



Zesta ke Kria Orektika

Kalte und warme Vorspeisen

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



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

Moscharisia Kreata / vom Rind

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



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, Schweinemedallons 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
Pikantersauce	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
Ramazzotti	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**

Creme 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, sahne und schokoladensauce

3 Kugeln Vanilleeis 1,7,G

7,50

mit heißen Himbeeren und sahne

3 Kugeln Vanilleeis

7,50

mit Amarena Kirschen und sahne

