

Aperitifs €

Ouzo Plomari auf Eis	4 cl	5,00
Campari Orange / Soda ¹	4 cl	6,50
Martini Bianco / Rosso	5 cl	6,50
Sherry trocken oder medium	4 cl	6,00
Prosecco Glas	0,1 cl	6,00
Aperol Spritz ^{1,4}	0,2 l	7,50
Lillet Wild Berry	0,2 l	8,00
Deja Vu	0,2 l	8,50
Sanbitter alkoholfrei ^{1,4}	0,1 l	6,00

Für unsere kleinen Gäste €

Kinderschnitzel (Schweinefleisch) *	
mit Pommes frites oder Spätzle	9,50
Gyros	
mit Pommes frites und Ketchup	9,50
Souvlaki	
mit Pommes frites und Ketchup	9,50
*mit Putenfleisch	Aufpreis 1,50

Vorspeisen €

Tarama ^{1,2,5}	
griechische Spezialität aus rohen Fischeiern	7,50
Kopanisti ^{1,2,5}	
griechische Käsecreme, scharf angemacht	6,50
Zaziki	
griechischer Joghurt mit Gurken und Knoblauch	6,50
Bruschetta „deux Greks“	
Pitta mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Oregano und Schafskäse	8,50
Gegrillte Peperoni	
mit Knoblauchöl	7,50
Dolmadakia ²	
gefüllte Weinblätter mit Hackfleisch und Reis	10,00
Gigantes aus dem Backofen	
weiße Riesenbohnen mit Tomatensauce	8,50
Frische Champignons ²	
in Knoblauchbutter mit Kräutern	9,00
Gebratene Auberginen und Zucchini	
mit Zaziki	9,50
Saganaki	
gebackener griechischer Schafskäse mit Blattsalat	11,00
Oktopus	
Oktopus vom Grill mit Blattsalat	18,00
Gemischte Vorspeisen ^{1,2}	
Variation griechischer Vorspeisenspezialitäten	16,00
Ziegenkäse	
gebraten, mit Honig und Sesam auf Blattsalat	14,50
Bujurdi	
Schafskäse mit Tomaten und Spitzpaprika überbacken	12,50
Hausgemachte Käsebällchen	
mit Preiselbeeren	13,00

Hausgemachte Suppen €

Tomatencremesuppe	
mit Basilikum-Sahnehaube	7,00
Schwäbische Flädlesuppe	7,00
Kartoffelcremesuppe	7,00

Salate €

Gemischter Salat	
mit hausgemachtem Dressing	6,00
Choriatiki ⁷ (klein)	
griechischer Bauernsalat	7,50
Choriatiki ⁷ (groß)	
griechischer Bauernsalat	12,50
Salatschüssel „deux Greks“	
verschiedene Blattsalate	
mit gebratenem Hähnchenbrustfilet	15,00
Meeresfrüchtesalat dazu Knoblauchbrot	16,50
Rote-Beete-Salat in Olivenöl-Essig-Vinaigrette	9,50

Dazu empfehlen wir:

Pitta	
griechisches Fladenbrot mit Oregano	3,50
Knoblauchbrot	4,50
Portion Brot	
(Vorspeisen und Salate servieren wir mit 1 Portion Brot)	2,50

Fleischspezialitäten €

Souvlaki	
Schweinefilet mit Paprika und Zwiebeln am Spieß, dazu Zaziki und Pommes frites	19,50
Seniorenportion	17,50
Bifteki	
Rinderhacksteak gefüllt mit Käse, dazu Zaziki und Pommes frites	19,00
Souvlaki Spezial	
Spieß mit zarter Hühnerbrust, in einem Speckmantel, mit Reis und Ratatouille	21,50
Hähnchenbrustfilet	
mit gegrilltem Gemüse	19,00
Lammkoteletts vom Grill	
mit gegrilltem Gemüse, Zaziki und Rosmarinkartoffeln	28,00
„deux Greks“ Teller	
Bifteki, Bauernspieß, Gyros, Zaziki und Pommes frites	21,00
Bauern-Teller	
Lammspieß, Lammfilet, Lammkotelett, auf Ratatouillegemüse, Zaziki und Rosmarinkartoffeln	26,50
Lammfilets vom Grill	
in Rosmarinsauce, mit Ratatouille und Reis	29,50
Schwäbisches Pfännle	
Schweinefiletmedaillons in Rieslingrahm und Champignons, Spätzle	21,50
Seniorenportion	17,50
Schnitzel	
mit Pommes frites	16,00
mit Spätzle und Sauce	17,50
Gyros	
mit Pommes frites, Zaziki	18,00
Seniorenportion	16,00
Gyros-Teller	
Souvlaki, Gyros, Lammkotelett, Pommes frites und Zaziki	22,00

Spezialitäten vom Rind €

Rumpsteak ca. 300g	
vom argentinischen Black Angus Rind mit Kräuterbutter, dazu Rosmarinkartoffeln	30,50
Zwiebelrostbraten ca. 300g	
vom argentinischen Black Angus Rind mit hausgemachten Spätzle	32,50
Rinderfilet ca. 300g	
vom argentinischen Black Angus Rind gegrillt, mit Rosmarinkartoffeln	36,00

Auf Wunsch zu allen Hauptgerichten:

Gemischter Salat	4,00
-------------------------	------

Aus dem Backofen €

Mousaka	
griechische Spezialität mit Rinderhackfleisch und gebratenen Auberginen, überbacken mit Bechamelcreme	19,00
Stifado	
Kalbfleisch mit Schalotten in Tomatensauce	23,00
Kleftiko	
Lammhaxe geschmort, mit Schafskäse und Rosmarinkartoffeln	26,00

Tagesfrischer Fisch €

Kalamaria	
gebratener Tintenfisch mit Ratatouille und Basmatireis	22,00
Lachsfilet aus Norwegen	
gegrillt, dazu Ratatouille und Basmatireis	25,50
Zanderfilet	
in Dillsauce, mit Ratatouille und Basmatireis	26,00
Dorade Royal vom Grill	
mit Ratatouille und Basmatireis (wahlweise am Stück oder als Filet)	27,00
Seewolf vom Grill	
mit Ratatouille und Basmatireis (wahlweise am Stück oder als Filet)	28,00

Vegetarische Gerichte €

Zucchinibratling	
an gartenfrischen Salaten, mit Zaziki	15,00
Gemüseteller vegan	
mit marktfrischem Gemüse und Zaziki	15,00
Käsespätzle	15,00
Gemista	
gefüllte Paprika mit Basmatireis	16,00

Beilagen €

Ratatouille	5,50
Pommes frites	5,50
Gegrilltes Gemüse	7,00
Reis	5,50
Spätzle mit Sauce	6,50
Rosmarinkartoffeln	6,50

Dessert €

Galaktoboureko	
Blätterteig gefüllt mit Grießcreme, dazu Vanilleeis	9,50
Griechischer Joghurt	
mit Honig und Walnüssen	9,00
Schoko-Soufflé	
hausgemacht, mit Vanilleeis	10,50
Pistazienparfait	10,50
Crème brûlée	9,50
Kugel Eis (je Kugel)	
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Zitronensorbet	2,00

Warme Getränke €

Tasse Kaffee	3,00
Cappuccino	4,00
Espresso	3,00
Espresso Macchiato	3,00
Doppelter Espresso	4,00
Latte Macchiato	4,50
Mokka griechischer Kaffee	3,00
Tee (verschiedene Sorten)	3,00

Alkoholfreie Getränke €

Coca Cola ^{1,9}	0,3 l	3,50
Coca Cola light ^{1,2,10}	0,3 l	3,50
Fanta ^{1,2,5}	0,3 l	3,50
Spezi ^{1,2,5,9}	0,3 l	3,50
Sprite ²	0,3 l	3,50
Bitter Lemon ^{1,4}	0,2 l	3,50
Ensinger Bio Gourmet medium	0,25 l	3,00
Ensinger Bio Gourmet medium	0,75 l	6,50
Ensinger Bio Gourmet still	0,25 l	3,00
Ensinger Bio Gourmet still	0,75 l	6,50
Eistee	0,4 l	4,50
Red Bull	0,25 l	3,50
Capri Sonne	0,2 l	1,50

Säfte und Nektar von Vaihinger €

Orangensaft	0,2 l	3,00
Apfelsaft naturtrüb, (Direktsaft)	0,2 l	3,00
Roter Traubensaft (Direktsaft)	0,2 l	3,00
Schwarzer Johannisbeernektar	0,2 l	3,00
Maracujanektar	0,2 l	3,00
Saft- Schorle	0,2 l	3,00
Saft- Schorle	0,4 l	4,50

Biere €

Dinkelacker CD Pils vom Fass	0,3 l	3,50
Cluss Kellerpils vom Fass	0,3 l	3,50
Dinkelacker Privat vom Fass	0,3 l	3,50
Dinkelacker Privat vom Fass	0,5 l	4,50
Sanwald Hefeweizen vom Fass	0,3 l	3,50
Sanwald Hefeweizen vom Fass	0,5 l	4,50
Radler vom Fass ^{1,3}	0,3 l	3,50
Radler vom Fass ^{1,3}	0,5 l	4,50
Sanwald Kristallweizen (Fl.)	0,5 l	4,50
Sanwald Hefeweizen Dunkel (Fl.)	0,5 l	4,50
Dinkelacker alkoholfrei (Fl.)	0,33 l	3,50
Sanwald Sportweizen alkoholfrei 0,0% (Fl.)	0,5 l	4,50

Spirituosen €

Metaxa 5 Sterne ¹	2 cl	4,00
Metaxa 7 Sterne ¹	2 cl	4,50
Metaxa 40 Jahre ¹	2 cl	5,50
Metaxa Privat Reserve ¹	2 cl	7,00
Scotch Whisky	4 cl	5,50
Ouzo Plomari	2 cl	2,50
Ouzo Plomari	0,2 l	12,00
Williams Christ	2 cl	4,00
Obstwasser	2 cl	4,00
Grappa	2 cl	4,00
Averna	2 cl	4,00
Ramazotti	2 cl	4,00
Fernet Branca	2 cl	4,00
Mob	2 cl	6,50

Weisswein €

Moshofilero Q.b.A. -Wein aus Mantinia Pelopones trocken	0,2 l	7,00
Imiglykos lieblich	0,2 l	7,00
Retsina Malamatina geharzter Landwein	0,25 l Flasche	7,00
Retsina Malamatina geharzter Landwein	0,5 l Flasche	11,00
Untertürkheimer Riesling Qualitätswein	0,2 l	7,00
Schorle weiss	0,25 l	5,00
Schorle weiss	0,1 l	4,00



Fileri Farbe: glänzend Duft: nach Früchten und wilden Blumen Geschmack: angenehm mit erfrischendem Nachgeschmack. Temperatur: bei 8 bis 10 °C genießen Passend zu: mediterrane Küche	0,75 l ... 24,50 0,2 l ... 7,50 0,1 l ... 5,00 außer Haus ... 15,00
---	--

Kalderimi Moschofilero Farbe: strahlend Duft: nach Früchten und Blumen Geschmack: ausgewogen mit angenehmem Nachgeschmack. Temperatur: bei 8 bis 10 °C genießen Passend zu: Schweinefleisch, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchte	0,75 l ... 24,50 0,2 l ... 7,50 0,1 l ... 5,00 außer Haus ... 15,00
---	--

Chardonnay Ein Wein, der in Eichenfässern ausgebaut wurde Farbe: leuchtend Duft: nach Vanille, Äpfel und Birnen Geschmack: sehr vollmundig mit charakteristischem Nachgeschmack. Temperatur: bei 8 bis 10 °C genießen Passend zu: helles Fleisch	1,5 l ... 68,00 0,75 l ... 35,00 0,2 l ... 10,00 0,1 l ... 6,00 außer Haus ... 21,00
--	--

Malagousia Farbe: hell Duft: intensiv nach Rosen und Zitrusfrüchten Geschmack: sehr vollmundig, erfrischend, geschmeidig. Temperatur: bei 8 bis 10 °C genießen Passend zu: mediterrane und asiatische Küche	1,5 l ... 68,00 0,75 l ... 34,00 0,2 l ... 9,50 0,1 l ... 5,50 außer Haus ... 20,00
---	---

Roséwein €

Rosé Hauswein griechischer trockener Tafelwein	0,2 l	7,00
Imiglyko Rosé, lieblicher Tafelwein	0,2 l	7,00
Schorle rosé	0,25 l	5,00



Prosopa Farbe: kräftiges, leuchtendes rot Duft: nach roten Früchten Geschmack: ausgewogen mit nachhaltigem, erfrischendem Abgang Passend zu: leichte Gerichte und Pasta	0,75 l ... 24,50 0,2 l ... 7,50 0,1 l ... 5,00 außer Haus ... 15,00
---	--

Cube Ein Wein kreiert zu 100% aus der Grenache Rouge. Aromen von Erdbeere und Himbeere spiegeln sich in seinem Charakter wieder, wo er sehr fruchtig wirkt.	0,75 l ... 32,00 0,2 l ... 9,50 0,1 l ... 6,00 außer Haus ... 22,00
--	--

Rotwein €

Agioritiko Q.b.A. -Wein aus Nemea Pelopones trocken	0,2 l	7,00
Imiglykos lieblicher Tafelwein	0,2 l	7,00
Untertürkheimer Trollinger Qualitätswein	0,2 l	7,00
Schorle rot	0,25 l	5,00



Kalderimi Cabernet Sauvignon, Grenache, Tempranillo

Farbe: besonders purpurfarben Duft: aromatische Note von roten Früchten und Gewürzen Geschmack: samtig Temperatur: bei 16 bis 18 °C genießen Passend zu: Pasta, rotes Fleisch und Käse	0,75 l ... 27,00 0,2 l ... 8,50 0,1 l ... 6,00 außer Haus ... 18,00
--	--

Cube Agioritiko

dichter Wein mit Tanninen von guter Qualität Farbe: strahlend, tiefdunkelrot Geschmack: vollmundig, ausgewogen	0,75 l ... 28,00 0,2 l ... 9,00 0,1 l ... 6,50 außer Haus ... 19,00
--	--

Cabernet Sauvignon 2012 Farbe: dunkel purpurfarben Duft: nach schwarzen Früchten und Gewürzen Geschmack: samtig mit langem Nachgeschmack Passend zu: Gerichte mit pikanten Saucen und gereiftem Käse	1,5 l ... 68,00 0,75 l ... 34,00 0,2 l ... 10,50 0,1 l ... 7,00 außer Haus ... 24,00
--	--

Merlot Farbe: intensiv purpurfarben Duft: nach roten Früchten und Gewürzen Geschmack: seiden mit charakteristischem Nachgeschmack Temperatur: bei 16 bis 18 °C genießen Passend zu: Pasta, rotes Fleisch oder Käse	1,5 l ... 68,00 0,75 l ... 34,00 0,2 l ... 10,50 0,1 l ... 7,00 außer Haus ... 24,00
--	--

Syrah 2013 Farbe: dunkel rubinrot Duft: Aromen von schwarzen Früchten und Eiche Geschmack: angenehm mild Passend zu: gegrilltes Fleisch, Käse und Zartbitterschokolade	1,5 l ... 75,00 0,75 l ... 38,00 0,2 l ... 12,00 0,1 l ... 8,00 außer Haus ... 28,00
---	--



Merlot 2009 - Bioanbau nur in begrenzter Anzahl erhältlich Farbe: purpurfarben Duft: nach Vanille und schwarzen Früchten mit verführerischem Aroma Temperatur: bei 16 bis 18 °C genießen Passend zu: rotes Fleisch, Wild, Käse mit kräftigem Geschmack sowie Süßigkeiten mit Zartbitterschokolade	0,75 l ... 42,00 außer Haus ... 30,00
---	--

Cabernet Sauvignon 2008 - Bioanbau Farbe: purpurfarben Duft: von schwarzen Früchten und Gewürzen Geschmack: samtig mit langem Nachgeschmack Temperatur: bei 16 bis 19 °C genießen Passend zu: rotes Fleisch, Käse oder mediterrane Küche	0,75 l ... 45,00 außer Haus ... 33,00
--	--

Erläuterungen der Zusatzstoffe:
1) mit Farbstoff 5) mit Antioxydationsmittel 9) koffeinhaltig
2) mit Konservierungsstoff 6) mit Geschmacksverstärker 10) mit Phenylalaninquelle
3) mit Süßungsmittel 7) geschwärzt
4) chininhaltig 8) geschwefelt