



SYRTAKI



GRIECHISCHES RESTAURANT

Willy-Brandt-Ring 71 | 49808 Lingen | Telefon: 0591 - 6 22 97

Sehr geehrter Gast,

genießen Sie unsere "Spezialitäten aus Griechenland", die typischen Gerichte, sowie unsere Spirituosen und Weine. Unsere Speisen werden alle frisch zubereitet! Für "Besondere Anlässe" ab 8 Personen bereiten wir Ihnen gerne auch andere Griechische Spezialitäten aus unsere Heimat zu .. bitte fragen Sie Jannis.



Wir hoffen, dass Sie ein Stück Griechenland bei uns erleben und wünschen Ihnen einen Guten Appetit.

Jannis sowie Ihr Syrtaki-Team

Ein griechischer Tanz? Wer denkt da nicht an Sirtaki, den guten alten Folkloretanz, bei dem man sich an den Schultern fasst und Ouzo-selig im Kreis dreht. Doch mit griechischer Tradition hat Sirtaki nicht viel zu tun: Der Tanz ist weder alt, noch Folklore. Tatsächlich wurde der Sirtaki erst 1964 für den weltberühmten Film „Alexis Sorbas“ mit Anthony Quinn erfunden. Dies geschah, um dem tänzerisch eher unbegabten Hauptdarsteller die Aufnahmen zu ermöglichen. Da der Film auf Kreta spielt, sollte ursprünglich der fünftaktige kretischen Volkstanz „Pentosalis“ getanzt werden. Da dieser Tanz jedoch äußerst kompliziert ist und lange Übung erfordert, blieb er für Anthony Quinn ein hoffnungsloses Unterfangen. So wurde kurzerhand ein Kunsttanz zur Filmmusik von Mikis Theodorakis kreiert.

ÖFFNUNGSZEITEN:

täglich (Dienstag Ruhetag)

von 17:00 Uhr bis 23:00 Uhr

an Sonn- und Feiertagen auch mittags

von 12:00 Uhr bis 14:00 Uhr

Ihn. Ioannis Karaolanis



Jeden Montag*

GYROS ZUM SATTESSEN!

12,50 € pro Person



Jeden Mittwoch*

GAMBAS ZUM SATTESSEN!

dazu hausgebackene Brötchen mit Knoblauchbutter,
Röstis oder Reis, gemischter Salat und Tzatziki

19,50 € pro Person

SUPPEN & WARME VORSPEISEN

1	Griechische Bohnensuppe ⁴	4,50	19	Saganaki	7,00
2	Gulaschsuppe „Art des Hauses“ ⁴	4,50		Fetakäse paniert	
3	Hühnersuppe ⁴	4,50	20	Käsekroketten hausgemacht	7,00
4	Zwiebelsuppe mit Käse ^{4,8}	4,50		vier verschiedene Käsesorten ^{4,8}	
5	Tomatensuppe mit Sahne ^{4,8}	4,50	21	Psaraki Messes Teller	10,50
6	Gigantes	9,00		kleine Sardellen in Mehl gewendet, Baby Kalamaris, Auberginenpaste, Knoblauchsoße, Auberginen & Zucchini gegrillt, panierte Champignons, Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Oliven, Pepperoni	
	weiße dicke Bohnen in Tomatensoße mit Schafskäse überbacken ^{4,8}		22	Kleine Kalamares	8,50
7	Psomaki	4,00		in Mehl gewendet und in der Pfanne gebraten dazu Taramars ^{1,2}	
	hausgebackene Brötchen mit Knoblauchbutter ⁸		23	Thunfisch gegrillt	8,50
8	Psomaki mit Knoblauch- oder Tomaten-Sahnesoße ^{4,7,8}	5,00		mit Tomaten, Zwiebeln und Schafskäse in Alufolie gegart ⁸	
9	Psomaki mit Schafskäsepaste oder Mozzarella	5,00	26	Tyropitakia	6,50
	Schafskäsepaste, Tomate & Oregano o. Mozzarella, Tomate, Basilikum & Balsamico ^{4,8}			Blätterteig gefüllt mit Schafskäse, dazu Tzatziki ⁸	
10	Gavros	8,50	27	Kalamarakia	8,50
	kleine Sardellen in Mehl gewendet, gebraten dazu Knoblauchsoße, Tomaten-Gurkengarnitur und Oliven ⁸			panierter Tintenfisch, dazu Knoblauchsoße oder Taramars ^{1,2,4,7,8}	
11	Frische Champignons gefüllt	8,00	28	Krabben	9,50
	Gorgonzola & Mozzarella überbacken ⁸			paniert, dazu Knoblauchsoße ^{4,7}	
12	Frische Champignons gefüllt	8,00	29	Flogeres	7,00
	mit Hackfleisch und Käse überbacken ⁸			Blätterteig-Röllchen gefüllt Schinken/Käse, dazu Tzatziki ^{6,8}	
13	Dolmadakia	6,50	30	Gegrilltes Gemüse	10,50
	Weinblätter gefüllt mit Reis, dazu Tzatziki ⁸			frische Paprika, Champignons, Zucchini, Tomaten, Aubergine und Peperoni mit Knoblauchsoße ^{4,7}	
14	Auberginen	8,50	31	Hähnchen-Messes-Teller	10,50
	mit Fetakäse, Tomaten und Käse überbacken ⁸			Hähnchenbrustfilet, Käsekroketten, Tyropitakia, Krabben paniert, Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni dazu Joghurt Dipp ⁸	
15	Garides Saganaki	8,50	32	Gyros-Messes-Teller	10,50
	Gambas in Olivenöl, Tomatensauce, Knoblauch und gerieb. Schafskäse			Gyros, Tomaten, Gurken, Oliven, Tzatziki, Käse-Kroketten, Peperoni, Flogeres, Auberginen, Zucchini und geriebenem Feta ⁸	
16	Peperoni gegrillt	5,50	33	Gebackene Krabben, Calamaris und Dolmadakia	10,00
	mit Knoblauchsoße oder Tzatziki ^{4,7,8}			garniert mit Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Feta und Tzatziki ⁸	
17	Feta gegrillt Tomaten und Zwiebeln.....	7,00	34	Kalamares-Messes-Teller	10,50
18	Ladotiri paniert mit Sesam	9,50		Kleine Kalamares im Ganzen, in Mehl gewendet und gebraten dazu Taramas Auberginen, Zucchini, Oliven, Tomaten, Gurken, Peperoni und geriebener Feta ^{1,2,8}	
	griechischer Schafskäse – Traditioneller Hartkäse - Spezialität aus Lesvos mit Honig				

*Zu unseren warmen Vorspeisen
reichen wir hausgebackene Brötchen.*

KALTE VORSPEISEN

35	Tzatziki ⁸	4,50
36	Pikilia	6,00
	Auberginen-Creme, Schafskäsepaste, Taramas	
37	Feta mit Oliven und Peperoni ⁸	6,50
38	Griechische Käseplatte	10,00
	Dodoni - Schafskäse, Ladotiri - Hartkäse aus Ziegen- und Schafsmilch und Fetakäse dazu Tzatziki und mit Obst garniert ^{5,8}	
39	Taramas	4,50
	griechische Fischrogenpaste ^{1,2}	
40	Tirokafteri	4,50
	Schafskäsepaste	
41	Ladotiri	7,00
	Hartkäse aus Ziegen- und Schafsmilch, würzig	



SALATE

42	Beilagesalat	4,00	47	Thunfischsalat	10,00
	Krautsalat und Tzatziki ⁸			Thunfisch, Grüner Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Peperoni, Oliven ⁸	
43	Kleiner griechischer Bauernsalat	4,00	48	Aphrodite Salat	10,50
	Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, rote Zwiebeln, Schafskäse, Paprika ⁸			Eisbergsalat, frische Karotten, Kirschtomaten, Gurken, Mozzarella, panierte Champignons und Balsamico-Creme	
44	Gemischter Beilagesalat	4,00	49	Bauernsalat	10,00
	Grüner Salat, Tomaten, Gurken und Tzatziki ⁸			Krautsalat, Tomaten, Gurken, Oliven, Zwiebeln, Fetakäse und Peperoni ⁸	
45	Kostas grüner Salat	8,00	50	Kalter Teller	10,00
	mit frischer Paprika, Oliven Peperoni, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Schafskäse ⁸			Gurken, Tzatziki, Fetakäse, frische Paprika, frische Champignons, Krautsalat, Peperoni, Oliven und Tomaten ⁸	
46	Eisbergsalat mit Hähnchenbrustfilet	11,00	51	Athena Salat	11,00
	Zwiebeln, Tomaten, Gurken, frischer Paprika, Oliven Peperoni und Fetakäse ⁸			Cyros, Tomaten, Gurken, Grüner Salat, Paprika, Zwiebeln, Oliven, Peperoni und Fetakäse ⁸	
			52	Adonis Salat	12,00
				Krabben, Tomaten, Gurken, Grüner Salat, Paprika, Zwiebeln, Oliven, Peperoni und Fetakäse ⁸	
			53	Hephistos Salat	10,50
				Eisbergsalat, frische Karotten, Kirschtomaten, Gurken, Zwiebeln, Käsekroketten und paniertes Ziegenkäse	



Unsere Salate sind alle mit Essig-Öl Marinade nach griechischer Art angerichtet, auf Wunsch auch mit Joghurtdressing. Zu den Salaten und Vorspeisen reichen wir Brötchen.

BEILAGEN

69	Folienkartoffel ⁸	4,00
70	Pommes frites	2,50
	Mayonaise oder Ketchup + 0,50 ²	
71	Reis mit Tomatensoße	2,50
72	Butterreis	2,50
73	Kartoffel-Kroketten	3,50
74	Röstis	3,50
68	Wedges	3,00

SAUCEN

134	Mayo	0,50
135	Ketchup	0,50
136	Käsesauce	3,00
137	Metaxasauce	3,00
138	Tomatensauce	3,00
139	Pikante Sauce	3,00
140	Bernaise	3,00

KINDERTELLER

75	Gyros	7,50	79	Suvlaki	8,50
	mit Pommes frites			dazu Pommes frites, Krautsalat und Tzatziki ⁸	
76	Gyros	8,50	80	Spaghetti mit Tomatensoße ^{4,7}	5,50
	mit Pommes frites, Krautsalat und Tzatziki ⁸				
77	Schnitzel paniert	6,50	81	Spaghetti mit Hackfleischsoße ^{4,7}	6,00
	mit Pommes frites				
78	Schnitzel paniert mit Käsesoße	8,50	82	Fischstäbchen	6,00
	dazu Pommes frites ^{4,7,8}			mit Pommes frites	
			83	Chicken Crossies	6,00
				mit Pommes frites	

SENIORENGERICHTE

84	Gyros	10,00	90	Hähnchenbrustfilet	10,50
	gegrilltes Schweinefleisch vom Drehspieß			mit Tomaten-Sahnesoße ^{4,7,8}	
85	Leber	10,00	91	Schweinemedallions	11,50
	vom Schwein mit gebratenen Champignons und Zwiebeln			mit Kräuterbutter ⁸	
86	Gyros „Spezial“	11,50	92	Lammfilet	13,50
	in Sahnesoße mit Käse überbacken ^{4,7,8}			mit Kräuterbutter ⁸	
87	Suvlaki gefüllt	10,00	93	Bifteki gefüllt	11,50
	mit Fetakäse ⁸			mit Fetakäse ⁸	
88	Scalopinia	10,50	94	Zanderfilet	13,50
	2 Schweinesteaks mit Käsesoße ^{4,7,8}			in Butter gebraten ⁸	
89	Kalamarakia	11,50	232	Schollenfilet	12,50
	Kalamaris in Ringen, paniert dazu Knoblauchsoße ^{4,7,8}			in Olivenöl gebraten	

Zu allen Senioren-Gerichten servieren wir als Beilage Reis, Krautsalat, Bohnensalat, Gurke, Tomate und Tzatziki (auf Wunsch Pommes frites).

SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

97	Gyros	13,00
	geschnetzeltes Schweinefleisch vom Drehspieß	
98	Gyros „Bernaise“	16,00
	mit cremiger Bernaisesoße und Käse überbacken 4,7,8	
99	Gyros / 2 Schweinefiletspitzen	17,00
100	Gyros	16,00
	in Käsesoße mit Schafskäse überbacken 4,7,8	
101	Gyros „Spezial“	16,00
	in Tomaten-Sahnesoße mit Käse überbacken 4,7,8	
102	Gyros „Metaxa“	15,50
	in würziger Metaxasoße 4,7,8	
103	Suvlaki	13,50
	2 magere Fleischspieße vom Schwein	
104	Suvlaki „Spezial“	16,50
	in Tomatensoße, Schafskäse u. Mozzarella überbacken 4,7,8	
105	Gyros / Suvlaki	16,00
106	Suvlaki gefüllt mit Käse ⁸	15,50
107	Suzukia 4 Hackfleischröllchen	11,50
108	Gyros / 2 Suzukia	15,00
109	Gyros / 2 kleine Schnitzel	15,50
110	Gyros / Leber	15,50
111	Gyros / 3 Lammkoteletts	16,00
112	Gyros / Hähnchenfilet	16,00
113	Bifteki	13,50
	Hacksteak griechischer Art in Tomaten-Sahnesoße 4,7,8	
114	Suzukia / 3 Leber	15,50
115	Bifteki gefüllt	16,50
	mit Käse in Tomaten-Sahnesoße 4,7,8	
116	Bifteki gefüllt	15,00
	mit Käse, dazu Kräuterbutter 4,7,8	
117	Paidakia	15,00
	5 Lammkoteletts mit Knoblauchbutter 4,7,8	
118	Leber	11,50
	mit Kräuterbutter ⁸	



119	Leber	13,50
	mit gebratenen Zwiebeln und Champignons	
120	Gyros / Bifteki gefüllt	16,,50
	mit Käse ⁸	
121	Gyros / Suvlaki gefüllt	16,50
	mit Käse ⁸	
122	Avatonteller	20,00
	2 Schweinemedallions, 1 Suvlaki und Gyros	
123	Grillteller	20,00
	1 Schweinespieß, 1 Suzuki, 1 Schweinekotelett, 1 Lammkotelett, 1 Schnitzel und 1 Leber	
124	Olympteller	21,00
	1 Schnitzel, 1 Suvlaki, 1 Lammkotelett, 1 Suzuki, 1 Leber, Gyros	
125	Ouzo-Teller	18,50
	2 Suzukia, 1 Suvlaki und Gyros	
126	Rhodos-Teller	19,00
	1 Suvlaki, 1 Kotelett, 1 Schnitzel und Gyros	
127	Korfu- Teller	18,00
	1 Suvlaki, 1 Schnitzel und Gyros	
128	Akropolis- Teller	18,00
	1 Suvlaki, 1 Suzuki, 1 Leber und Gyros	
129	Sirtaki- Teller	19,00
	1 Suvlaki, 2 Schnitzel und Gyros	
130	Jannis-Platte	19,00
	1 Lammfilet, Gyros und 2 Suzukia	
131	Poseidon- Teller	18,00
	Gyros, Kalamares und panierte Krabben	
132	Aphrodite- Teller	18,00
	Suvlaki, Kalamares und panierte Krabben	
133	Kreta-Teller	18,00
	Gyros, kleines Schweinesteak und Kalamares	

Zu allen Spezialitäten vom Grill servieren wir als Beilage Reis, Pommes frites, Krautsalat, Bohnensalat, Tomate, Gurke und Tzatziki ⁸
 ... anstatt Krautsalat: Tomaten und Gurken o. Grüner Salat (0,50 €)
 ... anstatt Pommes frites: Folienkartoffel (1,50 €)

SPEZIALITÄTEN VOM GRILL PLATTENGERICHTE EIN ODER MEHRERE PERSONEN

Mykonos-Platte

1 Suvlaki, 1 Suzuki, 1 Lammkotelett und Gyros

141	1 Person	18,50
142	2 Personen	35,00
143	3 Personen	51,00
144	4 Personen	68,00

Zorbas-Platte

1 Suvlaki, 1 Suzuki, 1 Schnitzel und Gyros

151	1 Person	19,50
152	2 Personen	37,00
153	3 Personen	55,00
154	4 Personen	73,00

Xanthi-Platte

1 Suvlaki gefüllt, 1 Suzuki, 1 Schnitzel und Gyros

161	1 Person	20,50
162	2 Personen	39,00
163	3 Personen	58,00
164	4 Personen	77,00

Kostas-Platte

1 Schweinemedallions, 1 Lamfilets, 1 Suvlaki, 1 Suzukia und Gyros dazu Kräuterbutter

171	1 Person	24,00
172	2 Personen	45,00
173	3 Personen	67,00
174	4 Personen	89,00

Athen-Platte

1 Suvlaki, 1 Suzuki, 1 Schweinekotelett und Gyros

181	1 Person	19,50
182	2 Personen	37,00
183	3 Personen	55,00
184	4 Personen	73,00



*Zu unseren Platten-Gerichten servieren wir als Beilage
Pommes frites, Reis, Krautsalat, Bohnensalat, Tomate, Gurke und Tzatziki⁸*

SCHNITZEL-VARIATIONEN

95	Schnitzel	12,50	96	Schnitzel „Metaxa“	13,50
	vom Schwein - paniert dazu frische Zitrone, Pommes frites und gemischter Salat ⁸			vom Schwein - paniert mit Metaxa-Sahnesoße dazu Pommes frites und gemischter Salat ^{4,7,8}	

„AUSSER HAUS“ BUFFET

... ab 30 Personen liefern wir Ihnen Ihr Buffet nach Hause ...

*Hähnchenbrustfilet in Sahnesoße / Suvlaki in Käsesoße / Gyros mit Metaxa-Sahnesoße /
Gemüsereis und Röstis / Oliven / Peperoni / Krautsalat / Feta / Hausgebackene Brötchen /
gemischter Salat / Taramas und Tzatziki*

für 17,00 pro Person (inkl. Geschirr & Besteck)

MAREDOSTEAKS VOM GRILL CA. 220G

190 Rumpsteak Maredo 20,00	195 Steak-Teller 23,00
mit Kräuterbutter ⁸	2 kleine Schweinesteaks, 1 Lammfilet, 1 Rumpsteak mit Kräuter- und Knoblauchbutter ⁸
191 Rumpsteak Maredo 21,50	196 Griechischer Filetteller 24,00
mit pikanter scharfer Soße ^{4,7,8}	2 Lammfilets, 2 Schweinefilet-Medaillons und Hühnerbrustfilet dazu Kräuter- und Knoblauchbutter ⁸
192 Rumpsteak Maredo 21,50	
mit Tomaten-Sahnesoße ^{4,7,8}	
193 Rumpsteak Maredo 21,50	
mit Pfeffersoße ^{4,7,8}	
194 Rumpsteak Maredo 21,50	
mit gebratenen Zwiebeln und Champignons	

„Zu unseren Steak Gerichten servieren wir als Beilage Pommes frites, Reis und Krautsalat, Bohnensalat, Tomate, Gurke und Tzatziki“ ⁸

MAREDOSTEAKS AUF HEISSEM EISEN



197 220 g Maredo-Steak 21,50
mit Kräuterbutter ⁸
198 260 g Maredo-Steak 24,00
mit Kräuterbutter ⁸

Zu den Maredo-Steaks servieren wir als Beilage Knoblauchbrot oder Pommes frites, Krautsalat, Bohnensalat, Tomate, Gurke und Tzatziki. ⁸

MEDITERRANE GERICHTE

200 Spaghetti mit Gyros 14,50
in Käse-Sahne-Soße mit Käse überbacken dazu gemischter Salat und Tzatziki ^{4,7,8}
201 Mousakas frisch zubereitet nach 16,00
„Art des Hauses“
Hackfleisch, Aubergine und Kartoffeln mit Fetakäse und Bechamelsoße überbacken dazu grüner Salat und Tzatziki ^{4,7,8}



PFANNENGERICHTE



- 203 **Schweineleber** **15,50**
mit Champignons, Paprika und Zwiebeln
gebraten dazu Kräuter-Sahnesoße, Reis, Pommes
frites
- 204 **Gyrospfanne** **16,00**
mit Champignons, frischer Paprika, Zwiebeln
in Sahnesoße dazu gemischter Salat und Tzatziki ^{4,7,8}
- 205 **Schweinemedallions „Metaxa“** **17,90**
mit Metaxa angebraten mit Kräuter-Sahnesoße mit
Champignons und Paprika dazu Reis und Pommes
frites ^{4,7,8}
- 206 **Hühnerbrustfilet** **17,50**
in Weißwein angebraten Champignons, Paprika mit
Kräuter-Sahnesoße dazu Reis und Pommes frites ⁸

SPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN

- 208 **Schweinefilet** **15,50**
mit Kräuterbutter ⁸
- 210 **Schweinefilet** **17,50**
mit Pfeffersoße ^{4,7,8}
- 211 **Schweinefilet** **17,00**
mit gebratenen Zwiebeln und Champignons
- 212 **Schweinefilet** **17,00**
mit würziger Metaxasoße ^{4,7,8}
- 214 **2 Schweinemedallions &
2 Schnitzel** **16,00**
mit Kräuterbutter ⁸
- 215 **Schweinemedallion, Hähnchen-
brustfilet, Schnitzel** **17,00**
mit Kräuterbutter ⁸
- 216 **Schweinemedallions** **15,50**
mit Kräuterbutter ⁸
- 217 **Schweinemedallions** **17,00**
mit pikant scharfer Soße ^{4,7,8}
- 218 **Schweinemedallions** **17,00**
mit Tomaten-Sahne-Soße ^{4,7,8}
- 219 **Schweinemedallions** **17,00**
mit Käsesoße ^{4,7,8}



- 220 **Schweinemedallions** **17,00**
mit Metaxasoße ^{4,7,8}
- 221 **Scalopinia** **16,50**
3 kleine Schweinesteaks mit Käsesoße ^{4,7,8}
- 222 **Scalopinia** **17,00**
mit gebratenen Champignons und Zwiebeln

*Zu allen Spezialitäten vom Schwein und den Pfannengerichten
servieren wir als Beilage Reis, Pommes frites, Krautsalat, Bohnensalat,
Tomate, Gurke und Tzatziki ⁸*

HUHN VOM GRILL

227	Hähnchenbrustfilet mit Kräuterbutter ⁸	14,50	230	Hähnchenbrustfilet mit Metaxasoße ^{4,7}	16,50
228	Hähnchenbrustfilet mit Käse-Soße ^{4,7,8}	16,50	231	Hähnchenbrustfilet mit Béarnaisesauce und frischen Champignons	16,50

... als Beilage servieren wir Reis, Pommes frites, Krautsalat, Bohnensalat, Tomate, Gurke und Tzatziki⁸

VEGETARISCHE GERICHTE

233	Gemüsepfanne mit Reis Brokkoli, Blumenkohl und Champignons mit Käsesoße und Käse überbacken ^{4,7,8}	15,00	235	Gegrilltes Gemüse Paprika, Zucchini, Aubergine und Knoblauchsoße ^{4,7,8}	14,00
234	Gemüsepfanne Brokkoli, Blumenkohl, Paprika, Tomaten und Champignons mit Käsesoße und Käse überbacken ^{4,7,8}	15,00	236	Briami Gemüseauflauf von frischer Aubergine, Zucchini, Paprika, Tomaten, Knoblauch, Petersilie in Olivenöl mit Käse überbacken ⁸	14,50

... als Beilage servieren wir Krautsalat, Bohnensalat, Tomate, Gurke und Tzatziki⁸

FISCHGERICHTE



237	Zanderfilet in Butter gebraten ⁸	19,00
238	Kalamares im Ganzen Tintenfisch gebraten	16,00
239	Kalamares in Ringen panierter Tintenfisch gebacken	15,50
240	Gambas in Olivenöl gebraten	19,00
243	Gavros kleine Sardellen in Mehl gewendet, gebraten dazu Knoblauchsoße und Tomaten-Gurkengarnitur	15,50
244	Schollenfilet dazu Knoblauchsoße	17,50

... als Beilage servieren wir Reis oder Pommes frites dazu Taramas, Knoblauchsoße, Krautsalat, Bohnensalat, Tomate, Gurke und Tzatziki⁸

SPEZIALITÄTEN VOM LAMM

252	Lammfilet 18,50 mit Kräuterbutter ⁸
253	Lammfilet 20,00 mit pikant scharfer Soße ^{4,7,8}
254	Lammfilet 20,00 mit gebratenen Zwiebeln und Champignons
255	Lammfilet 20,00 mit Tomaten-Sahne-Soße ^{4,7,8}
256	Lammfilet 20,00 mit Käsesoße ^{4,7,8}
257	Lammfilet 20,00 mit Metaxasoße ^{4,7}
258	Lammteller 21,00 2 Filet, 3 Lammkoteletts mit Kräuterbutter



Zu allen Spezialitäten vom Lamm servieren wir als Beilage Reis, Pommes frites und Krautsalat, Bohnensalat, Tomate, Gurke und Tzatziki⁸

LAMMHAXE AUS DEM BACKOFEN



259	Lamm 17,50 mit Aubergine und Käse überbacken dazu Brot oder Pommes frites ⁸
260	Lamm 16,50 mit grünen Bohnen dazu Brot oder Pommes frites
261	Lamm 16,50 mit weißen Bohnen dazu Brot oder Pommes frites
262	Lamm 17,50 mit Briami und Käse überbacken dazu Brot oder Pommes frites
263	Lamm 16,50 mit Kritiharaki (griechische Reismudeln)

Zu allem Gerichten aus dem Backofen servieren wir als Beilage Krautsalat, Bohnensalat, Tomate, Gurke und Tzatziki⁸



ACHTUNG GEBURTSTAGSKINDER!

... ab 4 Personen bekommt das Geburtstagskind (noch 3 Tage nach seinem Geburtstag) einen Gutschein in einem Wert über sein bestelltes Essen!

DESSERTS

<p>264 Galoktoburiko 5,50 (Griechische Spezialität) Blätterteig mit Grießcreme- füllung, Vanilleeis, Schokosoße und Sahne⁸</p> <p>265 Original Griechischer „Sahniger Joghurt“ 4,50 mit Honig und Nüssen⁸</p> <p>266 Vanille Eis⁸ (Sahne +0,50) 4,00</p> <p>267 Gemischtes Eis mit Himbeersoße^{1,7,8} 5,00</p> <p>268 Gemischtes Eis mit Amarena- Kirschen^{1,3,7,8} 5,50</p> <p>269 Vanille Eis mit Honig und Nüssen Schlagsahne⁸ 5,50</p>		<p>270 Vanille Eis mit Schokosoße 5,50 Schlagsahne⁸</p> <p>271 Kinder Eis 2,50</p>
---	--	--



WARMER GETRÄNKE

<p>272 Mocca 2,00</p> <p>273 Tasse Kaffee 2,00</p> <p>274 Latte Macchiato 3,50</p> <p>275 Tasse Tee 2,00</p>		<p>276 Tasse Cappuccino 2,50</p> <p>277 Tasse Espresso 2,00</p>
--	--	---

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<p>295 kl. Coca-Cola 0,2l^{1,3,9} 2,00</p> <p>278 Coca-Cola 0,3l^{1,3,9} 2,60</p> <p>279 Coca-Cola 0,4l^{1,3,9} 3,40</p> <p>296 Coca-Cola 0,5l^{1,3,9} 4,00</p> <p>285 Coca-Cola Zero 0,2l^{1,3,9,11} 2,00</p> <p>297 kl. Sprite 0,2l³ 2,00</p> <p>280 Sprite 0,3l³ 2,60</p> <p>281 Sprite 0,4l³ 3,40</p> <p>298 Sprite 0,5l³ 4,00</p> <p>299 kl. Fanta 0,2l^{1,3} 2,00</p> <p>282 Fanta 0,3l^{1,3} 2,60</p> <p>283 Fanta 0,4l^{1,3} 3,40</p> <p>300 Fanta 0,5l^{1,3} 4,00</p>		<p>301 Mineralwasser 0,25l 2,50</p> <p>284 Fl. Mineralwasser 0,75l 6,50</p> <p>286 Apfelsaft 0,2l 2,00</p> <p>287 Orangensaft 0,2l 2,00</p> <p>288 Bananensaft 0,2l 2,00</p> <p>289 Kirschsafte 0,2l 2,00</p> <p>290 Bitter Lemon 0,2l^{2,3} 2,00</p> <p>291 Apfelschorle 0,3l 2,60</p> <p>302 Apfelschorle 0,4l 3,40</p> <p>292 Spezi (Fanta/Cola) 0,3l^{1,3,9} 2,60</p> <p>294 BaKi (Banane/Kirsch) 0,2l 2,30</p>
--	--	---

BIERE

303	Bitburger Pils 0,3l	2,70	309	Fl. Hefeweizen 0,5l	4,10
304	Bitburger Pils 0,4l	3,50	310	Fl. Hefeweizen alkf. 0,5l	4,10
305	Bitburger Pils 0,5l	4,10	311	Fl. Bitburger Pils	2,70
306	Alster 0,3l ³	2,70	312	Fl. Diebels-Alt	2,70
307	Alster 0,4l ³	3,50	313	Fl. Vita-Malz	2,70
308	Alster 0,5l ³	4,10	314	Fl. Bitburger alkf.	2,70

APERITIFS

316	Ouzo „Spezial“ 0,2cl	1,50
317	Marsala 0,2cl	2,00
318	Sambuca 0,2cl	2,00
319	Martini, bianco 0,4cl	4,00
320	Martini, rosé 0,2cl	4,00

SPIRITUOSEN

321	Berentzen Korn	1,50
322	Rosche Uralt	2,00
323	Jägermeister	2,00
324	Underberg	2,00
325	Sambuca	2,00
326	Fernet Branca	2,00
327	Kümmerling	2,00
328	Spezi (Korn/Cola) ^{1,3,9}	2,00
329	Charly (Weinbrand/Cola) ^{1,3,9}	2,00
330	Bacardi/Cola 1,3,9	3,00
331	H.K.T.	2,00
332	Grappa	2,00
333	Linie Aquavit	3,00
334	Bommerlunder	2,00
335	Wodka / Orange	3,00

LIKÖRE

336	Baileys auf Eis	2,00
337	Bananenlikör	1,50
338	Kaffee-Ouzo-Likör	2,00
339	Amaretto	1,50

SEKT / PICCOLO

340	Fl. Sekt, trocken 0,75cl	18,00
341	Fl. Piccolo, trocken 0,2cl	5,50

WHISKEY / WEINBRAND

342	Jonny Walker mit Cola	3,50	344	Metaxa*****	2,50
343	Jim Beam mit Cola	3,50	345	Metaxa*****	3,00
			293	Metaxa 30 Jahre	4,50

GRIECHISCHE ROTWEINE (OFFEN)

... 0,25 l		... 0,5 l		
346	Weinschorle	4,50	347 Weinschorle	8,50
348	Imigliko halbsüß	5,00	349 Imigliko halbsüß	9,50
350	Roditis herb, halbtr. Rose	5,00	351 Roditis herb, halbtr. Rose	9,50
352	Anthos trocken	5,00	353 Anthos trocken	9,50
354	Mavrodafni süß	5,50	355 Mavrodafni süß	10,50
356	Naussa trocken	5,40	357 Naussa trocken	10,00
358	Black-Label lieblich	5,40	359 Black-Label lieblich	10,00
360	Makedonikos halbtrocken	5,00	361 Makedonikos halbtrocken	9,50

GRIECHISCHE WEISSWEINE (OFFEN)

... 0,25 l		... 0,5 l		
362	Weinschorle	4,50	363 Weinschorle	8,50
364	Retzina geharzt	4,50	365 Retzina geharzt	9,00
366	Anthos trocken	5,00	367 Anthos trocken	9,50
368	Samos süß	5,50	369 Samos süß	10,00
370	Imigliko halbsüß	5,00	371 Imigliko halbsüß	9,50
372	Makedonikos halbtrocken.....	5,50	373 Makedonikos halbtrocken.....	9,50

FLASCHENWEINE

Rotwein		Weißwein		
374	Black-Label lieblich 0,7l	15,50	374 Retzina geharzt 0,5l Malamatina	9,50
375	Imigliko halbsüß 0,7l	14,50	375 Anthos trocken 0,75l	14,50
376	Anthos trocken 0,75l	14,50	376 Samos süß 0,7l	15,50
377	Mavrodafni süß 0,7l	16,50	377 Makedonikos halbtr. 0,75l	15,50
378	Naussa trocken 0,7l	16,50	378 Imiglikos halbsüß 0,75l	15,50
379	Makedonikos halbtr. 0,75l	15,50		

SPEZIELLE WEINE



AMETHYSTOS ROSE

Rosé / Trocken

Der Amethystos Rosé vom Weingut Costa Lazaridi ist eine explosive Cuvée aus Merlot und der dynamischen Cabernet Sauvignon Traube. Das Weingut Costa Lazaridi im Anbaugebiet Drama in Nordgriechenland ist vielen Weinkennern ein Begriff. Die einzelnen Jahrgänge werden genau beobachtet und die Qualitätsrichtlinien werden streng beachtet. Nur die besten Trauben erreichen uns in Form von sehr guten Weinen.

Die lebendige rosarote Farbe stellt auf seine aromatische Reichhaltigkeit ein, wo Erdbeere, Brombeere und blumige Aromen dominieren. Der Amethystos Rosé ist spritzig und sehr erfrischend. Der Geschmack des Weines ist fruchtbetont, im Abgang ist er recht nachhaltig. Bei 12°C ist der Rosé eine harmonische Begleitung zu hellen Fleischsorten. Die Paarung mit gegrilltem Geflügel führt zu einer einmaligen geschmacklichen Erfahrung.

Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot
 Alkoholgehalt in %Vol.: 13
 Trinktemperatur in °C: 12
 Charakter: blumig, frisch, knackig

 Flasche (0,75l) **23,50**



TECHNI ALIPIAS ROSÉ 2017

Rosé / Trocken

Der Techni Alipias rosé ist knackig, vollmundig und gut strukturiert. Er duftet nach frischen Erdbeeren, Brombeeren und Schwarzkirschen. Geniessen Sie ihn zu frischen Salaten, gebratenen Lachs oder ganz einfach als Solisten.

Rebsorte: Syrah, Merlot, Sangiovese, Nebbiolo, Cabernet Sauvignon
 Alkoholgehalt in %Vol.: 13
 Passt zu: Frischen Salaten, Gemüseteller, frischen, geräucherten oder gebeizten Lachs, Aperitif, toller Terrassenwein

 Flasche (0,75l) **23,50**

AMALAGOS PLOES WHITE
Weiß / Trocken

Cuvée aus den Rebsorten Sauvignon Blanc 80% & Moscato 20%

Alkoholgehalt in %Vol.: 13




 Flasche (0,75l) **18,50**

PRIVATE COLLECTION ANTONOPOULOS
Weiß/Trocken

Der Private Collection Weißwein von Antonopoulos ist ein reinsortiger Chardonnay. Die Trauben werden im Westen der Peloponnes auf einer Höhe von 100m angebaut. Das milde mediterrane Klima, die feine Bodenbeschaffenheit und die Meeresfeuchte tragen zum Charakter dieses Weins bei. Der Private Collection Weißwein ist von hellgelber Farbe mit Aromen von Ananas, Birne und grünem Apfel. Vollmundig, fruchtig rund und ausgewogen mit einem stilvollen Finale. Ein geschmackvoller Chardonnay, der bei 8°-10°C zu Geflügel, Fisch, Fleischgerichten mit heller Soße und reifen Käsesorten serviert werden kann.

Rebsorte: Chardonnay
 Jahrgang: 2018
 Alkoholgehalt in %Vol.:13.5
 Trinktemperatur in °C: 10
 Geschmack: trocken



 Flasche (0,75l) **18,50**




TECHNI ALIPIAS WEISS
Weiß / Trocken

Fruchtig und aromatisch

Weingut: Techni Alipias/Wine Art Estate
 Rebsorten: 80 % Sauvignon Blanc- 20 % Assyrtiko
 Lage: Drama, Nordgriechenland
 Farbe: hellgelb mit grünen Reflektionen
 Nase: intensiv und frisch. Eine Kombination aus Zitrus und Mango
 Geschmack: Die klare Frische im Mund wird um einen buttrigen Touch erweitert.
 Passt zu: Meeresfrüchten, gegrillten Fisch, Fleisch mit weißer Sauce
 Alkoholgehalt: 12,5%
 Trinktemperatur: Kühl bei 8-10 Grad.
 Die Kombination aus dem internationalen Sauvignon Blanc und dem griechischen Assyrtiko führen zu diesem klaren, aromatischen und fruchtigen Weißwein.

Goldmedaille 14th International Competition of Wine - Thessaloniki 2014

 Flasche (0,75l) **23,50**



AXIA ALPHA ESTATE
Rot / Trocken

Der Axia Rotwein von Alpha Estate ist eine großartige Kombination von Syrah und Xinomavro. Die 9-monatige Lagerung in Eichenholzfässern und die darauf folgende 15-monatige Reifung in der Flasche bringen seine Aromen intensiv zur Geltung.

Der Axia Rotwein hat eine tiefe purpurne Farbe. Im Bouquet harmonisieren Pflaumen und Blaubeeren ideal mit Vanille, Pfeffer und Nelke. Vollmundig mit Holznoten versetzter Geschmack, ausgewogene Tannine, eine ausbalancierte Säure und ein langer Abgang sprechen für einen qualitativ hochwertigen Wein.

Rebsorte: Syrah, Xinomavro
 Alkoholgehalt in %Vol.: 13
 Trinktemperatur in °C: 17
 Charakter: aromatisch, balanciert, vollmundig

 Flasche (0,75l) **24,50**




TECHNI ALIPIAS ROT
Rot / Trocken

Ein wunderbarer komplexer Wein für würzige Speisen

Rotwein, trocken
 Weingut: Techni Alipias/Wine Art Estate
 Rebsorten: 70 % Cabernet Sauvignon - 30 % Agiorgitiko
 Lage: Drama, Nordgriechenland
 Farbe: tiefes purpurrot.
 Nase: Komplexes Bouquet von Kirschen und Pflaumen mit Noten von Pfeffer und Vanille.
 Geschmack: Reich, voll, wohlstrukturiert mit sanft eingebundenen Tanninen.
 passt zu: stark gewürzten Speisen wie Wild, rotes Fleisch und Geflügel mit scharfen Saucen.
 Alkoholgehalt: 14%
 Trinktemperatur: 16 - 18 Grad
 kann längere Zeit gelagert werden (10 Jahre)

Goldmedaille I.W.C Thessaloniki 2013

 Flasche (0,75l) **26,50**



MERLOT ANTONOPOULOS
Rot / Trocken

Sortenreiner Rotwein aus der saftigen Traube Merlot. Die Rebstöcke werden in der Region Achaia in einer Höhe von 200 m, auf einem Boden bestehend aus Kalk und Sand, angebaut. Die zwölfmonatige Lagerung in kleinen Eichenholzfässern ergibt einen vollmundigen Charakter und einen dezenten Holzton. Die ausgezeichnete Tanninstruktur und der intensive Duft von roten Früchten und Vanille geben dem Merlot Rotwein von Antonopoulos die richtige Balance und ein sehr angenehmes Finale.

Rebsorte: Merlot
 Alkoholgehalt in %Vol.: 14,5
 Trinktemperatur in °C: 18

 Flasche (0,75l) **18,00**

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE



Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse

z.B. Brot und Gebäck, Kuchen, Teigwaren, Suppen, Soßen, Paniermehl, Semmelbrösel, Desserts, Schokolade



Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

z.B. Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi



Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse

z.B. Eierteigwaren, Mayonnaise, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Faschierter Braten, Burger, Pasteten, Soßen, Dressings



Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (ausser Fischgelatine)

z.B. Kracker, Soßen, Suppen, Würzpasteten, Würste, Brotaufstriche, Pasteten



Ednüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

z.B. Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, Brotaufstriche, Cerealien, Müsli, Schokolade, Marinaden, Eis, Likör



Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

z.B. Brot, Kuchen, Margarine, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Mayonnaise, Eis



Milch von Säugetieren und Milchzeugnisse (inklusive Laktose)

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Margarine, Müsli, Schokolade, Kartoffelpüree, Desserts, Kakao, Wein



Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Joghurt, Käse, Aufstriche, Müsli, Schokolade



Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

z.B. Suppengrün, Gewürzbrot, Wurst, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Brühe, Suppen, Eintopf, Marinaden



Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

z.B. Fleischerzeugnisse, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, Käse, Essiggurken



Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

z.B. Brot, Knäckebröt, Gebäck, Müsli, Falafel, Salate, Humus, Marinaden, Desserts



Schwefeldioxid und Sulfite

z.B. Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips, gesalzener Trockenfisch



Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

z.B. Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eiersatz, Kaffeeersatz



Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

z.B. Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

Legende Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff

2 mit Konservierungsstoffe

3 mit Antioxidationsmittel

4 mit Geschmacksverstärker

5 Gewachst (Früchte)

6 mit Nitrit Pökelsalz

7 mit Säuerungsmittel

8 mit Milcheiweiß

9 koffeinhaltig

10 Chininhaltig

11 mit Süßungsmittel