

# Salate

Serviert mit unseren Hausgemachtem Brot

- |   | €     |   |
|---|-------|---|
| 1. <b>Krautsalat</b>  | 6,50  |    |
| 2. <b>Salata Politiki</b><br>(gem. Salat mit Eisberg, Tomate, Gurke, Zwiebeln, Möhren, Feta & Essig-Öl-Dressing)          | 13,50 |    |
| 3. <b>Lachs-Salat</b><br>Lachsfilet vom Grill<br>auf großem gem. Salat<br>(mit Knoblauch und Essig-Öl-Dressing)           | 15,50 |    |
| 4. <b>Garnelen-Salat</b><br>2 gegrillte Garnelen spieße<br>auf großem gem. Salat<br>(mit Knoblauch und Essig-Öl-Dressing) | 15,50 |   |
| 5. <b>Salata Choriatici</b><br>Bauernsalat, mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Peperoni & Feta Schafkäse              | 14,90 |  |
| 6. <b>Hähnchen-Salat</b><br>gem. Salat mit gegrilltem Hähnchenfilet und Hausdressing                                      | 15,90 |  |
| 7. <b>Gyros-Salat</b><br>gem. Salat mit Gyros und Hausdressing  | 15,90 |  |



## Vorspeisen

Serviert mit unserem Hausgemachten Brot



€

- |      |   |   |       |
|------|---|---|-------|
| 8.   | <b>Feta</b> Schafkäse Natur   |     | 7,50  |
| 9.   | <b>Portion Oliven</b>   |   | 5,00  |
| 10.  | <b>Portion Peperoni</b>   |    | 5,50  |
| 11.  | <b>Zaziki</b> griech. Joghurtspezialität mit Knoblauch  |   | 7,50  |
| 11.1 | <b>Zaziki</b> (kleine Portion)  |   | 4,00  |
| 12.  | <b>Chtipiti</b> Schafkäsecreme-Pikant   |   | 7,50  |
| 12.1 | <b>Tarama</b> -Fischrogencreme  |   | 7,50  |
| 13.  | <b>Peperoni gegrillt</b><br>mit Knoblauch und Olivenöl  |   | 10,50 |
| 14.  | <b>Dolmadakia</b><br>mit Reis gefüllte Weinblätter, dazu Zaziki                                       |  | 7,50  |
| 15.  | <b>Paprika Florinis</b> eingelegte, geröstete<br>Paprika mit Knoblauch und Olivenöl                   |   | 8,50  |
| 16.  | <b>Oktopus-Salat</b><br>Gekochter Oktopus, eingelegt nach Hausrezept                                  |  | 12,50 |
| 17.  | <b>Gigantes</b> dicke Bohnen<br>in Tomatensauce   |   | 8,50  |
| 18.  | <b>Saganaki</b> - Serviert mit Zaziki<br>Schafkäse in Blätterteig,                                    |  | 9,50  |
| 18.1 | <b>Halloumi</b><br>Käse-spezialität vom Grill, Serviert mit Zaziki                                    |   | 9,50  |
| 19.  | <b>Feta Psiti</b> in Alufolie gegrillter Schafkäse<br>mit Tomaten, Peperoni und Zwiebeln              |  | 9,90  |
| 20.  | <b>Garnelen-spieß</b> mit Zaziki<br>10 kl. gegrillte Garnelen   |   | 10,50 |
| 21.  | <b>Calamari mit Zaziki</b><br>Tintenfischringe, Paniert   |  | 10,50 |
| 22.  | <b>gem. Vorspeisenteller 1</b><br>mit Zaziki, Chtipiti und Tarama                                     |   | 11,50 |
| 23.  | <b>gem. Vorspeisenteller 2</b><br>mit Zaziki, 2 Weinblätter, Chtipiti,<br>Tarama, Gigantes, Feta Käse |  | 15,50 |

## Grill Spezialitäten

Serviert mit Salatbeilage und Wahlweise :  
Pommes oder Tomaten-Reis.

### vom Schwein

- |     |   | €     |
|-----|---|-------|
| 26. | <b>„Souvlakia“</b> 2 Fleischspieße<br>(mageres Fleisch, vom Schweinerücken)<br>mit Zaziki       | 19,50 |
| 27. | <b>„Bifteki“</b> mit Zaziki<br>(mit Feta gefülltes Hacksteak-350gr)                             | 21,50 |
| 29. | <b>Gyros und Souvlaki-spieß</b><br>mit Zaziki   | 19,50 |
| 30. | <b>Gyros „Metaxa“</b><br>mit Metaxasoße und Käse überbacken                                     | 19,50 |
| 31. | <b>Schweinefilet „Spezial“</b><br>Schweinefilet-medallions<br>in Champignon-Sahnesoße           | 21,50 |
| 32. | <b>Schweinefilet „Metaxa“</b><br>Schweinefilet-medallions<br>mit Metaxasoße und Käse überbacken | 21,50 |

### Geflügel

Serviert mit Salatbeilage und  
Wahlweise : Pommes oder Tomaten-Reis.

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 34. | <b>Hähnchenbrustfilet</b><br>mit Zaziki   | 19,50 |
| 35. | <b>Hähnchen „Metaxa“</b><br>Hähnchenbrustfilet<br>mit Metaxasoße und<br>Käse überbacken | 19,50 |

## Grill Spezialitäten

Serviert mit Salatbeilage und Wahlweise :  
Pommes oder Tomaten-Reis.

- Vom Rind* €
36. **Rumpsteak** (ca.300 g.) 29,50  
mit Kräuterbutter und Zaziki
37. **Ribeye-Steak (Entrecote)** 29,50  
ca.300 g. mit Kräuterbutter und Zaziki
38. **Rinder-Leber** mit Zaziki 19,50  
und frische Zwiebeln

### *Vom Lamm*

39. **Lammkotelett** mit Zaziki 22,50  
(5 Stck. aus dem Lammrücken  
mit saftigem Fett-rand )
40. **Lammsouvlakia** mit Zaziki 24,50  
(2 Fleisch-Spieße aus der zarten  
Lammhüfte ca.260 gr.)
41. **Lammfilet** 25,50  
das beste vom Lamm, ca. 220 gr.  
mit Kräuterbutter und Zaziki

### *Vegetarisch*

200. **Vegetarischer Teller** 18,50  
Eine Scheibe „Saganaki“  
Serviert mit Salat, Zaziki  
und Beilage  
(Pommes oder Tomaten-Reis)



## Mix Grillteller

Serviert mit Zaziki, Salatbeilage  
und Wahlweise :  
Pommes oder Tomaten-Reis.

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 42. | <b>Grillteller 1</b>   | 21,50 |
|     | mit Gyros, 1 Souvlaki-spieß<br>und 1 Hacksteak                           |       |
| 43. | <b>Grillteller 2</b>   | 21,50 |
|     | mit Gyros und Rinder-Leber   |       |
| 44. | <b>Grillteller 3</b>   | 23,50 |
|     | mit Gyros, 1 Souvlaki-spieß,<br>Hähnchen-Filet und<br>Rinder-Leber       |       |
| 46. | <b>Filetteller</b>   | 24,50 |
|     | Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet<br>und Lammfilet, dazu Kräuterbutter . |       |



## Fisch Spezialitäten

Serviert mit Zaziki, Salatbeilage und  
Wahlweise : Pommes oder Tomaten-Reis.

- |     |                                |       |
|-----|--------------------------------|-------|
| 50. | <b>Calamari „Romana“</b>       | 21,50 |
|     | Tintenfischringe, Paniert      |       |
| 51. | <b>Lachsfilet</b> vom Grill    | 23,50 |
| 52. | <b>Doraden Filet</b> vom Grill | 21,50 |
| 53. | <b>2 Garnelen-spieße</b>       | 21,50 |
|     | vom Grill                      |       |



## *Kinderteller*

- |     |                                      | €    |
|-----|--------------------------------------|------|
| 57. | <b>Gyros</b> mit Pommes              | 8,90 |
| 58. | <b>5 Hähnchen-Nuggets</b> mit Pommes | 8,90 |
| 59. | <b>Hacksteak</b> mit Pommes          | 8,90 |
| 60. | <b>Schnitzel</b> mit Pommes          | 8,90 |



## *Beilagen extra*

- |     |                                |      |
|-----|--------------------------------|------|
| 62. | Portion <b>Pommes</b>          | 3,50 |
| 63. | Portion <b>Tomaten-Reis</b>    | 3,50 |
| 64. | <b>Baked Potato</b> mit Zaziki | 4,50 |
| 65. | <b>Metaxasoße</b>              | 3,50 |
| 66. | <b>Champignonsoße</b>          | 3,50 |



## *Kleine Gerichte*

Serviert mit Salatbeilage und  
Wahlweise : Pommes oder Tomaten-Reis.



- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 68. | <b>Souvlaki</b> – 1 Fleischspieß vom Schwein mit Zaziki   | 14,50 |
| 69. | <b>Hähnchenbrustfilet</b> mit Zaziki                      | 14,50 |
| 70. | <b>Hähnchenfilet</b> in Metaxasoße und Käse überbacken    | 14,90 |
| 71. | <b>Schweinefilet</b> in Champ.-Sahnesoße                  | 14,90 |
| 72. | <b>Schweinefilet</b> in Metaxasoße<br>und Käse überbacken | 14,90 |
| 73. | <b>Lammsouvlaki</b> – 1 Lammspieß mit Zaziki              | 14,90 |
| 74. | <b>Gyros</b> in Metaxasauce<br>und Käse überbacken        | 14,90 |



## *Dessert*

- |     |   |      |
|-----|---|------|
| 86. | <b>Griechischer Joghurt</b> mit Honig und Nüssen  | 4,50 |
| 87. | <b>Baklavas</b> - Gebäck aus Blätterteig, gefüllt mit gehackten<br>Walnüssen und eingelegt in Honig Sirup.<br>Serviert mit Vanilleeis | 5,50 |
| 88. | <b>Gemischtes Eis</b> (Schoko, Vanille & Erdbeere)  | 4,50 |
| 89. | <b>Gemischtes Eis</b> mit Sahne   | 4,80 |
| 90. | <b>1 Kugel Eis</b> (Schoko, Vanille oder Erdbeere)  | 1,50 |
| 91. | <b>Amarena Becher</b> (Vanilleeis mit Amarenakirschen)  | 4,50 |
| 92. | <b>Vanille Eis mit Karamellsauce</b>  | 4,00 |



## Bier und Alkoholfreie Getränke

		€
Störtebeker Pilsener vom Fass .....	0,3 l.....	4,30
Störtebeker Pilsener vom Fass .....	0,5 l.....	5,50
Störtebeker Schwarzbier vom Fass ...	0,3 l.....	4,30
Störtebeker Schwarzbier vom Fass ...	0,5 l.....	5,50
Alsterwasser/Radler .....	0,3 l.....	4,30
Alsterwasser/Radler .....	0,5 l.....	5,50
Störtebeker Bernstein-Weizen.....	0,5 l.....	5,50
Störtebeker Weizen Alkoholfrei .....	0,5 l.....	5,50
Störtebeker Alkoholfreies Pils.....	0,33 l.....	3,90
Coca Cola <sup>12</sup> , Fanta <sup>1</sup> , Sprite <sup>1</sup> , Spezi <sup>12</sup> , ColaZero <sup>123</sup> , Apfelschorle, Kirschschorle.....	0,3 l.....	3,90
.....	0,5 l.....	4,90

### ViO –Rhabarber oder Johannisbeeren-schorle 0,3 l / 3,90

VIO-Mineralwasser...MEDIUM.....	0,25 l.....	3,30
.....	0,75 l.....	7,80
VIO- Mineralwasser Still.....	0,25 l.....	3,30
.....	0,75 l.....	7,80

Säfte: Apfel*, Orange*, Kirsch**, Banane**.....	0,3l.....	3,90
.....	0,5l.....	4,90
Ki-Ba .....	0,3l.....	3,90
.....	0,5l.....	4,90

### Warme Getränke

	€
Griech. Mokka .....	3,00
Espresso .....	2,50
Cafe´crema .....	3,00
Cappuccino .....	3,50
Cafe´Latte (Milchkaffee) .....	3,50
Latte Macchiato .....	3,50
Schokoccino (Heiße Milkschokolade) .....	3,30
Tee (Schwarz, Pfefferminz, Früchte, Kamille )..	3,00



<sup>1</sup> Zucker, Kohlensäure, Farbstoffe  
Phosphorsäure, Aromen

<sup>2</sup> Koffein

<sup>3</sup> Süßstoffe (kein Zucker)

\* 100% Fruchtsaft \*\* Nektar

# Offene Weine

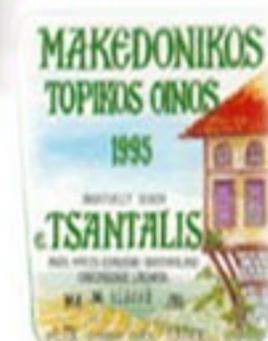
## Rot

		€
<b>Merlot, trocken</b> .....	0,2 l.....	5,50
.....	0,5 l.....	9,50
<b>Imiglykos Landwein, lieblich</b> .....	0,2 l.....	5,50
.....	0,5 l.....	9,50
<b>Makedonikos Landwein, halbtrocken</b> ...	0,2 l.....	5,50
.....	0,5 l.....	9,50
<b>Mavrodaphne Likörwein, Süß</b> .....	0,2 l.....	5,50
.....	0,5 l.....	10,00



## Weiß

<b>Apelia Landwein, Trocken</b> .....	0,2l.....	5,50
.....	0,5 l.....	9,50
<b>Moschofilero Mantinias</b> .....	0,2 l.....	5,50
(Qualitäts-Landwein) .....	0,5l.....	10,00
<b>Retsina Landwein, geharzt</b> .....	0,2 l.....	5,50
.....	0,5 l.....	9,50
<b>Imiglykos Landwein, lieblich</b> .....	0,2 l.....	5,50
.....	0,5 l.....	9,50
<b>Makedonikos Landwein, halbtrocken</b> ..	0,2 l.....	5,50
.....	0,5 l.....	9,50
<b>Samos Likörwein, Süß</b> .....	0,2 l.....	5,50
.....	0,5 l.....	11,00



## Rose'

<b>Makedonikos Landwein, halbtrocken</b>	0,2 l.....	5,50
.....	0,5 l.....	9,50



**Xinomavro - Merlot, roter trockener  
Landwein aus Makedonia**

Die Vielfältigkeit der Rebsorten **Xinomavro** und **Merlot** ermöglicht uns, nicht nur Weine mit großer Alterungsfähigkeit sondern auch frische und aromatische Weine herzustellen. So finden die Prinzipien der Rotweinkelterung in der Produktion eines fruchtigen Rotweines mit einer leuchtenden violetten Farbe mit rubinfarbenen Schattierungen Anwendung. Er besitzt ein feines und klares Aroma, wobei sich der besondere Charakter der Rebsorte **Xinomavro** mit den fruchtigen Aromen von **Merlot** vor einem frischen Hintergrund vereint.



€

**Roditis - Sauvignon blanc,  
weisser trockener Landwein  
aus Makedonia**

Dieser Wein entstand aus der Verbindung der Rebsorten **Sauvignon blanc** und **Roditis**, zwei verschiedenen aber sich gut ergänzenden Sorten. Die Trauben jeder dieser Rebsorten werden getrennt je nach Reifungsgrad geerntet. Ein Wein in hübschem goldgelbem Gewand von elegantem Aroma blühender Mandelbäume und einem Schuss von Sommerobst.

Wir empfehlen, ihn frisch und bei 10° C gekühlt zu trinken, als Aperitif oder zum Essen mit Salaten, Teigwaren, Gemüseeintöpfen und hellem Fleisch.



€

**Kechri**  
WEINGUT

WEINGUT KECHRI, THESSALONIKI, GRIECHENLAND, e-mail: hkech@tee.gr, www.kechris.gr

# Genesis



**Xinomavro-Merlot**  
**0,5l € 12,50**

**Roditis-Sauvignon**  
**0,5l € 12,50**



**Retsina**  
**0,5l € 12,50**

## Kechribari retsina

**Geharzter trockener Weißwein,  
traditionelle Bezeichnung**

"Kechribari" (Retsinawein) gibt es seit 1939 in Thessaloniki. 70 Jahre danach hat er auch heute nichts an Aroma und Geschmack, die ihn damals bekannt machten, verloren.

Heutzutage bleiben wir diesem traditionellen Wein, der viele Qualitäten in sich trägt, treu und kombinieren Überlieferung mit moderner Technologie. So beschreiten wir neue Wege und produzieren einen qualitativ hochwertigen Wein mit einer kontrollierten Menge frischen Pinienharzes aus ausgewählter Herkunft und Güte.

Die Kelterung der Rebsorten **Roditis** und **Savatiano** erfolgt sehr sorgfältig, so wie sich das für qualitative Weißweine gehört. Die Traube in Verbindung mit Kenntnis und Erfahrung des Önologen **Stelios Kechris** bringt ein hervorragendes Ergebnis. **Kechribari** besitzt eine strohblonde Farbe, balanciert geschickt im Geschmack zwischen Harz, Mastix und hellem Obst auf einem Hintergrund von Frische und Erfrischung.

Retsina ist vermutlich der einzige Wein, der besonders harmonisch zu den intensiv schmeckenden griechischen Vorspeisen wie gebratenem Bardellen, Hackfleischrollchen in Sauce, usw. und danach ... zu Chalva (eine süße Nachspeise aus Grieß) passt.



€



Silbermedaillon Internationaler  
Weinwettbewerb Thessaloniki 1999.



Goldmedaillon Internationaler  
Weinwettbewerb Thessaloniki 2003.



Kupfermedaillon Internationaler  
Weinwettbewerb Thessaloniki 2001.



## Skouras Cuvee' Prestige weiß

Geschützte geographische Angabe (g.g.A.) Peloponnes

**70% Roditis , 30% Moscofilero**

Die Farbe ist ein helles weiss-gelb mit grüner Tönung. Die Nase ist komplex und der Wein versprüht das Aroma frischer Blumen, mit einem Hauch zerdrückter Blüten und Früchten. Ein entspanntes Tempo und eine Luxus-Textur entfalten den Geschmack von Zitrusfrüchten und einer Spur Jasmin und Minze. Der Säuregehalt hinterlässt einen angenehmen Nachgeschmack am Gaumen und endet mit einem klaren, verlängerten Abgang.

0,75 l Flasche € 17,50

## Skouras Cuvée Prestige Rot

Geschützte geographische Angabe (g.g.A.) Peloponnes

**90% Agiorgitiko, 10% Cabernet Sauvignon**

Die Farbe ist ein brillantes, mässig-starkes Purpurrot mit rosa Akzenten. Auf der Nase ist dieser Wein lebhaft mit einer intensiven Duftnote von schwarzen Kirschen, Brombeeren, einem Ton Pflaumen, Veilchen und getrockneten Kräutern. Von mittlerem Körper am Gaumen, ist er harmonisch abgerundet mit mässigem Säuregehalt und einem milden Tannin. Der Nachgeschmack ist zurückhaltend, mit einer leichten Note Anis.

0,75 l Flasche € 17,50

## Skouras Cuvée Prestige Rose

Geschützte geographische Angabe (g.g.A.) Peloponnes

**70% Agiorgitiko, 30% Moscofilero**

Die Farbe ist ein intensives, helles Kirschrot mit rosa Tönung. Lebendig und klar in der Nase, mit Aromen reifer Kirschen, Himbeeren, einer Prise süßer Gewürze und einer Note rosa Blütenblättern. Am Gaumen ist dieser Wein von mässigem Körper, und mässig im Säuregehalt mit einer ganz geringen Andeutung eines sehr reifen Tannins. Der Geschmack steht im Einklang mit den Aromen, mit einer leichten Wahrnehmung von süßem Gras und Kaugummi. Der Abgang ist mässig lang, mit einem sich entwickelnden Geschmack der Komplexität zufügt

0,75 l Flasche € 17,50

# Spirituosen

OUZO	37,5%vol.	2cl	€ 2,00
OUZO	37,5%vol.	4cl	€ 3,50



Ouzo 12	40 % vol.	4cl	€ 4,00
---------	-----------	-----	--------



Ouzo Plomari	40%	4cl	€ 4,00
--------------	-----	-----	--------

METAXA 5*	38%	4cl	€ 3,50
-----------	-----	-----	--------

METAXA 7*	40%	4cl	€ 4,00
-----------	-----	-----	--------

## METAXA®



Jägermeister	2cl	€ 3,00
Wodka	4cl	€ 4,00
Bacardi	4cl	€ 4,00
Scotch Whisky	4cl	€ 5,00
Longdrinks		€ 6,50
Aperol Spritz		€ 7,50
Lillet		€ 7,50



