



VORSPEISEN

€

1. **Horiatiki**
Original Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse, Tomaten, Gurken, Krautsalat, Weinblätter, Tzatziki, Peperoni, Oliven und Zwiebeln 7,50
- 1a. **Bunter Salat mit Putenbruststreifen**
Eisbergsalat, Paprika, Tomaten, Gurken, Mais, Gekochtes Ei, Knoblauchcroutons mit zart gegrilltem Putenstreifen..... 8,50
2. **Tzatziki**
Pikant gewürzte Quarkspeise mit Knoblauch und Gurken..... 4,10
3. **Feta**
Schafskäse mit Zwiebeln und Petersilie..... 4,70
- 3a. **Tirokafteri**
Scharfe Schafskäsecreme..... 4,80
4. **Saganaki**
Gebakener Schafskäse mit Tomaten und Gurken 5,50
- 4a. **Feta gegrillt**
Schafskäse in Alufolie mit Tomaten und Zwiebeln....., 5,50
5. **Gigantes**
Riesenbohnen in Tomatensause, kalt oder warm..... 4,30
6. **Paprika gegrillt**
Angerichtet mit Öl und Zitrone, warm 4,50
- 6a. **Paprika Florinis**
Fleischige rote Paprika in Essigöl, kalt 4,50
7. **Auberginen**
Gebraten, mit Tzatziki..... 5,40
- 7a. **Auberginensalat**
gegrillte Auberginen mit Knoblauch und Öl angerichtet, kalt..... 4,00
8. **Dolmadakia**
Weinblätter in Zitronenöl geschwenktem Reis und Tzatziki 5,00
9. **Taramosalata**
Selbstgemachter Fischrogen-Salat..... 5,10
10. **Oktapus**
Polypenfleisch, angerichtet in Öl und Essig, garniert mit Zwiebeln..... 5,80
11. **Kalamarissalat**
Tintenfischsalat mit Öl, Zitrone und Zwiebelringen..... 5,20
12. **Peperoni**..... 3,30
- 12a. **Peperoni gebraten** mit Knoblauch..... 4,90
13. **Oliven**..... 3,70
14. **Olympiade“ Vorspeiseplatte**
Für 2 Personen mit verschiedenen kalten Vorspeisen:
Krautsalat, Tomaten, Gurken, Tzatziki, Taramosalata, Weinblätter,
Schafskäse und Zwiebeln..... 12,00



SUPPEN

	€
15. Gulaschsuppe.....	4,20
16. Griechische Bohnensuppe.....	4,20
17. Hühnersuppe.....	4,20
18. Zwiebelsuppe mit Käse überbacken.....	4,20
18a. Spargelsuppe.....	4,20
19. Tomatensuppe.....	4,20
19a. Broccolicremesuppe.....	4,20





GEGRILLTE KÖSTLICHKEITEN

€

- 20. Giros** Fleischspezialität, die mit sechs ausgefallenen Gewürzen zubereitet
Zu diesem pikantem Fleisch servieren wir Ihnen Reis, Pommes Frites,
Tzatziki und Salat..... **10,50**
- 20a. Giros in Metaxasauce** Spezial, mit Reis, Pommes, Salat, Tzatziki **12,50**
- 21. Giros Spezial** mit Fladenbrot. Zu diesem Fleisch servieren wir Ihnen
Reis, Tzatziki, Schafskäse und Salat..... **11,00**
- 21a. Giros in Rahmsauce** mit Pilzen
dazu Reis, Pommes Frites, Salat, Tzatziki **12,00**
- 22. Souwlaki**
2 große Fleischspieße zart gegrillt, dazu Reis, Pommes Frites,
Tzatziki und Salat **10,50**
- 22a. Souwlaki „Koula“**
Fleischspieß zart gegrillt, gefüllt mit Schafskäse, dazu
Servieren wir Reis, Pommes Frites, Tzatziki und Salat..... **13,00**
- 23. Souwlaki „Spezial“**
Riesen-Fleischspieß aus Schweinefilet mit Reis, Pommes, Salat, Tzatziki.. **13,50**
- 23a. Schweinefilet gefüllt**
Das beste vom Schwein gefüllt mit Schafskäse, Zwiebeln, Tomaten,
gegrillt, übergossen mit Spezial-Sahnesauce zubereitet mit frischen
Paprika, Zwiebeln und Champignons begleitet mit Folienkartoffel mit
Tzatziki, Reis, Salat, Tzatziki **15,50**
- 24. Skalopina**
Schweinefilet paniert mit Parmesankäse und Rotwein
übergossen, dazu Reis, Pommes Frites, Tzatziki, Salat..... **13,00**
- 24a. Schweinefilet in Metaxasauce Spezial**
Filet zart gegrillt mit Reis, Pommes Frites, Salat Tzatziki **13,50**
- 25. Schweinefilet in Rosmarinsauce**
mit Tzatziki, Reis, Pommes Frites, dazu Salat **14,50**
- 26. Schweinesteak**
mit Reis, Pommes Frites, Tzatziki und Salat..... **12,00**
- 27. Zyklopen-Auge**
Steak vom Grill, darauf ein Spiegelei, mit Pommes Frites,
Tzatziki und Salat..... **11,50**
- 27a. Steaks in Metaxasauce**
3 zart gegrillte Schweinesteaks in Spezial Metaxasauce.
Wir servieren dazu Reis, Pommes Frites, Salat Tzatziki **13,00**



GEGRILLTE KÖSTLICHKEITEN

€

- 28. „Dimos“ Grillteller**
Lammkotelett, Susukaki (Hacksteak), Giros, Steak.
Dazu Reis, Pommes Frites, Tzatziki und Salat..... **13,00**
- 29. „Theo“ Grillteller**
Souvlaki, Rinderleber, Susukaki (Hacksteak), Giros,
mit Reis, Pommes Frites, Tzatziki und Salat..... **13,00**
- 30. „Olympiade“ Grillteller**
Riesen Souvlaki und Giros
Dazu Reis Pommes Frites, Tzatziki und Salat..... **13,50**
- 31. Putenschnitzel oder Schweineschnitzel**
Dazu Reis, Bratkartoffel, Tzatziki und Salat **13,00**
- 31a. Putensouvlaki**
2 Spieße aus Putenbrustfilet, Reis, Pommes Frites Salat und Tzatziki..... **12,00**
- 31b. Putenbrustfilet**
Zart Gegrillt, Reis, Bratkartoffel, Salat, Tzatziki **12,00**
- 32. Rumpsteak**
Grillkartoffel mit Kräuterbutter,
dazu Champignons mit Reis Tzatziki und Salat..... **15,00**
- 33. Rinderfilet zart gegrillt,**
dazu Grillkartoffel mit Kräuterbutter, Reis, Tzatziki, Salat..... **16,50**
- 33a. Rinderleber mit Gebratenen Zwiebeln**
dazu Reis, Grillkartoffel mit Tzatziki gefüllt, Salat, Tzatziki **12,50**
- 34. Rinderleber**
mit Reis, Pommes Frites, Tzatziki und Salat..... **10,50**
- 34a. „Dimitris“ Teller**
3 Schweinesteaks zart gegrillt, in Rahmsauce mit Pilzen, dazu Reis
Pommes Frites, Salat, Tzatziki **12,00**
- 35. Bifteki**
Grobes Mettstück, gefüllt mit Käse, dazu Reis,
Pommes Frites, Tzatziki und Salat..... **12,00**
- 35a. Susukakia in Metaxasauce**
4 herhafte Hacksteaks in Spezial-Metaxasauce,
dazu werden Reis und Pommes Frites serviert mit Salat..... **12,00**





GEGRILLTE KÖSTLICHKEITEN

€

- | | | |
|--|---|--------------|
| 36. Susukakia | 4 herzhaft Hacksteaks mit Reis, Pommes Frites, Tzatziki und Salat..... | 10,00 |
| 36a. Susukakia in Rahmsauce | 4 herzhaft Hacksteaks in Rahmsauce mit Pilzen,
dazu Reis, Pommes Frites, Salat, Tzatziki | 11,50 |
| 37. Lammkotelett | 4 zart gegrillte Lammkoteletts, mit Reis, Pommes Frites,
Tzatziki und Salat..... | 14,00 |
| 38. Lammsouvlaki | 2 Lammspieße mit Reis, Pommes Frites, Tzatziki und Salat..... | 15,00 |
| 39. Lammfilet | zart gegrillt, mit Pommes Frites, Tzatziki und Salat..... | 15,50 |
| 39a. Lammfilet in Rosmarinsauce | Zart gegrillt mit Kaisergemüse und würzigen Prinzenbohnen in Speck
gerollt, dazu Salat und Tzatziki..... | 17,00 |
| 40. Wachteln | 3 Wachteln würzig gegrillt in Spezial-Sauce, dazu Schafskäse, Salat..... | 14,00 |





IM STEINGUT SERVIERT

- 41. Makaronia**
Rindfleisch mit Spaghetti, überbacken mit
Parmesankäse, dazu Salat, Tzatziki **10,00**
- 42. Giowetsi**
Rindfleisch überbacken mit Parmesankäse, Spezialgewürzen,
dazu Kritharaki, eine Reis-Nudel Spezialität Griechenlands
dazu Salat, Tzatziki **10,50**

TOPFGERICHTE

- 43. Stifado**
Rindfleisch in Zwiebeln mit verschiedenen Gewürzen zubereitet,
dazu Salat, Tzatziki **10,50**
- 44. Kokkinisto**
Rindfleisch in Pikanter Sauce. Pommes Frites oder Reis, Salat, Tzatziki... **10,00**
- 45. Fassolakia**
Lammfleisch mit Brechbohnen und versch. Gewürzen zubereitet,
dazu Salat..... **10,00**
- 46. Turlu**
Lammfleisch mit verschiedenen Gemüsesorten in Pikanter Sauce
zubereitet, dazu Salat..... **11,00**
- 47. Bamies**
Lammfleisch mit „Okra“ und versch. Gewürzen zubereitet,
dazu Salat..... **10,50**

BACKOFENGERICHTE

- 48. Mousaka**
Hack-Auberginen-Auflauf, dazu Salat Tzatziki **11,50**
- 48a. Plaki**
Rindfleisch mit Riesenbohnen in Spezialsauce, Salat Tzatziki **10,50**
- 49. Pastizio**
Hack-Makkaroni-Auflauf , Salat, Tzatziki **11,00**
- 49a. Tilichto**
Blätterteigroulade, gefüllt mit Lammfleisch und Schafskäse, das mit
verschiedenen Gewürzen zubereitet wird, dazu Reis
Tzatziki und Salat..... **13,00**



GERICHTE AB 2 PERSONEN

- 50. „Olympiade“ Platte für 2 Personen**
 2 Lammkotelett, 2 Souwlaki, 2 Sousoukakia, 2 Steaks, Giros,
 dazu Reis, Pommes Frites
 und als Vorspeise eine Salatplatte mit Tzatziki..... **34,00**
- 50a. „Filet“ Platte für 2 Personen**
 2 Schweinefilet, 2 Rinderfilet, 2 Rumpsteak, 2 Lammfilet, 2 Putenfilet,
 dazu Grillkartoffel mit Tzatziki und
 vorweg eine Salatplatte..... **44,00**
- 51. „Olympiade“ Platte für 4 Personen**
 4 Lammkotelett, 4 Souwlaki, 4 Sousoukakia (Hacksteak),
 4 Steaks, Giros, dazu Reis, Pommes Frites und als Vorspeise eine
 Salatplatte mit Tzatziki..... **64,00**
- 52. „Sorbas“ Platte für 2 Personen**
 2 Steaks, 2 Fleischspieße, 2 Sousoukakia, Giros, Reis,
 Pommes Frites und eine Salat Platte mit Tzatziki..... **32,00**
- 53. „Paros“ Spezialplatte für 2 Personen**
 2 Lammkotelett, 2 St. Rinderleber, 2 Sousoukakia, Giros,
 dazu servieren wir Reis, Pommes Frites und
 als Vorspeise eine Salatplatte mit Tzatziki..... **32,00**
- 53a. „Fisch“ Platte für 2 Personen**
 Lachs, Schwertfisch, Scampis, Kalamaris und Sardinen.
 Als Beilage Folienkartoffel mit Kräuterbutter und als
 Vorspeise verschiedene Salate und Taramosalata..... **42,00**





Für den kleinen Hunger

700. Giros	mit Pommes Frites, Tzatziki und Salat.....	7,40
721. Giros mit Rahmsauce	mit Pommes Frites und Salat.....	7,40
722. Souwlaki	1 Spieß mit Pommes Frites, Tzatziki und Salat.....	7,40
736. Sousoukakia	2 kleine Hacksteaks mit Pommes Frites, Tzatziki und Salat.....	7,40
741. Spaghetti	mit Tomatensauce, Rindfleisch und Parmesankäse.....	5,40
767. Pizza für den kleinen Hunger	nach griechischer art, mit Tomaten, Oliven, Paprika und Feta.....	6,00

Beilagen

901. Pommes Frites.....	2,00
902. Reis.....	1,80
903. Grillkartoffel mit Tzatziki.....	3,10
904. Grillkartoffel mit Kräuterbutter.....	2,40
905. Helle Knoblauchsauce.....	2,00
906. Zitronen-Öl-Knoblauchsauce.....	2,00
907. Krautsalat.....	2,00
908. Tomatensalat.....	3,00
910. Fladenbrot (warm).....	2,00
911. Rahm Soße.....	2,20
912. Metaxa Soße.....	2,70
913. Bratkartoffel.....	3,00
914. Grüner Salat.....	2,50





Gerichte aus dem Meer

- 54. Kalamaris**
Paniertes Tintenfisch gebraten und als Beilage Salat und Tzatziki..... 11,50
- 54a. Wolfsbarsch (Loup de mer) Gegrillt**
mit der Spezial-Zitronen-Knoblauch-Sauce. Salat und Tzatziki..... 15,50
- 55. Scampis**
5 gegrillte Scampi, in Spezial Öl-Zitronen-Knoblauch-Sauce
und als Beilage Salat und Tzatziki..... 16,00
- 55a. Dorade gegrillt,**
mit Spezial Öl-Zitronen-Knoblauchsauce und Grüner Salat, Tzatziki..... 14,50
- 56. Sardellen**
gebraten und als Beilage Grüner Salat und Tzatziki 9,50
- 57. Schwertfisch**
gegrillt mit Grünen Salat..... 11,50
- 58. „Olympiade“Spezial-Fisch-Teller**
Riesen Fischspieß mit Lachs-Steak, Schwertfisch und Scampi.
Diese Köstlichkeiten werden mit unserer Spezial Helle-
Knoblauchsauce Übergossen und dazu Grüner Salat und Tzatziki 15,50
- 59. Muscheln**
Gebratene Miesmuscheln mit Grünem Salat und Tzatziki 10,00
- 60. Muscheln Spezial (Saisonbedingt)**
Frische Muscheln mit schale in wein Sauce, dazu grüner Salat, Tzatziki... 11,00
- 61. Lachs**
gegrillt. Mit Grünem Salat und Tzatziki..... 11,50
- 62. Forelle gegrillt,**
mit Spezial Öl-Zitronen-Knoblauchsauce. Grüner Salat und Tzatziki 12,50





Überbackene Köstlichkeiten

- 801. Giros in Metaxasauce**
 Würziger Giros mit Käse überbacken, in Metaxasauce,
 mit Broccoli, dazu Salat, Tzatziki **12,50**
- 802. Lammfilet in Rahmsauce**
 zart gegrilltes Lammfilet, übergossen mit Rahmsauce,
 mit Broccoli und Käse überbacken, dazu Salat, Tzatziki **14,50**
- 803. Lammfilet in Metaxasauce**
 zart gegrilltes Lammfilet in Spezial-Metaxasauce, mit Broccoli
 und Käse überbacken, dazu Salat, Tzatziki **15,50**
- 804. Schweinefilet in Metaxasauce**
 zart und saftiges Schweinefilet vom bestem in Spezial Metaxa-
 Sauce, mit Broccoli und Käse überbacken, dazu Salat, Tzatziki **14,50**
- 805. Schweinefilet in Rahmsauce**
 herzhaftes zartes Schweinefilet in Rahmsauce, mit
 Broccoli und Käse überbacken, dazu Salat, Tzatziki..... **13,00**
- 806. Sousoukakia in Metaxasauce**
 4 herzhaft Hacksteaks in Metaxasauce, mit
 Broccoli und Käse überbacken, dazu Salat, Tzatziki **13,00**
- 807. Sousoukakia in Rahmsauce**
 4 herzhaft Hacksteaks in Rahmsauce, mit
 Broccoli und Käse überbacken, dazu Salat, Tzatziki **12,00**
- 808. Schweinesteaks in Metaxasauce**
 3 zarte Schweinesteaks in Metaxasauce, mit
 Broccoli und Käse überbacken, dazu Salat, Tzatziki **13,50**
- 809. Schweinesteaks in Rahmsauce**
 3 zarte, saftige Schweinesteaks in Rahmsauce, mit
 Broccoli und Käse überbacken, dazu Salat, Tzatziki **12,50**
- 810. Vegetarisches**
 Broccoli in Knoblauch-Sahnesauce mit Käse überbacken
 Salat und Tzatziki..... **9,50**





Spezial Gerichte aus der Pfanne

- | | | |
|------------------------------------|--|--------------|
| 820. Giros-Pfanne | zubereitet mit frischem Paprika, Zwiebeln und Sahnesauce,
begleitet mit Pommes Frites und Salat, Tzatziki..... | 13,00 |
| 821. Puten-Pfanne | Frische Paprika, Zwiebeln und Champignons in Spezial-
Sahnesauce, Reis, Salat, Tzatziki | 13,50 |
| 822. Leber-Pfanne | Zarte Rinderleber
wird zubereitet mit Paprika, Zwiebeln, mit unsere Spezial
Weinsauce, dazu Follienkartoffel mit Tzatziki, Reis, Salat, Tzatziki | 13,00 |
| 823. Schweinefleisch-Pfanne | In Spezial Metaxa-Sahne-Tomatensauce, Paprika, Zwiebeln
Champignons, dazu Pommes Frites und Salat..... | 13,50 |
| 824. Lammfilet-Ouzo-Pfanne | Das Lieblingsgericht des Hauses. Saftiges Lammfilet
in frisch grob geschnitten, Paprika, Zwiebeln, Tomaten.
Dazu Grillkartoffel mit Tzatziki, Salat und Tzatziki | 15,50 |
| 825. Kalamaris-Pfanne | In Spezial Knoblauch-Sahnesauce mit Paprika und Zwiebeln
Zubereitet, dazu Grillkartoffel mit Tzatziki, Salat, Tzatziki | 14,00 |

Desserts

- | | | |
|-----------------------------------|---|-------------|
| 63. Eis-Spezialität | mit Früchten und Sahne..... | 4,00 |
| 64. Halwas | Sesamkuchen..... | 3,00 |
| 65. Kompott | verschiedene Früchte mit Sahne..... | 2,70 |
| 66. Baklawas selbstgemacht | griechische Spezialität mit 2 Kugeln Eis und Sahne..... | 5,50 |



Warme Getränke

Tasse Kaffee	1,70
Kännchen Kaffee	3,00
Glass Tee	1,70
Cappuccino	2,40
Mocca Original Griechischer Kaffee	2,10
Espresso	2,20
Latte Macchiato	2,40
Heiße Schokolade	1,70
Weingrog	2,80
Rumgrog	3,10

Alkoholfreie Getränke

	0,2l	0,4l
	€	€
Fanta	1.60	3,00
Coca Cola	1.60	3,00
Coca Cola Light	1.60	3,00
Bitter Lemmon	2.00	3,60
Selters	1.60	3,00
Spezi	1.60	3,00
Apfelschorle	1.60	3,00

Fruchtsäfte

		€
Bananenfruchtgetränk	0,2l	2,20
Johannesbeernektar	0,2l	2,20
Traubensaft	0,2l	2,20
Apfelsaft	0,2l	2,20
Orangennektar	0,2l	2,20
Tomatensaft	0,2l	2,20
Kirschsaft	0,2l	2,20
Kiba	0,2l	2,20
Sangrita	0,2l	2,20

Sekt

Piccolo	0,2l	4,00
---------	------	------



Griechische Tafel-Weine

Glass 0,2l

Karaffe 0,5l

	€	€
Makedonikos halbtrockener Weiß- oder Rotwein	3,60	8,40
Retsina gehartzter Weiß- oder Rotwein	3,20	7,40
Kokinelli herber Rotwein	3,20	7,40
Imiglikos halbsüßer Weiß- oder Rotwein	3,20	7,40
Naoussa Qualitativer trockener Rotwein	3,90	9,20
Mafrodaphne süßer Rotwein	3,60	8,40
Demestica trockener Weiß- oder Rotwein	3,60	8,40
Samos Likörwein	3,60	8,40
Rose trockener Wein	3,20	7,40
Apelia Black Label, Lieblich, rot	3,60	8,40
Weinschorle beliebiger Wein mit Selters	3,20	7,40

Faß und Flaschenbiere

Herforder Pils	0,4l	3,00
Herforder Pils	0,3l	2,50
Warsteiner Pils	0,4l	3,00
Warsteiner Pils	0,3l	2,50
Duckstein (Dunkles Faßbier)	0,3l	2,70
Duckstein (Dunkles Faßbier)	0,5l	4,30
Alsterwasser	0,4l	3,00
Alsterwasser	0,3l	2,50
Malzbier	Fl. 0,33l	2,50
Alkoholfreies Herforder	Fl. 0,33l	2,50
Diebels Alt (Dunkel)	Fl. 0,33l	2,50
Weizenbier „König Ludwig“	Fl. 0,5l	3,20
Alkoholfreies Weizen „König Ludwig“	Fl. 0,5l	3,20

Aperitifs

Martini weiß oder rot	5 cl	2,90
Aperol Spritz	0,1l	4,00

Spirituosen

Original griechischer Ouzo	2cl	1,70
Korn	2cl	1,50
Wodka	2cl	2,20
Metaxa 5 Sterne	2cl	2,30
Metaxa 7 Sterne	2cl	2,70
Weinbrand	2cl	2,10
Bacardi	2cl	2,20
Malteser Kreuz	2cl	1,80
Whisky „Johnny Walker“	2cl	2,20



Flaschenweine 0,75 l

	€		€
Retsina Dieser in Griechenland besonders bekannter Weiß oder Rotwein mit dem typischen Harzton in Duft und Geschmack. Retsina passt zu Vorspeisen, Fisch und Fleischgerichten.	11,00	Makedonikos Weiß- oder Rotwein Traditionswein aus Makedonien. Ein idealer Wein zu Meeresfrüchten, Fisch und Fleischgerichten.	12,50
Imiglikos Ein Wein mit angenehmer Restsüße. Rot oder Weiß. Passt zu allen griechischen Gerichten. Besonders zu dunklem Fleisch.	11,50	Samos Union der Winzergenossenschaften. Qualitäts-Likörwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung. Mit ausgeprägtem Muskataroma.	13,00
Apelia Black Label Lieblich, rot. Schmeckt ausgezeichnet Zu allen Fleisch und Wildgerichten.	12,50	Naoussa Boutari Wein gehobener Qualität Ursprungsbezeichnung Makedonien . Trocken, Vollmundig, sortentypisch herb.	13,00
Kokino Ansprechend junger, trockener Rotwein, mit fruchtigen Aroma und weichem Geschmack. Passt zu allen Fleischgerichten.	11,50	Cava Boutari Abfüllung Weingut Boutari, Naoussa/Makedonien. Trocken. Tiefe rubinrote Farbe Duftendes voll-aromatisches Traubenbukett, Sortentypisch.	16,00
Demestica Achaia Clauss Trocken. Einschmeichelndes, Duftendes Traubenbukett. Bernsteinfarben, Rot oder Weiß.	12,00	Kourtaki Apelia Trocken, weiß. Passt sehr gut zu Vorspeisen, Geflügel, Fisch und Fleischgerichten mit hellen Saucen.	12,50
Mafrodaphne Achaia Klauss Mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung Griechenlands Weltmarke. Mindestens 6 Jahre alt. Schwere braunrote Farbe: Edelsüß würzig und voll.	12,00	Rosé Boutari Trocken, spritziges vollmundiges Aroma Und feiner abgerundeter Geschmack. Aus Makedonien .	12,50

