



Achilles  
Restaurant-Bar-Lounge



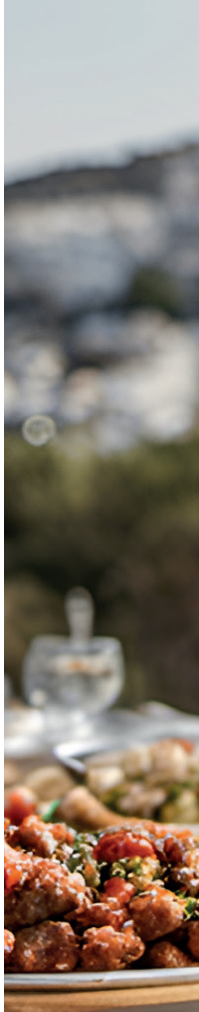
Liebe Gäste,

seit 1972 verwöhnen wir im Achilles Genießer aus Hannover und der Umgebung mit griechischen Spezialitäten und echter, gelebter Gastfreundschaft. Vor 16 Jahren haben meine Frau Daniela, mein Vater Stavros und ich, Toni, das Restaurant übernommen – und seitdem geben wir täglich unser Herzblut, um euch mit unserer Leidenschaft für die griechische Küche und unsere Liebe zum Detail zu begeistern. Meine Wurzeln liegen in einer Gastronomenfamilie aus Nordgriechenland, nahe Thessaloniki. Schon früh habe ich gelernt, wie wichtig hochwertige Zutaten und traditionelle Zubereitung sind, um die authentischen Aromen meiner Heimat auf den Teller zu bringen. Diese Erfahrung und der besondere Charme Griechenlands begleiten mich hierher nach Hannover, und ich freue mich, diese Schätze mit euch zu teilen. Unsere Speisekarte ist eine Herzensangelegenheit – und darauf sind wir besonders stolz. Sie spiegelt unsere Philosophie wider: Frische, Qualität und Regionalität. Bei uns kommen nur beste Zutaten auf den Tisch. Unsere Lamm- und Rinderfilets beziehen wir von regionalen Produzenten, die uns beste Fleischqualität garantieren. Auch Gemüse und Kräuter stammen, wo immer es möglich ist, aus der Region oder direkt aus Griechenland, um den Geschmack so authentisch wie möglich zu halten. Denn für uns ist Essen nicht nur Nahrung – es ist ein Erlebnis, ein Stück Kultur.

Und auch wenn du vegetarisch oder glutenfrei isst, haben wir viele Köstlichkeiten für dich im Angebot. Von frischen, aromatischen Salaten über hausgemachte vegetarische Gerichte bis hin zu glutenfreien Alternativen – bei uns kommt jeder auf seine Kosten. Jedes Gericht wird mit großer Sorgfalt und Hingabe zubereitet, denn für uns zählt jeder Gast und jedes Detail.

Doch was unser Achilles wirklich besonders macht, ist die Atmosphäre. Wir möchten, dass ihr euch bei uns wie zu Hause fühlt – in einer familiären Umgebung, die zum Verweilen einlädt. Es ist uns eine Freude, euch ein Stück Griechenland mitten in Hannover näherzubringen. Hier wird nicht nur gegessen, hier werden Erinnerungen geschaffen. Ob ein romantisches Abendessen, ein geselliges Treffen mit Freunden oder ein besonderes Familienfest – bei uns seid ihr immer herzlich willkommen. Kommt vorbei, lasst euch verwöhnen und genießt eine Auszeit vom Alltag. Daniela und ich freuen uns schon sehr darauf, euch bald persönlich im Achilles begrüßen zu dürfen und euch mit offenen Armen und einem warmen Lächeln zu empfangen!

Herzliche Grüße,  
Euer Toni



## **Kalte Mezedes (Vorspeisen)**

### **24. Griechischer Premium Feta-Käse (natur) 7,90 €**

Der beste Feta, den Griechenland zu bieten hat – schlicht, aber umso genussvoller.

### **28. Appetitanreger (für 2 Personen) <sup>2/3/4</sup> 18,90 €**

Eine herrliche Mischung aus Tomaten, Gurken, Weinblättern, Taramas, Zaziki, Feta und Meeresfrüchten. Perfekt, um gemeinsam zu genießen!

### **30. Carpaccio 14,90 €**

Zarte hauchdünne Rinderfiletscheiben, mariniert mit griechischem MaleaEstate Bio-Olivenöl, und Zitrone, dazu feiner Parmesankäse – eine exquisite Vorspeise.

## **Cremes**

### **22. Zaziki 5,90 €**

Griechischer Premium-Joghurt mit knackigen Gurken, aromatischem Knoblauch und Kräutern

### **23. Taramas <sup>3</sup> 6,90 €**

Eine delikate Fischrogencreme, verfeinert mit Zitronensaft – einfach unwiderstehlich

### **25. Schafskäse à la Creme (pikant) <sup>4</sup> 7,90 €**

Cremiger Schafskäse, würzig und verführerisch.

## **Salate**

### **26. Mozzarella Salat 11,40 €**

knackige Tomaten, Zwiebeln, saftiger Mozzarella, frischer Basilikum, abgerundet mit der Jahreszeit ausgewähltem stimmigen Balsamico

### **27. Thunfisch Salat <sup>1/3/4/13/16</sup> 14,90 €**

Saisonaler Salat, knackige Tomaten, Zwiebeln und frischem Bio-Landeier aus der Region mit einem hausgemachten Dressing.

### **29. Fitness Salat <sup>1/3/4/13/16</sup> 14,90 €**

Saisonaler Salat, zart gegrillte Hühnerbrustfiletstreife, knackige Tomaten, Zwiebeln und einem hausgemachtem Dressing

### **Original griechischer Bauernsalat 31. klein 7,90 € 32. groß 14,90 €**

Ein griechischer Klassiker: knackige Gurken, saftige Tomaten, griechische Kalamata-Oliven und Premium Feta-Käse, in bestem griechischem MaleaEstate Bio-Olivenöl mariniert.

### **200. Griechischer Krautsalat 3,90 €**

Frischer, knackiger Griechischer Krautsalat – verfeinert mit einem Hauch Zitrone und hochwertigem griechischem MaleaEstate Bio-Olivenöl, perfekt als leichte Vorspeise oder Beilage,

### **201. Vorspeisensalat 3,90 €**

Frischer Vorspeisensalat des Tages – abwechslungsreich und saisonal, täglich neu inspiriert

## Suppen

### 1. Hühnersuppe <sup>2/3</sup> 5,90 €

Ein zartes, herzhaftes Süppchen, das Sie sanft auf den Genuss einstimmt.

### 2. Tomatensuppe <sup>2</sup> 5,90 €

Fruchtig, pikant und voller mediterraner Aromen.

### 3. überbackene Zwiebelsuppe <sup>2/3</sup> 5,90 €

mit Käse überbacken - Deftig und geschmackvoll – perfekt für kühle Tage.

### 4. Broccolicremesuppe <sup>2/3</sup> 5,90 €

Cremig und fein abgeschmeckt – ein Genuss für jeden Gaumen.

## Warme Mezedes (Vorspeisen)

### 7. Saganaki 9,40 €

Ein exquisit gebackener Premium Feta-Käse, außen goldbraun knusprig und innen samtig weich

### 5. Kefalotyri Saganaki 10,40 €

griechischer Hartkäse in Mehl gewendet und in Folie gebacken

### 6. Überbackener Premium Feta-Käse 9,40 €

auf sonnenverwöhnten Tomaten, milden Zwiebeln und Peperonis im Ofen zur Perfektion gratiniert

### 9. Pfannengemüse gebraten 10,90 €

Zucchini und Auberginen, von einem leichten Bierteig umhüllt und goldbraun gebacken, serviert mit Zaziki

### 10. Griechische Peperonis gegrillt 6,90 €

excellent gegrillte Peperonis überzogen mit einem Knoblaucholivenpüree oder pur, je nach Vorliebe. Ein authentischer Hauch griechischer Einfachheit, der den Gaumen betört.

### 11. Dolmadakia <sup>3</sup> 8,90 €

Zarte Weinblätter, gefüllt mit einem fein abgestimmten Reis, dezent gewürzt und zart mit Käse gratiniert. Ein klassisches Gericht, das mit Raffinesse und Eleganz neu interpretiert wird.

## Warme Mezedes (Vorspeisen)

### 12. Oktopus gegrillt 15,90 €

auf den Punkt gegrillt, sodass er außen leicht knusprig und innen zart bleibt. Begleitet von hausgemachtem Zaziki, welches die Meeresaromen harmonisch unterstreicht.

### 13. Calamaris 15,90 €

in einer leichten Panade knusprig gebraten und mit unserem hausgemachtem Zaziki serviert. Ein Genuss des Meeres.

### 14. Scampi-Pfännchen <sup>1/2/4/13</sup> 15,90 €

Sechs Scampi ohne Schale sanft in einer Metaxa-Sauce mit frischen Kräutern gebraten.

### 15. Vegetarische Lieblinge 15,90 €

Eine Auswahl edler vegetarischer Köstlichkeiten: knuspriges Saganaki, zarte Dolmadakia, reichhaltige dicke Bohnen und eine feine Ofenkartoffel, veredelt mit cremigem Zaziki. Eine Hommage an die Vielfalt der griechischen Küche.

### 16. Vegetarische Vielfalt 15,90 €

Ein Arrangement aus delikat überbackenen Auberginen, sanft gebratenen Peperonis, knusprigem Saganaki, feinen Tiropitakia und grünen Bohnen. Jede Komponente glänzt für sich und fügt sich doch zu einem unvergesslichen Geschmackserlebnis zusammen.

### 17. Rolla <sup>2/3/13</sup> 10,90 €

Zart knusprig gebackene Schinkenröllchen, gefüllt mit einem Kern aus edlem griechischem Käse, begleitet von unserem hausgemachten Zaziki, die die Aromen wunderbar balanciert.

### 18. Tiropitakia 6,90 €

Blätterteigtaschen, gefüllt mit einer cremigen, fein abgeschmeckten Käsecreme, gut ausgebacken und mit Zaziki serviert. Ein knuspriger Genuss, der den Gaumen umschmeichelt.

### 19. Pita-Brot 5,90 €

griechisches Fladenbrot gegrillt und excelent abgeschmeckt mit einem pikantem Knoblauch-Olivenölpüree

### 20. Champignons à la Crema <sup>3</sup> 12,90 €

Frische Champignons, in einer cremigen Sahnesauce veredelt und mit frischen Kräutern abgeschmeckt. Goldbraun überbacken

## **Besonders zu empfehlen**

### **63. Odysseus Spieß-Röllchen 25,90 €**

Zarte Schweinefiletröllchen, gefüllt mit cremigem Premium Feta-Käse, serviert mit einer ofenfrischen Kartoffel und Zaziki. Ein kulinarisches Abenteuer, das den Gaumen nach Griechenland entführt.

### **99. Filetteller 37,90 €**

Eine erlesene frische Auswahl aus Schweine-, Rinder-, Lamm- und Hähnchenfilet, gegrillt und begleitet von frischem Gemüse und einer feinen Ofenkartoffel mit Zaziki. Ein Fest für Fleischliebhaber, das höchsten Ansprüchen gerecht wird.

### **101. Rumpsteak (Premium Block-House Qualität) (ca. 200 g) <sup>2</sup> 32,90 €**

Ein perfekt gegrilltes Uruguay Rumpsteak, umhüllt von einer herzhaften Pfeffersauce, serviert mit knackigem Gemüse und knusprigen Steakhouse Pommes.

### **102. Rumpsteak (Premium Block-House Qualität) <sup>2</sup> 32,90 €**

serviert mit goldbraunen Röstzwiebeln, begleitet von einer Ofenkartoffel und Zaziki. Ein Steak-Erlebnis, das in jedem Bissen begeistert.

### **103. Makedonia Teller <sup>2/3/13</sup> 34,90 €**

Zart gegrillte Lammfilets, mit unserer frisch hausgemachten Metaxa-Sauce, serviert mit knusprigen Blätterteigecken die gefüllt mit Spinat-Käse-Creme sind, und frischem Gemüse. Ein Gericht, das die Aromen der griechischen Tradition auf modernste Weise interpretiert.

### **104. Thessalia Teller <sup>2/3/13</sup> 25,90 €**

Feinstes Schweinefilet gegrillt serviert mit Metaxa-Sauce, begleitet von Spinat-Käse-Blätterteigecken und frischem Gemüse.

### **105. Korfu Teller <sup>3</sup> 25,90 €**

Zartes Schweinefilet gegrillt, begleitet von knusprigen Röstzwiebeln und einer delikaten Sauce Bearnaise, serviert mit köstlichem Saganaki und einer Ofenkartoffel dazu Zaziki. Ein Genuss, der die Sinne verführt.

### **106. Mykonos Teller 25,90 €**

Saftiges Schweinesteak und Schweinefilet, kombiniert und verfeinert mit einer Sauce Bearnaise, begleitet von Saganaki und knusprigen Steakhouse Pommes. Ein elegantes Meisterwerk der griechischen Küche.

## Gyros Spezialitäten

**Bestes Schweinefleisch, nach unserem über Generationen überlieferten Familienrezept sorgfältig mariniert und mit einer feinen Mischung aus Kräutern und Gewürzen veredelt. Anschließend auf den Punkt gegrillt, um ein unvergleichliches Aroma und eine saftige Zartheit zu gewährleisten. Das ist für uns Genuss und Tradition pur.**

### 42. Gyros <sup>2</sup> 18,90 €

serviert mit fruchtigem Tomatenreis, Zwiebeln und knusprigen Steakhouse Pommes - auf höchstem Niveau.

### 43. Gyros (mit Zaziki) <sup>2</sup> 19,90 €

dazu Steakhouse Pommes und fruchtigem Tomatenreis mit Zaziki. Unser absoluter Klassiker.

### 46. Gyrospännchen 23,90 €

sanft gebraten und kombiniert mit frischen Champignons, Zwiebeln und süßer Paprika. Wählen Sie zwischen einer raffinierten Cassis-Sauce oder unserer hausgemachten Metaxasauce. Dazu servieren wir knusprige Steakhouse Pommes – ein wahrer Genuss für die Sinne.

## Spezialitäten vom Grill

### 47. Souvlaki <sup>2</sup> 18,90 €

Zwei saftige Fleischspieße vom Schwein, gegrillt und mit fruchtigem Tomatenreis und knusprigen Steakhouse Pommes serviert. Ein klassisches Gericht, das die Einfachheit und Finesse der griechischen Küche vereint.

### 48. Souvlaki (mit Zaziki) 19,90 €

Zwei zarte Fleischspieße, begleitet von Zaziki und einer aromatischen Kombination aus Tomatenreis und Steakhouse Pommes. Ein herzhaftes Erlebnis

### 50. Steaks (vom Schwein) 22,90 €

Perfekt gegrillte Schweinesteaks, dazu eine Ofenkartoffel, gekrönt mit gebratenen Zwiebeln und Zaziki. Ein rustikaler Genuss, der jeden Fleischliebhaber begeistert.

### 53. Bifteki <sup>2</sup> 19,90 €

Würziges Hackfleisch, gefüllt mit schmelzendem Premium Feta-Käse, dazu fruchtiger Tomatenreis und knusprige Steakhouse Pommes. Ein Gericht voller Tradition und Geschmack, das Wärme und Wohlbehagen bringt.

### 55. Kalbsleber <sup>2</sup> 22,90 €

liebevoll mit goldbraunen Zwiebeln gebraten, serviert mit aromatischem Tomatenreis und knusprigen Steakhouse Pommes. Eine herzhafte Spezialität, die mit ihrer Raffinesse überzeugt.

### 56. Lammkoteletts 29,90 €

gegrillt auf den Punkt und begleitet von frischem, gebratenem Gemüse und einer Ofenkartoffel mit Zaziki. Ein Hochgenuss für Liebhaber feinsten Grillkunst.

### 57. Hannover 96-Teller 28,90 €

Eine reichhaltige Mischung aus zwei zarten Lammkoteletts, Leber, unserem traditionellen und herzhaftem Gyros und einem saftigen Suzuki. Dazu fruchtiger Tomatenreis und knusprige Steakhouse Pommes – ein kulinarisches Teller für Fleischfans.

## **Filetköstlichkeiten**

### **72. Schweinefilet** (natur)<sup>2</sup> 23,90 €

perfekt gegrillt und mit Zwiebeln serviert. Dazu fruchtiger Tomatenreis und knusprige Steakhouse Pommes – ein Fest für die Sinne.

### **74. Schweinefilet** 24,90 €

gekrönt mit goldbraunen Zwiebeln. Serviert mit einer Ofenkartoffel und Zaziki – eine exquisite Kombination.

### **75. Schweinefilet-Medaillons Korfu Art** 26,90 €

mit perfekt abgestimmter Gorgonzola-Sauce, begleitet von aromatischem Butterreis.

### **76. Rinderfilets (Premium Block-House Qualität)** 36,90 €

zartrosa gebraten und mit aromatischer Kräuterbutter verfeinert. Dazu goldene Krokette – ein Highlight für Fleischliebhaber.

### **77. Rinderfilets (Premium Block-House Qualität)** 39,90 €

Ein wahrer Genuss: umhüllt von einer cremigen Gorgonzola-Sahnesauce und serviert mit feinem Butterreis.

### **78. Rinderfilets (Premium Block-House Qualität)** 39,90 €

begleitet von goldbraunen Zwiebeln und einer Ofenkartoffel mit Zaziki.

### **79. Lammfilets** 33,90 €

Zart schmelzende Lammfilets mit Kräuterbutter, serviert mit einer Ofenkartoffel und Zaziki

### **82. Hähnchenbrustfilets**<sup>3</sup> 21,90 €

verfeinert mit der klassisch-eleganten Sauce Bearnaise, dazu Butterreis und knackiges, frisch gebratenes Gemüse.

## **Gratiniert**

### **21. Broccoli Gratin**<sup>2/3/13</sup> 12,90 €

Broccoli, der in einer feinen Premium Schafskäse-Sahnesauce gratiniert wurde, um die Aromen zart zu intensivieren. Eine Hommage an die Schönheit der Einfachheit

### **8. Käsepfanne**<sup>3</sup> 14,90 €

Eine Komposition aus drei edlen Käsesorten, sanft geschmolzen mit reifen Tomaten, würzigen Peperoni, knackigen Zwiebeln, duftendem Knoblauch und frischen Champignons, sanft in griechischem MaleaEstate Bio-Olivenöl gebacken – eine meisterhafte Symphonie mediterraner Aromen.

### **44. Gyros überbacken**<sup>1/2/3/4/13</sup> 22,90 €

Unser traditionelles Gyrosfleisch, mit unserer hausgemachten Metaxasauce verfeinert und mit geschmolzenem Käse überbacken. Dazu servieren wir fruchtigen Tomatenreis und knusprige Steakhouse Pommes. Ein reichhaltiges Gericht, das die Seele wärmt.

### **54. Bifteki überbacken**<sup>2/3/13</sup> 22,90 €

bestes würziges Hackfleisch, gefüllt mit Premium Feta-Käse und in unserer hausgemachten Metaxasauce, mit Käse überbacken. Dazu fruchtiger Tomatenreis und knusprige Steakhouse Pommes – ein rustikaler Klassiker, neu interpretiert.

## Gratiniert

### 52. Suzuki überbacken <sup>2/3</sup> 22,90 €

Zwei würzige Hackfleischröllchen, verfeinert mit einer cremigen Pfeffersauce und mit Käse goldbraun überbacken. Serviert mit Tomatenreis und Steakhouse Pommes – ein Gericht, das Wärme und Geschmack in sich vereint.

### 49. Souvlaki überbacken <sup>2/3/13</sup> 22,90 €

Zarte Souvlaki-Spieße, die mit unserer hausgemachten Metaxasauce und Käse überbacken wurden. Dazu fruchtiger Tomatenreis und knusprige Steakhouse Pommes.

### 45. Gyros Bifteki überbacken <sup>1/2/3/4/13</sup> 23,90 €

kombiniert mit unserem traditionellen Gyros und unserer hausgemachten Metaxasauce, mit Käse überbacken. Begleitet von Tomatenreis und Steakhouse Pommes – ein kraftvoller Genuss, der keine Wünsche offen lässt.

### 51. Schweinesteaks überbacken <sup>2/3/13</sup> 22,90 €

Saftige Schweinesteaks, mit unserer hausgemachten Metaxasauce und Käse überbacken, dazu Tomatenreis und Steakhouse Pommes. Ein wahrer Leckerbissen für alle, die die Kombination aus Fleisch und Käse lieben.

### 100. gefülltes Schweinefilet überbacken <sup>2/3/13</sup> 29,90 €

gefüllt mit Senf, saftigen Tomaten, griechischen Peperoni und Premium Feta-Käse, goldbraun mit Käse überbacken. Serviert mit knusprigen Steakhouse Pommes und fruchtigem Tomatenreis.

### 73. Schweinefilet überbacken <sup>1/2/3/4/13</sup> 25,90 €

Saftiges Schweinefilet, zart mit unserer hausgemachten Metaxasauce übergossen und mit Käse überbacken. Dazu Tomatenreis und knusprige Steakhouse Pommes

### 108. Hühnerbrustfilet Hawaii überbacken <sup>3</sup> 22,90 €

harmonisch kombiniert mit süßer Ananas und Butterreis, überbacken mit einer samtigen Sauce Bearnaise und Käse. Ein exotischer Genuss, der an sonnige Tage erinnert.

### 132. Calamaris überbacken <sup>1/2/4/13</sup> 24,90 €

Zart gebraten, in unserer hausgemachten Metaxasauce, liebevoll mit Käse überbacken und serviert mit Steakhouse Pommes und Tomatenreis. Ein Gericht, das an den letzten Griechenland Urlaub erinnert.

### 118. Spaghetti überbacken <sup>2/3/13</sup> 16,90 €

kombiniert mit herzhaftem Schinken und in unserer hausgemachten Metaxasauce, mit Käse überbacken.

### 117. Musaka überbacken <sup>2/3</sup> 24,90 €

Ein Klassiker der griechischen Küche: Schichten von zarten Kartoffeln, gebratenen Auberginen und würzigem Hackfleisch, gekrönt von einer cremigen Bechamelsauce und goldbraun gratiniert. Ein Hauch von Tradition, der jeden Bissen zu einem wahren griechischen Genuss macht.



## **Exklusive Auswahl vom Grill**

### **58. Athos Genuss** <sub>2</sub> 22,90 €

Ein wahres Fest für die Sinne: unser traditionelles Gyros, zarte Souvlaki-Spieße, begleitet von cremigem Zaziki, fruchtigem Tomatenreis und knusprigen Steakhouse Pommes. Eine Kombination, die die herzhaften Aromen Griechenlands auf Ihrem Teller vereint.

### **59. Zeus Schlemmerei** <sub>2</sub> 23,90 €

Genießen Sie eine köstliche Mischung aus unserem Gyros, saftigen Lammkoteletts und einem zarten Steak. Dazu gibt es Zaziki, fruchtigen Tomatenreis und knusprige Steakhouse Pommes. Ein wahrhaft göttliches Gericht, einfach himmlisch.

### **60. Olymp Köstlichkeiten** <sub>2</sub> 23,90 €

Erleben Sie die kulinarischen Schätze des Olymps: unser saftiges Gyros, zartes Lammkotelett und aromatische Rinderleber, dazu Zaziki, fruchtiger Tomatenreis und Steakhouse Pommes. Ein Teller voller göttlicher Aromen!

### **61. Zorbas Auswahl** <sub>2</sub> 25,90 €

Eine harmonische Kombination aus unserem würzigem Gyros, Bifteki gefüllt mit zart schmelzenden Premium Feta-Käse und saftigen Souvlaki-Spießen. Dazu cremiges Zaziki, Tomatenreis und knusprige Steakhouse Pommes – ein Fest für Genießer!

### **62. Syrtaki Genussreise** <sub>2</sub> 25,90 €

Eine Tanz durch die Vielfalt der griechischen Küche: Zartes Souvlaki, würziger Suzuki, aromatische Rinderleber und saftige Schweinesteaks. Dazu Zaziki, fruchtiger Tomatenreis und Steakhouse Pommes – ein Tanz der Aromen auf Ihrem Teller.

### **64. Ouzo Verführt** <sub>2</sub> 25,90 €

Lassen Sie sich von dieser exquisiten Kombination verführen: unser traditionelles Gyros, knuspriger Suzuki und saftiges Souvlaki, dazu cremiges Zaziki, Tomatenreis und Steakhouse Pommes. Ein Ouzo rundet dieses verführerische Gericht ab – ideal, um die griechische Küche mit allen Sinnen zu genießen.

### **65. Athen Genießen** <sub>2</sub> 26,90 €

Ein luxuriöses Grillgericht mit zartem Rinderfilet, saftigen Schweinesteaks und einem herzhaften Suzuki. Dazu knusprige Kroketten und cremiges Zaziki – ein wahrer Genuss, der den Gaumen auf eine Reise nach Athen entführt.

### **66. Rhodos Delikatessen** <sub>2</sub> 26,90 €

Zart gegrillte Schweinefilets und unser würziges Gyros, begleitet von cremigem Zaziki, fruchtigem Tomatenreis und knusprigen Steakhouse Pommes. Ein Gericht, das die Köstlichkeiten der Insel Rhodos perfekt einfängt.

### **67. Überraschungs Gaumenfreuden** <sub>2</sub> 28,90 €

Überlassen Sie unserem Koch die Entscheidung und lassen Sie sich überraschen! Ein exklusives Gericht, das Ihren Gaumen auf eine unerwartete kulinarische Reise mitnimmt.

## **Gemeinsam Genießen**

### **für 2 Personen**

#### **68. Achilles Duett<sub>2</sub> 55,90 €**

Zwei saftige Souvlaki-Spieße, zwei zarte Lammkoteletts, zwei Steaks und unser Gyros alles begleitet von fruchtigem Tomatenreis, knusprigen Steakhouse Pommes und einem frischen Bauernsalat. Zwei Ouzo runden dieses Festmahl für zwei Feinschmecker ab.

#### **69. Ouzos doppelte Verführung<sub>2</sub> 55,90 €**

Zwei Souvlaki-Spieße, zwei Suzuki, ein saftiges Schweinefilet und unser würziges Gyros. Serviert mit fruchtigem Tomatenreis, Steakhouse Pommes und einem knackigen Bauernsalat. Zwei Ouzo begleiten dieses verführerische Erlebnis für zwei Personen.

### **für 3 Personen**

#### **70. Metaxa Deluxe<sub>2</sub> 81,90 €**

Drei Souvlaki-Spieße, drei saftige Steaks, zarte Rinderleber und unser würziges Gyros, serviert mit fruchtigem Tomatenreis, Steakhouse Pommes und einem knackigen Bauernsalat. Dazu gibt es drei Gläser Metaxa – ein exklusives Mahl für drei Genießer.

### **für 4 Personen**

#### **71. Odysseus Feuerwerk<sub>2</sub> 109,90 €**

Ein festliches Grillmenü für vier Personen: Vier saftige Steaks, vier zarte Souvlaki-Spieße, vier würzige Suzuki und unser traditionelles Gyros. Begleitet von fruchtigem Tomatenreis, Steakhouse Pommes und zwei großen Bauernsalaten. Dazu gibt es vier Ouzo – ein Feuerwerk der Aromen, das den Gaumen verzaubern

## **Unsere Spezialitäten im Pfännchen**

*im Pfännchen serviert*

### **Variationen in Metaxasauce im Pfännchen**

#### **83. Schweinefiletspitzen<sub>2/3/13</sub> 23,90 €**

umhüllt von unserer cremigen Metaxasauce, verfeinert mit frischen Champignons, Zwiebeln, Paprika und Kräutern. Ein wahrer Genuss, dazu goldene Steakhouse Pommes.

#### **84. Schweinesteaks<sub>2/3/13</sub> 23,90 €**

perfekt gegart und mit frischen Champignons, Zwiebeln, Paprika und aromatischen Kräutern in unserer hausgemachten Metaxasauce. Begleitet von knusprigen Steakhouse Pommes.

#### **85. Rinderfiletspitzen<sub>2/3/13</sub> 37,90 €**

die in unserer hausgemachten Metaxasauce, zusammen mit frischen Champignons, Zwiebeln, Paprika und Kräutern. Dazu servieren wir knusprige Steakhouse Pommes.

#### **86. Kalbsleber<sub>2/3/13</sub> 23,90 €**

kombiniert mit frischen Champignons, Zwiebeln, Paprika und Kräutern in unserer Metaxasauce, perfekt ergänzt durch Steakhouse Pommes.

#### **87. Lammfilets (vom Jungschaft)<sub>2/3/13</sub> 34,90 €**

umhüllt von unserer Metaxasauce, begleitet von frischen Champignons, Zwiebeln, Paprika und Kräutern. Dazu servieren wir Steakhouse Pommes – ein unvergleichlicher Genuss.

#### **88. Hähnchenbrustfilets<sub>2/3/13</sub> 23,90 €**

gebraten mit frischen Champignons, Zwiebeln, Paprika und Kräutern in unserer verführerischen Metaxasauce. Dazu Steakhouse Pommes für den extra Knusperfaktor.

Alle Preise inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer Druckfehler vorbehalten

1) mit Antioxidationsmittel, 2) Geschmacksverstärker, 3) mit Farbstoff, 4) mit Konservierungsstoff, 6) geschwärzt, 13) mit Milcheiweiß, 14) Koffein, 15) chininhaltig, 16) Süßungsmittel

## **Unsere Spezialitäten im Pfännchen**

*im Pfännchen serviert*

### **Variationen in Pfeffersauce im Pfännchen**

#### **89. Schweinefiletspitzen** <sup>2/3/13</sup> 23,90 €

in einer cremigen Pfeffersauce, verfeinert mit frischen Champignons, Zwiebeln und Paprika. Dazu servieren wir knusprige Steakhouse Pommes.

#### **90. Rinderfilets (Premium Block-House Qualität)** <sup>2/3/13</sup> 36,90 €

gebraten in einer cremigen Pfeffersauce, mit Champignons, Zwiebeln und Paprika – einfach unwiderstehlich! Dazu Steakhouse Pommes.

#### **91. Schweinesteaks** <sup>2/3/13</sup> 23,90 €

Herzhaft und saftig: Unsere Schweinesteaks in cremiger Pfeffersauce, serviert mit Champignons, Zwiebeln, Paprika und Steakhouse Pommes.

### **Genuss in Weinsauce im Pfännchen**

#### **92. Lammfilet (vom Jungschaf)** <sup>2/3</sup> 34,90 €

Zartes Lammfilet, geschmort in einer aromatischen Weinsauce, verfeinert mit frischen Champignons, Zwiebeln, Paprika und einem Hauch Creme Fraîche. Perfekt dazu: Steakhouse Pommes.

#### **93. Schweinefilets** <sup>2/3</sup> 23,90 €

in samtiger Weinsauce mit Champignons, Zwiebeln, Paprika und Kräutern. Dazu gibt's knusprige Steakhouse Pommes.

#### **94. Rinderfilets (Premium Block-House Qualität)** <sup>2/3</sup> 37,90 €

veredelt mit einer herrlich aromatischen Weinsauce, dazu Champignons, Zwiebeln und Paprika – ein Fest für den Gaumen! Begleitet von Steakhouse Pommes.

#### **95. Hähnchenbrustfilets** <sup>2/3</sup> 23,90 €

perfekt in einer cremig Weinsauce mit Champignons, Zwiebeln, Paprika und Kräutern zubereitet. Dazu servieren wir knusprige Steakhouse Pommes.

### **Exklusive Cassis-Saucen im Pfännchen**

#### **96. Schweinefilets** <sup>2/13</sup> 23,90 €

umhüllt von einer einzigartigen Cassissauce, kombiniert mit Champignons, Zwiebeln und Paprika. Abgerundet wird dieses Geschmackserlebnis durch Steakhouse Pommes.

#### **98. Hähnchenbrustfilets** <sup>2/13</sup> 23,90 €

Zarte Hähnchenbrustfilets, in einer fruchtig-süß aromatischen Cassissauce mit Champignons, Zwiebeln, Paprika und Kräutern verfeinert, dazu goldbraune Steakhouse Pommes

Alle Preise inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer Druckfehler vorbehalten

1) mit Antioxidationsmittel, 2) Geschmacksverstärker, 3) mit Farbstoff, 4) mit Konservierungsstoff, 6) geschwärzt, 13) mit Milcheiweiß, 14) Koffein, 15) chininhaltig, 16) Süßungsmittel

## **Stifado**

### **im Tontopf geschmortes aus dem Backofen**

*Echte griechische Köstlichkeiten, langsam und mit viel Liebe zubereitet, wie es die Großmütter auf der Insel taten.*

#### **110. Zart geschmorte Lammhaxe** 2 dazu Kritharaki 24,90 €

Sanft und lange gegarte Lammhaxe, serviert mit traditionellem Kritharaki, das die Aromen perfekt aufnimmt.

#### **111. Zart geschmorte Lammhaxe** 2 dazu dicken Bohnen 24,90 €

Lammhaxe, butterzart und herzhaft, begleitet von dicken Bohnen, wie sie in Griechenland gerne gereicht werden.

#### **112. Zart geschmorte Lammhaxe** 2 dazu grünen Bohnen 24,90 €

Langsam geschmorte Lammhaxe, serviert mit frischen grünen Bohnen, die das Gericht leicht und doch gehaltvoll machen.

#### **113. Zart geschmorte Lammhaxe** 2 dazu Auberginen 24,90 €

Diese Lammhaxe wird mit würzigen Auberginen serviert, eine Kombination, die typisch für die griechische Küche ist.

#### **114. Zart geschmorte Lammhaxe** 2 dazu Königszwiebeln 24,90 €

Die traditionelle Variante: Lammhaxe, geschmort an aromatischen kleinen Königszwiebeln, das an den Duft griechischer Dörfer erinnert.

## **Psaria - Köstlichkeiten aus dem Meer**

*Frisch aus dem Meer, verfeinert mit den Aromen der griechischen Küche. Jedes Gericht liebevoll zubereitet, um Ihre Sinne zu verzaubern und Ihren Appetit zu wecken.*

#### **121. Calamaris** 3/13 23,90 €

Frische, zart gebratene Tintenfischringe, goldbraun und knusprig. Dazu servieren wir würzige kretanische Kartoffeln, die den perfekten Begleiter darstellen. Ein Gaumenschmaus, der an die Sonne Griechenlands erinnert.

#### **122. Bakaliarakia** 26,90 €

Zarter Seehecht, knusprig gebraten und voller Geschmack. Dazu cremiger Tarama und eine herrlich gebackene Ofenkartoffel mit hausgemachtem Zaziki – ein Fest für Fischliebhaber, wie es nur Griechenland bieten kann.

#### **123. Pangasiusfilet** 21,90 €

Sanft gebratenes, so zart, dass es auf der Zunge zergeht. Dazu servieren wir kretanische Kartoffeln, die mit feinem griechischem MaleaEstate Bio-Olivenöl und Kräutern veredelt sind.

#### **124. Zanderfilet** 25,90 €

Frisch in der Pfanne gebraten, außen knusprig und innen herrlich saftig. Begleitet von griechischem Kartoffelsalat, der mit frischem Blattspinat serviert wird – ein wahrer Genuss für Ihre Sinne.

#### **125. Schollenfilet** 25,90 €

Zartes Schollenfilet, das in der Pfanne goldbraun gebraten wurde. Dazu servieren wir frischen Kartoffelsalat nach griechischer Art und zartem Blattspinat – das Beste der mediterranen Küche.

## **Psaria**

### **Köstlichkeiten aus dem Meer**

#### **126. Rotbarschfilet 25,90 €**

Perfekt gebratenes Rotbarschfilet, serviert mit griechischem Kartoffelsalat und zartem Blattspinat. Dieses Gericht bringt die Aromen des Meeres und der griechischen Natur direkt auf Ihren Teller.

#### **128. Lachsfilet gegrillt 31,90 €**

Ein saftig gegrilltes Lachsfilet, das auf der Zunge zergeht. Serviert mit frischem, knackigem Gemüse aus der Pfanne, goldbraunen Ofenkartoffeln und einem Hauch von würzigem Zaziki – purer Genuss.

#### **129. Königs Scampis 34,90 €**

Fünf große, goldbraun gebratene Scampis, saftig und voller Meeresaromen. Dazu frisches, gebratenes Gemüse und hausgemachtes Zaziki – ein edles Gericht für wahre Gourmets.

#### **130. Scampi-Pfännchen <sup>1/2/4/13</sup> 29,90 €**

Scampis, in einer verführerischen Metaxasauce geschmort, die Aromen perfekt eingefangen. Serviert mit knusprigen Steakhouse Pommes – ein mediterraner Traum im Pfännchen.

#### **127. Meeresliebe 34,90 €**

Eine verlockende Auswahl an Meeresfrüchten: Rotbarschfilet, Schollenfilet und Zanderfilet. Dazu knackig gebratenes Gemüse – eine wahre Liebeserklärung an das Meer.

#### **131. Poseidons Lieblinge 34,90 €**

Pangasiusfilet, zarte Calamaris und Scampis vereinen sich zu einem harmonischen Festmahl, begleitet von buttrigem Reis – das Meer auf Ihrem Teller.

### **Beilagen & Extras – perfekt zum Abrunden Ihrer Mahlzeit**

**Genießen Sie unsere hausgemachten Beilagen und Saucen, sorgfältig zubereitet, um Ihre Gerichte zu ergänzen und den Geschmack zu intensivieren.**

#### **33. Knusprige Steakhouse Pommes 3,90 €**

Goldbraune, knusprige Pommes, perfekt frittiert – außen kross und innen weich. Ein echter Klassiker, der einfach immer passt.

#### **34. Fruchtiger Tomatenreis 3,90 €**

Zarter Reis, der mit saftigen Tomaten und einem Hauch mediterraner Kräuter verfeinert wurde. Frisch und leicht – die perfekte Begleitung zu jedem Gericht.

#### **210. Butterreis 3,90 €**

der auf der Zunge zergeht und jedem Gericht eine samtige Note verleiht.

#### **211. Hausgemachter Gemüsereis 6,90 €**

Frischer Reis, verfeinert mit frischem Gemüse, perfekt abgestimmt auf die Aromen der griechischen Küche – gesund und voller Geschmack.

#### **212. Kritharaki 3,90 €**

Kleine, griechische Nudelperlen, gekocht und mit einem Hauch griechischem MaleaEstate Bio-Olivenöl verfeinert. Einfach und doch voller Aromen.

## **Beilagen & Extras – perfekt zum Abrunden Ihrer Mahlzeit**

*Wählen Sie Ihre Favoriten und lassen Sie sich von den vielfältigen Aromen und Texturen unserer Beilagen und Saucen verwöhnen.*

### **35. Krokette** 3,90 €

Knusprige Krokette, die außen goldbraun und innen samtig weich sind.  
Ein Genuss, der Jung und Alt begeistert.

### **36. Ofenkartoffel mit Zaziki** 7,90 €

Eine großzügige Ofenkartoffel, außen knusprig und innen butterweich, serviert mit cremigem hausgemachtem Zaziki – ein Genuss, den man nicht verpassen sollte.

### **37. Kretanische Kartoffeln** 7,90 €

Würzige, im Ofen gebackene Kartoffeln, die mit griechischem MaleaEstate Bio-Olivenöl, Knoblauch und Kräutern verfeinert sind. Ein Highlight der kretischen Küche, das jeden Bissen zu einem Erlebnis macht.

### **213. Kartoffelsalat nach griechischer Art** 7,90 €

Frischer Kartoffelsalat, abgeschmeckt mit Zwiebeln, griechischem MaleaEstate Bio-Olivenöl und Kräutern, nach traditionell griechischer Art zubereitet – leicht und voller Geschmack.

### **38. Grüne Bohnen** 6,90 €

Zarte, grüne Bohnen, perfekt gegart und mit einem Hauch griechischem MaleaEstate Bio-Olivenöl und Knoblauch verfeinert. Eine gesunde und köstliche Beilage.

### **39. Dicke Bohnen** 6,90 €

Cremige dicke Bohnen, langsam gekocht und mit mediterranen Kräutern verfeinert. Ein klassisches Gericht, das durch seinen herzhaften Geschmack besticht.

### **40. Griechische Kalamata-Oliven** 5,90 €

Saftige Kalamata-Oliven, vollreif und aromatisch, mit ihrem intensiven Geschmack ein Muss für jeden Liebhaber der mediterranen Küche.

### **41. Griechische Peperoni** 5,90 €

Würzig-scharfe griechische Peperoni, ideal, um Ihren Gerichten eine zusätzliche pikante Note zu verleihen.

### **399. Hausgemachtes Brot (Körbchen)** 0,90 €

Frisch gebackenes Brot, außen knusprig, innen weich und duftend die perfekte Begleitung zu all Ihren Speisen.

### **398. Unsere legendäre rote Sauce (Schälchen)** 0,90 €

Eine würzig-pikante, hausgemachte rote Sauce, die jedem Gericht den letzten Schliff verleiht – ein Geheimtipp!

### **Majo oder Ketchup** 0,90 €

Klassische Dips, die Ihren Pommes oder Krokette den richtigen Kick verleihen.

### **Saucen extra aller Art** 3,50 €

Ob Metaxa-, Cassis-, Pfeffersauce, Sauce Bernaise oder andere Saucen – für die perfekte Ergänzung Ihrer Gerichte.

Alle Preise inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer Druckfehler vorbehalten

1) mit Antioxidationsmittel, 2) Geschmacksverstärker, 3) mit Farbstoff, 4) mit Konservierungsstoff, 6) geschwärzt, 13) mit Milcheiweiß, 14) Koffein, 15) chininhaltig, 16) Süßungsmittel

## Nudelgerichte

*Frisch, herzhaft und mit dem bestem griechischem Bio-Olivenöl von MaleaEstate verfeinert – unsere Nudelgerichte sind ein wahrer Genuss für Pasta-Liebhaber.*

### 119. Spaghetti 20,90 €

saftige Scampi mit aromatischer Knoblauch in bestem griechischem Bio-Olivenöl von MaleaEstate geschwenkt – einfach unwiderstehlich!

### 120. Spaghetti 22,90 €

die mit zarten Lachsfiletstücken verfeinert und in einer cremigen Sahnesauce mit Knoblauch serviert werden – eine delikate Kombination.

## Für den kleinen Hunger

*Mit Herz und Seele, so wie es nur eine griechische Oma kann. Diese Gerichte sind voller Aromen und Erinnerungen an lange Familientische, wo man gemeinsam genießt und sich umsorgt fühlt.*

### 134. Gyros überbacken <sup>2/3/13</sup> 15,90 €

Saftiges, zartes Gyros, mit einer goldbraun gebackenen Käsekruste überzogen, die in einer liebevoll zubereiteten Metaxasauce schmilzt. Dazu servieren wir knusprige Steakhouse Pommes – wie ein warmes, mütterliches Umarmen auf dem Teller.

### 135. Schweinefilet überbacken <sup>2/3/13</sup> 15,90 €

das langsam gegart wurde, damit es auf der Zunge zergeht. Es wird in einer cremigen Metaxasauce geschmort und mit Käse überbacken, so wie es eine griechische Oma machen würde, um sicherzugehen, dass jeder Bissen reines Glück ist. Dazu gibt's Steakhouse Pommes.

### 136. Suzuki Pfännchen <sup>2/3/13</sup> 15,90 €

Zwei saftige Hackfleischröllchen, die in der Pfanne angebraten und in einer samtigen Metaxasauce gebadet werden und mit golden knusprigen Steakhouse Pommes serviert – eine herzhaft Umarmung, die direkt ins Herz geht.

### 137. Bifteki <sup>2/3/13</sup> 15,90 €

Zwei saftige Hackfleischröllchen, die in der Pfanne angebraten und in einer samtigen Metaxasauce gebadet werden. Mit Käse überbacken und mit golden knusprigen Steakhouse Pommes serviert – eine herzhaft Umarmung, die direkt ins Herz geht.

### 138. Pangasiusfilet <sup>3/13</sup> 15,90 €

Zartes Pangasiusfilet, das sanft gegart wurde, damit es seine Saftigkeit bewahrt. Es wird mit kretanischen Kartoffeln serviert, die in griechischem MaleaEstate Bio-Olivenöl und Kräutern gebacken sind – wie eine warme Sommerbrise vom Meer.

### 139. Souvlaki überbacken <sup>2/3/13</sup> 15,90 €

Zarte Souvlakispieße, die in einer üppigen Metaxasauce schmoren und mit zartschmelzendem Käse überbacken werden. Serviert mit knusprigen Steakhouse Pommes – ein Gericht, das nach Heimat schmeckt und einen auf eine kulinarische Reise ins griechische Dorf entführt.

## **Kids Gerichte**

### **140. Gyros** <sup>3/13</sup> 9,90 €

Köstliches Gyros, genau in der richtigen Größe für Kinder, serviert mit knusprigen Steakhouse Pommes.

### **141. Souvlaki** 9,90 €

Zartes Fleisch am Spieß, speziell für Kinder, serviert mit knusprigen Pommes – ein echter Favorit.

### **142. Suzuki** 9,90 €

Saftige Hackfleischröllchen, serviert mit goldbraunen Steakhouse Pommes – ideal für kleine Gourmets.

### **143. Fischstäbchen** 9,90 €

Knusprige Fischstäbchen, außen kross und innen zart, dazu knusprige Pommes – der Kinderklassiker schlechthin.

### **144. Paniertes Schnitzel** <sup>2</sup> 9,90 €

Knusprig paniertes Schnitzel, goldbraun gebraten, dazu knusprige Steakhouse Pommes – das Lieblingsgericht vieler Kinder.

### **145. Spaghetti** <sup>2</sup> 9,90 €

Klassische Spaghetti mit einer fruchtigen Tomatensauce, die Kinder lieben – einfach und lecker!

### **146. Gyros Pita** 9,90 €

Pitabrot, gefüllt mit saftigem Gyros, Zwiebeln, Tomaten, Zaziki und Steakhouse Pommes – perfekt für kleine Entdecker.

### **400. Chicken-Nuggets** 9,90 €

Knusprige hausgemachte Chicken-Nuggets, genau richtig für kleine Hände, dazu krosse Pommes – ein Klassiker für Kinder.

Majo oder Ketchup 0,90 €

Sauce Bernaise 2,90 €



## **Dessert**

### **Süße Verführungen wie im Griechenlandurlaub**

*Nach einem sonnigen Tag am Strand, abends in der Taverne:  
süße Köstlichkeiten, die Sie an Ihren Griechenlandurlaub erinnern  
– voller Aromen und Leichtigkeit.*

#### **147. Griechischer Joghurt à la Creme** fruchtig 6,90 €

Der klassische, cremige griechische Joghurt, getoppt mit frischen Früchten und einem großzügigen Schuss goldenen Honigs. Ein Dessert, das Sie direkt in den Sommer Griechenlands entführt.

#### **148. Griechischer Joghurt à la Creme** nussig 6,90 €

Cremiger Joghurt, verfeinert mit süßem Honig und knackigen Nüssen – eine perfekte Kombination aus Frische und Süße, die Sie an die Tavernen der griechischen Inseln erinnert.

#### **149. Dessert des Tages** 8,90 €

Lassen Sie sich überraschen! Jeden Tag etwas Neues und Köstliches – genau wie auf einer Reise durch Griechenland, bei der hinter jeder Ecke eine neue Leckerei wartet.

#### **150. Tiramisu** (enthält Alkohol) 8,90 €

Ein mediterraner Klassiker, zart und verführerisch, mit einem Hauch Alkohol – genießen Sie den süßen Abschluss eines perfekten Abends.

#### **151. Panna Cotta** 8,90 €

Cremige Panna Cotta, leicht und samtig, serviert mit einer fruchtigen Sauce – ein Dessert, das den Geschmack von Urlaub und Entspannung einfängt.

#### **152. Dessert-Teller** (gemischt) 15,90 €

Ein süßes Abenteuer: verschiedene Desserts, liebevoll zusammengestellt, um Ihnen die volle Bandbreite mediterraner Naschereien zu bieten – ideal, um zu teilen oder alleine zu genießen.

#### **Eis** 1 Kugel 1,90 €

in den Sorten: Vanille, Schokolade, Erdbeer und zusätzlichen Sorten der Saison.

#### **Sahne** 1 Portion 0,90 €

Eine fluffige Portion Sahne für extra Genuss.

## Heiße Kaffeespezialitäten

**Tasse Kaffee Crema** 2,90 €

Vollmundig und ausgewogen – ein klassischer Kaffee für den täglichen Genuss.

**Tasse griechischer Mocca** (süß, halbsüß, ohne Zucker) 3,90 €

Tradition pur: Kräftig, intensiv und mit einer feinen Schaumkrone.

**Espresso** 2,90 €

Ein starker, aromatischer Espresso für den perfekten Energiekick.

**Espresso Macchiato** 3,40 €

Ein Espresso mit einem Hauch aufgeschäumter Milch – kräftig und harmonisch.

**Doppelter Espresso** 3,90 €

Für die Liebhaber intensiver Kaffeearomen – doppelte Stärke, doppelter Genuss.

**Cappuccino** 3,90 €

Cremiger Milchschaum trifft auf starken Espresso – die perfekte Balance.

**Milchkaffee** 3,90 €

Ein klassischer Mix aus Kaffee und Milch – leicht und angenehm.

**Latte Macchiato** 4,90 €

Sanfte Milch mit einem kräftigen Espresso – schichtweise serviert.

## Kalte griechische Kaffeespezialitäten

**Frappe griechisch** (süß, halbsüß, ohne Zucker) 3,90 €

Der erfrischende Klassiker aus Griechenland – kalt und aufgeschlagen.

**Griechischer Freddo Espresso** (süß, halbsüß, ohne Zucker) 3,90 €

Erfrischend stark – ein eiskalter Espresso mit intensivem Aroma.

**Griechischer Freddo Cappuccino** (süß, halbsüß, ohne Zucker) 4,90 €

Kalter Cappuccino mit samtigem Milchschaum, ideal für heiße Tage.

## Weitere Heißgetränke

**Heiße Zitrone** 2,90 €

Eine frische und wohltuende Alternative, die den Gaumen belebt.

**Tasse Tee** 3,40 €

Eine Auswahl feinsten Teesorten für jeden Geschmack und Moment.

(Schwarzer, Grüner, Früchtetee, Vanille, Kamille, Pfefferminz)

**Heiße Schokolade mit Sahne** 3,90 €

Samtig, cremig und ein wahrer Genuss für Schokoladenliebhaber.

## **Klassische Erfrischungsgetränke**

**Coca-Cola** <sup>(3,14)</sup>

**Sprite** <sup>(3/14)</sup>

**Coca-Cola light** <sup>(3/10/14)</sup>

**MezoMix** <sup>(1/3/14)</sup>

**Coca-Cola zero** <sup>(3/10/14)</sup>

**Fanta** <sup>(1,3,4)</sup>

0,2 l | 2,90 €    0,4 l | 4,90 €

**Vitamalz** (0,33 l Flasche)

Alkoholfreier Malztrunk – süß, kräftig und belebend.

0,33 l | 3,40 €

### **Fruchtige Säfte und Nektare**

Für alle, die es herb und fruchtig mögen – vollgepackt mit Geschmack.

Apfelsaft / Orangensaft / Traubensaft / Johannisbeersaft /  
Maracujanektar / Rhabarbersaft / Sauerkirschsafft / Kiba

0,2 l | 2,90 €    0,4 l | 4,90 €

**Alle Säfte auch als Schorle**

Leicht und spritzig – perfekt, um den Durst zu löschen.

0,2 l | 2,90 €    0,4 l | 4,90 €

**Schweppes** – Bittersüße Erfrischung

Schweppes Bitter Lemon / Tonic Water / Ginger Ale <sup>(15)</sup>

Ein herber Klassiker, der für eine unverwechselbare Erfrischung sorgt.

0,2 l | 3,50 €    0,4 l | 4,90 €

**Tafelwasser** (Sprudel, Medium, Still)

Erfrischend und rein – die perfekte Begleitung zu jedem Gericht.

0,25 l | 2,90 €    0,70 l | 6,50 €

# **Biere**

## **Edle Bierkarte – Ein Blick hinter die Kulissen der Braukunst**

*Unsere Biere sind mehr als nur Getränke – sie sind das Ergebnis sorgfältiger Braukunst, die mit jeder Flasche oder jedem Glas die Geschichte und Kultur der jeweiligen Region erzählt. Stoßen Sie mit uns an und genießen Sie diesen edlen Moment.*

### **Hasseröder Pils vom Fass**

Ein Klassiker aus dem Harz – frisch, herb und mit einem vollmundigen Geschmack, der seit Generationen begeistert.

4,9% vol 0,30 l. | 3,50 € 0,40 l. | 4,10 € 0,50 l. | 4,70 €

### **San Miguel vom Fass**

Spanisches Bier mit Geschichte – leicht, erfrischend und perfekt für sonnige Tage. Genießen Sie ein Stück mediterrane Lebensfreude.

5,4 % vol 0,30 l. | 3,70€ 0,50 l. | 5,30 €

### **Beck's**

(alkoholfrei aus der Flasche)

Für alle, die auf Alkohol verzichten, aber nicht auf Geschmack – klassisch und spritzig, mit dem unverwechselbaren Beck's-Charakter.

0,33 l. | 3,90 €

### **Alster**

Eine perfekte Symbiose aus herbem Bier und spritziger Limonade – der ideale Durstlöscher an warmen Tagen.

2,5% vol 0,30 l. | 3,50 € 0,40 l. | 4,10 € 0,50 l. | 4,70 €

### **Spaten Münchner Hell vom Fass**

Ein echtes Stück München – mild, süffig und goldfarben. Dieses Helle bringt die bayrische Gemütlichkeit direkt zu Ihnen.

5,2% vol 0,30 l. | 3,90 € 0,50 l. | 5,90 €

### **Lefte (hell oder dunkel)**

Die Kunst belgischer Braumeister – dieses Bier mit seiner tiefen, malzigen Note ist eine wahre Gaumenfreude.

6,6% vol 0,33l. | 4,50 €

### **Franziskaner Hefeweizen**

(naturtrüb / dunkel / kristallklar / alkoholfrei / aus der Flasche)

Die Vielfalt des Franziskaner Hefeweizens lässt keine Wünsche offen. Ob naturtrüb, dunkel oder kristallklar – jeder Tropfen verkörpert die Tradition bayrischer Braukunst.

5,0% vol 0,50 l. | 5,90 €

### **Mythos Bier**

(Griechisches Bier aus der Flasche)

Ein Hauch von Griechenland – leicht, erfrischend und perfekt, um in den Sommer zu entfliehen.

5,0% vol 0,33 l. | 3,90 €

### **Corona Bier**

(Mexikanisches Bier aus der Flasche)

Mit einem Spritzer Limette serviert – dieses mexikanische Lagerbier ist der Inbegriff von Lebensfreude und Leichtigkeit.

4,5% vol 0,355 l. | 4,50 €

# Weine

**Griechenland ein Land, das seit Jahrtausenden die Kunst des Weinbaus perfektioniert hat. Jeder Tropfen in unseren Gläsern erzählt die Geschichte der sonnendurchfluteten Weinberge und der Hingabe der Winzer. Ob trocken, halbsüß oder süß – lassen Sie sich von den Aromen der griechischen Weinkultur verzaubern.**

## Griechischer Landwein Rot, trocken

Ein authentischer, trockener Rotwein, der die rauen, mineralischen Böden Griechenlands widerspiegelt. Mit seinen kräftigen, erdigen Noten und einem Hauch von dunklen Früchten ist dieser Landwein der perfekte Begleiter zu gegrilltem Fleisch und kräftigen mediterranen Gerichten.

Ein Glas 0,20 l | 5,60 € Karaffe 0,50 l | 11,90 €

## Naoussa Rot, trocken

Ein edler Vertreter der berühmten Xinomavro-Traube aus der Region Naoussa. Komplexe Aromen von roten Beeren, Gewürzen und einem Hauch von Kräutern vereinen sich zu einem kraftvollen und eleganten Wein mit feiner Tanninstruktur. Ideal für Kenner, die die Intensität eines echten griechischen Rotweins schätzen.

Ein Glas 0,20 l | 5,90 € Karaffe 0,50 l | 13,90 €

## Imiglikos Rot, halbsüß

Für Liebhaber milderer Weine bietet der Imiglikos Rot eine harmonische Balance aus Fruchtsüße und weicher Säure. Die sanften Noten von reifen roten Früchten machen diesen halbsüßen Rotwein zu einem idealen Begleiter für leichte Gerichte oder als gemütlicher Wein zum Entspannen.

Ein Glas 0,20 l | 5,60 € Karaffe 0,50 l | 11,90 €

## Mavrodafni Rot, Likörwein

Dieser likörartige Rotwein ist ein wahres Meisterwerk der griechischen Weintradition. Die tiefen Aromen von Trockenfrüchten, Feigen und ein Hauch von Karamell und Schokolade sorgen für ein intensives Geschmackserlebnis. Perfekt als Dessertwein oder für einen genussvollen Moment nach dem Essen.

Ein Glas 0,20 l | 7,90 € Karaffe 0,50 l | 16,50 €

## Griechischer Landwein Weiß, trocken

Frisch und lebendig – dieser trockene Weißwein begeistert mit klaren, mineralischen Noten und einer subtilen Fruchtigkeit. Ideal für den sommerlichen Genuss oder als Begleitung zu leichten Fischgerichten und Meeresfrüchten.

Ein Glas 0,20 l | 5,60 € Karaffe 0,50 l | 11,90 €

## Imiglikos Weiß, halbsüß

Ein halbsüßer Weißwein, der mit seinen floralen Aromen und der angenehmen Süße überzeugt. Die perfekte Wahl für alle, die einen milden, süffigen Wein schätzen, der zu leichten Speisen oder auch solo genossen werden kann.

Ein Glas 0,20 l | 5,60 € Karaffe 0,50 l | 11,90 €

## Samos Weiß, süß, Likörwein

Dieser berühmte Likörwein von der Insel Samos ist eine wahre Offenbarung für alle, die süße Weine lieben. Mit Aromen von Honig, getrockneten Aprikosen und einem Hauch von Blüten entführt er den Genießer in die Welt der griechischen Sonne. Ideal als Begleiter zu Desserts oder als süßer Abschluss eines gelungenen Abends.

Ein Glas 0,20 l | 7,90 € Karaffe 0,50 l | 16,50 €

## Retsina Weiß, geharzt

Ein Wein mit Tradition – der Retsina begeistert mit seinen markanten Kiefernharz-Noten, die sich mit fruchtigen Aromen verbinden. Dieser geharzte Weißwein ist einzigartig und passt hervorragend zu würzigen Gerichten und Meze, wie man sie in Griechenland genießt.

Ein Glas 0,20 l | 5,60 € Karaffe 0,50 l | 11,90 €

## Griechischer Roséwein

Dieser frische und fruchtige Rosé besticht durch seine zarte Farbe und die lebhaften Aromen von Beeren und Blumen. Leicht, elegant und mit einer angenehmen Säure, ist er der ideale Sommerwein, der perfekt zu leichten Speisen und Salaten passt.

Ein Glas 0,20 l | 6,90 € Karaffe 0,50 l | 14,90 €

## Griechische Weinschorle

Eine spritzige und erfrischende Variante des klassischen Weins. Die Weinschorle verbindet den leichten Geschmack eines guten Weißweins mit der prickelnden Frische von Mineralwasser – perfekt für heiße Sommertage oder als leichter Aperitif.

Ein Glas 0,20 l | 5,30 €

## Aperitifs & Spirituosen

*Lassen Sie sich von unserer erlesenen Auswahl an Spirituosen und Schaumweinen verwöhnen und genießen Sie edle Tropfen in stilvollem Ambiente.*

### Ouzo Pilavas – 38%

Der griechische Klassiker, mit seinen charakteristischen Anisnoten – perfekt pur oder auf Eis.  
2 cl. | 2,90 € 4 cl. auf Eis | 4,20 € 0,7 l Flasche | 52,00 €

### Metaxa 5 Sterne – 40% 2 cl. | 3,90 €

Ein weicher, aromatischer Brandy, der die Wärme der Sonne Griechenlands in jedem Tropfen trägt.

### Metaxa 7 Sterne – 40% 2 cl. | 4,90 €

Etwas komplexer und vollmundiger, für Kenner, die das Besondere suchen.

### Metaxa Grand Reserve – 40% 2 cl. | 7,90 €

Ein luxuriöser Brandy, gereift und verfeinert – für wahre Genießer.

### Wodka – 40% 2 cl. | 3,90 €

Kristallklar und rein – perfekt für Cocktails oder pur.

### Absinth – 70% 2 cl. | 4,90 €

Stark, würzig und geheimnisvoll – ein Getränk mit Geschichte und Mystik.

### Fernet Branca – 42% 2 cl. | 2,90 €

Kräuterbitter mit intensiven Aromen – perfekt als Digestif.

### Grappa – 40% 2 cl. | 3,90 €

Ein italienischer Klassiker, der für seine Reinheit und Eleganz bekannt ist.

### Grappa Grand Reserve – 40% 2 cl. | 6,90 €

Gereift und komplex – für diejenigen, die das Beste vom Besten schätzen.

### Tsipouro – 40% 2 cl. | 3,90 €

Griechischer Traubenbrand – würzig und vollmundig, ideal für Kenner.

### Jägermeister – 35% 2 cl. | 3,90 €

Kräuterlikör aus Deutschland – vollmundig und intensiv.

### Pilavas Likör Café – 25% 2 cl. | 3,90 €

Eine verführerische Mischung aus Kaffeearomen und Likör – perfekt als Dessertbegleiter.

### Ramazotti – 30% 2 cl. | 3,90 €

Ein italienischer Kräuterlikör – harmonisch und angenehm süß.

### Piccolo Prosecco – 11% 0,20 l. | 8,90 €

Spritzig und frisch – der ideale Begleiter für besondere Anlässe oder als Aperitif.

### Prosecco – 11% 0,75 l. | 21,90 €

Prickelnd und elegant – perfekt für gesellige Abende und festliche Momente.

### Sekt Piccolo – 11% 0,20 l. | 6,90 €

Der klassische deutsche Sekt – spritzig und voller Lebensfreude.

Alle Preise inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer Druckfehler vorbehalten

1) mit Antioxidationsmittel, 2) Geschmacksverstärker, 3) mit Farbstoff, 4) mit Konservierungsstoff, 6) geschwärzt, 13) mit Milcheiweiß, 14) Koffein, 15) chininhaltig, 16) Süßungsmittel

## Cocktail / Long Drinks

*Unsere Cocktails und Long Drinks sind eine Komposition aus edlen Zutaten, die Ihren Abend zu einem unvergesslichen Erlebnis machen. Lassen Sie sich verführen von exotischen Aromen und der perfekten Balance aus Frucht, Frische und intensiven Spirituosen.*

### Alkoholfreie Verlockungen

#### **Grand Slam – süßlich-fruchtig | 6,90 €**

Eine Symphonie aus Waldfrüchten, saftigen Beeren und einem Hauch Orangensaft. Ein Schluck Natur in seiner süßesten Form.

#### **Coconut Kiss – karibisch | 6,90 €**

Ein sanfter Kuss der Tropen. Cremige Coconut-Cream, zarte Sahne und erfrischender Ananassaft – wie ein Kurzurlaub auf einer paradiesischen Insel.

#### **Sportsman – exotisch | 6,90 €**

Lassen Sie sich von den Aromen exotischer Früchte verführen: Maracuja, Papaya, Mango und Pfirsich tanzen zusammen mit Orangensaft auf der Zunge.

#### **Big Apple – erfrischend-frech | 6,90 €**

Ein spritziger Mix aus knackigem Apfel, frischer Minze und Orangensaft – ein erfrischender Genuss, der Sie mit jeder Note belebt.

#### **Peach Dream – süßlich-fruchtig | 6,90 €**

Der Traum eines Sommerabends in einem Glas: Coconut-Cream, Pfirsich und Sahne, gekrönt von einem Spritzer Orangensaft – cremig und unwiderstehlich.

### Gia...giamas

Erfrischungsgetränke – handgemacht aus 100% frischen griechischen Früchten | je 6,90 €

Granatapfel-Apfel

Zitrone

Pfirsich

## **Cocktail / Long Drinks**

### **Alkoholische Verführungen**

#### **Wodka Cola / Lemon / Red Bull 12% je 8,90 €**

Klassisch, intensiv und unwiderstehlich –  
wählen Sie Ihre Lieblingskombination aus purem Wodka und dem perfekten Begleiter.

#### **Irish Coffee 9% 8,90 €**

Wärmende Harmonie aus kräftigem Kaffee und irischem Whisky – für die besonderen Momente des Abends.

#### **Havana Cola / Osborn Cola 9% je 8,90 €**

Rumliebhaber aufgepasst – dieser Drink entführt Sie in die kubanische Nacht.

#### **Gin Tonic 10% 8,90 €**

Der klassische Drink mit spritzigem Tonic und edlem Gin – erfrischend, klar und elegant.

#### **Gin Tonic à la Toni 10% 10,90 €**

Eine besondere Interpretation des Gin Tonics – verfeinert und mit einer persönlichen Note, die überrascht.

#### **Martini 10% 8,90 €**

Trocken, elegant und verführerisch – der Klassiker, der für zeitlose Klasse steht.

#### **Hugo 10% 8,90 €**

Leicht, spritzig und voller Lebensfreude –  
Holunderblüte, Minze und Prosecco machen diesen Drink zum Star des Abends.

#### **Caipirinha – limetten-herb 10% 8,90 €**

Brasilianische Lebensfreude pur –  
Limetten, Zucker und Cachaça verschmelzen zu einem süß-sauren Geschmackserlebnis.

#### **Tequila Sunrise – herb 10% 8,90 €**

Die Sonne im Glas – herber Tequila, fruchtiger Orangensaft und ein Hauch Grenadine.

#### **Sex on the Beach – exotisch, herb 10% 8,90 €**

Ein sinnlicher Mix aus Vodka, Pfirsichlikör und Fruchtsäften – ein Cocktail, der den Sommer herholt.

#### **Pina Colada – karibisch 10% 8,90 €**

Karibische Träume in jedem Schluck – cremige Coconut-Cream, feiner Rum und Ananassaft verschmelzen zu einer tropischen Verführung.

#### **Planters Punch – fruchtig 10% 8,90 €**

Ein fruchtiger Rumcocktail, der Ihre Geschmacksknospen weckt und in karibische Gefilde entführt.

#### **Swimming Pool – exotisch-herb 10% 8,90 €**

Ein Cocktail, der nicht nur erfrischt, sondern auch verzaubert – Coconut Cream, Rum, Blue Curacao und Ananassaft in perfektem Einklang.

#### **Long Island Ice Tea – männlich-stark 10% 8,90 €**

Eine kraftvolle Mischung, die keine Wünsche offen lässt – fünf Spirituosen und ein Hauch Cola, die den perfekten Abgang garantieren.

#### **Mai Tai – mandelherb 10% 8,90 €**

Ein Klassiker mit feinem Mandelaroma – Rum, Curacao und Limette vereinen sich zu einem exotischen, leicht herben Genuss.

#### **Touch Down – Vorsicht, Lecker! 10% 8,90 €**

Fruchtig, spritzig und mit einem Hauch von Abenteuer –  
dieser Cocktail verführt von der ersten bis zur letzten Sekunde.

#### **Mojito – minzig-herb 10% 8,90 €**

Frische Minze, Limette und weißer Rum – der perfekte Begleiter für eine heiße Sommernacht.

#### **Aperol Spritz 10% 8,90 €**

Der Klassiker aus Italien – Aperol, Prosecco und ein Spritzer Soda erfrischen auf die eleganteste Weise.

#### **Maracuja Spritz 10% 8,90 €**

Spritzig, fruchtig und mit einem exotischen Twist  
– eine Verführung aus Maracuja und prickelndem Prosecco.

#### **Lillet Wild Berry 10% 8,90 €**

Ein leichter und raffinierter Drink – Lillet Blanc und Beeren in einer feinen, spritzigen Kombination.

Alle Preise inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer Druckfehler vorbehalten

1) mit Antioxidationsmittel, 2) Geschmacksverstärker, 3) mit Farbstoff, 4) mit Konservierungsstoff, 6) geschwärzt, 13) mit Milcheiweiß, 14) Koffein, 15) chininhaltig, 16) Süßungsmittel