



DIONI

Sehr geehrter Gast,

Wir begrüßen Sie herzlich in unserem Restaurant, das nach der Göttin Dioni (Ehefrau des Zeus) benannt ist.

Unser Ziel ist, dass Sie unsere griechischen Spezialitäten, die wir nach überlieferten Rezepten frisch für Sie zubereiten, in passender Atmosphäre und in Ruhe von Herzen genießen können und sich für einige Stunden wie die Götter des Olymp fühlen.

**Guten Appetit und καλή όρεξη!
wünscht Ihnen das Dioni-Team.**

Dear valued guest,

We welcome you to our restaurant, named after the goddess DIONI (wife of Zeus)

Our goal is that you enjoy our greek specialities, which we freshly prepare for you according to traditional recipes, in a suitable atmosphere, in peace and from the heart and feel like the gods of Olympus for a few hours..

The Dioni team wishes you bon appetit and καλή όρεξη!

ÖFFNUNGSZEITEN:

Montags - Ruhetag

Mittwoch-Freitag 11:30 - 14:30 Uhr
(warme Küche bis 14:00 Uhr)

Dienstag-Samstag 17:30 - 23:00 Uhr
(warme Küche bis 22:00 Uhr)

Sonntage & Feiertage

11:30 -14:30 Uhr & 17:30 Uhr-23:00 Uhr
(warme Küche 11:30 - 14.00 Uhr & 17:30 -
22:00Uhr)

OPENINGS-HOURS

Closed on Mondays

Wednesday - Friday 11:30 AM - 2:30 PM
(warm kitchen until 2:00 PM)

Tuesday - Saturday 5:30 PM - 11:00 PM
(warm kitchen until 10:00 PM)

Sundays & Major German Holidays

11:30 AM - 2:30 PM and 5:30 PM - 11:00 PM
(warm kitchen 11:30 - 2:00 PM -5:30 PM -
11:00 PM)





Vorspeisen Starters

Die griechischen Vorspeisen (Oretika oder Miza) fungieren als klassische Appetitanreger. Oft handelt es sich dabei um kleine Speisen mit Käse, Meeresfrüchten, Fisch oder Fleisch.

The greek appetizers (oretika o miza) act as classic appetizers. These are often small dishes with cheese, seafood, fish or meat.

- | | | |
|----|---|---------|
| 6 | Pita Challoumi
Pita mit Basilikum-Pesto, Challoumi-Käse und Tomate
<i>Pita Challoumi - Pita with basil pesto, challoumi and tomato</i> | 9,00 € |
| 7 | Tsatsiki
Joghurt griechische Art
<i>Tsatsiki / Greek style yoghurt</i> | 6,50 € |
| 10 | Dolmadakia
mit Reis gefüllte Weinblätter und Tsatsiki
<i>Dolmadakia - Vine leaves stuffed with rice and tsatsikie</i> | 8,20 € |
| 13 | Pita
warmes Fladenbrot
<i>Pita, warm flatbread</i> | 3,50 € |
| 14 | Knoblauchbrot
Baguette, gegrillt mit Kräuter-Öl und Knoblauch
<i>Garlic Bread - Baguette grilled with herb oil and garlic</i> | 4,50 € |
| 15 | Gegrillte Peperoni
mit Kräuter-Öl und Knoblauch
<i>Grilled Pepperoni - with herb oil and garlic</i> | 8,50 € |
| 16 | Gegrillte Peperoni
mit Sauce bearnaise
<i>with bearnaise Sauce</i> | 8,90 € |
| 17 | Gebackener Schafskäse
mit Tomaten, Peperoni und Zwiebeln
<i>Baked Feta Cheese - With tomatoes, pepperoni and onions</i> | 10,50 € |
| 18 | Saganaki
Schafskäse mit Honig und Sesam
<i>Saganaki - Feta cheese with honey and sesame</i> | 10,80 € |

Die in den jeweiligen Speisen und Getränke enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene, ersehen Sie auf dem Verzeichnis auf der letzten Seite dieser Karte.



Vorspeisen Starters

Die griechischen Vorspeisen (Orektika oder Míza) fungieren als klassische Appetitanreger.
Oft handelt es sich dabei um kleine mit Käse, Meeresfrüchten, Fisch oder Fleisch.

The Greek appetizers (orektiká or míza) act as classic appetizers
These are often small sishes with cheese, seafood, fish or meat.

- | | | |
|----|---|---------|
| 19 | Auberginen Spezial
mit Tomaten-Knoblauchsauce und mit Schafskäse überbacken
<i>Eggplants Special, With tomato-garlic sauce and baked with feta cheese</i> | 11,20 € |
| 20 | Zucchini-Chips
frittierte Zucchini-Chips mit Tsatsiki
<i>Zucchini-Chips - fried zucchini chips with tsatsiki</i> | 9,90 € |
| 21 | Garnelenspieße
Zwei Spiesse mit Knoblauchsauce
<i>Shrimp Skewers - Two skewers with garlic sauce</i> | 12,50 € |
| 22 | Baby Calamari
mit Knoblauch gebraten und mit Wein verfeinert
<i>Baby Calamari - Fried with garlic and refined with wine</i> | 13,20 € |
| 25 | Garnelen Saganaki
mit Tomatensauce und Schafskäse
<i>Shrimp Saganaki / With tomato sauce and feta cheese</i> | 15,50 € |
| 26 | Oktopus
Gegrillt und mit Vinaigrette verfeinert
<i>Octopus - Grilled and refined with vinaigrette</i> | 15,50 € |
| 29 | Vorspeisenteller klein
Chtipiti, dicke Bohnen, Dolmadakia, Oktopus-Salat, Schafskäse,
Tsatsiki, Gyros, Zwiebeln, dazu ein Fladenbrot
<i>Appetizer Plate small - Chipti, broad beans, dolmadakia, octopus salad,
feta cheese, tzatziki, gyros, onions, plus one flatbread</i> | 13,60 € |
| 30 | Vorspeisenplatte für zwei Personen
Chtipiti, dicke Bohnen, Dolmadakia, Oktopus-Salat, Schafskäse,
Tsatsiki, Gyros, Zwiebeln, dazu zwei Fladenbrote
<i>Appetizer Plate small - Chipti, broad beans, dolmadakia, octopus salad,
feta cheese, tzatziki, gyros, onions, plus two flatbreads</i> | 19,50 € |
| 31 | Vegetarische Platte
dazu ein Fladenbrot
<i>Vegetarian platter - Served with a flatbread</i> | 17,20 € |

Die in den jeweiligen Speisen und Getränken enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene, ersehen Sie auf dem Verzeichnis auf der letzten Seite dieser Karte.



Salate Salads

Sie möchten gerne etwas Leichtes oder etwas Erfrischendes an einem heißen Sommertag ?. Probieren Sie unsere frisch zubereiteten Salatvarianten.
Would you like something light or something refreshing on a hot summer day ?
Try our freshly prepared salad variations.

- | | | |
|----|--|---------|
| 35 | Dioni-Salat
Blattsalat, Hähnchenfleisch, Karotten, Ruccola, Tomaten, Walnuss mit gehobeltem Grana Padano und Balsamico Vinaigrette
<i>Dioni Salad / Leaf lettuce, chicken, carrots, rocket, tomatoes, walnuts, with shaved Grana Padano and balsamico vinaigrette</i> | 14,90 € |
| 38 | Garnelensalat
Blattsalat, Garnelen, Rucola und Balsamico Vinaigrette
<i>Shrimp salad - Leaf lettuce shrimp, arugula and balsamico vinaigrette</i> | 15,80 € |
| 39 | Griechischer Bauernsalat
Gurken, Oliven, Paprika, Peperoni, Schafskäse, Tomaten, Zwiebeln angemacht mit Olivenöl
<i>Greek Salad - Cucumbers, olives, peppers, pepperoni, feta cheese, tomatoes, onions, dressed with olive oil</i> | 12,90 € |
| 40 | Beilagen-Salat
Grüner Salat, Gurken, Karotten
<i>Side Salad - Green lettuce, cucumber, carrot</i> | 4,50 € |

Beilagen & Saucen Side Dishes & Sauces

- | | | |
|----|---|--------|
| 43 | Pommes frites - French fries | 4,00 € |
| 44 | Gemüserais - Vegetable rice | 4,00 € |
| 46 | Bratkartoffeln mit Speck - Fried potatoes with bacon | 5,00 € |
| 47 | Pommes Chips - Chips fries | 4,00 € |
| 49 | Knoblauch Kartoffeln - Garlic Potatoes | 4,50 € |
| 52 | Metaxa Sauce - Metaxa sauce | 4,00 € |
| 54 | Champignon Rahmsauce - Mushroom cream sauce | 4,00 € |
| 55 | Schafskäsesauce - Sheep cheese sauce | 4,00 € |
| 61 | Sauce Bearnaise - Bearnaise sauce | 4,00 € |
| 62 | Tsatsiki Extra - Extra Tsatsiki | 4,00 € |

Änderung der Beilagen bei Gerichten / Change of side dish for meals

Im Preis inbegriffen sind: / Included in the price are:

Pommes frites / Pommes Chips / Gemüserais
French fries / Chips fries / Vegetable rice

- | | |
|---|----------|
| Bratkartoffeln mit Speck - Fried potatoes with bacon | + 2,00 € |
| Knoblauch-Kartoffeln - Garlic potatoes | + 1,00 € |



Griechische Spezialitäten Greek Specialties

Die griechische Küche bietet eine reichhaltige Auswahl mediterraner Gemüsesorten, wie Paprika, Auberginen, Zwiebeln und Tomaten, die immer frisch vorhanden sind.

Greek cuisine offers a rich selection of mediterranean vegetables such as peppers, aubergines, courgettes, onions and tomatoes, which are always freshly available.

- | | | |
|----|--|---------|
| 64 | Gyros mit Tsatsiki
Schweinegeschneitztes vom Drehspieß mit Pommes frites und Salat
<i>Gyros with Tsatsiki - Sliced pork from the rotisserie with french fries, salad</i> | 17,90 € |
| 65 | Gyros überbacken
mit Käse überbacken auf Metaxa-Sauce, dazu Pommes frites und Salat
<i>Baked Gyros - Baked with cheese on Metaxa sauce with french fries, salad</i> | 18,90 € |
| 67 | Suzuki
Hackfleischröllchen mit Pommes frites und Salat
<i>Suzukia - Minced meat rolls with french fries and salad</i> | 16,30 € |
| 70 | Bifteki
Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, dazu Pommes frites, Salat
<i>Bifteki steak filled with feta cheese with french fries and salad</i> | 17,90 € |
| 71 | Bifteki DIONI
Hacksteak gefüllt mit Schafskäse auf Metaxa-Sauce, Pommes frites und Salat
<i>Bifteki DIONI - Minced steak filled with feta cheese on Metaxa sauce with french fries and salad</i> | 18,90 € |
| 73 | Moussaka
Aubergine-Kartoffel-Hackfleisch Auflauf mit Bechamelsauce und Salat
<i>Mousaka - Eggplant-potato-minced meat casserole with bechamel sauce and side salad</i> | 18,90 € |
| 74 | Vegetarische Moussaka
Gemüseauflauf mit Aubergine, Zucchini, Paprika, Karotte, Fetakäse, mit Bechamelsauce und Salat
<i>Vegetable casserole with eggplant, zucchini, bell pepper, carrot, feta cheese, with bechamel sauce and side salad</i> | 18,90 € |

Die in den jeweiligen Speisen und Getränke enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene, ersehen Sie auf dem Verzeichnis auf der letzten Seite dieser Karte.



Griechische Spezialitäten Greek Specialties

Die griechische Küche blickt auf eine lange Tradition zurück: bereits im antiken Griechenland finden sich Elemente, welche die griechische Küche auch heute noch prägen.

Greek cuisine can look back on a long tradition: as far back as ancient Greece there are elements that still characterize Greek cuisine today.

- | | | |
|-----|---|---------|
| 110 | Hähnchenspiess
mit Paprika und Zwiebeln, dazu Pommes frites und Salat
<i>Chicken Skewer - With peppers an onions, served with french fries and salad</i> | 18,50 € |
| 111 | Lendenspiess natur
mit Pommes frites und Salat
<i>Sirloin Skewer - With french fries and salad</i> | 19,20 € |
| 115 | Lendenspiess
mit Champignon-Rahmsauce, Pommes fites und Salat
<i>Sirloin Skewer - With mushroom cream sauce, french fries, salad</i> | 22,20 € |
| 116 | Lendenspiess
mit Schafskäsesauce, Pommes frites und Salat
<i>Sirloin Skewer - With feta cheese sauce, french fries, salad</i> | 22,20 € |
| 117 | Lendenspiess
mit Sauce bearnaise, Pommes frites und Salat
<i>Sirloin Skewer - With sauce bearnaise, french fries and salad</i> | 22,20 € |
| 120 | Souvlakia
Schweinefleischspiesse mit Tsatsiki, Pommes frites und Salat
<i>Souvlakia - Pork skewers with tatsiki, french fries and salad</i> | 16,60 € |

Pfännchen Pan Dishes

- | | | |
|-----|---|---------|
| 121 | Gyros-Pfännchen Metaxa-Sauce
mit Pommes frites und Salat
<i>Gyros Pan Metaxa Sauce - With french fries and salad</i> | 18,90 € |
| 122 | Hähnchenbrust-Pfännchen Metaxa-Sauce
mit Pommes frites und Salat
<i>Chicken breast Pan Metaxa Sauce - With french fries and salad</i> | 18,90 € |
| 124 | Hähnchenbrust-Pfännchen Schafskäsesauce
mit Pommes frites und Salat
<i>Chicken breast Pan Sheep´s Cheese Sauce - with french fries and salad</i> | 18,90 € |
| 130 | Rinderleber-Pfännchen Metaxa-Sauce
mit Pommes frites und Salat
<i>Beef Liver Pan Metaxa Sauce - With french fries and salad</i> | 18,60 € |



Fleischgerichte Rind Meat Dishes Beef

Neben Schaf- und Ziegenfleisch wird in der griechischen Küche auch ein großer Anteil an Schweine- und Rindfleisch verzehrt. Bei uns erhalten Sie bestes Fleisch vom Black Angus Rind.

In addition to sheep and goat meat, a large proportion of pork and beef is also consumed in Greek cuisine. With us you get the best Black Angus beef.

- | | | |
|----|--|---------|
| 75 | Rinderleber
mit Tsatsiki, dazu Pommes frites und Salat
<i>Beef Liver - With Tsatsiki, french fries and salad</i> | 16,90 € |
| 81 | Rinderleber Spezial
mit Röstzwiebeln, dazu Pommes frites und Salat
<i>Beef Liver - With roasted onions and salad</i> | 17,20 € |
| 82 | Rumpsteak
mit Kräuterbutter dazu Pommes Chips und Salat
<i>Rumpsteak with herb butter, chips fries and salad</i> | 26,90 € |
| 83 | Rumpsteak mit Röstzwiebeln
dazu Pommes Chips und Salat
<i>Rumpsteak with roasted onions, chips fries and salad</i> | 27,90 € |
| 85 | Rumpsteak mit Sauce béarnaise
dazu Pommes chips und Salat
<i>Rumpsteak with Béarnaise sauce, chips fries and salad</i> | 28,50 € |
| 86 | Rinderfilet mit Kräuterbutter
mit Gemüseris und Salat
<i>Beef Fillet with herb butter - with vegetable rice and salad</i> | 30,80 € |
| 89 | Surf & Turf
Rumpsteak und Garnelen mit Kräuterbutter dazu Pommes chips und Salat
<i>Surf & Turf - Rump steak and prawns with herb butter, chips fries and salad</i> | 31,80 € |



Die in den jeweiligen Speisen und Getränken enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene, ersehen Sie auf dem Verzeichnis auf der letzten Seite dieser Karte.



Fleischgerichte vom Lamm Meat Dishes Lamb

Griechenland besitzt mit fast 5 Millionen Tieren den größten Ziegenbestand Europas und so finden sich in der griechischen Küche schon immer auch Gerichte mit Ziegen- und Lammfleisch.

With almost 5 million animals, Greece has the largest population of goats in Europe and greek cuisine has always included dishes with goat lamb meat.

Lamm vom Grill Grilled Lamb

- | | | |
|----|--|---------|
| 76 | Paidakia Lammkrone
Lammkotelett mit Knoblauch-Kartoffeln und Salat
<i>Paidakia Rack of Lamb - Lamb chops with garlic potatoes and salad</i> | 29,20 € |
| 78 | Lammspiesse
mit Knoblauch-Kartoffeln und Salat
<i>Lamb Skewers - With garlic potatoes and salad</i> | 25,50 € |
| 79 | Lammfilet
mit Knoblauch-Kartoffeln und Salat
<i>Lamb-Fillet - With garlic potatoes and salad</i> | 27,50 € |
| 80 | Lamm-Grillteller
Lammkotelett, Lammsteak, Lammspieß und Lammfilet, mit Tsatsiki, dazu Knoblauch-Kartoffeln und Salat
<i>Lamb Grill Plate - Lamb chops, lamb steak, lamb skewers and lamb fillet with tsatsiki, with garlic potatoes and salad</i> | 30,90 € |

Lamm aus dem Ofen Lamb from the Oven

- | | | |
|-----|--|---------|
| 145 | Juwetsi Lamm-Hinterhaxe
mit Pommes chips und Salat
<i>Juwetsi Lamb Hind Knuckle - With chips fries and salad</i> | 18,90 € |
| 146 | Juwetsi Lamm-Hinterhaxe
mit Kritharaki (griechische Reismudeln) und Salat
<i>Juwetsi Lamb Hind Knuckle - with Kritharaki (Greek rice noodles) and salad</i> | 18,90 € |

Sonstige Fleischgerichte Other Meat Dishes

- | | | |
|-----|--|---------|
| 155 | Schnitzel Wiener Art
Schweineschnitzel paniert, dazu Pommes frites und Salat
<i>Schnitzel Vienneise Style - Breaded pork schnitzel with french fries and salad</i> | 15,20 € |
| 156 | Rahmschnitzel
Schweineschnitzel paniert mit Champignon-Rahmsauce, Pommes, Salat
<i>Cream Schnitzel - Breaded pork schnitzel with mushroom cream sauce, french fries and salad</i> | 16,50 € |
| 157 | Hähnchenbrust-Filet
vom Grill, dazu Tsatsiki, Gemüsereis und Salat
<i>Chicken breast Fillet - From the grill, with tsatsiki, vegetable rice and salad</i> | 18,20 € |



Mix-Teller Mix Plates Rum

Das wichtigste Charakteristikum der griechischen Küche ist, dass es beim Essen nicht nur um das Essen selbst geht, sondern dabei in geselliger Runde mit Familie & Freunden zu sein.

The most important characteristic of Greek cuisine is that eating is not just about the food itself, but about being in the company of family and friends.

- | | | |
|-----|---|---------|
| 98 | Spezial-Teller | 23,50 € |
| | Lammkotelett, Schweinesteak, Souvlaki, Suzuki, Gyros, Tsatsiki, Pommes, Salat
<i>Special Plate - Lamb chops, pork steak, souvlaki, suzukia, gyros, tsatsiki, french, fries, salad</i> | |
| 100 | Zorbas-Teller | 19,70 € |
| | Bifteki, Souvlaki, Gyros, Tsatsiki, dazu Pommes frites und Salat
<i>Zorbas Plate - Bifteki, souvlaki, gyros, tsatsiki, with french fries and salad</i> | |
| 103 | Überraschungs-Teller | 21,90 € |
| | Lassen Sie sich von uns überraschen - dazu Pommes frites und Salat
<i>Surprise Plate - Let us surprise you - with french fries and salad</i> | |
| 105 | Kreta-Teller | 19,20 € |
| | Souvlaki, Suzuki, Gyros, Tsatsiki, dazu Pommes frites und Salat
<i>Kreta Plate - Souvlaki, suzukia, gyros, tsatsiki with french fries & salad</i> | |
| 106 | Plaka-Teller | 18,90 € |
| | Rinderleber, Suzuki, Gyros, Tsatsiki, dazu Pommes frites und Salat
<i>Plaka Plate - Beef liver, pork steaks, gyros, tsatsiki, with french fries, salad</i> | |
| 108 | Efira-Teller mit Schafskäsesauce | 23,90 € |
| | Hähnchenfilet, Lammfilet und Rinderfilet, Gemüsereis, Salat
<i>Efira Plate, Feta Cheese Sausc - Chicken fillet, lamb fillet, beef fillet with vegetable rice and salad</i> | |
| 109 | Dioni-Teller | 29,20 € |
| | Lammfilet, Rinderfilet, Rumpsteak, Schweinefilet, Bratkartoffeln mit Speck und Salat
<i>Dioni-Plate - Lamb fillet, beef fillet, rump steak, pork fillet, fried potatoes with bacon and salad</i> | |

Mix-Platten / Mix Platters für 2 Personen / for Two

- | | | |
|-----|--|---------|
| 135 | Lefkas-Platte | 45,00 € |
| | Schweinesteaks, Souvlaki, Suzuki, Gyros, Tsatsiki, Pommes Chips, Bauernsalat
<i>L-Platter. Pork steaks, souvlaki, suzukia, gyros, tsatsiki, chips fries & greek salad</i> | |
| 137 | Parga-Platte | 54,00 € |
| | Bifteki, Hähnchensteak, Rinderfilets, Schweinefilets auf Metaxa-Sauce, dazu Pommes Chips und ein Bauernsalat
<i>Parga Platter - Pork steaks, ouvlaki, suzukia, gyros, tsatsiki, chips fries, greek salad</i> | |
| 138 | Hellas-Platte | 59,00 € |
| | Hähnchensteaks, Lammssteaks, Rinderfilets, Rumpsteaks, Sauce bernaise dazu Pommes Chips und ein Bauernsalat
<i>Hellas Platter - Chicken steaks, lamb steaks, beef fillets, rump steaks on sauce bearnaise, with chips fries and greek salad</i> | |



Fischspezialitäten Fish Specialties

Die griechische Küche ist geprägt durch die geografische Besonderheiten des Landes. Im küstenreichen Griechenland hat Fischfang von Alters her immer eine große Rolle gespielt.

Greek cuisine is shaped by the geographical features of the country.
In coastal Greece, fishing has always played an important role since ancient times.

- | | | |
|-----|--|--------------------|
| 170 | Black Tiger Garnelen aus der Pfanne | 25,90 € |
| | mit Tomaten-Knoblauchsauce und Schafskäse, Gemüserais, Salat
<i>Pan-fried Black Tiger Prawns - With tomato-garlic sauce, feta cheese, vegetable rice an salad</i> | |
| 171 | Black Tiger Garnelen vom Grill | 25,20 € |
| | dazu Gemüserais und Salat
<i>Grilled Black Tiger Prawns - With vegetable rice and salad</i> | |
| 172 | Calamari gebraten | 19,50 € |
| | hausgemachte Calamari-Ringe mit Tsatsiki, Gemüserais, Salat
<i>Fried Calamari - Homemade calamari rings with tsatsiki and with vegetable rice, salad</i> | |
| 174 | Tropenzunge gegrillt | 19,20 € |
| | mit Tsatsiki, dazu Gemüserais und Salat
<i>Grilled Tropical Tongue - With Tsatsiki, served with vegetable rice and salad</i> | |
| 175 | Tropenzunge gegrillt | 19,50 € |
| | mit Zitronensauce, dazu Gemüserais und Salat
<i>Grilled Tropical Tongue - With Lemon sauce, served with vegetable rice and salad</i> | |
| 177 | Calamari gegrillt | 19,50 € |
| | Calamari mit Tsatsiki, dazu Gemüserais und Salat
<i>Grilled Calamari - Calamari with tsatsiki, served with vegetable rice and salad</i> | |
| 179 | Lachsfilet vom Grill | 24,80 € |
| | dazu Gemüserais und Salat
<i>Grilled Salmon Fillet - With vegetable rice and salad</i> | |
| 180 | Fischplatte | pro Person 29,90 € |
| | Black Tiger Garnelen, gegrillte Calamari, Lachsfilet, Tropenzunge, dazu Gemüserais und Salat
<i>Fish Platter - Black tiger prawns, grilled calamari, salmon fillet, tropical tongue, with vegetable rice an salad</i> | |

Die in den jeweiligen Speisen und Getränke enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene, ersehen Sie auf dem Verzeichnis auf der letzten Seite dieser Karte.



Kindergerichte Children´s Meals

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre / For our little up to 12 years

164	Hähnchenbrust-Filet dazu Pommes frites / <i>Chicken breast Filet - With french fries</i>	9,90 €
165	Souvlaki-Spiess dazu Pommes frites / <i>Chicken breast Filet - With french fries</i>	9,90 €
166	Gyros dazu Pommes frites / <i>Chicken breast Filet - With french fries</i>	9,90 €
167	Kinderschnitzel „Wiener Art“ Schweineschnitzel paniert, dazu Pommes frites <i>Children´s Schnitzel Viennese Style - Breaded pork schnitzel with french fries</i>	9,90 €

Desserts

Griechenland ist ein Land mit einer großen Auswahl an Süßigkeiten. Joghurt mit Honig ist ein weit verbreitetes und sehr beliebtes griechisches Dessert.

Greece is a country with a wide variety of sweets. Yoghurt with honey is a common and very popular Greek dessert.

Joghurt Griechische Art mit Honig und Walnüssen - <i>Greek Style Yoghurt - With honey and walnuts</i>	5,80 €
Galaktobourekó Mit Filo-Teig umhüllter Griespudding, dazu Vanilleeis & Sahne <i>Semolina pudding coated in filo pastry with vanilla ice cream & cream</i>	6,80 €
Halwa-Eis Mus aus Öl-Samen und Honig, weiterverarbeitet zu leckerer Eiscreme <i>Mush made from oil seeds and honey, processed into delicious ice cream</i>	7,20 €
Sokolatopita Warmer Schokokuchen nach griechischer Art und Sahne <i>Socolatopia - Greek style warm chocolate cake & cream</i>	7,60 €
Dioni-Dessert Lassen Sie sich von uns überraschen - <i>Dioni Dessert - Let us surprise you</i>	12,60 €
Amarena-Becher Vanille-Eis mit Amarena-Kirschen und Sahne <i>Amarena Sundae - Vanilla ice cream with amarena cherries and whipped cream</i>	7,20 €
Himbeer Becher Vanille-Eis mit heißen Himbeeren <i>Raspberry Sundae - Vanilla ice cream with hot raspberries</i>	6,90 €
Schoko-Becher Vanille-Eis mit Schokoladen-Sauce <i>Chocolate Sundae - Vanilla ice cream with chocolate sauce</i>	6,90 €
Gemischter Eisbecher Verschiedene Eissorten und Sahne <i>Mixed Cup of Ice Cream-Different types of icecream & whipped cream</i>	5,20 €



Heisse Getränke Warm Drinks

Tasse Kaffee - <i>Cup of Coffee</i>	3,00 €
Milchkaffee - <i>Milk Coffee</i>	3,50 €
Cppuccino	3,50 €
Espresso	2,50 €
Espresso Doppio - <i>Espresso double</i>	3,50 €
Latte Macchiato	3,60 €
Griechischer Mocca - <i>Greek Mocha</i>	3,20 €
Glas Tee Glass of Tea verschiedene Sorten / <i>different sorts-</i>	3,00 €

Alkoholfreie Getränke Soft Drinks

	0,2 l.	0,4 l.
Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Fanta / Sprite / Mezzo-Mix	3,40 €	4,80 €
Bitter-Lemon	3,40 €	4,80 €
Saftschorle - <i>Juice Spritzer</i>	3,40 €	4,80 €
Apfelsaft - <i>Apple juice</i>	3,40 €	4,80 €
Orangensaft - <i>Orange juice</i>	3,40 €	4,80 €
Traubensaft rot - <i>Grape juice red</i>	3,40 €	4,80 €
Bananennektar <i>Banana nectar</i>	3,40 €	4,80 €
Johannisbeernektar <i>Currant nectar</i>	3,40 €	4,80 €
Kirschnektar - <i>Cherry nectar</i>	3,40 €	4,80 €
Maracujanektar - <i>passion fruit nectar</i>	3,40 €	4,80 €
Odenwald-Quelle Mineralwasser Classic <i>Carbonated Mineralwater</i>	0,25 l.Fl. 0,75 l.Fl.	2,90 € 6,00 €
Odenwald-Quelle Mineralwasser Naturelle <i>Mineralwater non-carbonate</i>	0,25 l.Fl. 0,75 l.Fl.	2,90 € 6,00 €



Biere vom Fass Beer from the Barrel

	0,3 l.	0,4 l.
Eichbaum Ureich Premium Pils	4,20 €	4,80 €
Radler - <i>Shandy</i>	4,20 €	4,80 €
Cola-Bier - <i>Cola-Beer</i>	4,20 €	4,80 €

	0,3 l.	0,5 l.
Hefeweizen - <i>Wheat Beer</i>	4,40 €	5,00 €
Weizen Mix - <i>Wheat Mix</i>	4,40 €	5,00 €





Flaschenbiere Bottled Beers

Eichbaum Kristall-Weizen - <i>Crystal Wheat</i>	0,5 l.	5,00 €
Eichbaum Hefeweizen dunkel - <i>Dark Wheat</i>	0,5 l.	5,00 €
Hefeweizen alkoholfrei - <i>Non alcoholic Wheat Beer</i>	0,5 l.	5,00 €
Eichbaum Ureich alkoholfrei - <i>Pils non alcoholic</i>	0,33 l.	4,20 €

WEINE WINES

Bitte fragen Sie auch nach unserer Weinkarte mit weiteren Qualitätsweinen.
Please also ask about our wine list with other quality wines.

Offene Weissweine White wines by the Glass

	0,2 l.	0,5 l.
DEMESTICA Tafelwein, trocken - <i>Table wine, dry</i>	5,90 €	10,90 €
IMIGLYKOS Tafelwein, lieblich - <i>Table wine, sweet</i>	5,90 €	10,90 €
MAKEDONIKOS Tafelwein, halbtrocken - <i>Table wine semi dry</i>	5,90 €	10,90 €
RETSINA Tafelwein geharzt, trocken - <i>Table wine resinated, dry</i>	5,90 €	10,90 €
LIMNOS Qualitätslikörwein aus edlem Muskat, süß <i>Quality liqueur-wine made from fine nutmeg, sweet</i>	6,50 €	11,20 €
WEINSCHORLE - <i>Wine spritzer</i>	4,50 €	7,40 €

Offene Rotweine Red Wines by the Glass

DEMESTICA Tafelwein, trocken - <i>Table wine, dry</i>	5,90 €	10,90 €
IMIGLYKOS Tafelwein, lieblich - <i>Table wine, sweet</i>	5,90 €	10,90 €
MAKEDONIKOS Tafelwein, halbtrocken - <i>Table wine semi dry</i>	5,90 €	10,90 €
NAOUSSA Qualitätswein, trocken - <i>Quality wine, dry</i>	6,30 €	11,00 €
MAVRODAPHNE Qualitätslikörwein - <i>quality liqueur wine</i>	6,50 €	11,20 €

Offene Roséweine Rosé Wines by the Glass

IMIGLYKOS Tafelwein, lieblich - <i>Table wine, sweet</i>	5,90 €	10,90 €
ROSÈ Tafelwein, trocken - <i>Table wine, dry</i>	5,90 €	10,90 €

Die in den jeweiligen Speisen und Getränken enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene, ersehen Sie auf dem Verzeichnis auf der letzten Seite dieser Karte.



Aperitifs Appetizers

Campari - Orange oder Soda / <i>Orange or Soda</i>	5,70 €
Martini - Bianco oder Rosso / <i>Bianco or rosso</i>	5,50 €
Aperol Spritz	7,20 €
Hugo	7,20 €

Sekt Sparkling Wine

Glas Sekt - <i>Glass of sparkling wine</i>	0,1 l.	4,20 €
Asti Spumante Cinzano	0,2 l.Fl.	6,80 €
Fuerst von Metternich	0,2 l.Fl.	7,50 €
Asti Spumante Cinzano	0,75 l.Fl.	23,00 €
Fuerst von Metternich	0,75 l.Fl.	25,00 €
Moet Chandon Ice Imperial Champagner	0,75 l.Fl.	150,00 €

Spirituosen 2 cl. Spirits

Metaxa 5*	3,00 €
<i>Griechischer Brantwein 38 Vol.% - Greek Brandy 38% ABV</i>	
Metaxa 7*	3,30 €
<i>Griechischer Brantwein 40 Vol.% - Greek Brandy 40% ABV</i>	
Metaxa Very Old	6,80 €
<i>Griechischer Brantwein 40 Vol.% - Greek Brandy 40% ABV</i>	
Ouzo	2,50 €
<i>Griechischer Anisschnaps 38 Vol.% - Greek Anis liquor 38%ABV</i>	
Tsipouro	3,00 €
<i>Griech. Tresterbrand 44 Vol.% Greek pomace brandy 44% ABV</i>	
Ouzo Pilawa auf Eis - on Ice	3,10 €
Amarula Sahnelikör 17 Vol.% - <i>Cream Liqueur 17% ABV</i>	3,00 €
Fernet Branca 40 Vol.% 40% ABV	3,00 €
Jägermeister 38 Vol.% 38% ABV	3,00 €
Ramazotti 30 Vol.% 30% ABV	3,50 €
Williams Birne 40 Vol.% 40% ABV	3,00 €
Wodka 37,5 Vol. % 37,5 % ABV	3,00 €