

HÄPPIs & VORSPEISEN

<u>TZATZIKI</u> Griechischer Joghurt-Dip mit Gurken, Knoblauch und Olivenöl	6,90
<u>AUBERGINENSALAT</u> Auberginen, mit Knoblauch, Tomaten, Frühlingszwiebel	7,90
<u>TARAMAS</u> Seehecht-Kaviarcreme, abgeschmeckt mit Olivenöl und Zitrone	6,90
<u>FAVA</u> Mousse aus gelben Linsen, mit karamellisierten Zwiebeln / Mandeln	6,90
<u>OLIVEN-MELANGE</u> 5 Sorten feinsten Oliven aus Griechenland	6,90
<u>VORSPEISENTELLER</u> kalt mit verschiedenen Köstlichkeiten des Hauses	15,90
<u>MEERESFRÜCHTE-SALAT</u> Rezept aus Santorini	12,90
<u>ORIGINAL DODONI-FETA</u> Schafsmilchkäse mit Tomaten-Carpaccio	9,90
<u>DOLMADAKIA</u> Weinblätter mit Hackfleisch-Füllung auf Zitronensauce	8,90
<u>JAVROS</u> Kleine gebratene Sardellen - köstlich im Geschmack	8,90
<u>TIROPITAKIA</u> Blätterteigecken mit Ziegenweiskäse und Kräutern gefüllt	8,90
<u>AUBERGINEN</u> und <u>ZUCCHINI</u> mit Knoblauch-Tzatziki-Dip	8,90
<u>PEPERONI</u> GEGRILLT mit Knoblauch gewürzt, getoppt mit Fetastreuseln	8,90
<u>FLORENTIS</u> mit Fetacreme gefüllte rote Spitzpaprika vom Grill	8,90
<u>FETA SAJANAKI</u> gebackener Fetakäse mit Sesam und Kastanienhonig	9,90
<u>FETAKÄSE</u> vom GRILL mit Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Peperoni	9,90
<u>SCHWEINEFILET-SPIESS</u> zartes Fleisch, sanft gewürzt,	7,90
<u>GYROS</u> mit Pita und Tzatziki kleine Häppi-Portion	7,90
<u>FLOJERES</u> leckere Filoteigröllchen, gefüllt mit Käse und Schinken	8,90
<u>CALAMARI FRITTI</u> beträufelt mit feinem Zitronen-Ölivenöl	7,90
<u>OKTOPUS</u> VOM GRILL mit Salatbouquet an Fava-Dip und Kapern	19,90
<u>GARIDES SAJANAKI</u> OUZO-Garnelen in pikanter Tomatensauce mit Feta	13,90
<u>LAMMKOTELETTS</u> zwei würzige Lammkoteletts vom Lavasteingrill	10,90
<u>HÄPPI - VARIATIONEN</u>	16,90

überraschender Mix aus verschiedenen warmen Häppi-Köstlichkeiten

GARTENFRISCHE SALATE

<u>SALAT ELIXIRION</u>	12,90
verschiedene Blattsalate der Saison gemischt mit Rucola, Tomaten, Gurken, geröstete Pinienkerne und Croutons. Darüber träufeln wir unsere Balsamico-Vinaigrette.	
Toppen Sie den SALAT „ELIXIRION“ mit einer Delikatesse und kreieren Sie daraus Ihren persönlichen Gourmetsalat mit:	
<u>GEBACKENEM GRAVIERA-KÄSE</u>	17,90
<u>HÄHNCHENBRUSTFILET</u> vom Grill	18,90
<u>BABYCALAMARI</u> vom Grill	18,90
<u>RIESENGARNELN</u> vom Grill	20,90
<u>BAUERNALAT</u> nach Santorin Art	12,90
mit Tomaten, Gurken, Paprika, Peperoni, Oliven, Kapern, Dakoscroustons und Schafskäse.	

UNSERE BEILAGENSALATE

<u>BAUERNALAT</u> klein	7,90
<u>BEILAGENSALAT</u> gemischt	5,90
<u>KRAUTSALAT</u> VITAL Zubereitet aus Weißkraut, Karotten, Sellerie, Paprika.	5,90

BROT

<u>PITA</u> Fladenbrot vom Grill mit Olivenöl, Oregano und Meersalz.	2,50
<u>KNOBLAUCHBROT</u> vom Grill, mit Tomatenwürfeln und Schafskäse	4,90



GEMÜSETELLER

<u>GRILL-GEMÜSE</u>	14,90
gegrillte Auberginen, Zucchini, Paprika, Tomaten und Kartoffeln mit Kreta Olivenöl.	
<u>PFANNEN-GEMÜSE</u>	15,90
Mediterranes Gemüse in der Pfanne zubereitet, serviert mit Oliven, Schafskäsebröseln, Frühlingszwiebeln und Kirschtomaten.	

REGIONAL & MEDITERRAN

<u>KALBSLEBER</u> GEGRILLT	16,90	21,90
mit Röstzwiebeln, Saisongemüse und Püree aus gelben Platterbsen		
<u>HÄHNCHENBRUSTFILET</u>	19,90	
vor dem Grillen ruhen die Hähnchenbrüste in einer Zitronen-Senf-Marinade. Serviert werden sie mit Saisongemüse und Püree aus gelben Platterbsen		
<u>SCHWEINEMEDAILLONS</u>	15,90	19,90
butterzarte Lendenmedaillons an Pilzrahmsauce und Gemüsespätzle		

GYROS-SPEZIAL & BURGER

<u>PFEFFER-GYROS</u> in Champignonrahm	18,90
serviert mit Basmati-Wildreis	
<u>METAXA-GYROS</u> mit Käse überbacken.	18,90
Serviert mit Basmati-Wildreis	
<u>BURGER IN DREI VARIANTEN MIT POTATOES</u>	14,90
<u>Houseburger</u> : 200Gr. Rinderhack, Cheddar, Bacon, Gurken, Salat, Tomaten, karamellisierten Zwiebeln und Haussauce.	
<u>Double-Cheese-Smashburger</u> : Rinderhack Cheddar, Salat, Tomate, karamellierte Zwiebeln und Haussauce.	
<u>Gyrossteakburger</u> : Gefülltes Gyrossteak, Cheddar, Salat, Oliven, Peperoni, Feta, Tomaten; karamellierte Zwiebeln und unsere Steaksauce.	

AUS DEM WASSER

Alle Fischgerichte servieren wir mit Saisongemüse und Petersilienkartoffeln	
<u>GEBACKENE CALAMARIS</u> Beilage zusätzlich Tzatziki	18,90
<u>ZARTE BABY-CALAMARIS</u> vom Lavasteingrill Beilage zusätzlich Tzatziki	19,90
<u>FILET VOM ZANDER</u>	20,90
<u>DORADENFILETS</u> aus Griechenland	24,90
<u>LACHSFILET</u> mit frischen Kräutern	20,90
<u>FISCH-TRILOGIE</u>	23,90
Lachs- und Zanderfilet mit Calamari, mit Zitronen-Ölivenöl-Vinaigrette	
<u>FISCH-AUSWAHL „ELIXIRION“</u>	25,90
diese feine Fischkombination aus Doraden- und Lachsfilet sowie Baby-Calamari und Riesengarnele begeistert den Gourmet	

FEINE LAMMSPEZIALITÄTEN

<u>LAMMKOTELETTS</u> vom frischem Lamm	17,90	22,90
fein gewürzte Lammkoteletts mit Tzatziki, Saisongemüse und Potatoes		
<u>LAMMSPIESSE</u> vom frischem Lamm	16,90	21,90
zarte Lammfleischwürfel am Spieß, mit Tzatziki, Saisongemüse und Potatoes		
<u>LAMMSTEAKE</u> s vom frischem Lamm	16,90	21,90
auf gegrilltem Pita, Tzatziki und Potatoes		
<u>LAMMFILET</u> Neuseeland		27,90
wird begleitet von Saisongemüse und Petersilienkartoffeln		
<u>GESCHMORTE EXTRA ZARTE LAMMKEULE</u>	17,90	22,90
serviert mit Saisongemüse und Petersilienkartoffeln		
<u>LAMMTRILOGIE</u>		25,90
mit Lammkoteletts, Lammfilet und Lammspieß. Dazu servieren wir Saisongemüse und Petersilienkartoffeln		

LUST AUF FLEISCH

Folgende Gerichte servieren wir mit Tzatziki, Potatoes, Pita und Spitzpaprika	
<u>GYROS „GRIECHISCH TRADITIONELL“</u> Schweinefleisch am Drehspieß	16,90
<u>GYROS & CALAMARIS</u> eine kulinarische Variante	18,90
<u>SCHWEINEFILET-SPIESSE „SOUVLAKI“</u> nach griechischer Art mariniert	17,90
<u>BIFTEKI „ZYPERNART“</u> Hacksteak aus Schwein/Rind/Lamm gef. mit Feta	17,90
<u>HÄHNCHENSPIESSE</u> ala Kreta vom Lavasteingrill.	17,90

Folgende Gerichte servieren wir mit Tzatziki, Potatoes und Krautsalat

<u>GRILLVARIANTE „ALPHA“</u> mit Gyros, Schweinefiletspieß und Fleischkühle	19,90
<u>GRILLVARIANTE „BETA“</u> mit Gyros, 2 Lammkoteletts und Kalbsleber	20,90
<u>GRILLVARIANTE „GAMMA“</u> mit Gyros, Hähnchensteak, Lammkotelett und Schweinefiletspieß	21,90

DEM GAUMEN DAS SÜSSE

<u>CHEESE-CAKE</u>	7,90
griechische Joghurtcreme, Teig/Nussbrösel und eingelegte Kirschen	
<u>JALAKTOBOUREKO</u>	8,90
Blätterteig mit Vanille-Grieß-Füllung, aromatisiertem Rosenwasser und Vanilleeis	
<u>WALNUSKUCHEN</u>	7,90
Im Schokomantel serviert mit Vanilleeis	
<u>OBSTSALAT ELIXIRION</u>	8,90
Obstvariation der Saison mit Thymianhonig, Limettensaft und griechischem Joghurt	
<u>VANILLE-KARAMEL-PARFAIT</u>	7,90
mit eingelegten Kirschen	
Frisches Eis von Tutti Frutti Neusäß	pro Kugel 2,30
Erdbeere, Vanille, Schokolade, Greek-Style Joghurt	

Infos zu Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf einer separaten Tabelle vor.