

Salate



Serviert mit unseren **Hausgemachtem Brot**

- | | | € |
|----|--|-------|
| 1. | Krautsalat
 | 6,50 |
| 2. | Salata Politiki
(gem. Salat mit Eisberg, Tomate, Gurke, Zwiebeln, Möhren, Feta & Essig-Öl-Dressing) | 11,50 |
| 3. | Lachs-Salat
Lachsfilet vom Grill
auf großem gem. Salat
(mit Knoblauch und Essig-Öl-Dressing) | 14,50 |
| 4. | Garnelen-Salat
2 gegrillte Garnelen spieße
auf großem gem. Salat
(mit Knoblauch und Essig-Öl-Dressing) | 14,50 |
| 5. | Salata Choriatiki
Bauernsalat, mit Tomaten,
Gurken, Zwiebeln, Oliven,
Peperoni & Feta Schafkäse | 12,90 |
| 6. | Hähnchen-Salat
gem. Salat mit gegrilltem
Hähnchenfilet und
Hausdressing | 13,90 |
| 7. | Gyros-Salat
gem. Salat mit Gyros
und Hausdressing | 13,90 |



Vorspeisen

Serviert mit unserem Hausgemachten Brot

€

- | | | | |
|------|--|---|-------|
| 8. | Feta Schafkäse Natur |  | 5,50 |
| 9. | Portion Oliven | | 4,00 |
| 10. | Portion Peperoni | | 4,00 |
| 11. | Zaziki griech. Joghurtspezialität mit Knoblauch |  | 6,50 |
| 12. | Chtipiti Schafkäsecreme-Pikant | | 6,50 |
| 12.1 | Tarama -Fischrogencreme | | 6,50 |
| 13. | Peperoni gegrillt
mit Knoblauch und Olivenöl |  | 9,50 |
| 14. | Dolmadakia
mit Reis gefüllte Weinblätter, dazu Zaziki |  | 6,50 |
| 15. | Paprika Florinis eingelegte,
Paprika mit Knoblauch und Olivenöl | | 7,50 |
| 16. | Oktopus-Salat
Gekochter Oktopus, eingelegt nach Hausrezept |  | 10,50 |
| 17. | Gigantes dicke Bohnen
in Tomatensauce |  | 7,50 |
| 18. | Saganaki - Serviert mit Zaziki
Schafkäse in Blätterteig. |  | 8,50 |
| 18.1 | Halloumi
Käse-spezialität vom Grill, Serviert mit Zaziki |  | 8,50 |
| 19. | Feta Psiti i in Alufolie gegrillter Schafkäse
mit Tomaten, Peperoni und Zwiebeln |  | 8,90 |
| 20. | Garnelen-spieß mit Zaziki
10 kl. gegrillte Garnelen | | 9,50 |
| 21. | Calamari mit Zaziki
Tintenfischringe, Paniert |  | 9,50 |
| 22. | gem. Vorspeisenteller 1
mit Zaziki, Chtipiti und Tarama |  | 10,50 |
| 23. | gem. Vorspeisenteller 2
mit Zaziki, 2 Weinblätter, Chtipiti,
Tarama, Gigantes, Feta Käse
und gegrillter Paprika. | | 14,50 |

Grill Spezialitäten

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

vom Schwein

- | | | | |
|-----|---|---|------------|
| 25. | „Gyros“ mit Zaziki
(vom Schweine-Bauch & Nacken, in dünnen Scheiben geschnitten,
mit etwas hohem Fettgehalt, am dreh-Spieß gegrillt) |  | €
17,00 |
| 26. | „Souvlakia“ 2 Fleischspieße
(mageres Fleisch, vom Schweinerücken)
mit Zaziki |  | 17,50 |
| 27. | „Bifteki“ mit Zaziki
(mit Feta gefülltes Hacksteak-350gr) |  | 19,50 |
| 29. | Gyros und Souvlaki-spieß
mit Zaziki |  | 18,00 |
| 30. | Gyros „Metaxa“
mit Metaxasoße und Käse überbacken |  | 17,50 |
| 31. | Schweinefilet „Spezial“
Schweinefilet-medallions
in Champignon-Sahnesoße |  | 18,50 |
| 32. | Schweinefilet „Metaxa“
Schweinefilet-medallions
mit Metaxasoße und Käse überbacken |  | 18,50 |

Geflügel

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

- | | | | |
|-----|---|---|-------|
| 34. | Hähnchenbrustfilet
mit Zaziki |  | 18,50 |
| 35. | Hähnchen „Metaxa“
Hähnchenbrustfilet
mit Metaxasoße und
Käse überbacken |  | 18,50 |

Grill Spezialitäten

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

Vom Rind

36. **Rumpsteak** (ca.300 g.)
mit Kräuterbutter und Zaziki



€

27,50

37. **Ribeye-Steak (Entrecote)**
ca.300 g.
mit Kräuterbutter und Zaziki



27,50

38. **Rinder-Leber** mit Zaziki
und frische Zwiebeln



18,50

Vom Lamm

39. **Lammkotelett** mit Zaziki
(5 Stck. aus dem Lammrücken
mit saftigem Fett-rand)



21,50

40. **Lammsouvlakia** mit Zaziki
(2 Fleisch-Spieße aus der zarten
Lammhüfte ca.260 gr.)



23,50

41. **Lammfilet**
das beste vom Lamm, ca. 220 gr.
mit Kräuterbutter und Zaziki



24,50

Vegetarisch

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

17,50

Mix Grillteller

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

- | | | € |
|-----|--|-------|
| 42. | Grillteller 1
mit Gyros, 1 Souvlaki-spieß
und 1 Hacksteak | 19,50 |
| 43. | Grillteller 2
mit Gyros und Rinder-Leber | 19,50 |
| 44. | Grillteller 3
mit Gyros, 1 Souvlaki-spieß,
Hähnchen-Filet und
Rinder-Leber | 20,50 |
| 46. | Lammteller
1 Lammspieß, 2 Lammkotelett
und 2 Lammfilet | 23,50 |



Fisch Spezialitäten

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

- | | | |
|-----|---|-------|
| 50. | Calamari „Romana“
Tintenfischringe, Paniert | 19,50 |
| 51. | Lachsfilet vom Grill | 21,50 |
| 52. | Dorade vom Grill | 20,50 |
| 53. | 2 Garnelen-spieße
vom Grill | 20,50 |



Kinderteller

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

Beilagen extra

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

Kleine Gerichte

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

- | | | |
|--|---|-------|
| 67. Gyros mit Zaziki |  | 13,50 |
| 68. Souvlaki- 1 Fleischspieß vom Schwein mit Zaziki | | 13,50 |
| 69. Hähnchenbrustfilet mit Zaziki | | 13,50 |
| 70. Hähnchenfilet in Metaxasoße und Käse überbacken | | 13,90 |
| 71. Schweinefilet in Champ.-Sahnesoße | | 13,90 |
| 72. Schweinefilet in Metaxasoße
und Käse überbacken |  | 13,90 |
| 73. Lamm-souvlaki- 1 Lammspieß mit Zaziki | | 13,90 |
| 74. Gyros in Metaxasauce
und Käse überbacken | | 13,90 |

Dessert

- | | | |
|--|------|---|
| 86. Griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen | 4,50 |  |
| 87. Baklavas - Gebäck aus Blätterteig, gefüllt mit gehackten
Walnüssen und eingelegt in Honig Sirup.
Serviert mit Vanilleeis | 5,50 | |
| 88. Gemischtes Eis (Schoko, Vanille & Erdbeere) | 4,50 | |
| 89. Gemischtes Eis mit Sahne | 4,80 |  |
| 90. 1 Kugel Eis (Schoko, Vanille oder Erdbeere) | 1,50 | |
| 91. Eis mit Heiß (Vanilleeis mit Heißer Himbeersauce) | 4,50 | |
| 92. Amarena Becher (Vanilleeis mit Amarenakirschen) | 4,50 | |
| 93. Vanille Eis mit Karamellsauce | 4,00 |  |



Bier und Alkoholfreie Getränke

		€
Störtebeker Pilsener vom Fass	0,3 l /	3,90
Störtebeker Pilsener vom Fass	0,5 l /	5,30
Störtebeker Schwarzbier vom Fass ...	0,3 l /	3,90
Störtebeker Schwarzbier vom Fass	0,5 l /	5,30
Alsterwasser/Radler	0,3 l /	3,90
Alsterwasser/Radler	0,5 l /	5,30
Störtebeker Bernstein-Weizen.....	0,5 l /	5,30
Störtebeker Weizen Alkoholfrei	0,5 l /	5,30
Störtebeker Alkoholfreies Pils.....	0,33 l /	3,70

Coca Cola ¹² , Fanta ¹ , Sprite ¹ , Spezi ¹² , ColaZero ¹²³ , Apfelschorle, Kirschschorle.....	0,3 l /	3,90
.....	0,5 l /	4,90

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

Güstrower Gourmet Mineralwasser.....	0,25 l /	3,00
.....	0,75 l /	7,50
Güstrower Gourmet Mineralwasser Still.....	0,25 l /	3,00
.....	0,75 l /	7,50

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



Warme Getränke

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



¹ Zucker, Kohlensäure, Farbstoffe
Phosphorsäure, Aromen

² Koffein

³ Süßstoffe (kein Zucker)

* 100% Fruchtsaft ** Nektar

Offene Weine

Rot

	€
Merlot , trocken	0,2 l.....4,50
.....	0,5 l..... 8,50
Imiglykos Landwein, lieblich	0,2 l.....4,50
.....	0,5 l.....8,50
Makedonikos Landwein, halbtrocken	0,2 l.....4,50
.....	0,5 l.....8,50
Mavrodaphne Likörwein, Süß	0,2 l.....4,80
.....	0,5 l.....9,00

Weiß

Apelia Landwein, Trocken	0,2l.....4,50
.....	0,5 l.....8,50
Moschofilero Mantinias	0,2 l.....4,80
(Qualitäts-Landwein)	0,5l.....9,00
Retsina Landwein, geharzt	0,2 l.....4,50
.....	0,5 l.....8,50
Imiglykos Landwein,lieblich	0,2 l.....4,50
.....	0,5 l.....8,50
Makedonikos Landwein, halbtrocken	0,2 l.....4,50
.....	0,5 l.....8,50
Samos Likörwein, Süß	0,2 l.....4,80
.....	0,5 l.....9,00

Rose'

Makedonikos Landwein, halbtrocken ...	0,2 l.....4,50
.....	0,5 l.....8,50



Xinomavro - Merlot, roter trockener Landwein aus Makedonien

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 Rotweinherstellung in der Produktion eines fruchtigen Rotweines mit einer leuchtenden violetten Farbe mit rötlichroten Schattierungen Anwendung. Er besitzt ein feines und klares Aroma, weist 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 Makedonien

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 Mandelblüme und einem Schluss von Sommerbirnen.

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



€

Kechri
WINE&G

WEINGUT KECHRI, THESSALONIKI, GRIECHENLAND; e-mail: kechri@we.g; www.kechri.gr

Genesis



Xinomavro-Merlot
0,5l € 10,50

Roditis-Sauvignon
0,5l € 10,50



Retsina

0,5l € 10,50

Kechribari retsina

Geharzter trockener Weißwein, traditionelle Berechtigung

"Kechribari" (Resinwein) 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 beschreiben wir neue Weige und produzieren einen qualitativ hochwertigen Wein mit einer kontrollierter Menge frischen Pinienharzes aus ausgewählter Herkunft und Güte.

Die Kellerung der Rebsorten Roditis und Savvatiano erfolgt sehr sorgfältig, so wie sich das für qualitative Weißweine gehört. Die Traube in Verbindung mit Kenntnis und Erfahrung des Önologen Sotiros Kechris bringt ein hervorragendes Ergebnis. Kechribari besitzt eine strahlende Farbe, balanciert geschickt im Geschmack zwischen Härte, Meizte und hellem Öl auf einem Hintergrund von Frische und Erfrischung.

Retsina ist vermutlich der einzige Wein, der besonders harmonisch zu den intensiv schmeckergigen griechischen Vorspeisen wie gebratenem Bardenen, Hackfleischbraten in Sauce, usw. und danach ... zu Chouli (eine süße Nachspeise aus Grieß) passt.



€



Silbermedaille Internationaler
Weinwettbewerb Thessaloniki 1999.

Goldmedaille Internationaler
Weinwettbewerb Thessaloniki 2003.

Kupfermedaille 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 € 15,50

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 € 15,50

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 € 15,50

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
Averna	2cl	€ 3,50
Fernet Branca	2cl	€ 3,50
Wodka	4cl	€ 4,00
Bacardi	4cl	€ 4,00
Scotch Whisky	4cl	€ 5,00
Longdrinks		€ 6,50
AperolSpritz		€ 6,90

