

Vorspeisen

Couvert <i>(Brot Extra)</i>	1,50€
Pita Brot <i>gegrillt mit Olivenöl und Oregano.</i>	3,00€
Knoblauchbrot <i>mit frischem Knoblauch und Kräuter.</i>	3,00€
Panierter Schafskäse <i>mit Tomaten und Gurken garniert.</i>	7,50€
Peperoni gegrillt <i>mittelscharfe, eingelegte Peperoni mit Knoblauchsoße.</i>	7,00€
Peperoni gegrillt <i>eingelegte Peperoni mit Käsesoße (auf Hollandaise-Basis) und Knoblauch.</i>	8,00€
Zaziki <i>eine Kombination aus Joghurt, Salatgurken und frischem Knoblauch.</i>	5,50€
Kaserokroketes <i>hausgemachte Käsekroketten aus drei verschiedenen Käsesorten mit Preiselbeersauce.</i>	8,00€
Mezes 1 Person <i>Vorspeisekombination nach Art des Hauses.</i>	12,50€
Gegrillter Oktopus <i>mit feiner Säure aus Traubenmost und einer leichten Süße edler Safrannote.</i>	16,90€
Ziegenkäse <i>mit erlesenen Honig und Olivenmarmelade, dazu Karamellisiertes Gemüse garniert mit Blattsalat, mit Essig Öl Marinade Pinienkerne und Granatapfel.</i>	10,90€
Schafskäse gegrillt <i>in Folie mit Zwiebel, Tomate, Peperoni, Knoblauch.</i>	7,50€
Garides Garnelen mit einem feinen Kräuterknoblauch Soße.	14,90€
Kürbiscremesuppe <i>mit Ingwer und Kokosmilch.</i>	6,50€

Zu jedem Hauptgericht sind Beilagen
Pommes oder Reis oder Gr. Bratkartoffel und einen kl. gemischten Salat beinhaltet.

Aus unserer Salatbar

Feldsalat (*= kleine Portion möglich -2,50€) 10,90€
Mit Croutons, Jogurt Dressing mit Himbeerbalsamico.

Kleiner gemischter Salat 4,90€

Griechischer Bauernsalat 10,90€
mit Schafskäse, Tomaten, Gurken, Grüner Salat

Feinschmeckersalat (*= kleine Portion möglich -2,50€) 13,90€
gem. Salatsorten und versch. Blattsalate, mit gegrillten Putenstreifen,
Champignons, Mais und Croutons

Salatteller aus Kreta (*= kleine Portion möglich -2,50€) 9,90€
versch. Blattsalate mit gerösteten Pinienkernen, Rosinen u. griech. Hartkäse,
aromatisiert m. einer Honig Olivenöl-Marinade

Salatplatte griechischer Art (*= kleine Portion möglich -2,50€) 10,90€

Salatplatte mit zusätzlicher Fleischauswahl.

Gyros (*= kleine Portion möglich -2,50€) 13,90€

Scampis (*= kleine Portion möglich -2,50€) 17,50€

Lammkotelett 3 Stück 17,50€

Lammfilet ca. 130gr 17,50€

Rinderfilet ca. 130gr 17,50€

Zu jedem Hauptgericht sind Beilagen
Pommes oder Reis oder Gr. Bratkartoffel und einen kl. gemischten Salat beinhaltet.

Hauptgerichte

Hähnchenbrustfilet (*= kleine Portion möglich -2,50€) 16,50€
Mit Tomaten und Zucchini gegrillt dazu Pfeffersoße.

Lendenspieß Tirato (*= kleine Portion möglich -2,50€) 16,50€
überbackenes zartes Schweinefilet mit Schafskäsesoße.

Olympiaspieß (*= kleine Portion möglich -2,50€) 16,50€
Schweinefilet mit Käsesahnesoße überbacken

Iberico Krone (Kotelett vom Schwein) ca. 250 gr. 17,90€
gegrillt, mit dunkler Wacholder-Preiselbeersoße.

Gyros mit Zaziki (*= kleine Portion möglich -2,50€) 13,90€
feingeschnitztes Schweinefleisch, gegrillt am Riesenspieß.

Poseidon Teller 13,90€
Schweinesteak, Gyros, Bifteki mit Schafskäsesoße.

Apollon Teller 13,90€
Zuzukakia, Gyros, Souvlaki

Schweinelende (*= kleine Portion möglich -2,50€) 16,50€
in Metaxasoße und Käse überbacken.

Gyros Spezial (*= kleine Portion möglich -2,50€) 15,90€
Schweinegeschnitztes in Metaxasoße, mit Tomaten, und Käse überbacken.

Bifteki (*= kleine Portion möglich -2,50€) 14,50€
Aus gemischten Hackfleisch, mit Tomate Peperoni und Schafskäsesoße.

Rinderleber 13,90€
Frische Rinderleber gegrillt mit gerösteten Zwiebeln

Zu jedem Hauptgericht sind Beilagen
Pommes oder Reis oder Gr. Bratkartoffel und einen kl. gemischten Salat beinhaltet.

Beilagen und Gemüse

<i>Pommes Frites</i>	3,00€
<i>Reis</i>	3,00€
<i>Griechische Bratkartoffel</i>	3,00€
<i>Mit Schafskäse gerieben und Oregano</i>	
<i>Kroketten</i>	3,00€
<i>Süßkartoffel Pommes</i>	6,00€
<i>Bandnudeln</i>	3,00€
<i>Grüne Bohnen in Tomatensoße</i>	4,50€
<i>Okra Schotten in Tomatensoße</i> <small>Beschreibung hinten</small>	4,50€

Soßen extra

<i>Zaziki, Extra, klein</i>	2,50€
<i>Herkules-Soße, Zigeuner Art etwas pikant</i>	2,50€
<i>Schafskäse-Soße</i>	2,50€
<i>Rahm-Champignon-Soße</i>	2,50€
<i>Käse-Soße Extra</i>	2,50€
<i>Metaxa-Soße</i>	2,50€
<i>Rotwein-Soße dunkel mit Wacholder-Preiselbeersöße.</i>	2,50€

Für unsere Kleinen Gäste bis 12 Jahren.

Alice

Tagliatelle Nudeln mit Tomatensoße und Schafskäse gerieben 6,50€

Donald Duck

paniertes Schnitzel mit Pommes und Ketchup 6,80€

Pinocchio

Gyros mit Pommes und Zaziki 6,80€

Dino-Teller

Hackfleischröllchen mit Pommes 6,80€

Schneewittchen

Putensteak gegrillt, mit Käsesoße und Pommes 7,50€

Alle Kindergerichte ohne Salat.

*Zu jedem Hauptgericht sind Beilagen
Pommes oder Reis oder Gr. Bratkartoffel und einen kl. gemischten Salat beinhaltet.*

Okra Gemüse



Die Okra ist eine der ältesten Gemüsepflanzen. Sie wurde schon vor mindestens 3000 Jahren von den Ägyptern an den Ufern des Nils kultiviert. Heute ist sie als Gemüsepflanze fast auf der ganzen Welt verbreitet. Das Wort „Okra“ ist einer westafrikanischen Sprache entlehnt, vermutlich dem Igbo oder dem Akan

Die wichtigsten Anbauländer sind Indien, Pakistan und Nigeria. Die kalorienarmen Schoten der Okra erinnern geschmacklich an grüne Bohnen und werden als Gemüse gegessen. Es wird vor allem im arabischen, afrikanischen und asiatischen Raum verwendet, ist aber auch im Nordosten von Brasilien den Südstaaten der USA, der Karibik, in der Türkei und in Griechenland sehr beliebt. Es wird zum Beispiel in einem Kreolischen Eintopf, dem Gumbo, verwendet, kann aber auch als normales Gemüse gereicht oder roh gegessen werden. Der Geschmack ist fast neutral, mild bis herb.



Das Iberische Schwein ist eine in Südwestspanien und in Portugal, pflegelos gehaltene Schweinerasse. Im Vergleich zu den (weitaus jüngeren) herkömmlichen Hausschweinrassen ist es deutlich kleiner und flinker. Iberische Schweine wurden bereits von römischen Legionären gezüchtet, die sich in der Extremadura niedergelassen hatten.

Die Tiere werden meist als Weideschweine freilaufend in Korkeichen- und Steineichenhainen gehalten und häufig mit Eicheln gemästet. Das Iberische Schwein liefert in Spanien und Portugal den als Spezialität bekannten luftgetrockneten iberischen Schinken. Bei Tieren aus der Eichelmast auch (Iberischer Eichelschinken) genannt. Wegen der im Gegensatz zu anderen Rassen schwarzen Hautfarbe der Tiere wird der Schinken auf Spanisch auch als „Schwarzklauenschinken“ bezeichnet. Hierbei handelt es sich jedoch um eine umgangssprachliche Bezeichnung, die im spanischen Handel nicht mehr zulässig ist, da keineswegs alle Iberico-Schweine schwarz sind (bzw. schwarze Klauen haben). In Portugal heißt die dortige Variante des Schinkens *presunto de porco de raça alentejana* (Schinken vom Alentejo-Rasse-Schwein), so der herkunftsgeschützte Schinken aus Barrancos.

Die spanische Regierungsagentur „Dehesa de Extremadura“ hat mehrere Zertifikate zur Unterscheidung der verschiedenen Haltungsweisen des Iberischen Schweins in Spanien eingeführt, die dem Schutz des Qualitätsnamens *Jamón Ibérico* dienen. Außerdem unterliegen in Spanien und Portugal sowohl die Haltung der Tiere als auch die Herstellung des Schinkens und zuletzt auch das fertige Produkt behördlichen Kontrollen. Aufgrund unterschiedlicher Fütterung ergeben sich in Spanien drei Qualitätsklassen:

*Zu jedem Hauptgericht sind Beilagen
Pommes oder Reis oder Gr. Bratkartoffel und einen kl. gemischten Salat beinhaltet.*

Aus dem Wasser

Scampis (*= kleine Portion möglich -2,50€) 22,90€
Garnelen mit einem feinen Kräuter Knoblauch Soße.

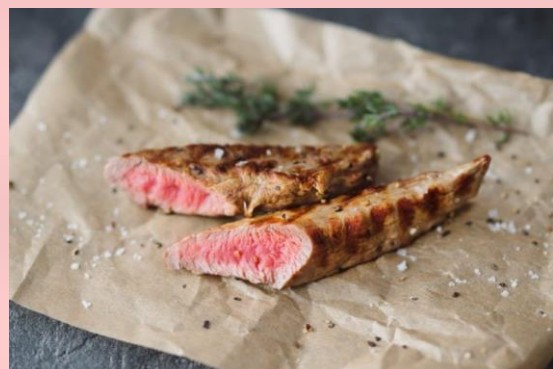
Thunfischsteak (*= kleine Portion möglich -2,50€) 20,90€
In der Pfanne, mit Zitronen Vinaigrette, Wildkrautsalat und Butterreis.

Tintenfisch Grill 21,90€
Am Stück gegrillt, mit Olivenöl Zitronenmarinade, frischen Kräutern, Knoblauch und Reis.

Lamm

Lammfilet (*= kleine Portion möglich -2,50€) 24,90€
vom Grill, mit frischen Champignons und Zucchini in einer feinen würzigen Rotweinsauce. Dazu Reis und gemischter Salat.

Lammkotelett (Krone) (*= kleine Portion möglich -2,50€) 24,90€
Gegrillt mit frischem Knoblauch und Kräutersauce.



Zu jedem Hauptgericht sind Beilagen
Pommes oder Reis oder Gr. Bratkartoffel und einen kl. gemischten Salat beinhaltet.

Unsere Rindersteaks



Rinderfilet Steak Ladies Cut 180gr. 17,00€

Rinderfilet Steak 280gr 25,50€

Mit selbst gemachter Kräuterbutter und Kräutersoße Medium

Rumpsteak Ladies Cut 180gr. 15,90€

Rumpsteak 280gr. 22,00€

Mit selbst gemachter Kräuterbutter, geröstete Zwiebeln, und Zaziki.

Mediterranes Pfannen Gemüse 9,90€

Mit Kräutern der Province Olivenöl und Zitronenvinaigrette

*Zu jedem Hauptgericht sind Beilagen
Pommes oder Reis oder Gr. Bratkartoffel und einen kl. gemischten Salat beinhaltet.*