

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

KALTE VORSPEISEN

1. Zaziki	Joghurtcreme mit Gurken und Knoblauch	3,50 €
2. Elies, Piperies	Oliven, Pfefferoni	2,50 €
3. Taramosalata	Fischrogencreme	4,20 €
4. Melitsanosalata	Auberginencreme	4,50 €
5. Tirokafteri	Schafskäsecreme (pikant)	4,00 €
6. Garidosalata	Shrimpsalat	5,20 €
7. Kalamaria-Salata	Tintenfischsalat	5,00 €
8. Oktapodi-Salata	Oktapussalat	6,20 €
9. Psari-Carpaccio	Fischcarpaccio	7,80 €
10. Feta	Schafskäse	4,00 €
11. Pikilia	Kalte Vorspeisenplatte für 2 Personen	12,90 €

WARME VORSPEISEN

12. Dolmades	nach Hausrezept gefüllte Weinblätter	4,50 €
13. Piperies-Skaras	Pfefferoni gegrillt, mit frischem Knoblauch	3,50 €
14. Melitsanes Imam	Auberginen in Öl, aus den Backofen	4,00 €
15. Gigantes	Riesenbohnen aus den Backofen	4,00 €
16. Kolokythokeptedes	Zucchinifrikadelen, mit Schafskäse gefüllt	4,50 €
17. Kolokythia-Melitzanes	gebackene Auberginen u./o. Zucchini mit Zaziki	5,50 €
18. Plevrotous	gegrillte Austernpilze, mit Knoblauchvinaigrette verfeinert	5,50 €
19. Patates-Gemistes	Kartoffeln gefüllt mit verschiedenen Käsesorten	4,20 €
20. Florinis-Gemistes	gegrillte Paprikaschoten gefüllt mit Schafskäsemouse	5,50 €
21. Feta sto Fourno	Schafskäse aus dem Backofen mit einer pikanten Note	5,50 €
22. Feta-Saganaki	Schafskäse, in einer goldbraunen Hülle gebacken	5,20 €
23. Graviera-Saganaki	gegrillter Ziegenhartkäse auf Ruccolanest	7,00 €
24. Garides-Saganaki	Scampi in Tomatensauce, mit Graviera-Käse überbacken	8,50 €
25. Garides-Tilichtes	Scampi im Käsemantel gebacken	7,70 €
26. Oktapodi-Skaras	gegrillter Oktapus mit Olivenöl, Rotweinessig und Oregano	8,50 €
27. Gonos-Skaras	gegrillte Baby-Kalamari mit feiner Knoblauchnote	7,50 €
28. Skordopsomo	Knoblauchbrot	3,70 €
29. Pikilia	Warme Vorspeisenplatte für 2 Personen	14,90 €

SUPPEN

30. Tomatensuppe		3,00 €
31. Fischsuppe		3,50 €
32. Hühnersuppe		3,00 €
33. Zwiebelsuppe		3,00 €

SALATE

	Bunter Salatteller	(Olivenöl - Balsamico - Dressing)	
34.		- mit gebratener Hühnerbrust	8,00 €
35.		- mit gegrillten Scampi	9,00 €
36.		- mit gegrillten Baby-Kalamari	8,50 €
	Ruccolasalat	(Olivenöl - Balsamico - Dressing)	
37.		- mit Schweinefiletmedaillons und Graviera-Käse	9,00 €
38.		- mit Rinderfiletspitzen und Graviera-Käse	9,50 €
	Bauernsalat	(Original griechischer Salat)	
39.		- Tomaten, Gurken, Zwiebel, Oliven, Paprika, Schafskäse und natürlich bestes Olivenöl	7,00 €

PASTA UND AUFLÄUFE

	Spaghetti		
40.		- mit Tomatensauce und Graviera-Käse	6,00 €
41.		- mit Faschiertem und Graviera-Käse	7,00 €
	Kritharaki	(griechische reisförmige Nudeln)	
42.		- mit Faschiertem und Graviera-Käse	7,00 €
43.		- mit verschiedenem Gemüse (vegetarisch)	8,50 €
44.		- mit ausgelösten Scampi, in Tomaten-Estragon-Sauce	10,00 €
	Mousaka	(der weltbekannte Auflauf)	
45.		- Auberginen, Faschiertes und Kartoffeln, überbacken mit feiner Bechamel-Sauce, dazu ein gemischter Salat	11,00 €
	Pastitsio		
46.		- Nudeln, Faschiertes überbacken mit feiner Bechamel-Sauce, dazu ein gemischter Salat	7,50 €

FISCHGERICHTE

Alle Fischgerichte werden mit gemischtem Salat serviert

Kalamaria		
50.	- gebacken, mit Gemüseis	11,70 €
51.	- gegrillt, mit Gemüseis	12,90 €
Scampi		
52.	- gebacken, mit Gemüseis	14,70 €
53.	- gegrillt, mit Gemüseis	15,70 €
54.	- in Knoblauchsauce, gebacken im Alufolienkissen	17,20 €
Zungenfilet		
55.	- gebacken, mit Gemüseis	13,20 €
56.	- gegrillt, mit Gemüseis	14,70 €
Fischplatte (Kalamaria, Scampi, Zungenfilet)		
57.	- gebacken, mit Gemüseis	14,70 €
58.	- gegrillt, mit Gemüseis	16,20 €
Lachsfilet (frisch)		
59.	- gegrillt, mit Gemüseis	14,50 €
60.	- mit Gemüse in Weißweinsauce und Gemüseis	16,50 €
Seezunge (frisch)		
61.	- im ganzen gegrillt, mit Gemüseis	19,00 €
Hummerkrabben		
62.	- gegrillt, mit Gemüseis	17,00 €
Gourmet-Fischplatte (fr. Seezunge, fr. Lachsfilet, Kalamaria, Hummerkrabben)		
63.	- gegrillt, mit Gemüseis (für 2 Personen)	40,00 €

FLEISCHGERICHTE

Jedes Fleischgericht -außer Giuветzi- wird mit gemischtem Salat serviert

Vom Schwein

Filletmedaillons

69.	- am Spieß gegrillt, mit Tomatenreis	13,70 €
70.	- in Metaxa-Sauce, mit Butterreis	14,00 €
71.	- in Senf-Sauce, mit Butterreis	12,50 €
72.	- in Käse-Sauce, mit Butterreis	12,50 €
73.	- in Sahnesauce, mit Karotten- Zucchiniestreifen und Butterreis	13,00 €
74.	- in Cognacsauce, mit Austernpilze und Butterreis	14,50 €
75.	- auf einer leichten Balsamessigsauce mit buntem Gemüse und Kartoffelgratin	14,50 €

Geflügel

Hühnerbrustfilet

76.	- gegrillt, mit Tomatenreis	9,50 €
77.	- in Senfsauce, mit Butterreis	11,50 €
78.	- in Sahnesauce, mit Lauch, Austenpilzen und Butterreis	14,00 €

Entenbrustfilet

79.	- auf einer Orangen-Honig-Sauce, mit Kartoffelgratin	15,00 €
80.	- in Muscatweinsauce, mit Feigen und Kartoffelgratin	16,00 €

Vom Rind

Filetsteak

81.	- mit Kräuterbutter, dazu Folienkartoffel mit Zaziki	19,50 €
82.	- in Pfeffersauce, mit Butterreis	20,50 €

Filletmedaillons

83.	- auf Balsamicosauce, mit Austernpilzen und Butterreis	19,00 €
-----	--	---------

Filetspitzen

84.	- in einer süßlichen Rotweinsauce, mit Butterreis	16,00 €
-----	---	---------

FLEISCHGERICHTE

Jedes Fleischgericht -außer Giuветzi- wird mit gemischtem Salat serviert

Vom Lamm

Koteletten		
85.	- mit grünen Bohnen und Tomatenreis	12,50 €
Filetmedaillons		
86.	- am Spieß gegrillt, mit Tomatenreis	14,50 €
Filets		
87.	- in einer süßlichen Thymian-Rotweinsauce, mit Butterreis	16,00 €
Kleftiko (aus dem Backofen)		
88.	- Marinierte Lammhaxe, mit Schafskäse in der Alufolie gebacken, aromatisiert mit Knoblauch, Dill und Thymian. Dazu Folienkartoffel mit Zaziki.	14,00 €
Lammhaxe-Giuветzi (aus dem Backofen)		
89.	- mit Spaghetti, überbacken mit Schnittkäse	11,50 €
90.	- mit Kritharaki, überbacken mit Schnittkäse	11,50 €
91.	- mit Auberginen	11,50 €
92.	- mit grünen Bohnen	11,50 €
93.	- mit Bamies (Okraschoten)	11,50 €

Vom Kalb

Kalbfleisch-Giuветzi (aus dem Backofen)		
94.	- mit Spaghetti, überbacken mit Ziegenkäse	11,50 €
95.	- mit Kritharaki, überbacken mit Ziegenkäse	11,50 €
96.	- mit Auberginen	11,50 €
97.	- mit grünen Bohnen	11,50 €
98.	- mit ganzen gekochten Zwiebeln (Stifado)	11,50 €
99.	- mit Bamies (Okraschoten)	11,50 €

GYROS UND KLASSISCHE GRILLGERICHTE

Alle Grillgerichte werden mit gemischtem Salat serviert

100. Gyros	(vom Schwein) mit Tomatenreis	9,00 €
101. Gyros	(vom Schwein) mit Pitta (Fladenbrot) und Zaziki	11,00 €
102. Pfannengyros	(vom Schwein) in Sahnesauce verfeinert, mit Butterreis	11,00 €
103. Pfannengyros - Metaxa	(vom Schwein) in Metaxasauce verfeinert, mit Butterreis	11,00 €
104. Suzuki	Fleischlaibchen, mit Tomatenreis	8,00 €
105. Bifteki	mit Schafskäse gefüllte Fleischlaibchen, mit Tomatenreis	10,00 €
106. Rinderleber	mit gerösteten Zwiebeln und Tomatenreis	8,50 €
107. Suvlaki	Fleischspieße (vom Schwein) , mit Tomatenreis	9,00 €
108. Käsespieß	Fleischspieß mit Schafskäse überbacken und Tomatenreis	13,50 €
109. Duetto	Gyros und Kalamari mit Tomatenreis	12,50 €
110. Delphi-Teller	Gyros und 1 Suvlaki, mit Tomatenreis	11,00 €
111. Apollon-Teller	Gyros und 2 Suzuki, mit Tomatenreis	10,50 €
112. Kreta-Teller	Gyros, 1 Suvlaki, Rinderleber, mit Tomatenreis	11,50 €
113. Epidaurus-Teller	Gyros, 1 Suvlaki, 1 Suzuki, 1 Lammkotelett, mit Tomatenreis	12,80 €
114. Dorf-Teller	Gyros, 1 Suvlaki, 1 Schweinesteak, mit Zaziki und Tomatenreis	13,80 €
115. Spezial-Teller	1 Suvlaki, 1 Suzuki, 1 Lammkotelett, 1 Schweinefiletmedaillon mit grünen Bohnen, Reis und Schafskäse	14,80 €

PLATTEN FÜR MEHRERE PERSONEN

Alle Platten werden mit gemischtem Salat serviert

116. Mix-Grill-Platte (für 2 Personen)	Gyros, Suvlaki, Suzuki, Lammkoteletten, Rinderleber mit Tomatenreis	32,00 €
117. Lamm-Platte (für 2 Personen)	Lammlendenspieß, Lammkoteletten, Lammhaxe mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln	35,00 €
118. Kouros-Platte (für 2 Personen)	Schweinefilet, Rinderfilet, Lammfilet, Entenbrustfilet mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln	42,00 €
119. Alexander-Spieß (für 2 Personen)	Schweinefilet und Rinderfilet, am Spieß gegrillt mit reichlichen Beilagen	38,00 €

Gewisse Kompinationsänderungen nur nach Möglichkeit und eventuellen Preisaufschlag machbar

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

120. Gyros	mit Pommes	5,50 €
121. Suvlaki	(1 Spieß) mit Pommes	5,50 €
122. Kalamaria	mit Pommes	5,70 €

BEILAGEN

123. Gemischter Salat		2,80 €
124. Bauernsalat - Beilage		3,30 €
125. Gemüsereis		2,00 €
126. Tomatenreis		2,00 €
127. Pommes Frites		2,00 €
128. Bratkartoffeln		2,90 €
129. Grüne Bohnen		2,90 €
130. Kartoffelgratin		3,00 €
131. Folienkartoffel	mit Zaziki	3,00 €
132. Pitta	Fladenbrot	2,00 €

SAUCEN

133. Metaxasauce		1,50 €
134. Senfsauce		1,50 €
135. Remouladensauce	zum gebackenen Fisch o. zum gegrilltem Fisch	1,50 €

Statt gemischten Salat mit Bauernsalt 0,50 €

NACHSPEISEN

136. Joghurt	mit Honig und Walnüssen	4,00 €
137. Galaktoburiko	(Blätterteig, gefüllt mit feiner Grießcreme) mit Vanilleeis	4,00 €
138. Baklavas		4,00 €
139. Palatschinken		4,50 €
140. Gebackene Banane	mit Honig und Vanilleeis	5,50 €
141. Feigen	in Creme de Chassis gebraten, mit Vanilleeis	5,50 €
142. Halvas		2,00 €
Gemischtes Eis		
143.	- mit Früchtekompott	3,00 €
144.	- mit Kirschen	3,00 €
Vanilleeis		
145.	- mit heißer Schokolade	3,60 €
146.	- mit heißen Himbeeren	3,60 €
147. Delphi - Eisteller		4,50 €
148. Gem. Dessertplatte	für 2 Personen	12,00 €

KAFFEE

149. Mocca		2,20 €
150. Espresso		2,00 €
151. Espresso doppelt		3,50 €
152. Cappuccino		2,50 €
153. Tasse Kaffee		2,20 €
154. Tee		1,50 €

APERITIFS

209.	Prosecco		0,1l.	3,00 €
210.	Ouzo Plomari	Anisbrand aus Mytilin	2 cl	2,00 €
211.	Ouzo Plomari	auf Eis	4 cl	3,50 €
212.	Ouzo	mit Feige	2 cl	3,50 €
213.	Ouzo Plomari		0,2 l. Fl.	11,00 €
214.	Ouzo Plomari		0,7 l. Fl.	29,00 €
215.	Tsipouro	Tresterbrand mit oder ohne Anis	2 cl	2,80 €
216.	Martini Bianco o. Rosso		4 cl	3,80 €
217.	Campari auf Eis		4 cl	4,00 €
218.	Campari mit Soda o. Orange		4 cl	5,00 €

SPIRITUOSEN

210.	Ouzo Plomari	Anisbrand aus Mytilin	40%	2 cl	2,00 €
211.	Ouzo Plomari	auf Eis	40%	4 cl	3,50 €
212.	Ouzo	mit Feige	40%	2 cl	3,50 €
213.	Ouzo Plomari		40%	0,2 l. Fl.	11,00 €
214.	Ouzo Plomari		40%	0,7 l. Fl.	29,00 €
215.	Tsipouro	Tresterbrand mit oder ohne Anis	40%	2 cl	2,80 €
216.	Martini Bianco o. Rosso		15%	4 cl	3,80 €
217.	Campari auf Eis		25%	4 cl	4,00 €
218.	Campari mit Soda o. Orange		25%	4 cl	5,00 €
219.	Wodka		40%	4 cl	4,00 €
220.	Wodka	mit Feige	40%	2 cl	4,00 €
221.	Wodka	mit Lemon	40%	4 cl	5,00 €
222.	Ramazotti		15%	4 cl	3,50 €
223.	Amaretto		28%	4 cl	3,00 €
224.	Amaretto heiß mit Sahne		28%	4 cl	4,00 €
225.	Baileys		17%	4 cl	4,00 €
226.	Whisky		40%	4 cl	4,00 €
227.	Metaxa	5 Sterne	40%	2 cl	2,80 €
228.	Metaxa	7 Serne	40%	2 cl	3,00 €
229.	Metaxa Porzellan	15 Jahre alt	40%	2 cl	4,00 €
230.	Metaxa privat Reserve	30 Jahre alt	40%	2 cl	5,00 €
231.	Grappa		40%	2 cl	3,20 €
232.	Fernet Branca		42%	2 cl	2,50 €
233.	Jägermeister		35%	2 cl	2,50 €
234.	Williamsbirne		38%	2 cl	2,50 €
235.	Himbeergeist		40%	2 cl	2,50 €
236.	Marill		38%	2 cl	2,50 €
237.	Obstler		38%	2 cl	2,30 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

170.	Coca Cola		0,25l.	2,10 €
171.	Limonade		0,25l.	2,10 €
172.	Mineralwasser	Garsteiner	0,25l.	2,10 €
173.	Mineralwasser	Garsteiner	0,75l.	4,20 €
174.	Mineralwasser	Garsteiner	1,0l.	5,00 €
175.	Zitronenlimonade		0,25l.	2,10 €
176.	Orangensaft		0,2l.	2,60 €
177.	Apfelsaft		0,2l.	2,40 €
178.	Johannisbeersaft		0,2l.	2,60 €
179.	Bitter - Lemon		0,2l.	2,40 €
180.	Spezi		0,5l.	3,40 €
181.	Apfelsaft gespritzt		0,5l.	3,40 €
182.	Orangensaft gespritzt		0,5l.	3,40 €
183.	Jugendgetränk		0,5l.	2,20 €
184.	Sodawasser		0,25l.	1,40 €
185.	Cola Light		0,33l.	2,40 €
186.	Almudler		0,25l.	2,10 €

BIERE

187.	Gösser Gold		0,2l.	1,80 €
188.	Gösser Gold		0,3l.	2,60 €
189.	Gösser Gold		0,5l.	2,90 €
190.	Hefeweizen		0,5l.	3,20 €
191.	Hefeweizen	dunkel	0,5l.	3,20 €
192.	Weizen Kristall		0,5l.	3,20 €
193.	Clausthaler	alkoholfrei	0,5l.	2,80 €
194.	Radler		0,5l.	2,90 €

OFFENE ROTWEINE

		1/8 l.	1/4 l.
195. Imiglikos	halbsüßer Tafelwein	2,20 €	4,00 €
196. Hauswein	Nemea - Qualitätswein	2,50 €	4,50 €
197. Naousa	Qualitätswein	2,50 €	4,50 €
198. Cabernet Sauvignon	Qualitätswein	3,20 €	6,00 €
199. Maurodaphne	Likörwein	2,50 €	4,50 €

OFFENE WEISSWEINE

		1/8 l.	1/4 l.
200. Imiglikos	halbsüßer Tafelwein	2,20 €	4,00 €
201. Hauswein	Moschofilero - Qualitätswein	2,50 €	4,50 €
202. Asyrtiko	Biowein	3,20 €	6,00 €
203. Retsina	gehartzter Traditionswein	2,10 €	3,80 €
204. Samos	Likörwein	2,50 €	4,50 €
205. Wein gespritzt			2,40 €

OFFENE ROSEWEINE

		1/8 l.	1/4 l.
206. Makedonikos	halbtrockener Landwein	2,20 €	4,00 €
207. Retsina Kokineli	gehartzter Traditionwein	2,20 €	4,00 €

Fragen Sie nach unserer Weinkarte. Sie bittet Ihnen ein feines Sortiment erlesener Weine (Flaschen)

KALI SAS OREXI

GUTEN APPETIT