

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

Restaurant **DAFNI**



Herzlich Willkommen
im griechischen Restaurant DAFNI.

- Xenios Saal - - Hellenic taste -

Die Familie Zongos begrüßt Sie herzlich als Gast im Restaurant DAFNI. Auf den folgenden Seiten finden Sie allerlei Spezialitäten der griechischen Küche, viele nach hauseigenen Rezepten zubereitet und verfeinert. Genießen Sie die berühmte



Unsere Öffnungszeiten:

Dienstag bis Sonntag 12.00 – 14.30 Uhr

und 18.00 – 23.00 Uhr

Warme Küche bis 22.00 Uhr

Montag Ruhetag

Familie Zongos
Georgstraße 19 - 21
27570 Bremerhaven
Telefon: 0471 - 9 26 96 99
Mobil: 0176 - 64 26 45 17

MITTAGSTISCH-MENÜ

Täglich von Dienstag - Samstag von 12.00 - 14.30 Uhr

| | |
|---|-------|
| 401 Gyros (j,g) | 9,90 |
| mit Zaziki und Reis | |
| 402 Souvlaki (g) | 9,50 |
| Fleischspieß vom Grill mit Zaziki und Reis | |
| 403 Schnitzel | 9,50 |
| zwei Schweineschnitzel vom Grill mit Reis und Grillsoße | |
| 404 Suzuki (g) | 9,50 |
| zwei pikant gewürzte Hackröllchen vom Grill mit Reis und Zaziki | |
| 405 Leber (g) | 9,00 |
| zwei Stücke Schweineleber vom Grill mit geröstete Zwiebeln, dazu Reis und Zaziki | |
| 406 Hühnerbrustfilet (j,g) | 12,50 |
| Filet vom Grill, fein gewürzt, dazu eine Folienkartoffel mit Zaziki und Reis | |
| 407 Hühnerbrust „Hollandaise“ (j,g) | 12,90 |
| Filet vom Grill mit Champignons, Sauce Hollandaise und Pommes frites | |
| 408 Steak „Makedonia“ (g,2,3) | 12,50 |
| zwei Schweineschnitzel vom Grill mit Metaxa Sahne-Soße und Schinkenstreifen, dazu reichen wir Pommes frites | |
| 409 Mousaka (a,c,g) | 12,00 |
| Auflauf mit Hackfleisch, Auberginen, Kartoffel und Béchamelcreme. Dazu reichen wir hausgemachtes Weißbrot | |

SUPPEN

| | |
|---------------------------------------|------|
| 1 Bohnensuppe (i) | 4,00 |
| mit Speck | |
| 2 Hühnersuppe | 5,00 |
| nach Art des Hauses | |
| 3 Fleischsuppe „Wrasto“ (i) | 6,00 |
| eine typische griechische Spezialität | |
| 4 Tomatensuppe (g) | 4,00 |

WARME VORSPEISEN

| | |
|---|-------|
| 6 Knoblauchbrot (g) | 3,90 |
| mit Gouda | |
| 8 Tapavizes (a,g) | 9,50 |
| gemischte Oliven mit knusprigem Teig umhüllt, mit Paprikastreifen und Knoblauch. | |
| 10 Dolmadakia (hausgemacht) (g) | 10,50 |
| drei mit Hackfleisch und Reis gefüllte Weinblätter und Sauce Hollandaise | |
| 11 Miesmuscheln aus der Pfanne (a,b,n) | 11,50 |
| paniert, mit Knoblauchsoße | |
| 13 Auberginen und Zucchini (*,g) | 9,50 |
| eine klassische griechische Vorspeise mit Tomatensoße und Knoblauch, bestreut mit Weichkäse | |
| 14 Gigantes mit Käse (i,l,g,3) | 7,50 |
| Riesenbohnen in Tomatensoße, heiß in der Auflaufform | |
| 14a Fasolakia mit Käse (f,g) | 7,50 |
| grüne Bohnen in Tomatensoße, heiß in der Auflaufform | |

| | |
|--|-------|
| 14b Keftedakia | 10,50 |
| Rinderhackbällchen in Tomatensoße, heiß in der Auflaufform | |

| | |
|-------------------------------|------|
| 20b Gegrillte Peperoni | 4,90 |
| mit Knoblauch | |

KALTE VORSPEISEN

| | |
|---|-------|
| 9 Ouzo-Mezes (c,d,f,g,2) | 12,50 |
| eine gemischte kalte Vorspeise nach typisch griechischer Art: Tomaten, Gurken, Ei, Weichkäse, Tarama, Zaziki, Auberginenmousse, Kopanisti | |
| 17 Zaziki (g) | 4,90 |
| 18 Auberginenmousse (*,g) | 5,50 |
| hausgemachter Auberginen-Knoblauch Mousse nach Bauernart | |
| 19 Tarama (d) | 5,50 |
| hausgemachte Kaviarmousse nach Fischerart | |
| 20a Oliven oder Peperoni | 4,50 |

** Zu allen Vorspeisen reichen wir Weißbrot**

SALATE

| | |
|--|-------|
| 22 Salat á la Chef (*,c,g) | 13,90 |
| eine Zusammenstellung aus grünem Salat, Tomaten, Zwiebeln, Schafskäse und gegrillten Hühnerbruststreifen | |
| 23 Bauernsalat Choriatiki (*,g) | 10,90 |
| eine Salatvariation nach alter griechischer Art | |
| 25 Thunfischsalat (d) | 12,90 |

KÄSE

| | |
|---|-------|
| 28 Weichkäse (*,g) | 8,00 |
| original griechischer Weichkäse, mild gesalzen | |
| 29 Saganaki (*,a,c,g) | 9,90 |
| griechisches Käsesoufflé, paniert | |
| 30 Weichkäse überbacken „Funisto“ (c,f,g,2) | 10,50 |
| mit Oliven, Peperoni, Knoblauch, Tomaten und Paprika | |
| 31 Kopanisti (c,f,g,2) | 5,90 |
| bekanntige Mousse aus Weichkäse, nach nordgriechischer Art | |
| 32 Saganaki-Haloumi (*,g) | 10,50 |
| Käsesoufflé gegrillt zubereitet und verfeinert mit Tomate und Paprika. In der Folie serviert! | |

FÜR UNSERE KLEINEN (bis 12 Jahre)

| | |
|--|------|
| 33 Souvlaki (g) | 8,50 |
| Fleischstücke am Spieß, mit Pommes frites und Zaziki | |
| 34 Zwei kleine Schnitzel | 8,50 |
| mit Pommes frites und Grillsoße | |
| 36 Zwei kleine Suzuki (j,g) | 8,50 |
| pikant gewürzte Hackröllchen, mit Pommes frites und Zaziki | |
| 37 Kinder Gyros (j,g) | 8,50 |
| dazu Pommes frites und Zaziki | |

** Zu allen Vorspeisen reichen wir Weißbrot**

BEILAGEN

| | |
|--|-------------|
| 38 Kroketten^(a) | 4,50 |
| 39 Tomatoriso^(a) Tomaten-Reis | 3,90 |
| 40 Pommes frites | 4,50 |
| 42 Folienkartoffel^(g) | 4,90 |
| Ketchup/ Mayo | 0,50 |
| Schälchen Zaziki/ Grillsoße/ Kräuterbutter | 1,50 |

GRICHISCHER AUFLAUF (NACH ART DES HAUSES)

| | |
|---|--------------|
| 52 Mousaka^(a,c,g) | 17,00 |
| Auflauf mit Hackfleisch, Auberginen und Kartoffeln in Bechamelcreme | |

FISCHGERICHTE

| | |
|--|--------------|
| 52 Kalamaria^(a,n) (Panade nach Art des Hauses) saftige und knusprige Calamari mit bestem Olivenöl in der Pfanne gebraten, serviert mit Knoblauchsoße, dazu Reis | 17,90 |
| 54 Scampi aus der Pfanne^(a,b) paniert, mit Fischsoße „Thasos“, dazu reichen wir Pommes frites | 19,90 |
| 55 Scampi vom Grill^(b) sechs Scampi mit Fischsoße und Reis. (Auf Wunsch mit oder ohne Schale) | 22,50 |
| 57 Lachsfilet^(3,d) Lachsfilet vom Grill mit Folienkartoffel und Kräuterbutter, dazu Reis | 22,50 |
| 58 Tsiropora (Dorade)^(d) -frisch aus dem Mittelmeer- (ca. 450g) aus der Pfanne, dazu Fischsoße, Reis oder Pommes frites | 26,00 |
| 62 Santorini-Teller^(3,d,n) Gyros und Calamari, dazu reichen wir Reis oder Pommes frites und Knoblauchsauce | 19,90 |
| 65 Calamari „Amphitrite“⁽ⁿ⁾ zwei ganze Calamari gegrillt, dazu reichen wir eine Folienkartoffel mit Kräuterbutter und Reis | 19,00 |

** Zu allen Fischgerichten reichen wir Weißbrot**
Folienkartoffel nur auf extra Bestellung
Statt Grillsauce→Zaziki Aufpreis 1,00

GERICHTE VOM SCHWEIN

| | |
|--|--------------|
| 67 Gyros^(j,g) | 16,50 |
| ausgesuchtes Fleisch, fein gewürzt, am Drehspieß knusprig gebraten, dazu reichen wir Reis und Zaziki | |
| 68 Souvlaki^(g) | 16,50 |
| zwei Spieße mit zarten, mageren Fleischstücken, würzig gegrillt, dazu reichen wir Reis und Zaziki | |
| 69 Bauernspieß^(g) | 21,50 |
| Schweinefleisch mit Paprika-, Tomaten-, und Zwiebelstücken am Spieß, dazu reichen wir Pommes frites/ Reis und Grillsoße | |
| 70 Fleischspieß „Apollon“^(*g) | 19,50 |
| Schweinefleisch gegrillt, Grillsoße, Tomaten, Oliven und Paprika, bestreut mit Weichkäse. Dazu reichen wir Pommes frites und Reis mit Grillsoße | |

| | |
|--|--------------|
| 71 Filet „Chiron“^(g) | 19,50 |
| feinstes Schweinefilet gegrillt, dazu reichen wir eine Folienkartoffel mit Kräuterbutter und Grillsoße | |
| 72 Suzuki „Efessos“^(j) | 15,50 |
| drei gegrillte, pikant gewürzte Hackröllchen. Dazu reichen wir Reis und Zaziki | |
| 73 Steak-Brokkoli^(g) | 19,50 |
| drei saftige Schweineschnitzel mit Brokkoli-Sahne-Soße und Krokettens | |
| 74 Schnitzel | 16,50 |
| drei zarte Schweineschnitzel, Reis und Grillsoße | |
| 75 Spanferkelnacken „Domino“^(1,i) | 19,00 |
| In der Keramikform, dazu reichen wir dicke Bohnen in Tomaten-Rotwein-Soße und Kräuterbutter. | |
| 77 Schweinesteaks „Orange“^(g) | 19,50 |
| drei saftige Schweineschnitzel mit Orangen-Sahne-Soße, dazu reichen wir Krokettens | |
| 78 Schweinesteaks „Makedonia“^(g) | 19,50 |
| drei saftige Schweineschnitzel mit Metaxa-Sahne-Soße und Schinkenstreifen, dazu reichen wir Pommes frites. | |
| 80 Gyros „Überbacken“^(g,j) | 18,50 |
| geschnetzeltes vom Drehspieß in der Auflaufform überbacken, verfeinert mit Sahnesoße, serviert mit Paprikastreifen, Zwiebeln, Tomaten und Brot | |
| 81 Medaillons „Irene“^(g) | 21,50 |
| Schweinefiletmedaillons aus der Pfanne, in Wein-Sahne-Soße, dazu reichen wir Krokettens | |
| 321 Gefülltes Schweinefilet^(g) | 21,50 |
| Schweinefilet vom Grill mit Weichkäse, Tomaten, Oliven und Paprikastreifen gefüllt (zubereitet nach einem Familienrezept), dazu reichen wir Reis und Grillsoße | |
| 322 Leber^(g) | 15,50 |
| vier zarte Stücke Schweineleber vom Grill mit gerösteter Zwiebel, dazu reichen wir Zaziki und Reis | |
| 323 Bifteki gefüllt^(*g) | 17,90 |
| großes Hacksteak vom Grill mit Weichkäse gefüllt, dazu reichen wir Zaziki und Reis | |

** Zu allen Fischgerichten reichen wir Weißbrot**
Folienkartoffel nur auf extra Bestellung
Statt Grillsauce→Zaziki Aufpreis 1,00

GERICHTE VOM LAMM

| | |
|---|--------------|
| 83 Lammkoteletts^(g) | 23,90 |
| fünf Lammkoteletts gegrillt, dazu reichen wir eine Folienkartoffel mit Kräuterbutter und Reis | |
| 84 Lammfilet vom Grill^(f) | 24,50 |
| drei sehr zarte Lammfilets vom Grill mit grünen Bohnen, dazu reichen wir Reis | |
| 86 Lammragout grüne Bohnen^(f) | 19,00 |
| mit grünen Bohnen und Tomatensoße in der Keramikform überbacken, dazu reichen wir Weißbrot und eine Weichkäseecke | |
| 87 Lammragout dicke Bohnen^(3,i,l) | 19,00 |
| mit dicken Bohnen und Tomatensoße in der Keramikform überbacken, dazu reichen wir Weißbrot und eine Weichkäseecke | |
| 88 Lammragout Aubergine^(*g) | 19,00 |
| mit Auberginen und Tomatensoße in der Keramikform überbacken, dazu reichen wir Weißbrot und eine Weichkäseecke | |

| | |
|---|--------------|
| 89 Lammragout „Stifado“^(*,g) | 19,00 |
| mit frischen Cocktailzwiebeln und Tomatensoße in der Keramikform überbacken, dazu reichen wir Weißbrot und eine Weichkäseecke | |
| 90 Kleftiko 1 Lammhaxe^(f) | 19,50 |
| in Folie, serviert mit grünen Bohnen, dazu reichen wir Weißbrot | |
| 92 Lammplatte „Themis“^(für 2 Personen)^(g) | 54,00 |
| vier Lammfilets, vier Lammkoteletts und ein großer Hähnchenspieß, dazu reichen wir Reis und Folienkartoffel mit Kräuterbutter | |
| 93 Lammfilet vom Grill mit Sahnesoße^(g) | 25,50 |
| drei zarte Lammfilets vom Grill, mit Sahnesoße, Pilzen und Zwiebeln, dazu reichen wir Pommes frites | |
| 303 Lammfilet Spezial^(g) | 25,50 |
| drei sehr zarte Lammfilets vom Grill mit gerösteten Zwiebeln und Champignons, dazu reichen wir Folienkartoffel, Kräuterbutter und Grillsoße | |

RUMPSTEAK

| | |
|--|--------------|
| 95 Rumpsteak | 24,90 |
| ein zartes Steak (300g) mit Grillsoße, dazu reichen wir eine Folienkartoffel und Reis | |
| 98 Rumpsteak „Makedonia“^(*,g) | 26,90 |
| ein Steak (280g) mit Metaxa-Sahne-Soße und Schinkenstreifen, dazu reichen wir Pommes frites | |
| 99 Rumpsteak „Pfeffersteak“^(g) | 26,90 |
| ein Steak (280g) in einer Pfeffer-Sahne-Soße, dazu reichen wir Kroketten | |
| 302 Rumpsteak „Olympia“ | 26,90 |
| mit gerösteten Zwiebeln und Champignons, dazu reichen wir eine Folienkartoffel mit Kräuterbutter und Grillsoße | |

GEMISCHTE PLATTEN

| | |
|--|--------------|
| 101 „Filippos“-Platte^(j) (für 4 Personen) | 88,00 |
| vier zarte Schweinefilets, vier Bifteki (mit Feta-Käse gefüllt), vier Souvlaki und Gyros, dazu reichen wir Zaziki, Reis, Salat und Knoblauchbrot | |
| 102 „Helena“-Teller^(j,g) | 17,90 |
| zwei Stück Leber vom Grill und Gyros, dazu reichen wir Reis und Zaziki | |
| 104 Filetplatte^(g) | 20,50 |
| ein Schweinefilet, ein Lammfilet, ein Bifteki (mit Weichkäse gefüllt) und Grillsoße, dazu reichen wir Reis | |
| 105 Gyroplatte^(j) | 17,90 |
| Gyros und ein Souvlaki mit Grillsoße, dazu reichen wir Reis | |
| 106 Dafni-Platte^(j) | 20,50 |
| ein Suzuki, ein Souvlaki, ein Schnitzel und Gyros, dazu reichen wir Reis und Grillsoße | |
| 107 Grillteller „Asklipios“ | 24,90 |
| ein Hähnchenfilet, ein Rumpsteak (120 g) und zwei Lammkoteletts, dazu reichen wir Reis und Grillsoße | |
| 109 „Zorbas“-Platte^(g,j) (für 2 Personen) | 44,00 |
| zwei Souvlaki, zwei Schnitzel, zwei Hähnchenfilets und Gyros, dazu reichen wir Reis und Zaziki | |
| 110 „Rhodos“-Platte^(g,j) (für 2 Personen) | 44,00 |
| zwei Suzuki, vier Stücke Leber, zwei Souvlaki und Gyros, dazu reichen wir Reis und Zaziki | |

GEFLÜGELSPEZIALITÄTEN

| | |
|---|--------------|
| 112 Hühnerbrustfilet^(g,j) | 17,00 |
| zartes Filet vom Grill, fein gewürzt, dazu reichen wir eine Folienkartoffel mit Reis und Zaziki | |
| 113 Kota-Souvlaki^(g,j) | 18,90 |
| Hühnerbruststücke auf dem Spieß, mit Tomaten, Zwiebeln und Paprikastreifen, dazu reichen wir eine Folienkartoffel mit Zaziki und Reis | |
| 115 Hühnerbrustfilet „Hollandaise“^(g,j) | 19,90 |
| zartes Brustfilet vom Grill, mit Champignons und Soße Hollandaise, dazu reichen wir Pommes frites | |
| 116 Hühnerbrustfilet „Orange“^(g) | 19,50 |
| ein Hühnerbrustfilet mit Orangen-Sahne-Soße, dazu reichen wir Kroketten | |
| 119 Horio-Platte (für 2 Personen)^(g,j) | 44,00 |
| zwei Geflügelspieße, Gyros vom Schwein und zwei Hähnchenbrustfilets, dazu reichen wir Zaziki, Reis und eine Folienkartoffel mit Kräuterbutter | |
| 120a Hühnerbrustfilet „Makedonia“^(g,j) | 21,00 |
| Hühnerbrustfilet mit Metaxa-Sahne-Soße und Schinkenstreifen, dazu reichen wir Pommes frites | |

| | |
|--|-------------|
| DESSERT | |
| Apfelstrudel^(g,1,11) | 8,00 |
| mit Vanilleeis, Sahne und Karamellsoße | |
| Joghurt mit Honig^(g,11) | 6,50 |
| Nüsse und Zimt | |
| Sanfter Engel^(g,11) | 8,00 |
| 2 Kugeln Vanilleeis mit Orangensaft und Sahne | |
| Eis Schokolade^(g,11) | 8,00 |
| 2 Kugeln Vanilleeis mit kalter Schokolade und Sahne | |
| Gemischtes Eis - pro Kugel^(g,1,11) | 1,50 |
| verschiedene Sorten | |
| Sahne oder Soße | 0,50 |
| Joghurt mit eingekochten Kirschen in Sirup^(g,11) | 6,50 |

*** Im Dezember - Dessert nur auf Anfrage ***

| | |
|---|-------------|
| WARME GETRÄNKE | |
| 127 Mocca^(g) | 3,50 |
| griechischer Kaffee | |
| 128 Tasse Kaffee^(g) | 3,00 |
| 128 Kaffee Dafni^(g,g) | 6,50 |
| mit Bananenlikör und Sahne | |
| 130 Tasse Tee^(g) | 3,00 |
| verschiedene Sorten | |
| 132 Cappuccino^(g,g) | 4,00 |
| mit Sahne oder Milchschaum | |
| 133 Espresso^(g) | 2,20 |
| 134 Milchkaffee^(g,g) | 5,00 |

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

| | | | | |
|-----|-----------------------------|------------|-------|------|
| 135 | Coca Cola | (1,g) | 0,2 l | 2,40 |
| | | | 0,4 l | 4,40 |
| 136 | Coca Cola Light | (1,9,12) | 0,2 l | 2,40 |
| | | | 0,4 l | 4,40 |
| 137 | Sprite | (3) | 0,2 l | 2,40 |
| | | | 0,4 l | 4,00 |
| 138 | Fanta | (1,3) | 0,2 l | 2,00 |
| | | | 0,4 l | 4,40 |
| 139 | Spezi | (1,3,9,12) | 0,2 l | 2,40 |
| | | | 0,4 l | 4,40 |
| | Mineralwasser | | 0,2 l | 2,20 |
| | | | 0,4 l | 3,50 |
| 140 | Apfelsaft | | 0,2 l | 3,50 |
| 141 | Orangensaft | | 0,2 l | 3,50 |
| 142 | Kirschsaft | | 0,2 l | 3,50 |
| 143 | Bananensaft | | 0,2 l | 3,50 |
| 146 | Schweppes Bitter Lemon | (10) | 0,2 l | 3,00 |
| 205 | Flasche Wasser | | 0,7 l | 5,90 |
| 240 | Apfelschorle | (11) | 0,2 l | 2,40 |
| | | | 0,4 l | 4,40 |
| | Griechisches Stilles Wasser | | 0,2 l | 3,00 |
| | | | 0,4 l | 6,50 |

APERITIFS

| | | | | | |
|-----|------------------------|---------------|-------|-------|------|
| 148 | Ouzo auf Eis | | 3 cl | 38% | 4,50 |
| 149 | Ouzo | | 2cl | 38% | 2,20 |
| 150 | Ouzo mit Feige | | 5 cl | 38% | 4,90 |
| 151 | Sherry | | 5 cl | 17% | 5,00 |
| 152 | Martini (Bianco/Rosso) | 5 cl | 15% | 5,50 | |
| 153 | Campari Orange | | 0,3 l | | 7,00 |
| 154 | Wodka Lemon | | 0,3 l | | 7,00 |
| 155 | Bacardi Cola | | 0,3 l | | 7,00 |
| 156 | Scotch Whisky | | 2 cl | 40% | 6,00 |
| 157 | Bananenlikör | | 2 cl | 28% | 4,00 |
| 158 | Bailey's | | 5 cl | 17% | 6,00 |
| | Sambuca | | 2 cl | 40% | 3,50 |
| | Amaretto | | 2 cl | 21% | 3,50 |
| 159 | Ouzo | Flasche 0,7 l | 38% | 35,00 | |
| 259 | Tsipouro IDONIKO | Flasche 0,2 l | 40% | 15,00 | |
| 260 | Tsipouro IDONIKO | Flasche 0,7 l | 40% | 45,00 | |

COCKTAILS

| | | | | |
|-----|--|--------|--------|------|
| 160 | Tequila Sunrise | (1,11) | 0,33 l | 8,50 |
| | Tequila, Triplesec, Orangensaft, Grenadine | | | |
| 161 | Rhodos Sun | (1,11) | 0,33 l | 8,50 |
| | Gin, Triplesec, Orangensaft, Grenadine | | | |

METAXA

| | | | | | |
|-----|----------------|--|------|-----|------|
| 162 | Metaxa**** | | 2 cl | 40% | 4,50 |
| 163 | Metaxa***** | | 2 cl | 40% | 5,50 |
| 164 | Ouzo mit Feige | | 2 cl | 40% | 8,00 |

BIER

| | | | | |
|-----|-----------------------------------|-----|------------|------|
| 165 | König Pilsener Bier vom Fass | (a) | 0,3 l | 3,90 |
| | | | 0,4 l | 4,90 |
| 166 | Malzbier | | Fl. 0,33 l | 3,90 |
| 167 | Köstritzer | (a) | Fl. 0,33 l | 4,00 |
| 168 | Weizenbier | (a) | Fl. 0,5 l | 5,90 |
| | (hell, dunkel, alkoholfrei) | | | |
| 169 | König Pilsener Alkoholfreies Bier | (a) | Fl. 0,33 l | 3,90 |
| 170 | Alsterwasser | | 0,3 l | 3,90 |
| | | | 0,4 l | 4,90 |
| 170 | Bier mit Wasser | | 0,3 l | 3,90 |
| | | | 0,4 l | 4,90 |

OFFENE HAUSWEINE (0,25 l)

serviert in einer Karaffe

| | | | | |
|------|------------------------|-----|-----------------------|------|
| 171 | Rotwein „Demestica“ | (l) | trocken | 7,00 |
| 172 | Rotwein „Imiglykos“ | (l) | lieblich | 7,00 |
| | Rotwein „Makedonikos“ | (l) | halbtrunken | 7,00 |
| 173 | Rotwein „Mavrodafni“ | (l) | süß | 8,00 |
| 174 | Weißwein „Demestica“ | (l) | trocken | 7,00 |
| 175 | Weißwein „Imiglykos“ | (l) | lieblich | 7,00 |
| | Weißwein „Makedonikos“ | (l) | halbtrunken | 7,50 |
| 176 | Weißwein „Lymnos“ | (l) | süß | 7,50 |
| 177 | Roséwein „Roditis“ | (l) | trocken | 7,00 |
| 177a | Roséwein „Makedonikos“ | (l) | halbtrunken | 7,50 |
| 178 | Retsina „Kourtaki“ | (l) | geharzt, weiß | 7,50 |
| | Rotwein „Naoussa“ | (l) | trocken | 7,50 |
| | Rotwein „Apelia“ | (l) | halbtrunken, lieblich | 7,50 |

FLASCHENWEINE (0,75 l)

| | | | | |
|-----|------------------------------|-----|-------------------------|-------|
| 180 | Rotwein „Imiglykos“ | (l) | lieblich | 16,50 |
| 181 | Weißwein „Imiglykos“ | (l) | lieblich | 16,50 |
| 184 | Rotwein „Apelia“ | (l) | lieblich | 19,00 |
| 185 | Rotwein „Aroma Lofou“ | (l) | trocken | 19,00 |
| 186 | Weißwein „Aroma Lofou“ | (l) | trocken | 19,00 |
| 187 | Malamatina Retsina weiß | (l) | geharzt | 12,00 |
| 188 | Samos weiß | (l) | süß | 24,00 |
| 189 | Mavrodafni rot | (l) | süß | 24,00 |
| 192 | Rotwein „Cabernet Sauvignon“ | (l) | trocken | * |
| 193 | Moschofilero, weiß | (l) | trocken, fruchtig | 25,00 |
| 194 | Weißwein „Chardonnay“ | (l) | trocken | 25,00 |
| 195 | Rotwein „Naoussa“ | (l) | trocken | 22,00 |
| 198 | Rotwein „Cava Boutari“ | | trocken | 34,00 |
| 199 | Rotwein „Amethystos“ | (l) | trocken, rot/weiß/rosé* | |
| | Roséwein | (l) | trocken | 18,00 |
| | Ploes Weiß- oder Rotwein | (l) | trocken | 24,00 |

*Auf Anfrage

Frauenabendkarte

NUR MITTWOCHS*

FOLGENDE GERICHTE NUR 18,50 €
inkl. einem kleinen Getränk*

*außer an gesetzlichen Feiertagen

*bei Bestellung eines großen Getränks gilt das Angebot nicht,
sondern die Standardpreise für Gericht und Getränk.

FISCHGERICHTE

Kalamaria (a,n)

Saftig und knusprig mit bestem Olivenöl in der Pfanne gebraten, serviert mit Knoblauchsoße.

Scampi aus der Pfanne (a,b)

Paniert, mit Fischsoße „Thasos“. Dazu reichen wir Pommes Frites und grünen Salat.

GERICHTE VOM SCHWEIN

Gyros (j,g)

Ausgesuchtes Fleisch, fein gewürzt, am Drehspieß knusprig gebraten. Dazu reichen wir Reis und Zaziki.

Souvlaki (g)

Zwei Spieße mit zarten, mageren Fleischstücken, würzig gegrillt. Dazu reichen wir Reis und Zaziki

Bauernspieß (g)

Schweinefleisch mit Paprika-, Tomaten- und Zwiebelstücken am Spieß. Dazu reichen wir Pommes Frites / Reis, Kräuterbutter und Grillsoße.

Filet „Chiron“ (g)

Feinstes Schweinefilet gegrillt. Dazu reichen wir eine Folienkartoffel mit Kräuterbutter und Grillsoße.

Schweinesteaks „Orange“ (g)

Drei saftige Schweineschnitzel mit Orangen-Sahne-Soße. Dazu reichen wir Kroketten.

Gyros „Eris“ (g,j)

Geschnetzeltes vom Drehspieß in einer Auflaufform überbacken, verfeinert mit Sahne-Soße, serviert mit Paprikastreifen, Zwiebeln, Tomaten und Brot

Bifteki (*,g)

Großes Hacksteak vom Grill mit Weichkäse oder Gouda gefüllt. Dazu reichen wir Zaziki und Reis.

Steak-Brokkoli gl

Drei saftige Schweineschnitzel mit Brokkoli-Sahne-Soße und Kroketten

GERICHTE VOM LAMM

Lammfilet vom Grill (f)

Zwei zarte Lammfilts vom Grill mit Kräuterbutter und grünen Bohnen. Dazu reichen wir Weißbrot.

Lammragout Dicke Bohnen (3,i,l)

Mit dicken Bohnen und Tomatensoße in der Keramikform überbacken. Dazu reichen wir Weißbrot und eine Weichkäseecke.

Lammragout Grüne Bohnen (f)

Mit grünen Bohnen und Tomatensoße in der Keramikform überbacken. Dazu reichen wir Weißbrot und eine Feta-Käseecke.

Lammragout Aubergine (*,g)

Mit Aubergine und Tomatensoße in der Keramikform überbacken. Dazu reichen wir Weißbrot und eine Weichkäseecke.

Lammragout „Stifado“ (*,g)

Mit frischen Cocktailzwiebeln und Tomatensoße in der Keramikform überbacken. Dazu reichen wir Weißbrot und eine Weichkäseecke.

GEFLÜGELSPEZIALITÄTEN

Hühnerbrustfilet (g,j)

Zartes Filet vom Grill, fein gewürzt. Dazu reichen wir eine Folienkaroffel mit Reis und Zaziki

Lammragout „Stifado“ (*,g)

Mit frischen Cocktailzwiebeln und Tomatensoße in der Keramikform überbacken.

Hühnerbrustfilet „Hollandais“ (g,j)

Zartes Brustfilet vom Grill, mit Champignons und Soße Hollandaise. Dazu reichen wir Pommes Frites.

Dazu reichen wir Weißbrot und eine Weichkäseecke.

Hühnerbrustfilet „Orangen“ (g)

Ein Hühnerbrustfilet mit Orangen-Sahne-Soße. Dazu reichen wir Kroketten.

Zwei Stück Leber vom Grill und Gyros. Dazu reichen wir Reis und Zaziki

Gyrosplatte (j)

Gyros und ein Souvlaki mit Grillsoße. Dazu reichen wir Reis.

GEMISCHTE PLATTEN

„Helena“-Teller (j,g)

Zwei Stück Leber vom Grill und Gyros. Dazu reichen wir Reis und Zaziki

Allergene

- a) Gluten (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridsstämme davon)
- b) Krebstiere
- c) Eier
- d) Fisch
- e) Erdnüsse
- f) Soja
- g) Milch und Milchprodukte / enthält Laktose
- h) Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Wal, Cashew, Pecan, Pars, Pistazie, Macadamia, Queenslandernüsse)
- i) Sellerie
- j) Senf
- k) Sesam
- l) Schwefeldioxid und Sulfite (in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10 ml/l)
- m) Lupine
- n) Weichtiere
- *) Weichkäse aus Kuhmilch

Zusatzstoffe

- 1. mit Farbstoff
- 2. mit Konservierungsmittel
- 3. mit Antioxidationsmittel
- 4. mit Geschmacksverstärker
- 5. geschwefelt
- 6. geschwärzt
- 7. mit Phosphat
- 8. mit Milcheiweiß
- 9. koffeinhaltig
- 10. chininhaltig
- 11. mit Süßungsmittel
- 12. enthält eine Phenylalaninquelle
- 13. gewachst