



MENU

Tapas

Hummus (V/GF). 5.95

Griechischer Kichererbsen-Dip – ein Familienrezept

Tzatziki (GF) 5.95

Griechischer Joghurt-Gurken-Dip

Saganaki (GF) 9.95

gebratener Käse in Maismehl mit Honig beträufel

Courgette Rosti (VEG) 10.95

Zucchini & Feta-Käse gebratene Rösti

Falafel (VEG) 8.95

fGebratene Kichererbsenpastetchen aus dem Nahen Oste

Salat

Griechischer Salat (VEG) 10.50

Tomaten, Gurken, Oliven Feta Käse mit Oregano-Dressing - Feta Kase optional

Rote Salat (V) 9.95

tomaten, Rote Beete, roten Zwiebein und Granatapfel mit einem suben Senf dressing

Taboulleh (V) 10.95

couscous salat aus dem NahemOsten, mit oder ohne Feta

Mains

Fasulakia (V/GF) 11.25

Grüne Bohnen, langsam in Tomatensauce gekocht. Serviert mit oder ohne Feta

Satay Gemüse (V/GF) 12.25

ein mildes gemüse und ernuss curry aus Indonesia

Madras Curry (V/GF) 12.50

ein mildes gemüse curry mit authentischen Indischen gewurze

Chilli Sin Carne (V/GF) 11.95

soja gehacktes und Pinta Bohnen in einer reicheh tomatensauce

Moussaka (VEG) 13.50

aschichten ausorganischem Coja Gehacktes, Kartoffein, Auberginen und griechischen krauten und Gewurzen, bedeck mit einer dicken kasesauce

Extras

Reis (V/GF) Groß oder halb 4.00 / 2.50

Pitta Brot (V) 3.00

Drinks

Haus Rot-/Weißwein (Glas) 4.00

Haus Rot-/Weißwein (Flasche) 14.50

Yaiza (Lanzarote Weißwein) 28.00

Hausgeist & Mixer 5.50

Premium Spirituosen & Mixer 7.50

grey goose, tanqueray

Lagerbier vom Fass Sml / Lrg 1.50 / 3.00

Tropical

Estrella Lagerbier (250ml bottle) 2.75

Wasser (still oder sprudelnd) 2.50

Kaffee 2.50

Siehe Tafel für Specials und Nachspeisen

(V) = Vegan (VEG) = Vegetarier (GF) = Gluten Frei