



Kalte griechische Vorspeisen

Oliven und Peperoni [✓] Griechenland Olivenöl Oregano	6,80
Zaziki [✓] Griechischer Joghurt Dill Gurke Knoblauch Olivenöl	4,80
Auberginencreme [✓] Aubergine Mayonnaise Knoblauch Olivenöl	4,80
Fetacreme [✓] Feta Paprika Olivenöl Peperoni Pikant	5,50
Taramacreme Fischrogen Olivenöl Brot Orangensaft	5,50
Dip-Teller [✓] Zaziki Feta Auberginencreme Taramacreme Fetacreme	14,80

Warme Vorspeisen vom Land u. Meer

Feta „überbacken“ [✓] Tomaten Peperoni Zwiebeln Paprika Olivenöl Oregano	8,80
Garnelen „Olivenöl“ Olivenöl Peperoni Knoblauch Oliven Pikant	12,80
Champignons „Bacon“ Baconmantel Eierhülle Frittiert Mayo-Knoblauch-Dip	8,80
Peperoni „Gebraten“ [✓] Gebraten Peperoni Olivenöl Knoblauch Gartenkräuter	9,80
Feta „Filo“ [✓] Feta Filo-Teigmantel-Kruste Frittiert Honig Sesam	8,80
Zucchinifrikadellen [✓] Gebraten Zucchini Minze Gartenkräuter Zaziki-Dip	8,20
Weinblätter „Dolmadakia“ Hackfleisch Reis Zitronen-Eiersauce Griechische Art	8,80
Garnelen „Ouzo“ Gebraten Ouzo Sahnesauce	12,80
Sardinen Griechische Herkunft Knusprig Frittiert Zitrone Mayo-Knobi-Dip	8,80
Feta „Saganaki“ [✓] Mehlpanade Gebraten Zaziki-Dip Auberginenmousse	9,80
Oktopus „Grill“ [✓] Griechische Herkunft Grill Olivenöl Meersalz	20,80

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

Auf unseren
Tafeln finden
Sie regelmäßig
wechselnde
Fleisch- und
Fischgerichte.



Griechische Klassiker

Souvlaki Grill Schweinefilet Olivenöl Oregano Zaziki Beilage	16,80
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	23,80
Rinderfilet Grill Argentinien Ca. 220 Gr. Steakdip Beilage	31,80
Lammkoteletts Grill New Zealand Lamb Vom Karree Zaziki Beilage	27,80
Gyros Drehspieß Vom Schwein Zwiebeln Zaziki Beilage	14,80
Rumpsteak Grill Argentinien Ca. 250 Gr. Steakdip Beilage	25,80
Gyros „überbacken“ Goudakäse Metaxa-Sahnesauce Paprika Beilage	16,80
Schweinefilet „überbacken“ Goudakäse Metaxa-Sahnesauce Paprika Beilage	22,80

Auf unseren
Tafeln finden
Sie regelmäßig
wechselnde
Fleisch- und
Fischgerichte.

Alle Hauptgerichte inkl. Salat u. Wahlbeilage (Tomatenreis,
Pommes Frites oder Kartoffeln). Gemüsebeilage mit 3,00 € Aufpreis.

Meat-Mix by Lukullion

Bifteki und Gyros Grill Schwein/Rind-Hack Fetafüllung Zwiebeln Zaziki Beilage	18,80
Lammfilets und Gyros Grill New Zealand Zwiebeln Kräuterbutter Zaziki Beilage	21,80
Rumpsteak und Gyros Grill Arg. Rind Kräuterbutter Zwiebeln Zaziki Beilage	20,80
Souvlaki und Gyros Grill Schweinefilet Zwiebeln Zaziki Beilage	16,80
Lammfilet und Kalbsleber Grill Kräuterbutter Zaziki Beilage	23,80
Rinderfilet und Gyros Grill Arg. Rind Kräuterbutter Zwiebeln Zaziki Beilage	22,80
Lammfilet, Rinderfilet und Gyros Grill Arg. Rind New Zealand Zwiebeln Zaziki Beilage	26,80

Alle Hauptgerichte inkl. Salat u. Wahlbeilage (Tomatenreis,
Pommes Frites oder Kartoffeln). Gemüsebeilage mit 3,00 € Aufpreis.

Lukullion-Platten ab 2 Personen

Lukullion-Platte 1
Gyros|Hackfrikadellen|Putenbrustfilet|Souvlaki

24,80 p.P.



Lukullion-Platte 2

Gyros|Rumpsteak|Bifteki „Feta“|Souvlaki

27,80 p.P.

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

Sides

Pommes Frites ✓	3,30
Frittiert Fry 'n Dip	
Saison-Gemüse ✓	5,50
Gebraten Saisonelles Gemüse Olivenöl	
Tomatenreis ✓	3,20
Erbsen Paprika Tomatensauce	
Kartoffeln ✓	4,50
Ofen Oregano Olivenöl	

Dips und Saucen

Metaxa-Sahnesauce ✓	3,80
Griechischer Metaxa Sahnesauce	
Zaziki-Dip (klein) ✓	2,50
Gr. Joghurt Dill Gurken Knoblauch Olivenöl	
Steak-Dip ✓	1,80
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“	22,80
Olivenöl Pikant Peperoni Olivenscheiben	
Garnelen „Weißwein“	22,80
Weißwein-Sahnesauce Knoblauch Butterreis	
Garnelen „Saganaki“	22,80
Überbacken Feta Tomatensauce Gartenkräuter Butterreis	
Fisch-Mix	27,80
Doradenfilet Calamaretti Garnelen Knoblauch Olivenöl Gemüse- und Kartoffelbeilage	
Alle Hauptgerichte inkl. Salat; Weitere Meeresgerichte auf der Empfehlung.	

Salate und Mehr

Griech. Bauernsalat ✓	12,80
Fetakäse Tomaten Gurken Paprika Peperoni Oliven Zwiebeln Olivenöl	
Puten-Salat ✓	14,80
Putenbrustfilet Eisberg Tomaten Gurken Paprika Oliven Möhren Zwiebeln Joghurt-Dressing	
Brokkoli überbacken ✓	10,80
Brokkoli Gouda Sahnesauce	
Puten-Pfanne	20,80
Pfanne Putenbrustfilet Frisches Gemüse 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	12,80
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 0,2 0,75l	27,80
Aromen von Pfirsich, Zitrusfrüchten und exotischen Früchten mit einem Hauch von Gewürzen im Hintergrund	
Alpha Estate „Syrah“	9,20
Rotwein Trocken Syrah Florini/Amynteon 0,2 0,75l	32,80
Kräftiges, komplexes Bukett, erdig, mit Waldbeeren- und Pflaumenaromen. Im Geschmack großzügig, voll, mit Vanille- und Mokkaaromen. Ausgewogene und diskrete Töne beim Abgang	
Palivou Estate „La Vie en Rosé“	7,80
Roséwein Trocken Moschofilero Peloponnes 0,2 0,75l	27,80
Domain Mega Spileo „Cuvée III“	8,80
Rotwein Trocken Agiorgitiko Cabernet Mavrodaphne 0,2 0,75l	29,80
Weitere weine in unserer Weinkarte oder auf Anfrage.	

Hausweine

Skouras Winery „Cuvé Prestige“	6,80
Trocken Weiß Rosé Rot Peloponnes 0,2 0,75 l	23,80
Markus Pfaffmann	7,20
Trocken Grauburgunder 0,2 0,75 l	25,80
Markus Pfaffmann	7,20
Trocken Weißburgunder 0,2 0,75 l	25,80
Geisser-Schweigen	7,80
Trocken Weißburgunder 0,2 0,75 l	27,80
Tsantali „Imiglykos“	6,50
Lieblich Weiß Rot 0,2 l	
Tsantali	6,50
Trocken Merlot Rot 0,2 l	
Retsina „Kechribari“	11,20
Trocken Weißwein Savatiano Roditis 0,5 l	

Alkoholfreies

Frucht-Schorlen	3,50
Apfel Maracuja Johannisbeere Rhababer Glas 0,3l	
Coca-Cola	3,30
Zero Mezzo Fanta Sprite 0,3l	
Mineralwasser Magnus	2,80
Feinperlig Still 0,2 0,7l	7,20
Säfte	3,30
Johannisbeer Orange Kirsch 0,3l	

Biere

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



Vita Malz
Flasche|0,33l

3,30

Alsterwasser
Pils|Sprite|0,3l|0,5l

3,00|
5,00

Ouzo, Tsipouro & Brandy

Aus Griechenland

Ouzo „Pilavas” Patras 38% vol. 2cl	2,50
Ouzo „Pilavas” Patras Auf Eis 38% vol. 4cl	5,20
Tsipouro „Dark Cave” Thessalien Tsililis 5 Jahre 40% vol. 2cl	8,50
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	19,8 0

Aperitif

Prosecco Martini Vino Frizzante 0,1l 0,75l	5,20 29,80
Aperol Spritz Aperol Prosecco Soda 0,2l	7,20
Hugo Prosecco Holundersirup Soda 0,2l	7,20
Lillet Berry Lillet Russian Wild Berry 0,2l	7,80

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€.

Flaschenweine aus Griechenland

„Der Wein ist unter den Getränken das *nützlichste*, unter den Arzneien das *schmackhafteste* und unter den Nahrungsmitteln das *angenehmste*.“

Plutarch, griechischer Schriftsteller



Weißweine

Costa Lazaridi „Amethystos“	34,80
Trocken Sauvignon Blanc Assyrtiko Semillion 0,75 l Aromen von Pfirsich, Zitrus und tropischen Früchten	
Karipidis Estate „Sauvignon Blanc“	36,80
Trocken Sauvignon Blanc Trikala 0,75 l Noten von Pfirsich, Zitrusfrüchten und exotische Früchte	
Alpha Estate „Sauvignon Blanc“	36,80
Trocken Sauvignon Blanc Florini Amynteon 0,75 l Geschmack: Stachelbeeren, Maracuja, Melone und Litschi	
Ktima „Biblia Chora“	36,80
Trocken Sauvignon Blanc Assyrtiko 0,75 l Bouquet von Ananas, Banane und Zitrone	
Nico Lazaridi „Magic Mountain“	48,80
Trocken Sauvignon Blanc 0,75 l Noten von mediterranen und exotischen Früchten	

Roséweine

Costa Lazaridi „Amethystos“	34,80
Trocken Cabernet Sauvignon Merlot 0,75 l Noten von Johannisbeere, Erdbeere und Himbeere	
Palivou Estate „La Vie en Rose“	27,80
Trocken Moschofilero Peloponnese 0,75 l Aromen von Granatapfel und wilden Waldfrüchten	
Pavlidis „Thema“	29,80
Trocken Tempranillo 0,75 l Süßer Abgang mit reichen roten Früchten	
Costa Lazaridi „Merlot“	34,80
Trocken Merlot 0,75 l Bouquet aus Erdbeeren und Zitronen	

Rotweine

Costa Lazaridi „Amethystos“	36,80
Trocken Cabernet Sauvignon Merlot Agiorgitiko 0,75 l Reichhaltiges Bouquet mit Aromen roter Früchte	
Alpha Estate „AXIA“	27,80
Trocken Syrah Xinomavro Florini Amynteon 0,75 l	



Im Bouquet harmonieren Pflaumen und Blaubeeren ideal mit Vanille, Pfeffer und Nelke. Vollmundig mit Holznoten versetzter Geschmack, ausgewogene Tannine, eine ausbalancierte Säure

Metochi Chromitsa „Abaton“ 64,80

Trocken|Agiorgitiko| 0,75 l

Noten von dunklen Beeren, Pfeffer im Duft und Vanillenoten.

Alpha Estate „Syrah“ 32,80

Trocken|Syrah|Florini/Amynteon|0,75 l

Kräftiges, komplexes Bouquet, erdig, mit Waldbeeren- und Pflaumenaromen. Im Geschmack großzügig, voll, mit Vanille- und Mokkaaromen. Ausgewogene und diskrete Töne beim Abgang

Biblia Chora „Ovilos“ 79,80

Trocken|Cabernet Sauvignon|0,75 l

Unvergleichliche Aromen von Waldbeeren, Karamell, Schokolade, Nüssen und Zedernholz

Nico Lazaridi „Magic Mountain“ 69,80

Trocken|Cabernet Sauvignon|Cabernet Franc|0,75 l

Nuancen von roten Beeren und griechischen Gewürzen

Metochi Chromitsa „Mount Athos“ 39,80

Trocken|Cabernet Sauvignon|Limnio|0,75 l

Würzige Noten von roten Waldbeeren, Vanille und getrocknete Früchte gut eingebundene Eiche

Kir Yianni „Dyo Elies“ 48,80

Trocken|Syrah|Merlot|Xinomavro|0,75 l

Aromen von Kirschen, Beeren und schwarzem Pfeffer kombiniert mit Noten von Vanille und Tabak, die von den Holzfässern stammen

Für weitere Flaschenweinen aus unserem Sortiment, fragen Sie gerne ihre Bedienung.