



Zesta ke Kria Orektika

Kalte und warme Vorspeisen

- | | |
|--|-------|
| 01. Zaziki ^G "griechischer Art" (Hausgemacht)
Griechischer Joghurt mit Gurken und Knoblauch | 6,50 |
| 04. Taramas Fischrogen-Creme | 8,00 |
| 04. Feta Original griechischer Schafskäse
garniert mit Tomaten Peperoni und Oliven | 7,00 |
| 07. Elies & Piperies Oliven ⁵ und Peperoni ^{2,3} | 6,50 |
| 09. Saganaki ^{A,C,G} Gebratener paniierter Feta-Käse
mit Tomaten, Oliven ⁵ und Peperoni ^{2,3} | 9,50 |
| 10. Boujourdi ^G Gebackener Feta-Käse
mit Paprika, Zwiebeln und frischen Tomaten in Olivenöl | 10,50 |
| 12. Garides A.O.P. ^B Wildfang Garnelen
gebraten in Olivenöl, Chili und Knoblauch | 15,00 |
| 29. Skordopsomo ^{A,G} Geröstetes Brot mit Knoblauch | 6,00 |
| 30. Boukies ^{A,G} Geröstetes Brot
mit Feta-Käse, Tomatenwürfel und Knoblauch | 8,50 |
| 31. Melintzanes Tiganites Gebratene Auberginen mit Zaziki ^G | 8,00 |
| 32. Kolokithakia Tiganita Gebratene Zucchini mit Zaziki ^G | 8,00 |
| 36. Chtapodi sharas ^M
Oktopus vom Grill mit Olivenölmarinade und Knoblauch | 16,00 |
| 38. Piperonia Sharas
Gegrillte Peperoni mit Knoblauch-Sahnesauce ^G | 9,50 |



Zesta ke Kria Orektika

Kalte und warme Vorspeisen

- | | |
|---|--------------|
| 39. Kalamarakia^M | 13,50 |
| Gegrillte Baby Kalamares mit
Mayonnaise-Aioli, und fr. Kräutern | |
| 40. Garides Saganaki^{B,G} | 15,00 |
| Wildfang Garnelen im Tomaten-Knoblauch-
Basilikumsauce. Garniert mit Feta-Käse | |
| 42. Dolmadakia^G | 8,00 |
| Gefüllte Weinblätter mit Reis,
dazu Zaziki und Tomaten | |
| 44. Ouzo-Therapia für 2 Personen | 22,00 |
| Vorspeisen Kombination
aus kalten und warmen Vorspeisen | |

Salates / Salate

- | | |
|---|--------------|
| 50. Choriatiki Salata^{5,G} | 13,00 |
| Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken,
Zwiebeln, Oliven, Paprika, Feta-Käse, Peperoni | |
| 51. Mozzarella Domata^G | 13,00 |
| Burrata Mozzarella mit Cherry-Tomaten,
rote Zwiebeln und Olivenöl Garniert mit Basilikum | |
| 53. Gyros Salata | 14,00 |
| Gyrosfleisch auf grünem Saison Salat, Gurken,
Zwiebeln, Tomaten, rote Zwiebeln, Peperoni | |
| 55. Hermes Salata^{C,G} | 14,00 |
| Mix Salat mit Hähnchenbrustfilet, Tomaten, Gurken,
Peperoni, Eier, Cesar Sauce und Parmesan flakes | |



Gyros & Kreatika Scharas

Gyros & Grill Spezialitäten

- | | |
|---|--------------|
| 80. Gyros mit Zaziki und rote Zwiebeln | 17,00 |
| 82. Gyros Tiri
Gyros mit Metaxasauce, überbacken mit Käse | 19,50 |
| Alle Gyrosgerichte servieren wir mit
Steakhouse Pommes und Reis | |
| 87. Metaxa Spieß ^{1,G}
Schweinefilet Spieß mit Goudakäse und Metaxasauce,
dazu Steakhouse Pommes und Reis | 19,50 |
| 88. Schnitzel ^{1,C,G}
Schweineschnitzel paniert mit Champignonsauce,
garniert mit Micro Roots, dazu Steakhouse Pommes | 18,50 |
| 90. Souvlakia ^G
2 Schweinefiletspieße vom Grill mit Tomaten, Zwiebel,
Paprika, dazu Zaziki, Steakhouse Pommes und Reis | 19,00 |
| 91. Bifteki Classico ^{1,G}
Hacksteak gefüllt mit Peperoni Würfel, Feta und
Goudakäse, fr. Tomatenwürfel, Kräuterbutter, dazu
Steakhouse Pommes, Reis und Zaziki | 18,00 |
| 92. Psaronefri
Schweinefilet vom Grill mit Basilikum-Zitrone Öl,
Garniert mit Micro Roots, dazu Steakhouse
Pommes und Reis | 19,50 |
| 94. Fileto Gemisto ^{1,G}
Schweinefilet vom Grill gefüllt mit Peperoni Würfel,
fr. Tomatenwürfel, Feta und Goudakäse mit Sauce
Bearnaise, dazu Steakhouse Pommes und Reis | 20,50 |
| 95. Souvla Feta ^{1,7,C,G}
Schweinefiletrouladen am Spieß vom Grill gefüllt mit
Feta-Käse, Peperoni, Zwiebel, mit Sauce Bearnaise,
dazu Steakhouse Pommes und Reis | 19,50 |

- 98. Souzoukakia** ^G Hackröllchen vom Grill **16,70**
mit Steakhouse Pommes, Reis und Zaziki
- 100. Paidakia** **29,50**
Lammkoteletts(Kronen) vom Grill mit
Mittelmeerkräutern, Mayo-Aioli ^{7,C,J}, garniert mit Micro Roots,
dazu Steakhouse Pommes und Reis
- 112. Kotopoulo Souvlaki** **18,90**
2 Hähnchenspieße vom Grill mit Paprika, Zwiebeln,
griechischer pikanter Sauce, dazu Steakhouse Pommes
und Reis
- 113. Kotopoulo Fileto** **19,00**
Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Champignonsauce,
dazu Steakhouse Pommes und Reis

Moscharisia Kreateda / vom Rind

- 120. Kontra Fileto** Rumpsteak vom Grill **23,90**
mit Olivenöl-Mittelmeerkräuter, Basilikum-Mayonnaise,
Micro Roots Garnitur, dazu Steakhouse Pommes
- 121. Kontra Fileto Kremidaki** Rumpsteak vom Grill **24,90**
mit gerösteten Zwiebeln und Kräuterbutter,
dazu Steakhouse Pommes
- 122. Mosharaki tis Jajas** ^{1,G} **27,90**
Rumpsteak vom Grill mit gebratenen Zwiebeln
und griechischer pikanter Sauce, überbacken mit Käse,
dazu Steakhouse Pommes
- 123. Sikoti** Rinderleber vom Grill **17,50**
mit gerösteten Zwiebeln, Basilikum-Mayonnaise,
dazu Steakhouse Pommes und Reis
- 126. Kontra Fileto al Peppe** **26,90**
Rumpsteak vom Grill mit Pfeffersauce,
dazu Steakhouse Pommes



Anamikta Scharas *Kombinationen vom Grill*

- 130. Piato Fileto^G** Filet-Teller **21,50**
mit Rumpsteak, Hähnchenbrustfilet, Schweinefilet und Gyros, dazu Steakhouse Pommes, Zaziki und Reis
- 131. Anamikto^{1,G}** Grill-Teller **18,30**
mit Gyros, Souvlaki, Hacksteak und Rinderleber, dazu Steakhouse Pommes, Zaziki und Reis
- 132. Spezial Piato^G** Spezial-Teller **18,70**
mit Gyros, Souvlaki, Hacksteak gefüllt mit Feta-Käse, dazu Steakhouse Pommes, Zaziki und Reis
- 133. Chorio^G** Bauern-Teller **19,40**
mit Gyros, Hacksteak, Lammkrone, Souvlaki, dazu Steakhouse Pommes, Zaziki und Reis
- 134. Bekri Piato^G** **18,90**
Gyros, Souvlaki, Hähnchenbrustfilet, Schweinesteak, dazu Steakhouse Pommes, Zaziki und Reis

Psaria / Fischgerichte

- 159. Tsipoura Scharas** Dorade Royal **23,50**
vom Grill mit Zitronen-Basilikum Olivenöl, dazu Gemüse aus der Pfanne
- 161. Kalamari** Babykalamares vom Grill **24,00**
mit Zitronen-Basilikum Olivenöl, Knoblauch, Mayonnaise-Aioli, dazu Gemüse aus der Pfanne
- 162. Solomos^{7,C,J}** Lachsfilet **23,50**
aus der Pfanne mit Zitronen- Basilikum Olivenöl, Mayonnaise-Aioli, dazu Gemüse aus der Pfanne
- 166. Garides Grill^{7,C,J}** Riesengarnelen **27,00**
vom Grill mit Zitronen- Basilikum Olivenöl, Mayonnaise-Aioli, dazu Gemüse aus der Pfanne



Oikogeniaka Fagita / Familiengerichte

170. Piatela gia dio ^G 42,00

Grill-Platte für zwei Personen mit Gyros, Souvlakia, Hacksteak, Lammkotelett (Kronen) und Rinderleber, dazu Zaziki, Steakhouse Pommes Reis und Bauernsalat ^{2,6}

171. Piatela HERMES ^{1,G} 44,00

Grill-Platte für zwei Personen mit Gyros, Souvlakia, Hähnchenbrustfilet, Schweinemedallions und gefüllte Hacksteaks mit Feta-Käse, dazu Steakhouse Pommes, Reis, Zaziki und Bauernsalat ^{2,6}

**Die Platten können zum analogischen Preis
auch für 3 oder 4 Personen hergestellt werden**

Beilagen

Tomatenreis	4,00
Steakhouse Pommes	4,50
Kroketten¹⁶	4,00
Folienkartoffel mit Zaziki ^G	6,50
Scheiben Kartoffeln	4,50
Grüner Salat	7,50
Tagesgemüse	7,00
Gemüsereis	6,00

Saucen

Bearnaisesauce ^{7,C,G,I}	4,50
Hollandaisesauce ^{7,C,G,I}	4,50
Pfeffersauce ^{7,A}	4,50
Pikanter sauce	4,50
Champignonsauce ^{7,A}	4,50
Metaxasauce ^{7,G}	4,50
Knoblauch-Sahnesauce ^{7,G}	4,50



Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{1,7,8}	Fl. 0,2 l	2,90
Coca Cola light ^{1,7,8}	Fl. 0,2 l	2,90
Fanta ^{1,3} / Sprite / Spezi ^{1,3,7,8}	Fl. 0,2 l	2,90
Apfelschorle	Fl. 0,25 l	3,30
Oragensaft / Apfelsaft	Fl. 0,2 l	3,50
Bitter Lemon ⁹ / Ginger Ale ^{1,9}	Fl. 0,2 l	3,50
Tonic Water ⁹	Fl. 0,2 l	3,50
Mineral Wasser	Fl. 0,25 l	3,00
Mineral Wasser	Fl. 0,75 l	6,50
Stilles Wasser	Fl. 0,5 l	6,00

Bier vom Fass

Bitburger Pils	0,3 l	3,30
Bolten Alt	0,3 l	3,30
Benediktiner	0,5 l	4,90
Benediktiner	0,3 l	3,30
Bitburger Pils	0,2 l	2,60
Bolten Alt	0,2 l	2,60

Bier aus der Flasche

Benediktiner (Alkoholfrei)	Fl. 0,3 l	3,50
Weizenbier (Alkoholfrei)	Fl. 0,5 l	5,00
Malzbier	Fl. 0,33 l	4,00
Alkoholfreies Bier	Fl. 0,33 l	4,00
Radler (Alkoholfrei)	Fl. 0,33 l	4,00



Offene Weine 0,2 l

Trocken Weißwein^N	7,00
Trocken Rotwein^N	7,50
Trocken Roséwein^N	7,00
Retsina^N harzwein	6,00
Imiglykos^N halbsüß Weißwein	7,00
Imiglykos^N halbsüß Rotwein	7,50
Samos^N Weiß, Likörwein	10,00
Mavrodaphne^N Rot, Likörwein	9,50

Flaschen Weine

Trocken Weißwein^N	0,75 l	24,50
Trocken Rotwein^N	0,75 l	25,50
Imiglykos^N halbsüß Weißwein	0,75 l	21,00
Imiglykos^N halbsüß Rotwein	0,75 l	21,00
Rosé^N halbtrocken	0,75 l	24,50
Retsina^N Kechribari harzwein	0,75 l	20,00
Retsina^N Kechribari harzwein	0,5 l	14,50
Amethystos^N Rot trocken	0,75 l	35,00
Amethystos^N Weiss trocken	0,75 l	33,00
Amethystos^N Rosé	0,75 l	34,00

Cognac

Metaxa *****	2 cl	3,50
Metaxa *****	2 cl	5,50
Metaxa flambiert	2 cl	5,00
Metaxa 40 Jahre alt	2 cl	8,00
Metaxa Reserve	2 cl	11,00



Sekt & Champagner

Prosecco Fl. ^N	0,75 l	27,00
Prosecco Piccolo Fl. ^N	0,2 l	9,50
Moët & Chandon ^N	0,2 l	38,00
Moët & Chandon ^N	0,375 l	79,00
Moët & Chandon ^N	0,75 l	120,00

Aperitifs & Liköre

Tentoura Castro	4 cl	4,00
Aquavit	4 cl	3,50
Ouzo	2 cl	2,50
Ouzo auf Eis	4 cl	4,50
Korn	2 cl	2,50
Tsipouro	2 cl	4,00
Underberg	2 cl	3,00
Fernet Branca	2 cl	3,00
Kuemmerling	2 cl	3,00
Sambuca	2 cl	3,50
Malteser	2 cl	3,00
Grappa	2 cl	4,00
Jägermeister	2 cl	3,50
Hugo	0,2 l	8,50
Aperol	0,2 l	8,50
Lillet Wild Berry	0,2 l	8,50
Kir Royal		8,50
Daiquiri		12,50
Caipirinha		12,00
Mojito		12,50



Spiritouosen

Baileys¹	5 cl	7,00
Martini auf Eis	5 cl	7,50
Bianco / Rosso / Dry		
Bacardi	5 cl	6,00
Campari	5 cl	6,00
Gin Bombay Sapphire	5 cl	8,00
Wodka Belvedere	5 cl	8,00
Ramazotti	4 cl	5,00
Negroni		8,50
Jack Daniel's	5 cl	8,50
Jim Beam	5 cl	8,50
Johnny Black	5 cl	8,50
Havana Black	5 cl	8,50

Allergenkennzeichnung

A=Glutenhaltiges Getreide
B=Krebstiere
C=Eier
D=Fisch
E=Erdnüsse
F=Soja
G=Milch (einschl. Laktose)
H=Schalenfrüchte (Nüsse)
I=Sellerie
J=Senf
K=Sesamsamen
L=Lupinen
M=Weichtiere
N=mit Sulfite/Schwefeldioxid

Lebensmittelzusatzstoffe:

1=mit Farbstoff
2=mit Konservierungsstoff
3=mit Antioxidationsmittel
4=mit Geschmacksverstärker
5=mit geschwärzt
6=mit Phosphat
7=Süßungsmittel
8=Koffeinhaltig
9=Chininhaltig
10=Taurin

Weitere Information über Zutaten, die Allergien an Personal fragen

Alle Preise inkl. Bedienung und MwSt



Griechischer Mokka	3,00
Tasse Kaffee (Crema)	2,80
Cappuccino	3,80
Tee (vers. Sorten)	4,00
Espresso	2,40
Doppelt Espresso	4,00
Espresso Macchiato	2,70
Doppelt Espresso Macchiato	4,20
Latte Macchiato	4,80
Milchkaffee	4,30
Schokolade mit Sahne	4,80



DESSERTS

Schokoladensoufflé ^{7,A,C,F,G} mit Stracciatella Eis	9,00
Crème brûlée ^{7,C,F,G} mit Früchten und Stracciatella Eis	8,50
Joghurt ^{G,H} (griechischer Art) mit Honig und Walnüssen	7,00

ICE CREAM



Pagoto Hermes

H1,7,F,G

7,50

Gemischtes Eis mit Stracciatella, Schoko, Vanille¹, sahn und
schokoladensauce

3 Kugeln Vanilleeis^{1,7,G}

7,50

mit heißen Himbeeren und sahn

3 Kugeln Vanilleeis

7,50

mit Amarena Kirschen und sahn

