

Vorspeisen

- | | | | |
|--|------|--|-------|
| 1. Knoblauchbrot | 1,50 | 17. Calamares | 8,50 |
| | | gebraten, auf Blattsalat mit
Kräuter-Balsamicodressing | |
| 2. Zaziki | 4,00 | 19. Lukaniko | 7,80 |
| | | gegrillte Knoblauchwurst
mit Zaziki | |
| 3. Tarama | 4,50 | 20. Tiganita | 8,50 |
| Fischrogencreme ⁽¹⁾ | | gebratene Auberginen und
Zucchini mit Zaziki | |
| 4. Kitipiti | 4,80 | 21. Peperoni | 5,50 |
| Schafskäse püriert -leicht scharf- | | vom Grill mit Knoblauchsauce | |
| 5. Feta | 6,20 | 22. Dolmadakia | 4,00 |
| Schafskäse mit frischen Tomaten,
Olivenöl und Oregano | | gefüllte Weinblätter nach
Art des Hauses, auf Blattsalat | |
| 6. Rote Paprikaschoten | 4,50 | 23. Saganaki | 7,60 |
| mit Schafskäse und
Knoblauchsauce | | gebratener Schafskäse auf
Blattsalat mit Joghurtdressing | |
| 7. Mesedaki I | 4,80 | 24. Saganaki Grill | 9,00 |
| Knoblauchbrot, Zaziki, Tarama | | Schafskäse in Folie gegrillt mit
Oliven, Zwiebeln, Peperoni,
frischen Tomaten,
Oregano und Olivenöl | |
| 8. Mesedaki II | 4,80 | 25. Gemischte Vorspeisenplatte
für 2 Personen | 18,50 |
| Knoblauchbrot, Kitipiti,
Dolmadakia | | gebratene Auberginen und
Zucchini mit Zaziki, Tarama,
Schafskäse, Paprikaschoten,
Lukaniko und Dolmadakia | |
| 9. Oliven | 3,50 | | |
| 10. Peperoni | 3,50 | | |
| 16. Scampi Saganaki | 8,50 | | |
| gebratene Scampi mit Schafskäse
und frischen Tomaten | | | |

Suppen⁸

- | | | | |
|-------------------------|------|------------------------------------|------|
| 11. Zwiebelsuppe | 3,80 | 13. Bohnensuppe² | 3,80 |
| 12. Hühnersuppe | 3,80 | 14. Tomatensuppe | 3,80 |

Salate

36. **Griechischer Bauernsalat** 11,80
Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Schafskäse, Oliven und Ei
37. **Salat Korfu** 11,80
Hähnchenbrust auf gemischtem Salat mit Joghurtdressing
38. **Salat Nepheli** 14,20
Putenbruststreifen auf gemischtem Salat mit Joghurtdressing
39. **Thunfischsalat** 11,50
auf Blattsalat, rote Zwiebeln, frische Tomaten, Balsamico-Vinaigrette
40. **Salat Santorini** 14,50
gebratene Kalamares mit buntem Salat und Kräuterdressing
41. **Salat Mykonos** 16,50
verschiedene Filetspitzen mit warmem Gemüse auf gemischtem Salat mit Balsamico-Vinegrette

Vegetarische Gerichte

51. **Manitaria** 12,90
gebratene Champignons mit Cherry verfeinert und Crème fraîche, dazu Pommes frites und Salat
52. **Mythos** 12,90
gebratener Schafskäse Auberginen, Zucchini, Tomatenreis, Zaziki und Salat
53. **Schafskäse** 12,90
aus dem Ofen mit Tomaten, Zwiebeln, Peperoni, Oliven in Olivenöl, Brot und Salat
54. **Briam** 12,00
gebratenes Gemüse mit Kartoffeln nach griechischer Art

Aus dem Meer

60. **Dorade Royal** 18,50
gegrillt mit frischen Kräutern, Salzkartoffeln
und Salat
61. **Lachssteak vom Grill** 16,50
gegrillt mit frischen Kräutern, Salzkartoffeln
und Salat
62. **Zanderfilet** 18,50
kross gebraten in Cognac-Butter, Salzkartoffeln
und Salat
63. **Lachsfilet** 17,90
mit Kräuter-Sahnesauce⁴, Salzkartoffeln und Salat
64. **Calamares** 15,90
gebraten, mit Salzkartoffeln und Salat
65. **Scampis** 22,80
vom Grill in Cognac und frischen Kräuter, Salzkartoffeln
und Salat
66. **Fischteller** 24,70
Zanderfilet, Calamares und Scampis, Salzkartoffeln
und Salat
67. **Fischplatte für 2 Personen** 42,00
Dorade, Calamares , Scampis, Lachs, Salzkartoffeln
und grüner Salat

Geflügel

76. **Putenbrust** 14,90
mit gebratenen Champignons, Zwiebeln,
Pommes und Salat
77. **Putenbrust** 16,90
mit Metaxasauce und Käse¹ überbacken,
Pommes und Salat
78. **Putenbruströllchen „Nepheli“** 17,90
gefüllt mit Schafskäse, verfeinert mit feuriger,
aromatischer Paprika-Chilinode in frischer Sahnesauce,
Pommes und Salat
79. **Putenbruströllchen** 17,90
gefüllt mit Schafskäse, verfeinert mit Sauce Bernaise,
Pommes und Salat
81. **Putencurry** 15,50
Putenbrust mit Ananas, Curry, Butterreis und Salat
82. **Hähnchenbrust** 14,50
gegrillt mit Tomaten-Basilikum-Sauce,
Pommes und Salat
84. **Hähnchenbrust „Mediterran“** 17,50
gegrillt auf mediterranem Gemüsebett,
Pommes und Salat

Aus dem Ofen

190. Mousaka - Griechischer Gemüseauflauf aus dem Ofen mit Hackfleisch, Auberginen, Kartoffeln und Salat	15,50
191. Rindfleisch aus dem Ofen mit Knoblauchkartoffeln und Salat	14,50
192. Rindfleisch aus dem Ofen mit Stifado und Salat	14,50
193. Rindfleisch aus dem Ofen mit Auberginen und Salat	14,50
194. Rindfleisch aus dem Ofen mit Kritharaki und Salat	14,50
195. Rindfleisch aus dem Ofen mit grünen Bohnen und Salat	14,50
196. Lammhaxe aus dem Ofen mit Knoblauchkartoffeln und Salat	15,90
197. Lammhaxe aus dem Ofen mit grünen Bohnen und Salat	15,90
198. Lammhaxe aus dem Ofen mit dicken Bohnen, Schafskäse und Salat	15,90
199. Lammhaxe aus dem Ofen mit Kritharaki und Salat	15,90
200. Lammhaxe aus dem Ofen mit Stifado und Salat	15,90

Beilagen

201. Reis	2,00
202. Pommes	2,00
203. Kroketten	2,50
204. Folienkartoffel mit Zaziki	3,80
205. Knoblauchkartoffeln	3,00

Gyros - Grillteller

- | | | |
|------|--|-------|
| 92. | Gyros
mit frischen Zwiebeln und Zaziki | 12,80 |
| 93. | Gyros
mit gebratenen Champignons, Zwiebeln | 16,50 |
| 94. | Metaxagyros
in Metaxasauce mit Käse ¹ überbacken | 15,90 |
| 95. | Delphi-Teller
Gyros, 2 Souzuki und Zaziki | 14,80 |
| 96. | Dimitra-Teller
Gyros, 2 Leber und Zaziki | 14,50 |
| 97. | Akropolis-Teller
Steak, Souzuki, Gyros und Zaziki | 14,90 |
| 98. | Saloniki-Teller
Souzuki, Souvlaki, Leber, Gyros und Zaziki | 15,90 |
| 99. | Athen-Teller
Souvlaki, Gyros und Zaziki | 14,80 |
| 100. | Metaxa-Teller
Schweinesteak, Souvlaki, Gyros und Zaziki | 15,50 |
| 101. | Bauern-Teller
2 Lammkotelett, Souvlaki, Gyros, Zaziki | 17,50 |
| 102. | Zeus-Teller
Souvlaki, Souzuki, Schweinefilet, Gyros und Zaziki | 17,50 |
| 103. | Hellas-Teller
Gyros, Calamares und Zaziki | 14,90 |
| 104. | Palladion-Teller
Gyros, 2 Lammkotelett und Zaziki | 15,50 |
| 117. | Herakles-Platte - 2 Personen
2 Schweinefilet, 2 Lammkotelettes, 2 Stück Leber, 2 Souzuki, 2 Souvlaki,
Gyros und Bauernsalat | 42,00 |

Zu allen Gerichten reichen wir Ihnen Knoblauchkartoffeln und Salat

Spezialitäten des Hauses

- | | |
|--|-------|
| 105. Souvlaki | 13,90 |
| magere Fleischspieße mit Knoblauchkartoffeln und Salat | |
| 106. Souzuki | 11,80 |
| 3 Hacksteaks mit Tomaten-Basilikumsauce,
Knoblauchkartoffeln und Salat | |
| 107. Rinderleber | 11,90 |
| mit gerösteten Zwiebeln, Knoblauchkartoffeln und Salat | |
| 108. Rinderleber | 16,50 |
| mit frischen Tomaten, Zwiebeln in Portweinsauce,
Knoblauchkartoffeln und Salat | |
| 109. Bifteki | 14,80 |
| Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, Kräuterbutter*,
Knoblauchkartoffeln und Salat | |
| 110. Bifteki Mediterran | 16,50 |
| Hacksteak gefüllt mit Schafskäse,
auf mediterranem Gemüsebett , Knoblauchkartoffeln und Salat | |
| 111. Schweinefilet | 16,50 |
| mit Kräuterbutter*, Pommes frites und Salat | |
| 112. Schweinefilet | 17,50 |
| mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, Pommes frites und Salat | |
| 113. Schweinesteakröllchen | 16,30 |
| mit Käse ¹ und Senf gefüllt, verfeinert mit feurig-aromatischer
Paprika-Chilinode -leicht scharf-, mit Bratzwiebeln,
in frischer Sahnesauce, dazu Pommes frites und Salat | |
| 114. Schnitzel „Wiener Art“ | 11,90 |
| mit Pommes und Salat | |
| 115. Champignon-Rahmschnitzel | 13,90 |
| mit Pommes und Salat | |
| 116. Bauernschnitzel | 15,50 |
| Nackensteak vom Grill mit gebratenen
Zwiebeln und Paprika, Pommes und Salat | |

Spezialitäten vom Rind

- | | |
|---|-------|
| 147. Entrecôte | 18,80 |
| mit Kräuterbutter*, Pommes frites und Salat | |
| 148. Entrecôte Nepheli | 21,50 |
| mit -leicht scharf- aromatischer Paprika-Chilinode verfeinert,
mit Bratzwiebeln, in frischer Sahnesauce, Pommes frites und Salat | |
| 149. Entrecôte Garifalo | 21,50 |
| mit bunter Pfeffersahnesauce und rosa Beerennote,
dazu Pommes frites und Salat | |
| 150. Entrecôte Kefalotiri | 24,70 |
| auf Portweinspiegel mit Mandeln und griechischem Klosterkäse und
Valdeónkäse gratiniert, Pommes frites und Salat | |
| 151. Rinderfilet | 27,50 |
| mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat | |
| 152. Rinderfilet Garifalo | 29,50 |
| mit bunter Pfeffersahnesauce und rosa Beerennote,
dazu Pommes frites und Salat | |
| 153. Rinderfilet Kefalotiri | 29,50 |
| auf Portweinspiegel mit Mandeln und griechischem Klosterkäse
und Valdeónkäse gratiniert, Pommes frites und Salat | |
| 154. Rinderfilet Nepheli | 29,50 |
| mit -leicht scharf- aromatischer Paprika-Chilinode verfeinert, mit
Bratzwiebeln in frischer Sahnesauce, Pommes frites und Salat | |
| 155. Rumpsteak | 18,50 |
| mit Kräuterbutter*, Pommes frites und Salat | |
| 156. Rumpsteak | 21,00 |
| mit gebratenen Champignons und Zwiebeln
Pommes frites und Salat | |
| 157. Rumpsteak Nepheli | 25,50 |
| mit feurig -leicht scharf- aromatischer Paprika-Chilinode verfeinert,
mit Bratzwiebeln in frischer Sahnesauce, Pommes frites und Salat | |

Spezialitäten vom Lamm

- | | |
|---|-------|
| 161. Lammfilet | 19,50 |
| mit Kräuterbutter*, Pommes frites und Salat | |
| 162. Lammfilet Nepheli | 24,50 |
| mit -leicht scharf- aromatischer Paprika-Chilinote verfeinert,
mit Bratzwiebeln in frischer Sahnesauce, Pommes frites und Salat | |
| 163. Lammfilet Melitzana | 26,50 |
| mit gegrillten Auberginen und Paprika mit Olivenöl, frischen Kräutern,
Knoblauch und gebratenen Zwiebeln mit Cherry abgeschmeckt,
Pommes frites und Salat | |
| 164. Lammteller | 19,80 |
| 1 Lammkrone, 1 Lammfilet, 1 Lammrücken, 1 Lammkotelett,
Pommes frites und Salat | |
| 165. Lammrücken | 18,80 |
| mit gebratenen Zwiebeln und frischen Kräutern, Pommes frites und Salat | |
| 166. Lammrücken Garifalo | 21,50 |
| mit bunter Pfeffersahnesauce und rosa Beerennote,
dazu Pommes frites und Salat | |
| 167. Lammrücken | 22,50 |
| mit Pfifferlingen mit aromatischer Paprika-Chilinote -leicht scharf- verfeinert
mit Bratzwiebeln, in frischer Sahnesauce, Pommes frites und Salat | |
| 168. Lammkrone | 21,50 |
| mit Kräuterbutter*, Pommes frites und Salat | |
| 169. Lammkrone Melitzana | 24,90 |
| mit gegrillten Auberginen und Paprika, Olivenöl und Knoblauch und
gebratenen Zwiebeln mit Sherry abgeschmeckt, Pommes frites und Salat | |
| 170. Lammkrone | 23,70 |
| auf mediterranem Gemüse, Pommes frites und Salat | |
| 171. Lammkotelett - 4 Stück | 16,50 |
| mit Kräuterbutter*, Pommes frites und Salat | |

Pfännchengerichte "Tiganaki Nepheli"

- | | |
|---|-------|
| 119. "Artemis" | 19,50 |
| Schweinemedallions mit frischen Champignons, Paprika und Zwiebeln in Rotweinsauce | |
| 120. "Aphrodite" | 29,50 |
| Rinderfilet in pikanter Sauce verfeinert mit Crème fraiche, Champignons, Zwiebeln und Paprika | |
| 121. "Demeter" | 24,90 |
| Rumpsteak mit Pfifferlingen in Sahnesauce, verfeinert mit Metaxa | |
| 122. "Zeus" | 25,50 |
| Lammfilet in Rotweinsauce verfeinert mit Crème fraiche, Champignons, Zwiebeln und Paprika | |
| 123. "Hephaistos" | 17,50 |
| Putensteak in Weißweinsauce verfeinert mit Crème fraiche, Champignons, Zwiebeln und Paprika | |
| 124. "Dionysos" | 16,50 |
| Geschnetzeltes von verschiedenen Fleischsorten, mit Metaxa verfeinert, in Sahnesauce mit frischen Champignons, Zwiebeln und Paprika | |

Zu allen Gerichten reichen wir Ihnen Pommes frites und Salat

Pfännchengerichte "Tiganaki Nepheli"

- | | |
|--|-------|
| 125. "Mykonos" | 16,80 |
| Gyros mit frischen Champignons, Paprika,
und Zwiebeln verfeinert mit Crème fraiche und Metaxa | |
| 126. "Apollon" | 21,90 |
| Lammlachs verfeinert mit Metaxa,
Champignons, Zwiebeln und Paprika | |
| 127. "Ares" | 26,80 |
| Schweinefilet, Rinderfilet, Lammfilet in Sahnesauce
mit Champignons, Zwiebel und Paprika | |
| 129. "Hera" | 14,70 |
| Putengeschnetzeltes mit frischen Champignons und Paprika,
mit Sahnesauce | |
| 130. "Pegasus" | 14,70 |
| 3 Schweinesteaks in Weißweinsauce, verfeinert mit Crème Fraiche,
Champignon, Zwiebeln und Paprika | |
| 131. "Poseidon" | 14,70 |
| Hähnchenbrustfilet in Metaxasauce,
Champignons, Zwiebeln und Paprika | |

Zu allen Gerichten reichen wir Ihnen Pommes frites und Salat

Desserts

- | | | |
|------|---|------|
| 180. | Baklava
Blätterteig gefüllt mit verschiedenen gehackten Nüssen | 4,50 |
| 181. | Revani
Grieskuchen in Zuckersirup | 3,80 |
| 182. | Kantaifi
Teigfäden gefüllt mit gehackten Walnüssen | 4,50 |
| 183. | Joghurt
Griechischer Sahne-Joghurt
mit Walnüssen und Honig | 4,00 |
| 184. | Feigen
Griechische Feigen mit Walnüssen und Honig | 3,80 |
| 185. | Vanilleeis¹
mit heißer Schokoladensauce und Schokosplitter | 4,50 |
| 186. | Vanilleeis¹
mit heißen Himbeeren | 4,50 |
| 188. | Gemischtes Eis mit Sahne | 3,00 |

Kaffee

- | | | |
|------|--|------|
| 207. | Mokka | 2,00 |
| 208. | Espresso | 2,00 |
| 209. | Kaffee | 2,00 |
| 210. | Cappuccino mit Sahne | 2,80 |
| 211. | Cappuccino
mit geschäumter Milch | 2,80 |
| 212. | Milchkaffee | 3,50 |
| 213. | Latte Macchiato | 3,50 |
| 216. | Tee | 1,80 |

Alkoholfreie Getränke

289.	Apollinaris	0,25 l	2,50	298.	Vitamalz	0,3 l	2,60
290.	Apollinaris	0,7 l	5,50	299.	Spezi ^(1,2,5)	0,2 l	2,50
291.	Cola ^(1,5)	0,2 l	2,50	304.	Spezi ^(1,2,5)	0,3 l	3,30
292.	Cola Light ^(1,2,4,5,6)	0,2 l	2,50	306.	Apfelschorle	0,2 l	2,50
293.	Orangenlimonade ^(1,2,7)	0,2 l	2,50	307.	Apfelschorle	0,3 l	3,30
294.	Zitronenlimonade ⁽²⁾	0,2 l	2,50	305.	Apfelsaft klar	0,2 l	2,60
295.	Bitter Lemon ⁽³⁾	0,2 l	2,50	308.	Orangensaft	0,2 l	2,60
297.	Ginger Ale ⁽³⁾	0,2 l	2,50				

Biere

319.	Sion Kölsch	0,3 l	2,60	431.	Dunkles Weizen	0,5 l	4,30
422.	Kölsch-Cola ^(1,5)	0,3 l	2,60	419.	Pils	0,3 l	2,60
423.	Kölsch-Schuss	0,3 l	2,60	421.	Pils-Alster ⁽²⁾	0,3 l	2,60
429.	Kölsch-Alster	0,3 l	2,60	427.	Pils-Schuss	0,3 l	2,60
425.	Hefeweizen	0,5 l	4,30	424.	Alkoholfr. Pils	0,33 l	2,60
426.	Kristall-Weizen	0,5 l	4,30	430.	Weizen alkohfr.	0,5 l	4,30

Spirituosen 2cl

222.	Ouzo	2,00	230.	Jägermeister	2,00
227.	Grappa	2,00	232.	Ramazotti	2,00
228.	Malteser	2,00	233.	Wodka	2,00
229.	Fernet branca	2,00			

Cognac & Aperitif

251.	Metaxa****	2 cl	3,00	243.	Martini bianco/rosso	4 cl	3,50
252.	Metaxa*****	2 cl	4,00	244.	Sherry med/dry	4 cl	3,00
253.	Metaxa very old	2 cl	8,00	245.	Campari¹ Soda/Or.	4 cl	4,50

Sekt & Champagner

277.	Mumm trocken	0,75 l	24,00	281.	Pommery Brut Royal	0,75 l	75,00
279.	Asti Cinzano	0,75 l	23,00	283.	Asti Cinzano Piccolo	0,20 l	7,00
278.	Fürst von Metternich	0,75 l	29,50	284.	Glas Sekt	0,10 l	3,50

Rotweine 0,2l

320.	Athos trocken	4,50	326.	Dornfelder trocken	4,80
323.	Makedonikos halbtrocken	4,50	327.	Spätburgunder trocken	4,80
324.	Imiglikos halbsüß	4,50	328.	Rodidis Rosé trocken	4,50
325.	Naoussa trocken	5,70			

Weißweine 0,2l

330.	Athos trocken	4,50	335.	Retsina geharzt	4,50
333.	Makedonikos halbtrocken	4,50	336.	Riesling trocken	4,50
334.	Imiglikos halbsüß	4,50	337.	Grauburgunder trocken	4,80
			339.	Weinschorle	4,50