

## Mezé - Vorspeisen

1	<b>Greek Bruschetta</b> - hausgemachtes, gegrilltes Brot <sup>a</sup> - <b>VEGGIE</b> .....	8,90
	gehackte Tomaten, Kräuter, Schafskäse, Knoblauch-Olivenöl	
2	<b>Knoblauchbrot</b> - hausgemachtes, gegrilltes Brot <sup>a</sup> - <b>VEGAN</b> .....	4,50
	Knoblauch-Olivenöl, Fleur de Sel Salz, Bio-Berg-Oregano	
3	<b>Pitabrot</b> - griechische Pita-Ecken - <b>VEGAN</b> .....	4,50
	geröstetes Pitabrot <sup>a</sup> , Fleur de Sel Salz, Bio-Berg-Oregano	
5	<b>Tzatziki</b> - Joghurt-Creme mit Knoblauch - <b>VEGGIE</b> .....	6,90
6	<b>Skordocrema</b> - Aioli-Creme <sup>d</sup> mit Knoblauch - <b>VEGGIE</b> .....	6,90
7	<b>Melizanocrema</b> - Auberginen-Creme - <b>VEGAN</b> .....	6,90
8	<b>Fava</b> - gelbe Erbsen-Creme - <b>VEGAN</b> .....	6,90
9	<b>Chtipiti</b> - Schafskäse-Creme - <b>VEGGIE</b> .....	6,90
10	<b>Tarama</b> - Fischrogen-Creme.....	6,90
11	<b>Tonocrema</b> - Thunfisch-Creme.....	6,90
12	<b>Trigono</b> - Wählen Sie 3 aus 7 hausgem. Cremes ( Nr. 5 - 11 ) .....	11,90
	mit geröstetem, griechischem Pitabrot <sup>a</sup> jede weitere Creme...3,50	
14	<b>Feta Natur</b> - kalter griechischer Schafskäse - <b>VEGGIE</b> .....	8,90
	garniert mit Tomaten, Zwiebeln und Olivenöl	
15	<b>Feta Saganaki</b> - panierter Schafskäse <sup>a,d,e</sup> - <b>VEGGIE</b> .....	10,90
	herhaft, knusprig gebacken	
16	<b>Feta Bouyiourdi</b> - dreierlei Käse aus dem Ofen - <b>VEGGIE</b> .....	10,90
	mit gehackten Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Peperoni, Olive, Kapern	
17	<b>Feta Fourno</b> - Schafskäse aus dem Ofen - <b>VEGGIE</b> .....	10,90
	mit Zwiebeln, Tomaten, Peperoni und Olive	
18	<b>Feta Filo</b> - Schafskäse in knusprigem Filoteig <sup>a</sup> - <b>VEGGIE</b> .....	11,90
	mit aromatischem Sesam und süßem Wald-Bio-Honig aus Samos	
19	<b>Tirokroketes</b> - Käsebällchen aus dreierlei Käse - <b>VEGGIE</b> .....	9,90
	mit hausgemachter Aioli-Creme <sup>d</sup>	
24	<b>Oliven &amp; Peperoni</b> - aus Kalamata & Makedonien - <b>VEGAN</b> .....	7,50
25	<b>Peperoni - gebraten</b> - Knoblauch-Olivenöl - <b>VEGAN</b> .....	9,50
27	<b>Champignons - paniert</b> <sup>a,d,e</sup> Knoblauch-Olivenöl, Aioli <sup>d</sup> <b>VEGGIE</b> 9,90	
28	<b>Champignons - gebraten</b> in Zwiebeln und Olivenöl - <b>VEGAN</b> ....	8,50
29	<b>Champignons Saganaki</b> - <b>VEGGIE</b> .....	10,90
	in Tomatensoße mit Schafskäse und geriebenem Käse überbacken	
30	<b>Zucchini &amp; Auberginen</b> <sup>a</sup> mehliert, Knobl.-Olivenöl, Tzatziki <sup>d</sup> 9,50	
34	<b>Auberginen Saganaki</b> - <b>VEGGIE</b> .....	10,90
	in Tomatensoße mit Schafskäse	
37	<b>Rote Florina-Paprika</b> - gegrillt, gefüllt mit Schafskäse - <b>VEGGIE</b> 7,90	
38	<b>Rote Bete Carpaccio</b> - mit geriebenem Schafskäse - <b>VEGGIE</b> 11,90	
	Walnüsse, Olivenöl, Honig-Balsamico-Creme	
40	<b>Gigantes Saganaki</b> - <b>VEGGIE</b> .....	9,50
	griechische Riesenbohnen in Tomatensoße mit Schafskäse	
41	<b>Dolmadakia</b> - Weinblätter mit Reis gefüllt, Tzatziki <sup>d</sup> - <b>VEGGIE</b> .....	8,90
42	<b>Dolmadakia Metaxa</b> - <b>VEGGIE</b> .....	9,90
	Weinblätter mit Reis gefüllt in Metaxasahnesoße	
43	<b>Sikotakia Tiganaki</b> - Rinderleber - .....	10,90
	geschnetzt und gebraten mit Zwiebeln und Paprika	
44	<b>Chirino Tiganaki</b> - Schweinefilet - .....	12,90
	geschnetzt und gebraten mit Zwiebeln und Paprika	
45	<b>Galopoula Tiganaki</b> - Putenfilet - .....	11,90
	geschnetzt und gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Champignons	
46	<b>Soutzoukakia Smyrneika</b> - Hackröllchen, traditionell -.....	10,50
	in pikantem Knoblauch-Tomatensoße und geriebenem Schafskäse	
47	<b>Soutzoukakia Metaxa - Käse</b> - Hackröllchen -.....	11,50
	in Metaxasahnesoße und Käse überbacken	

48	<b>Sardellen</b> <sup>a,f</sup> .....	12,90
	mehliert und knusprig gebraten mit Aioli-Creme <sup>d</sup>	
49	<b>Baby Calamari - frittiert</b> .....	13,90
	Tintenfisch <sup>a</sup> , mehliert und frittiert mit Aioli-Creme <sup>d</sup>	
50	<b>Baby Calamari - aus der Pfanne</b> .....	14,90
	Tintenfisch, gebraten in Knoblauch-Olivenöl mit frischem Rosmarin, Zwiebeln und Paprika	
51	<b>Oktopus <sup>i</sup> Plokami</b> - Premium Pulpo vom Grill - .....	15,90
	traditionell mit Olivenöl und Zitrone verfeinert	
52	<b>Oktopus <sup>i</sup> Plokami Fava</b> - Premium Pulpo vom Grill - .....	17,90
	an gelber Erbsen-Creme, karamellisierte Zwiebeln, Olivenöl, Zitrone	
53	<b>Garnelen Metaxa</b> - ohne Schale - .....	13,90
	gebraten in Knoblauch-Metaxasahnesoße	
54	<b>Garnelen Saganaki</b> - ohne Schale - .....	13,90
	gebraten in Knoblauch-Tomatensoße mit Schafskäse	
55	<b>Garnelen Skordato</b> - ohne Schale - .....	14,50
	gebraten in Knoblauch-Olivenöl, mit frischem Rosmarin, Zwiebeln, Paprika, Peperoni und Olive	
56	<b>Mezé Vorspeisenplatte</b> - ab 1 Pers. oder mehr - ...pro Person...28,90	
	Genießen Sie 20 verschiedene griechische Mezé zum teilen oder alleine!	
	Feta Saganaki <sup>a,d,e</sup> , rote Paprika gegrillt und gefüllt mit Schafskäse, gebratene Auberginen <sup>a</sup> & Zucchini <sup>a</sup> , panierte Champignons <sup>a,d,e</sup> , Gigantes ( griechische Riesenbohnen in Tomatensoße ), rote Bete, Dolmadakia ( Weinblätter mit Reis gefüllt ), Kalamaráki-Salat <sup>i</sup> , Tzatziki <sup>d</sup> , Melizanocrema, Fava, Chtipiti <sup>d</sup> , Tarama <sup>f</sup> , Tonocrema <sup>f</sup> , Kapern, Oliven, Peperoni ...und geröstetes, griechisches Pitabrot <sup>a</sup>	

## Hausgemachte Suppen

57	<b>Zwiebelsuppe</b> <sup>a</sup> mit Rösti-Brot u. Käse überbacken - <b>VEGGIE</b> .....	7,90
58	<b>Hühnersuppe</b> <sup>c</sup> mit frischem Gemüse.....	7,90
59	<b>Vitalsuppe</b> - scharfe Knoblauchsuppe mit Schweinefleisch....	7,90

## Salate

60	<b>Bauernsalat Choriátki</b> - <b>VEGGIE</b> .....	13,90
	grüner Salat, Gurken, Tomaten, Oliven, Peperoni, Zwiebeln, griechischer Schafskäse, Essig und Olivenöl	
61	<b>Gemischter Salat</b> - <b>VEGGIE</b> .....	9,50
	grüner Salat, Kraut, Gurke, Tomate, Hausdressing <sup>h</sup>	
62	<b>Krautsalat</b> mit Petersilie und Karotten - <b>VEGAN</b> .....	9,50
63	<b>Champignon-Salat</b> - <b>VEGGIE</b> .....	13,90
	gebratene Champignons mit Zwiebeln an grünem Salat, Kraut, Tomate, Gurke, Paprika, Ei, Hausdressing <sup>h</sup>	
64	<b>Gyros-Salat</b> .....	15,90
	Gyros an grünem Salat, Kraut, Tomate, Gurke, Paprika, Zwiebeln, Olive, Peperoni, griechischer Schafskäse, Hausdressing <sup>h</sup>	
65	<b>Puten-Salat</b> .....	17,50
	gegrilltes Putenbrustfilet an grünem Salat, Kraut, Tomate, Gurke, Paprika, Ei, Hausdressing <sup>h</sup>	
66	<b>Lachs-Salat</b> .....	20,50
	gegrilltes Lachsfilet an grünem Salat, Kraut, Tomate, Gurke, Paprika, Ei, Hausdressing <sup>h</sup>	
67	<b>Garnelen-Salat</b> .....	18,90
	gegrilltes Garnelen am Spieß an grünem Salat, Kraut, Tomate, Gurke, Paprika, Ei, Hausdressing <sup>h</sup>	
68	<b>Thunfisch-Salat</b> .....	14,50
	Thunfisch an grünem Salat, Kraut, Tomate, Gurke, Paprika, Zwiebeln, Ei, Hausdressing <sup>h</sup>	
69	<b>Kalamaráki-Salat</b> .....	15,50
	gekochter Tintenfisch nach griechischer Art, auf Krautsalat	

## Griechische Spezialitäten

INKLUSIVE EINEM KLEINEN **GEMISCHTEN SALAT** MIT UNSEREM HAUSDRESSING

70	<b>Moussaka</b> .....	20,90
	Traditioneller Auflauf mit Hackfleisch, Kartoffeln, Auberginen und goldbraun gebackener Béchamel-Creme <sup>a,d,e</sup> , Tzatziki <sup>d</sup>	
71	<b>Papoutsaki</b> .....	20,50
	Auberginenhälften mit Hackfleisch gefüllt und Schafskäse überbacken, Tzatziki <sup>d</sup>	
72	<b>Psito</b> .....	23,90
	Lammhaxe aus dem Backofen mit gebackenen Kartoffeln und <u>wahlweise:</u> <b>grünen Bohnen, Okraschoten oder Auberginen</b>	
73	<b>Juwetsi</b> .....	22,50
	zart geschmortes Rindfleisch in Wein-Tomatensoße mit Spaghetti und Schafskäse überbacken	
74	<b>Kokkinistó</b> .....	22,50
	zart geschmortes Rindfleisch mit gebackenen Kartoffeln und <u>wahlweise:</u> <b>grünen Bohnen, Okraschoten oder Auberginen</b>	
75	<b>Stifado</b> .....	22,50
	zart geschmortes Rindfleisch mit in Wein gedünsteten Schalotten in pikanter Tomatensoße und gebackenen Kartoffeln	
76	<b>Stifado Orfano</b> - <b>VEGAN</b> .....	16,90
	in Wein gedünstete Schalotten in pikanter Tomatensoße und gebackenen Kartoffeln	
77	<b>Briam Metaxa</b> - <b>VEGGIE</b> .....	17,90
	bunte Gemüsepfanne in Metaxasahnesoße und Reis	
78	<b>Briam Saganaki</b> - <b>VEGGIE</b> .....	17,90
	bunte Gemüsepfanne in Tomatensoße mit Schafskäse und Reis	
79	<b>Briam Skordato</b> - <b>VEGAN</b> .....	17,90
	bunte Gemüsepfanne mit Knoblauch-Olivenöl und Reis	
80	<b>Brokkoli Krasato - Käse</b> - <b>VEGGIE</b> .....	17,90
	Brokkoli in Weinsahnesoße mit Champignons, Käse überbacken und Reis	
85	<b>Gyros</b> - täglich frisch hausgemacht - .....	18,50
	Schweinefleisch vom Drehspieß, Tzatziki <sup>d</sup>	
86	<b>Gyros Metaxa</b> .....	20,50
	in Metaxasahnesoße	
87	<b>Gyros Metaxa - Käse</b> .....	21,50
	in Metaxasahnesoße und Käse überbacken	
88	<b>Gyros Krasato</b> .....	20,50
	in Weinsahnesoße mit Champignons	
89	<b>Gyros Krasato - Käse</b> .....	21,50
	in Weinsahnesoße mit Champignons und Käse überbacken	
90	<b>Souvlakia</b> .....	20,90
	2 Schweinefiletspieße, Tzatziki <sup>d</sup>	
91	<b>Souvlakia Metaxa - Käse</b> .....	22,90
	2 Schweinefiletspieße in Metaxasahnesoße + Käse überbacken	

92	<b>Bifteki</b> .....	20,90
	Hacksteak <sup>d,e</sup> gefüllt mit Schafskäse, Tomaten und Zwiebeln, dazu Tzatziki	

93	<b>Bifteki Metaxa - Käse</b> .....	22,90
	Hacksteak <sup>d,e</sup> gefüllt mit Schafskäse, Tomaten und Zwiebeln, in Metaxasahnesoße und Käse überbacken	

94	<b>Keftedakia</b> .....	19,50
	2 große Hacksteaks <sup>d,e</sup> , Tzatziki <sup>d</sup>	

95	<b>Keftedakia Metaxa - Käse</b> .....	22,50
	2 große Hacksteaks <sup>d,e</sup> in Metaxasahnesoße + Käse überbacken	

96	<b>Lammkoteletts</b> - Premium Lammkarree - .....	29,50
	5 Lammkoteletts aus der Krone geschnitten, Tzatziki <sup>d</sup>	

97	<b>Rinderleber</b> .....	19,90
	mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, Tzatziki <sup>d</sup>	

## Grillteller

INKLUSIVE EINEM KLEINEN **GEMISCHTEN SALAT** MIT UNSEREM HAUSDRESSING

ALS BEILAGE GIBT ES WAHLWEISE **POMMES** ODER **GRIECHISCHEN REIS**

ALTERNATIVE BEILAGE MIT AUFPREIS:

**BACKKARTOFFEL MIT TSATSIKI** 1,90 | **GEMÜSE MEDITERRAN** 2,90

100	<b>Ireon-Teller</b> .....	21,50
</		

## Filet-Kompositionen

LAMM | RIND | SCHWEIN | PUTE

PREMIUMQUALITÄT - RIND AUS ARGENTINIEN - LAMM AUS NEUSEELAND

INKLUSIVE EINEM KLEINEN **GEMISCHTEN SALAT** MIT UNSEREM HAUSDRESSING  
ALS BEILAGE GIBT ES WAHLWEISE **POMMES** ODER **GRIECHISCHEN REIS**

ALTERNATIVE BEILAGE MIT AUFPREIS:

**BACKKARTOFFEL MIT TSATSIKI** 1,90 | **GEMÜSE MEDITERRAN** 2,90

115 **Lammfilet** - mit Kräuterbutter, Tzatziki <sup>d</sup> ..... 29,50

116 **Lammfilet Metaxa** - in Metaxasahnesoße ..... 31,50

117 **Lammfilet Krasato** ..... 31,50

in Weinsahnesoße mit Champignons

118 **Lammfilet Manitaria** ..... 31,90

mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, Tzatziki <sup>d</sup>

120 **Rinderfilet** - mit Kräuterbutter, Tzatziki <sup>d</sup> ..... 33,50

121 **Rinderfilet Metaxa** - in Metaxasahnesoße ..... 35,50

122 **Rinderfilet Krasato** ..... 35,50

in Weinsahnesoße mit Champignons

123 **Rinderfilet Manitaria** ..... 35,90

mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, Tzatziki <sup>d</sup>

125 **Schweinefilet** - Medallions, Kräuterbutter, Tzatziki <sup>d</sup> ..... 20,90

126 **Schweinefilet Metaxa** - Medallions ..... 21,90

in Metaxasahnesoße

127 **Schweinefilet Krasato** - Medallions - ..... 21,90

in Weinsahnesoße mit Champignons

128 **Schweinefilet Manitaria** - Medallions - ..... 22,50

mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, Tzatziki <sup>d</sup>

130 **Putenbrustfilet** - mit Kräuterbutter, Tzatziki <sup>d</sup> ..... 20,90

131 **Putenbrustfilet Metaxa** - in Metaxasahnesoße ..... 21,90

132 **Putenbrustfilet Krasato** ..... 21,90

in Weinsahnesoße mit Champignons

133 **Putenbrustfilet Manitaria** ..... 22,50

mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, Tzatziki <sup>d</sup>

## Steaks

PREMIUMQUALITÄT - RIND AUS ARGENTINIEN - LAMM AUS NEUSEELAND

INKLUSIVE EINEM KLEINEN **GEMISCHTEN SALAT** MIT UNSEREM HAUSDRESSING  
ALS BEILAGE GIBT ES WAHLWEISE **POMMES** ODER **GRIECHISCHEN REIS**

ALTERNATIVE BEILAGE MIT AUFPREIS:

**BACKKARTOFFEL MIT TSATSIKI** 1,90 | **GEMÜSE MEDITERRAN** 2,90

135 **Lammsteak Manitaria** - filetierter Lammrücken - ..... 29,90

mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, Tzatziki <sup>d</sup>

136 **Rumpsteak** - mit Kräuterbutter, Tzatziki <sup>d</sup> ..... 29,50

137 **Rumpsteak Metaxa** - in Metaxasahnesoße ..... 30,90

138 **Rumpsteak Krasato** ..... 30,90

in Weinsahnesoße mit Champignons

139 **Rumpsteak Manitaria** ..... 31,50

mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, Tzatziki <sup>d</sup>

## Fisch

INKLUSIVE EINEM KLEINEN **GEMISCHTEN SALAT** MIT UNSEREM HAUSDRESSING  
ALS BEILAGE GIBT ES WAHLWEISE **POMMES** ODER **GRIECHISCHEN REIS**

ALTERNATIVE BEILAGE MIT AUFPREIS:

**BACKKARTOFFEL MIT TSATSIKI** 1,90 | **GEMÜSE MEDITERRAN** 2,90

140 **Baby Calamari - frittiert** ..... 22,90

Tintenfisch <sup>a</sup> - mehlert und frittiert, Aioli-Creme <sup>d</sup>

141 **Baby Calamari - aus der Pfanne** ..... 24,90

gebratener Tintenfisch in Knoblauch-Olivenöl mit frischem Rosmarin, Zwiebeln und Paprika

142 **Sardellen** <sup>a</sup> ..... 20,50

mehlert und knusprig gebraten, Aioli-Creme <sup>d</sup>

145 **Garnelen Souvlakia - Metaxa** - ohne Schale - ..... 21,50

2 gebrillte Garnelen-Spieße in Metaxasahnesoße

146 **Garnelen Gigantes - Metaxa** - ohne Schale - ..... 25,90

6 gebratene Riesen-Garnelen in Knoblauch-Metaxasahnesoße

147 **Garnelen Gigantes - Saganaki** - ohne Schale - ..... 25,90

6 gebratene Riesen-Garnelen in Knoblauch-Tomatenesoße, Feta <sup>d</sup>

148 **Garnelen Gigantes - Skordato** - ohne Schale - ..... 26,50

6 gebratene Riesen-Garnelen in Knoblauch-Olivenöl mit frischem Rosmarin, Zwiebeln, Paprika, Peperoni, Olive

ZU FOLGENDEN FISCH-GERICHTEN GIBT ES **ROSMARINKARTOFFELN**  
UND WAHLWEISE **RAHMSPINAT** ODER **GEMÜSE MEDITERRAN**

ALTERNATIVE ZU DEN „ROSMARINKARTOFFELN“ AUCH:  
**POMMES** | **GRIECHISCHEN REIS** | **BACKKARTOFFEL MIT TSATSIKI**

150 **Loup de mer** - Wolfsbarsch aus dem Mittelmeer - ..... 27,90

vom Grill, Aioli-Creme <sup>d</sup>, gemischter Salat

151 **Dorade Royal** - Goldbrasse aus dem Mittelmeer - ..... 27,90

vom Grill, Aioli-Creme <sup>d</sup>, gemischter Salat

152 **Lachsfilet** ..... 26,90

vom Grill, Aioli-Creme <sup>d</sup>, gemischter Salat

153 **Zanderfilet** ..... 25,50

mehlert, aus der Pfanne, Aioli-Creme <sup>d</sup>, gemischter Salat

## Pasta

160 **Pasta <sup>a</sup> Gyros - Metaxa** ..... 17,90

Penne oder Spaghetti mit Gyros in Metaxasahnesoße

161 **Pasta <sup>a</sup> Pute - Krasato** ..... 18,90

Penne oder Spaghetti mit Putenbrustfilet in Weinsahnesoße mit Champignons und Brokkoli

162 **Pasta <sup>a</sup> Kima - Bolognese** - ..... 15,90

Penne oder Spaghetti mit Hackfleischsoße

163 **Pasta <sup>a</sup> Kima - Krasato** ..... 16,50

Penne oder Spaghetti mit Hackfleisch in Weinsahnesoße mit Champignons und Käse überbacken

164 **Pasta <sup>a</sup> Kima - Metaxa** ..... 16,50

Penne oder Spaghetti mit Hackfleisch in Metaxasahnesoße und Käse überbacken

165 **Pasta <sup>a</sup> Lachs - Spinat** ..... 21,90

Penne oder Spaghetti mit Lachsfilet in Spinat-Weinsahnesoße

166 **Pasta <sup>a</sup> Garnelen - Saganaki** ..... 21,90

Penne oder Spaghetti mit Garnelen in Knoblauch-Tomatensoße und Schafskäse

167 **Pasta <sup>a</sup> Salza** - **VEGAN** ..... 13,50

Penne oder Spaghetti in Knoblauch-Tomatensoße

168 **Pasta <sup>a</sup> Brokkoli - Krasato** - **VEGGIE** ..... 16,50

Penne oder Spaghetti, Brokkoli, Weinsahnesoße mit Champignons

169 **Pasta <sup>a</sup> Gemüse - Metaxa** - **VEGGIE** ..... 17,50

Penne oder Spaghetti mit buntem Gemüse in Metaxasahnesoße

## Kinderteller - bis 12 Jahre -

INKLUSIVE EINEM KLEINEN **GEMISCHTEN SALAT** MIT UNSEREM HAUSDRESSING  
ALS BEILAGE GIBT ES WAHLWEISE **POMMES** ODER **GRIECHISCHEN REIS**

170 **Gyraiki** - kleiner Gyros vom Drehspieß, Tzatziki <sup>d</sup> ..... 11,50

171 **Souvlaki** - 1 Filetspieß vom Schwein, Tzatziki <sup>d</sup> ..... 12,50

172 **Kefedekaki** - kleines Hacksteak <sup>a, d, e</sup>, Tzatziki <sup>d</sup> ..... 10,50

173 **Galopoulaki** - kleines Putenbrustfilet, Tzatziki <sup>d</sup> ..... 11,50

174 **Makaronaki** <sup>a</sup> **Kima** - Bolognese - ..... 9,90

Penne oder Spaghetti mit Hackfleischsoße (ohne Salat & Beilagen)

175 **Makaronaki** <sup>a</sup> **Domata** - **VEGAN** ..... 8,90

Penne oder Spaghetti in Tomatensoße (ohne Salat & Beilagen)

## Extra Beilagen + Soßen

180 **Reis** - griechischer Reis mit Zigeunersoße <sup>c</sup> - **VEGAN** ..... 4,90

181 **Pommes** - **VEGAN** ..... 4,90

182 **Pommes Feta** - mit Feta-Schnee + Oregano - **VEGGIE** ..... 5,90

183 **Backkartoffel** - mit Tzatziki <sup>d</sup> - **VEGGIE** ..... 6,50

184 **Rosmarinkartoffeln** - **VEGAN** ..... 6,50

185 **Rahmspinat** <sup>d</sup> - **VEGGIE** ..... 6,50

186 **Gemüse Mediterran** - **VEGAN** ..... 6,90

187 **Brokkoli Natur** - **VEGAN** ..... 4,90

188 **Grüne Bohnen** - in Tomatensoße - **VEGAN** ..... 5,90

189 **Okraschoten** - in Tomatensoße - **VEGAN** ..... 6,90

190 **Metaxasahnesoße** - **VEGGIE** ..... 4,50

191 **Weinsahnesoße** - mit frischen Champignons - **VEGGIE** ..... 4,50

192 **Tomatensoße** - **VEGAN** ..... 3,90

193 **Zigeunersoße** <sup>c</sup> - **VEGAN** ..... 3,90

194 **Hausdressing** <sup>h</sup> - hausgemachter Salatdressing - **VEGGIE** ..... 1,90

195 **Ketchup** <sup>c</sup> / **Mayo** - **VEGAN** ..... 1,00 / 1,10

## Desserts

200 **Samos Joghurt** - echter, griechischer premium Joghurt - ..... 7,50

WAHLWEISE: > mit Wald-Bio-Honig von der Insel Samos & Walnüssen

> mit süßem Waldbeeren-Rotwein-Kompott & Pistazien

201 **Greek White Chocolate Cheesecake** <sup>a, b, d</sup> ..... 8,90

aus weißer Schokolade, griech. Joghurt & Hafer-Butterkeksboden

WAHLWEISE: > mit Wald-Bio-Honig von der Insel Samos & Walnüssen

> mit süßem Waldbeeren-Rotwein-Kompott & Pistazien

202 **Panna cotta** <sup>d</sup> - leicht und cremig - ..... 7,90

mit süßem Waldbeeren-Rotwein-Kompott & weißen Schokoraspeln

203 **Schoko-Soufflé** <sup>a, d, e</sup> - Schokoküchlein - ..... 7,90

mit süßem Waldbeeren-Rotwein-Kompott und Keksröllchen

204 **Greek Kadaifi** <sup>a</sup> ..... 8,50

eine in feinen Teigfäden (Engelshaar) eingewickelte Füllung aus Walnüssen, Pistazien, Zimt, Nelken, Zuckersirup und Wald-Bio-Honig



# SAMOS

GREEK CUISINE

| SINCE 1985 |

STAY TUNED



KONTAKT

04121 - 93599

Köhnholz 1 | 25336 Elmshorn

info@samos-elmshorn.de

www.samos-elmshorn.de

BEZAHLUNG

Bar, EC- oder Kreditkarte,

Kontaktlos (Apple Pay, Google Pay, ...)

Alle Preise verstehen sich in €, inkl. MwSt.

a = Gluten (Weizen), b = Walnusse, c = Sellerie, d = Milch, e = Ei,

f = Fisch, g = Senf, h = Hausdressing > enthält „Senf, Milch, Ei, Süßungsmittel“,

i = Weichtiere, Veggie = ohne Fleisch & Fisch, Vegan = nichts vom Tier

12.25