



## HAUSSPEZIALITÄTEN

KNUSPRIGE HONIG-WALNUSS GARNELEN	25,00
GRIECHISCHES „QUESO FUNDIDO“	17,50
PULLED BEEF PARMESAN KROKETTEN	18,00
PULLED BEEF VOM BLACK ANGUS SHORT RIB Bao Bun (2 Stück)/Ingwer-Wasabi-Mayo	21,50
GEGRILLTE PITA MIT MARINIERTEN ROASTBEEF STREIFEN Ingwer-Wasabi-Mayo	21,00
RINDERTATAR ( Greater Omaha Filet 130 gr.) Wildkräuter Salatbouquet/gegrilltes Pitabrot	32,00
SURF & TURF SPIEß Riesengarnelen/ Hähnchenbrustfilet/ Knoblauch-Zitronenbutter Gemüse/Kartoffelgratin/Blattsalat	34,00
TEMPURA GARNELEN Bao Bun (2Stück)/Weißkohl/Karotten/Koriander eingelegte rote Zwiebeln/Spicy Mayo	24,50



## VORSPEISEN

WEISSER TARAMAS/Bottarga	13,00
GRIECHISCHE BOHNEN/Tomatensoße/Olivenöl	9,00
ZAZIKI	9,20
AUBERGINENCREME	10,50
FETACREME	10,50
GEFÜLLTE WEINTRAUBENBLÄTTER	11,00
OKTOPUS SALAT/Olivenöl/weißer Balsamico/Zwiebeln	21,00
OKTOPUS GEBRATEN/Knoblauch/Pitabrot	21,00
LACHS CARPACCIO/Olivenöl/Zitrone	22,50
SARDELLEN FRITIERT/Knoblauchsoße/Zitrone	10,50
KALAMARES FRITIERT/Zaziki	14,80
MUSCHELPFÄNNCHEN/Feta/Knoblauch/Paprika/Zwiebeln	12,20
JAKOBS-(KAMM)MUSCHELN/Kräuterkruste	21,00

Liste der Allergene und Zusatzstoffe ist auf Wunsch einsehbar



GEGRILLTE MINIPITA/ Schafskäse/Tomatenvinaigrette	10,50
GEGRILLTE PEPPERONI/Knoblauchsoße	9,80
GEBRATENE ZUCCHINI/Zaziki	9,80
HALOUMI GRILLKÄSE/Olivenöl/Zitrone	10,80
AUBERGINEN GEBRATEN/Zwiebel/Tomatensauce/Feta	12,00
AUBERGINE GEGRILLT/Tomatenvinaigrette/Feta	12,00
MINI SOUTSUKAKIA/gegrilltes Pitabrot/Zaziki	10,80
ROTE PAPRIKA/Fetafüllung/Blattspinat/Jogurtsoße	11,00
6 SCHNECKEN/ Kräuterschaum	11,50
FETA/Sesamkruste/Honig	12,20
FETA/überbacken	12,00
FRISCHE CHAMPIGNONS A LA CREME	11,80
GEMISCHTE VORSPEISENPLATTE	26,00



MEDITERRANEAN  
CULINARY  
SINCE 1955

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

Wir servieren alle Steaks mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat

T-BONE / PORTERHOUSE pro 100g = 16,50  
Bitte erfragen Sie das Gewicht beim Service

PREMIUM TOMAHAWK STEAK pro 100g = 16,50  
Ribeye am Knochen aufgeschnitten  
Bitte erfragen Sie das Gewicht beim Service

PRIME RIB STEAK pro 100g = 16,50  
ab ca. 1 Kg, aufgeschnitten serviert  
Bitte erfragen Sie das Gewicht beim Service

FLANKSTEAK pro 100g = 14,50  
ab ca. 700 g

RUMPSTEAK (250g+) 47,00  
pro 100g zusätzlich 14,00 € Aufpreis

RIB EYE / ENTRECOTE (250g+) 57,00  
pro 100g zusätzlich 18,00 € Aufpreis

SURF & TURF 59,00  
Kleines Filetsteak(150g) mit Riesengarnelen

FILETSTEAK (250g+) 67,00  
pro 100g zusätzlich 23,00 € Aufpreis

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



MEDITERRANEAN  
CULINARY  
SINCE 1955

## FLEISCHGERICHTE

<b>AKROPOLISTELLER (300g)</b> Rinderfilet, Schweinefilet, Lammkotelette, Fleischspieß, Hacksteak, mit Pommes Frites & gemischtem Salat	29,50
<b>SHORT RIB GEGRILLT</b> Irish Black Angus 650g, Ingwer-Knoblauch Glasur, Pommes Frites	44,00
<b>AKRO BURGER</b> 200gr. gegrilltes Rinderhack, Tomaten, Salat, Bacon, Cheddar, Sauce Tartar, Ketchup, Röstzwiebel und Pommes Frites	22,50
<b>KALBSKOTELETTE (400g)</b> mit Oreganokartoffeln & gemischtem Salat	38,00
<b>PORTERHOUSE VOM KALB (400g+)</b> mit Bratkartoffel & gemischtem Salat	42,00
<b>LAMMKOTELETTES</b> mit Oreganokartoffeln & gemischtem Salat	37,00
<b>LAMMVARIATION</b> Lammspieß, 2x Lammkotelettes, Lammpaillard, Grillgemüse, mit Oreganokartoffel & gemischtem Salat	37,00
<b>LAMMRÜCKEN</b> rosa auf Knoblauchrahm, Gemüse, Kartoffelgratin und gemischtem Salat	44,00
<b>GEGRILLTE SPARE-RIBS (600G)</b> gegrillt mit pikantem Dip	18,90
<b>KALBSLEBER</b> mit Rotweinzwiebeln, Feige, Röstkartoffel & gemischtem Salat	23,00
<b>HACKSTEAK</b> mit Mozzarella-Käsefüllung, Knobisauce auf rohen Zwiebeln mit Pommes Frites & gemischtem Salat	19,20
<b>SOUTSUKAKIA</b> auf rohen Zwiebeln, mit Knoblauchsaucendip, mit Pommes Frites & gemischtem Salat	17,80

## 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 Schweinelende, Rinderfilet & Hackfleisch, mit Pommes Frites & gemischtem Salat	24,80
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	19,80
PAPRIKASPIEß (scharf) aus Schweinefilet, mit Paprikaschoten, mit Pommes Frites & gemischtem Salat	21,00
LAMMSPIEß mit Grillzwiebel, Gemüse, Oreganokartoffeln, Knobisauce & gemischtem Salat	33,00
FETA-KÄSESPIEß Hähnchenbrust mit geriebenem Feta, Pommes Frites & gemischtem Salat	23,00
HÄHNCHENSPIEß Hähnchenbrust, mit Knoblauch/Zitronenbutter, Bratkartoffeln & gemischtem Salat	21,00
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



## FISCHGERICHTE

Alle Fischgerichte werden auf unserem Holzkohlengrill zubereitet

<b>SEPIA</b> mit Olivenöl/Zitrone auf Röstgemüse, mit Oreganokartoffeln & gemischtem Salat	23,00
<b>TINTENFISCH VARIATION</b> mit Olivenöl/Zitrone & Blattsalat Beilage	24,50
<b>GROßER KALMAR</b> mit Tomatenvinaigrette auf Blattspinat, Pommes Frites & gemischtem Salat	26,00
<b>BLACK TIGER - RIESENGARNELEN</b> aufgeschnitten, mit Knoblauchsauce	29,00
<b>EINE WILD TIGER-RIESENGARNELE (ca.250gr. Wildfang)</b>	28,90
<b>RIESENGARNELEN SPIEß</b> mit Knoblauch/Zitronenbutter, Kartoffelgratin, frischem Gemüse & Blattsalat	36,00
<b>LACHSFILET</b> mit Knoblauch/Zitronenbutter, Kartoffelgratin, frischem Gemüse & Blattsalat	32,00
<b>DORADEN FILET</b> mit frischem Gemüse, Olivenöl/Zitrone, Spinatreis & Blattsalat	29,50
<b>FISCHTELLER</b> mit Knoblauch/Zitronenbutter, Kartoffelgratin, frischem Gemüse & Blattsalat	35,00

## 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	6,00
TOMATENSUPPE	6,00
ZITRONENSUPPE, mit Fleischklößchen	7,50
ZITRONENSUPPE, mit frischem Lachs	9,00
GROÙE FISCHSUPPE, mit Lachs, Tintenfisch, Garnelen, Muscheln, Knoblauch, Kartoffeln, Ei & Zitrone	19,50

## **SALATE**

GEMISCHTER SALAT	7,00
BLATTSALAT	7,00
GRIECHISCHER BAUERNALAT	9,50
GROÙER GEMISCHTER SALATTELLER, mit gebratener Hähnchenbrust	18,50
GROÙER GEMISCHTER SALATTELLER, mit Garnelen & Lachs	26,00

## **HAUSGEMACHTE BANDNUDELN**

mit Hackfleischbällchen	14,00
mit mediterranem Gemüse	13,50
mit frischem Lachs & Weißwein-SahnesoÙe	24,00
mit Meeresfrüchten	25,00



## **NACHSPEISEN**

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

Die Liste der Allergene und Zusatzstoffe ist auf Wunsch einsehbar



MEDITERRANEAN  
CULINARY  
SINCE 1955

## GETRÄNKE

Apfelsaft	0,2l	4,60
Orangensaft	0,2l	4,60
Traubensaft weiss	0,2l	4,60
Maracujá Nektar	0,2l	4,60
Johannisbeer Nektar	0,2l	4,60
Saftschorle	0,2l / 0,4l	4,20 / 5,80
Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,2l / 0,4l	3,80 / 6,00
Tonicwater <sup>3</sup>	0,2l	4,80
Bitter Lemon <sup>3</sup>	0,2l	4,80
Orangina	0,2l	4,80
Weinschorle	0,4l	6,80
Griech. stilles Wasser	0,5l / 1l	5,00 / 8,00
Bad Camberger Mineralwasser	0,2l / 0,75l	3,80 / 8,20

## BIERE

### PRIVATBRAUEREI

#### HÖPFNER

Alkoholfrei <sup>8</sup>	0,33l	4,50
Hefe Weizenbier <sup>8,9</sup>	0,5l	5,90
Kristall Weizenbier <sup>8,9</sup>	0,5l	5,90
Biermixe <sup>1,2</sup>	0,4l	5,70
Mythos Lager <sup>8,9</sup>	0,33l	4,50
Pilsner	0,2l / 0,4l	3,80 / 5,70

## OFFENE WEINE

Imiglikos Weiss Rot Rosé <sup>7</sup>	0,2l	6,00
Retsina Weiss <sup>7</sup>	0,2l	6,00
Trauben & Anker Weiss <sup>7</sup>	0,2l	8,80
Retsina Flasche Weiss <sup>7</sup>	0,5l	12,00
Naoussa Rot <sup>7</sup>	0,2l	6,00
Trauben & Anker Rot <sup>7</sup>	0,2l	9,00
Trauben & Anker Rosé <sup>7</sup>	0,2l	8,80

## APERITIFS

Martini weiss,rot	5cl	5,50
Campari <sup>1</sup> mit Soda	5cl	6,00
Ouso Longdrink auf Eis	5cl	6,80
Sekt	0,1l	6,50
Longdrink mit Sekt	0,1l	6,50
Kir Royal <sup>7</sup>	0,2l	6,50
Campari <sup>1</sup> Orange/Maracuja	5cl	6,50
Hausaperitif	0,1l	7,00
Aperol Spritz <sup>1</sup>	0,2l	9,00
Limoncello Spritz	0,2l	9,00
Gin Longdrink <sup>3</sup>		
mit Hendrick's	4cl	14,80
mit Tanqueray No.10	4cl	11,80
mit Monkey 47	4cl	16,80
Vodka Longdrink		
mit Absolut	4cl	11,80
mit Belvedere	4cl	16,80
mit Grey Goose	4cl	15,80

## WEINBRAND & WHISKEY

Jack Daniels <sup>2</sup>	3cl	7,00
Hennesey VSOP	3cl	8,00
Chivas Regal <sup>1</sup>	3cl	8,00
Metaxa Grand Fine <sup>1</sup>	3cl	8,50
Metaxa Grand Reserve <sup>1</sup>	3cl	10,50
Ramazotti	4cl	6,00
Averna	4cl	6,00
Ouzo Plomari	3cl	3,50

## WARME GETRÄNKE

Kaffee / Espresso <sup>2</sup>	3,20
Tee diverse Sorten <sup>2</sup>	3,20
Milchkaffee <sup>2,10</sup>	3,80
Mocca <sup>2</sup>	3,50
Cappuccino <sup>2,10</sup>	3,80
Espresso Doppio <sup>2</sup>	5,50