

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

# Restaurant DAFNI



Herzlich Willkommen  
im griechischen Restaurant DAFNI.

- **Xenios Saal** - - **Hellenic taste** -

Die Familie Ziongos 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

Gastfreundlichkeit und den mediterranen Flair Griechenlands. Seien Sie unser Gast, lassen Sie sich verwöhnen und fühlen Sie sich ein bisschen wie im Urlaub im schönen Ort DAFNI.



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 Ziongos  
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

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

## SUPPEN

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

## WARME VORSPEISEN

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

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>14b Keftedakia</b>                                      | <b>10,50</b> |
| Rinderhackbällchen in Tomatensoße, heiß in der Auflaufform |              |
| <b>20b Gegrillte Peperoni</b>                              | <b>4,90</b>  |
| mit Knoblauch  |              |

## KALTE VORSPEISEN

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

**\*\* Zu allen Vorspeisen reichen wir Weißbrot\*\***

## SALATE

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

## KÄSE

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

## FÜR UNSERE KLEINEN (bis 12 Jahre)

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

**\*\* Zu allen Vorspeisen reichen wir Weißbrot\*\***

## BEILAGEN

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

## GRICHISCHER AUFLAUF (NACH ART DES HAUSES)

52	Mousaka <sup>(a,c,g)</sup> Auflauf mit Hackfleisch, Auberginen und Kartoffeln in Bechamelcreme	17,00
----	--	-------

## FISCHGERICHTE

52	Kalamaria <sup>(a,n)</sup> (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 <sup>(a,b)</sup> paniert, mit Fischsoße „Thasos“, dazu reichen wir Pommes frites	19,90
55	Scampi vom Grill <sup>(b)</sup> sechs Scampi mit Fischsoße und Reis. (Auf Wunsch mit oder ohne Schale)	22,50
57	Lachsfilet <sup>(3,d)</sup> Lachsfilet vom Grill mit Folienkartoffel und Kräuterbutter, dazu Reis	22,50
58	Tsipoyra (Dorade) <sup>(d)</sup> -frisch aus dem Mittelmeer- (ca. 450g) aus der Pfanne, dazu Fischsoße, Reis oder Pommes frites	26,00
62	Santorini-Teller <sup>(3,d,n)</sup> Gyros und Calamari, dazu reichen wir Reis oder Pommes frites und Knoblauchsauce	19,90
65	Calamari „Amphitrite“ <sup>(n)</sup> 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 <sup>(j,g)</sup> ausgesuchtes Fleisch, fein gewürzt, am Drehspieß knusprig gebraten, dazu reichen wir Reis und Zaziki	16,50
68	Souvlaki <sup>(g)</sup> zwei Spieße mit zarten, mageren Fleischstücken, würzig gegrillt, dazu reichen wir Reis und Zaziki	16,50
69	Bauernspieß <sup>(g)</sup> Schweinefleisch mit Paprika-, Tomaten-, und Zwiebelstücken am Spieß, dazu reichen wir Pommes frites/ Reis und Grillsoße	21,50
70	Fleischspieß „Apollon“ <sup>(*,g)</sup> Schweinefleisch gegrillt, Grillsoße, Tomaten, Oliven und Paprika, bestreut mit Weichkäse. Dazu reichen wir Pommes frites und Reis mit Grillsoße	19,50

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

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

## GERICHTE VOM LAMM

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



- 89 Lammragout „Stifado“<sup>(\*,g)</sup> 19,00**  
mit frischen Cocktailzwiebeln und Tomatensoße in der Keramikform überbacken, dazu reichen wir Weißbrot und eine Weichkäsecke
- 90 Kleftiko 1 Lammhaxe<sup>(f)</sup> 19,50**  
in Folie, serviert mit grünen Bohnen, dazu reichen wir Weißbrot
- 92 Lamplatte „Themis“<sup>(g)</sup> 54,00**  
vier Lammfilets, vier Lammkoteletts und ein großer Hähnchenspieß, dazu reichen wir Reis und Folienkartoffel mit Kräuterbutter
- 93 Lammfilet vom Grill mit Sahnesoße<sup>(g)</sup> 25,50**  
drei zarte Lammfilets vom Grill, mit Sahnesoße, Pilzen und Zwiebeln, dazu reichen wir Pommes frites
- 303 Lammfilet Spezial<sup>(g)</sup> 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“<sup>(\*,g)</sup> 26,90**  
ein Steak (280g) mit Metaxa-Sahne-Soße und Schinkenstreifen, dazu reichen wir Pommes frites
- 99 Rumpsteak „Pfeffersteak“<sup>(g)</sup> 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<sup>(j)</sup> (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<sup>(j,g)</sup> 17,90**  
zwei Stück Leber vom Grill und Gyros, dazu reichen wir Reis und Zaziki
- 104 Filetplatte<sup>(g)</sup> 20,50**  
ein Schweinefilet, ein Lammfilet, ein Bifteki (mit Weichkäse gefüllt) und Grillsoße, dazu reichen wir Reis
- 105 Gyrosplatte<sup>(j)</sup> 17,90**  
Gyros und ein Souvlaki mit Grillsoße, dazu reichen wir Reis
- 106 Dafni-Platte<sup>(j)</sup> 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<sup>(g,j)</sup> (für 2 Personen) 44,00**  
zwei Souvlaki, zwei Schnitzel, zwei Hähnchenfilets und Gyros, dazu reichen wir Reis und Zaziki
- 110 „Rhodos“-Platte<sup>(g,j)</sup> (für 2 Personen) 44,00**  
zwei Suzuki, vier Stücke Leber, zwei Souvlaki und Gyros, dazu reichen wir Reis und Zaziki

## GEFLÜGELSPEZIALITÄTEN

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

## DESSERT

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

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

## WARME GETRÄNKE

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

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

135	Coca Cola <sup>(1,g)</sup>	0,2 l	2,40
		0,4 l	4,40
136	Coca Cola Light <sup>(1,9,12)</sup>	0,2 l	2,40
		0,4 l	4,40
137	Sprite <sup>(3)</sup>	0,2 l	2,40
		0,4 l	4,00
138	Fanta <sup>(1,3)</sup>	0,2 l	2,00
		0,4 l	4,40
139	Spezi <sup>(1,3,9,12)</sup>	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 <sup>(10)</sup>	0,2 l	3,00
205	Flasche Wasser	0,7 l	5,90
240	Apfelschorle <sup>(11)</sup>	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	2 cl	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 <sup>(1,11)</sup>	0,33 l	8,50
	Tequila, Triplesec, Orangensaft, Grenadine		
161	Rhodos Sun <sup>(1,11)</sup>	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 <sup>(a)</sup>	0,3 l	3,90
		0,4 l	4,90
166	Malzbier	Fl. 0,33 l	3,90
167	Köstritzer <sup>(a)</sup>	Fl. 0,33 l	4,00
168	Weizenbier <sup>(a)</sup>	Fl. 0,5 l	5,90
	(hell, dunkel, alkoholfrei)		
169	König Pilsener Alkoholfreies Bier <sup>(a)</sup>	Fl. 0,33 l	13,90
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“ <sup>(l)</sup>	trocken	7,00
172	Rotwein „Imiglykos“ <sup>(l)</sup>	lieblich	7,00
	Rotwein „Makedonikos“ <sup>(l)</sup>	halbtrocken	7,00
173	Rotwein „Mavrodafni“ <sup>(l)</sup>	süß	8,00
174	Weißwein „Demestica“ <sup>(l)</sup>	trocken	7,00
175	Weißwein „Imiglykos“ <sup>(l)</sup>	lieblich	7,00
	Weißwein „Makedonikos“ <sup>(l)</sup>	halbtrocken	7,50
176	Weißwein „Lymnos“ <sup>(l)</sup>	süß	7,50
177	Roséwein „Roditis“ <sup>(l)</sup>	trocken	7,00
177a	Roséwein „Makedonikos“ <sup>(l)</sup>	halbtrocken	7,50
178	Retsina „Kourtaki“ <sup>(l)</sup>	geharzt, weiß	7,50
	Rotwein „Naoussa“ <sup>(l)</sup>	trocken	7,50
	Rotwein „Apelia“ <sup>(l)</sup>	halbtrocken, lieblich	7,50

## FLASCHENWEINE (0,75 l)

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

\*Auf Anfrage

# Frauenabendkarte

NUR MITTWOCHS\*

\*außer an gesetzlichen Feiertagen

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

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

## FISCHGERICHTE

### Kalamaria <sup>(a,n)</sup>

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

### Scampi aus der Pfanne <sup>(a,b)</sup>

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

## GERICHTE VOM SCHWEIN

### Gyros <sup>(j,g)</sup>

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

### Souvlaki <sup>(g)</sup>

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

### Bauernspieß <sup>(g)</sup>

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

### Filet „Chiron“ <sup>(g)</sup>

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

### Schweinesteaks „Orange“ <sup>(g)</sup>

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

### Gyros „Eris“ <sup>(g,j)</sup>

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

### Bifteki <sup>(\*,g)</sup>

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

### Steak-Brokkoli <sup>gl)</sup>

Drei saftige Schweineschnitzel mit Brokkoli-Sahne-Soße und Kroketten

## GERICHTE VOM LAMM

### Lammfilet vom Grill <sup>(f)</sup>

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

### Lammragout Grüne Bohnen <sup>(f)</sup>

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

### Lammragout Dicke Bohnen <sup>(3,i,l)</sup>

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

### Lammragout Aubergine <sup>(\*,g)</sup>

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

### Lammragout „Stifado“ <sup>(\*,g)</sup>

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

## GEFLÜGELSPEZIALITÄTEN

### Hühnerbrustfilet <sup>(g,j)</sup>

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

### Hühnerbrustfilet „Hollandais“ <sup>(g,j)</sup>

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

### Hühnerbrustfilet „Orangen“ <sup>(g)</sup>

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

## GEMISCHTE PLATTEN

### „Helena“-Teller <sup>(j,g)</sup>

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

### Gyrosplatte <sup>(j)</sup>

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

#### 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, Hasel, Wal, Cashew, Pecan, Pars, Pistazie, Macadamia, Queenslandnüsse)
- 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