



Kalte Vorspeisen

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen frisches Brot^A

1. **Tzatziki^G**  **6,50**
Hausgemachter Joghurdip mit Knoblauch und Gurke
2. **Fetakäse^G**  **8,50**
mit Olivenöl aus Kalamata und frischem Oregano
3. **Chtipiti^G**   **7,90**
griechische pikante Schafskäsecreme mit Olivenöl aus Kalamata und scharfer Peperoni^{2,0}
4. **Taramas^D** **7,90**
feine rosa Seehecht-Kaviarcreme mit Zitrone und Olivenöl abgeschmeckt.
5. **Fava^G**  **6,90**
gelbe Erbsencreme mit karamellisierten Zwiebeln
6. **Melitzanosalata^{B,G}**  **7,50**
Auberginencreme aus gegrillten Auberginen mit Knoblauch
7. **Oliven^G und Peperoni^{2,0,G}**  **6,50**
8. **Mezes Orakel** **14,90**
Für Mezé-Anfänger genau das Richtige!
Eine Probierauswahl aus drei unserer hausgemachten Dips: Tzatziki^G, Tirokafteri und Melitzanosalata^B, dazu Oliven^G und Peperoni^{2,0}

Unsere Salate

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

40. **Bauernsalat^G**  **12,90**
mit Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Oliven^G, Peperoni^{2,0}, Fetakäse^G und Olivenöl aus Kalamata
41. **Beilagensalat^G**  **4,00**
42. **Politiki Salat** **11,90**
Krautsalat mit Karotten, Sellerie und einer leicht pikanten Olivenöl-Essig-Vinaigrette
43. **Salat Orakel^G**  **13,50**
Babyspinat, Granatapfel, Feigen, Walnüsse^H und Balsamicodressing^O

Warme Vorspeisen

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen frisches Brot^A

20. **Feta Saganaki^{A,G}**  **10,50**
gebr. Fetakäse im Teigmantel
21. **Feta Sousami^{A,G}**  **11,50**
in der Pfanne gebratener Feta-Käse^G im knusprigen Filo-Teig^H, mit Sesam^N und griechischem Honig serviert
22. **Mpougiourdi^B**   **10,50**
geschmolzener Feta im Steintopf mit Tomaten und Peperoni^{2,0}, leicht scharf
23. **Kolokithokeftedes^{A,G}**  **10,90**
Zucchini röstis mit Fetakäse^G und frischen Kräutern, dazu Tzatziki^G
24. **Gebr. Zucchini und Auberginen^A**  **10,50**
serviert mit Tzatziki^G
25. **Dolmadakia^G**  **6,50**
Weinblätter mit Reis und mediterranen Kräutern, mit Tzatziki^G serviert
26. **Peperoni gegrillt²**  **7,90**
mit Knoblauch
27. **Oktopus vom Grill^R** **17,90**
filetierter Oktopusfangarm vom Grill, serviert auf Fava mit frischem Oregano, Olivenöl und Zitrone auf knackigem Salat
28. **Gigantes^G**  **7,50**
Weiße Riesenbohnen in Tomatensauce und Feta
29. **Skordopsomo^A**  **6,50**
gegrilltes frisches Brot mit Knoblauch und frischen Kräutern
30. **Rollakia Melitzanas^G**  **10,50**
Auberginenröllchen gefüllt mit Feta und Minze, überzogen mit einer Tomatensauce
31. **Kalamarakia^{A,R}** **13,90**
geb. Babytintenfische, serviert mit Tzatziki
32. **Garides Saganaki^{B,G}** **14,50**
Garnelen in Tomatenknoblauchsauce und Fetakäse
33. **Gávros^{A,D}** **10,90**
kleine gebratene Sardellen aus dem Mittelmeer, mit Zitrone serviert
34. **Pikilia Orakel** **19,50**
große, warme Vorspeisenplatte mit gebratenen Zucchini^A, Auberginen^A, Spitzpaprika, Saganaki^{A,G}, Gigantes, Kalamarakia^{A,R} und Tzatziki^G



Unsere Fleischgerichte

50. **Gyros Portion** 16,90
mit Pommes und Tzatziki^g
51. **Souvlaki** 17,50
authentische griechische Spieße
(2 Stk.) mit Pommes und Tzatziki^g
52. **Souvlaki Kotopoulo** 17,90
2 Spieße aus zartem Hähnchen-
brustfilet mit Pommes und Tzatziki^g
53. **Kotobacon** 18,90
2 Spieße aus zartem
Hähnchenbrustfilet umhüllt mit
Bacon, dazu Pommes
54. **Bifteki** 18,90
gem. Hackfleisch^c gefüllt
mit Fetakäse^e und Tomaten,
dazu Gemüsereis und Tzatziki^g
55. **Souzoukakia** 16,50
Hackfleischröllchen^c vom Grill,
dazu Pommes und Tzatziki^g
56. **Schweinesteaks** vom Grill 17,90
mit Metaxasauce^e, dazu Pommes
57. **Frische Lammkoteletts** 25,90
saftig gegrillt mit Kräutern,
serviert mit Rosmarinkartoffeln
58. **Zartes Kalbskotelett vom Grill** 29,90
mit Kräuterbutter & Kartoffelchips
59. **Gem. Grillteller** 21,50
Souvlaki, Souzoukaki,
Schweinemedailon, Gyros,
dazu Pommes und Tzatziki^g
60. **Orakel Platte für Zwei** 57,90
Vorspeise: Tzatziki^g und Bauernsalat^g
Hauptgericht: Grillplatte mit Gyros,
2 Souvlaki, 2 Souzoukakia^c,
2 Schweinemedailons,
2 Lammkoteletts, dazu
Pommes oder Reis



Unsere Spezialitäten

70. **Gyros-Metaxa** 18,50
Gyros im Steintopf mit Metaxasauce^e
und Gouda^e überbacken, dazu Pommes
71. **Mousaka** 18,90
der klassische Auberginen-
Kartoffelaufbau mit Hackfleisch
und Béchamelsauce überzogen, dazu ein
kleiner Beilagesalat
72. **Souvlaki Feta** 21,50
Spieß aus zartem Schweinefleisch,
gefüllt mit Feta^e und Paprika,
dazu Kartoffelchips und Sauce Bearnaise^{LO}
73. **Gemista** 17,50
Paprika und Tomaten gefüllt
mit Hackfleisch und Reis,
dazu ein kleiner Beilagesalat
74. **Gemista Veggie** 16,50
Paprika und Tomaten gefüllt
mit Reis und Gemüse, dazu
ein kleiner Beilagesalat
75. **Sikoti mit Röstzwiebeln** 16,90
Rinderleber aus dem Pfännchen, abgelöscht
mit fr. Zitronensaft & Oregano, dazu Pommes
76. **Riganato** 16,90
Schweinegeschnetzeltes aus der
Pfanne in feinem Olivenöl mit Zitrone &
frischem Oregano, dazu Kartoffelchips
77. **Kotopoulo Tigania** 17,90
Hähnchenbrustgeschnetzeltes aus der
Pfanne in feinem Olivenöl mit Zitrone &
frischem Oregano, dazu Kartoffelchips
78. **Hähnchenbrustfilet** 19,50
in Champignonsauce, dazu Reis



Aus dem Meer

- | | | |
|-----|--|--------------|
| 90. | Lachsfilet^D vom Grill
mit Rosmarinkartoffeln | 25,50 |
| 91. | Calamares^R vom Grill
mit Pommes und Zitronen-Olivenöl | 19,50 |
| 92. | Scampis^B
nach griechischer Art
mit Kräutern und Rosmarinkartoffeln | 26,50 |
| 93. | Loup de Mer^D
gegrillter Wolfsbarsch
mit Rosmarinkartoffeln | 25,90 |
| 94. | Ganze Dorade^D vom Grill
mit Rosmarinkartoffeln | 25,90 |
| 95. | Garidomakaronada^D
Nudeln mit Tomatenknoblauchsauce
und Scampis | 24,50 |

Zusätzliche Beilagen

- | | | |
|------|--|-------------|
| 100. | Pommes Frites | 4,00 |
| 101. | Rosmarinkartoffeln | 5,50 |
| 102. | Knusprige Kartoffelchips
mit geriebenem Fetakäse | 6,50 |
| 103. | Mediterraner Gemüsereis | 4,50 |
| 104. | Pita-Brot^A (warm) | 2,50 |
| 105. | Folienkartoffel mit Tzatziki⁶ | 6,50 |
| 106. | Geschwenktes Gemüse der Saison | 7,50 |

Unsere Saucen

- | | | |
|------|---|-------------|
| 110. | Metaxasauce^{G,A} (mild) | 4,50 |
| 111. | Sauce Bearnaise^{L,O} | 4,50 |
| 112. | Pfeffersauce^{G,A} | 4,50 |
| 113. | Champignonsauce | 4,50 |
| 114. | Ketchup^L oder Mayonnaise^{2,G,11} | 0,50 |

Für unsere kleinen Freunde

- | | | |
|------|--|--------------|
| 120. | Pinocchio
Souzoukia ^C (Hackfleischröllchen)
mit Pommes | 9,90 |
| 121. | Goofy
Souvlaki (Fleischspieß) mit Pommes | 10,90 |
| 122. | Mickey Mouse
Gyros mit Pommes | 10,90 |
| 123. | Donald Duck
Hähnchenbrustfilet mit Pommes | 10,90 |

Desserts

- | | | |
|------|---|-------------|
| 130. | Original griechischer Joghurt^G
klassisch mit Walnüssen ^H und
griechischem Honig serviert | 5,50 |
| 131. | Gemischtes Eis
mit Schokoladensauce und Sahne | 7,50 |
| 132. | Baklavas
mit einer Kugel Eis | 7,90 |
| 132. | Karidopita
mit einer Kugel Eis | 7,70 |

Für weitere Desserts -
Fragen Sie bitte unser Personal !

GUTEN APPETIT! [Kali Oreksi]

Änderungen auf Wunsch gegen Aufpreis möglich

 =vegetarisch  =scharf

Warme Getränke

Kaffee⁹	2,80
Milchkaffee^{9,6}	3,50
Cappuccino^{9,6}	3,50
Latte Macchiato^{9,6}	3,90
Espresso⁹	2,80
Espresso Macchiato^{9,6}	3,00
Griechischer Mokka⁹	3,00
Heisse Schokolade⁶	3,50
Tee diverse Sorten	2,50
Frischer Pfefferminztee aus fr. Minzblättern	3,90

Zur Erfrischung

Gerolsteiner Wasser, Still	Fl. 0,25l	2,50
Gerolsteiner Wasser, Still	Fl. 0,75l	6,50
Gerolsteiner Wasser, Sprudel	Fl. 0,25l	2,50
Gerolsteiner Wasser, Sprudel	Fl. 0,75l	6,50
Schweppes Ginger Ale^{4,8}	0,2l	3,50
Schweppes Tonic Water	0,2l	3,50
Schweppes Bitter Lemon⁸	0,2l	3,50
Coca Cola^{1,7,9}, Light^{1,9,11}, Zero^{1,9,11}	0,2l	3,30
Fanta^{1,3}	0,2l	3,30
Sprite	0,2l	3,30
Mezzo Mix^{1,9}	0,2l	3,30
Granini Rhabarberschorle	0,3l	3,50
Granini Apfelschorle	0,3l	3,50
Apfelsaft	0,2l	3,10
Orangensaft	0,2l	3,10
Elephant Bay Eistee Zitrone	0,3l	3,80
Elephant Bay Eistee Pfirsich	0,3l	3,80

Ein kühles Bierchen

Veltins Pils^A	0,3l	3,50
	0,5l	5,10
Bolten Alt^A	0,3l	3,50
	0,5l	5,10
Veltins^A (alkoholfrei)	Fl. 0,33l	3,50
Veltins^A (Radler)	Fl. 0,33l	3,50
Maisel's Hefeweizen^A	0,5l	5,10
Maisel's Hefeweizen^A alkoholfrei	0,5l	5,10
Mythos^A das Bier aus Griechenland	Fl. 0,33l	3,80

Aperitiv

Aperol Spritz	7,50
Hugo	7,50
Lillet Wildberry	7,50

Griechische Spirituosen

Ouzo Pilavas Nektar	2cl	2,50
Metaxa 7*	2cl	5,50
Tsipouro der selbstgemachte	2cl	2,50

Unsere Kurzen / Shots

Ramazotti	2cl	3,50
Vodka Absolut	2cl	3,50
Jägermeister ³	2cl	3,50
Aquavit	2cl	3,50
Baileys ⁶	2cl	3,50
Amaretto ⁶	2cl	3,50

Whiskey

Johnnie Walker Red Label ³	2cl	7,50
Johnnie Walker Black Label ³	2cl	8,50
Chivas ³	2cl	8,50

Gruppen und Events! Unsere Räumlichkeiten - im Restaurant und auch im wunderschönen Garten - bieten Platz für Festlichkeiten aller Art. 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!

ZUSATZSTOFFE

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel, 13 gewachst

ALLERGENE

a Glutenhaltiges Getreide (Weizen), b Krebstiere, c Eier, d Fische, e Erdnüsse, f Soja (Bohnen), g Milch, h Schalenfrüchte, i Sellerie, j Senf, k Sesamsamen, o Sulfite

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

Offene Weine

Weisswein ⁰	0,2l	5,50	0,5l	11,00
Imiglykos ⁰	0,2l	5,50	0,5l	11,00
Rotwein ⁰	0,2l	5,50	0,5l	11,00
Rosé ⁰	0,2l	5,50	0,5l	11,00
Retsina ⁰			0,5l	9,50

Flasche Wein

Weißwein

Hatzimichalis Le Blanc	18,50
Alpha Malagouzia	24,50
Gerovassiliou	33,50
Ambeloessa	25,50
Assyrtiko Bio	25,50
Biblia Chora	42,50
Sauvignon Fume Alpha	46,50
Grauburgunder	22,50

Rose

Prima Terre Le Rose	18,50
Alpha Rose	34,50

Rot

Prima Terra Le Rouge	18,50
Hatzimichalis Aglianico	28,50
Alpha S.M.X.	46,50

