



HAUSSPEZIALITÄTEN

PULLED BEEF VOM BLACK ANGUS SHORT RIB im Bao Bun mit Ingwer Wasabi-Mayo (2 Stück)	18,00
GEGRILLTE PITA MIT MARINIERTEN ROAST BEEF STREIFEN und Ingwer Wasabi-Mayo	19,00
JACOBSMUSCHELN (Kammuscheln) mit Kräuter- Käsekruste	18,50
RINDERTATAR (aus greater Omaha Filet 130gr.) mit Wildkräuter Salatbouquet und gegrilltem Pita Brot	26,50
CEVICHE von Wolfsbarsch	23,50
SURF & TURF SPIEß aus Riesengarnelen und Hähnchenbrustfilet mit Knoblauch/Zitronenbutter, Gemüse, Kartoffelgratin und Blattsalat	29,50
FRITTO MISTO mit Pommes Frites, Aioli und Chili-Öl	29,50
THUNFISCH CARPACCIO mit Zitronen-Orangen Vinaigrette und Pistazien	25,00
TEMPURA GARNELEN IM BAO BUN mit Weißkohl, Karotten, Koriander, eingelegten roten Zwiebeln und Spicy Mayo	24,00



MEDITERRANEAN
CULINARY
SINCE 1955

WARME VORSPEISEN & KLEINE GERICHTE

GEGRILLTE MINIPITA, mit Schafskäse & Tomatenvinaigrette	8,00
GEGRILLTE PEPPERONI, mit Knobisauce	7,80
GEBRATENE ZUCCHINI, mit Zaziki	8,00
HALOUMI GRILLKÄSE, mit Olivenöl & Zitrone	8,50
AUBERGINEN, mit Zwiebel/Tomatensauce & Feta	8,80
GEGRILLTE AUBERGINE, mit Tomatenvinaigrette/Feta	8,80
SARDELLEN FRITIERT, mit Zitrone & Knoblauchsauce	8,30
MINI SOUTSUKAKIA, mit gegrilltem Pitabrot & Zaziki	8,40
ROTE PAPRIKA, mit Fetafüllung auf Blattspinat	9,00
6 SCHNECKEN, mit feinem Kräuterschaum	9,00
FETA, mit Sesamkruste & Honig	9,20
FETA, im Pfännchen überbacken	9,20
FRISCHE CHAMPIGNONS A LA CREME	8,80
KALAMARES FRITIERT, mit Zitrone & Zaziki	10,00
MUSCHELPFÄNNCHEN, mit Feta und Knoblauch	10,30
OKTOPUS GEBRATEN, mit Knoblauch & gegrillter Mini-Pita	16,00
GEMISCHTE VORSPEISENPLATTE, warm & kalt	23,00

Liste der Allergene und Zusatzstoffe ist auf Wunsch einsehbar



KALTE VORSPEISEN

DICKE WEIÙE BOHNEN, in Olivenöl	7,60
ZAZIKI	7,60
AUBERGINENCREME	7,60
FETACREME	8,00
GEFÜLLTE WEINTRAUBENBLÄTTER	8,00
SCHAFSKÄSE, mit Olivenöl	8,40
OKTOPUSSALAT, mit Olivenöl, weißem Balsamico & Zwiebeln	17,90
MEERESFRÜCHTESALAT, mit Olivenöl & Zitrone	17,90
LACHSCARPACCIO, mit Olivenöl & Zitrone	18,50

Liste der Allergene und Zusatzstoffe ist auf Wunsch einsehbar



MEDITERRANEAN
CULINARY
SINCE 1955

FLEISCHGERICHTE

AKROPOLISTELLER (300g) Rinderfilet, Schweinefilet, Lammkotelette, Fleischspieß, Hacksteak, mit Pommes Frites & gemischtem Salat	26,30
SHORT RIB GEGRILLT Irish Black Angus 650g, Ingwer-Knoblauch Glasur, Pommes Frites	42,00
AKRO BURGER 200gr. gegrilltes Rinderhack, Tomaten, Salat, Bacon, Cheddar, Sauce Tartar, Ketchup, Röstzwiebel und Pommes Frites	21,00
KALBSKOTELETTE (400g) mit Oreganokartoffeln & gemischtem Salat	34,00
PORTERHOUSE VOM KALB (400g+) mit Bratkartoffel & gemischtem Salat	37,00
LAMMKOTELETTES mit Oreganokartoffeln & gemischtem Salat	33,00
LAMMVARIATION Lammspieß, 2x Lammkotelettes, Lammpaillard, Grillgemüse, mit Oreganokartoffel & gemischtem Salat	33,00
LAMMRÜCKEN rosa auf Knoblauchrahm, Gemüse, Kartoffelgratin und gemischtem Salat	38,00
GEGRILLTE SPARE-RIBS (600G) gegrillt mit pikantem Dip	17,50
KALBSLEBER mit Rotweinzwiebeln, Feige, Röstkartoffel & gemischtem Salat	19,50
HACKSTEAK mit Mozzarella-Käsefüllung, Knobisauce auf rohen Zwiebeln mit Pommes Frites & gemischtem Salat	18,60
SOUTSUKAKIA auf rohen Zwiebeln, mit Knoblauchsaucendip, mit Pommes Frites & gemischtem Salat	17,20

AUSWAHL UNSERER BEILAGEN

Pommes Frites - Spinatreis - Bratkartoffeln - Hausgemachte Bandnudeln

Griechischer Nudelreis - Gegrilltes Pitabrot - Kartoffelgratin

Liste der Allergene und Zusatzstoffe ist auf Wunsch einsehbar



FLEISCHGERICHTE

DREI FLEISCHSPIEßE mit Salatbeilage	15,50
GEMISCHTER SPIEß aus Schweinefleisch, Angus-Roastbeef & Hackfleisch, mit Pommes Frites & gemischtem Salat	22,80
RINDERSPIEß aus Rinderfilet Gold Label, Pommes Frites & gemischtem Salat	39,80
FETA-LENDENSPIEß mit Fetasahnesauce, Spinatreis & gemischtem Salat	24,90
LENDENSPIEß aus Schweinefilet, mit Pommes Frites & gemischtem Salat	19,30
PAPRIKASPIEß (scharf) aus Schweinefilet, mit Paprikaschoten, mit Pommes Frites & gemischtem Salat	19,80
LAMMSPIEß mit Grillzwiebel, Gemüse, Oreganokartoffeln, Knobisauce & gemischtem Salat	31,00
FETA-KÄSESPIEß Hähnchenbrust mit Feta, Pommes Frites & gemischtem Salat	19,50
HÄHNCHENSPIEß (scharf) mit Knoblauch/Zitronenbutter, Bratkartoffeln & gemischtem Salat	18,70
GYROS mit Pitabrot, Zaziki, rohen Zwiebeln, Tomaten, Pommes Frites & gemischtem Salat	18,50

AUSWAHL UNSERER BEILAGEN

Pommes Frites - Spinatreis - Bratkartoffeln - Hausgemachte Bandnudeln
Griechischer Nudelreis - Gegrilltes Pitabrot - Kartoffelgratin
Liste der Allergene und Zusatzstoffe ist auf Wunsch einsehbar



U.S. BLACK ANGUS GOLD LABEL, GREATER OMAHA STEAKS

Wir servieren alle Steaks mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat

T-BONE / PORTERHOUSE Bitte erfragen Sie das Gewicht beim Service	pro 100g = 14,50
PREMIUM TOMAHAWK STEAK Ribeye am Knochen aufgeschnitten Bitte erfragen Sie das Gewicht beim Service	pro 100g = 14,50
PRIME RIB STEAK ab ca. 1 Kg, aufgeschnitten serviert Bitte erfragen Sie das Gewicht beim Service	pro 100g = 14,50
FLANKSTEAK ab ca. 700 g - 12,50 € pro 100g	pro 100g = 12,50
RUMPSTEAK (250g+) pro 100g zusätzlich 14,00 € Aufpreis	43,00
RIB EYE / ENTRECOTE (250g+) pro 100g zusätzlich 18,00 € Aufpreis	53,00
SURF & TURF Kleines Filetsteak(150g) mit Riesengarnelen	55,00
FILETSTEAK (250g+) pro 100g zusätzlich 23,00 € Aufpreis	62,00

Wählen Sie doch gerne noch ein Topping für Ihr Steak aus:
Röstzwiebel, Rotweinzwiebel, Pfeffer, gebratener Knoblauch oder Kräuterbutter.

AUSWAHL UNSERER BEILAGEN

Pommes Frites - Spinatreis - Bratkartoffeln - Hausgemachte Bandnudeln
Griechischer Nudelreis - Gegrilltes Pitabrot - Kartoffelgratin
Liste der Allergene und Zusatzstoffe ist auf Wunsch einsehbar



FISCHGERICHTE

Alle Fischgerichte werden auf unserem Holzkohlegrill zubereitet

SEPIA auf Röstgemüse, Oreganokartoffeln, Olivenöl/Zitrone & gemischtem Salat	19,50
TINTENFISCHVARIATION mit Olivenöl/Zitrone & Blattsalat Beilage	22,00
KALAMAR mit Tomatenvinaigrette auf Blattspinat, Pommes Frites & gemischtem Salat	23,00
BLACK TIGER - RIESENGARNELEN aufgeschnitten, mit Knoblauchsauce	26,50
WILD TIGER - RIESENGARNELE (ca.250gr. Wildfang)	28,00
RIESENGARNELENSPIEß mit Knoblauch/Zitronenbutter, Kartoffelgratin, frischem Gemüse & Blattsalat	31,00
LACHSFILET mit Knoblauch/Zitronenbutter, Kartoffelgratin, frischem Gemüse & Blattsalat	29,50
DORADEN FILET mit frischem Gemüse, Olivenöl/Zitrone, Spinatreis & Blattsalat	27,20
FISCHTELLER mit Knoblauch/Zitronenbutter, Kartoffelgratin, frischem Gemüse & Blattsalat	31,00

AUSWAHL UNSERER BEILAGEN

Pommes Frites - Spinatreis - Bratkartoffeln - Hausgemachte Bandnudeln

Griechischer Nudelreis - Gegrilltes Pitabrot - Kartoffelgratin

Liste der Allergene und Zusatzstoffe ist auf Wunsch einsehbar



SUPPEN

GRIECHISCHE BOHNENSUPPE	5,50
TOMATENSUPPE	5,50
ZITRONENSUPPE, mit Fleischklößchen	7,00
ZITRONENSUPPE, mit frischem Lachs	8,50
GROßE FISCHSUPPE, mit Lachs, Tintenfisch, Garnelen, Muscheln, Knoblauch, Kartoffeln, Ei & Zitrone	18,50

SALATE

GEMISCHTER SALAT	6,00
BLATTSALAT	6,00
GRIECHISCHER BAUERNALAT	8,80
GROßER GEMISCHTER SALATTTELLER, mit gebratener Hähnchenbrust	16,90
GROßER GEMISCHTER SALATTTELLER, mit Garnelen & Lachs	24,00

HAUSGEMACHTE BANDNUDELN

mit Hackfleischbällchen	13,00
mit mediterranem Gemüse	13,00
mit frischem Lachs & Weißwein-Sahnesoße	23,00
mit Meeresfrüchten	22,00



NACHSPEISEN

LOKUMADES Honigkrapfen mit Zimt, Honig & Vanilleeis	6,50
MASCARPONE TÖRTCHEN mit Beeren	7,50
SAFTIGER SCHOKOKUCHEN hausgemacht mit Sahne & Vanilleeis	7,00
PEANUT BUTTER CAKE mit gesalzenem Caramel & Schokosauce	6,50
HALVAS warmes Griestörtchen mit Vanilleeis & Himbeeren	7,00
TIRAMISU hausgemacht	7,00
GRIECHISCHER JOGHURT mit Früchten, Walnüssen & Honig	7,00
BUGATSA griechisches Blätterteiggebäck mit Vanille-Cremefüllung, Vanilleeis & Zimt	7,00
HIMBEER BOWL Vanilleeis mit heißen Himbeeren	7,50

Die Liste der Allergene und Zusatzstoffe ist auf Wunsch einsehbar