

## Vorspeisen

### Kalte:

#### **1. Griechische Bruschetta** <sup>7,a,g</sup>

mit Oliven – Tomatenmasse und  
Schafskäse

**1,50€ je Stück**

#### **2. Oliven und Peperoni** <sup>7</sup>

**4,00€**

#### **3. Tzatziki** <sup>9,g</sup>

mit ofenfrischem Baguette

**4,00€**

#### **4. Ktipiti** <sup>7,11,14,g</sup>

Pikanter Käse Dip mit  
ofenfrischem Baguette

**4,50€**

### Warme:

#### **5. Folienkartoffel mit Tzatziki** <sup>6,g</sup>

**4,50€**

#### **6 .Dolmadakia** <sup>14,f</sup>

gefüllte Weinblätter mit Reis

**5,50€**

#### **7. Gegrillte Peperoni**

mit Knoblauch und Olivenöl

**5,50€**

#### **8. Champignons** <sup>a,g</sup>

in Kräuterbutter geschmort dazu  
ofenfrisches Baguette

**5,50€**

### **9. Tiropitakia** <sup>a,c,g</sup>

Blätterteigtaschen mit  
Schafskäse gefüllt

**6,00€**

### **10. Tiganita** <sup>a</sup>

Panierte Zucchini und Aubergine  
mit Tzatziki und Ktipiti

**6,00€**

### **11. Boujourdi** <sup>g</sup>

Pikanter Ofenkäse mit Peperoni  
und frischen Tomaten

**6,50€**

### **12. Saganaki** <sup>a,g,c</sup>

gebratener Schafskäse auf einem  
bunten Blattsalat

**6,50€**

### **13. Gegrillter Oktopus** <sup>14</sup>

auf Tomaten carpaccio mit  
frischem Rucola

**8,50€**

### *Kalt & Warm:*

### **14. Mezze Platte** <sup>4,6,7,14,a,c,f,j,k,g</sup>

Vielseitige Vorspeisen mit  
ofenfrischem Baguette

**9,40€**

### **15. Ouzo Platte** <sup>4,6,7,14,a,c,f,j,k,g</sup>

kalte und warme Kleinigkeiten,  
begleitet von einem Ouzo

**10,50€**

## Salate

**16. Bunter Blattsalat<sup>j</sup>**  
mit Hähnchenstreifen und Dip  
**7,00€**

**17. Griechischer Bauernsalat**  
**7,50€**

**18. Rucolasalat<sup>j,b</sup>**  
mit eingelegtem Fenchel und  
Garnelen  
**8,50€**

## Nudelgerichte

**20. Kritharki Fresko<sup>a,g</sup>**  
mit Minze, Fenchel und Tomaten  
dazu etwas Joghurt zum selber  
mischen (Vegan)  
**8,20€**

**21. Makkaroni Keftedakia<sup>a</sup>**  
Nudeln in Tomatensoße mit  
kleinen Hackbällchen  
**9,80€**

**22. Lamm Makkaroni<sup>a</sup>**  
Nudeln mit geschmortem Lamm  
**15,30€**

**23. Garides Skordates<sup>a</sup>**  
Nudeln mit Garnelen in  
Olivenknoblauchöl  
**15,80€**



## Suppen

**19. Tagesempfehlung**  
**4,80€**

## Pfannengerichte

### **24. Kotopoulo Krasato**

Hähnchenfleisch mit Paprika  
und Champignons in Weißwein  
abgelöscht

**9,80€**

### **25. Xoirini Tigania**

Schweinefleisch mit Zitronensaft  
abgelöscht und mit Oregano  
verfeinert

**10,80€**

### **26. Schweine Medaillons <sup>9</sup>**

in Champignon Rahmsoße dazu  
Rosmarinkartoffel

**12,90€**

### **27. Lammfiletstreifen**

und Champignon mit Wein  
abgelöscht

**15,50€**

Alle mit \* gekennzeichneten Gerichte  
reichen wir Ihnen auch als  
Seniorenportionen abzügl. 2,00€

Zu allen Pfannengerichte und  
Hauptspeisen ein Beilagensalat

## Hauptspeisen

### **28. Schweineleber mit geschmorten Zwiebeln <sup>6</sup>**

dazu Pommes oder Reis

**9,80€**

### **29. Souzuki (Hackfleischfrikadelle) mit Metaxasoße <sup>5,6,9</sup>**

dazu Pommes oder Reis

**10,50€**

### **\*30. Souvlakispiß <sup>6</sup>**

dazu Pommes oder Reis

**11,20€**

### **31. Griechischerspieß**

zartes Schweinefleisch mit  
Paprika und Zwiebeln dazu Reis

**11,50€**

### **32 .Bifteki <sup>6</sup>**

Gegrilltes Hacksteak mit Tomaten  
und Schafskäse gefüllt dazu

Pommes oder Reis

**11,80€**

### **\*33. Hähnchenspieß mit Metaxasoße <sup>5,6,9</sup>**

zartes Hähnchenfilet dazu

Pommes oder Reis

**11,90€**

### **34. Gefülltes Schweinesteak <sup>6,9</sup>**

mit Tomaten und Schafskäse

dazu Pommes oder Reis

**12,50€**

### **35. Chillichicken <sup>a</sup>**

Hähnchenbrustfilet in

Chillimarinade dazu Reismudeln

und mediterranes Gemüse

**12,80€**

### **\*36. Schweinemedallion mit Metaxasoße <sup>5,6,9</sup>**

dazu Pommes oder Reis

**12,80€**

### **37. Gefülltes Schweinefilet <sup>6,9</sup>**

mit Paprika und Schafskäse dazu

Tomaten – Zucchinigemüse und

Bratkartoffeln griechischer Art

**14,50€**

### **38. Energetisches Lamm <sup>6</sup>**

Lammkotelett in  
Kaffeethymianmarinade dazu  
Rosmarinkartoffeln und Rucola

**14,80€**

### **39. Lammfilet mit Metaxasoße oder Kräuterbutter <sup>5,6,9</sup>**

dazu Pommes oder Reis

**15,00€**

### **40 .Gegrilltes Lammfilet <sup>6</sup>**

dazu mediterranem Gemüse,  
Rosmarinkartoffeln und  
Tomatensoße

**16,70€**

### **41. Lammfilet gefüllt mit Schafkäse und Spinat <sup>6,9</sup>**

dazu Rosmarinkartoffeln und  
mediterranes Gemüse

**17,50€**

Zu allen Hauptspeisen und Mix  
vom Grill ein Beilagensalat

### *Mix vom Grill*

### **42. Hellasteller <sup>6</sup>**

Souvlaki mit Gyros dazu Pommes  
oder Reis

**11,90€**

### **43. Parea Teller <sup>6</sup>**

Souvlaki, zwei Leber und Gyros  
dazu Pommes oder Reis

**13,80€**

### **44. Grillteller <sup>6</sup>**

Souzuiki, Souvlaki, Lammkotelett,  
Schweinesteak dazu Pommes  
oder Reis **14,60€**

**16,60€ (mit Gyros)**

#### **45. Filet Teller**

Lammfilet, Schweinefilet und  
Hähnchenfilet mt mediterranes  
Gemüse dazu Pommes oder Reis

**14,80€**

#### **46. Grillteller Porto Lagos**

Chillichicken,  
Schweinemedailles, Souvlaki  
und Souzuki dazu Pommes oder  
Reis

**15,20€**

#### **47. Spezialteller**

zwei Lammfilets, zwei  
Schweinefilets und zwei  
Lammkoteletts dazu Pommes  
oder Reis

**17,00€**

### **Platten für 2 oder mehrere**

#### **Personen**

#### **48. Griechische Platte**

zwei Souzuki, zwei Souvlakia,  
zwei Lebern, zwei Hänchenfilets  
und Gyros dazu  
Rosmarinkartoffeln und  
mediterranes Gemüse

**34,00€**

#### **49. Platte des Hauses**

zwei Schweinesteak, zwei  
Schweinefilet, zwei Souvlaki,  
zwei Lammkoteletts und Gyros  
dazu Rosmarinkartoffeln und  
mediterranes Gemüse

**36,00€**

## Gyros Gerichte

### **\*50. Gyros Teller** <sup>6</sup>

dazu Pommes oder Reis

**10,90€**

### **\*51. Gyros mit Metaxasoße und Gouda überbacken** <sup>5,6,g</sup>

dazu Pommes oder Reis

**12,20€**

### **\*53. Bauerngyros** <sup>6,g</sup>

mit Oliven, Tomaten, Paprika, Schafskäse in Wein abgelöscht

dazu Pommes oder Reis

**12,50€**

Zu allen Gyros Gerichten  
und Gerichten aus dem,  
Ofen ein Beilagensalat

Alle mit \* gekennzeichneten Gerichte  
reichen wir Ihnen auch als  
Seniorenportionen abzügl. 2,00€

## Gerichte aus dem Ofen

### **\*54. Drei kleine Schweinesteak mit Metaxasoße und Gouda überbacken** <sup>5,6,g</sup>

dazu Pommes oder Reis

**11,80€**

### **55. Arni sto Fournos (Lamm aus dem Ofen)** <sup>2,4,6,14,a,g,i,f</sup>

entweder dazu Dicke Bohnen, grüne Bohnen, Reismudeln oder Aubergine **11,80€**

**13,80€ (mit Schafkäse)**

### **56. Alla Chef Teller** <sup>2,6,14,g</sup>

Schweinefiletstreifen mit Kartoffel, Auberginen, Schafskäse und Tomaten, mit Gouda überbacken dazu Pommes oder Reis

**12,50€**



## Kinder Gerichte

**57. Chicken – Nuggets** <sup>2,4,5,6,14,a</sup>  
dazu Pommes

**58. Gyros** <sup>6</sup>  
dazu Pommes

**59. Souvlaki** <sup>6</sup>  
dazu Pommes

**60. zwei Schweinesteak** <sup>6</sup>  
dazu Pommes



## Extra Beilagen

**61. Djuvec Reis**  
2,00€

**62. Pommes** <sup>6</sup>  
2,50€

**63. Kritharaki (Reisnudeln)** <sup>a</sup>  
2,90€

**64. Rosmarinkartoffeln** <sup>6</sup>  
2,90€

**65. Bohnensalat** <sup>2,4,14</sup>  
3,20€

**66. Krautsalat**  
3,50€

**67. Beilagensalat** <sup>j</sup>  
3,80€

**68. Mediterranes Gemüse**  
4,20€

**69. Kartoffelgratin** <sup>6,9</sup>  
5,50€

## Soßen

70. Metaxasoße <sup>5,g</sup>  
1,50€

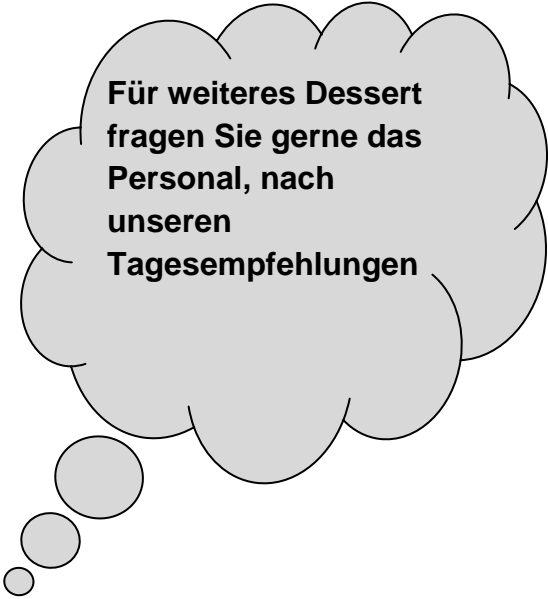
71. Tomatensoße  
1,50€

72. Champignonrahmsoße <sup>g</sup>  
1,80€

## Dessert

73. Griechischer Joghurt <sup>8,g,h</sup>  
mit karamellisierten Nüssen und  
Waldhonig

3,50€



Für weiteres Dessert  
fragen Sie gerne das  
Personal, nach  
unseren  
Tagesempfehlungen

## Heißgetränke

### Espresso <sup>15</sup>

einfach | 2,10€

doppelt | 3,10€

### Espresso Macchiato <sup>15,g</sup>

2,50€

### Cappuccino <sup>15,g</sup>

2,20€

### Milchkaffee <sup>15,g</sup>

3,20€

### Latte Macchiato <sup>15,g</sup>

2,90€

### Kaffee Crema <sup>15</sup>

einfach | 2,10€

doppelt | 3,10€

### Griechischer Mocca <sup>15</sup>

2,10€

### Heiße Schokolade <sup>12,g</sup>

2,50€

### Griechischer Frappé <sup>15,12,g</sup>

kalter Nescafé

2,50€

### Freddo Espresso <sup>15</sup>

kalter Espresso nach griechischer Art

3,50€

## Teevarianten

### Pfefferminze

2,80€

### Kamille mit Honig

2,80€

### Lemon Tea

Früchtetee

2,80€

### Kräutertee

2,80€

### Grüner Tee Litschi Mango

2,80€

### Ceylon Greenfield Bio <sup>15</sup>

Schwarzer Tee

2,80€

## Alkoholfreie Getränke

**Coca Cola<sup>1,14</sup>, Coca Cola  
Zero<sup>1,4,14,17</sup>, Sprite<sup>4</sup>, Fanta<sup>1,4,14,18</sup>  
und Mezzo Mix<sup>1,4,18</sup>**

Fl.0,2l | **2,00€**

Gl.0,4l | **3,50€**

### **Mineralwasser<sup>3,19,20</sup>**

Feinperlig, Medium, Naturell

Fl.0,25l | **1,80€**

Fl.0,75l | **4,90€**

### **Effect<sup>1,12,14,15</sup>**

Fl.0,2l | **2,90€**

### **Schweppes**

Bitter Lemon<sup>4,12,14,16</sup>, Ginger Ale<sup>1,12,14</sup>,  
Tonic Water<sup>12,14,16</sup>

Fl.0,2l | **2,40€**

### **Landlust**

Apfelschorle, Kirschschorle

Rhabarberschorle

Fl.0,33l | **2,40€**

### **Säfte**

Apfelsaft, Orangesaft, Kirschsft

Fl.0,2l | **2,60€**

## Bier / Flaschenbier

### **Herforder Pils Fass:**

0,2l | **1,60€**

0,3l | **2,30€**

0,4l | **2,80€**

### **Alster**

0,2l | **1,60€**

0,3l | **2,30€**

0,4l | **2,80€**

### **Frankenheime Altbier Fass:**

0,3l | **2,30€**

0,4l | **3,20€**

### **Altschuß**

0,3l | **2,30€**

0,4l | **3,20€**

### **König Ludwig Weizen Fass:**

0,3l | **2,50€**

0,5l | **3,80€**

### **Malzbier**

Fl.0,33l | **2,10€**

## Spirituosen

### **Nektar Ouzo Pilavas**

0,2cl | **2,50€**

### **Ouzo**

0,2cl | **2,00€**

### **Tsipouro Katsaros**

mit oder ohne Anis

0,2cl | **2,50€**

### **Wodka**

0,2cl | **2,50€**

### **Metaxa 5 Sterne**

0,2cl | **2,50€**

### **Fernet – Branca**

0,2cl | **2,50€**

### **Korn**

0,2cl | **1,50€**

### **Herforder Alkoholfrei**

Fl.0,33l | **2,10€**

### **Weizen**

Dunkel, Kristall

0,5l | **3,80€**

### **Weizen Alkoholfrei**

0,5l | **3,80€**

### **Wacholder**

0,2cl | **1,50€**

### **Whiskey**

Johnnie Walker, Jack Daniels

0,2cl | **2,50€**

### **Ramazzotti**

0,2cl | **2,50€**

### **Jägermeister**

0,2cl | **2,50€**

### **Jubi Aquavit**

0,2cl | **2,50€**

### **Bombay Gin**

0,2cl | **2,50€**

## Wein

### Rot

#### **Ouranos**

Trocken, Agiorgitiko

Karaffe 0,25l | **4,10€**

Karaffe 0,5l | **8,20€**

#### **Ouranos Imiglykos**

Halbtrocken

Karaffe 0,25l | **4,10€**

Karaffe 0,5l | **8,20€**

#### **Naoussa**

Trocken

Karaffe 0,25l | **4,10€**

Karaffe 0,5l | **8,20€**

#### **Genesis**

Trocken, Merlot

Fl.0,5l | **8,50€**

### Weiß

#### **Ouranos**

Trocken, Roditis-Chardonnay

Karaffe 0,25l | **4,10€**

Karaffe 0,5l | **8,20€**

#### **Ouranos Imiglykos**

Halbtrocken

Karaffe 0,25l | **4,10€**

Karaffe 0,5l | **8,20€**

#### **Retsina Malamatina**

Trocken

Fl.0,5l | **7,00€**

#### **Retsina Kechribari**

Trocken

Fl.0,5l | **8,50€**

## Wein Flaschen

### Rot

#### **King of Hearts**

Trocken  
Fl.0,75l | **15,00€**

#### **Ploes**

Trocken  
Fl.0,75l | **18,00€**

#### **Nema Driopi**

Trocken  
Fl.0,75l | **24,00€**

#### **Gerovassiliou**

Trocken  
Fl.0,75l | **26,00€**

#### **Amethystos**

Trocken  
Fl.0,75l | **28,40€**

### Weiß

#### **Queen of Hearts**

Trocken  
Fl.0,75l | **15,00€**

#### **Ploes**

Trocken  
Fl.0,75l | **18,00€**

#### **Gerovassiliou**

Trocken  
Fl.0,75l | **26,00€**

#### **Amethystos**

Trocken  
Fl.0,75l | **28,40€**

### Rosé

#### **Sokos Inopion**

Trocken  
Fl.0,75€ | **15,00€**

#### **Ploes**

Trocken  
Fl.0,75l | **18,00€**

## Zusatzstoffe

1. Farbstoffe
2. Konservierungsstoffe
3. Natrium
4. Antioxidationsmittel
5. Geschmacksverstärker
6. Schwefeldioxid
7. Eisen – II – gluconat
8. Bienenwachs
9. Phosphat
10. Milchweiß in  
Fleischprodukten
11. Süßungsmittel
12. Zucker
13. Tafelsüßen
14. Säuerungsmittel
15. Koffeinhaltig
16. Chininhaltig
17. Süßstoff
18. Stabilisatoren
19. Hydrogencarbonat
20. Chlorid

## Allergenkennzeichnung

- a. Gluten
- b. Krustentiere
- c. Eier
- d. Fisch
- e. Erdnüsse
- f. Sojabohnen
- g. Lactose
- h. Schalenfrüchte
- i. Sellerie
- j. Senf
- k. Lupinen
- l. Weichtiere