



# *Yachthafen* Odyssee der Genüsse

griechisch und internationale Spezialitäten und Steakhaus

## “Herzlich Willkommen bei Uns!

Tauchen Sie ein in unsere Wohlfühlatmosphäre  
und  
gönnen Sie sich eine entspannte Auszeit.

Zusätzlich zu unserem Angebot vor Ort,  
bieten wir einen professionellen Außerhaus-Catering Service  
sowie die individuelle Planung und Gestaltung Ihrer Events.

Ob in unseren stilvollen Gesellschaftsräumen  
oder  
in den Sommermonaten in unseren einladenden Biergarten  
(bis zu 180 Personen finden hier Platz)

Wir setzen Ihre Veranstaltung ganz nach Ihren Wünschen um.

Sprechen Sie uns gerne an  
und lassen Sie uns gemeinsam,  
Ihr Event zu einem unvergesslichem Erlebnis machen

## SUPPE

### 3. MANGO CURRY 8,90 SUPPE

mit Hähnchenbrustfilet am Spieß  
bestehend aus frischem Ingwer,  
Mango und Sahne<sup>10</sup>

## KALTE VORSPEISEN

### 4. TSATSIKI 7,90 HAUSGEMACHT

aus griechischem Joghurt mit  
Knoblauch und Gurke  
dazu hausgemachtes Brot

### 8. BRUSCHETTA 9,90

geröstete Bratscheiben  
belegt mit Tomaten, Zwiebeln,  
frischen Kräutern und mit  
Knoblauch-Olivenöl

### 9. OUZO PLATTE 19,90

“griechische Vorspeisenplatte”  
Tsatsiki,<sup>10</sup> Schafskäse, gebratene  
Peperoni, Blätterteigtaschen mit  
Schafskäse<sup>10</sup> gefüllt, frisch  
gebratenes Gemüse und  
Bruschetta

## WARME VORSPEISEN

### 11. KNOBLAUCHBROT 8,90

hausgemachtes Brot mit  
Knoblauch-Olivenöl und  
mit Käse überbacken<sup>3 10</sup>

### 12. FETA FORNO 11,90

Schafskäse<sup>10</sup> mit frischen Tomaten,  
roten Zwiebeln und milden  
Peperoni ( im Ofen gebacken )  
dazu hausgemachtes Brot

### 13. SAGANAKI 9,90

gebackener und paniierter  
Schafskäse<sup>10</sup>

### 15. CHAMPIGNON 9,90 PFÄNNCHEN

gebratene Champignons  
mit Zwiebeln<sup>10</sup>  
und Schafskäse überbacken

### 16. PEPERONI 9,90 GEBRATENE

mit hausgemachtem Tsatsiki<sup>10</sup>

### 17. BLÄTTERTEIG- 9,90 TASCHEN

5 hausgemachte  
Blätterteigtaschen  
gefüllt mit Schafskäse<sup>10</sup>

### 21. MEZE PLATTE 20,90

gebratenes frisches Gemüse,  
griechische Bohnen,  
kleine Saganaki,<sup>10</sup> Hacksteaks,  
Tsatsiki und überbackenes<sup>3 10</sup>  
Knoblauchbrot

ZU ALLEN VORSPEISEN SERVIEREN WIR BROT



## GRÜNE KÜCHE

24. FITNESS SALAT 25,90  
mit Cherry Tomaten, Rucola,  
roten Zwiebeln, Brokkoli,  
grüner Salat, Gurken, Schafskäse,<sup>10</sup>  
dazu 250 g frisches Lachsfilet  
und Balsamico Vinaigrette

25. GYROS SALAT 18,90  
Gyros vom Drehspeiß  
mit Gurken, Tomaten, roten  
Zwiebeln, Schafskäse,  
Krautsalat und grünen Salat  
mit Joghurtdressing<sup>10</sup>

26. CHEF SALAT 21,90  
Hähnchenbrustfilet Streifen  
mit grünem Salat, Tomaten,  
Gurken, Ei, Paprika,  
frischen Champignons und  
Zwiebeln mit Joghurtdressing<sup>10</sup>

## SPEZIALITÄTEN VOM DREHSPIESS

40. GYROS 20,90  
Gyros vom Drehspeiß,  
mit Tsatsiki, Salat, Pommes  
oder wahlweise Djuvec Reis

41. GYROS ÜBERBACKEN 26,90  
Gyros in einer hausgemachten  
Metaxasauce mit Käse überbacken aus  
der Gusspfanne dazu Salat und Pommes  
oder wahlweise Djuvec Reis

## GERICHTE VOM SPIESS UND GRILL

43. LUKULLUS GYROS 26,90  
Gyros vom Drehspeiß  
in Sauce Bernaise und  
mit Käse überbacken aus dem Ofen<sup>3 10</sup>  
dazu Salat und Pommes<sup>3 4 9</sup>  
oder wahlweise Djuvec Reis

44. SOUVLAKI 23,90  
Schweinefleisch am Spieß mit  
Tsatsiki dazu Salat, Pommes<sup>10</sup>  
oder wahlweise Djuvec Reis

45. SOUVLAKI SPEZIAL 25,90  
Schweinefleisch in einer  
hausgemachten, hellen Sauce mit  
frischen Tomaten und Schafskäse  
überbacken aus der Gusspfanne  
dazu Salat, Pommes oder  
wahlweise Djuvec Reis

46. SCHWEINESTEAKS 26,90  
Schweinesteaks mit frischen  
Champignons und Zwiebeln dazu  
Salat, Pommes  
oder wahlweise Djuvec Reis

48. SCHWEINESTEAK 26,90  
"METAXA"  
aus der Gusspfanne in einer  
hausgemachten Metaxa Sauce mit  
gebratenen Zwiebeln und Käse  
überbacken dazu Salat, Pommes<sup>3 10</sup>  
oder wahlweise Djuvec Reis

49. SCHWEINESTEAK 27,90  
"BERNAISE"  
aus der Gusspfanne mit frischen  
Champignons, Sauce Bernaise<sup>3 4 9</sup>  
mit Käse überbacken<sup>3 10</sup>  
dazu Salat, Pommes  
oder wahlweise Djuvec Reis



## GERICHTE VOM LAVASTEINGRILL

### 50. SUZUKIA PFANNE 27,90

Hacksteaks griechischer Art in einer Gusspfanne mit griechischen Riesenbohnen und Schafskäse<sup>10</sup> überbacken  
dazu Salat, Pommes  
oder wahlweise Djuvec Reis

### 51. SUZUKIA SPEZIAL 25,90

Hacksteaks in einer hausgemachten weißen Sauce mit frischen Tomaten und Schafskäse<sup>10</sup>  
dazu Salat, Pommes  
oder wahlweise Djuvec Reis

### 52. GEFÜLLTES BIFTEKI 25,90

Hacksteak gefüllt mit Schafskäse<sup>10</sup>  
dazu Tsatsiki, Salat, Pommes  
oder wahlweise Djuvec Reis

### 60. GRILLTELLER 26,90

Gyros, Schweinesteak, Hacksteak, 1 Souvlaki dazu  
Tsatsiki,<sup>10</sup> Salat Pommes  
oder wahlweise Djuvec Reis

### 62. YACHTHAFENTELLER 27,90

Gyros, Schweinesteak, Hacksteak, 1 Souvlaki, Hähnchenbrustfilet  
dazu Tsatsiki,<sup>10</sup> Salat Pommes  
oder wahlweise Djuvec Reis

### 65. TELLER MEDITERRAN 28,90

Gyros, 2 Lammfilet, 2 Lammkotelett  
dazu Tsatsiki,<sup>10</sup> Salat, Pommes  
oder wahlweise Djuvec Reis

### 67. ZORBAS TELLER 25,90

Gyros, 1 Souvlaki  
dazu Tsatsiki,<sup>10</sup> Salat, Pommes  
oder wahlweise Djuvec Reis



### 68. SALONIKI TELLER 24,90

Gyros, frisch gebratene Rinderleber  
dazu Tsatsiki, Salat, Pommes  
oder wahlweise Djuvec Reis

## RINDERLEBER SPEZIALITÄTEN

### 75. LEBERPFANNE 25,90

Rinderleber in Metaxa Sauce  
mit frischen Champignons  
dazu Salat, Pommes  
oder wahlweise Djuvec Reis

### 77. RINDERLEBER 25,90

Rinderleber mit frischen  
Champignons und Zwiebeln  
dazu Salat, Pommes  
oder wahlweise Djuvec Reis

## BEILAGEN UND SAUCEN

80. Portion Pommes 4,20

81. Portion Djuvec Reis 3,90

82. Portion Kroketten 4,50

85. Rösarinkartoffeln 4,50

86. Süßkartoffel Pommes 5,20

## SAUCEN

87. Sauce Bernaise 4,20

88. scharfe Sauce (Ajvar) 3,90  
Tomaten, Chilli, Paprika

89. Hausgemachte Sauce 4,90

90. Metaxasauce 4,20

91. Mayonnaise 0,80

92. Ketchup 0,80

93. Kräuterbutter 2,50

## SPEZIALITÄTEN VOM LAMM

### 95. LAMMHAXE 28,90

in einer hausgemachten  
griechischen Riesenbohnen-  
Pfanne, mit frischen Tomaten  
und Peperoni aus dem Ofen dazu  
Salat und Rosmarinkartoffeln .

### 96. LAMMKOTELETT 28,90 MEDITERRAN

5 Lammkotelett mit frischem  
Gemüse, Tsatsiki<sup>10</sup> und Ajvar Sauce  
dazu Salat und  
Rosmarinkartoffeln

### 97. LAMMFILET 28,90

mit hausgemachter Kräuterbutter<sup>10</sup>  
dazu Tsatsiki<sup>10</sup>, Salat und Pommes

### 98. LAMMFILET METAXA 29,90

aus der Gusspfanne in einer  
Metaxa-, Champignon-, Sauce  
mit Käse überbacken<sup>3 10</sup> dazu Salat<sup>10</sup>,  
Pommes oder wahlweise  
Djuvec Reis

### 99. LAMMFILET PFANNE 30,90

Lammfilet mit griechischen  
Riesenbohnen und Schafskäse<sup>10</sup>  
dazu Salat und  
Rosmarinkartoffeln



## PLATTEN FÜR ZWEI

### ODER

### MEHR PERSONEN

### 100. ZORBAS PLATTE 54,90

2 Hähnchenbrustfilet,  
2 Hacksteaks, 2 Schweinefilet,  
Gyros dazu 1 Bauernsalat,  
Metaxa Sauce<sup>10</sup>, Tsatsiki<sup>10</sup>, Pommes  
und Djuvec Reis

### 102. MEDITERRANE 87,90 PLATTE

2 halbe Rumpsteak je 130 g,  
2 halbe Rib Eye je 130 g,  
1 Black Angus Burger  
dazu überbackene, griechische  
Riesenbohnen dazu Feta Forno,  
Metaxa Sauce, 1 Bauernsalat  
und Pommes

### 103. BACHUS PLATTE 60,90

2 Lammfilet, 2 Lammkotelett,  
2 Rumpsteak,  
2 Hähnchenbrustfilet  
dazu einen Bauernsalat<sup>10</sup>,  
Metaxa Sauce, Tsatsiki,  
Pommes und Djuvec Reis

## GEFLÜGEL

### SPEZIALITÄTEN

#### 106. HÄHNCHENBRUSTFILET 26,90

mit frischen Champignons und  
Sauce Bernaise<sup>3 4 9</sup> aus der  
Gusspfanne  
dazu Kroketten und Salat

#### 109. HÄHNCHENBRUSTFILET 26,90

in Metaxa Sauce<sup>10</sup> mit Camembert<sup>10</sup>  
Käse überbacken<sup>3 10</sup> aus der  
Gusspfanne  
dazu Kroketten und Salat mit  
hausgemachtem Joghurtdressing

#### 110. HÄHNCHENBRUSTFILET 26,90

mit frischem Brokkoli in einer  
hausgemachten Sauce<sup>10</sup>  
dazu Kroketten und Salat mit  
hausgemachtem Joghurtdressing<sup>10</sup>



### SPEZIALITÄTEN

#### VOM SCHWEIN

#### 126. SCHWEINEFILET 26,90 "SYRTAKI"

mit frischen Brokkoli und  
Sauce Bernaise<sup>3 4 9</sup> dazu  
Rosmarinkartoffeln und Salat<sup>10</sup>

#### 127. SCHWEINEFILET 26,90 "METAXA"

aus der Gusspfanne mit frischen  
Champignons in einer hausgemachten  
Metaxa Sauce<sup>10</sup> und mit  
Käse überbacken<sup>3 10</sup> dazu  
Rosmarinkartoffeln und Salat

#### 128. SCHWEINEFILET 28,90

in einer hausgemachten, weißen  
Sauce<sup>10</sup> mit frischem Gemüse und  
Käse überbacken<sup>3 10</sup>  
dazu Rosmarinkartoffeln  
und Salat

## STEAKHAUS

### SPEZIALITÄTEN

#### 130. BLACK ANGUS RIB EYE STEAK 300 G\* 36,90

„sehr geschmacksintensives  
und saftiges Steak  
durch seinem Fettkern,  
dem Auge.“

Wir servieren hierzu eine leicht,  
pikante Ajvarsauce,  
dazu Rosmarinkartoffeln<sup>10</sup>  
und Salat mit Joghurtdressing

#### 132. BLACK ANGUS 36,90 RIB EYE STEAK 300 G\*

„sehr geschmacksintensives  
und saftiges Steak  
durch seinem Fettkern,  
dem Auge.“

Wir servieren hierzu griechische  
Riesenbohnen mit Schafskäse  
dazu Rosmarinkartoffeln<sup>10</sup> und  
Salat mit Joghurtdressing

### ARG. RINDERFILET

#### 140. ARG. RINDERFILET 300 G\* 36,90

„das edelste und zarteste  
Filetstück vom Rind.“

Wir servieren hierzu  
Kräuterbutter“

eine hausgemachte Ajvar Sauce,  
Rosmarinkartoffeln und Salat mit  
hausgemachtem Joghurtdressing<sup>10</sup>

#### 145. ARG. RINDERFILET 300 G\* 36,90

„das edelste und zarteste Filetstück  
vom Rind.“

Wir servieren hierzu  
eine hausgemachte Metaxa Sauce  
Rosmarinkartoffeln und Salat  
mit hausgemachtem Joghurtdressing<sup>10</sup>

### RUMPSTEAKS

#### 135. ARG. RUMPSTEAK 300 G\* 34,90

aus der Gusspfanne, mit  
Kräuterbutter dazu  
Rosmarinkartoffeln und einen  
Salat mit Joghurtdressing<sup>10</sup>

#### 137. ARG. RUMPSTEAK 300 G\* 35,90

mit gebratenem Gemüse,  
dazu überbackenes<sup>3 10</sup>  
Knoblauchbrot, Metaxa Sauce  
und Salat mit Joghurtdressing<sup>10</sup>

#### 138. ARG. RUMPSTEAK 300 G\* 35,90

mit frischen Champignons  
und Zwiebeln  
dazu Rosmarinkartoffeln  
und Salat mit Joghurtdressing<sup>10</sup>

#### 139. ARG. RUMPSTEAK 300 G\* 35,90

„in einer hausgemachten  
Pfeffersauce“  
dazu Rosmarinkartoffeln  
und Salat mit hausgemachtem  
Joghurtdressing<sup>10</sup>

(\* BRUTTOGEWICHT)



## SCHNITZEL

### SPEZIALITÄTEN

#### 150. SCHNITZEL “WIENER ART” 18,90

paniertes Schnitzel  
mit Pommes und Salat mit  
Joghurtdressing <sup>10</sup>

#### 151. SCHNITZEL “JÄGER ART” 19,90

mit einer hausgemachten  
Champignon-, Rahm Sauce <sup>10</sup>  
dazu Pommes und Salat  
mit Joghurtdressing <sup>10</sup>

#### 153. SCHNITZEL “ÜBERBACKEN” 19,90

mit Bernaise Sauce und frischen  
Champignons im Ofen, mit Käse  
überbacken <sup>3 10</sup> dazu Pommes und  
Salat mit Joghurtdressing <sup>10</sup>

#### 154. YACHTHAFENSCHNITZEL 19,90

mit frischen Champignons  
und Zwiebeln, dazu Pommes <sup>10</sup>  
und Salat mit Joghurtdressing



Sehr geehrte Gäste!

Wir achten bei der Zubereitung unserer Gerichte immer auf eine besondere Frische.  
Verarbeitet werden frische Kräuter, natürliche Gewürze und hausgemachte Gewürz Fonds.  
Trotzdem bitten wir Sie, die Hinweise auf die Zusatzstoffe bei unseren Gerichten zu beachten.  
Falls es dennoch Fragen geben sollten, sprechen Sie uns einfach an.

Allergiker Informationen zu den Zusatzstoffe in den Gerichten finden Sie hier unten.

1 GESCHMACKSVERSTÄRKER  
8 PHOSPHAT  
2 KONSERVIERUNGSTOFFE  
9 SELLERIE  
3 FARBSTOFFE  
10 MILCH  
4 SÜSSSTOFFE

11 GESCHWEFELT  
5 PHENYLALANINQUELLE  
12 MILCHEIWEIS  
6 COFFEIN  
14 ANTIOXIDATIONSMITTEL  
7 CHININ  
15 TAMIN



## SPEZIALITÄTEN

### AUS DEM MEER

171. ZANDERFILET 28,90  
mit einer Dill - Sahne Sauce dazu  
frisches Gemüse  
und Rosmarinkartoffeln  
dazu Salat mit Joghurtdressing<sup>10</sup>
174. SCAMPI SAGANAKI 28,90  
gebratene Scampi in einer  
Tomaten-, Schafskäsesauce<sup>10</sup>  
mit frischen Kräutern  
dazu geröstetes Oliven-  
Knoblauchölbrot,  
und Salat mit Joghurtdressing<sup>10</sup>
177. LACHSFILET 28,90  
frischer Lachs auf Bandnudeln  
mit aromatischen Tomaten -  
Pesto - Sauce  
dazu Salat mit Joghurtdressing<sup>10</sup>

### UNSERE EMPFEHLUNG

178. FISCHPLATTE 61,90  
FÜR ZWEI PERSONEN  
  
Scampi, Zanderfilet, Lachsfilet  
mit frischem mediterranem  
Gemüse  
Dillsauce und Bandnudeln in  
einer frischen,  
hausgemachten Pestosauce  
und Salat mit Joghurtdressing<sup>10</sup>
179. LACHSFILET 28,90  
MEDITERRAN  
  
in einer Gusspfanne auf Schafkäse<sup>10</sup>  
im Ofen gegart mit frischen Tomaten,  
roten Zwiebeln und Peperoni  
dazu geröstetes, hausgemachtes Brot<sup>10</sup>  
und Salat mit Joghurtdressing<sup>10</sup>

## PASTA

### SPEZIALITÄTEN

186. BANDNUDELN 20,90  
“MEDITERRAN”  
  
mit Pesto Sauce und  
Hähnchenbruststreifen  
angerichtet mit Rucola und  
geriebenen Parmesankäse<sup>10</sup>
- 187 RIGATONI 22,90  
“TEXIKANER”  
  
Rigatoni in einer hausgemachten  
Texikanersauce mit  
Hähnchenbruststreifen, frischen  
Tomaten, rote Zwiebeln und  
Parmesankäse<sup>10</sup> (nicht scharf)

## VEGETARISCH

### UND VEGANE GERICHTE

192. BROKKOLI 17,90  
  
in Sahnesauce und mit Käse  
überbacken<sup>3 10</sup>  
dazu geröstetes Brot dazu Salat  
mit Joghurtdressing
193. GEBRATENES GEMÜSE 17,90  
  
Gemüse in einer Tomaten-,  
Kräutersauce dazu geröstetes Brot  
dazu Salat mit Joghurtdressing
194. GRIECHISCHE 17,90  
“RIESENBOHNENPFANNE”  
  
griechische Riesenbohnen  
in einer Tomaten-, Peperoni-,  
rote Zwiebeln-, Kräutersauce  
dazu Rosmarinkartoffeln und  
Salat mit Joghurtdressing
195. REISPFANNE 18,90  
MEDITERRAN  
  
mit frischen Gemüse,  
Champignons, rote Zwiebeln,  
und Kurkuma dazu Salat mit  
hausgemachtem Joghurtdressing

## BURGER ### BURGER ### BURGER

### 31. BLACK ANGUS BURGER 27,90

hausgebackenes Burger Bun mit  
einem 300 g\*, saftigen, lockeren,  
Rindfleisch Patty  
(zu 100 % aus Rindfleisch)  
hierzu servieren Wir unsere  
hausgemachte Burger Sauce,  
frischen, grünen Salat, Tomaten  
und rote Zwiebeln dazu Pommes<sup>3 10</sup>  
(\* Bruttogewicht)



### 32. GEMÜSE BURGER 20,90

Gemüse Patty mit frischem  
Salat, roten Zwiebeln, Tomaten,  
hausgebackenem Burger  
Brioche Bun und aromatischer,  
hausgemachter<sup>10</sup> Burger Sauce  
dazu Pommes



### 33. GYROS BURGER 23,90

hausgebackenes Burger Bun mit  
würzigem Gyrosfleisch  
(aus eigener Herstellung)  
vom Drehspieß dazu frischer,  
grüner Salat, Schafskäse, rote  
Zwiebeln, Gurke, Tomate,  
hausgemachte Burger Sauce und  
Pommes

### 34. HÄHNCHEN BURGER 24,90

Hähnchenfilet mit knuspriger  
Panade, frischem grünen Salat,  
roten Zwiebeln, Tomaten,  
Gurke, hausgebackenem  
Burger Bun und hausgemachter  
Burger Sauce dazu Pommes