

Liebe Gäste,

ab sofort bieten wir Ihnen einen Teil unserer regulären Speisekarte in unserem Außerhaus Service für Selbstabholer an.

Beachten Sie hierbei unsere neuen Öffnungszeiten.

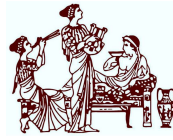
Bestellungen nehmen wir telefonisch unter [04193/9808292](tel:041939808292) an.

Da wir unsere Bestellungen zeitlich planen müssen, achten Sie bitte darauf pünktlich zu kommen, damit Ihr Essen auch schön warm und frisch bei Ihnen zu Hause ankommt!

NEU BEI UNS: Ab einen Bestellwert von 35 € bekommen Sie eine Portion Tzatziki gratis. (nur Selbstabholer!)

Bleiben Sie gesund und bis bald,

Ihr Lukullion-Team



Kalte griechische „Mezedes“

Oliven und Peperoni ✓	5,80
Griechenland Olivenöl Oregano	
Zaziki ✓	4,80
Griechischer Joghurt Dill Gurke Knoblauch Olivenöl	
Auberginencreme ✓	4,80
Aubergine Mayonnaise Knoblauch Olivenöl	
Fetacreme ✓	5,50
Feta Paprika Olivenöl Peperoni Pikant	
Taramacreme ✓	5,50
Fischrogen Olivenöl Brot Orangensaft	
Dip-Teller ✓	14,80
Zaziki Feta Auberginencreme Taramacreme Fetacreme	

Auf unserer Tafel
finden Sie weitere
Vorspeisen sowie
Fleisch- und Fisch-
gerichte.

Warme „Mezedes“ vom Land u. Meer

Feta „überbacken“ ✓	8,80
Tomaten Peperoni Zwiebeln Paprika Olivenöl Oregano	
Garnelen „Olivenöl“	11,80
Olivenöl Peperoni Knoblauch Oliven Pikant	
Champignons „Bacon“	8,80
Baconmantel Eierhülle Frittiert Mayo-Knoblauch-Dip	
Feta „Filo“ ✓	8,80
Feta Filo-Teigmantel-Kruste Frittiert Honig Sesam	
Weinblätter „Dolmadakia“	8,80
Hackfleisch Reis Zitronen-Eiersauce Griechische Art	
Garnelen „Ouzo“	11,80
Gebraten Ouzo Sahnesauce	
Sardinen	8,80
Griechische Herkunft Knusprig Frittiert Zitrone Mayo-Knobi-Dip	
Feta „Saganaki“ ✓	9,80
Mehlpanade Gebraten Zaziki-Dip Auberginenmousse	
Oktopus „Grill“ ✓	20,80
Griechische Herkunft Grill Olivenöl Meersalz	

Lust zu Teilen? Schaut auf unsere Meze-Empfehlung oder fragt Eure Bedienung.
Wir stellen Euch gerne auch vegetarische ✓ Mezedes zusammen.



Griechische Klassiker

Souvlaki Grill Schweinefilet Olivenöl Oregano Zaziki Beilage	15,80
Lammfilets Grill New Zealand Ca. 200 Gr. Kräuterbutter Zaziki Beilage	25,80
Bifteki Grill vom Schwein u. Rind Fetafüllung Zaziki Beilage	15,80
Kalbsleber Grill Deutsche Herkunft Zwiebeln Apfelstücke Beilage	22,80
Lammkoteletts Grill New Zealand Lamb Vom Karree Zaziki Beilage	27,80
Gyros Drehspieß Vom Schwein Zwiebeln Zaziki Beilage	14,80
Gyros „überbacken“ Goudakäse Metaxa-Sahnesauce Paprika Beilage	16,80

Auf unserer Tafel
finden Sie weitere
Vorspeisen sowie
Fleisch- und Fisch-
gerichte.

Meat-Mix by Minas

Bifteki und Gyros Grill Schwein/Rind-Hack Fetafüllung Zwiebeln Zaziki Beilage	17,80
Lammfilets und Gyros Grill New Zealand Zwiebeln Kräuterbutter Zaziki Beilage	19,80
Rumpsteak und Gyros Grill Arg. Rind Kräuterbutter Zwiebeln Zaziki Beilage	19,80
Souvlaki und Gyros Grill Schweinefilet Zwiebeln Zaziki Beilage	15,80
Rinderfilet und Gyros Grill Arg. Rind Kräuterbutter Zwiebeln Zaziki Beilage	21,80
Lammfilet, Rinderfilet und Gyros Grill Arg. Rind New Zealand Zwiebeln Zaziki Beilage	25,80
Pute, Hackfrikadelle und Gyros Grill Hack aus Schwein u. Rind Zwiebeln Zaziki Beilage	17,80

Alle Hauptgerichte inkl. Salat u. Wahlbeilage (Tomatenreis, Pommes Frites oder Kartoffeln). Alternative Gemüsebeilage gegen Aufpreis (2,00€).

Dips oder Sauce dazu?

Steak-Dip ✓ Ajvar Paprika Gewürze	2,00
Zaziki-Dip (klein) ✓ Gr. Joghurt Dill Gurke Knoblauch Olivenöl	2,50
Metaxa-Sahnesauce ✓ Griech. Metaxa Sahnesauce	3,80



Lukullion-Platten ab 2 Personen

Lukullion-Platte 1	23,80 p.P.
Gyros Hackfrikadellen Putenbrustfilet Souvlaki	
Lukullion-Platte 2	26,80 p.P.
Gyros Rumpsteak Bifteki „Feta“ Souvlaki	

Alle Platten inkl. Beilagensalate, Tomatenreis, Pommes (Fry `n Dip), Zaziki- und Paprika-Steak-Dip.

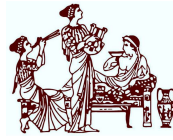
Wein-Angebot nur in Kombi mit den Platten:

Nico Lazaridi „Dama Koupa“	6,80
Weißwein Trocken Sauvignon Blanc Assyrtiko 0,2l 0,75l	23,80
Nico Lazaridi „Riga Koupa“	6,80
Rotwein Trocken Cabernet Merlot 0,2l 0,75l	23,80

Sides und Dips

Pommes Frites ✓	3,30
Frittiert Fry `n Dip	
Saison-Gemüse ✓	4,50
Gebraten Saisonelles Gemüse Olivenöl	
Tomatenreis ✓	3,20
Erbsen Paprika Tomatensauce	
Kartoffeln ✓	4,50
Ofen Oregano Olivenöl	
Metaxa-Sahnesauce ✓	3,80
Griech. Metaxa Sahnesauce	
Zaziki-Dip (klein) ✓	2,50
Gr. Joghurt Dill Gurken Knoblauch Olivenöl	
Steak-Dip ✓	2,00
Ajvar Paprika Gewürze	
Mayo-Knoblauch-Dip ✓	1,80
Mayo Knoblauch Gewürze	

Auf unseren Tafeln finden Sie weitere Steaks, Filets und Koteletts mit saisonal wechselnden Beilagen.



Unsere Meer-Klassiker

Griechische Kalamaris	16,80
Mehlpanade Frittiert Mayo-Knobi-Dip Tomtenreis	
Garnelen „Olivenöl“	21,80
Olivenöl Pikant Peperoni Olivenscheiben	
Garnelen „Weißwein“	21,80
Weißwein-Sahnesauce Knoblauch Butterreis	
Garnelen „Saganaki“	21,80
Überbacken Feta Tomatensauce Gartenkräuter Butterreis	

Alle Hauptgerichte inkl. Salat; Weitere Meeresgerichte auf der Empfehlung.

Salate und Mehr

Griech. Bauernsalat ✓	11,80
Fetakäse Tomaten Gurken Paprika Peperoni Oliven Zwiebeln Olivenöl	
Puten-Salat ✓	13,80
Putenbrustfilet Eisberg Tomaten Gurken Paprika Oliven Möhren Zwiebeln Joghurt-Dressing	
Brokkoli überbacken ✓	10,80
Brokkoli Gouda Sahnesauce	
Putenbrustfilet	17,80
Grill Broccoli in Sahnesauce Kartoffeln Salat	

Für

unsere Kids

Bis 12 Jahren

Gyros	9,80
Drehspieß Pommes Ketchup	
Hackfrikadellchen	9,80
Grill Schwein u. Rind Pommes Ketchup	
Puten-Nuggets	9,80
Grill Pommes Ketchup	
Lammfilets	11,80
Grill Pommes Ketchup	

Incl. einer kleinen Überraschung für Euch.



Inspirationen von der Oinorama-Weinmesse in Athen 2022



Minas Weinempfehlung

Alpha Estate „Malagouzia“	7,80
Weißwein Trocken Malagouzia Florini/Amynteon 0,2l 0,75l	27,80
Aromen von Pfirsich, Zitrusfrüchten und exotischen Früchten mit einem Hauch von Gewürzen im Hintergrund	
Alpha Estate „Sauvignon Blanc“	36,80
Weißwein Trocken Sauvignon Blanc Florini/Amynteon 0,75l	
Im Bouquet dominieren Aromen von Stachelbeeren, Maracuja, Melone und Litschi	
Alpha Estate „AXIA“	7,80
Rotwein Trocken Syrah Xinomavro Florini/Amynteon 0,2l 0,75l	27,80
Im Bouquet harmonisieren Pflaumen und Blaubeeren ideal mit Vanille, Pfeffer und Nelke. Vollmundig mit Holznoten versetzter Geschmack, ausgewogene Tannine, eine ausbalancierte Säure	
Alpha Estate „Syrah“	9,20
Rotwein Trocken Syrah Florini/Amynteon 0,2l 0,75l	32,80
Kräftiges, komplexes Bukett, erdig, mit Waldbeeren- und Pflaumenaromen. Im Geschmack großzügig, voll, mit Vanille- und Mokkaromen. Ausgewogene und diskrete Töne beim Abgang	
Palivou Estate „La Vie en Rosé“	7,80
Roséwein Trocken Moschofilero Peloponnese 0,2l 0,75l	27,80
Domain Mega Spileo „Cuvée III“	8,40
Rotwein Trocken Agiorgitiko Cabernet Mavrodaphne 0,2l 0,75l	29,80

Weitere weine in unserer Weinkarte oder auf Anfrage.

Hausweine

Skouras Prestige „Cuvée“	6,80
Weißwein Trocken Agiorgitiko Moschofilero 0,2l 0,75l	23,80
Markus Pfaffmann	7,20
Weißwein Grau- oder Weißburgunder 0,2l 0,75l	25,80
Skouras Prestige „Cuvée“	6,80
Roséwein Trocken Agiorgitiko Moschofilero 0,2l 0,75l	23,80
Skouras Prestige „Cuvée“	6,80
Rotwein Trocken Agiorgitiko Cabernet Sauvignon 0,2l 0,75l	23,80
Tsantali „Caramelo“	6,20
Rotwein und Weißwein Lieblich 0,187l 0,75l	21,80
Retsina „Kechribari“	10,80
Weißwein Trocken Savatiano Roditis 0,5l-Flasche	



Alkoholfreies

Frucht-Schorlen Apfel Maracuja Johanisbeere Rhababer Glas 0,3l	3,30
Coca-Cola Zero Mezzo Fanta Sprite 0,3l	3,00
Mineralwasser Magnus Feinperlig Still 0,2l 0,7l	2,40 6,50
Säfte Johannisbeer Orange Kirsch 0,3l	3,30
Vita Malz Flasche 0,33l	3,30

Biere

Veltins Pilsener Pils Fassbier 0,3l 0,5l	3,30 5,40
Meisel`s Weißbier Fassbier 0,5l	5,40
Veltins alkoholfrei Flasche 0,33l	3,30
Meisel`s alkoholfrei Weißbier Flasche 0,5l	5,40

Ouzo, Tsipouro & Brandy


Aus Griechenland

Ouzo „Pilavas“ Patras 38% vol. 2cl	2,30
Ouzo „Pilavas“ Patras Auf Eis 38% vol. 4cl	5,00
Ouzo „Jivaeri“ Tirnavos Katsaros Distillery 100% Destilled 40% vol. 2cl	2,80
Ouzo „Jivaeri“ Blue Edition Tirnavos Katsaros Distillery Triple Destilled 40% vol. 2cl	3,80
Tsipouro „Tirnavou“ Tirnavos Katsaros Distillery 40% vol. 2cl	4,00
Tsipouro „Aged“ Tirnavos Katsaros Distillery Moscato 40% vol. 2cl	8,80
Metaxa „Grande Fine“ 15 Jahre Kifissia Metaxa Distillery 40% vol. 2cl	8,80
Metaxa „Private Reserve“ 20 Jahre Kifissia Metaxa Distillery 40% vol. 2cl	9,80
Metaxa „Angel`s Treasure“ 50 Jahre Kifissia Metaxa Distillery 41% vol. 2cl	19,80

Aperitif

Prosecco Martini Vino Frizzante 0,1l 0,75l	4,80 29,80
Aperol Spritz Aperol Prosecco Soda 0,2l	6,80
Hugo Prosecco Holundersirup Soda 0,2l	6,80
Lillet-Wild Berry Lillet Russian Wild Berry 0,2l	7,20



Bei Allergenen fragen Sie gerne nach unserer Allergene-Karte oder Ihre Bedienung.
Alle Preise in Euro verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt. Vegetarische Gerichte sind mit  gekennzeichnet.
Für Verpackung berechnen wir 0,60€.