
Spezialität vom Drehspieß

54. **„Gyros“ nach altem Hausrezept** 13,00 €
mit Beilagen nach Wahl, Salat und Tzatziki

Lage auf Lage geschichtetes Nussfleisch mit einer besonderen Gewürzmischung und jeweils Zwiebeln dazwischen, mit Olivenöl und einem trockenen Rotwein übergossen, Stunden am Spieß vorbereitet und gegrillt.

Grillspezialitäten vom Schwein

55. **Souvlaki** 13,00 €
Schweinestückchen am Spieß, Tzatziki
56. **Souvlaki Oriental** 17,90 €
Spieß aus Schweinelende-, Tomaten-, Paprika- und Zwiebelstückchen, mit Schafskäse überbacken und einer pikanten Tomatensauce, Tzatziki
57. **Hirini** 13,90 €
Schweinesteak mit einer Schafskäsecreme-Sauce
58. **Roló Fileto** 16,90 €
Schweinelendchen gefüllt mit Schafskäse, Tzatziki
59. **Filetáκια Domátas** 16,90 €
Schweinemedallions in Metaxasauce

Zu allen Gerichten reichen wir Ihnen einen Beilagensalat sowie Beilagen Ihrer Wahl:

- I. Oregano-Zitronenkartoffeln mit grünen Bohnen**
- II. Pikanter Reis mit Gemüse**
- III. Griechische Nudeln (Reisnudeln)**
- IV. Pommes**

Spezialitäten vom Rind vom Grill und aus der Pfanne

62.	Rinderfiletspitzen mit Metaxasauce <i>Geschnetzeltes vom Rind in einer feinen Metaxacreme-Sauce</i>	23,00 €
63.	Sikotakia Krassata <i>Rinderleber mit Zwiebeln, köstlich in der Pfanne zubereitet und mit Weißwein abgelöscht</i>	14,50 €
64.	Sikotakia I <i>Rinderleber gegrillt</i>	13,50 €
65.	Sikotakia II <i>Rinderleber gegrillt mit Knoblauchsauce</i>	14,50 €
66.	Kontra Fileto I (vom Angusrind) <i>Rumpsteak mit Röstzwiebeln</i>	23,00 €
67.	Kontra Fileto II (vom Angusrind) <i>Rumpsteak mit Kräuterbutter</i>	23,00 €
68.	Kontra Fileto III (vom Angusrind) <i>Rumpsteak mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter</i>	23,00 €
69.	Fileto I (vom Angusrind) (250 g.) <i>Rinderfiletsteak mit Kräuterbutter</i>	29,00 €
70.	Fileto II (vom Angusrind) (250 g.) <i>Rinderfiletsteak mit Knoblauchsauce</i>	29,00 €
71.	Fileto III (vom Angusrind) <i>Rinderfiletsteak mit Schafskäse gefüllt Mit Knoblauch-Tomaten-Sauce</i>	29,00 €

**Zu allen Gerichten reichen wir Ihnen einen Beilagensalat
sowie Beilagen Ihrer Wahl:**

- I. Oregano-Zitronenkartoffeln mit grünen Bohnen**
- II. Pikanter Reis mit Gemüse**
- III. Griechische Nudeln (Reisnudeln)**
- IV. Pommes**

Grillspezialitäten aus Hackfleisch

76.	Keftedes I <i>Frikadellen griechischer Art garniert mit Tzatziki</i>	13,50 €
77.	Keftedes II <i>Frikadellen griechischer Art mit Schafskäse gefüllt, Tzatziki</i>	14,50 €
78.	Sutzukakia I <i>pikante Hackfleischröllchen mit Knoblauch-Tomatensauce</i>	13,50 €
79.	Sutzukakia II <i>pikante Hackfleischröllchen mit Käse überbacken, Tzatziki</i>	14,50 €
80.	Bifteki I <i>würziges Hacksteak mit Spiegelei</i>	13,50 €
81.	Bifteki II <i>würziges Hacksteak mit Spiegelei und Schafskäse gefüllt</i>	14,50 €

**Zu allen Gerichten reichen wir Ihnen einen Beilagensalat
sowie Beilagen Ihrer Wahl:**

- I. Oregano-Zitronenkartoffeln mit grünen Bohnen**
- II. Pikanter Reis mit Gemüse**
- III. Griechische Nudeln (Reisnudeln)**
- IV. Pommes**

Grillspezialitäten vom Lamm

- | | | |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 84. | Pidakia
<i>Lammkoteletts garniert mit Tzatziki</i> | 17,90 € |
| 85. | Arnisio Fileto
<i>Lammfilets mit einer pikanten Grillsauce</i> | 24,00 € |
| 86. | Arnisio Souvlaki
<i>Lammfiletspieße mit Knoblauchsauce</i> | 24,00 € |
| 87. | Arnisio Roló
<i>Lammfilet gefüllt mit Schafskäse, Tzatziki</i> | 24,00 € |
| 88. | Mixed-Lamm
<i>Lammkotelett, Lammfiletspieß und ein mit Schafskäse gefülltes Lammfilet, dazu eine Knoblauch-Tomaten-Sauce</i> | 24,00 € |
| 89. | Arnisio Tiganito
<i>Lammfiletspitzen aus der Pfanne in einer cremigen mediterranen Sauce mit Metaxa gelöscht</i> | 22,90 € |



**Zu allen Gerichten reichen wir Ihnen einen Beilagensalat
sowie Beilagen Ihrer Wahl:**

- I. Oregano-Zitronenkartoffeln mit grünen Bohnen**
- II. Pikanter Reis mit Gemüse**
- III. Griechische Nudeln (Reisnudeln)**
- IV. Pommes**

Mixed-Grill-Teller

- | | | |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 90. | Souvlaki Spezial
<i>Schweinelendenspieß mit Käse überbacken,
pikante Hackfleischröllchen, Tzatziki</i> | 15,90 € |
| 91. | Athos-Teller
<i>Gyros, Schweinefilet, Frikadelle griechischer Art,
Schafskäse natur, Grill-Dip</i> | 17,50 € |
| 92. | Lindos-Teller
<i>Schweinelendenspieß mit Käse überbacken, Gyros,
gebackener Schafskäse, Grill-Dip</i> | 16,90 € |
| 93. | Metaxa-Teller
<i>Bauernspieß, Schweinelende gefüllt mit Schafskäse,
pikantes Hackfleischröllchen, Grill-Dip</i> | 16,50 € |
| 94. | Campas-Teller
<i>Rinderleber, Lammkotelett, Schweinesteak,
Schafskäse natur, Grill-Dipp</i> | 17,90 € |
| 97. | Apollon-Teller
<i>Schweinelende gefüllt mit Schafskäse, Rinderfilet,
Lammkotelett, Grill-Dip</i> | 19,90 € |
| 99. | Athena-Teller
<i>Rinderfilet, Lammfilet, Schweinefilet, Grill-Dip</i> | 23,00 € |

.....„für den großen Hunger“

- | | | |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 104. | Bauern-Platte
<i>Spezial-Grill-Kombination (6 Fleischsorten)</i> | 25,50 € |
| 105. | Herakles-Platte
<i>Rinderfilet, Gyros, Bauernspieß,
pikantes Hackfleischröllchen, Grill-Dip</i> | 24,50 € |
| 108. | Amazonen-Platte
<i>Schweinelendenspieß mit Käse überbacken, Lammfilet,
Lammkotelett, Rinderfilet gefüllt mit Schafskäse, Grill-Dip</i> | 24,50 € |

**Zu allen Gerichten reichen wir Ihnen einen Beilagensalat
sowie Beilagen Ihrer Wahl:**

- I. **Oregano-Zitronenkartoffeln mit grünen Bohnen**
- II. **Pikanter Reis mit Gemüse**
- III. **Griechische Nudeln (Reisnudeln)**
- IV. **Pommes**

Grillplatten-Kombinationen mit Wein Ihrer Wahl

111. Zeus-Platte

*Rinderfilets, Lammfilets mit Schafskäse gefüllt,
Schweinelendenspieße mit Käse überbacken,
Gyros, Grill-Dip und 0,5 Ltr. Wein Ihrer Wahl*

Für 2 Personen:

55,00 €

Aphrodite-Menü

112. Das Aphrodite-Menue beinhaltet:

- *Aperitif des Hauses*
- *0,5 l. Wein nach Wahl*
- *eine gemischte Vorspeisenplatte*
- *eine Mixed-Grillplatte mit Beilagen und Salat*
- *Schafskäse in pikantem Eierteigmantel oder natur gebacken*
- *Halvas (Nougat) mit Eis, Sahne und Schokoladensauce*
- *Café nach Wahl:*
Café, Espresso, Cappuccino oder Mocca

Für 2 Personen:

75,00 €



Spezialitäten aus dem Backofen und vom Herd

.....aus dem Backofen:

- | | | |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 116. | Mousaká
<i>Original griechischer Auberginenauflauf, Tzatziki
Beilagen und Salat</i> | 11,90 € |
| 117. | Arni Psitó
<i>Lammkeule nach griechischer Art, Beilagen und Salat</i> | 16,90 € |
| 118. | Pastitio I
<i>Nudelauflauf griechischer Art, Tzatziki,
Beilagen und Salat</i> | 10,90 € |

.....vom Herd:

- | | | |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 121. | Pilafi
<i>Risotto-mediterran nach Art des Hauses</i> | 11,80 € |
| 122. | Makaronia I
<i>Spaghetti mit Gemüsehackfleischsaltsa</i> | 12,90 € |
| 126. | Stifádo (Bitte vorbestellen!)
<i>Besondere griechische Spezialität mit Zwiebeln und
Lamm- oder Rindfleisch, im Kochtopf zubereitet,
Beilagensalat</i> | 16,90 € |

Meeresfrüchte

- 128. Calamares** **16,90 €**
*frittierte oder gegrillter frischer Tintenfisch,
Sauce nach Wahl:
Cocktailsauce oder Knoblauchsauce*
- 129. Garides** **23,50 €**
*gebratene Krabben (mit Schale) oder
vom Grill (ohne Schale)
Sauce nach Wahl:
Cocktailsauce oder Knoblauchsauce*
- 131. Pikilia (für 2 Personen)** **49,00 €**
*frittierter oder gegrillter frischer Tintenfisch,
köstlich zubereitete Seezunge,
gegrillte Krabben (ohne Schale)*

***Zu allen Gerichten reichen wir Ihnen
Tagesbeilagen und einen Salat***



***Donnerstags und Freitags
halten wir ein besonderes Angebot
an Fischspezialitäten für Sie bereit.***

Bitte informieren Sie sich bei unserem Servicepersonal !