



Kalte Vorspeisen

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen frisches Brot^A

1. **Tzatziki**⁶  6,50
hausgemachter Joghurdip mit Knoblauch und Gurke
2. **Fetakäse**⁶  8,50
mit Olivenöl aus Kalamata und frischem Oregano
3. **Chtipiti**⁶   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**  6,90
gelbe Linsencreme mit karamellisierten Zwiebeln
6. **Melitzanosalata**⁸  7,50
Auberginencreme aus gegrillten Auberginen mit Knoblauch
7. **Oliven**⁶ und **Peperoni**^{2,0}  7,90
8. **Dolmadakia**  7,90
Weinblätter mit Reis und mediterranen Kräutern, mit Tzatziki⁶ serviert
9. **Mezes Orakel** 14,90
Für Mezé-Anfänger genau das Richtige!
Eine Probierauswahl aus drei unserer hausgemachten Dips: Tzatziki⁶, Chtipiti und Melitzanosalata⁸, dazu Oliven⁶ 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**  12,90
mit Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Oliven⁶, Peperoni^{2,0}, Fetakäse⁶ und Olivenöl aus Kalamata
41. **Beilagensalat**  4,00
42. **Politiki Salat** 4,90
Krautsalat mit Karotten, Sellerie und einer leicht pikanten Olivenöl-Essig-Vinaigrette
43. **Salat Orakel**  14,50
Babyspinat, Granatapfel, Feigen, Walnüsse^H und Balsamicodressing^O
- Hähnchenbrustfilet** +6,00
- 3 Gambas** +9,00

Warme Vorspeisen

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen frisches Brot^A

20. **Feta Saganaki**^{A,G}  11,00
gebratener Fetakäse im Teigmantel
21. **Feta Sousami**^{A,G}  12,50
in der Pfanne gebratener Feta-Käse^G im knusprigen Filo-Teig^H, mit Sesam^N und griechischem Honig serviert
22. **Mpougiourdi**⁸   13,50
geschmolzener Feta im Steintopf mit Tomaten und Peperoni^{2,0}, leicht scharf
23. **Kolokithokeftedes**^{A,G}  12,50
Zucchini-puffer mit Fetakäse⁶ und frischen Kräutern, dazu Tzatziki⁶
24. **Gebratene Zucchini & Auberginen**^A  12,90
serviert mit Tzatziki⁶
25. **Hackfleischbällchen** 10,90
mit Parmesan in Tomatensauce
26. **Peperoni gegrillt**²  7,90
mit Knoblauch
27. **Oktopus vom Grill**^R 17,90
filetierter Oktopusfangarm vom Grill, serviert auf Fava mit frischem Oregano, Olivenöl und Zitrone
28. **Gigantes**  7,90
weiße Riesenbohnen in Tomatensauce und Feta
29. **Skordopsomo**^A  6,50
gegrilltes frisches Brot mit Knoblauch und frischen Kräutern
30. **Rollakia Melitzanas**  12,50
Auberginenröllchen gefüllt mit Feta, überzogen mit einer Tomatensauce
31. **Kalamarakia**^{A,R} 14,50
gebratene Babytintenfische, serviert mit Tzatziki
32. **Garides Saganaki**^{B,G} 15,90
Garnelen in Tomatenknoblauchsauce und Fetakäse
33. **Gávros**^{A,D} 10,90
kleine gebratene Sardellen aus dem Mittelmeer, mit Zitrone serviert
34. **Pikilía Orakel** 21,50
große, warme Vorspeisenplatte mit gebratenen Zucchini^A, Auberginen^A, Spitzpaprika, Saganaki^{A,G}, Gigantes, Kalamarakia^{A,R} und Tzatziki⁶

Unsere Fleischgerichte

Zu all unseren Fleischgerichten servieren wir unsere hausgemachte Zitronen-Olivenölsauce

50. **Gyros Portion** 16,90
mit Pommes und Tzatziki⁶
51. **Souvlaki** 17,50
authentische griechische Spieße
(2 Stück) mit Pommes und Tzatziki⁶
52. **Souvlaki Kotopoulo** 17,90
2 Spieße aus zartem Hähnchen-
brustfilet mit Pommes und Tzatziki⁶
53. **Kotobacon** 19,90
2 Spieße aus zartem
Hähnchenbrustfilet umhüllt mit
Bacon, dazu Pommes
54. **Bifteki** 18,90
gemischtes Hackfleisch^c gefüllt
mit Fetakäse⁶ und Tomaten,
dazu Pommes und Tzatziki⁶
55. **Souzoukakia** 16,50
Hackfleischröllchen^c vom Grill,
dazu Pommes und Tzatziki⁶
56. **Schweinesteaks vom Grill** 18,90
mit Metaxasauce⁶, dazu Pommes
57. **Lammkoteletts** 27,50
saftig gegrillt mit Kräutern,
serviert mit Rosmarinkartoffeln
58. **Lammragout** 19,50
mit Reismudeln in einer leicht
pikanter Tomatensauce
59. **Gemischter Grillteller** 26,50
Gyros, Souvlaki, Souzoukaki
und Schweinemedallion,
dazu Pommes und Tzatziki⁶
60. **Kleinenbroicher Teller** 27,50
Gyros, kl. Bifteki, Kotobacon und Leber,
dazu Pommes, Zaziki⁶ und Krautsalat
61. **Delphi-Teller** 28,50
Gyros, Souzoukaki, Souvlaki Kotopoulo,
Lammkotelett, dazu Pommes, Tzatziki⁶ und
ein kleiner Beilagensalat
62. **Orakel Platte für Zwei** 59,90

Vorspeise: Tzatziki⁶ und Bauernsalat⁶

Hauptgericht: Grillplatte mit Gyros,
2 Souvlaki, 2 Souzoukakia^c,
2 Schweinemedallions,
2 Lammkoteletts, dazu
Pommes oder Reis

Dessert: Überraschungsdessert
des Tages

Unsere Spezialitäten

70. **Gyros-Metaxa** 18,90
Gyros im Steintopf mit Metaxasauce⁶
und Gouda⁶ überbacken, dazu Pommes
71. **Mousaka** 18,90
der klassische Auberginen-
Kartoffelaufbau mit Hackfleisch
und Béchamelsauce überzogen,
dazu ein kleiner Beilagensalat
72. **Souvlaki Feta** 24,50
Spieß aus zartem Schweinefleisch,
gefüllt mit Feta⁶ und Paprika,
dazu Kartoffelchips und Sauce Bearnaise^{L.O}
73. **Gemista** 17,50
Paprika und Tomaten gefüllt
mit Hackfleisch und Reis,
dazu ein kleiner Beilagensalat
74. **Gemista Veggie** 16,50
Paprika und Tomaten gefüllt mit Reis
und Gemüse, dazu ein kleiner Beilagensalat
75. **Rinderleber** 17,50
mit Kartoffelpüree und Röstzwiebeln
76. **Riganato** 17,90
Schweinegeschnetzeltes aus
der Pfanne in feinem Olivenöl
mit Zitrone und frischem Oregano,
dazu Kartoffelchips
77. **Kotopoulo Tigania** 18,90
Hähnchenbrustgeschnetzeltes aus der
Pfanne in feinem Olivenöl, mit Zitrone
und frischem Oregano, dazu Kartoffelchips
78. **Hähnchenbrustfilet** 19,50
in Champignonsauce, dazu Reis
79. **Geschmorte Lammhaxe** 24,50
mit Kartoffelpüree und grünen Bohnen
80. **Schnitzel** 18,90
Wiener Art oder mit Jägersauce,
dazu Kartoffelpüree



Aus dem Meer

- | | | |
|-----|--|-------|
| 90. | Lachsfilet^D vom Grill | 25,50 |
| | mit Rosmarinkartoffeln und Spinat | |
| 91. | Calamares^R vom Grill | 21,50 |
| | mit Pommes und Zitronen-Olivenöl | |
| 92. | Scampis^B | 24,50 |
| | nach griechischer Art mit Kräutern,
dazu Rosmarinkartoffeln | |
| 93. | Loup de Mer vom Grill^P | 25,90 |
| | gegrillter Wolfsbarsch,
dazu Rosmarinkartoffeln und Spinat | |
| 94. | Ganze Dorade^D vom Grill | 25,90 |
| | mit Rosmarinkartoffeln und Spinat | |
| 95. | Garidomakaronada^D | 19,50 |
| | Nudeln mit Tomatenknoblauchsauce
und Scampis | |

Für unsere kleinen Freunde

- | | | |
|------|--|-------|
| 120. | Pinocchio | 9,90 |
| | Souzoukia ^C (Hackfleischröllchen)
mit Pommes | |
| 121. | Goofy | 10,90 |
| | Souvlaki (Fleischspieß) mit Pommes | |
| 122. | Mickey Mouse | 10,90 |
| | Gyros mit Pommes | |
| 123. | Donald Duck | 10,90 |
| | Hähnchenbrustfilet mit Pommes | |
| 124. | Pluto | 8,90 |
| | Pasta in Tomatensauce | |

Senioren / Studenten

- | | | |
|-----|---|-------|
| 96. | Hackfleischbällchen | 14,90 |
| | mit Pommes und Tzatziki | |
| 97. | Gyros Teller | 14,90 |
| | Gyros und Zwiebeln,
dazu Pommes und Tzatziki | |
| 98. | Souvlaki | 14,90 |
| | 1 Souvlaki, dazu Pommes und Tzatziki | |
| 99. | Hähnchenspieß | 14,90 |
| | mit Pommes und Tzatziki | |

Beilagen

- | | | |
|------|---|------|
| 100. | Pommes frites | 4,00 |
| 101. | Rosmarinkartoffeln | 5,50 |
| 102. | Knusprige Kartoffelchips | 6,50 |
| | mit geriebenem Fetakäse | |
| 103. | Mediterraner Gemüserais | 4,50 |
| 104. | Pita-Brot^A (warm) | 2,50 |
| 105. | Folienkartoffel mit Tzatziki^G | 8,50 |
| 106. | Geschwenktes Gemüse der Saison | 7,50 |
| 107. | Kartoffelpüree | 4,50 |

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 |

Desserts

- | | | |
|------|---|------|
| 130. | Original griechischer Joghurt^G | 7,50 |
| | klassisch mit Walnüssen ^H und
griechischem Honig serviert | |
| 131. | Gemischtes Eis | 7,50 |
| | mit Schokoladensauce und Sahne | |
| 132. | Baklavas | 7,90 |
| | mit einer Kugel Eis | |
| 133. | Karidopita | 7,70 |
| | Walnusskuchen mit einer Kugel Eis | |
| 134. | Lauwarmes Schokoladensoufflé | 8,50 |
| | mit Vanilleeis und Sahne | |

Für weitere Desserts -
Fragen Sie bitte unser Personal !

GUTEN APPETIT!
[Kali Oreksi]

Änderungen auf Wunsch gegen Aufpreis möglich

 =vegetarisch  =scharf

Warme Getränke

Kaffee ⁹	2,80
Milchkaffee ^{9,6}	3,50
Cappuccino ^{9,6}	3,50
Latte Macchiato ^{9,6}	3,90
Espresso ⁹	2,80
Doppelter Espresso ⁹	4,20
Espresso Macchiato ^{9,6}	3,00
Griechischer Mokka ⁹	3,00
Heiße Schokolade ⁶	3,50
Tee diverse Sorten	2,50
Frischer Pfefferminztee aus frischen Minzblättern	3,90

Zur Erfrischung

Vio, stilles Wasser	Fl. 0,25l	2,50
Vio, stilles Wasser	Fl. 0,75l	6,50
Apollinaris, Sprudel Wasser	Fl. 0,25l	2,50
Apollinaris, Sprudel Wasser	Fl. 0,75l	6,50
Schweppes Ginger Ale ^{4,8}	0,20l	3,50
Schweppes Tonic Water	0,20l	3,50
Schweppes Bitter Lemon ⁸	0,20l	3,50
Coca Cola ^{1,7,9} , Zero ^{1,9,11}	0,20l 0,5l	3,30 5,10
Fanta ^{1,3} , Sprite, Mezzo Mix ^{1,9}	0,20l	3,30
Rhabarberschorle	0,25l	3,30
Apfelschorle	0,25l 0,5l	3,30 5,10
Apfelsaft	0,20l	3,10
Orangensaft	0,20l	3,10
Fuze Tee Eistee Zitrone	0,25l	3,60
Fuze Tee Eistee Pfirsich	0,25l	3,60

Ein kühles Bierchen

Veltins Pils ^A	0,30l	3,50
Veltins Pils ^A	0,50l	5,10
Bolten Alt ^A	0,30l	3,50
Bolten Alt ^A	0,50l	5,10
Pülleken Helles ^A	0,30l	3,50
Pülleken Helles ^A	0,50l	5,10
Veltins ^A , alkoholfrei	Fl. 0,33l	3,50
Veltins ^A , Radler	Fl. 0,33l	3,50
Maisel's Hefeweizen ^A	Fl. 0,50l	5,10
Maisel's Hefeweizen ^A alkoholfrei	Fl. 0,50l	5,10
Mythos ^A das Bier aus Griechenland	Fl. 0,33l	3,90

Aperitiv & co.

Aperol Spritz	7,50
Hugo	7,50
Lillet Wildberry	7,50
Sati Spritz	7,50
Prosecco	0,10l 5,10
Martini Bianco	5 cl 5,90

Longdrinks

Gin Tonic	11,90
Vodka Lemon	11,90
Cuba Libre	11,90
Whiskey Cola	11,90

Für die verschiedenen Sorten
sprechen Sie uns einfach an!

Griechische Spirituosen

Ouzo	2cl	2,50
Ouzo auf Eis		5,00
Metaxa 5*	2cl	5,00
Metaxa 7*	2cl	7,50
Tsipouro der selbstgemachte	2cl	3,00
Tsipouro auf Eis		6,00

Unsere Kurzen / Shots

Ramazzotti	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
Underberg	2cl	3,50
Fernet Branca	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!

Offene Weine

Grauburgunder ⁰	0,2l	6,90
Weinschorle ⁰	0,2l	5,50
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	9,90

Flasche Wein

Weißwein

Hatzimichalis Le Blanc	18,50
Hatzimichalis Sauvignon	29,50
Alpha Malagouzia	24,50
Gerovassiliou	33,50
Ambeloessa	25,50
Assyrtiko Bio	25,50
Biblia Chora	42,50
Sauvignon Fume Alpha	46,50
Grauburgunder	0,75l 24,50

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

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.