

Ich trink Ouzo,

2 cl original griechischer Ouzo € 2,20

Mango-Sekt, Prosecco € 4,90

Biere, Alkoholfreies & Co

• Zirndorfer Landbier vom Fass	0,501	€ 2,70
• Zirndorfer Kellerbier vom Fass	0,501	€ 2,70
• Zirndorfer Landweizen	0,501	€ 3,00
• Tucher Hefeweizen vom Fass	0,501	€ 3,00
• Lederer Premium Pils vom Fass	0,401	€ 2,90
• Tucher Hefeweizen dunkel	0,501	€ 3,00
• Tucher Hefeweizen leicht	0,501	€ 3,00
• Tucher Hefeweizen alkoholfrei	0,501	€ 3,00
• Tucher Urfränkisch dunkel	0,501	€ 3,00
• Colaweizen, Radlerweizen,	0,501	€ 3,00
• Jever Fun alkoholfrei	0,331	€ 2,70
• Radler	0,501	€ 3,00

Säfte & Alkoholfrei

• Bionade: Holunder, Kräuter, Ingwer, Quitte	0,331	€ 3,30
• Orangina	0,201	€ 3,30
• Schweppes: Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale	0,201	€ 2,50
• Cola light, Cola Zero	0,331	€ 2,60

• **Coca Cola^{*}, Fanta^{**}, Sprite^{**}, Spezi^{***}**

Koffein ** Benzooesäure

• **Apfelsaftschorle, Orangenschorle, Traubenschorle**
• **Kirschschorle, Johannisbeerschorle, Maracujaschorle**

• **Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft**

• **Kirschschaft, Johannisbeersaft, Maracujasaft**

je

0,301 € 2,60

0,401 € 2,80

0,501 € 3,00

Mineralwasser & Schweppes

• Tafelwasser	0,251	€ 2,40
• Tafelwasser	0,401	€ 2,60
• Selters Mineralwasser	0,501	€ 3,90
• Selters Mineralwasser	0,751	€ 4,20

was trinkst Du so?

Campari Soda, Orange, Aperol mit Seckt € 4,90

Martini weiß, Sherry dry, medium € 4,90

Weine aus Griechenland

Qualitätsweine je 0,2 l je 0,25 l

Agiorgitiko trocken, rot € 4,20 € 4,50

Nemea trocken, rot € 4,20 € 4,50

Kretikos trocken, rot € 4,20 € 4,50

Asirtiko trocken, weiß € 4,20 € 4,50

Mandinia trocken, weiß € 4,20 € 4,50

Spezialitätenweine

Demestika trocken, rot € 3,70 € 4,20

Demestika trocken, weiß € 3,70 € 4,20

Hauswein lieblich, rot € 3,70 € 4,20

Hauswein fruchtig, weiß € 3,70 € 4,20

Retzina geharzt, rose € 3,70 € 4,20

Retzina geharzt, weiß € 3,70 € 4,20

Landweine aus dem Norden

Landwein fruchtig, rot € 3,70 € 4,00

Landwein fruchtig, rose € 3,70 € 4,00

Landwein fruchtig, weiß € 3,70 € 4,00

Likörweine

Mavrodaphne süß, rot € 3,90 € 4,50

Samos süß, weiß € 3,90 € 4,50

Weinschorle weiß, rot € 3,50 € 4,20

raffinierte Vorspeisen

Zaziki à la "kleiner Grieche"

€ 3,90

Das ist bei uns jetzt noch besser. Cremig fein gerührter Joghurt mit knackigen kleinen Gurkenstückchen und vielen weiteren erlesenen Zutaten. Mit dem berühmten Hauch "Knobi" und unserem neuen Spezialrezept wird das Ganze zu einer Köstlichkeit.

Knoblauchbrote, *unsere Spezialität*

€ 3,90

Schon einmal auf unsere besondere Art probiert? Knusprig gebackene Weißbrotscheiben, reichlich mit einer raffinierten Mischung aus Tomatenwürfeln, „Knobi“, Olivenöl, feingehackten Zwiebelchen und griechischen Kräutern belegt.

Tarama-Creme und Gegrillte Calamari

€ 6,90

cremig und einmalig im Geschmack „die Delikatessencreme“. Hausgemachte Creme aus speziell dafür geräuchertem Kaviar von Edelfischen, Zitronensaft und Olivenöl. Dazu eine gegrillte Calamari mit Lemon-Öl

Gefüllter Paprika aus Florina

€ 4,90

seeehr mild... seeehr original... seeehr super... für diese original **griechische Spezialität** bereiten wir eine **Füllung aus feinstem Fetakäse und Kräutern**, füllen damit die milden Paprikaschoten und legen diese dann auf den Grill. Anschließend marinieren wir das Ganze mit einer leichten Essig-Ölsauce und zaubern für Sie eine originelle Vorspeise, wie sie sonst nur in Griechenland zu finden ist.

Saganaki mit Kräuter

€ 5,50

heute einmal ganz anders... aber natürlich ganz besonders. Dazu verwenden wir nur allerbesten, original griechischen Schafskäse, wickeln ihn zusammen mit Tomatenscheiben, etwas frischer Butter, Kräutern und Peperoni in Alufolie und grillen ihn kurz und sanft an.

Feurige Fetakäsecreme mit Olivenöl

€ 6,50

lockere, leichte und pikante Fetakäsecreme aus den Meteora Klöstern. Ein Genuss für alle Feinschmecker, die das Besondere suchen. Leichter Geschmack, luftig- locker verrührt und mit Peperoni und etwas Olivenöl verfeinert.

Fetakäse, Oliven, Tomaten, Peperoni

€ 7,90

ohne Worte..... Griechenland Pur!

Unsere Weinempfehlung !

Retzina weiß

Tradition und Kultur, kombiniert mit unseren Vorspeisen ein tolles Geschmackserlebnis!

und gelungene Kombinationen!

Tintenfisch und Meeresfrüchtesalat € 9,50

Ebenso köstlich wie außergewöhnlich.

Ausgewählte Stücke vom Mittelmeertintenfisch und verschiedene Meeresfrüchte in einer feinen Marinade aus bestem griechischen Olivenöl, Petersilie, Zwiebelchen und Zitronensaft. Dazu beste Taramacreme.

Der "deftige" Vorspeiseteller € 6,90

einmalig im Geschmack.

Frisch gegrillte und mit Fetakäse gefüllte Paprikaschote, ein raffiniert zubereitetes Joghurtbälchen und unsere besonderen gefüllten Weinblätter mit köstlicher Zitronensauce.

Ein Genuss!

Knoblauchgarnelen, Kräuter und Genuss € 8,90

Eine besondere Leckerei für alle Gourmets. Wir servieren Ihnen heiße Knoblauchgarnelen im Kräuteröl mit einem Hauch Peperoni und Fladenbrot.

Gourmettetler Spezial € 9,90

Hier können Sie nach Herzenslust schlemmen wie ein König.

Die Devise heißt hier **von allem etwas!**

Und darauf können Sie sich freuen: Leckerer Zaziki, raffiniert gewürzte Fetakäsecreme, cremig feiner Tarama, unsere viel gelobten Weinblätter, gefüllte Paprika aus Florina und natürlich Oliven, Peperoni und ein Stück original griechischer Fetakäse. Damit auch etwas für das Auge geboten wird, garnieren wir das Ganze noch verlockend schön mit einem gegrillten Scampi.

Dieser Teller ist einfach eine Wucht. *Sehr zu empfehlen!*

Gebackene Zucchini-scheiben und Sardellen € 8,50

Eine besonders leichte Delikatesse und köstliche Vorspeise.

Frische Zucchini-scheiben und feine kleine Sardellen auf gut belegtem Zazikibrot, typisch griechisch.

Mit Zitrone und Tomaten

Pikante Muscheln mit Fetakäse € 6,90

Wir lösen für Sie das feine Muschelfleisch aus seiner Schale und verfeinern es mit einer wunderbaren Kräuter-Knoblauch-Senfsauce, etwas pikanter Peperoni und Fetakäse. Eine heiße Sache für alle Muschelfreunde und solche, die es noch werden wollen.

Unsere Weinempfehlung!

Retzina rosé

Tradition und Kultur, kombiniert mit unseren Vorspeisen ein tolles Geschmackserlebnis!

mit bester Empfehlung

Nudeln mit „viel oben drauf“ € 10.50

Calamaris, Scampis, Muscheln, Tintenfisch, frische Tomaten und Zucchini, leicht mit Knoblauch und vielen Kräutern abgeschmeckt.

Na dann guten Appetit !

Nudeln und Geflügelspießchen im Sesammantel € 9,90

mit frischem Paprika, Tomatenwürfelchen etwas Sahne und Thymian, dazu kleine Spießchen vom Geflügel im Sesammantel.

Nudeln mit Garnelen nach Art des Fischers € 12,90

Nudeln mit herzlichen Garnelen, frischen Kräutern super gut abgeschmeckt und Lecker bis zum geht nicht mehr.

Gegrilltes Limetten-Hähnchen mit Oregano € 9,50

auf Thymian-Rosmarinkartoffeln.

Einfach Klasse!

Unsere Weinempfehlung !

Landweine aus dem Norden

Unser trockener Landwein aus dem Norden Griechenlands. Mit **viel Frucht** und **starkem Charakter** und natürlich **wenig Säure**, macht dieser Weißwein richtig Spaß zur feinen südländischen Küche und zu Salaten. Auch in rot und rosé.

Makedonikos weiß 0,2l € 3,70 0,25l € 4,00

unsere Delikatessen !

Herrlicher Gemüse - Musaka

€ 12,50

Frisch aus dem Backofen luftig und leicht, nur mit frischen Gemüse und delikatem Fetakäse, die berühmte goldbraune Creme mit Muskat gibt Ihnen noch den Rest.
Dazu reichen wir kleine Geflügel-Spießchen im Sesam-Mandel.

Feldsalat, Pinienkerne, Pistazien und Lammrücken

€ 13,90

Feldsalat leicht mit Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer aus der Mühle. Der Lammrücken ist vom Grill mit Rosmarin und mediterranen Kräutern. Die Pinienkerne und Pistazien kommen noch zur Show oben drauf.

Noch Fragen offen?

Zartes Lammfilet und Auberginen- Mouse

€ 15,90

Reines Auberginenfruchtmark aus der frischen Frucht abgeschmeckt mit gutem altem Essig, sehr mildem Olivenöl gewürzt mit Meeressalz und weißem Pfeffer. Verfeinert mit Paprikawürfeln und frischer Petersilie. Dazu grillen wir zartes Lammfilet mit etwas Knoblauch und Kräuter.

Kretische Fischsuppe

€ 7,90

Viel guter Fisch aus dem Mittelmeer, viel gutes Gemüse, viel Liebe bei der Zubereitung und ein gutes Rezept aus Kreta.

Guten Appetit!

Unsere Weinempfehlung !

Landweine aus dem Norden

Unser trockener Landwein aus dem Norden Griechenlands. Mit **viel Frucht** und **starkem Charakter** und natürlich **wenig Säure**, macht dieser Weißwein richtig Spaß zur feinen südländischen Küche und zu Salaten. Auch in rot und rosé.

Makedonikos rosé

0,21 € 3,70

0,25l € 4,00

Gute griechische Fischküche,

Gebackene oder gegrillte Mittelmeercalamaris € 11,50

Super weich und saftig. Viele Gäste sagen, es sind **die „Besten“**. In reinem Sonnenblumenöl speziell für Sie zubereitet, goldbraun und super fein. Oder vom Grill mit Zitrone. Dazu servieren wir Ihnen leckeren Zaziki-Dip, Rosmarin- Thymiankartoffeln und einen frischen Salat der Saison.

Fisch und Meeresfrüchte-Platte € 15,90

Diese griechische gemischte Fischplatte ist wieder etwas für Feinschmecker, die Vielfalt wollen. Liebevoll haben wir sie zusammengestellt. Knusprige Calamari, zarte Mittelmeerbarben aus der Pfanne, feinste kleine Sardellen und eine Garnelle. Dazu servieren Rosmarin- Thymiankartoffeln, Salat und Zaziki-Dip.

Muscheln-Platte € 12,50

Feinste Muscheln aus dem Steintopf. Leicht mit Tomate und frischer Zucchini verfeinert. **Gewürzt mit Knoblauch und Thymian**. Mit Weißwein abgeschmeckt. Dazu frisches Fladenbrot mit Zaziki.

Kleine Sardellen und Calamaris mit Zitrone € 12,90

Zwei Klassiker der Mittelmeerküche möchten gerne Ihrem Gaumen schmeicheln, Ihre Seele berühren und natürlich Ihren Teller füllen. Als Beilage zu diesem Gericht zaubern wir aus einfachen Zutaten (Reis, frischer Blattspinat und Limettensaft) eine wahre Delikatesse. Als Begleitung servieren wir Ihnen leckeren Zaziki-Dip und einen frischen Salat der Saison.

Unsere Weinempfehlung !

Mandinia

Weißwein von leuchtender heller Farbe, filigranes und abwechslungsreiches Aroma. **Lebhafter, fruchtiger Geschmack**, trocken, mit wenig Säure.

Mandinia 0,2 l € 4,20 0,25 l € 4,50

Meeresrauschen inklusive!

Gegrillte Dorade Royal

€ 17,00

Für diese leckere Spezialität verwenden wir ebenfalls nur die allerbesten Fische, die wir speziell für Sie aussuchen. Dazu zaubern wir aus einfachen Zutaten, (Reis, frischer Blattspinat, und Limonensaft) eine wahre Delikatesse. Als Begleitung servieren wir Ihnen einen Salat der Saison und Zaziki-Dip.

Mittelmeerbarben aus der Pfanne

€ 14,90

Für alle Freunde von Edelfischen – einfach ein Genuss! Mittelmeerbarben gehören zu den feinsten Fischen, die man in den besten Restaurants der Welt finden kann. Leicht gewürzt, gut in der Pfanne ausgebacken und auf unserem Spinat-Limetten-Reis komponiert. Dazu einen frischen Salat der Saison und Zaziki-Dip.

Griechisches Fischfilet auf Tomaten-Carpaccio und Fetakäseflocken

€ 13,90

Aller feinstes Fischfilet in Limettensaft eingelegt, perfekt gewürzt auf hauchfeinen Tomatenscheiben dazu Olivenöl und Kräutern, mit der gewissen Raffinesse gegrillt und mit Fetakäseflocken beträufelt.

Scampis vom Grill

€ 17,00

Hier bei uns heißen sie „KÖNIGE DES MEERES“ Und das mit Recht. Nur besonders schöne Stücke, speziell von uns ausgesucht kommen auf den Grill. Vorher werden Sie aber noch sorgfältig ausgelöst, damit Sie es leichter beim genießen haben. Mit feinen Gewürzen und frischem Zitronensaft entwickeln sie dann gegrillt einen unvergleichlichen Geschmack. Dazu servieren wir Ihnen unsere verlockend- knusprigen Knoblauchbrote, leckeren Zaziki-Dip, und einen knackig-schönen Salat.

Unsere Weinempfehlung !

Asirtiko

Eine der beliebtesten Weißweintrauben Griechenlands, und aus den vielleicht ältesten Weinbergen dieser Welt. Kultiviert um einen Gold schimmernden, super leichten, trockenen Wein zu erhalten, der nach Orangen und Zitronen duftet.

Asirtiko

0,2 l € 4,20

0,25 l € 4,50

unsere Grillgerichte

Gegrillte Suvlakispieße

€ 9,90

Zarte, **magere Fleischstücke am Spieß**, pikant gewürzt nach unserem griechischen Originalrezept. Dazu servieren wir Ihnen Zaziki-Dip, und Beilagen.

Giros "kleiner Grieche"

€ 9,50

Der ist bei uns Extraklasse! Nichts anderes als reines, herzhaftes Fleisch, fein gewürzt nach unserem Spezialrezept und duftend am original griechischen Drehspieß gegrillt. Dazu servieren wir Ihnen Zaziki-Dip, und Beilagen.

Lendchen Bauernspieß

€ 13,50

Superzartes Schweinelendchen (das beste Stück vom Schwein), am Spieß zart und saftig für Sie gegrillt. Mit würzigem Bauernspeck, Zwiebelchen und Paprikastreifen. Eine herzhafte Angelegenheit. Dazu servieren wir Ihnen Zaziki-Dip, Tomaten-Paprika-Reis und Salat.

Biftekiplatte mit Giros

€ 11,90

Eine raffiniert gewürzte griechische Spezialität aus frischgehacktem Fleisch mit einer Füllung aus Fetakäse und frischen Kräutern. Saftig gegrillt und duftender am Original griechischen Drehspieß gegrillten Giros. Dazu servieren wir Ihnen Zaziki-Dip, Tomaten-Paprika-Reis und Salat.

Fifty-Fifty

€ 12,90

Warum auch nicht? Wenn Sie es wollen! Knusprig-duftender Giros und knusprig-goldbraune Calamaris, super weich und saftig. Viele Gäste sagen, es sind **die „Besten“**. In reinem Sonnenblumenöl, speziell für Sie zubereitet, goldbraun und super fein. Für Menschen, die gerne kombinieren... Dazu servieren wir Ihnen Zaziki-Dip, und Beilagen.

Fifty-Fifty Spezial

€ 14,90

Knusprig-duftender Giros **DER IST BEI UNS EXTRAKLASSE!** Nichts anderes als reines, herzhaftes Fleisch, fein gewürzt nach unserem Spezialrezept und duftend am original griechischen Drehspieß gegrillt. Und dazu drei Scampis, die **„KÖNIGE DES MEERES“** genannt. Und das mit Recht. Nur besonders schöne Stücke, speziell von uns ausgesucht kommen auf den Grill. Vorher werden Sie aber noch sorgfältig ausgelöst, damit Sie es leichter beim Genießen haben. Mit feinen Gewürzen und frischem Zitronensaft entwickeln, sie dann gegrillt einen unvergleichlichen Geschmack. Dazu servieren wir Ihnen Zaziki-Dip, und Beilagen.

Als Beilagen zu unseren Grillgerichten servieren wir Ihnen: Tomaten-Paprikareis, Zaziki-Dip und einen Salat der Saison.

sind die Besten!

Lammkotelette vom Grill mit Rosmarin

€ 14,50

Hier kommt der Lammliebhaber voll auf seinen Genuss.

Perfekt gewürzte und saftig gegrillte Lammkoteletts geben hier die Richtung an. Als Begleitung gibt es Kräuterbutter, leckeren Zaziki-Dip, und Beilagen.

Grillteller

€ 12,50

wie Sie ihn lieben und mögen. Eine perfekte Kombination aus

gegrilltem Hähnchen, knusprig-duftendem Giros, zartem Suvlaki und dazu natürlich unser leckerer Zaziki-Dip, und Beilagen.

Chefplatte „Spezial“

€ 13,90

Und schon geht es Ihrem Hunger besser.

Was kann sich ein Feinschmecker noch wünschen?

Reichlich knusprig-duftender Giros, dazu ein schönes saftig gegrilltes Steak vom Schwein, zartes klassisches Suvlaki vom Grill, leckerer Zaziki-Dip, und Beilagen.

Lamm-Girosplatte

€13,50

Hier kommt der Lammliebhaber voll auf seinen Genuss. Perfekt

gewürzte und saftig gegrillte Lammkoteletts geben hier die Richtung an. Als Begleitung gibt es reichlich knusprigen Giros, leckeren Zaziki-Dip, und Beilagen.

Fisch- und Fleischplatte

€14,90

Unser Bestseller in Bestform!

Diese Wahnsinnskombination werden Sie so schnell nicht vergessen!

Hier zaubern unsere Köche die Sonne Griechenlands auf Ihren Teller.

Knusprig-duftender Giros, zartes Suvlaki vom Schwein, gegrilltes

Hähnchen, knusprige, goldbraune Calamaris und Scampi vom

Grill. Dazu servieren wir Ihnen leckeren Zaziki-Dip, und Beilagen.

Alles klar?

Als Beilagen zu unseren Grillgerichten servieren wir Ihnen:

Tomaten-Paprikareis, Zaziki-Dip und einen Salat der Saison.

Extra-Beilagen

Bandnudeln, Paprika-Tomaten-Reis, Pommes Frites,

je € 2,50

Thymian-Rosmarin-Kartoffeln, Beilagensalat.

je € 3.-

Unsere Weinempfehlung!

Agiorgitiko

Rubinroter **Qualitätswein aus dem Peloponnes**. Reiches Aroma, sanft aber

überzeugend, der **volle Geschmack**. Ausgesprochen reifer Charakter.

Überzeugt durch seine klare Linie.

0,2 l € 4,20 0,25 l € 4,50

Gut geschmort, fein gewürzt

Deftiger Dorf-Lammbraten

€ 13,90

Zartes, duftendes Lammfleisch, dezent mit Knoblauch,

so wie es original in griechischen Dörfern mit einer deftigen Lammbratensauce zubereitet wird. Dazu gibt es junge, grüne Bohnen geschmort mit Tomaten und einen frischen Salat der Saison mit Fladenbrot.

Deftiger Dorf-Lammbraten

€11,90

mit Kritharaki Nudeln (griechische Nudeln in Reisform).

Mit einer fein gewürzten Tomatensauce und Käse überbacken.

Dazu servieren wir Ihnen einen frischen Salat der Saison und Fladenbrot.

Unsere Weinempfehlung !

N e m e a

feiner, trockener Qualitätswein aus der Rebsorte „ St. Georg “, körperreich, aromatisch, von bemerkenswert ausgeprägtem Charakter.

Der rote NEMEA wurde bereits mehrfach international ausgezeichnet!

K r e t i k o s

körperreicher, tiefroter und **vollmundiger Qualitätswein aus Kreta**, aus den erlesenen Traubensorten Kotzifali, Liatiko und Mandilaria.

Nemea	0,2 l	€ 4,20	0,25 l	€ 4,50
Kretikos	0,2 l	€ 4,20	0,25 l	€ 4,50

und frisch auf den Teller

Stifado vom Kaninchen

€ 13,50

Ein Klassiker aus dem griechischen Backofen stellt sich vor.

Zartes, mageres Kaninchen, umgeben von milden, jungen Zwiebeln in einer delikaten Sauce aus Tomaten, Backpflaumen, Olivenöl, besonderen griechischen Gewürzen und einem besonders feinem Rezept. Dazu bekommen Sie, wie original in Griechenland, knusprig-warmes Fladenbrot (für die leckere Sauce) und einen frischen Salat der Saison.

Zartes Lammschäufele mit Trüffelöl

€ 13,90

Zartes, duftendes Lammfleisch, gut in Rosmarin und Rotwein

eingelegt. Nur so wird es im KLEINEN GRIECHEN zubereitet, mit einer kräftigen Lamm-Trüffelöl- Sauce und etwas Knoblauch. Dazu gibt es Rosmarin-Thymian-Kartoffeln und einen frischen Salat der Saison.

Unsere Weinempfehlung !

Makedonikos

Unser trockener Landwein aus dem Norden Griechenlands. Mit viel Frucht und starkem Charakter und natürlich wenig Säure, macht dieser Rotwein richtig Spaß zu geschmorten und gegrillten Gerichten. Auch in Weiß und Rosé.

Agiorgitiko

Rubinroter Qualitätswein aus dem Peloponnes. Reiches Aroma, sanft aber überzeugend, der volle Geschmack. Ausgesprochen reifer Charakter. Überzeugt durch seine klare Linie.

Makedonikos	0,2 l	€ 3,70	0,25 l	€ 4,00
Agiorgitikos	0,2 l	€ 4,20	0,25 l	€ 4,50

Nachspeisen

- **Frisches Galaktobureko vom Backblech mit Vanilleeis, frische Sahne.** € 4,20
- **Frisches hausgemachtes Cremejoghurt à la "KLEINER GRIECHE" Mit Waldhonig und Walnüssen.** € 4,20
- **Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder Schokoladensauce** € 3,90
Vanilleeis, frische Sahne und knusprige Eiswaffel.

Kaffee, Tee

- **Griechischer Mokka** € 2,00
- **Italienischer Espresso** € 2,00
- **Kaffee Crème** € 2,00
- **Cappuccino** € 2,30
- **Cappuccino, groß** € 2,50
- **Latte Macchiato** € 2,50
- **Tee** Schwarz, Früchte, Pfefferminze, Kamille € 2,00

Spirituosen

- **Fernet Branca, Menta, Ramazzotti, Averna** 2 cl € 2,50
- **Metaxa 5★, Metaxa 7★, Grappa** 2 cl € 3,50
- **Metaxa Gr. Reserva, Hennessy oder Remy V.S.O.P**
- **Grappa Reservaje** 2 cl € 4,50
- **Kirschwasser, Williams - Christbirne, Himbeergeist,**
- **Amaretto, Bailey's Irish Cream** 2 cl € 3,50
- **Amaretto heiß mit Sahne** 2 cl € 4,50

Da haben wir jetzt den Salat!

Frisches Fladenbrot und der leckere Hausmacher-Dressing aus Joghurt und Kräuter machen unsere Salate zum

Genuss-Erlebnis!

Griechischer Bauernsalat

€ 7,50

Ein herzhafter Salat mit vielen frischen Zutaten vom Lande. Mit marktfrischen Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, original griechischem Fetakäse. Wir runden diesen ländlichen Salat mit einem kräftigen Klacks Zaziki und frischem kaltgepressten Olivenöl ab.

Fitness Salat

€ 9,90

Wie der Name schon verrät, alles was **Fit** macht. Hier haben, außer den knackig- frischen Blattsalaten der Saison auch noch andere leckere Zutaten ihre Premiere. Gerillte Garnelen und Scheiben von der Zucchini, geben hier den Ton an. Abgerundet mit unserem Hausmacher - Dressing aus Joghurt und frischen Kräutern.

Feldsalat und Geflügelspießchen

€ 8,90

Ein unvergessliches Erlebnis!

Frischer Feldsalat vom Bauern leicht mit Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer aus der Mühle. Dazu kleine Spießchen vom Geflügel im Sesammantel und Fetakäseflocken.

Den empfehlen wir Ihnen ganz besonders!

Mamas Lieblings – Salat mit geb. Saganaki

€ 7,90

Superknackige Blattsalate, marktfrische Tomaten, Oliven, Gurken, und Peperoni. Heiß und kross oben auf, die Krönung. unserer gebackener Fetakäse (Saganaki). **Essen ohne Reue!** Abgerundet mit unserem Hausmacher - Dressing aus Joghurt und frischen Kräutern.

Wie heißt es doch so schön... Wie Zuhause bei Mama!

Der alte Fischer und das Meer

€ 9,90

freuen Sie sich auf diese Variation. Superknackige Blattsalate der Saison mit gebackenen Sardellen, knusprig-goldbraunen Calamari, Tomaten, Oliven, Gurken, Peperoni und feine Tarama-Creme. Natürlich abgerundet mit unserem Hausmacher - Dressing aus Joghurt und frischen Kräutern.

Unser Klassiker!

Salatplatte mit Hähnchenbrust

€ 8,50

Leicht und bekömmlich. Hier haben, außer den Superknackigen Blattsalaten der Saison auch Rohkostsalate Ihren Einsatz. Dazu grillen Streifen von unserer leckeren Hähnchenbrust. Abgerundet mit unserem Hausmacher - Dressing aus Joghurt und frischen Kräutern.

Den sollten Sie wirklich versuchen!