



KALTE VORSPEISEN

COLD STARTERS

Dakos <i>Griechisches Brot mit Tomaten, Feta & Kapern /A/G</i> <i>Greek bread with tomatoes, feta & capers</i>	€ 6,50
Griechische Oliven mit Feta <i>Greek olives with Feta /G</i>	€ 4,50
Tzatziki <i>Griechisches Joghurt mit Gurken und Knoblauch /G</i> <i>authentic Greek yoghurt with cucumber and garlic</i>	€ 5,90
Tzatziki Avocado <i>Gr. Joghurt mit Gurken, Knoblauch, Avocado und Pitabrot /A/G</i> <i>Greek yoghurt with cucumber, garlic, avocado and pita bread</i>	€ 6,80
Taramosalat <i>Hausgemachter griechischer Fischeieraufstrich /D/F/G</i> <i>housemade greek roe spread</i>	€ 6,90
Tirokafteri <i>Käse - Salat /G</i> <i>cheese salad</i>	€ 6,50
Melitzanosalata <i>hausgemachter Auberginen Aufstrich /G</i> <i>homemade eggplant dip</i>	€ 7,50
Lachs-Tatar <i>Lachstatar mit Avocadot /D</i> <i>Salmon tartare with avocado</i>	€ 17,50

Austern

Oysters (buy 3 oysters get 1 free glass of prosecco/ buy 6 oysters get 2 free glasses of prosecco / buy 12 oysters get 1 free bottle of prosecco)

Fine De clair/R	€ 4,50
Gillardeu/R	€ 6,50



SALATE

SALADS

Choriataki – Original griechischer Bauernsalat	€ 12,90
<i>Salatschüssel mit Tomaten-Gurken-Oliven-Feta-Kapern Paprika-Zwiebeln /G authentic greek salad with tomatoes, cucumbers, olives & feta</i>	
Gemischter SALAT mit gegrillter Hühnerbrust	€ 12,90
<i>mixed salad with grilled chicken/M</i>	
Gemischter SALAT mit gegrillten Garnelen	€ 14,50
<i>mixed salad with grilled shrimp/G/B/M</i>	
Gemischter SALAT mit Gyros	€ 12,90
<i>mixed salad with gyros /M</i>	
Gemischter SALAT mit Halloumi	€ 12,90
<i>mixed salad with halloumi /G/M</i>	
Kleiner Gemüse- SALAT	€ 4,90

EXTRA BEILAGEN

SIDE DISHES

Pommes Frites mit Trüffelöl und geriebenen Hartkäse/G	
<i>French fries with truffle oil and grated hard-cheese</i>	€ 5,00
Babykartoffel mit Sauce / baby potatoes/C/G	€ 5,50
Erdäpfelscheiben / fried potato slices	€ 5,00
Reis / rice	€ 4,00



WARME VORSPEISEN

WARM STARTERS

Champignons mit Trüffelöl & Kefalotyri Käse Champignons with truffle oil & kefalotyri cheese /G/L	€ 10,00
Feta Saganaki knusprig gebackener Feta mit Marmelade /A/C/G crispy baked feta with marmelade	€ 10,50
Feta Fournou Feta aus dem Ofen /G feta from oven	€ 10,50
Gavros frittierte Sardellen mit Knoblauchsauce /A/C/D/G fried anchovies with garlic sauce	€ 9,50
Dolmadakia eingelegte Weinblätter mit Kalbsfleisch /G pickled vine leaves with calf meat	€ 11,50
Scampis Saganaki Scampis mit Tomatensauce und Feta /B/G scampi with tomato sauce and feta	€ 14,50
Halloumi gegrillt mit Marmelade Gegrillter Halloumi Grillkäse mit Marmelade /G grilled halloumi cheese with marmelade	€ 9,50
Spanakopita Blätterteigtaschen mit Feta und Spinat gefüllt /A/C/G Puff pastry pockets with feta and spinach	€ 8,50
Kolokithokeftedes Zucchinifaschiertes mit Tzatziki /A/C/G minced zucchini with tzatziki	€ 8,50
Pikilia – reichhaltiger Vorspeisenteller kalt und warm pro Person A/C/D/G starter plate: cold and warm per person	€ 15,50
Zucchini Pommes mit Tzatziki/A/G Zucchini fries with tzatziki	€ 8,50
Mousaka-Kroketten mit Bechamelsauce/A/C/G with bechamel sauce	€ 11,50

Preise in € inkl. Steuern und Abgaben



SUPPEN

SOUPS

Suppe des Tages <i>Soup of the day</i>	€ 7,50
Fasolada <i>Bohnensuppe mit Zwiebeln, Paprika & Tomaten nach Art des Hauses /F/L homemade bean soup with onions, paprika & tomatoes by house style</i>	€ 6,50
Cremige Fischsuppe mit Meeresfrüchten <i>Creamy fish soup with seafood/B/D/G/R/O</i>	€ 13,50

BROT

BREAD

Portion Brot/A <i>Portion of bread</i>	€ 2,50
Skordopsomo/A/G <i>frisches Ofenbrot mit Knoblauch /A/G oven bread with garlic</i>	€ 4,00
Pittabrot mit oder ohne Knoblauch <i>griechisches Fladenbrot /A greek pita bread</i>	€ 4,00

SAUCEN

SAUCES

<i>Metaxasauce /G</i>	€ 4,50
<i>Knoblauchsauce /C/G</i>	€ 4,50
<i>Ketchup / Mayo</i>	€ 1,70



FISCHGERICHTE

FISH

Frito Misto mit Knoblauchsauce Calamari, Garnelen, Sardellen /A/B/C/D/G/R with garlic sauce, squid, shrimps, anchovies	€ 21,50
Lachsfilet mit gegrilltem Gemüse gegrillt C/D/G grilled salmon with grilled vegetables	€ 23,50
Kalamaria mit Knoblauchsauce & gegrilltem Gemüse Calamari gegrillt oder gebacken /A/C/G/R grilled or fried calamari with garlic sauce & grilled vegetables	€ 19,90
Gegrillte Chtapodi mit Fava & Rosmarinsauce Gegrillter oktopus mit Fava/G/L/R grilled octopus with fava & rosemary sauce	€ 27,90
Garnelen mit Knoblauchsauce & gegrilltem Gemüse gegrillt oder gebacken/A/C/G/R shrimps grilled or fried with garlic sauce & grilled vegetables	€ 27,50
Dorade mit Knoblauchsauce & gegrilltem Gemüse gegrillt /C/D/G grilled dorade whole garlic sauce & grilled vegetables	€ 25,50
Muscheln in Weinsauce mussels in wine sauce A/O/R	€ 19,50

GERICHTE ZUM TEILEN

DISHES TO SHARE

Gegrilltes Meeresfrüchte Plateu Doradenfilet, Riesengarnelen, Tigergarnelen, Calamari, Oktopustentakel Mit gegrilltem Gemüse & Tzatziki /B/D/G/R Sea bream fillet, king prawns, tiger shrimps, calamari, octopus tentacles with grilled vegetables & tzatziki	€ 70,00
Iris Platte für 2 oder mehrere Personen For 2 persons and more Lammkoteletts, Souvlakispieße, Sutzukakia, Gyros mit Dukaten Pommes & Tzatziki /C/G/L For 2 and more persons: lamb chops, souvlaki chicken, sutzukakia, gyros, potato chips & tzatziki	€ 48,50



VOM GRILL FROM GRILL

Brizola vom Rind <i>Rib-eye Steak mit Babykartoffeln & Tzatziki /G</i> <i>Rib-eye Steak with Baby potatoes & Tzatziki</i>	€ 28,70
Brizola vom Schwein <i>Schweinekotelett mit Babykartoffeln & Tzatziki /G</i> <i>Pork chop with Baby potatoes & Tzatziki</i>	€ 19,50
Bifteki/C/G/L <i>Fleischlaibchen gefüllt mit Schafkäse, Dukaten Pommes & Tzatziki</i> <i>meat loaf stuffed with feta, ducat fries & tzatziki</i>	€ 16,50
Griechischer Burger <i>Rindfleisch & Dukaten Pommes /A/G</i> <i>greek burger with ducat fries</i>	€ 16,50
Souvlaki mit Hühnerbrust <i>Hühnerfleischspieß mit Tzatziki & Dukaten Pommes/G</i> <i>chicken skewer with Tzatziki and ducat fries</i>	€ 17,50
Souvlaki <i>Schweinefleischspieß mit Dukaten Pommes & Tzatziki /G</i> <i>pork skewer with ducat fries & tzatziki</i>	€ 16,50
Gyros <i>mit Zwiebeln & Tzatziki, Dukaten Pommes /A/G</i> <i>with onions & tzatziki, ducat fries</i>	€ 16,50
Gyros mit Pita <i>mit Tomaten, Zwiebeln, Tzatziki, Dukaten Pommes /A/G</i> <i>Gyros with Pitabread with tomatoes, onions & tzatziki with ducat fries</i>	€ 17,50

**Gyros Spezial**

€ 18,50

Gyros (Schwein) in Metaxasauce mit überback. Käse & Erdäpfelscheiben G

Gyros (pork) in Metaxa sauce with gratinated cheese & potato slices

Lammkotelette

€ 27,50

Lammkrone mit Babykartoffeln & Tzatziki /G

lamb chop with baby potatoes & tzatziki

Iris Platte

€ 25,50

Lammkoteletts, Souvlakispieße, Sutzukakia, Gyros mit Pommes & Tzatziki /G

lamb chops, souvlaki, sutzukakia, gyros with French fries & tzatziki

NUDELGERICHTE**PASTA****Kretanische Skioufichta-Nudeln**

€ 19,50

Pasta mit Tomaten-Obers-sauce und Garnelen/A/B/L
pasta with tomato-cream sauce and shrimps

Kretanische Skioufichta-Nudeln Vegan

€ 17,50

Pasta mit Tomatensauce & diverses Gemüse/A/L
Pasta with tomatosauce & various vegetables

EMPFEHLUNG DES HAUSES**RECOMMENDATION OF THE HOUSE****Gouvetsi**

aufgelöste Lammstelze mit Kritharaki /A/L
dssolved lamb shank with kritharaki

€ 19,50

Kritharoto

Kritharaki mit Meeresfrüchten /B/R
kritharak with seafood

€ 20,50



TRADITIONELLE GRIECHISCHE KÜCHE

TRADITIONAL GREEK CUISINE

Mousaka	€ 17,50
<i>Melanzaniauflauf mit Faschiertem, Kartoffeln, Bechamelhaube/A/C/G juicy eggplant gratin with minced meat, potatoes, béchamel</i>	
Lammstelze mit Ofengemüse	€ 24,50
<i>Lammstelze mit Ofengemüse/A/L lamb shank with baked vegetables</i>	
Vegetarische Platte	€ 17,50
<i>Vegetarian plate /A/C/G Gefüllte Paprika mit gegrillte Gemüse, Spanakopita, Kolokithokeftedes & Tzatziki Stuffed peppers with grilled vegetables, spanakopita, Kolokithokeftedes & Tzatziki</i>	
Vegane Platte	€ 16,50
<i>gefüllte Paprika & Tomaten mit Ofenkartoffeln stuffed peppers & tomatoes with baked potatoes</i>	

AUS DER PFANNE

OUT OF THE PAN

Alle Gerichte mit Erdäpfelscheiben!
All dishes with potato slices!

Schweinefilet Tiganaki in Metaxasauce /G	€ 18,50
<i>pork loin in metaxasauce with sliced potatoes</i>	
Hühnerfilet Tiganaki in Metaxasauce/G	€ 18,50
<i>chicken loin in metaxasauce with sliced potatoes</i>	



NACHSPEISEN

DESSERTS

Joghurt mit Honig & Walnüssen € 6,50

Original-Griechisches Joghurt mit Walnüssen & Honig /H/G
original greek yoghurt with walnuts & honey

Baklava mit Vanilleeis € 7,00

Knuspriger Blätterteig mit Walnüssen & Honig /A/C/G/H
crispy baked puffy pastry with walnuts & honey

Galaktoburiko € 7,00

süßer Grießkuchen im Blätterteig mit Vanilleeis /A/C/G
sweet semolina cake in puff pastry with vanilla ice cream

Nutella-Cheesecake € 8,00

mit Vanilleeis, Schlagobers & kandierten Früchten/A/G
with vanilla ice cream, whipped cream & candied fruits

Panna Cotta € 6,50

mit Beeren/A/G
with berries

Vanille-Eis € 5,00

Vanilla ice cream/G

Mille-feuille € 9,50

mit Vanilleeis A/C/G
with vanilla ice cream