

Mezé - Vorspeisen

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

- 48 **Sardellen** ^{a,f} 11,50
mehliert und knusprig gebraten mit Tsatsiki ^d
- 49 **Baby Calamari - frittiert**13,50
Tintenfisch ^a, mehliert und frittiert mit Aioli-Creme ^d
- 50 **Baby Calamari - aus der Pfanne** 14,50
Tintenfisch, gebraten in Knoblauch-Ölivenöl
mit frischem Rosmarin, Zwiebeln und Paprika
- 51 **Oktopus Plokami** - *Premium Pulpo vom Grill* - 15,90
traditionell mit Olivenöl und Zitrone verfeinert
- 52 **Oktopus Plokami Fava** - *Premium Pulpo vom Grill* - 17,90
an gelber Erbsen-Creme, karamellierte Zwiebeln, Olivenöl, Zitrone
- 53 **Garnelen Metaxa** - *ohne Schale* -13,50
gebraten in Knoblauch-Metaxasahnesoße
- 54 **Garnelen Saganaki** - *ohne Schale* - 13,50
gebraten in Knoblauch-Tomatensoße mit Schafskäse
- 55 **Garnelen Skordato** - *ohne Schale* - 13,90
gebraten in Knoblauch-Ölivenöl, mit frischem Rosmarin,
Zwiebeln, Paprika, Peperoni und Olive
- 56 **Mezé Vorspeisenplatte** - *ab 1 Pers. oder mehr - ...pro Person...* 26,90
Genießen Sie 20 verschiedene griechische Mezé zum teilen oder alleine!
Feta Saganaki ^{a,d,e}, rote Paprika gegrillt und gefüllt mit Schafskäse,
gebratene Auberginen ^a & Zucchini ^a, panierte Champignons ^{a,d,e},
Gigantes (griechische Riesenbohnen in Tomatensoße), rote Bete,
Dolmadakia (Weinblätter mit Reis gefüllt), Kalamaràkia-Salat ⁱ,
Tsatsiki ^d, Melizanocrema, Fava, Chtipiti ^d, Tarama ^f, Tonocrema ^f,
Kapern, Oliven, Peperoni ...und geröstetes, griechisches Pitabrot ^a

Hausgemachte Suppen

- 57 **Zwiebelsuppe** ^a mit Röstbrut u. Käse überbacken - **VEGGIE** - ... 6,90
- 58 **Hühnersuppe** ^c mit frischem Gemüse..... 6,90
- 59 **Vitalsuppe** - scharfe Knoblauchsuppe mit Schweinefleisch... 6,90

Salate

- 60 **Bauernsalat Choriàtiki** - **VEGGIE**..... 12,90
grüner Salat, Gurken, Tomaten, Oliven, Peperoni, Zwiebeln,
griechischer Schafskäse, Essig und Olivenöl
- 61 **Gemischter Salat** - **VEGGIE**.....8,50
grüner Salat, Kraut, Gurke, Tomate, Hausdressing ^h
- 62 **Krautsalat** mit Petersilie und Karotten - **VEGAN**..... 8,50
- 63 **Champignon-Salat** - **VEGGIE**..... 12,90
gebratene Champignons mit Zwiebeln an grünem Salat,
Kraut, Tomate, Gurke, Paprika, Ei, Hausdressing ^h
- 64 **Gyros-Salat** 14,90
Gyros an grünem Salat, Kraut, Tomate, Gurke, Paprika, Zwiebeln,
Olive, Peperoni, griechischer Schafskäse, Hausdressing ^h
- 65 **Puten-Salat** 16,50
gegrilltes Putenbrustfilet an grünem Salat, Kraut, Tomate,
Gurke, Paprika, Ei, Hausdressing ^h
- 66 **Lachs-Salat**19,50
gegrilltes Lachsfilet an grünem Salat, Kraut, Tomate,
Gurke, Paprika, Ei, Hausdressing ^h
- 67 **Garnelen-Salat** 17,90
gegrillte Garnelen am Spieß an grünem Salat, Kraut,
Tomate, Gurke, Paprika, Ei, Hausdressing ^h
- 68 **Thunfisch-Salat** 13,50
Thunfisch an grünem Salat, Kraut, Tomate, Gurke,
Paprika, Zwiebeln, Ei, Hausdressing ^h
- 69 **Kalamaràkia-Salat** 14,50
gekochter Tintenfisch nach griechischer Art, auf Krautsalat

Griechische Spezialitäten

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

- 70 **Moussaka** 18,90
Traditioneller Auflauf mit Hackfleisch, Kartoffeln, Auberginen
und goldbraun gebackener Béchamel-Creme ^{a,d,e}, Tsatsiki ^d
- 71 **Paputsaki** 18,50
Auberginenhälften mit Hackfleisch gefüllt und Schafskäse
überbacken, Tsatsiki ^d
- 72 **Psito** 21,90
Lammhaxe aus dem Backofen mit gebackenen Kartoffeln und
wahlweise: grünen Bohnen, Okraschoten oder Auberginen
- 73 **Juwetsi** 20,50
zart geschmortes Rindfleisch in Wein-Tomatensoße
mit Spaghetti und Schafskäse überbacken
- 74 **Kokkinistó** 20,50
zart geschmortes Rindfleisch mit gebackenen Kartoffeln und
wahlweise: grünen Bohnen, Okraschoten oder Auberginen
- 75 **Stifado** 20,50
zart geschmortes Rindfleisch mit in Wein gedünsteten
Schalotten in pikanter Tomatensoße und gebackenen Kartoffeln
- 76 **Stifado Orfano** - **VEGAN**..... 14,90
in Wein gedünstete Schalotten in pikanter Tomatensoße
und gebackenen Kartoffeln
- 77 **Briam Metaxa** - **VEGGIE**..... 16,90
bunte Gemüsepfanne in Metaxasahnesoße und Reis
- 78 **Briam Saganaki** - **VEGGIE**..... 16,90
bunte Gemüsepfanne in Tomatensoße mit Schafskäse und Reis
- 79 **Briam Skordato** - **VEGAN**..... 16,90
bunte Gemüsepfanne mit Knoblauch-Ölivenöl und Reis
- 80 **Brokkoli Krasato - Käse** - **VEGGIE**..... 16,90
Brokkoli in Weinsahnesoße mit Champignons,
Käse überbacken und Reis
- 85 **Gyros** - *täglich frisch hausgemacht* - 16,90
Schweinefleisch vom Drehspieß, Tsatsiki ^d
- 86 **Gyros Metaxa** 18,90
in Metaxasahnesoße
- 87 **Gyros Metaxa - Käse** 19,90
in Metaxasahnesoße und Käse überbacken
- 88 **Gyros Krasato** 18,90
in Weinsahnesoße mit Champignons
- 89 **Gyros Krasato - Käse** 19,90
in Weinsahnesoße mit Champignons und Käse überbacken
- 90 **Souvlakia** 18,90
2 Schweinefiletspieße, Tsatsiki ^d
- 91 **Souvlakia Metaxa - Käse** 20,90
2 Schweinefiletspieße in Metaxasahnesoße + Käse überbacken

Geliebte Klassiker

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

ALTERNATIVE BEILAGE MIT AUFFPREIS:
BACKKARTOFFEL MIT TSATSIKI 1,90 | GEMÜSE MEDITERRAN 2,90

- 92 **Bifteki** 18,90
Hacksteak ^{d,e} gefüllt mit Schafskäse, Tomaten und Zwiebeln,
dazu Tsatsiki
- 93 **Bifteki Metaxa - Käse** 20,90
Hacksteak ^{d,e} gefüllt mit Schafskäse, Tomaten und Zwiebeln,
in Metaxasahnesoße und Käse überbacken
- 94 **Keftedakia** 17,50
2 große Hacksteaks ^{d,e}, Tsatsiki ^d
- 95 **Keftedakia Metaxa - Käse** 20,50
2 große Hacksteaks ^{d,e} in Metaxasahnesoße + Käse überbacken
- 96 **Lammkoteletts** - *Premium Lammkarree* - 27,50
5 Lammkoteletts aus der Krone geschnitten, Tsatsiki ^d
- 97 **Rinderleber** 18,90
mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, Tsatsiki ^d

Grillteller

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

ALTERNATIVE BEILAGE MIT AUFFPREIS:
BACKKARTOFFEL MIT TSATSIKI 1,90 | GEMÜSE MEDITERRAN 2,90

- 100 **Ireon-Teller** 19,50
Gyros, 1 Souvlaki (Filetspieß vom Schwein), Tsatsiki ^d
- 101 **Pythagorion-Teller** 18,50
Gyros, 1 großes Hacksteak ^{d,e}, Tsatsiki ^d
- 102 **Spatharei-Teller** 18,50
Gyros, Rinderleber, 1 großes Hacksteak ^{d,e}, Tsatsiki ^d
- 103 **Kokkari-Teller** 22,50
Gyros, frittierte Baby Calamari ^a, Tsatsiki ^d
- 104 **Samos-Teller** 22,50
Gyros, 1 Souvlaki (Filetspieß vom Schwein), 1 Schweinesteak,
1 Keftedaki ^{d,e} (Hacksteak), Tsatsiki ^d, pikante Zigeunersoße ^c
- 105 **Lamm-Teller** 29,50
1 Lammfilet, 1 Lammsteak (filetierter Lammrücken),
3 Lammkoteletts aus der Krone (Lammkarree), Tsatsiki ^d
- 106 **Gourmet-Teller** 32,50
1 Rinderfilet, 1 Lammfilet, 1 Schweinefilet, 1 Putenfilet,
1 Rumpsteak, grüne Bohnen, Rosmarinkartoffeln (*statt Pommes*
oder Reis), Metaxasahnesoße, Bauernsalat (*statt gem. Salat*)

Grillplatten - ab 2 Personen -

- 110 **Samos-Platte** - *ab 2 Personen* -pro Person...22,50
Gyros, 2 Souvlakia (Filetspieße vom Schwein),
2 Schweinesteaks, 2 Keftedakia ^{d,e} (kleine Hacksteaks),
Pommes und griechischer Reis ^c, Tsatsiki ^d, gemischter Salat mit
Dolmadakia (Weinblätter mit Reisfüllung) und Schafskäse
- 111 **Lamm-Platte** - *ab 2 Personen* -pro Person...29,50
2 Lammfilet, 2 Lammsteaks (filetierter Lammrücken),
6 Lammkoteletts aus der Krone geschnitten (Lammkarree),
Pommes und griechischer Reis ^c, Tsatsiki ^d, gemischter Salat mit
Dolmadakia (Weinblätter mit Reisfüllung) und Schafskäse
- 112 **Gourmet-Platte** - *ab 2 Personen* -pro Person...32,50
2 Rinderfilet, 2 Lammfilet, 2 Schweinefilet, 2 Putenfilet,
2 Rumpsteak, Rosmarinkartoffeln und grüne Bohnen,
Metaxasahnesoße, griechischer Bauernsalat mit Schafskäse

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, Tsatsiki ^d	26,90
116	Lammfilet Metaxa - in Metaxasahnesoße	28,90
117	Lammfilet Krasato in Weinsahnesoße mit Champignons	28,90
118	Lammfilet Manitaria mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, Tsatsiki ^d	29,50
120	Rinderfilet - mit Kräuterbutter, Tsatsiki ^d	29,90
121	Rinderfilet Metaxa - in Metaxasahnesoße	31,90
122	Rinderfilet Krasato in Weinsahnesoße mit Champignons	31,90
123	Rinderfilet Manitaria mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, Tsatsiki ^d	32,50
125	Schweinefilet - Medallions, Kräuterbutter, Tsatsiki ^d	19,90
126	Schweinefilet Metaxa - Medallions in Metaxasahnesoße	20,90
127	Schweinefilet Krasato - Medallions - in Weinsahnesoße mit Champignons	20,90
128	Schweinefilet Manitaria - Medallions - mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, Tsatsiki ^d	21,50
130	Putenbrustfilet - mit Kräuterbutter, Tsatsiki ^d	18,90
131	Putenbrustfilet Metaxa - in Metaxasahnesoße	19,90
132	Putenbrustfilet Krasato in Weinsahnesoße mit Champignons	19,90
133	Putenbrustfilet Manitaria mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, Tsatsiki ^d	20,50

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 - mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, Tsatsiki ^d	25,90
136	Rumpsteak - mit Kräuterbutter, Tsatsiki ^d	26,90
137	Rumpsteak Metaxa - in Metaxasahnesoße	27,90
138	Rumpsteak Krasato in Weinsahnesoße mit Champignons	27,90
139	Rumpsteak Manitaria mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, Tsatsiki ^d	28,50

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 Tintenfisch ^a - mehliert und frittiert, Aioli-Creme ^d	20,90
141	Baby Calamari - aus der Pfanne gebratener Tintenfisch in Knoblauch-Olivenöl mit frischem Rosmarin, Zwiebeln und Paprika	22,90
142	Sardellen ^a mehliert und knusprig gebraten, Aioli-Creme ^d	19,50
145	Garnelen Souvlakia - Metaxa - ohne Schale - 2 gegrillte Garnelen-Spieße in Metaxasahnesoße	20,50
146	Garnelen Gigantes - Metaxa - ohne Schale - 6 gebratene Riesen-Garnelen in Knoblauch-Metaxasahnesoße	24,90
147	Garnelen Gigantes - Saganaki - ohne Schale - 6 gebratene Riesen-Garnelen in Knoblauch-Tomatenssoße, Feta ^d	24,90
148	Garnelen Gigantes - Skordato - ohne Schale - 6 gebratene Riesen-Garnelen in Knoblauch-Olivenöl mit frischem Rosmarin, Zwiebeln, Paprika, Peperoni, Olive	25,50

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 - vom Grill, Aioli-Creme ^d , gemischter Salat	26,90
151	Dorade Royal - Goldbrasse aus dem Mittelmeer - vom Grill, Aioli-Creme ^d , gemischter Salat	26,90
152	Lachsfilet vom Grill, Aioli-Creme ^d , gemischter Salat	25,90
153	Zanderfilet ^a mehliert, aus der Pfanne, Aioli-Creme ^d , gemischter Salat	24,50

Nudeln

160	Makaronia ^a Gyros - Metaxa Penne oder Spaghetti mit Gyros in Metaxasahnesoße	16,90
161	Makaronia ^a Pute - Krasato Penne oder Spaghetti mit Putenbrustfilet in Weinsahnesoße mit Champignons und Brokkoli	17,90
162	Makaronia ^a Kima - Bolognese - Penne oder Spaghetti mit Hackfleischsoße	14,90
163	Makaronia ^a Kima - Krasato Penne oder Spaghetti mit Hackfleisch in Weinsahnesoße mit Champignons und Käse überbacken	15,50
164	Makaronia ^a Kima - Metaxa Penne oder Spaghetti mit Hackfleisch in Metaxasahnesoße und Käse überbacken	15,50
165	Makaronia ^a Lachs - Spinat Penne oder Spaghetti mit Lachsfilet in Spinat-Weinsahnesoße	20,90
166	Makaronia ^a Garnelen - Saganaki Penne oder Spaghetti mit Garnelen in Knoblauch-Tomatenssoße und Schafskäse	20,90

167	Makaronia ^a Salza - VEGAN Penne oder Spaghetti in Knoblauch-Tomatenssoße	12,50
168	Makaronia ^a Brokkoli - Krasato - VEGGIE Penne oder Spaghetti, Brokkoli, Weinsahnesoße mit Champignons	15,50
169	Makaronia ^a Gemüse - Metaxa - VEGGIE Penne oder Spaghetti mit buntem Gemüse in Metaxasahnesoße	16,50

Kinderteller - bis 12 Jahre -

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

170	Gyraki - kleiner Gyros vom Drehspeiß, Tsatsiki ^d	11,50
171	Souvlaki - 1 Filetspeiß vom Schwein, Tsatsiki ^d	12,50
172	Kefdedaki - kleines Hacksteak ^{d, e} , Tsatsiki ^d	10,50
173	Galopoulaki - kleines Putenbrustfilet, Tsatsiki ^d	11,50
174	Makaronaki ^a Kima - Bolognese - Penne oder Spaghetti mit Hackfleischsoße (ohne Salat & Beilagen)	9,50
175	Makaronaki ^a Domata - VEGAN Penne oder Spaghetti in Tomatenssoße (ohne Salat & Beilagen)	8,50

Extra Beilagen + Soßen

180	Reis - griechischer Reis mit Zigeunersoße ^c - VEGAN	4,90
181	Pommes - VEGAN	4,90
182	Pommes Feta - mit Feta-Schnee + Oregano - VEGGIE	5,90
183	Backkartoffel - mit Tsatsiki ^d - VEGGIE	6,20
184	Rosmarinkartoffeln - VEGAN	6,20
185	Rahmspinat ^d - VEGGIE	6,50
186	Gemüse Mediterran - VEGAN	6,90
187	Brokkoli Natur - VEGAN	4,90
188	Grüne Bohnen - in Tomatenssoße - VEGAN	5,90
189	Okraschoten - in Tomatenssoße - VEGAN	6,90
190	Metaxasahnesoße - VEGGIE	4,50
191	Weinsahnesoße - mit frischen Champignons - VEGGIE	4,50
192	Tomatenssoße - VEGAN	3,90
193	Zigeunersoße ^c - VEGAN	3,90
194	Hausdressing ^h - hausgemachter Salatdressing - VEGGIE	1,90
195	Ketchup ^c / Mayo - VEGAN	1,00 / 1,10

Desserts

200	Samos Joghurt - echter, griechischer premium Joghurt - <u>wahlweise:</u> > mit Wald-Bio-Honig von der Insel Samos & Walnüssen > mit süßem Waldbeeren-Rotwein-Kompott & Pistazien	6,90
201	Greek White Chocolate Cheesecake ^{a, h, d} aus weißer Schokolade, griech. Joghurt & Hafer-Butterkeksboden <u>wahlweise:</u> > mit Wald-Bio-Honig von der Insel Samos & Walnüssen > mit süßem Waldbeeren-Rotwein-Kompott & Pistazien	8,50
202	Panna cotta ^d - leicht und cremig - mit süßem Waldbeeren-Rotwein-Kompott & weißen Schokoraseln	7,50
203	Schoko-Soufflé ^{a, d, e} - Schokoküchlein - mit süßem Waldbeeren-Rotwein-Kompott und Keksröllchen	7,50
204	Greek Kadaifi ^a eine in feinen Teigfäden (Engelshaar) eingewickelte Füllung aus Walnüssen, Pistazien, Zimt, Nelken, Zuckersirup und Wald-Bio-Honig	7,90



SAMOS

GREEK CUISINE

| SINCE 1985 |

Speisekarte

Außerhauskarte

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.

MAI 2024

a = Gluten (Weizen), b = Walnüsse, 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