

Suppen

- 1 Tomatencremesuppe
Hausrezept mit frischem Basilikum und einer Sahnehaube _____ 4,50 €
- 2 Hühnersuppe
nach griechischer Art, mit Petersillienbett _____ 4,50 €

Vorspeisen

- 3 Tzatziki/Ktipiti/Auberginesalat/Taramas
Griechische Salatspezialitäten dazu Baquettebrot _____ 5,50 €
- 4 Sarmadakia
gefüllte Weinblätter mit Reis, dazu Tzatziki und Baquettebrot _____ 6,90 €
- 5 Feta Crostini (Bruschetta)
Feta, klein gewürfelte Tomaten mit Öl auf geröstetes Brot _____ 6,90 €
- 6 Champignons Krokant
mit Parmesan-Kräuterkruste, hausgemachtem Tzatziki, Cherrytomaten, dazu Baquettebrot 6,90 €
- 7 Saganaki
panierter Schafskäse mit Tomaten und Zwiebeln würfeln, Oregano und Olivenöl, Baquettebrot 8,90 €
- 8 Feta al Forno (Bougiourdi)
überbackener Schafskäse mit Tomaten, frischer Paprika, Oregano, Olivenöl, Baquettebrot 8,90 €
- 9 Gemischte Vorspeise Platte
eine Mischung aus kalten und warmen Vorspeisen, Baquettebrot _____ 13,50 €
- 10 Gebratene Zucchini
nach griechischer Art, mit Tzatziki und Baquettebrot _____ 5,50 €
- 11 Oktopus
Gegrillte Oktopus Tentakel, nach griechischer Art _____ 13,50 €
- 12 Feta
original griechische Schafskäse mit Oregano, Olivenöl, Baquettebrot _____ 4,50 €

Salat - Kreationen

- 13 Bunter Salat
mit frischen Karottenraspeln, Gurken, Paprika, Krautsalat, Tomaten, Zwiebeln _____ 4,50 €
- 14 Choriatici Groß Klein
original griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Schafskäse, Oliven _____ 9,50 € _____
5,90 €

- 15 Salatschüssel mit Hähnchen
Blattsalat mit saftigen Hähnchenstreifen, mit frische Karottenraspeln, Gurken, Paprika, Krautsalat, Tomaten, Zwiebeln und Croutons _____ 13,20 €
- 16 Salatschüssel mit Lachs
Blattsalat mit saftigen Lachsstreifen, frische Karottenraspeln, Gurken, Paprika, Krautsalat, Tomaten, Zwiebeln und Croutons _____ 13,90 €
- 17 Salatschüssel mit Gyros
Blattsalat mit Gyros vom Drehspieß, frische Karottenraspeln, Gurken, Paprika, Krautsalat, Tomaten, Zwiebeln _____ 12,50 €

Dazu empfehlen wir:

- 18 Knoblauchbrot
ofenwarmes Steinofenbaquette mit einer Knoblauch-Vinaigretten auf Olivenölbasis _____ 3,50 €
- 19 Pita – Brot
griechisches Fladenbrot _____ 1,50 €

Für Bauernsalat anstatt beilagensalat, berechnen wir Ihnen einen Aufpreis von 2,90 €

Vom Rind

- 20 Zwiebelrostbraten schwäbischer Art
argentinisches Rindfleisch mit Spätzle, gebräunten Zwiebeln und Bratensauce _____ 19,90 €
- 21 Rinderleber
gegrillt, mit gebratenem Zwiebeln, Bratensauce und Pommes _____ 13,50 €

Vom Lamm

- 22 Lammkotelett
mit frisch gebratenem Gemüse der Saison und Bratkartoffeln _____ 19,90 €

Aus dem Backofen

- 23 Giouvetsi
Lammhaxen aus dem Backofen nach griechischer Art, mit Reisnudeln oder Rosmarinkartoffeln _____ 16,90 €
- 24 Kleftiko
griechische Spezialität, Lammhaxen aus dem Backofen, mit frischer Paprika, Tomaten, Oregano, und Schafskäse – Ragout _____ 16,90 €
- 25 Moussakas
traditionell zubereiteter Auberginenaufauf, Zucchini, Kartoffeln, gemischtem

Hackfleisch und Béchamelsauce _____ 14,90 €

Aus der Pfanne und Grill

- 26 Souvlaki
original griechischer Art, gegrillte Fleischspieße vom Schwein, Tzatziki, Pommes, Pita-Brot 14,50 €
- 27 Bifteki
Gegrilltes hackfleisch gemischt mit erlesenen Kräutern, Feta und Käsefüllung, dazu hausgemachtes Tzatziki, Wildkartoffeln und Pita-Brot _____ 14,90 €
- 28 Greek Teller
fein gewürztes Schweinefleisch von Drehspieß (Gyros), Souvlaki, Tzatziki, Pommes, Pita-Brot _____ 15,90 €
- 29 Olympus – Götter Teller
gemischte Grillplatte mit Souvlaki, Suzukaki, Gyros, Hähnchenbrustfilet, Tzatziki, Reis, Wildkartoffeln und Pita-Brot _____ 17,90 €
- 30 Schwäbisches Pfännle
Schweinemedallions gegrillt mit Spätzle und Pilzrahmsauce _____ 16,50 €
- 31 Hähnchenbrustfilet
gegrilltes Hähnchenbrustfilet, mit Spätzle und Pilzrahmsauce _____ 15,50 €
- 32 Smyrneika (suzukakia)
Gegrilltes Hockfleisch gemischt mit Tomatensauce und Reis _____ 13,50 €
- 33 Gyros Teller
fein gewürztes Schweinefleisch von Drehspieß, Tzatziki, Pommes, Pita-Brot _____ 12,50 €

Fisch und Nudel

- 34 Linguinni mit Garnelen
n einer fein abgeschmeckten Weißweinsauce, erlesenen Kräutern, Cherrytomaten und Parmezan _____ 18,90 €
- 35 Garides
zart gegrillte Garnelen, dazu gebratenes Gemüse der Saison, Butterreis und Knoblauch-Olivenöl Vinaigrette _____ 19,90 €
- 36 Gegrillte Calamares
ganze Calamares, dazu gebratenes Gemüse der Saison und Butterreis _____ 16,50 €
- 37 Dorade
filetierte Dorade, mit gebratenem Gemüse der Saison und Butterreis _____ 18,90 €
- 38 Tagliatelle mit Lachs
Tagliatelle mit Lachs in einer fein abgeschmeckten Weißweinsauce, erlesenen Kräutern, Cherrytomaten und Parmezan _____ 16,50 €

Vegetarisch

- 39 Rigatoni
original Italienische Nudel mit Pilzrahmsauce und Parmezan _____ 12,50 €
- 40 Mussakas Vegetaria
*traditionell zubereiteter Auberginenauflauf, Zucchini, Kartoffeln, Champignons
und Béchamelsauce* _____ 14,50 €
- 41 Tagliatelle Vegetaria
*Tagliatelle in einer leichten hausgemachten Tomatensauce, gebratenem Gemüse der Saison,
Cherrytomaten und Parmezan* _____ 13,90 €

Zu allen Hauptgerichten mit bunter Salatschüssel.

Für Allegrine Fragen sie gerne unser Personal

Dessert

- 1 Gemischtes Eis _____ 3,00 €
- 2 Gemischtes Eis mit Sahne _____ 3,50 €
- 3 Vanilleeis
mit heißer Himbeersauce und Sahne _____ 5,80 €
- 4 Olympus Becher
Schokoladen und Vanilleeis, Amarenakirschen, Schokosirup und Sahne _____ 6,90 €
- 5 Pinochio Becher
Schokoladen und Vanilleeis, mit Smarties und Sahne _____ 3,20 €
- 6 Galaktobureko
Blätterteig gefüllt mit Griescreme, Vanilleeis, Zimt und Sahne _____ 4,90 €
- 7 Joghurt Souffle
griechischer Joghurt mit Honig und Waldnüsse _____ 4,50 €

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

Alkoholfreie Getränke

- 1 Coca Cola^{1,9}, Fanta^{1,2,5}, Spezi^{1,2,5,9}, Sprite² _____ 0,3 l _____ 3,00 €
- 2 Coca-Cola Zero^{1,2,10} _____ 0,3 l _____ 3,00 €
- 3 Apfelschorle _____ 0,3 l _____ 3,00 €
- 4 Bitter Lemon^{1,4} _____ 0,3 l _____ 2,90 €

5	Mineralwasser medium / still _____	0,75 l _____	4,90 €
6	Mineralwasser medium / still _____	0,25 l _____	2,50 €

Säfte und Nektar

7	Orangensaft _____	0,2 l _____	3,00 €
8	Apfelsaft _____	0,2 l _____	3,00 €
9	Johannisbeersaft _____	0,2 l _____	3,00 €
10	Maracujasaft _____	0,2 l _____	3,00 €

Erläuterung der Zusatzstoffe:

- ¹ mit Farbstoff
- ² mit Konservierungsstoff
- ³ mit Süßungsmittel
- ⁴ Chininhaltig
- ⁵ mit Antioxydationsmittel
- ⁶ mit Geschmacksverstärker
- ⁷ geschwärzt
- ⁸ geschwefelt
- ⁹ koffeinhaltig
- ¹⁰ mit Phenylalaninquelle

Biere

11	Radeberger Pilsner _____	0,33 l _____	3,00 €
12	Schöfferhofer Weizen (Naturtrüb) _____	0,5 l _____	3,50 €
13	Schöfferhofer Weizen (Dunkel) _____	0,5 l _____	3,50 €
14	Schöfferhofer Weizen (Kristall) _____	0,5 l _____	3,50 €
15	Schöfferhofer Weizen (Alkoholfrei) _____	0,5 l _____	3,50 €
16	Jever Fun _____	0,33 l _____	3,00 €
17	Radler Hofbräu _____	0,5 l _____	3,50 €
18	Bier Export _____	0,5 l 4,00 € / _ 0,3 l	3,00 €

Weinbrände

19	Metaxa 7 Sterne _____	2 cl _____	4,50 €
----	-----------------------	------------	--------

20 Metaxa Privat Reserve _____ 2 cl _____ 7,50 €

Spirituosen

21 Ouzo _____ 2 cl _____ 2,00 €

22 Tsipouro _____ 2 cl _____ 2,80 €

23 Williams _____ 2 cl _____ 3,90 €

24 Ramazzotti _____ 4 cl _____ 3,90 €

25 Fernet Branca _____ 2 cl _____ 3,00 €

26 Baileys _____ 4 cl _____ 3,90 €

Warme Getränke

27 Tasse Kaffee _____ 2,50 €

28 Cappuccino _____ 2,80 €

29 Espresso _____ 2,30 €

30 Espresso Macchiato _____ 2,50 €

31 Doppelter Espresso _____ 3,80 €

32 Latte Macchiato _____ 2,90 €

33 Mokka (griechischer Kaffee) _____ 2,60 €

34 Tee (Verschiedene Sorten) _____ 2,20 €

Weine

Weißweine

35 Moschofilero, Chardonay (Trocken) _____ 0,2 l _____ 4,70 €

36 Imyglikos (griechischer lieblicher Tafelwein) _____ 0,2 l _____ 4,60 €

37 Retsina _____ 0,5 l 7,90 € _ 0,25 l 4,20 €

38 Roßwager Riesling (Trocken) _____ 0,2 l _____ 4,70 €

Roseweine

39 Kleoni (Trocken oder Imyglikos) _____ 0,2 l _____ 4,60 €

40 Roßwager (Weißherbst Württemberger Qualitätswein) _____ 0,2 l _____ 4,70 €

Rotweine

41 Agiorgitiko (griechischer Qualitätswein trocken) _____ 0,2 l _____ 4,80 €

42 Cabernet Sauvignon (griechischer Qualitätswein trocken) _____ 0,2 l _____ 5,10 €

43 Imyglisos (lieblicher griechischer Tafelwein) _____ 0,2 l _____ 4,70 €

44 Roßwager Halde (Trollinger Trocken Württemberger Qualitätswein) 0,2 l _____ 4,80 €

45 Schorle (Weiß, Rose, Rot) _____ 0,25 l _____ 3,00 €

Aperitif

46 Ouzo auf Eis _____ 4 cl _____ 3,50 €

47 Ouzo Flasche _____ 0,2 l _____ 13,00 €

48 Tsipouro auf Eis _____ 4 cl _____ 4,50 €

49 Tsipouro Flasche _____ 0,2 l _____ 15,00 €

50 Campari Orange oder Soda _____ 4 cl _____ 4,60 €

51 Prosecco Glas _____ 0,1 l _____ 4,50 €

52 Aperol Spritz _____ 5,90 €

53 Aperol mit Soda und Eis _____ 4 cl _____ 4,00 €

54 Prosecco Aperol _____ 0,1 l _____ 4,90 €

55 Martini Rosso oder bianco _____ 5 cl _____ 4,00 €

Montag Ruhetag
ausgenommen nach Vereinbarung

Dienstag:
11:30 bis 14:30
Abends ausgenommen nach Vereinbarung

Mittwoch – Freitag
11:30 - 14:30 und 17:00-22:30

Samstag
17:00 bis 22:30

Sonntag und Feiertagen
11:30-14:30 und 17:00-21:30

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen erhältlich