Wasser verdünnt.
 Ouzo ist auch ein wunderbarer Begleiter Ihrer Vorspeise [Mezêdes].

KALTE MEZEDES [Krií Mezédes]

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen frisches Brot.

In Griechenland werden Mezédes als Appetitanreger und Vorspeisen in verschiedenen Variationen gereicht. Hier bei uns im Akropolis 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.

1. MEZÉS AKRÓPOLIS 11,50

Für Mezé-Anfänger genau das Richtige!

Eine Probierauswahl aus vier unserer hausgemachten Dips: Zaziki*, Chtipiti* (pikante Schafskäsecreme), Melitzanosaláta (Auberginen-Dip) und Souméli* (Knoblauchcreme), serviert mit warmen gerösteten Brot. Kultverdächtig!

2. MELITZANOSALÁTA 4,90

Püriertes Fruchtfleisch aus gebratener Aubergine mit Knoblauch, roten Zwiebeln und frischen Kräutern. Hausgemacht!

3. SOUMÉLI* 4,50

Hausgemachte kretische Knoblauchcreme aus griechischem Joghurt, Olivenöl und einem Schuss Zitrone, mit warmen Pita-Brot serviert. Das Aioli der Griechen!

4. DOLMADÁKIA 4,90

Gefüllte Weinblätter mit Reis und mediterranen Kräutern, mit Zaziki* serviert

5. CHTIPITÍ* 4,90

Hausgemachte griechische pikante Schafskäsecreme mit Olivenöl und Paprika

6. TZATZÍKI* 3,90

Hausgemachter Joghurdip mit Knoblauch, Gurke und Liebe

7. SKORDALIÁ 3,90

Hausgemachte pürierte Kartoffel-Knoblauch-Spezialität aus Griechenland, auf Wunsch auch warm

8. TARAMÁS* 4,90

Hausgemachte feine rosa Seehecht-Kaviercreme mit Zitrone und Olivenöl abgeschmeckt. Der Kavier der Griechen!

9. MIKRÍ PIKILÍA OREKTIKÓN 9,70

Kleine, kalte Vorspeisenplatte

Mit Tarama* (Fischrogencreme), Zaziki*, Dolmadakia (Weinblätter gefüllt), Feta-Käse, Tomaten, Gurken, Peperoni*, Oliven, Skordalia (pürierte Kartoffel-Knoblauch-Spezialität) und Riesenbohnen³

10. CHÓRTA 4,90


Gedämpftes griechisches Wildgemüse mit Zitrone und Olivenöl serviert, auf Wunsch auch warm

88. PÁSTA ELIÁS 3,90

Pürierte schwarze Oliven, verfeinert mit Knoblauch, Olivenöl und Kapern. Hausgemacht!

133. ELIÉS & PIPERGIÉS 4,50


Schwarze Oliven aus Kalamata und grüne Peperoni*

 **vegetarisch**

WARME MEZEDES [Sestí Mezédes]

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen frisches Brot.

- | | |
|--|---|
| <p>11. SKORDÓPSOMO¹  4,90
Knoblauchbrot aus dem Ofen
mit frischen Tomaten und Balsamico-Creme</p> | <p>19. KRITIKÉS PATÁTES^{2 3}  7,50
Frisch in Scheiben geschnittene Kartoffeln,
mit einer Sahnesauce nach Art des Hauses überbacken</p> |
| <p>12. SESTÍ PIKILÍA OREKTIKÓN  11,50
Große, warme Vorspeisenplatte
Mit gebratenen Zucchini, Auberginen, Spitzpaprika,
Dolmadakia und Skordalia mit Tomaten-Knoblauchsauce</p> | <p>20. KOLOKITHOKEFTÉDES  5,40
Zucchini-puffer mit Kräutern in der Pfanne
gebraten, mit Zaziki* serviert</p> |
| <p>13. PIPERIÉS SKÁRAS  5,50
Gegrillte Peperoni* mit Tomaten-Knoblauchsauce</p> | <p>21. MELITZANOROLÁKIA  4,90
Von Hand gerollte Auberginenröllchen, gefüllt
mit Feta in einer Tomaten-Knoblauchsauce</p> |
| <p>14. KEFTEDÁKIA 6,00
Würzige Hackfleischbällchen
in hausgemachter Spezialsauce</p> | <p>22. BÁMIES  6,00
Hülsenfrucht mit süß, mild, herbem
und pikantem Geschmack, zubereitet
in einer würzigen Tomatensauce,
mit Feta-Käse überbacken</p> |
| <p>15. KOLOKÍTHIA Í MELITZÁNES
TIGANITÉS  6,90
Zucchini <u>oder</u> Auberginen gebraten
mit Tomaten-Knoblauchsauce, mit Zaziki* serviert</p> | <p>23. BRIÁMI  5,90
Mediterranes Gemüse mit Olivenöl
und Tomatensauce</p> |
| <p>16. GIGANTES³  6,00
Riesenbohnen in Tomatensauce,
mit Feta-Käse überbacken</p> | |
| <p>17. FRÉSKA MANITÁRIA¹  7,50
Frische Champignons im Pfännchen gebraten
mit Kräutern, Crème fraîche und Sherry verfeinert</p> | |
| <p>18. KRITHARÁKI  6,00
Langkornnudeln mit hausgemachter
Spezialsauce, mit Feta-Käse überbacken</p> | |

 vegetarisch

» EIN LEERER MAGEN
IST EIN SCHLECHTER,
RATGEBER «










FISCH-MEZEDES [Psaromezédes]


Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen frisches Brot.

- | | |
|--|---|
| <p>24. MÍDIA Í GARIDÁKIA SAGANÁKI ¹ 8,00
 Muscheln oder Krabben aus der Pfanne in
 Tomaten-Knoblauchsauce, mit Gouda und
 Feta-Käse überbacken</p> | <p>26. GÁVROS 6,50
 Kleine gebratene Sardellen aus dem Mittelmeer,
 typisch mit Zitrone serviert</p> |
| <p>25. OKTAPÓDI PSITÓ 7,90
 Filetierter Oktopusfangarm vom Grill,
 mit griechischem Oregano, Olivenöl und Zitrone
 auf einem Ruccolabett</p> | <p>27. TSIPOÚRA FILÉTO 6,90
 Frisches Doradenfilet aus dem Mittelmeerraum,
 mit Kräutern in der Pfanne gebraten</p> |
| | <p>28. GARÍDES SKORDÁTES 6,90
 Garnelen mit Knoblauch und frischen Kräutern
 in Olivenöl gebraten</p> |

KÄSE-MEZEDES [Feta-Mezédes]

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen frisches Brot.

- | | |
|--|---|
| <p>29. FÉTA FÚRNU  7,00
 Feta-Käse mit Tomaten und Zwiebeln,
 im Ofen gebacken</p> | <p>33. SAGANÁKI  7,00
 Feta-Käse im Eiermehlteig, in der Pfanne gebraten</p> |
| <p>30. TIROPITÁKIA ²  4,90
 Hausgemachte Filo-Blätterteigtäschchen
 mit Original Feta-Füllung</p> | <p>34. FÉTA SOUSÁMI ²  7,00
 In der Pfanne gebratener Feta-Käse
 im knusprigen Filo-Teig, mit Sesam und
 griechischem Honig serviert</p> |
| <p>31. KEFALOGRAVIÉRA  7,00
 Aromatischer Graviera-Käse von der Insel Naxos,
 aus Kuh- und Schafsmilch, in der Pfanne gebraten,
 mit Zitrone serviert</p> | <p>35. BOUJOURDÍ (LEICHT SCHARF)  7,90
 Drei Sorten Käse gebacken mit Tomate,
 Peperoni* und griechischem Oregano</p> |
| <p>32. HALLOÚMI SKÁRAS  7,00
 Gegrillter Käse aus Kuh-, Ziegen-, und
 Schafsmilch aus Zypern, serviert
 mit Tomatenscheiben auf einem Ruccolabett</p> | <p>36. MANOÚRI ME TOMATÍNA  7,00
 Mild-cremiger, makedonischer Manouri-Käse,
 mit Cherry-Tomaten gebraten</p> |
| | <p>130. FÉTA SKÉTI (KALT)  5,90
 Original griechischer Schafskäse, pur, typisch
 mit roten Zwiebeln und griechischem Oregano</p> |

 **vegetarisch**


FRISCHE KNACKIGE SALATE [Salátes]

Unsere Salate werden stets frisch zubereitet und mit nativen, kalt gepressten Olivenöl verfeinert, dazu servieren wir Ihnen frisches Brot.

131. ELINIKÍ SALÁTA  **klein** | **groß**
5,50 | **9,50**
 Griechischer Salat, klassisch aus Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Oliven, Feta-Käse, Peperoni*, griechischem Oregano und Olivenöl

132. CHORIÁTIKI SALÁTA  **klein** | **groß**
5,50 | **9,50**
 Bauernsalat aus Krautsalat, Karotten, Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Ruccola, Paprika, Peperoni*, Oliven, Feta-Käse, mit hausgemachtem Joghurt-Dressing* verfeinert

133. KOTÓPOULO SALÁTA **9,90**
 Salat aus Hähnchenbruststreifen, Tomaten, Ruccola, Gurken, Mais, Eisbergsalat, mit hausgemachtem Joghurt-Dressing* verfeinert

 **vegetarisch**

»» **KEINE LIEBE
 IST AUFRICHTIGER,
 ALS DIE LIEBE
 ZUM ESSEN** ««

Zusätzliche Beilagen

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen auch gerne die folgenden Beilagen als Alternative zu:

Kritikés Patátes ^{2 3}	4,00
Kroketten	3,00
Pommes Frites	2,50
Tomatenreis	2,50
Kritharaki	2,70
Pita-Brot (WARM)	2,80
Folienkartoffel	
mit Zaziki* oder Kräuterbutter	3,90
Kleiner Zaziki*	2,00
Mayonnaise <u>oder</u> Ketchup	0,50

Unsere hausgemachten Saucen

Alle unsere Saucen werden nach Familienrezept frisch zubereitet:

Metaxasauce (mild)	2,50
Mykonossauce (pikant)	2,50
Spezialsauce (pikant)	2,50
Tomaten-Knoblauchsauce	2,50
Pfeffersauce ¹	2,50
Sauce Bèarnaise	2,50
Kräuterbutter	2,50
Knoblauchsauce	2,50

DAS WAS WIR LIEBEN [Aftá pou agapáme]

Alle Gerichte werden vorab mit einem Haussalat* serviert.

37. KRITIKÉS PATÁTES ^{2|3}

Frisch in Scheiben geschnittene Kartoffeln, mit einer Sahnesauce nach Art des Hauses überbacken. Wahlweise mit einer Fleischsorte Ihrer Wahl, überbacken mit Metaxasauce (mild) und Gouda



Gyros	15,50
Hähnchenbrustfilet	15,90
Schweinesteak	15,50
Souzoukia	14,90
Schweinefilet	16,90

38. TIGANÁKI ¹ (AUS DER PFANNE)

In Weißweinsauce mit frischen Champignons und verschiedenen Kräutern, verfeinert mit Crème fraîche. Wahlweise mit einer Fleischsorte Ihrer Wahl:



Gyros	15,50
Hähnchenbrustfilet	15,90
Schweinesteak	15,50
Schweinefilet	16,90
Leber	14,90
Lamm-, Rinder- und Schweinefilet (in Rotweinsauce)	23,90
Lammfilet (in Rotweinsauce)	21,30

39. PIÁTO FILÉTOU (VOM GRILL) 22,90

Eine Kombination aus Rind-, Lamm- und Schweinefilet vom Grill, mit einer Ofenkartoffel, wahlweise mit Zaziki* oder Kräuterbutter

43. PIÁTO ELÁDAS (VOM GRILL) 15,40

2 Lammkoteletts und 1 Schweinesteak vom Grill, Gyros, serviert mit griechischen Reismudeln (Langkornnudeln) in Spezialsauce oder Pommes frites

44. PIKILÍA PSITÓN KREÁTON (VOM GRILL) 15,90

Lammkotelett, Schweinesteak, Souvlaki, Leber und Souzouki vom Grill, serviert mit griechischen Reismudeln (Langkornnudeln) in Spezialsauce oder Pommes frites

45. PIÁTO SPESIÁL (VOM GRILL) 16,50

Lammkotelett, Souvlaki, Schweinesteak und Souzouki vom Grill und Gyros, serviert mit griechischen Reismudeln (Langkornnudeln) in Spezialsauce oder Pommes frites



ESSEN UND TRINKEN
SIND DIE DREI
SCHÖNSTEN DINGE
DES LEBENS



SPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN [Chiriná]

Alle Gerichte werden vorab mit einem Haussalat* serviert. Zu unseren Gerichten vom Schwein dürfen Sie zwischen griechischen Reismudeln (Langkornnudeln) in Spezialsauce und Pommes frites wählen.

- | | | | |
|---|--------------|---|--------------|
| 48. GÍROS ME TZATZÍKI | 12,90 | 56. PIÁTO RÓDU | 13,90 |
| Gyros mit Zaziki* | | 1 Souvlaki vom Grill, Gyros und Zaziki* | |
| 49. GÍROS SPESIÁL ME TIRÍ | 13,90 | 57. PIÁTO AKRÓPOLIS | 13,20 |
| Gyros mit Spezialsauce (pikant) <u>oder</u>
Metaxasauce (mild), mit Käse überbacken | | 2 Souzoukia und Gyros, dazu hausgemachte
Mykonossauce (pikant) | |
| 50. BIFTÉKI | 14,50 | 58. PIÁTO DÉLFI | 12,90 |
| Ein mit Feta-Käse gefülltes Hacksteak | | Gyros und Leber vom Grill | |
| 51. SOUFLÁKI DIAVÓLOU (SCHARF) | 15,90 | 59. SOUZOÚKIA | 12,50 |
| Ein großer Spieß mit Schweinemedallions
und Mykonossauce | | 3 Hackfleischröllchen vom Grill,
dazu hausgemachte Mykonossauce (pikant) | |
| 52. SOUFLÁKI AGRÓTIKO | 17,50 | 60. SOUFLÁKI CHORIÁTIKO | 15,20 |
| Ein großer Spieß mit hauchdünn
geschnittenem Schweinefilet,
gerollt und gefüllt mit Feta-Käse,
Paprika, Zwiebeln, dazu haus-
gemachte Mykonossauce (pikant) | | Ein großer Spieß aus drei Schweinesteaks,
Zwiebeln und Paprika, dazu hausgemachte
Mykonossauce (pikant) | |
|  | | 61. STEKÁKIA ME TIRÍ | 13,90 |
| | | 2 Schweinesteaks vom Grill, dazu hausgemachte
Metaxasauce (mild) mit Käse überbacken | |
| 53. SIKÓTI ME KREMMÍDIA | 11,50 | 63. PIÁTO AFRÓDITIS | 15,50 |
| Leber vom Grill mit gerösteten Zwiebeln | | Schweinefilet vom Grill mit Gyros | |
| 54. SOUFLÁKI | 12,90 | 66. STEKÁKIA | 13,80 |
| 2 Fleischspieße vom Grill, dazu Zaziki* | | 3 Schweinesteaks vom Grill | |
| 55. PIÁTO KÉRKIRAS | 14,90 | 67. FILÉTO CHIRINÓ | 15,90 |
| Gyros, 1 Souvlaki und 2 Souzoukia vom Grill | | Schweinefilet vom Grill | |

LAMMGERICHTE [Arníssia Fagitá]

Alle Lammgerichte werden vorab mit einem Haussalat* serviert.

40. JOUWETZI ME ARNÍ FILÉTO I PAIDÁKIA (AUS DEM OFEN)

Zarte Lammfilets oder Lammkoteletts mit Kritharaki (griechische Langkornnudeln) in einer hausgemachten Spezi­alsauce (pikant), mit Feta-Käse überbacken



Lammfilet	18,90
Lammkotelett	16,20

70. PAIDÁKIA 16,90

Lammkoteletts vom Grill, klassisch mit Zitrone serviert, wahlweise mit griechischen Reismudeln (Langkornnudeln) in Spezi­alsauce oder Pommes frites

72. FILÉTO ARNÍ 18,90

Zarte Lammfilets vom Grill, dazu servieren wir Ihnen eine Folienkartoffel, wahlweise mit Zaziki* oder Kräuterbutter

74. ARNÍ FÚRNU (AUS DEM OFEN) 15,90

Lammfleisch in einer hausgemachten Spezi­alsauce (pikant), wahlweise mit Auberginen, Riesenbohnen³, grüne Bohnen, Kriharaki (Langkornnudeln) oder Bamies (Okraschoten), das Ganze mit Feta-Käse überbacken, dazu servieren wir Ihnen frisches Brot

GEFLÜGELSPEZIALITÄTEN [Puleriká]

Zu allen Geflügelspezialitäten servieren wir Ihnen griechische Reismudeln (Langkornnudeln) in Spezi­alsauce oder Pommes frites, sowie vorab einen Haussalat*.

79. KOTÓPOULO SOUFLÁKI 14,00

2 Hähnchenbrustfilets am Spieß mit Paprika und Zwiebeln, dazu hausgemachte Mykonossauce (pikant)

80. FILÉTO KOTÓPOULO ME TIRÍ 15,30

2 Hähnchenbrustfilets vom Grill, dazu hausgemachte Metaxasauce (mild), mit Käse überbacken



**DIE TAFEL, AN DER MAN SPEIST
IST DER EINZIGE ORT, WO MAN SICH NIEMALS
WÄHREND DER ERSTEN STUNDEN LANGWEILT**



FISCHGERICHTE [Psariká]

Zu allen Fischgerichten servieren wir Ihnen Chorta (Wildgemüse) und Salzkartoffeln, sowie vorab einen grünen Salat mit Essig-Öl.

82. KALAMARÁKIA 17,90

Knuspriger Babytintenfisch,
leicht mehliert und gebraten

83. KALAMÁRIA 16,90

Kalamaris in Ringe geschnitten,
leicht mehliert und gebraten

85. SARDÉLES 16,50

Sardellen, leicht mehliert und gebraten

87. PIKILÍA PSARIÓN 21,90

Fischteller bestehend aus Riesengarnelen,
Kalamaris und Sardellen (auch für 2 – 4 Personen
gegen Aufpreis möglich)

Dips zu unseren Fischgerichten

Tzatzíki*	(Joghurdip)	2,00
Souméli*	(Aioli)	2,00
Taramás*	(Fischrogencreme)	2,50
Skordaliá	(pürierte Kartoffel- Knoblauch-Spezialität)	2,00

GEMISCHTE PLATTE VOM GRILL [Megáli pikilía psitón]

Zu unserer Fleischplatte servieren wir Ihnen griechische Reismudeln (Langkornnudeln) in Spezialsauce und Pommes frites, wahlweise mit einem großen griechischen Salat* **oder** einem großen Bauernsalat*

90. PLÁKA AKRÓPOLIS 49,90

Fleischplatte mit 2 Souvlaki, 2 Lammkoteletts, 2 Souzoukia,
2 Schweinesteaks, Leber vom Grill, Gyros und Zaziki*

Für 3 Personen **72,50**

Für 4 Personen **94,50**

FÜR DEN KLEINEN HUNGER [*Jiá tin mikri órexi*]

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen griechische Reisnudeln (Langkornnudeln) in Spezialsauce oder Pommes frites, sowie vorab einen Haussalat*.

94. SOUZÓUKIA	8,90	97. CHRINÓ STEKÁKI ME TIRÍ	10,50
Hackfleischröllchen vom Grill		1 Schweinesteak vom Grill, mit hausgemachter Metaxasauce (mild), mit Gouda überbacken	
95. SCHNITZEL „WIENER ART“	8,90	98. KOTÓPOULO FILÉTO	10,80
		Hähnchenbrustfilet vom Grill, mit Sauce Béarnaise	
96. SOUFLÁKI	9,10	99. PIÁTO GÍROS	10,40
1 Fleischspieß		Kleine Portion Gyros	

SÜßES FINALE [*Epidórpia*]

Weitere Desserts entnehmen Sie bitte aus unserer Wochenkarte!

100. YAOÚRTI ME MÉLI	4,50	105. EIS UND HEIßE KIRSCHEN	5,50
Original griechischer Joghurt ⁸ , klassisch mit Walnüssen und griechischem Honig serviert		Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne	
101. PANNA COTTA	4,90		
Von der Frau des Hauses mit italienischer Liebe zubereitet! Hausgemachte Panna Cotta, wahlweise mit Frucht- <u>oder</u> Karamellspiegel			
103. EISSCHOKOLADE	4,90		
Kalte Trinkschokolade mit Vanilleeis und einem Sahnehäubchen			
104. EISKAFFEE	4,90		
Aromatischer kalter Kaffee ⁹ mit Vanilleeis und einem Sahnehäubchen			

KLEINES SÜßES FINALE

Eissorten zur Auswahl

Zitrone	pro Kugel	1,20
Vanille	pro Kugel	1,20
Erdbeere	pro Kugel	1,20
Schokolade	pro Kugel	1,20
Nuss	pro Kugel	1,20
Sahne		0,50
Schokoladensauce		0,30

FÜR NACHER [Giá metá]






Masticha-Likör 4 CL 4,90 Ein klarer Likör, gewonnen vom Harz der Pistazienbäume auf der Insel Chios. Sein Aroma erinnert an frische, süße, geraspelte Möhren. Serviert mit einem Eiswürfel!	Metaxa 5-Sterne 2 CL 2,90
Tentura Zimt-Likör 2 CL 2,80 Ein intensiver Kräuter-Zimt-Likör – runder, würziger, orientalischer Geschmack. Aus Patras!	Metaxa 7 Sterne 2 CL 3,90
Ouzo Pilávas 4 CL 4,00 Auf Eis – der Lieblingsouzo unserer Gäste!	Metaxa 40 Jahre Grand Fine 2 CL 5,90
	Metaxa Reservé 2 CL 7,90
	Fernet Branca 2 CL 2,50
	Fernet Branca Menta 2 CL 2,50
	Hertingpörter 2 CL 2,30
	Ramazotti <u>oder</u> Averna 2 CL 2,30
	Ramazotti <u>oder</u> Averna (AUF EIS) 4 CL 4,00
	Baileys ¹⁹ 2 CL 2,30
	Baileys ¹⁹ (AUF EIS) 4 CL 4,00

GRIECHISCHE TRESTER [Tzípoura tis elládos]

Idonikó 2 CL 3,50 Ohne Anis – feiner Charakter von Trauben und Orangenblütenaromen	Tsipouro Katsárou 2 CL 3,50 Aromen aus Zitrusfrüchten und weißem Pfirsich – gewonnen aus der aromatischen Rebsorte Moschato
Idonikó me Glykánisso 2 CL 3,50 Mit Anis verarbeiteter Trester. Traditionell!	Tsipouro tsántali 2 CL 3,50 Aus der Rebsorte Athiri und Assyrtiko vom Agion Oros (heiliger Berg) in Chalkidiki
Tsililí Thessalías 2 CL 3,50 Weich im Abgang, ohne Anis verarbeiteter Trester mit gewonnenen Aromen aus Zitrusfrüchten	



BIERE [Bíres]

	Griechisches Bier	0,33 L Flasche	3,00
	Hövels Bier	0,5 L Flasche	4,50
	Pils (VOM FASS)	0,3 L	2,70 0,4 L 3,30
	Radler	0,3 L	2,70 0,4 L 3,30
	Alster	0,3 L	2,70 0,4 L 3,30
AKTIEN  FRÄNKISCH DUNKEL	Aktien-Landbier (VOM FASS)	0,3 L	2,70 0,4 L 3,30
	Aktien-Landbier mit Cola ^{1 3 9}	0,3 L	2,70 0,4 L 3,30
 Original ORIGINAL HEFE-WEISSBIER	Weizenbier (VOM FASS)	0,5 L	4,00
Bananenweizen		0,5 L	4,00

BIERE [Bíres] – Alkoholfrei

	Pils Alkoholfrei	0,33 L Flasche	2,90
 Original ORIGINAL HEFE-WEISSBIER	Weizenbier Alkoholfrei	0,5 L	4,00

WEINE [Krasiá]

Weißweine [Aspra Krasiá]

Samos (LIKÖRWEIN)	0,2 L	4,90	0,5 L	8,90	0,7 L Fl.	15,50
Imiglykos (LIEBLICH)	0,2 L	4,50	0,5 L	8,50	0,7 L Fl.	13,50
Rosé (HERB)	0,2 L	4,50	0,5 L	8,50	0,7 L Fl.	13,50
Retsina (TROCKEN, GEHARTZT)	0,2 L	4,50	0,5 L	8,50	0,7 L Fl.	13,50
Makedonikos (HALBTROCKEN)	0,2 L	4,50	0,5 L	8,90	0,7 L Fl.	14,90
Athos (TROCKEN)	0,2 L	4,90	0,5 L	8,90	0,7 L Fl.	14,90

Rotweine [Kókina Krasiá]

Mavrodaphne (LIKÖRWEIN)	0,2 L	4,90	0,5 L	9,20	0,7 L Fl.	16,50
Imiglykos (LIEBLICH)	0,2 L	4,50	0,5 L	8,50	0,7 L Fl.	14,50
Makedonikos (HALBTROCKEN)	0,2 L	4,90	0,5 L	8,90	0,7 L Fl.	15,50
Naousa (TROCKEN)	0,2 L	4,90	0,5 L	8,90	0,7 L Fl.	15,50

Weitere Weiß- und Rotweine
unseres Hauses finden Sie
auf unserer Weinkarte!









IM WEIN LIEGT
DIE WAHRHEIT



PROSECCO & SEKT

Mumm Sekt Rosé	0,1 L	3,70	0,75 L Fl.	19,00
Rotkäppchen Sekt (HALBTROCKEN/TROCKEN)	0,1 L	3,70	0,75 L Fl.	19,00
Scavy & Ray Prosecco Frizzante	0,1 L	3,90	0,75 L Fl.	21,00
Scavy & Ray Prosecco Spumante	0,1 L	3,90	0,75 L Fl.	21,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE [Anapsiktiká]

 1 3 9 11	 1 3 9 11 12	 1 3 11	0,3 L 2,50	0,4 L 3,20
 3	 1 3		0,3 L 2,50	0,4 L 3,20
Spezi 1 3 9 11			0,3 L 2,50	0,4 L 3,20
Malzbier ¹			0,3 L 2,50	0,4 L 3,20
	Bitter Lemon 3 10		0,2 L 2,50	0,4 L 3,70
	Ginger Ale ¹		0,2 L 2,50	0,4 L 3,70
	Tonic Water ¹⁰		0,2 L 2,50	0,4 L 3,70
	Wild Berry		0,2 L 2,50	0,4 L 3,70
Apollinaris Selection	0,25 L Fl. 2,50	0,4 L 3,00	0,7 L Fl. 5,90	
Zagori – Griechisches stilles Wasser		0,5 L Fl. 3,00	1,0 L Fl. 5,50	

SÄFTE [Chimí]

Apfelsaft	0,3 L 2,90	0,4 L 3,70
Orangensaft	0,3 L 2,90	0,4 L 3,70
Kirschsafte	0,3 L 2,90	0,4 L 3,70
Bananensaft ³	0,3 L 2,90	0,4 L 3,70
Maracujasaft ³	0,3 L 2,90	0,4 L 3,70
KiBa	0,3 L 2,90	0,4 L 3,70
Fruchtschorlen	0,3 L 2,90	0,4 L 3,70

Warme Getränke [Rofímata]

Kaffee ⁹	2,60	Milchkaffee ⁹	3,70
Cappuccino ⁹	2,80	Espresso Macchiato ⁹	2,50
Espresso ⁹	2,20	Tee	2,20
Griechischer Mokka ⁹	2,50	Kamille, Pfefferminz, Früchte oder Schwarz	
Latte Macchiato ⁹	3,70	Heiße Schokolade	2,80
		Nescafé Frappé ⁹	3,00
		Kalter griechischer Kaffee	

Longdrinks [Potá]

Whisky-Cola ^{1 3 9 11}	0,2 L	6,00	Campani-Orange ^{1 11}	0,2 L	4,90
Bacardi-Cola ^{1 3 9 11}	0,2 L	5,00	Havana-Cola ^{1 3 9 11}	0,2 L	5,00
Wodka-Orange	0,2 L	5,00	Wodka-Lemon ^{3 10}	0,2 L	5,00

Spirituosen [Inopnevmatódi]

Ouzo	2 CL	2,00	Sierra Tequila Silver	2 CL	2,50
Klarer Anisschnaps			Dimple Whiskey	4 CL	5,90
Kokkino	2 CL	2,00	Absolut Vodka	2 CL	2,50
Hausgemachter roter Cocktail			Bombay Sapphire Gin	4 CL	3,50
Williams Birne	2 CL	2,90	Sambucca	2 CL	2,20
Weizenkorn	2 CL	2,90	Jägermeister	2 CL	2,50
Grappa	2 CL	2,90	Havana Club Añejo 3 Años	4 CL	3,50



Für Allergiker liegt zu dieser Speisekarte weiteres Informationsmaterial mit Kennzeichnung der Allergene im Restaurant bereit.

Zusatzstoffe: Gekennzeichnete Gerichte

Zaziki* = 8
Tarama* = 1, 2, 3
Souméli* = 1, 3, 8
Chtipiti* = 2, 3
Joghurt-Dressing* = 1, 2, 3, 8, 11
Peperoni* = 2, 3
Haussalat* = 1, 2, 3, 8, 11

Zusatzstoffe: Speisen und Getränke

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsmittel
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 mit Phosphat
8 mit Milcheiweiß
9 koffeinhaltig
10 chininhaltig
11 mit Süßungsmittel
12 enthält eine Phenylalaninquelle

Besondere Allergen-Hinweise

Eine Nennung der Allergene erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe (Aufzählung Hauptallergieauslöser) oder daraus hergestellte Erzeugnisse verändert oder unverändert im Endlebensmittel enthalten sind. Die Aufstellung der Hauptallergieauslöser ist nicht abschließend. Vielmehr gibt es neben den bezeichneten noch andere allergieauslösende Stoffe. Es kann keine Garantie für eine 100%ige Vollständigkeit der Angaben übernommen werden. Mögliche Rezepturänderungen werden in regelmäßigen Abständen eingearbeitet. Kreuzkontaminationen mit Erdnüssen, Gluten, Krebstieren, Fisch, Schalenfrüchten, Soja und Milch können bei Verarbeitungsprozessen nicht ausgeschlossen werden. Gerne können Sie ausführliche Zutatenlisten einsehen. Sprechen Sie uns an.