

Lichtblick

GRIECHISCH ESSEN UND TRINKEN

Aperitif

Ouzo	2cl	2,50
Ouzo of Plomari	2cl	3,00

200ml Fl. 113,50

Der Plomari entsteht aus einer Kombination von aromatischen Samenkerneln und Kräutern der Insel Lesbos unter Verwendung von Anis aus Lisbori, der als der Beste weltweit gilt

Tsipouro	2cl	3,00
-----------------	-----	-------------

Griechischer Tresterbrand. Tsipouro wird aus den Pressrückständen weißer Rebsorten zweimal Destilliert

Metaxa	2,4	2cl	3,50
Prosecco	2,4	0,1l	3,90
Aperol Spritz	2,4	0,2l	6,90
Rhabarber Spritz	2,4	0,2l	6,90
Hugo	2,4	0,2l	6,90

mezedes „Vorspeisen“

02. ZAZIKI behutsam cremig gerührter Joghurt mit Knoblauch & knackigen Gurken	7	5,90
01. TARAMAS Creme aus Fischrogen & Kartoffeln mit einer feinen Zitronennote	4	5,90
25. CHTIPITI pikante Schafskäsecreme mit frischen Chilis, Zitronensaft & Olivenöl	7	5,90
03. MELITZANOSALATA Auberginensalat mit Walnüssen & frischen Kräutern	8	6,90
05. SAGANAKI FETA gebackener Fetakäse mit einer goldbraunen Semmelbröselkruste	1,3,7	7,90
08. ELIES ME PIPERIES Oliven & Peperoni	20	6,90
09. TIGANITA KOLOKITHAKIA knusprig gebackene Zucchini-scheiben mit Zaziki	1,3,7	9,90
10. TIGANITES MELITZANES knusprig gebackene Auberginenscheiben mit Zaziki	1,3,7	9,90
14. SARDELLES TIGANITES knusprig gebratene Sardinen mit Zaziki	1,3,4,7	9,90
18. PIPERIES FLORINIS Gefüllte rote Paprika mit Schafskäse und Knoblauchdressing	7	8,90
26. FETA FOURNOU Feta aus dem Backofen mit Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Tomaten, Paprika & Knoblauch	7, 20	7,90
22. PIKILIA Gemischter Vorspeisenteller	1,3,7,20	12,90
27. PIKILIA FÜR 2 PERSONEN Gemischter Vorspeisenteller	1,3,7,20	23,90

Vegetarische Gerichte

30. GEGRILLTE ZUCCHINI mit gebackenem Schafskäse dazu Auberginencreme & Tomatenreis	7	15,90
31. DICKE BOHNEN mit Schafskäse, Rosmarinkartoffeln & Salat	7	15,90

kiria piata „Hauptgerichte“

56. SOUZOUKAKIA EXOCHIKA drei gegrillte Hacksteaks in Metaxasauce mit Schafskäse überbacken, Rosmarinkartoffeln & Salat	1,3,7,10	16,90
45. FILETO CHIRINO gegrilltes Schweinefilet in Metaxasauce mit Schafskäse, Rosmarinkartoffeln & Salat	3,7,10	17,90
57. SUVLAKI zwei Suflakispieße vom Grill mit Zaziki, Tomatenreis & Salat	7,10	15,90
51. GYROS mit Zaziki, Tomatenreis & Salat	7,10	15,90
52. GYROS ÜBERBACKEN in Metaxasauce mit Rosmarinkartoffeln & Salat	3,7,10	16,90
54. GYROS & SUVLAKI mit Zaziki, Tomatenreis & Salat	7,10	17,90
55. GYROS & KALAMARI mit Zaziki, Tomatenreis & Salat	5,7,10	17,90
43. SUVLAKI & KALAMARI mit Zaziki, Tomatenreis & Salat	5,7,10	17,90
41. SCHNITZEL „WIENER ART“ aus der Pfanne mit Pommes Frites & Salat	1,3,7,10	14,90
42. HÄHNCHENBRUST NATUR gegrillt mit Pommes Frites & Salat	10	15,90
58. KREATOPIATELA gemischte Grillplatte mit Hähnchenbrust, Schweinelendchen, Lammkotelett & Hacksteak dazu Zaziki, Tomatenreis & Salat	1,3,7,10	19,90

arni fournou „Lammgerichte“

46. PAIDAKIA Lammkoteletts vom Grill, mit Zaziki Rosmarinkartoffeln & Salat	7,10	21,50
61. ARNI ME GIGANTES Lammfleisch mit dicken Bohnen & Schafskäse überbacken dazu Rosmarinkartoffeln	7	19,50
62. ARNI FASOLAKIA Lammfleisch mit grüne Bohnen & Schafskäse überbacken dazu Rosmarinkartoffeln	7	19,50
63. ARNI MELITZANES Lammfleisch mit Auberginen & Schafskäse überbacken dazu Rosmarinkartoffeln	7	19,50

pedika „Kindergerichte“

111. KALAMARI gebacken mit Tomatenreis & Zaziki	1,5,7	12,90
112. SUVLAKISPIESS mit Tomatenreis & Zaziki	7	12,90
113. SCHWEINESCHNITZEL paniert mit Pommes Frites	1,3,7	11,90
114. GYROS mit Tomatenreis & Zaziki	7	12,90
115. HÄHNCHENBRUST natur mit Pommes Frites		11,90

psaria „Fischgerichte“

47. KALAMARIA TIGANITA Calamari gebacken mit Zaziki, Tomatenreis & Salat	1,5,7,10	17,90
48. KALAMARIA SHARAS Calamari gegrillt mit hausgemachtem Zitronen-Olivenöl-Dressing mit Zaziki, Rosmarinkartoffeln & Salat	5,7,10	19,90
64. KALAMARIA & GARIDES Calamari & Scampi gegrillt mit Zaziki, Rosmarinkartoffeln & Salat	5,6,7,10	21,90
53. PSAROPIATELA Varianten von Calamari, Scampi, Sardinien & Zungenfilet mit Zaziki, Rosmarinkartoffeln & Salat	5,6,7,10	21,90

salates „Salate“

23. CHORIATIKI Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Oliven, Peperoni, Schafskäse & Olivenöl-Dressing	1	12,90
66. SALATA ME KOTOPOULO bunter Salatteller mit Hähnchenbruststreifen & Balsamico-Dressing	10	15,90
201. SALATA ME GARIDES bunter Salatteller mit gegrillten Garnelen & Balsamico-Dressing	6,10	16,90
202. SALATE ME KALAMARI bunter Salatteller mit gegrillten Calamari & Balsamico-Dressing	5,10	16,90

Nachspeisen

231. GALAKTOBUREKO Blätterteig mit Vanille-Grießfüllung & Zimt	1,3,7	7,90
232. VANILLEEIS umhüllt von Blätterteigraspeln & Zimt	3,7	7,90
234. GRIECHISCHER JOGHURT mit Honig, Walnüssen & Zimt	8	7,90
238. SOUFFLE AU CHOCOLAT mit Vanilleeis	1,3,7	7,90
235. DESSERT VARIATION Der Desserttraum verfeinert mit Zimt	1,3,7,8	9,90

Extra Beilagen

TOMATENREIS	4,50
POMMES FRITES	4,50
ROSMARINKARTOFFELN	4,50
KLEINER GEMISCHTER BEILAGENSALAT	4,90
KLEINER BAUERNALAT 7	7,90
KRAUTSALAT	4,50
EXTRA WEISSBROT	2,00
DICKE BOHNEN	6,50

Genießen Sie täglich wechselnde Köstlichkeiten auf unserer Tageskarte!

Allergene & Zusatzstoffe

- (1) Weizen
- (3) Ei
- (4) Fisch
- (5) Weichtiere
- (6) Krebstiere
- (7) Milch
- (8) Walnüsse & Haselnüsse
- (10) Senf
- (20) Farbstoff
- (21) Konservierungsstoffe
- (22) Süßungsmittel
- (23) Phenylalaninquelle
- (24) Sulfite
- (25) Koffein

Getränke →