



Vorspeisen

- 1 Tzatziki^c** **5,50 €**
Traditioneller Joghurt-Dip mit Gurken, Knoblauch und Olivenöl. Frisch, würzig und der perfekte Begleiter zu Brot oder Fleisch.
 - 2 Tarama^{A, C, D}** **5,90 €**
Feine Creme aus Fischrogen, Olivenöl und Zitronensaft. Würzig-cremig und ideal als Brotaufstrich oder Dip.
 - 3 Chtipiti^{A, C, D}** **5,90 €**
Pikante Creme aus Schafskäse, Paprika und Olivenöl. Würzig und cremig – ideal als Dip oder Brotaufstrich.
 - 4 Tris Cremes^{A, C, D, G,}** **5,90 €**
Drei köstliche cremige Dips – Tzatziki, Tarama und Chtipiti – zum Dippen und Teilen. Vielfalt pur auf einem Teller!
 - 5 Aioli^c** **5,90 €**
Hausgemachte Knoblauchmayonnaise mit frischem Zitronensaft. Cremig, aromatisch und ideal als Dip zu Brot oder Gemüse.
 - 6 Dolmadakia^{A, G}** **5,90 €**
Mit Reis und Kräutern gefüllte Weinblätter, serviert mit Zitrone. Ein klassischer, vegetarischer Vorspeisengenuss aus Griechenland.
 - 7 Oliven & Peperoni²** **5,90 €**
Ausgewählte grüne und schwarze Oliven, kombiniert mit milden, eingelegten Peperoni.
 - 8 Gebratene Peperoni²** **7,50 €**
Milde Peperoni, frisch gebraten und leicht gewürzt. Ein aromatischer und knackiger Snack.
 - 9 Gefüllte Paprika überbacken^{A, G}** **7,50 €**
Paprika gefüllt mit Schafskäse, überbacken mit Käse. Herzhaft, aromatisch und warm serviert.
- 



- 10 Griechische Bruschetta^{A, G}** **7,50 €**
Knuspriges Brot belegt mit frischen Tomaten, Oliven, Feta und Kräutern. Mediterraner Genuss mit griechischem Flair.
- 11 Baby Calamaria^{D, A}** **8,90 €**
Zart frittierte Tintenfischringe, knusprig-goldbraun serviert. Ein mediterraner Klassiker mit frischem Zitronenakzent.
- 12 Sardinen^{A, C, D, G, 2}** **10,90 €**
Zart frittierte Sardinen, knusprig-goldbraun serviert.
- 13 Feta (kalt)^C** **9,50 €**
Kühler, würziger Schafskäse, serviert mit Olivenöl und frischen Kräutern. Einfach, frisch und typisch griechisch.
- 14 Feta überbacken^G** **9,50 €**
Warmer Feta, überbacken mit Tomaten, Kräutern und Olivenöl. Herzhaft und aromatisch – ein cremiger Genuss.
- 15 Saganaki "Feta"^G** **9,50 €**
Knusprig gebratener griechischer Käse, goldgelb und warm serviert. Ein köstlicher Klassiker zum Dippen und Genießen.
- 16 Gebratene Peperoni in Knoblauch (klein)²** **9,90 €**
Milde Peperoni, sanft gebraten und mit frischem Knoblauch verfeinert. Aromatisch und würzig – ein köstlicher Snack.
- 17 Pikilia (2 Pers)^{A, C, D, G}** **12,90 €**
Großer Meze-Teller mit traditionellen Vorspeisen
- 18 Ouzo Mezé (4 Pers)^{A, C, D, G, 2}** **35,90 €**
Unser original griechischer Vorspeisen-Tisch mit verschiedenen kalten/warmen Vorspeisen.





Salate

Alle Salate werden wahlweise mit unserem hausgemachten Dressing oder klassisch mit Essig & Öl serviert.

- 19 Kleiner Gemischter Salat** ^{C, G, J, 2} **4,50 €**
Eisberg, Kraut, Tomaten, Gurken und Zwiebeln mit hausgemachtem Dressing.
- 20 Krautsalat** **5,50 €**
Frisch zubereiteter Krautsalat, leicht gewürzt und knackig.
- 21 Großer Gemischter Salat** ^{C, G, J, 2} **10,90 €**
Eisberg, Kraut, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Peperoni und Feta, serviert mit hausgemachtem Dressing.
- 22 Choriatici** ^{C, G, J, 2} **11,90 €**
Der klassische griechische Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Peperoni, Paprika und Feta.
- 23 Gyros Salat** ^{C, G, J, 2} **12,50 €**
Frischer Salat mit saftigem Gyros, Tomaten, Gurken und hausgemachtem Dressing.
- 24 Puten Salat** ^{C, G, J, 2} **12,50 €**
Knackiger Salat mit zarten Putenstreifen und frischem Gemüse.
- 25 Panorama Salat** ^{C, G, J, 2} **12,90 €**
Bunter Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Peperoni und Paprika, dazu Honig-Senf-Dressing. Wahlweise mit Gyros, Putenbrust, Hähnchenbrust oder Feta.
- 26 Crunchy Feta Salat** ^{C, G, J, 2} **14,90 €**
Gemischter Salat mit knusprig gebratenem Feta und mediterranen Kräutern.
- 27 Hähnchen Salat** ^{C, G, J, 2} **12,90 €**
Bunter Salat mit Hähnchenbrust Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Peperoni und Paprika, dazu Honig-Senf-Dressing.
- 



Fleisch Meze

Eine abwechslungsreiche Auswahl griechischer Fleischspezialitäten – ideal zum Teilen und Genießen.

- 28 Souvlaki vom Schwein⁴** **4,90 €**
Zarte Schweinefleischspieß, saftig gegrillt und mit feinen Kräutern verfeinert – ein klassischer Favorit der griechischen Küche.
- 29 Souvlaki vom Hähnchen⁴** **4,90 €**
Saftige Hähnchenbrustspieß, zart mariniert und frisch vom Grill, verfeinert mit mediterranen Kräutern
- 30 Gyros-Meze^{2, 4, 5}** **7,90 €**
Herzhaftes Gyros in kleinen Portionen, eine typisch griechische Spezialität
- 31 Brizolakia^{4, 5, 2}** **9,90 €**
Dünn geschnittenes, mariniertes Nackenhacksteak, vom Grill – mit frischer Zitrone.
- 32 Calamari-Meze^{A, G, N, C, J}** **9,90 €**
Zart mehliert und goldbraun gebratene Calamari, serviert mit frischer Zitrone und cremiger Sour-Creme-Dip.
- 33 Bifteki gefüllt mit Feta^{G, 2, 4, 5}** **11,90 €**
Saftiges Hacksteak nach griechischer Art, herzhaft gewürzt und mit cremigem Schafskäse gefüllt.
- 



Typisch Griechisch

Zu jedem Gericht servieren wir Pommes frites, Kartoffelscheiben, Tomatenreis oder Butterreis – dazu einen frischen Salat mit Dressing nach Wahl.

- 34 Gyros**^{G, J, 2, 4, 5} **15,90 €**
Knusprig gebratenes, gewürztes Schweinefleisch vom Drehspieß, serviert mit Tzatziki.
- 35 Souvlaki**^{G, J, 2, 4, 5} **15,90 €**
Zwei gegrillte Spieße mit magerem, mariniertem Schweinefleisch, saftig und würzig, dazu Tzatziki.
- 36 Hähnchen Souvlaki**^{G, J, 2, 4, 5} **15,90 €**
Zwei Spieße mit zart mariniertem Hähnchenfleisch, saftig gegrillt und serviert mit Tzatziki.
- 37 Bifteki Gemisto**^{G, 2, 4, 5} **16,90 €**
Gegrilltes Hacksteak, mit Schafskäse gefüllt, serviert mit Tomatensauce – herzhaft und deftig.
- 38 Gyros Metaxa mit Käse überbacken**^{G, J, 2, 4, 5} **17,90 €**
Gyros in cremiger Metaxasauce mit Champignon und mit Käse überbacken – würzig, aromatisch und besonders.
- 39 Gyros mit Schafskäse & Sahnesauce**^{G, J, 2, 4, 5} **17,90 €**
Saftiges Gyros, kombiniert mit cremigem Schafskäse und abgerundet durch eine feine Sahnesauce – herzhaft und aromatisch.
- 40 Gyros XXL**^{2, 4, 5} **18,90 €**
Extra große Portion Gyros – knusprig, würzig und perfekt für den großen Hunger.
- 



Lamm aus dem Backofen

41 Lamm mit dicken Bohnen (überbacken)^{G, 2} 15,90 €

Frisches Lammfleisch in Fleischtomaten geschmort, mit dicken Bohnen und Käse überbacken. Herzhaft, deftig und typisch griechisch.

42 Lamm mit Auberginen (überbacken)^{G, 2} 15,90 €

Ofengeschmortes Lamm in Tomatensauce, kombiniert mit Auberginen und überbackenem Käse. Weich, würzig und besonders aromatisch.

43 Lamm Stifado mit Zwiebeln^{L, 2} 15,90 €

Frisches Lamm in einer kräftigen Tomaten-Sauce, geschmort mit ganzen Perlzwiebeln.

Stifado ist ein traditioneller griechischer Schmorgericht-Klassiker mit intensiven Aromen, der langsam im Ofen gegart wird.

Feines aus der Pfanne

44 Gyros Metaxa überbacken^{G, J, 2, 4, 5} 17,90 €

Gebratenes Gyros mit Champignons und Zwiebeln in cremiger Metaxa-Sahne-Sauce, dazu Butterreis und Brokkoli, mit Käse überbacken.

45 Garnelen Saganaki^{B, G, 2} 16,90 €

Sechs Garnelen mit frischem Gemüse in Tomatensauce, in der Pfanne geschmort und mit Schafskäse überbacken.

46 Putenbrustfilet Champignons^{G, 2} 18,90 €

Zarte Putenbrustmedaillons mit Champignons, in Weißwein-Sahne-Sauce, serviert mit Brokkoli und Butterreis.





Steaks vom Grill

Zu jedem Gericht servieren wir Pommes frites, Kartoffelscheiben, Tomatenreis oder Butterreis – dazu einen frischen Salat mit Dressing nach Wahl.

47 Putensteak^{4,2} 16,90 €

Zartes Putensteak, saftig gegrillt und mild gewürzt – leicht und proteinreich.

48 Putensteak überbacken^{G,4,2} 17,90 €

Gegrilltes Putensteak, überbacken mit Käse und mediterranen Kräutern – herzhaft und aromatisch.

49 Lammhüftsteak^{G,2} 19,90 €

Mageres, saftiges Lammsteak aus der Hüfte, zart gegrillt – kräftig im Geschmack.

50 Rumpsteak^{G,2} 25,90 €

Saftig gegrilltes Rumpsteak mit feiner Fettkante – aromatisch und auf den Punkt gebraten.

51 Gyros & Rumpsteak^{G,J,2,4,5} 19,90 €

Eine herzhaft-kombinierte Kombination: Gyros und zartes Rumpsteak, serviert mit Pommes frites, Tzatziki und griechischem Salat.

52 Ouzoplatte^{A,C} 19,90 €

Schweinesouvlaki, 2 Hackröllchen und Gyros mit Beilage nach Wahl und kleinem Salat.

53 Lammrückensteak^{G,2} 26,90 €

Fein marmoriertes Lammrückensteak, zart und aromatisch vom Grill.

54 Lammfilet^{G,2} 27,90 €

Edles Filetstück vom Lamm – butterzart, auf den Punkt gebraten, mit mediterranen Kräutern verfeinert.

55 Lamm vom Carrée^{G,2} 28,90 €

Vier Stück zart gegrillte Lammkoteletts vom Carrée – saftig, aromatisch und mit typischer Kräuterwürze.

56 Rinderfilet^{G,2} 29,90 €

Zartes Filetstück vom Rind, vom Grill – besonders mager und fein im Geschmack.

57 MIX Platte^{4,2} 17,90 €

Schweinesteak, Rumpsteak und Gyros, serviert mit Beilage nach Wahl und kleinem gemischtem Salat.





Aus dem Meer

Zu jedem Gericht servieren wir Pommes frites, Kartoffelscheiben, Tomatenreis oder Butterreis – dazu einen frischen Salat mit Dressing nach Wahl.

58 Garnelen in Knoblauchöl^B 13,90 €

In Olivenöl gebratene Garnelen mit frischem Knoblauch, Paprika und Zwiebeln.

59 Garnelen Saganaki^{B, G, 2} 14,90 €

Zarte Garnelen mit Paprika und Zwiebeln in aromatischer Tomatensauce, mit Kräutern geschmort. Mit würzigem Schafskäse verfeinert und heiß serviert.

60 Calamaria^{A, C, G, J, N, 2} 16,90 €

Zart frittierte Tintenfischringe, knusprig und goldbraun serviert – ein mediterraner Klassiker.

61 Lachsfilet^{D, L} 19,90 €

Zartes Lachsfilet, frittiert und mit Olivenöl und Zitrone verfeinert. Einfach und edel.

62 Fischplatte^{A, B, C, D, G, L, J, N} 22,90 €

Eine feine Auswahl aus dem Meer: Knusprige Calamaria, zart gebratenes Lachsfilet und Garnelen in cremiger Weißweinsauce. Mediterraner Genuss auf einem Teller.

63 Garnelen in Weißweinsauce^{B, G, L, 2} 24,90 €

Garnelen in feiner Weißwein-Sahne-Sauce – mild, cremig und elegant abgeschmeckt.

64 Garnelen Paprika^{B, 2} 24,90 €

Gebratene Garnelen mit Paprika, Oliven, Peperoni und Champignons – mediterran gewürzt und voll Aroma.

65 Dorade vom Grill (auf Vorbestellung)^{D, L} 27,90 €

Frisch zubereitete Dorade, liebevoll angerichtet und mit feinen Beilagen serviert – ein besonderes Genusserlebnis für Fischliebhaber.





Nudelgerichte

Fein zubereitete Nudel-Spezialitäten, inspiriert von der mediterranen Küche: mit frischem Gemüse, würzigen Saucen und mit einem frischen Salat. Für jeden Geschmack das passende Gericht.

66 Spaghetti in Tomatensauce^{A, G} **10,90 €**

Klassische Spaghetti in fruchtiger Tomatensauce, verfeinert mit einem Hauch von Sahne – einfach, leicht und köstlich.

67 Spaghetti mit frischem Gemüse^{A, G, 2} **12,90 €**

Zarte Garnelen in aromatischer Tomatensauce mit Kräutern geschmort. Mit würzigem Schafskäse verfeinert und heiß serviert.

68 Spaghetti mit Garnelen^{A, B, G, 2} **14,90 €**

eine Pasta, veredelt mit zarten Garnelen, abgerundet durch mediterrane Kräuter und Tomaten-Sahne-Sauce – ein Genuss wie am Meer.

69 Spaghetti mit Pute^{A, B, G, 2} **13,90 €**

Spaghetti in fruchtiger Tomatensauce mit zartem Putenfleisch, verfeinert mit einem Hauch Sahne.





Beilagen & Saucen

70 Knoblauchbrot mit Sourcreme^{A, C, G, J, 2} **3,50 €**

Frisch gebackenes Knoblauchbrot, serviert mit cremiger Sourcreme.
Herzhaft und perfekt als kleiner Snack oder Beilage.

71 Pita Brot vom Grill^{A, G, 2} **3,50 €**

Fluffiges, leicht geröstetes Pita-Brot direkt vom Grill. Perfekt als
Beilage oder zum Dippen.

72 Pommes^{2, 4} **3,50 €**

Knusprig frittierte Kartoffelstäbchen, goldgelb und heiß serviert. Der
klassische Begleiter zu vielen Gerichten.

73 Kartoffelscheiben² **3,50 €**

Würzig gebratene Kartoffelscheiben mit Kräutern und Knoblauch.
Herzhaft und aromatisch – perfekt als Beilage

74 Tomatenreis² **3,50 €**

Locker gekochter Reis mit einer würzigen Tomatensauce und
Kräutern. Mediterraner Geschmack.

75 Butterreis^G **3,50 €**

Milder, cremiger Reis, verfeinert mit Butter. Einfach und
geschmackvoll.

76 Metaxasauce^{G, J, 2} **4,50 €**

Aromatische Sauce auf Basis des griechischen Metaxa-Weinbrandes,
leicht würzig und cremig. Perfekt zu Fleischgerichten.

77 Bratkartoffeln² **4,90 €**

Goldbraun gebratene Kartoffelscheiben mit Zwiebeln, Speck und
Gewürzen. Ein klassischer, deftiger Begleiter.

78 Tomatensauce Griechischer Art² **4,90 €**

Herzhafte Tomatensauce mit Olivenöl, Knoblauch und mediterranen
Kräutern. Ideal als Begleitung oder Dip.

79 Gebratene Gemüse^{L, 2} **6,90 €**

Frische Champignons, Zwiebeln, Auberginen und Karotten –
schonend gebraten und verfeinert. Wahlweise mit einem Hauch von
Weißwein oder kräftigem Rotwein abgelöscht.





Vegetarisch

Mit ein frischer Salat mit Dressing nach Wahl.

- 80 Gemüsepfanne mit Reis²** **13,90 €**
Gebratenes Gemüse mit Knoblauch und mediterranen Gewürzen, serviert mit Reis. Herzhaft und vegetarisch.
- 81 Brokkoli überbacken^{G, 2}** **13,90 €**
Frischer Brokkoli, schonend gegart und mit feiner Käsecreme überbacken – herzhaft, vegetarisch und köstlich.
- 82 Champignons überbacken^{G, 2}** **13,90 €**
Frische, Champignons, gefüllt mit einer feinen Mischung aus Kräutern und Gewürzen. Mit zart schmelzendem Käse überbacken.
- 83 Spinat überbacken^{G, 2}** **13,90 €**
Frischer Blattspinat, verfeinert mit zarten Gewürzen und einer leichten Sahne-Kräuter-Note. Mit aromatischem Käse überbacken.
- 84 Gemüseteller überbacken^{G, 2}** **13,90 €**
Frisches saisonales Gemüse, Paprika, Brokkoli, Champignon, Zucchini, Karotten, und Aubergine in einer Tomaten-Sahne-Sauce.
- 



Panorama Spezial Grillplatten

Knusprige Pommes frites oder aromatischer Butterreis, dazu ein frischer Salat mit Dressing nach Wahl und Kartoffel Scheiben. Große, abwechslungsreiche Grillplatte ideal zum Teilen, perfekt für gesellige Abende und vielfältigen Genuss

85 Olympiplatte A, C, G, J, 2, 4, 5

Frischer Eisbergsalat, knackiger Krautsalat, Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, cremiger Schafskäse und rote Zwiebeln – serviert mit unserem hausgemachten Dressing. Dazu herzhaftes Gyros, saftige Hähnchensouvlaki-Spieße, würziges Souvlaki-Souzoukaki mit zarte Lammkoteletts vom Carrée.

2 Personen 52,90 €

3 Personen 75,90 €

4 Personen 97,90 €

5 Personen 109,90 €

86 Panorama Platte A, C, G, J, 2, 4, 5

Mit Eisbergsalat, Krautsalat, Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Schafskäse & roten Zwiebeln, serviert mit hausgemachtem Dressing. Dazu herzhaftes Gyros, saftiges Hähnchenbrustfilet, aromatisches Souzoukaki, zartes Rumpsteak mit edles Lammfilet.

2 Personen 57,90 €

3 Personen 78,90 €

4 Personen 104,90 €

5 Personen 113,90 €

87 Der Griechische Meza A, B, C, D, G, J, K, N, 2, 4, 5

Genießen Sie eine vielfältige Auswahl traditioneller griechischer Köstlichkeiten: kalte und warme Vorspeisen wie Tzatziki, Dolmadakia oder gebackener Feta, aromatische Käsesorten, würzige Fleischspezialitäten wie Gyros, Souvlaki und Souzoukaki, frische Meeresfrüchte sowie zum krönenden Abschluss verführerische Desserts.

ab 4 Person 36,90 € p.P

ab 10 Personen 33,90 € p.P





Mini Meze für Kids

88 Kinder-Spaghetti ^{A, G}

8,90 €

Spaghetti in milder, fruchtiger Tomatensauce – kindgerecht, lecker und unkompliziert.

89 Gyros Knirps ^{G, J, 2, 4, 5}

10,90 €

Zartes Gyros, serviert mit knusprigen Pommes und cremigem Tzatziki.

90 Souvlaki Kleine ^{G, J, 2, 4}

10,90 €

Wahlweise Hähnchen- oder Schweinespieß, dazu Pommes und Tzatziki – ein kleiner Grillgenuss.

91 Bifteki ^{G, 2, 4, 5}

10,90 €

Saftiges Bifteki ohne Schafskäse, mit Pommes und Tzatziki – kindgerecht und lecker.

92 Putenbrustfilet Knuddel ^{G, 2, 4}

10,90 €

Zartes Putenbrustfilet, serviert mit Pommes und Tzatziki – leicht und schmackhaft.



Kennzeichnung nach Zusatzstoffzulassungsverordnung:

A - Gluten

B - Krebstiere

C - Eier

D - Fisch

E - Erdnüsse

F - Sojabohnen

G - Milch

H - Schalenfrüchte

I - Sellerie

J - Senf

K - Sesam

L - Schwefeldioxid & Sulphite

M - Lupine

N - Weichtiere

1 - Farbstoffe

2 - Konservierungsstoffe

3 - Nitritpökelsalz

4 - Phosphat

5 - Geschmacksverstärker

6 - Antioxidationsmittel

7 - Süßungsmittel

8 - Phenylalaninquelle

9 - geschwefelt

10 - geschwärzt

11 - koffeinhaltig

12 - chininhaltig

13 - gentechnisch Versändert

14 - Formfleisch

15 - taurinhaltig

16 - Krebsfleischimitat

17 - Säuerungsmittel

18 - Stabilisatoren

19 - geräuchert

20 - mit Zuckerart

21 - kann abführend wirken

21 - gewachst

