



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 Sahne¹⁰

KALTE VORSPEISEN

4. TSATSIKI 7,90
HAUSGEMACHT

aus griechischem Joghurt mit
Knoblauch und Gurke
dazu hausgemachtes Brot

8. BRUSCHETTA 9,90

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

9. OUZO PLATTE 19,90

“griechische Vorspeisenplatte”
Tsatsiki, Schafskäse, gebratene
Peperoni, Blätterteigtaschen mit
Schafskäse¹⁰ gefüllt, frisch
gebratenes Gemüse und
Bruschetta

WARME VORSPEISEN

11. KNOBLAUCHBROT 8,90

hausgemachtes Brot mit
Knoblauch-Olivenöl^{3 10} und
mit Käse überbacken

12. FETA FORNO 11,90

Schafskäse¹⁰ mit frischen Tomaten,
roten Zwiebeln und milden
Peperoni (im Ofen gebacken)
dazu hausgemachtes Brot

13. SAGANAKI 9,90

gebackener und paniertes
Schafskäse¹⁰

15. CHAMPIGNON 9,90
PFÄNNCHEN

gebratene Champignons
mit Zwiebeln¹⁰
und Schafskäse überbacken

16. PEPPERONI 9,90
GEBRATENE
mit hausgemachtem Tsatsiki¹⁰

17. BLÄTTERTEIG- 9,90
TASCHEN

5 hausgemachte
Blätterteigtaschen
gefüllt mit Schafskäse¹⁰

21. MEZE PLATTE 20,90

gebratenes frisches Gemüse,
griechische Bohnen,
kleine Saganaki,¹⁰ Hacksteaks,
Tsatsiki und überbackenes
Knoblauchbrot

ZU ALLEN VORSPEISEN SERVIEREN WIR BROT



GRÜNE KÜCHE

24. FITNESS SALAT 25,90

mit Cherry Tomaten, Rucola, roten Zwiebeln, Brokkoli, grüner Salat, Gurken, Schafskäse¹⁰, dazu 250 g frisches Lachsfilet und Balsamico Vinaigrette

25. GYROS SALAT 18,90

Gyros vom Drehspieß mit Gurken, Tomaten, roten Zwiebeln, Schafskäse, Krautsalat und grünen Salat mit Joghurtdressing¹⁰

26. CHEF SALAT 21,90

Hähnchenbrustfilet Streifen mit grünem Salat, Tomaten, Gurken, Ei, Paprika, frischen Champignons und Zwiebeln mit Joghurtdressing¹⁰

SPEZIALITÄTEN VOM DREHSPIESS

40. GYROS 20,90

Gyros vom Drehspieß, mit Tsatsiki, Salat, Pommes oder wahlweise Djuvec Reis

41. GYROS ÜBERBACKEN 26,90

Gyros in einer hausgemachten Metaxasauce¹⁰ 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 Drehspieß in Saucé Bernaise und mit Käse überbacken aus dem Ofen dazu Salat und Pommes oder wahlweise Djuvec Reis

44. SOUVLAKI 23,90

Schweinefleisch am Spieß mit Tsatsiki¹⁰ dazu Salat, Pommes 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 Sauce¹⁰ mit gebratenen Zwiebeln und Käse überbacken^{3 10} dazu Salat, Pommes oder wahlweise Djuvec Reis

49. SCHWEINESTEAK 27,90
“BERNAISE”

aus der Gusspfanne mit frischen Champignons, Sauce Bernaise^{3 4 9} mit Käse überbacken^{3 10} 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 überbacken¹⁰
dazu Salat, Pommes
oder wahlweise Djuvec Reis

51. SUZUKIA SPEZIAL 25,90

Hacksteaks in einer hausgemachten weißen Sauce¹⁰ mit frischen Tomaten und Schafskäse¹⁰
dazu Salat, Pommes
oder wahlweise Djuvec Reis

52. GEFÜLLTES BIFTEKI 25,90

Hacksteak gefüllt mit Schafskäse¹⁰
dazu Tsatsiki¹⁰, Salat, Pommes
oder wahlweise Djuvec Reis

60. GRILTELLER 26,90

Gyros, Schweinesteak,
Hacksteak, 1 Souvlaki dazu
Tsatsiki,¹⁰ Salat Pommes
oder wahlweise Djuvec Reis

62. YACHTHAFENTELLER 27,90

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

65. TELLER
MEDITERRAN 28,90

Gyros, 2 Lammfilet, 2 Lammkotelett
dazu Tsatsiki, Salat, Pommes
oder wahlweise Djuvec Reis

67. ZORBAS TELLER 25,90

Gyros, 1 Souvlaki
dazu Tsatsiki,¹⁰ 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. Rösmarinkartoffeln 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 ¹⁰ und Ajvar Sauce
dazu Salat und
Rosmarinkartoffeln

97. LAMMFILET 28,90
mit hausgemachter Kräuterbutter¹⁰
dazu Tsatsiki, Salat und Pommes

98. LAMMFILET METAXA 29,90
aus der Gusspfanne in einer
Metaxa-, Champignon-, Sauce
mit Käse überbacken^{3 10} dazu Salat,
Pommes oder wahlweise
Djuvec Reis

99. LAMMFILET PFANNE 30,90
Lammfilet mit griechischen
Riesenbohnen und Schafskäse¹⁰
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 ¹⁰ Sauce, Tsatsiki, 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,
Metaxa ¹⁰ Sauce, Tsatsiki,
Pommes und Djuvec Reis

GEFLÜGEL SPEZIALITÄTEN

106. HÄHNCHENBRUSTFILET 26,90

mit frischen Champignons und
Sauce Bernaise aus der
Gusspfanne
dazu Krokettens und Salat

109. HÄHNCHENBRUSTFILET 26,90

in Metaxa Sauce¹⁰_{3 10} mit Camembert¹⁰
Käse überbacken aus der
Gusspfanne
dazu Krokettens und Salat mit
hausgemachtem Joghurtdressing

110. HÄHNCHENBRUSTFILET 26,90

mit frischem Brokkoli in einer
hausgemachten Sauce¹⁰
dazu Krokettens und Salat mit
hausgemachtem Joghurtdressing¹⁰



SPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN

126. SCHWEINEFILET 26,90
“SYRTAKI”

mit frischen Brokkoli und
Sauce Bernaise dazu
Rosmarinkartoffeln und Salat¹⁰

127. SCHWEINFILET 26,90
“METAXA”

aus der Gusspfanne mit frischen
Champignons in einer hausgemachten
Metaxa Sauce¹⁰ und mit
Käse überbacken dazu
Rosmarinkartoffeln und Salat^{3 10}

128. SCHWEINEFILET 28,90

in einer hausgemachten, weißen
Sauce¹⁰ mit frischem Gemüse und
Käse überbacken^{3 10}
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 und Salat mit Joghurtdressing¹⁰

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

„sehr geschmacksintensives und saftiges Steak durch seinem Fettkern, dem Auge.“
Wir servieren hierzu griechische Riesenbohnen mit Schafskäse dazu Rosmarinkartoffeln und Salat mit Joghurtdressing¹⁰

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 Joghurtdressing¹⁰

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 Joghurtdressing¹⁰

RUMPSTEAKS

135. ARG. RUMPSTEAK 300 G* 34,90

aus der Gusspfanne, mit Kräuterbutter dazu Rosmarinkartoffeln und einen Salat mit Joghurtdressing¹⁰

137. ARG. RUMPSTEAK 300 G* 35,90

mit gebratenem Gemüse, dazu überbackenes^{3,10} Knoblauchbrot, Metaxa Sauce und Salat mit Joghurtdressing¹⁰

138. ARG. RUMPSTEAK 300 G* 35,90

mit frischen Champignons und Zwiebeln dazu Rosmarinkartoffeln und Salat mit Joghurtdressing¹⁰

139. ARG. RUMPSTEAK 300 G* 35,90

„in einer hausgemachten Pfeffersauce“ dazu Rosmarinkartoffeln und Salat mit hausgemachtem Joghurtdressing¹⁰

(* BRUTTOGEWICHT)



SCHNITZEL

SPEZIALITÄTEN

150. SCHNITZEL “WIENER ART” 18,90

paniertes Schnitzel
mit Pommes und Salat mit
Joghurtdressing ¹⁰

151. SCHNITZEL “JÄGER ART” 19,90

mit einer hausgemachten
Champignon-, Rahm Sauce ¹⁰
dazu Pommes und Salat
mit Joghurtdressing ¹⁰

153. SCHNITZEL “ÜBERBACKEN” 19,90

^{3 4 9}
mit Bernaise Sauce und frischen
Champignons im Ofen, mit Käse
überbacken ^{3 10} dazu Pommes und
Salat mit Joghurtdressing ¹⁰

154. YACHTHAFENSCHNITZEL 19,90

mit frischen Champignons
und Zwiebeln, dazu Pommes ¹⁰
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 Zusatzstoffen in den Gerichten finden Sie hier unten.

1 GESCHMACKSVERSTÄRKER	11 GESCHWEFELT
8 PHOSPHAT	5 PHENYLALANINQUELLE
2 KONSERVIERUNGSSTOFFE	12 MILCHEIWEIS
9 SELLERIE	6 COFFEIN
3 FARBSTOFFE	14 ANTIOXIDATIONSMITTEL
10 MILCH	7 CHININ
4 SÜSSSTOFFE	15 TAMIN

SPEZIALITÄTEN AUS DEM MEER

171. ZANDERFILET 28,90
mit einer Dill - Sahne Sauce dazu
frisches Gemüse
und Rosmarinkartoffeln
dazu Salat mit Joghurtdressing¹⁰

174. SCAMPI SAGANAKI 28,90
gebratene Scampi in einer
Tomaten-, Schafskäsesauce¹⁰
mit frischen Kräutern
dazu geröstetes Oliven-
Knoblauchölbrod,
und Salat mit Joghurtdressing¹⁰

177. LACHSFILET 28,90
frischer Lachs auf Bandnudeln
mit aromatischen Tomaten -
Pesto - Sauce
dazu Salat mit Joghurtdressing¹⁰

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 Joghurtdressing¹⁰

179. LACHSFILET 28,90
MEDITERRAN

in einer Gusspfanne auf Schafkäse¹⁰
im Ofen gegart mit frischen Tomaten,
roten Zwiebeln und Peperoni
dazu geröstetes, hausgemachtes Brot
und Salat mit Joghurtdressing¹⁰

PASTA SPEZIALITÄTEN

186. BANDNUDELN 20,90
“MEDITERRAN”

mit Pesto Sauce und
Hähnchenbruststreifen
angerichtet mit Rucola und
geriebenen Parmesankäse¹⁰

187 RIGATONI 22,90
“TEXIKANER”

Rigatoni in einer hausgemachten
Texikanersauce mit
Hähnchenbruststreifen, frischen
Tomaten, rote Zwiebeln und
Parmesankäse¹⁰ (nicht scharf)

VEGETARISCH UND VEGANE GERICHTE

192. BROKKOLI 17,90

in Sahnesauce und mit Käse
überbacken^{3 10}
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 Rosmarinkartoffen 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 ³/₁₀

(* Bruttogewicht)



32. GEMÜSE BURGER 20,90

Gemüse Patty mit frischem Salat, roten Zwiebeln, Tomaten, hausgebackenem Burger Brioche Bun und aromatischer, hausgemachter ¹⁰ 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