

# Empfehlung Karte

## VORSPEISE

### **Bruschetta - 6,50€**

*gehackte Tomaten, Zwiebeln und Basilikum  
auf gebackenem Brot mit geriebener Feta*

### **Scampi all'Aglio - 13,90€**

*gebratene Scampis, Cherry-Tomaten,  
Paprika in Knoblauchöl*

## HAUPTGERICHTE

### **Tagliatelles Rustico- 19,90€**

*Bandnudeln mit zarten Rindersteak-Streifen,  
Waldpilze und Spinat in einer Knoblauch-Sahnesauce  
dazu einen gemischten Grünen Salat*

### **Kleftiko - 24,90€**

*In Backpapier eingewickelte Lammhüfte  
mit frischem Gemüse und gewürfeltem Feta  
dazu einen gemischten Grünen Salat*

*Guten Appetit!*



Willkommen in Griechenland!

Sehr geehrter Gast!

Willkommen in unserem Spezialitäten -Restaurant.

Wir präsentieren Ihnen eine reichhaltige Auswahl an sorgfältig zubereiteten Speisen.  
Typisch mediterrane Spezialitäten und Kreationen unseres Küchenteams  
werden für Sie zu einem kulinarischen Erlebnis.

Gepflegte Gastlichkeit und gemütliche Atmosphäre sollen dazu beitragen,  
dass Sie in aller Ruhe unsere sorgfältig ausgesuchten Speisen, Weine sowie Abend-Getränke genießen können.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt  
und viel Freude beim Genießen unsere Gerichte.

Familie Gogolos

## SUPPEN

- 1. Tomatensuppe** 6,90€  
**2. Garnelensuppe** 8,50€

Dazu servieren wir Ihnen Knoblauchbrot

## KALTE VORSPEISEN

- 7. Tzatziki** 6,50€  
Joghurt-Knoblauchcreme
- 8. Tarama** 6,90€  
Fischrogencreme
- 9. Chtipiti** 6,90€  
Pikante Schafskäsecreme
- 12. Elies & Piperies** 7,90€  
Oliven und Peperoni

## KÄSESPEZIALITÄTEN

- 15. Feta Saganaki** 9,90€  
Paniert und gebraten
- 16. Feta psiti** 10,50€  
Gebackener Schafskäse mit Zwiebeln, Peperoni und Tomaten

## WARME VORSPEISEN

- 23. Auberginen & Zucchini** 8,50€  
Frittirt und serviert mit Schafskäsecreme
- 25. Manitaria à la Crème** 8,50€  
Frische Champignons in Knoblauch-Sahnesauce
- 27. Piperies sto Grill** 7,90€  
Gegrillte Peperoni
- 28. Garides me Bacon** 12,50€  
Garnelen im Speckmantel mit Zitronenöl-Dressing
- 31. Kalamarakia Saganaki** 11,90€  
Kalamaris mit Paprika, Schafskäse, Knoblauch in pikanter Tomatensauce
- 32. Dolmadakia** 8,50€  
Gefüllte Weinblätter mit Reis in Zitronen, Dill-Sahnesauce

## SALATE

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>41. Bauernsalat</b>  | <b>14,90€</b> |
| Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Peperoni, Oliven, Fetakäse mit Olivenöl-Essig-Vinaigrette  |               |
| <b>42. Iméra Salat</b>  | <b>18,90€</b> |
| Bunte Blattsalate, Rinderfilet, Cherry-Tomaten, Gurken, knusprige Baconstreifen, Parmesanröllchen mit Senfhonig Dressing            |               |
| <b>43. Chef Salat</b>   | <b>17,50€</b> |
| Bunte Blattsalate, Cherry-Tomaten, Gurken, Ei, Käse-Würfel, Champignons, Mais und gegrillte Hähnchenstreifen mit Senfhonig Dressing |               |
| <b>44. Gyros Salat</b>  | <b>17,50€</b> |
| Bunte Blattsalate mit Gyros, Cherry-Tomaten, Gurken, Peperoni, Zwiebeln, Feta, Olivenöl-Essig-Vinaigrette                           |               |

## VEGETARISCH

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>46. Lachanika a la Polita</b>                            | <b>16,90€</b> |
| Frisches überbackenes Gemüse in Knoblauch-Sahnesauce        |               |
| <b>48. Patates Florentine</b>                               | <b>16,90€</b> |
| Salzkartoffeln und Spinat in Sahnesauce mit Käse überbacken |               |

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen einen gemischten Salat

## PASTA

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>50. Tagliatelle me Solomo</b>  | <b>19,50€</b> |
| Bandnudeln mit frischem Lachsfilet in Tomaten-Sahnesauce                  |               |
| <b>51. Tagliatelle me Kotopoullo</b>                                      | <b>18,50€</b> |
| Bandnudeln mit Hähnchenbrustfilet und Champignons in Knoblauch-Sahnesauce |               |
| <b>55. Tagliatelle me Garides</b>   | <b>19,50€</b> |
| Bandnudeln mit Garnelen und Spinat in Knoblauch-Sahnesauce                |               |

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen einen gemischten Salat

## STEAKS VOM GRILL

Genießen Sie Spitzenqualität bei unseren Steaks und Filet:  
Rind aus Argentinien, Lamm aus Neuseeland

<b>63. Prizola Moschari</b> Rumpsteak mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce	<b>29,90€</b>
<b>66. Fileto Moschari</b> Rinderfilet mit Kräuterbutter oder Roquefort-Sauce	<b>34,90€</b>
<b>69. Fileto Chirino</b> Schweinefilet mit Kräuterbutter oder Roquefort-Sauce	<b>22,90€</b>
<b>71. Kotopoulo Fileto</b> Hähnchenbrustfilet mit Kräuterbutter	<b>22,90€</b>
<b>74. Arnisio Fileto</b> Lammfilet mit Kräuterbutter oder Roquefort-Sauce	<b>28,90€</b>
<b>79. Pikilia apo Fileta</b> Filetteler mit Schwein-, Rind-, Lamm-, und Hähnchenfilet	<b>29,90€</b>

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen Kartoffelspalten und einen gemischten Salat

## SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

<b>80. Gyros</b> Vom Drehspieß	<b>18,90€</b>
<b>82. Bifteki Gemisto</b> Hacksteak gefüllt mit Schafskäse und Paprika	<b>20,90€</b>
<b>83. Souvlaki</b> Zwei Fleischspieße vom Schwein	<b>19,90€</b>
<b>86. Sikoti</b> Rinderleber mit gebratenem Gemüse	<b>19,90€</b>
<b>87. Paidakia</b> Lammkoteletts aus dem Karrée	<b>29,90€</b>
<b>90. Gyros, Souvlaki und zwei Bifteki</b>	<b>21,50€</b>
<b>91. Gyros mit Rinderleber</b>	<b>19,90€</b>
<b>92. Grill mix Teller</b> Gyros, Bifteki, Schweinefilet, Lammkotelett, Souvlaki	<b>24,90€</b>
<hr/> <b>93. Schnitzel</b> Hausgemachte Schnitzel mit gebratene Zwiebeln und Champignons auf einer Pfeffersauce mit Pommes serviert	<hr/> <b>21,90€</b> <hr/>

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen Pommes, Tzatziki, Zwiebeln und einen gemischten Salat

## PLATTEN FÜR 2 ODER MEHR.. PERSONEN

**95. Platte** **54,00€**

Gyros, Souvlaki, Bifteki, Rinderleber, Schweinefilet

**97. Filet Platte** **60,00€**

Rinderfilet, Schweinefilet, Lammfilet, Hähnchenbrustfilet

Zu diesen Platten servieren wir Ihnen Pommes, Reis, Tzatziki  
und einen gemischten Salat

## PFANNENGERICHTE & ÜBERBACKENES

**99. Gyros me Lachanika** **21,90€**

Gyrospfanne mit Champignons, Zwiebeln, Paprika  
in Knoblauch-Sahnesauce

**100. Gyros Metaxa** **21,90€**

Gyros im Metaxasauce mit Käse überbacken

**106. Kotopoulo Parmesan** **21,90€**

Hähnchenstreifen mit Brokkoli in Parmesansauce

**109. Kotopoulo me Metaxa** **21,90€**

Hähnchenstreifen mit Brokkoli, Champignons  
in Metaxasauce mit Käse überbacken

**112. Sikoti sto Tigani** **21,90€**

Rinderleber mit Zwiebeln, Paprika, Champignons  
in Tomaten-Sahnesauce

**113. Souvlaki Metaxa** **21,90€**

Souvlakispieße in Metaxasauce mit Käse überbacken

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen Reis und einen gemischten Salat

## FISCHGERICHTE

**130. Garides sto Grill** **29,90€**

Gegrillte Garnelen mit Olivenöl-Zitronen-Dressing

**132. Kalamaria** **23,90€**

Kleine Tintenfische knusprig frittiert dazu Tarama-Dip

**135. Solomo sto Grill** **25,90€**

Lachsfillet gegrillt mit Olivenöl-Zitronen-Dressing

**138. Tsipoura** **27,90€**

Ganze Dorade gegrillt mit Olivenöl-Zitronen-Dressing

**140. Fischteller** **27,90€**

Lachs, Dorade, Garnele, Kalamari serviert  
mit Olivenöl-Zitronen-Dressing dazu Tarama-Dip

Zu allen Fischgerichten servieren wir Ihnen buntes Gemüse, und einen gemischten Salat

# DESSERT


## BEILAGEN

Pommes	4,50€
Kartoffelspalten	4,50€
Folienkartoffel mit Sourcreme	5,50€
Reis	4,00€
Frisches Gemüse	4,50€

## SAUCEN

Schälchen Mayonnaise	0,50€
Schälchen Ketchup	0,50€
Metaxa-Sauce	3,00€
Pfeffersauce	3,00€

---

 =Vegan

Viele Gerichte lassen sich auch als Vegetarisch servieren.

Außerdem können wir weitere Vegetarische

Gerichte auch als Vegan servieren.

Sprechen Sie mit uns !

---

## DESSERT

**Vanille Eis** 6,90€

Mit Sahne, Schokoladensauce oder Himbeersauce serviert

**Griechischer Joghurt** 6,90€

Mit Honig, Nüsse

**Halvas mit Eis** 6,50€

Griechische Spezialität aus gemahlenem Sesam,  
dazu eine Kugel Vanilleeis

**Panna Cotta** 7,90€

Mit Himbeersauce serviert

**Schokoladen Soufflé** 7,90€

Schokoladensouffle mit einen flüssigen  
Schokoladenkern an Vanillesauce und Vanilleeis

# GETRÄNKE

## APERITIFS

Martini	5,50€
Sekt 0,1l	3,90€
Aperol/Lillet	6,90€
Campari Soda	6,90€
Campari Orange	6,90€

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Aqua Morelli Classic 0,2 / 0,7	2,80€ / 6,90€
Aqua Morelli Naturel 0,2 / 0,7	2,80€ / 6,90€
Cola 0,2 / 0,4	2,80€ / 4,50€
Cola Zero 0,2 / 0,4	2,80€ / 4,50€
Fanta 0,2 / 0,4	2,80€ / 4,50€
Sprite 0,2 / 0,4	2,80 € / 4,50€
SCHWEPPEs Bitter Lemon Fl. 0,2	3,40€
SCHWEPPEs Ginger Ale Fl. 0,2	3,40€
SCHWEPPEs Tonic Water Fl. 0,2	3,40€

## SÄFTE & SCHORLEN

Orangesaft 0,2l / 0,4l	3,00€ / 4,70€
Apfelsaft 0,2l / 0,4l	3,00€ / 4,70€
Bananensaft 0,2l / 0,4l	3,00€ / 4,70€
Maracujasaft 0,2l / 0,4l	3,00€ / 4,70€
Ki-Ba 0,2l / 0,4l	3,00€ / 4,70€
Kirschsafte 0,2l / 0,4l	3,00€ / 4,70€
Rhabarbersaft 0,2l / 0,4l	3,00€ / 4,70€

Alle Säfte auch als Schorle erhältlich!

## WARMER GETRÄNKE

Espresso	2,80 €
Kaffee Créma	3,00 €
Cappuccino	3,50 €
Latte Macchiato	3,80 €
Griechischer Mokka	3,00 €
Glas Tee	3,00 €
Tasse Kakao mit Sahne	3,00 €

# GETRÄNKE

## FASSBIER

Veltins Pilsener (0,25l / 0,4l)	3,00€ / 4,50€
Alster (0,25l / 0,4l)	3,00€ / 4,50€
Grevensteiner (0,3l / 0,5l)	3,70€ / 5,80€

Das Bier präsentiert sich in einer seidig matten Bernsteinfarbe

## FLASCHENBIER

Weizen Maisel's 0,5l	5,50€
Weizen Maisel's alkoholfrei 0,5l	5,50€
Veltins Pils alkoholfrei 0,33l	3,70€
Radler alkoholfrei 0,33l	3,70€
Malzbier 0,33l	3,70€

## LONGDRINKS

Wodka Orange	6,90€
Bacardi Cola / Havana Cola	6,90€
Whiskey Cola	6,90€
Gin Tonic (Gordońs oder Bombay)	6,90€

## WHISKEY

Johny Walker Red Label 4cl	5,90€
Jack Daniels 4 cl	5,90€

## SCHNAPS & LIKÖRE

Ouzo	2,50€
Tsipouro (griech. Obstler)	3,00€
Sambucca	2,80€
Bayles 4cl	4,50€
Jagermeister 4 cl	4,50€
Metaxa 5 Jahre	4,00€
Ramazotti	3,00€
Korn 2 cl	2,00€

## WEISSWEIN

<b>Hauswein weiß</b> trocken 0,2	6,50€
<b>Grau Burgunder</b> trocken (0,2 / 0,7)	6,70€ / 22,90€
<b>Imigliko</b> halbtrocken (0,2 / 0,7)	6,50€ / 21,90€
<b>Retsina</b> 0,5	12,90€
ist ein hochwertig geharzter, trockener Retsina und hat einen wundervollen, fein fruchtiges Aroma.	
<b>Skouras</b> trocken (0,2 / 0,7)	7,00€ / 24,00€
Alepou, Moshofilero, Malagouzia	

## ROTWEIN

<b>Hauswein rot</b> trocken 0,2	6,50€
<b>Spät Burgunder</b> trocken (0,2 / 0,7)	6,70€ / 22,90€
<b>Imigliko</b> halbtrocken (0,2 / 0,7)	6,50€ / 21,90€
<b>Skouras</b> trocken (0,2 / 0,7)	7,00€ / 24,00€
Cabernet Sauvignon-Agiorgitiko-Cuvée	

## ROSÉWEIN

<b>Imigliko</b> halbtrocken (0,2 / 0,7)	6,50€ / 21,90€
---	----------------

## AUSERWÄHLTE FLASCHENWEINE

<b>Biblia Chora</b> weiß trocken 0,7	38,00€
Sauvignon Blank-Assyrtiko-Cuvée	
<b>Biblia Chora</b> rot trocken 0,7	42,00€
Cabernet Sauvignon Merlot	
<b>Techni Alepias</b> rot trocken 0,7	38,00€
Cabernet Sauvignon-Agiorgitiko-Cuvée	

---

Außerdem bieten wir Ihnen weitere spezielle Flaschenweine an. Sprechen Sie mit uns!

---