








KALTE GRIECHISCHE VORSPEISEN

Oliven und Peperoni 	6,80
Griechenland Olivenöl Oregano	
Zaziki 	5,20
Griechischer Joghurt Dill Gurke Knoblauch Olivenöl	
Auberginencreme 	5,20
Aubergine Mayonnaise Knoblauch Olivenöl	
Fetacreme 	5,80
Feta Paprika Olivenöl Peperoni Pikant	
Taramacreme	5,80
Fischrogen Olivenöl Brot Orangensaft	
Dip-Teller 	15,80
Zaziki Unsere 4 hausgemachten Cremes Oliven Peperoni	

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

WARMER VORSPEISEN VOM LAND U. MEER

Feta „überbacken“ 	9,80
Tomaten Peperoni Zwiebeln Paprika Olivenöl Oregano	
Garnelen „Olivenöl“	12,80
Olivenöl Peperoni Knoblauch Oliven Pikant	
Champignons „Bacon“	8,80
Baconmantel Eierhülle Frittiert Mayo-Knoblauch-Dip	
Peperoni „Gebraten“ 	9,80
Gebraten Peperoni Olivenöl Knoblauch Gartenkräuter	
Feta „Filo“ 	8,80
Feta Filo-Teigmantel-Kruste Frittiert Honig Sesam	
Zucchinifrikadellen 	8,20
Gebraten Zucchini Minze Gartenkräuter Zaziki-Dip	
Weinblätter „Dolmadakia“	8,80
Hackfleisch Reis Zitronen-Eiersauce Griechische Art	
Garnelen „Ouzo“	12,80
Gebraten Ouzo Sahneseauce	
Sardinen	8,80
Griechische Herkunft Knusprig Frittiert Zitrone Mayo-Knobi-Dip	
Feta „Saganaki“ 	9,80
Mehlpanade Gebraten Zaziki-Dip Auberginenmousse	
Oktopus „Grill“ 	22,80
Griechische Herkunft Grill Olivenöl Meersalz	

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



GRIECHISCHE KLASSIKER

Souvlaki Grill Schweinefilet Olivenöl Oregano Zaziki Beilage	17,80
Lammfilets Grill New Zealand Ca. 200 Gr. Kräuterbutter Zaziki Beilage	26,80
Bifteki Grill vom Schwein u. Rind Fetafüllung Zaziki Beilage	17,80
Kalbsleber Grill Deutsche Herkunft Zwiebeln Apfelstücke Beilage	23,80
Rinderfilet Grill Argentinien Ca. 220 Gr. Steakdip Beilage	33,80
Lammkoteletts Grill New Zealand Lamb Vom Karree Zaziki Beilage	27,80
Gyros Drehspieß Vom Schwein Zwiebeln Zaziki Beilage	16,80
Rumpsteak Grill Argentinien Ca. 250 Gr. Steakdip Beilage	26,80
Gyros „überbacken“ Goudakäse Metaxa-Sahnesauce Paprika Beilage	18,80
Schweinefilet „überbacken“ Goudakäse Metaxa-Sahnesauce Paprika Beilage	23,80

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

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

MEAT-MIX BY LUKULLION

Bifteki und Gyros Grill Schwein/Rind-Hack Fetafüllung Zwiebeln Zaziki Beilage	19,80
Lammfilets und Gyros Grill New Zealand Zwiebeln Kräuterbutter Zaziki Beilage	24,80
Rumpsteak und Gyros Grill Arg. Rind Kräuterbutter Zwiebeln Zaziki Beilage	24,80
Souvlaki und Gyros Grill Schweinefilet Zwiebeln Zaziki Beilage	17,80
Lammfilet und Kalbsleber Grill Kräuterbutter Zaziki Beilage	24,80
Rinderfilet und Gyros Grill Arg. Rind Kräuterbutter Zwiebeln Zaziki Beilage	25,80
Lammfilet, Rinderfilet und Gyros Grill Arg. Rind New Zealand Zwiebeln Zaziki Beilage	28,80

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



LUKULLION-PLATTEN AB 2 PERSONEN

Lukullion-Platte 1	25,80 p.P.
Gyros Hackfrikadellen Putenbrustfilet Souvlaki	
Lukullion-Platte 2	28,80 p.P.
Gyros Rumpsteak Bifteki „Feta“ Souvlaki	

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

SIDES

Pommes Frites ✓	3,50
Frittiert Fry `n Dip	
Saison-Gemüse ✓	5,50
Gebraten Saisonelles Gemüse Olivenöl	
Tomatenreis ✓	3,20
Erbsen Paprika Tomatensauce	
Kartoffeln ✓	5,80
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	17,80
Mehlpanade Frittiert Mayo-Knobi-Dip Tomtenreis	
Garnelen „Olivenöl“	24,80
Olivenöl Pikant Peperoni Olivenscheiben	
Garnelen „Weißwein“	24,80
Weißwein-Sahnesauce Knoblauch Butterreis	
Garnelen „Saganaki“	24,80
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 	13,80
Fetakäse Tomaten Gurken Paprika Peperoni Oliven Zwiebeln Olivenöl	
Puten-Salat 	15,80
Putenbrustfilet Eisberg Tomaten Gurken Paprika Oliven Möhren Zwiebeln Joghurt-Dressing	
Brokkoli überbacken 	10,80
Brokkoli Gouda Sahnesauce	
Puten-Pfanne	21,80
Pfanne Putenbrustfilet Frisches Gemüse Salat	

FÜR UNSERE KIDS

BIS 12 JAHREN

Gyros	10,80
Drehspieß Pommes Ketchup	
Hackfrikadellchen	10,80
Grill Schwein u. Rind Pommes Ketchup	
Puten-Nuggets	10,80
Grill Pommes Ketchup	
Lammfilets	13,80
Grill Pommes Ketchup	

INCL. EINER KLEINEN ÜBERRASCHUNG FÜR EUCH.



INSPIRATIONEN VON DER OINORAMA-WEINMESSE IN ATHEN 2022

ALPHA A ESTATE
Κ Τ Η Μ Α Α Λ Φ Α



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 „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 Mokkaaromen. Ausgewogene und diskrete Töne beim Abgang	
Palivou Estate „La Vie en Rosé“	8,80
Roséwein Trocken Moschofilero Peloponnes 0,2l 0,75l	29,80
Domain Mega Spileo „Cuvée III“	8,80
Rotwein Trocken Agiorgitiko Cabernet Mavrodaphne 0,2l 0,75l	29,80

WEITERE WEINE IN UNSERER WEINKARTE ODER AUF ANFRAGE.

HAUSWEINE

Skouras Winery „Cuvé Prestige“	6,80
Trocken Weiß Rosé Rot Peloponnes 0,2l 0,75l	23,80
Weingut Heinrich Vollmer	7,80
Trocken Grauburgunder 0,2l 0,75l	26,80
Tsantali „Imiglykos“	6,50
Lieblich Weiß Rot 0,2l	
Tsantali	6,50
Trocken Merlot Rot 0,2l	
Retsina „Kechribari“	11,20
Trocken Weißwein Savatiano Roditis 0,5l	



ALKOHOLFREIES

Frucht-Schorlen Apfel Maracuja Johannisbeere Rhababer Glas 0,3l	3,80
Coca-Cola Zero Mezzo Fanta Sprite 0,3l	3,50
Mineralwasser Magnus Feinperlig Still 0,2l 0,7l	2,80 7,20
Säfte Johannisbeer Orange Kirsch 0,3l	3,80
Vita Malz Flasche 0,33l	3,80

BIERE


Veltins Pilsener Pils Fassbier 0,3l 0,5l	3,80 5,80
Meisel`s Weißbier Fassbier 0,5l	5,80
Veltins alkoholfrei Flasche 0,33l	3,80
Meisel`s alkoholfrei Weißbier Flasche 0,5l	5,80
Alsterwasser Pils Sprite 0,3l 0,5l	3,60 5,60

OUZO, TSIPOURO & BRANDY AUS GRIECHENLAND

Ouzo „Pilavas“ Patras 38% vol. 2cl	2,80
Ouzo „Pilavas“ Patras Auf Eis 38% vol. 4cl	5,80
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	19,80

APERITIF

Prosecco Martini Vino Frizzante 0,1l 0,75l	5,20 29,80
Aperol Spritz Aperol Prosecco Soda 0,2l	7,50
Hugo Prosecco Holundersirup Soda 0,2l	7,50
Lillet Berry Lillet Russian Wild Berry 0,2l	7,50

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“	36,80
Trocken Sauvignon Blanc Assyrtiko Semillion 0,75 l Aromen von Pfirsich, Zitrus und tropischen Früchten	
Alpha Estate „Sauvignon Blanc“	38,80
Trocken Sauvignon Blanc Florini/Amynteon 0,75 l Geschmack: Stachelbeeren, Maracuja, Melone und Litschi	
Ktima „Biblia Chora“	38,80
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“	36,80
Trocken Cabernet Sauvignon Merlot 0,75 l Noten von Johannisbeere, Erdbeere und Himbeere	
Palivou Estate „La Vie en Rose“	29,80
Trocken Moschofilero Peloponnesische 0,75 l Aromen von Granatapfel und wilden Waldfrüchten	
Costa Lazaridi „Merlot“	37,80
Trocken Merlot 0,75 l Bouquet aus Erdbeeren und Zitronen	



ROTWEINE

Costa Lazaridi „Amethystos“	37,80
Trocken Cabernet Sauvignon Merlot Agiorgitiko 0,75 l Reichhaltiges Bouquet mit Aromen roter Früchte	
Alpha Estate „AXIA“	29,80
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.