



Mediterranean Cuisine



Mediterranean Cuisine

SPECIALS

VORSPEISEN

TAGESSUPPE 9 €
FRAGEN SIE UNSER PERSONAL

FETA AUS DER FOLIE 13 €
GEGRILLTER SCHAFSKÄSE MIT EINEM
PAPRIKA-TOMATEN-PEPERONI-OLIVEN-
CHILLI TOPPING

**ZIEGENKÄSE MIT
TRAUBEN** 15 €
VERFEINERT MIT HONIG UND
WALNÜSSEN

**GEGRILLTE
AUSTERNPILZE** 15 €
AUF RUCOLABETT
VERFEINERT MIT KNOBLAUCH U.
BALSAMICO

DESSERTS

**HAUSGEMACHTES
GALAKTOBOUREKO** 9 €
MIT EINER KUGEL VANILLEEIS

SÜSSE ÜBERRASCHUNG 9 €
FRAGEN SIE UNSER PERSONAL

HAUPTSPEISEN

GEMISTA 19 €
GEFÜLLTE PAPRIKA MIT HACKFLEISCH
UND REIS UND OFENKARTOFFELN

**MIT SCHAFSKÄSE
GEFÜLLTE BABY-
CALAMARI VOM GRILL** 24 €
AUF GEMISCHTEM SALAT
VERFEINERT MIT EINEM
HONIG-SENF DRESSING

**GEGRILLTES
LACHSFILET
(SUSHI-QUALITÄT)** 26 €
MIT GRILLGEMÜSE

STIFADO 30 €
GESCHMORRTE LAMMHAXE AUS DEN
BERGEN GRIECHENLANDS MIT
SCHARLOTTEN, SERVIERT MIT REIS

SEEZUNGE 38 €
AUS DER NORDSEE, GEGRILLT
MIT EINER LEICHTEN ZITRONEN
VINAIGRETTE SERVIERT MIT REIS

**ATLANTISCHE
WILDFANG GARNELEN** 48 €
350G MIT GRILLGEMÜSE

**HAUSGEMACHTES
BAKLAVA -
GRIECHISCHER ART** 9 €
MIT EINER KUGEL VANILLEEIS



Mediterranean Cuisine

VORSPEISEN KALT

**SCHALE KALAMATA
OLIVEN** 6 €

TZATZIKI 6 €
VERFEINERT MIT NATIVEM OLIVENÖL

TIROKAFTERI 7 €
SCHAFSKÄSEPASTE - SCHARF

MELITZANOSALATA 6 €
GERÄUCHERTE AUBERGINENPASTE
(VEGAN)

TARAMAS 6 €
FISCHROGEN PASTE

POIKILIA 10 €
PASTEN VARIATION
BESTEHEND AUS TZATZIKI,
SCHAFSKÄSE, AUBERGINE UND
FISCHROGEN

DOLMADAKIA 8 €
GEFÜLLTE WEINBLÄTTER MIT REIS

FETA NATUR 9 €
SCHAFSKÄSE MIT OLIVEN UND
PEPERONI

**GEGRILLTE
ARTISCHOCKEN** 15 €
AUF RUCOLABETT, VERFEINERT
MIT PARMESANSPLITTER UND
TRÜFFELÖL *JOGHURT DIP

OKTOPUSSALAT 19 €
MIT SELLERIE UND EINER
LEICHTEN ZITRONEN VINAIGRETTE

VORSPEISEN WARM

FETA GEBACKEN 9 €
SCHAFSKÄSE PANIERT

PEPERONI GRÜN 8 €
VOM GRILL

FLORINIS 9 €
ROTER PAPRIKA VOM GRILL
GEFÜLLT MIT SCHAFSKÄSE

GETRÜFFELTE POMMES 9 €
*JOGHURT DIP

HALLOUMI 10 €
ZYPRIOTISCHER ZIEGENKÄSE VOM
GRILL

**ZUCCHINI &
AUBERGINENCHIPS** 10 €
MIT TZATZIKI

GARNELENPFANNE 19 €
IN PIKANTER TOMATENSOSSE MIT
SCHAFSKÄSE

OKTOPUS VOM GRILL 20 €
MIT GRIECHISCHER PASTE AUS
GRÜNEN ERBSEN

PITA 3 €
MIT OREGANO ODER KNOBLAUCH



Mediterranean Cuisine

SALATE

PANZARIA

ROTE BEETE SALAT MIT
SCHAFSKÄSE, WALNÜSSEN
VERFEINERT MIT HONIG
(AUCH VEGAN ERHÄTLICH)

13 €

CHORIATIKI*

BAUERN Salat MIT SCHAFSKÄSE,
TOMATEN, GURKEN UND OLIVEN
(AUCH VEGAN ERHÄTLICH)

13 €

TOPPING

GEGRILLTER HÄHNCHENBRUST SPIESS

8 €

GEGRILLTE GARNELEN

10 €

HAUPTSPEISEN

MOUSSAKA

AUBERGINENHACKFLEISCH-
AUFLAUF MIT GEMISCHTEN SALAT

19 €

VEGETARISCH

FASOLAKIA

GRÜNE BREITE BOHNEN MIT
KARTOFFELN UND KAROTTEN IN
EINER LEICHTEN TOMATENSOSSE
MIT SCHAFSKÄSE
(AUCH VEGAN ERHÄTLICH)

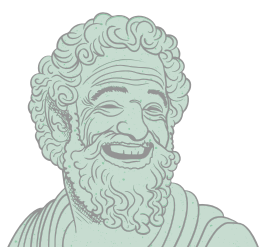
16 €

MELITZANA

AUBERGINE GEFÜLLT MIT
ZWIEBELN UND KRÄUTERN
ÜBERBACKEN MIT SCHAFSKÄSE

16 €

*DRESSING: ESSIG-ÖL



**“WIR LEBEN NICHT, UM ZU ESSEN;
WIR ESSEN, UM ZU LEBEN.”**

SOKRATES



Mediterranean Cuisine

HAUPTSPEISEN

FLEISCH

GYROS 13 €
SCHWEINEFLEISCH VOM DREHSPIESS
MIT TZATZIKI

SOUVLAKI 13 €
ZWEI SCHWEINEFILET-SPIESSE
MIT TZATZIKI

BIFTEKI 15 €
HACKFLEISCHSTEAK GEFÜLLT MIT
SCHAFSKÄSE UND TZATZIKI

KOTOPOULO SOUVLAKI 16 €
ZWEI HÄHNCHEN-SPIESSE
MIT TZATZIKI

LAMMKOTLETES 27 €
GEGRILLT MIT TZATZIKI

FILIA GRILLTELLER

GYROS, SOUVLAKI UND
BIFTEKAKIA MIT TZATZIKI

1 PERS. 18 €

2 PERS. 36 €

4 PERS. 68 €

FISCH

**BABY CALAMARI VOM
GRILL** 17 €

DORADE AUS KROATIEN 25 €
VOM GRILL MIT GRILLGEMÜSE

GARNELEN VOM GRILL 27 €

**FISCHVARIATION VOM
GRILL** 30 €
DORADENFILET, GARNELE, BABY-
CALAMARI, GRILLGEMÜSE

BEILAGEN

WÄHLE DEINE BEILAGE/N
ZU DEINER HAUPTSPEISE

GEM. SALAT 4,5 €

**KLEINER BAUERN-
SALAT** 7,5 €

REIS 4,5 €

POMMES 4,5 €

**SÜSSKARTOFFEL
POMMES** 6,5 €

GRILLGEMÜSE 6 €

DESSERTS

GRIECHISCHER JOGHURT 6 €
MIT WALNÜSSEN UND HONIG

ZITRONENSORBET 5 €
(VEGAN)



Mediterranean Cuisine

GETRÄNKE



Mediterranean Cuisine

APERITIFS

APEROL SPRITZ	8 €
WHITE PEACH SPRITZ	8 €
PROSECCO MIT PFIRSICH SWEPPES	

BIER VOM FASS

BAISINGER PILS	4 €
0,4	
SPECIAL EXPORT	4,5 €
0,5	
HEFEWEIZEN	4,5 €
0,5	

FLASCHENBIER

BAISINGER HEFEWEIZEN	4,5 €
DUNKEL	
0,5	
BAISINGER	4,5 €
KRISTALLWEIZEN	
0,5	
ALKOHOLFREIES BIER	3,5 €
0,3	

LONGDRINKS

GIN TONIC	8 €
BOMBAY GIN	55 €
0,7	

ALKOHOLFREI

TEINACHER STILL	6 €
0,75	
TEINACHER MEDIUM	6 €
0,75	

TAFELWASSER	4 €
STILL/MEDIUM	
0,4	

COCA COLA	4 €
COCA COLA ZERO	
FANTA	
SPRITE	
SPEZI	
0,33	

SAFTSCHORLE	4 €
APFELNEKTAR	
JOHANNISBEERNEKTAR	
MARACUJANEKTAR	

HAUSLIMONADE	5 €
HOLUNDER-MINZE-LIMETTE-	
ZITRONE	

HEISSGETRÄNKE

ESPRESSO	2,5 €
DOPPELTER ESPRESSO	4 €
KAFFEE CREMA	4 €
CAPUCCINO	6 €
MOKKA	5 €
FRISCHER TEE	5 €
*MINZE & ZITRONE	



Mediterranean Cuisine

WEINE

WEISSWEIN

HAUSWEIN 6 €
0,2

GRAUBURGUNDER KERN 8 €
*2021 GRAUBURGUNDER EDITION
TROCKEN, KERNEN, WÜRTTEMBERG
DEUTSCHLAND
0,2 8 €
0,75 28 €

SAUVIGNON BLANC 8 €
*CAVINO, EGIO GRIECHENLAND
0,2 8 €
0,75 28 €

KTIMA GEROWASILIOU 35 €
ESTATE
*ASSYRTIKO-MALAGOUSIA
MAKEDONIEN, GRIECHENLAND
0,75

CHATEAU JULIA COSTA 36 €
LAZARIDI
*CHARDONNAY, DRAMA,
GRIECHENLAND
0,75

ALPHA ESTATE 45 €
TROCKEN
*SAUVIGNON BLANC, FLORINA,
GRIECHENLAND
0,75

ROSEWEIN

TURMRÖSSLE ROSE 8 €
*WEINGUT KERN, STUTTGART,
DEUTSCHLAND
0,2 8 €
0,75 28 €

MIRAVAL ROSÉ COTES 49 €
DE PROVENCE AOC
*PERRIN, PROVENCE, FRANKREICH
0,75

ROTWEIN

HAUSWEIN 6 €
0,2

AGIORGITIKO 8 €
*NEMEA, GRIECHENLAND
0,2 8 €
0,75 28 €

CUVE III 10 €
*MEGA SPILEO, ACHAIA,
GRIECHENLAND
0,2 10 €
0,75 35 €

DYO ELIES 38 €
*SYRAH – MERLOT
NAOUSSA, GRIECHENLAND
0,75

ALPHA ESTATE CUVE 53 €
*SYRAH – MERLOT -XINOMAVRO
DRAMA, GRIECHENLAND
0,75



Mediterranean Cuisine

SPARKLING WINE

PROSECCO **31 €**
0,75

SEKT

KESSLER BRUT **33 €**
0,75

KESSLER ROSÉ BRUT **36 €**
0,75

CHAMPAGNER

MOET ICE **135 €**
0,75

RUINART ROSÉ **145 €**
0,75



Mediterranean Cuisine

ALLERGENE

1. ****GLUTEN****

- BROT (PITA, LAGANA)
- GEBÄCK (BAKLAVA)
- TEIGWAREN (PASTITSIO, MOUSSAKA)

2. ****MILCHPRODUKTE****

- KÄSE (FETA, HALLOUMI)
- JOGHURT (TZATSIKI)
- SAHNE (VERSCHIEDENE DESSERTS)

3. ****EIER****

- GEBÄCK UND DESSERTS (GALAKTOBOUREKO)
- EINIGE SOSSEN (AVGOLEMONO-SUPPE)

4. ****FISCH UND MEERESFRÜCHTE****

- TINTENFISCH (KALAMARI)
- GARNELEN (GARIDES)
- FISCH (GEGRILLTER FISCH, FISCHSUPPEN)

5. ****NÜSSE****

- DESSERTS (BAKLAVA, KATAIFI)
- SALATE (MANCHMAL IN SALATEN ENTHALTEN)

6. ****ERDNÜSSE****

- SELTENER IN DER GRIECHISCHEN KÜCHE, ABER KÖNNEN IN SPEZIELLEN GERICHTEN ODER DESSERTS VORKOMMEN

7. ****SESAM****

- TAHINI (IN HUMMUS)
- SESAMSAMEN (AUF BROTEN UND GEBÄCK)

8. ****SCHALENTIERE****

- GARNELEN (GARIDES)
- MUSCHELN (MIDIA)

9. ****SENF****

- EINIGE SALATDRESSINGS UND MARINADEN

10. ****SELLERIE****

- SUPPEN UND EINTÖPFE (MANCHMAL ALS GEWÜRZ VERWENDET)

11. ****LUPINE****

- SEHR SELTEN IN DER GRIECHISCHEN KÜCHE

12. ****WEICHTIERE****

- OKTOPUS (OKTAPODI)