



DIONI



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 god
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)

OPENING-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 AM - 2:00 PM
and 5:30 PM -10:00 PM)



Mittagskarte

Mittwoch bis Freitag außer an Feiertagen

Fleischgerichte

Pork+ Dishes

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

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

- | | | |
|-----|--|---------|
| 505 | Spiess mit Tsatsiki
dazu Pommes frites und Salat
<i>Skewer with Tsatsiki, served with french fries and salad</i> | 12,20 € |
| 506 | Spiess mit Schafskäse überbacken
dazu Pommes frites und Salat
<i>Skewer baked with Sheep Cheese, served with french fries and salad</i> | 12,50 € |
| 507 | Spiess mit Metaxa-Sauce
dazu Pommes frites und Salat
<i>Skewer with Metaxa Sauce, served with french fries and salad</i> | 12,50 € |
| 523 | Schweinefilet mit Kräuterbutter
dazu Pommes frites und Salat
<i>Pork Fillet with herb Butter - served with french fries and salad</i> | 12,80 € |
| 524 | Schweinefilet mit Schafskäsesauce
dazu Pommes frites und Salat
<i>Pork Fillet with Sheep Cheese Sauce, served with french fries and salad</i> | 13,00 € |
| 552 | Schweinefilet mit Champignon-Rahmsauce
dazu Pommes frites und Salat
<i>Pork Fillet with Mushroom Cream Sauce, served with french fries and salad</i> | 13,00 € |
| 534 | Schnitzel „Wiener Art“
Schweineschnitzel paniert, dazu Pommes frites und Salat
<i>Schnitzel viennese Style / breaded pork schnitzel, served with french fries, salad</i> | 11,80 € |
| 554 | Rahmschnitzel
Schweineschnitzel paniert mit Champignon-Rahmsauce,
dazu Pommes frites und Salat
<i>Cream Schnitzel / breaded pork schnitzel with mushroom cream sauce,
Served with french fries and salad</i> | 12,80 € |

Leber-Gerichte

Liver Dishes

- | | | |
|-----|---|---------|
| 555 | Kalbsleber mit Tsatsiki
dazu Pommes frites und Salat
<i>Calf Liver with tsatsiki, french fries and salad</i> | 14,20 € |
| 556 | Kalbsleber Spezial
mit Röstzwiebeln dazu Pommes frites und Salat
<i>Calf liver Special with roasted onions, french fries and salad</i> | 14,30 € |
| 557 | Kalbsleber-Pfännchen Metaxa-Sauce
dazu Pommes frites und Salat
<i>Calf Liver Pan Metaxa Sauce with french fries and salad</i> | 15,20 € |

Mittagskarte

Mittwoch bis Freitag außer an Feiertagen

Mix-Teller

Mix Plates

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 und Freunden zu sein.

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

- | | | |
|-----|--|---------|
| 509 | Mix-Teller mit Leber | 13,20 € |
| | dazu Gyros, Tsatsiki, Pommes frites und Salat | |
| | <i>Mix-Plate-Liver with gyros, tzatziki, served with french fries and salad</i> | |
| 510 | Mix-Teller mit Hacksteak | 12,80 € |
| | dazu Gyros, Tsatsiki, Pommes frites und Salat | |
| | <i>Mix-Plate Ground Steak with Gyros, Tsatsiki, served with french fries and salad</i> | |
| 511 | Mix-Teller mit Schweinesteak | 12,80 € |
| | dazu Gyros, Tsatsiki, Pommes frites und Salat | |
| | <i>Mix Plate Pork Steak with gyros, tsatsiki, served with french fries and salad</i> | |
| 512 | Gyros mit Tsatsiki | 12,50 € |
| | Schweinegeschnetzeltes vom Drehspieß dazu Pommes frites und Salat | |
| | <i>Gyros with tsatsiki / liced Pork from the rotisserie, served with french fries, and salad</i> | |
| 513 | Gyros mit Käse überbacken | 13,50 € |
| | mit Metaxa Sauce, dazu Pommes frites und Salat | |
| | <i>Baked Gyros with cheese on Metaxa sauce, served with french fries and salad</i> | |
| 514 | Gyros-Pfännchen mit Metaxa-Sauce | 13,10 € |
| | dazu Pommes frites und Salat | |
| | <i>Gyros Pan with Metaxa Sauce, served with french fries and salad</i> | |
| 515 | Bifteki | 11,50 € |
| | Hacksteak gefüllt mit Schafskäse dazu Pommes frites und Salat | |
| | <i>Minced meat filled with feta cheese, served with french fries and salad</i> | |
| 516 | Bifteki Dioni | 13,00 € |
| | Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, darüber Metaxa-Sauce, dazu Pommes frites und Salat | |
| | <i>Minced meat filled with feta cheese on Metaxa sauce, served with french fries and salad</i> | |
| 517 | Zwei Hacksteaks mit Tsatsiki | 12,30 € |
| | dazu Pommes frites und Salat | |
| | <i>Two Ground Steaks with tsatsiki, served with french fries and salad</i> | |

Die in den Jeweiligen Speisen und Getränke enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie dem Verzeichnis auf der letzten Seite dieser Karte.

Mittagskarte

Mittwoch bis Freitag außer an Feiertagen

Fleischgerichte 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 and lamb meat.

- | | | |
|-----|---|---------|
| 570 | Lammspiess
dazu Pommes Chips und Salat
<i>Lamb skewer with chips fries and salad</i> | 15,20 € |
| 572 | Lammfilet
dazu Pommes Chips und Salat
<i>Lamb Fillet with chips fries and salad</i> | 17,20 € |

Fleischgerichte Geflügel

Poultry Dishes

- | | | |
|-----|--|---------|
| 560 | Hähnchenbrust-Filet Tsatsiki
dazu Pommes frites und Salat
<i>Fillet of chicken breast, Tsatsiki, served with french fries and salad</i> | 12,20 € |
| 581 | Hähnchenbrust-Filet Champignon-Rahmsauce
dazu Pommes frites und Salat
<i>Fillet of chicken breast with mushroom cream sauce, served with french fries and salad</i> | 12,90 € |

Fischspezialitäten

Fish Specialties

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

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

- | | | |
|-----|--|---------|
| 525 | Tropenzunge gegrillt
mit Tsatsiki, dazu Gemüserieis und Salat
<i>Grilled Tropical Tongue with Tsatsiki served with vegetable rice and salad</i> | 12,20 € |
| 527 | Calamari gebraten
hausgemachte Calamari-Ringe mit Tsatsiki, dazu Gemüserieis und Salat
<i>Grilled Calamari / Calamari Rings with Tsatsiki, served with vegetable rice and salad</i> | 12,20 € |



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 god
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)

OPENING-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 AM - 2:00 PM -5:30 PM -
10:00 PM)





Vorspeisen Starters

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

The greek appetizers (orektika a meze) act as classical 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 cheese and tomato</i> | 10,20 € |
| 7 | Tsatsiki
Joghurt griechische Art, mit Knoblauch und Gurke
<i>Tsatsiki/Greek style yoghurt, with garlic and cucumber</i> | 6,90 € |
| 10 | Dolmadakia
mit Reis gefüllte Weinblätter und Tsatsiki
<i>Dolmadakia / Vine leaves stuffed with rice and tsatsiki</i> | 8,50 € |
| 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> | 5,20 € |
| 15 | Gegrillte Peperoni
mit Kräuter-Öl und Knoblauch
<i>Grilled Pepperoni / with herb oil and garlic</i> | 8,90 € |
| 16 | Gegrillte Peperoni
mit Sauce bearnaise
<i>Grilled Pepperoni / with bearnaise Sauce</i> | 9,50 € |
| 17 | Gebackener Schafskäse
mit Tomaten, Peperoni und Zwiebeln
<i>Baked Feta Cheese / with tomatoe, pepperoni and onion</i> | 10,90 € |
| 18 | Saganaki
Schafskäse mit Honig und Sesam
<i>Saganaki / Feta cheese with honey and sesame</i> | 11,20 € |

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



Vorspeisen Starters

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

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

- | | | |
|----|---|---------|
| 19 | Auberginen Spezial
mit Tomaten-Knoblauchsauce und Schafskäse überbacken
<i>Eggplants Special, With tomato-garlic sauce and baked with feta cheese</i> | 12,30 € |
| 20 | Zucchini-Chips
frittierte Zucchini-Chips mit Tsatsiki
<i>Zucchni-Chips / fried zucchini chips with tsatsiki</i> | 9,90 € |
| 21 | Garnelenspieße
Zwei Spiesse mit Knoblauchsauce
<i>Shrimp Skewers / Two skewers with garlic sauce</i> | 12,80 € |
| 22 | Baby Calamari
mit Knoblauch gebraten und Wein verfeinert
<i>Baby Calamari / Fried with garlic and refined with wine</i> | 13,80 € |
| 25 | Garnelen Saganaki
mit Tomatensauce und Schafskäse
<i>Shrimp Saganaki / with tomato sauce and feta cheese</i> | 17,20 € |
| 26 | Oktopus
Gegrillt mit Vinaigrette verfeinert
<i>Octopus / Grilled and refined with vinaigrette</i> | 17,20 € |
| 29 | Vorspeisenteller klein
Chtipiti, dicke Bohnen, Dolmadakia, Oktopus-Salat, Schafskäse, Tsatsiki, Gyros, Zwiebeln, dazu ein Fladenbrot
<i>Appetizer Plate small / Chtipiti, broad beans, dolmadakia, octopus salad, feta cheese, tzatziki, gyros, onions, served with one flatbread</i> | 15,20 € |
| 30 | Vorspeisenplatte für zwei Personen
Chtipiti, dicke Bohnen, Dolmadakia, Oktopus-Salat, Schafskäse, Tsatsiki, Gyros, Zwiebeln, dazu zwei Fladenbrote
<i>Appetizer Plate small / Chtipiti, broad beans, dolmadakia, octopus salad, feta cheese, tzatziki, gyros, onions, served with two flatbreads</i> | 21,90 € |
| 31 | Vegetarische Platte
dazu ein Fladenbrot
<i>Vegetarian plate - Served with a flatbread</i> | 18,70 € |

Die in den jeweiligen Speisen und Getränke 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 | 15,90 € |
| | Blattsalat, Hähnchenfleisch, Karotten, Ruccola, Tomaten, Walnuss mit gehobeltem Grana Padano und Balsamico Vinaigrette
<i>Dioni Salad / Leaf lettuce, chicken, carrots, arugula, tomatoes, walnuts, with shaved Grana Padano and balsamico vinaigrette</i> | |
| 37 | Burrata Salat | 13,90 € |
| | Erfrischender Salat mit Cherrytomaten, cremigem Basilikumpesto, gerösteten Pinienkernen, zart schmelzender Burrata und frischen Basilikumblättern
<i>A refreshing salad of Cherry tomatoes tossed with basil pesto, sprinkled with toasted pine nuts, flaving burrata lava an garnished with fresh basil leaves</i> | |
| 38 | Garnelensalat | 16,80 € |
| | Blattsalat, Garnelen, Rucola und Balsamico Vinaigrette
<i>Shrimp salad - Leaf lettuce, Shrimp, arugula and balsamico vinaigrette</i> | |
| 39 | Griechischer Bauernsalat | 13,20 € |
| | 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> | |
| 40 | Beilagen-Salat | 4,50 € |
| | Grüner Salat, Gurke, Karotten
<i>Side Salad - Green lettuce, cucumber, carrot</i> | |

Beilagen & Saucen Side Dishes & Sauces

- | | | |
|----|---|--------|
| 43 | Pommes frites - French fries | 4,00 € |
| 44 | Gemüsereis - 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 prise are:

Pommes frites / Pommes Chips / Gemüsereis 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
Schweinegeschnetzeltes vom Drehspeiss dazu Pommes frites und Salat
<i>Gyros with Tsatsiki / Sliced pork from the rotisserie with french fries and salad</i> | 18,20 € |
| 65 | Gyros überbacken
mit Käse überbacken und Metaxa-Sauce, dazu Pommes frites und Salat
<i>Baked Gyros / baked with Metaxa sauce, and cheese on top, served with french fries and salad</i> | 19,20 € |
| 67 | Suzuki
Hackfleischröllchen, dazu Pommes frites und Salat
<i>Suzuki / Minced meat rolls with french fries and salad</i> | 17,30 € |
| 70 | Bifteki
Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, dazu Pommes frites, und Salat
<i>Bifteki / Minced meat steak filled with feta cheese, served with french fries, salad</i> | 18,50 € |
| 71 | Bifteki DIONI
Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, darüber Metaxa-Sauce, dazu Pommes frites und Salat
<i>Bifteki DIONI - Minced meat steak filled with feta cheese, Metaxa sauce on top, served with french fries and salad</i> | 19,20 € |
| 73 | Moussaka
Aubergine-Kartoffel-Hackfleisch Auflauf mit Bechamelsauce, dazu Salat
<i>Mousaka / Eggplant-potato-minced meat casserole with bechamel sauce and salad</i> | 18,90 € |
| 74 | Vegetarische Moussaka
Gemüseauflauf mit Aubergine, Zucchini, Paprika, Karotte, Fetakäse, mit Bechamelsauce dazu Salat
<i>Vegetarian Mousaka / Vegetable casserole with eggplant, zucchini, paprika, carrot, feta cheese, with bechamel sauce and 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 | 19,20 € |
| | mit Paprika und Zwiebeln, dazu Pommes frites und Salat
<i>Chicken Scewer / with peppers and onions, served with french fries and salad</i> | |
| 111 | Lendenspiess natur | 20,90 € |
| | dazu Pommes frites und Salat
<i>Tenderloin / with french fries and salad</i> | |
| 115 | Lendenspiess | 22,50 € |
| | mit Champignon-Rahmsauce, dazu Pommes frites und Salat
<i>Tenderloin Skewer / with mushroom cream sauce, served with french fries, salad</i> | |
| 116 | Lendenspiess | 22,90 € |
| | mit Schafskäsesauce, dazu Pommes frites und Salat
<i>Tenderloin Skewer / with feta cheese sauce, served with french fries and salad</i> | |
| 117 | Lendenspiess | 22,90 € |
| | mit Sauce bearnaise, dazu Pommes frites und Salat
<i>Tenderloin Skewer / with sauce bearnaise, served with french fries and salad</i> | |
| 120 | Souvlakia | 17,50 € |
| | Schweinefleischspiesse mit Tsatsiki, dazu Pommes frites und Salat
<i>Souvlakia / Pork skewers with tatsiki, served with french fries and salad</i> | |

Pfännchen Pan Dishes

- | | | |
|-----|---|---------|
| 121 | Gyros-Pfännchen Metaxa-Sauce | 19,30 € |
| | dazu Pommes frites und Salat
<i>Gyros Pan with Metaxa Sauce, served with french fries and salad</i> | |
| 123 | Hähnchenbrust-Pfännchen Chamignon-Rahmsauce | 19,50 € |
| | dazu Pommes frites und Salat
<i>Chicken breast Pan with mushroom cream sauce, served with French fries and Salad</i> | |
| 124 | Hähnchenbrust-Pfännchen Schafskäsesauce | 19,50 € |
| | dazu Pommes frites und Salat
<i>Chicken breast Pan with Sheep's Cheese Sauce, served with french fries and salad</i> | |



Fleischgerichte Rind Meat Dishes Beef

Neben Schaf- und Ziegenfleisch wird in der griechischen Küche auch ein großer Anteil an Schwein- 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 | Kalbsleber
mit Tsatsiki, dazu Pommes frites und Salat
<i>Calf Liver with Tsatsiki, served with french fries and salad</i> | 19,50 € |
| 81 | Kalbsleber Spezial
mit Röstzwiebeln, dazu Pommes frites und Salat
<i>Calf Liver with roasted onions, served with french fries and salad</i> | 20,20 € |
| 82 | Rumpsteak
mit Kräuterbutter dazu Pommes Chips und Salat
<i>Rump steak with herb butter, served with chips fries and salad</i> | 28,20 € |
| 83 | Rumpsteak mit Röstzwiebeln
dazu Pommes Chips und Salat
<i>Rump steak with roasted onions, served with chips fries and salad</i> | 28,90 € |
| 85 | Rumpsteak mit Sauce béarnaise
dazu Pommes Chips und Salat
<i>Rump steak with Bearnaise sauce, served with chips fries and salad</i> | 29,50 € |
| 86 | Rinderfilet mit Kräuterbutter
dazu Gemüsereis und Salat
<i>Beef Fillet with herb butter, served with vegetable rice and salad</i> | 35,60 € |
| 89 | Surf & Turf
Rumpsteak und Garnelen mit Kräuterbutter dazu Pommes chips und Salat
<i>Surf & Turf / Rump steak and prawns with herb butter, served with chips fries and salad</i> | 33,50 € |



Die in den jeweiligen Speisen und Getränke 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 dazu Knoblauch-Kartoffeln und Salat
<i>Paidakia Rack of Lamb / Lamb chops with garlic potatoes and salad</i> | 29,20 € |
| 78 | Lammspiesse
dazu Knoblauch-Kartoffeln und Salat
<i>Lamb Skewers / with garlic potatoes and salad</i> | 25,50 € |
| 79 | Lammfilet
dazu Knoblauch-Kartoffeln und Salat
<i>Lamb-Fillet / with garlic potatoes and salad</i> | 28,80 € |
| 80 | Lamm-Grillteller
Lammkotelett, Lammsteak, Lammspieß und Lammfilet,
mit Tsatsiki, dazu Knoblauch-Kartoffeln und Salat
<i>Lamb Grill Plate / Lamb chops, lamb steak, lamb skewer and lamb
fillet with tsatsiki, served with garlic potatoes and salad</i> | 31,90 € |

Lamm aus dem Ofen

Lamb from the Oven

- | | | |
|-----|---|---------|
| 145 | Juwetsi Lamm-Hinterhaxe
dazu Pommes Chips und Salat
<i>Juwetsi Lamb Hind Knuckle / with chips fries and salad</i> | 20,90 € |
| 146 | Juwetsi Lamm-Hinterhaxe
dazu Kritharaki (griechische Reismudeln) und Salat
<i>Juwetsi Lamb Hind Knuckle / with Kritharaki (Greek rice noodles) and salad</i> | 20,90 € |

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> | 16,50 € |
| 156 | Rahmschnitzel
Schweineschnitzel paniert mit Champignon-Rahmsauce, dazu Pommes
frites, Salat
<i>Cream Schnitzel - Breaded pork schnitzel with mushroom cream sauce,
french fries and salad</i> | 17,50 € |
| 157 | Hähnchenbrust-Filet
vom Grill, mit Tsatsiki, dazu Gemüsereis und Salat
<i>Chicken breast Fillet / From the grill, with tsatsiki, served with vegetable rice, salad</i> | 18,70 € |



Mix-Teller Mix Plates

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 | 25,50 € |
| | Lammkotelett, Schweinesteak, Souvlaki, Suzuki, Gyros, Tsatsiki, dazu Pommes frites und Salat
<i>Special Plate / Lamb chops, pork steak, souvlaki, suzuki, gyros, tsatsiki, with french fries and salad</i> | |
| 100 | Zorbas-Teller | 20,90 € |
| | 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 | 23,50 € |
| | 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 | 20,50 € |
| | Souvlaki, Suzuki, Gyros, Tsatsiki, dazu Pommes frites und Salat
<i>Kreta Plate / Souvlaki, suzuki, gyros, tsatsiki with french fries and salad</i> | |
| 106 | Plaka-Teller | 21,00 € |
| | Kalbsleber, Schweinesteak, Gyros, Tsatsiki, dazu Pommes frites und Salat
<i>Plaka Plate / Calf liver, pork steak, gyros, tsatsiki, with french fries, and salad</i> | |
| 108 | Efira-Teller mit Schafskäsesauce | 25,90 € |
| | Hähnchenfilet, Lammfilet und Rinderfilet, dazu Gemüseris und Salat
<i>Efira Plate, with Feta Cheese Sauce / Chicken fillet, lamb fillet, beef fillet with vegetable rice and salad</i> | |
| 109 | Dioni-Teller | 30,50 € |
| | Lammfilet, Rinderfilet, Rumpsteak, Schweinefilet, dazu 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 | 47,00 € |
| | Schweinesteaks, Souvlaki, Suzuki, Gyros, Tsatsiki, dazu Pommes Chips, Bauernsalat
<i>Lefkas-Platte / Pork steaks, souvlaki, suzuki, gyros, tsatsiki, served with chips fries and greek salad</i> | |
| 137 | Parga-Platte | 56,00 € |
| | Bifteki, Hähnchensteak, Rinderfilets, Schweinefilets mit Metaxa-Sauce, dazu Pommes Chips und Bauernsalat
<i>Parga Platter / Bifteki, chicken steaks, beef fillets, pork fillets with Metaxa sauce, served with chips fries and greek salad</i> | |
| 138 | Hellas-Platte | 61,00 € |
| | Hähnchensteaks, Lammsteaks, Rinderfilets, Rumpsteaks, mit Sauce bearnaise dazu Pommes Chips und Bauernsalat
<i>Hellas Platter / Chicken steaks, lamb steaks, beef fillets, rump steaks with sauce bearnaise, served 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 | 27,50 € |
| | mit Tomaten-Knoblauchsauce und Schafskäse, dazu Gemüserveis und Salat
<i>Pan-fried Black Tiger Prawns / with tomato-garlic sauce, feta cheese,
Served with vegetable rice and salad</i> | |
| 171 | Black Tiger Garnelen vom Grill | 26,50 € |
| | dazu Gemüserveis und Salat
<i>Grilled Black Tiger Prawns / with vegetable rice and salad</i> | |
| 172 | Calamari gebraten | 20,50 € |
| | hausgemachte Calamari-Ringe mit Tsatsiki, dazu Gemüserveis und Salat
<i>Fried Calamari / Homemade calamari rings with tsatsiki,
served with vegetable rice and salad</i> | |
| 174 | Tropenzunge gegrillt | 20,20 € |
| | mit Tsatsiki, dazu Gemüserveis und Salat
<i>Grilled Tropical Tongue, with Tsatsiki, served with vegetable rice and salad</i> | |
| 175 | Tropenzunge gegrillt | 21,20 € |
| | mit Zitronensauce, dazu Gemüserveis und Salat
<i>Grilled Tropical Tongue, with Lemon sauce, served with vegetable
rice and salad</i> | |
| 177 | Calamari gegrillt (Natur) | 20,90 € |
| | Calamari mit Tsatsiki, dazu Gemüserveis und Salat
<i>Grilled Calamari / Calamari with tsatsiki, served with
vegetable rice and salad</i> | |
| 179 | Lachsfilet vom Grill | 25,80 € |
| | dazu Gemüserveis und Salat
<i>Grilled Salmon Fillet / with vegetable rice and salad</i> | |
| 180 | Fischplatte | pro Person 32,50 € |
| | Black Tiger Garnelen, gegrillter Calamari, Lachsfilet, Tropenzunge,
dazu Gemüserveis und Salat
<i>Fish Platter / Black tiger prawns, grilled calamari, salmon fillet, tropical tongue,
Served with vegetable rice and salad</i> | |

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



Kindergерichte 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>	10,90 €
165	Souvlaki-Spiess dazu Pommes frites / <i>Souvlaki skewer, with french fries</i>	10,90 €
166	Gyros dazu Pommes frites / <i>Gyros, with french fries</i>	10,90 €
167	Kinderschnitzel „Wiener Art“ Schweineschnitzel paniert, dazu Pommes frites <i>Children´s Schnitzel Viennese Style / Breaded pork schnitzel with french fries</i>	10,90 €

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>	6,50 €
Galaktoboureko Mit Filo-Teig umhüllter Griespudding, dazu Vanilleeis und Sahne <i>Greek custard pie in filo pastry with vanilla ice cream and whipped cream</i>	7,80 €
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>	8,50 €
Sokolatopita Warmer Schokokuchen nach griechischer Art, mit Vanilleeis und Sahne <i>Socolatopia / Greek style warm chocolate cake and vanilla ice cream</i>	8,50 €
Feigeneis-Becher Feigeneis mit Sahne und knusprigen gerösteten Mandelblättchen <i>Fig ice cream topped with whipped cream and toasted almond slivers</i>	8,50 €
Amarena-Becher Vanille-Eis mit Amarena-Kirschen und Sahne <i>Amarena Sundae - Vanilla ice cream with amarena cherries and whipped cream</i>	8,70 €
Himbeer Becher Vanille-Eis mit heißen Himbeeren <i>Raspberry Sundae / Vanilla ice cream with hot raspberries</i>	7,90 €



Heisse Getränke Warm Drinks

Tasse Kaffee - <i>Cup of Coffee</i>	3,00 €
Milchkaffee - <i>Milk Coffee</i>	3,50 €
Cappuccino	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 - <i>Glass of Tea</i>	3,00 €
verschiedene Sorten / <i>different sorts</i>	

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	0,25 l.Fl.	2,90 €
<i>Carbonated Mineralwater</i>	0,75 l.Fl.	6,00 €
Odenwald-Quelle Mineralwasser Naturelle	0,25 l.Fl.	2,90 €
<i>Mineralwater non-carbonate</i>	0,75 l.Fl.	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 Beer</i>	0,5 l.	5,00 €
Eichbaum Hefeweizen dunkel - <i>Dark Wheat Beer</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 Beer</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 €
NAOUSA 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 Getränke enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene, ersehen Sie auf dem Verzeichnis auf der letzten Seite dieser Karte.



Aperitifs Appetizers

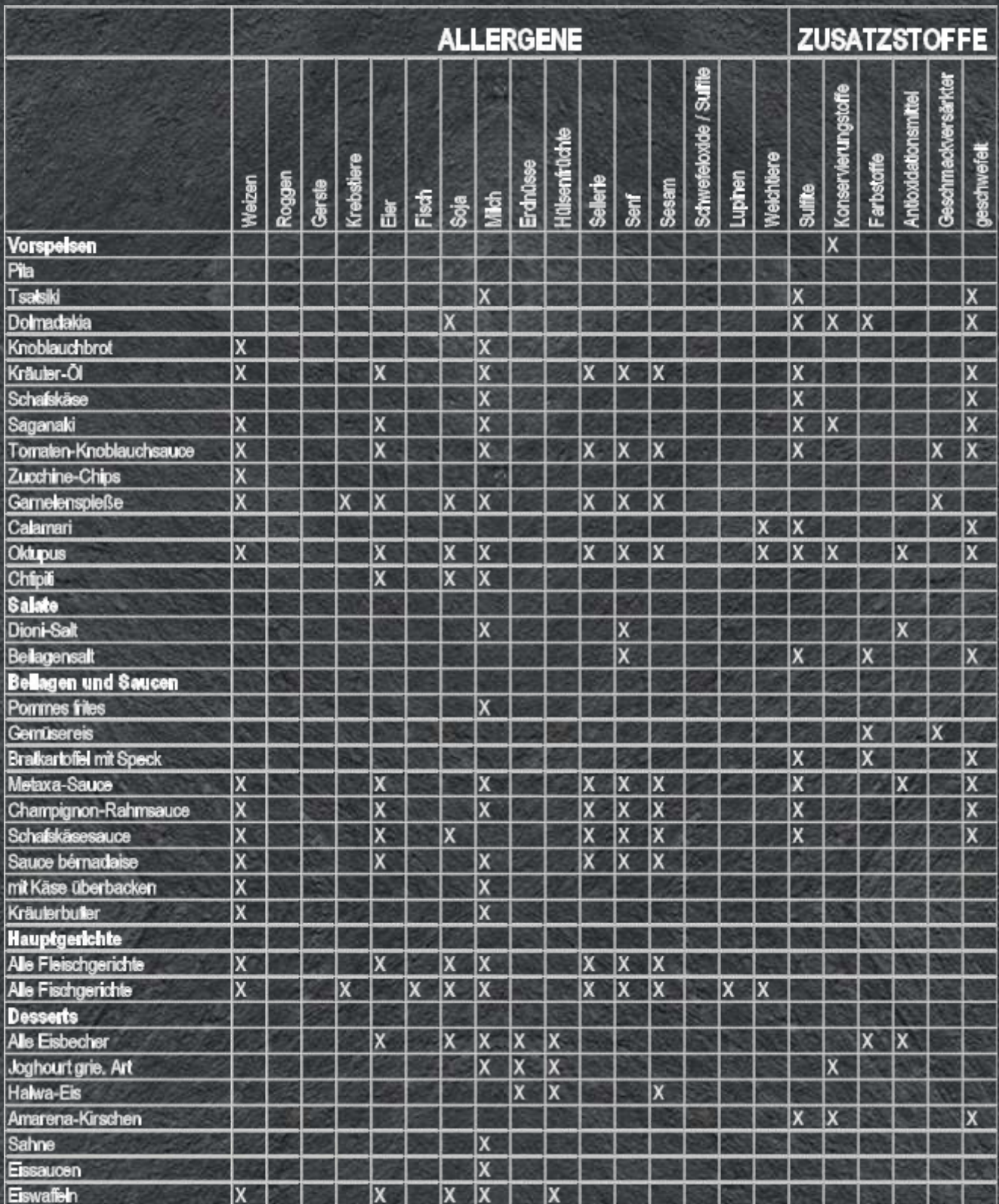
Campari - Orange oder Soda / <i>Orange or Soda</i>	5,70 €
Martini - Bianco oder Rosso / <i>Bianco or rosso</i>	5,50 €
Aperol Spritz	7,20 €
Hugo	7,20 €

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 €
Griechischer Branntwein 38 Vol.% - <i>Greek Brandy 38% ABV</i>	
Metaxa 7*	3,30 €
Griechischer Branntwein 40 Vol.% - <i>Greek Brandy 40% ABV</i>	
Metaxa Very Old	6,80 €
Griechischer Brantwein 40 Vol.% - <i>Greek Brandy 40% ABV</i>	
Ouzo	2,50 €
Griechischer Anisschnaps 38 Vol.% - <i>Greek Anis liquor 38%ABV</i>	
Tsipouro	3,00 €
Griech. Tresterbrand 44 Vol.% <i>Greek pomace brandy 44% ABV</i>	
Ouzo Pilawa auf Eis - <i>on Ice</i>	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 €





	Allergene				Zusatzstoffe								
	Weizen	Roggen	Gerste	Milch	Sulfite	Konservierungsstoffe	Farbstoffe	Antioxidationsmittel	chininhaltig	Süßungsmittel	koffeinhaltig	Phosphorsäure	chininhaltig
Getränke													
Kaffee											X		
Milchkaffee				X							X		
Latte Macchiato				X							X		
Cappuccino				X							X		
Espresso											X		
griech. Mokka											X		
Coca-Cola							X				X		
Coca-Cola light / Zero							X			X	X	X	
Spezi							X			X	X	X	
Fanta							X						
Bitter Lemon								X		X			X
Biere			X										
Weizenbiere	X												
Campari							V						
Martini							X						
Aperol							X						
Fernet Branca							X						
Jägermeister							X						
Melaxa							X						
Amarula				X			X						
Weine					X								
Sekt				X									

