



# MYKONOS

Erste Siedlungsspuren reichen in das 3200 vor Christus zurück - in der ionischen Zeit stand Mykonos im Schatten der heiligen Insel Dilos. Nach der Eroberung der Kykladen durch die Römer und der Ernennung von Dilos zum Freihafen (166 vor Christus) setzte auch auf Mykonos ein wirtschaftlicher Aufschwung ein. Im Jahre 1207 nach Christus kam es zusammen mit Tinos an die italienische Familie Ghizi und 1390 an die Republik Venedig. Im 18. Jahrhundert entwickelte sich Mykonos zu einer Seefahrerinsel und baute eine bedeutende Handelsflotte auf. Mit ihren gut ausgerüsteten Schiffen beteiligte sich die Insel dann am griechischen Befreiungskampf. Nach der Unabhängigkeit verringerte sich durch die Dampfschiffahrt die Bedeutung der Insel. Die Zahl der Auswanderer nahm stark zu. Doch schon vor dem Zweiten Weltkrieg setzte der Besucherstrom zu der Ausgrabungsstätte Dilos ein. Nach dem Krieg wandelte sich die Insel zu einem der ersten bedeutenden Zentren des Mittelmeertourismus. In den 50er Jahren galt Mykonos als Ziel des „Jet-Set“, neben vielen anderen Künstlern, Reichen und Superreichen besuchten auch Churchill, Maria Callas und Yehudi Menuhin die Insel. Heute hat Mykonos eine Städtepartnerschaft mit Sankt Moritz in der Schweiz.

*Sehr geehrter Gast,*

*genießen Sie unsere „Spezialitäten aus Griechenland“, die typischen Gerichte, sowie unsere Spirituosen und Weine. Unsere Speisen werden alle frisch zubereitet!*

*Für „Besondere Anlässe“ ab 8 Personen bereiten wir Ihnen gerne auch andere Griechische Spezialitäten aus unserer Heimat zu*

*... bitte fragen Sie Niki*

*Wir hoffen, dass Sie ein Stück Griechenland bei uns erleben und wünschen Ihnen einen „Guten Appetit“*

*Niki & Kostas*

*sowie Ihr Mykonos-Team*



## Öffnungszeiten:

Montags & Mittwochs – Samstags	von	17:00 Uhr bis 23:00 Uhr
Dienstag		Ruhetag
Sonntags und Feiertags	von	12:00 Uhr bis 14:00 Uhr
und	von	17:00 Uhr bis 22:00 Uhr

# Jeden Montag

## GYROS



*zum Sattessen*

13,00 €

# Jeden Mittwoch

## GAMBAS

*zum Sattessen*



*dazu hausgebackene Brötchen  
mit Knoblauchbutter,  
Reis und Pommes  
gemischter Salat und Tzatziki*

19,50 €

# Suppen

- |   |   |        |
|---|---|--------|
| 1 | <b>Griechische Bohnensuppe</b> <sup>a,f,4</sup>       | 4,50 € |
| 2 | <b>Gulaschsuppe „Art des Hauses“</b> <sup>a,f,4</sup> | 5,00 € |
| 3 | <b>Hühnersuppe</b> <sup>c,f,g,1,4</sup>               | 4,50 € |
| 4 | <b>Zwiebelsuppe mit Käse</b> <sup>a,f,i,4</sup>       | 5,00 € |
| 5 | <b>Tomatensuppe mit Sahne</b> <sup>a,g,i,j,4</sup>    | 5,00 € |



## Warme Vorspeisen

- |    |  |            |         |
|----|--|------------|---------|
| 6  | <b>Psomakiburger</b> (kl.Brötchen mit Kraut,Zaziki und Gyros, dazu Pommes)   | <b>NEU</b> | 5,50 €  |
| 7  | <b>Psomaki</b> (hausgebackene Brötchen mit Knoblauchbutter) <sup>a,g,4</sup>   |            | 4,00 €  |
| 8  | <b>Psomaki</b> mit Knoblauch- oder Tomaten-Sahnesoße <sup>a,g,1,2,4</sup>  | <b>NEU</b> | 5,00 €  |
| 9  | <b>Psomakiburger doppelt</b> (2 kl.Brötchen mit Kraut,Zaziki und Gyros, dazu Pommes)   |            | 8,50 €  |
| 10 | <b>Psomaki mit Mozzarella</b> (Tomate, Basilikum und Balsamico) <sup>a,,g,4</sup>  |            | 5,50 €  |
| 11 | <b>Gambas „Spezial“</b> (in Knoblauch-Olivenöl mit Fetakäse überbacken, dazu Knoblauchbrötchen) <sup>g,1,4</sup>   |            | 9,50 €  |
| 12 | <b>Frische Champignons gefüllt</b> (mit Hackfleisch & Käse überbacken) <sup>a.g.3,4,8</sup>  |            | 8,50 €  |
| 13 | <b>Frische Aubergine und Zucchini</b> (in Mehl gewendet, gebacken dazu geriebener Käse hausgem. Senf-Joghurt-Dipp & Tomaten-Gurkengarnitur)  |            | 8,50 €  |
| 14 | <b>Dolmadakia</b> (Weinblätter gefüllt mit Reis, dazu Tzatziki)  |            | 6,50 €  |
| 15 | <b>kl. Calamari</b> (in Mehl gewendet, gebraten dazu Knoblauchsoße und Tomaten-Gurkengarnitur)   |            | 8,00 €  |
| 16 | <b>Dicke weiße Bohnen</b>  | <b>NEU</b> | 6,00 €  |
| 17 | <b>Peperoni gegrillt</b> (mit Knoblauchsoße)   |            | 6,00 €  |
| 18 | <b>Feta gegrillt</b> (Tomaten, frischer Paprika, Peperoni und Zwiebeln)  |            | 7,00 €  |
| 19 | <b>Saganaki</b> (Fetakäse paniert)   |            | 7,00 €  |
| 20 | <b>Käsekroketten</b> (drei verschiedene Käsesorten)  |            | 6,50 €  |
| 21 | <b>Schnecken</b> (mit Kräuterbutter, Tomatensoße und Käse überbacken)  |            | 8,50 €  |
| 22 | <b>Champignons</b> (paniert, mit Knoblauchsoße und Tomaten-Gurkengarnitur)   | <b>NEU</b> | 9,00 €  |
| 23 | <b>Thunfisch gegrillt</b> (dazu Tomaten,frischer Paprika, Peperoni, Zwiebeln und Fetakäse)   |            | 8,50 €  |
| 24 | <b>Frühlingsrollen gefüllt</b> (mit Hackfleisch, dazu Tzatziki)  |            | 6,50 €  |
| 25 | <b>Frühlingsrollen gefüllt</b> (mit Thunfisch und Käse, dazu Tzatziki)   |            | 6,50 €  |
| 26 | <b>Tyropitakia</b> (Blätterteig gefüllt mit Schafskäse, dazu Tzatziki)   |            | 6,50 €  |
| 27 | <b>Kalamarakia</b> (panierter Tintenfisch, dazu Knoblauchsoße)   |            | 8,00 €  |
| 28 | <b>Krabben</b> (paniert, dazu Knoblauchsoße)   |            | 9,00 €  |
| 29 | <b>Flogeres</b> (Blätterteig-Röllchen gefüllt mit Schinken/Käse, dazu Tzatziki)  |            | 7,00 €  |
| 30 | <b>Gegrilltes Gemüse</b> (frische Paprika, Zucchini, Tomaten und Aubergine dazu Knoblauchsoße mit geriebenem Käse und Balsamico-Creme garniert)  |            | 9,50 €  |
| 31 | <b>Hähnchen-Messes-Teller</b> (Hähnchenbrustfilet, Käsekroketten, Tyropitakia, Krabben paniert, Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni dazu Auberginencreme)  | <b>NEU</b> | 11,00 € |
| 32 | <b>Gyros-Messes-Teller</b> (Gyros, Tomaten, Gurken, Oliven, Tzatziki, Käse-Kroketten, Peperoni, Flogeres, Auberginen, Zucchini und geriebenem Feta)  |            | 11,00 € |
| 33 | <b>Gebackene Krabben, Calamaris &amp; Dolmadakia</b> (garniert mit Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Feta, Knoblauchsoße und Tzatziki)  |            | 10,50 € |
| 34 | <b>Vorspeisenplatte für Zwei Personen</b><br>(2 Tyropitakia, 4 gebackene Krabben, 2 Frühlingsrollen, 2 Flogeres, Champignons paniert. Garniert mit Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Feta und Tzatziki) |            | 25,00 € |



*„Zu unseren warmen Vorspeisen reichen wir frische hausgebackene Brötchen.“*

# Kalte Vorspeisen

- „Unser **Tzatziki** und **Krautsalat** werden immer stets mit frischen  
 Zutaten nach hauseigenen original griechischen Rezepten hergestellt,  
 ihr guter Geschmack ist im ganzen Emsland und weiter bekannt.“
- |    |                              |            |        |
|----|------------------------------|------------|--------|
| 35 | <b>Tzatziki</b>              |            | 4,50 € |
| 36 | <b>Schafskäse</b>            |            | 5,50 € |
| 37 | <b>Auberginencremesalat</b>  | <b>NEU</b> | 5,50 € |
| 38 | <b>Oliven &amp; Peperoni</b> |            | 4,50 € |
| 39 | <b>Bohnensalat</b>           | <b>NEU</b> | 4,50 € |



## Salate

- |    |  |            |         |
|----|--|------------|---------|
| 40 | <b>Bohnensalat und Auberginencreme</b>   | <b>NEU</b> | 6,50 €  |
| 41 | <b>Gemischter Salat</b><br>(Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebel, frischer Paprika und Tzatziki)   |            | 7,00 €  |
| 44 | <b>Kostas Grüner Salat</b> (frischer Paprika, Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Karotten, Tomaten, Gurken, Schafskäse und Balsamico Creme)                               |            | 10,00 € |
| 46 | <b>Eisbergsalat mit Hähnchenbrustfilet</b><br>(Zwiebeln, Tomaten, Gurken, frischer Paprika, Oliven, Peperoni und Fetakäse)   |            | 12,50 € |
| 48 | <b>Thunfischsalat</b> (Thunfisch, Grüner Salat, frischer Paprika, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Peperoni, Oliven)   |            | 9,00 €  |
| 50 | <b>Mykonos Teller</b> (Auberginencreme, Bohnensalat und Zaziki)  | <b>NEU</b> | 7,50 €  |
| 52 | <b>Bauernsalat</b> (Krautsalat, Tomaten, frischer Paprika, Gurken, Oliven, Zwiebeln, Schafskäse und Peperoni)  |            | 9,00 €  |
| 54 | <b>Kalter Teller</b> (Tzatziki, Fetakäse, Paprika, Krautsalat, Peperoni, Oliven, Gurken, Tomaten, Auberginencreme, Mozzarella mit Balsamico Creme und Bohnensalat) | <b>NEU</b> | 11,00 € |
| 55 | <b>Athena-Salat</b> (Gyros, Tomaten, Gurken, Grüner Salat, frischer Paprika, Zwiebeln, Oliven, Peperoni und Fetakäse)  |            | 12,50 € |

„Unsere Salate sind alle mit Essig-Oel Marinade nach griechischer Art angerichtet. Auf Wunsch können Sie auch Joghurtdressing (0,60 €).  
 Zu den Salaten und Vorspeisen reichen wir täglich frische hausgebackene Brötchen

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 450 | <b>Beilagesalat</b> (Krautsalat und Tzatziki)       | 4,00 € |
| 451 | <b>Beilagesalat</b> (gemischter Salat und Tzatziki) | 4,50 € |
| 452 | <b>Beilagesalat</b> (Tomaten, Gurken und Tzatziki)  | 4,50 € |



# Beilagen

66	<b>Folienkartoffel</b>	4,50 €
67	<b>Pommes Frites</b> (Mayonaise oder Ketchup + 0,50€)	3,00 €
68	<b>Reis mit Soße</b>	3,00 €
69	<b>Kartoffel-Kroketten</b>	3,50 €
70	<b>Kartoffel Wedges</b>	4,00 €



# Kinderteller

71	<b>Spaghetti mit Tomatensoße</b>	6,00 €
72	<b>Spaghetti mit Hackfleischsoße</b>	7,00 €
73	<b>Fischstäbchen</b> (mit Pommes frites)	6,00 €
74	<b>Chicken Crossies</b> (mit Pommes frites)	6,00 €
75	<b>Gyros</b> (mit Pommes frites)	7,50 €
76	<b>Gyros</b> (mit Pommes frites, Krautsalat und Tzatziki)	8,50 €
77	<b>Schnitzel paniert</b> (mit Pommes frites)	6,50 €
78	<b>Schnitzel paniert mit Käsesoße</b> (dazu Pommes frites)	8,50 €
79	<b>Suvlaki</b> (dazu Pommes frites, Krautsalat und Tzatziki)	8,50 €



# Seniorenteller

80	<b>Hähnchenbrustfilet gegrillt</b> (dazu frischer Paprika, Karotten, Champignons und Kräuterbutter in der Pfanne gebraten)	12,00 €
81	<b>Suvlaki</b> (Fleischspieß vom Schwein)	10,00 €
82	<b>Schnitzel</b> (paniert mit Metaxasoße) <span style="border: 1px solid black; padding: 2px; font-weight: bold; color: red;">NEU</span>	10,50 €
83	<b>Schollenfilet</b> (in Butter gebraten)	11,50 €
84	<b>Gyros</b> (gerilltes Schweinefleisch vom Drehspieß)	10,50 €
85	<b>Leber gegrillt</b> (vom Schwein, dazu frischer Paprika, Karotten, Champignons und Kräuterbutter in der Pfanne gebraten)	10,00 €
86	<b>Gyros „Spezial“</b> (in Tomaten-Sahnesoße mit Käse überbacken)	12,00 €
87	<b>Suvlaki gefüllt</b> (mit Fetakäse)	10,50 €
88	<b>Scalopinia</b> (2 Schweinesteaks mit Käsesoße)	11,00 €
89	<b>Kalamarakia</b> (Kalamaris in Ringen, paniert dazu Knoblauchsoße)	12,00 €
90	<b>Hähnchenbrustfilet</b> (mit Tomaten-Sahnesoße)	11,00 €
91	<b>Schweinemedallions</b> (mit Kräuterbutter)	12,00 €
92	<b>Lammfilet</b> (mit Kräuterbutter)	14,00 €
93	<b>Bifteki gefüllt</b> (mit Fetakäse)	12,50 €
94	<b>Zanderfilet</b> (in Butter gebraten)	14,00 €



*„Zu allen Senioren-Gerichten servieren wir als Beilage Reis, Krautsalat, Gurke, Tomate und Tzatziki (auf Wunsch Pommes frites).“*

# Spezialitäten vom Grill

# MYKONOS



95	<b>Gyros</b> (geschnetzeltes Schweinefleisch vom Drehspieß)	14,00 €
96	<b>Gyros &amp; Hähnchenbrustfilet</b>	17,00 €
97	<b>Gyros</b> (in Käsesoße mit Schafskäse überbacken)	16,50 €
98	<b>Gyros „Spezial“</b> (in Sahnsoße mit 3 Sorten Käse überbacken)	16,50 €
99	<b>Gyros „Metaxa“</b> (in würziger Metaxasoße)	16,00 €
100	<b>Suvlaki</b> (2 magere Fleischspieße vom Schwein)	14,00 €
101	<b>Gyros &amp; Suvlaki</b>	16,50 €
102	<b>Suvlaki gefüllt</b> (mit Käse)	16,00 €
103	<b>Suzukia</b> (4 Hackfleischröllchen)	12,00 €
104	<b>Gyros &amp; 2 Suzukia</b>	15,50 €
105	<b>Gyros &amp; 2 kleine Schnitzel</b>	16,00 €
106	<b>Gyros &amp; Leber</b>	16,00 €
107	<b>Gyros &amp; 3 Lammkoteletts</b>	16,50 €
108	<b>Bauernspieße</b> (2 deftige Fleischspieße vom Schwein)	14,50 €
109	<b>Gyros &amp; Bauernspieß</b>	16,50 €
110	<b>Bauernspieß &amp; Bifteki gefüllt</b>	17,00 €
111	<b>Suvlaki „Spezial“</b> (mit frischer Paprika, Karotten, und Champignons in der Pfanne mit Kräuterbutter gebraten)	17,00 €
112	<b>Bifteki gefüllt</b> (mit Käse in Sahnsoße)	17,00 €
113	<b>Bifteki gefüllt</b> (mit Käse, dazu Kräuterbutter)	15,50 €
114	<b>Paidakia</b> (6 Lammkoteletts mit Knoblauchbutter)	15,50 €
115	<b>Leber</b> (mit Kräuterbutter)	12,00 €
116	<b>Leber</b> (mit gebratenen frische Champignons, Paprika und Karotten)	14,00 €
117	<b>Gyros &amp; Bifteki gefüllt</b> (mit Käse)	17,00 €
118	<b>Gyros &amp; Suvlaki gefüllt</b> (mit Käse)	17,00 €
119	<b>Grillteller</b> (1 Schweinespieß, 1 Suzuki, 1 Schweinemedallion, 1 Lammkotelett, 1 Schnitzel und 1 Leber)	20,50 €
120	<b>Olympteller</b> (1 Schnitzel, 1 Suvlaki, 1 Lammkotelett, 1 Suzuki, 1 Leber und Gyros)	21,00 €
121	<b>Ouzo-Teller</b> (2 Suzukia, 1 Suvlaki und Gyros)	19,00 €
122	<b>Rhodos-Teller</b> (1 Suvlaki, 1 Hähnchenbrustfilet, 1 Schnitzel und Gyros)	20,00 €
123	<b>Korfu-Teller</b> (1 Suvlaki, 1 Schnitzel und Gyros)	18,50 €
124	<b>Akropolis-Teller</b> (1 Suvlaki, 1 Suzuki, 1 Leber und Gyros)	18,00 €
125	<b>Sirtaki-Teller</b> (1 Suvlaki, 2 Schnitzel und Gyros)	19,00 €
126	<b>Zeus-Teller</b> (1 deftiger Bauernspieß, Gyros und 2 Suzukia)	19,50 €
127	<b>Poseidon-Teller</b> (Gyros, Calamaris und panierte Krabben)	18,50 €
128	<b>Aphrodite-Teller</b> (Suvlaki, Calamaris und panierte Krabben)	18,50 €
129	<b>Kreta-Teller</b> (Gyros, Suvlaki und Calamaris)	18,50 €
130	<b>Suvlaki gefüllt &amp; Bifteki gefüllt</b> (dazu Kräuterbutter)	19,00 €
131	<b>Suvlaki-Teller</b> (Bauernspieß, Suvlaki gefüllt mit Feta, Suvlaki)	20,00 €
132	<b>Avatonteller</b> (2 Schweinemedallions, 1 Suvlaki und Gyros)	20,00 €
133	<b>1 Lammfilet, Suvlaki &amp; Suzukia &amp; Gyros</b> (dazu Kräuterbutter)	22,00 €
134	<b>1 Lammfilet &amp; 1 Hähnchenbrustfilet &amp; Gyros</b> (dazu Kräuterbutter)	22,00 €
135	<b>Lammfilet, Suvlaki &amp; Gyros</b>	20,00 €



*„Zu allen Spezialitäten vom Grill servieren wir als Beilage Reis und Pommes frites.  
Vor dem Essen reichen wir einen Beilagensalat mit Krautsalat, Tomate, Gurke, Tzatziki  
und hausgebackenen Brötchen“ ... anstatt Pommes frites: Folienkartoffel (1,50 €)*

# Spezialitäten vom Grill

## “Platten-Gerichte für mehrere Personen“

136	<b>Athen-Platte</b>	1 Person	20,50 €
137	(1 Suvlaki, 1 Suzuki, 1 Schweinemedallion	2 Personen	39,50 €
138	und Gyros)	3 Personen	58,50 €
139		4 Personen	76,00 €
<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; background-color: #e6f2ff;"> <p style="color: #4a7ebb; font-style: italic;">Die zwölf Götter des Olymps</p> <p><b>Athena</b> Göttin der Weisheit  <b>Poseidon</b> Gott des Meeres  <b>Demeter</b> Göttin des Ackerbaus</p> </div>			
141	<b>Mykonos-Platte</b>	1 Person	19,50 €
142	(1 Suvlaki, 1 Suzuki, 1 Lammkotelett	2 Personen	37,50 €
143	und Gyros)	3 Personen	55,50 €
144		4 Personen	73,00 €
<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; background-color: #e6f2ff;"> <p><b>Hera</b> Die Schützerin der Familie und der verheirateten Frauen  <b>Zeus</b> Herrscher über Himmel und Erde, Vater der Götter und Menschen  <b>Apollo</b> Gott des Lichtes, der Musik und der Wahrsagekunst</p> </div>			
151	<b>Zorbas-Platte</b>	1 Person	19,50 €
152	(1 Suvlaki, 1 Suzuki, 1 Schnitzel	2 Personen	37,50 €
153	und Gyros)	3 Personen	55,50 €
154		4 Personen	73,00 €
<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; background-color: #e6f2ff;"> <p><b>Artemis</b> Göttin des Mondes und der Jagd  <b>Hermes</b> Götterbote, Gott des Handels und der Wahrsagerei, Seelengeleiter  <b>Ares</b> Gott des Krieges  <b>Aphrodite</b> Göttin der Schönheit und der Liebe  <b>Hephaistos</b> Gott des Feuers und des Handwerks  <b>Hestia</b> Göttin des häuslichen Friedens</p> </div>			
161	<b>Xanthi-Platte</b>	1 Person	21,50 €
162	(1 Suvlaki gefüllt, 1 Suzuki, 1 Schnitzel	2 Personen	41,00 €
163	und Gyros)	3 Personen	61,50 €
164		4 Personen	81,00 €
171	<b>Kostas-Platte</b>	1 Person	25,00 €
172	(1 Schweinemedallions, 1 Lamfilets, 1 Suvlaki,	2 Person	48,50 €
173	1 Suzukia und Gyros dazu Kräuterbutter)	3 Person	71,50 €
174		4 Person	94,00 €
181	<b>Ägais-Platte</b>	1 Person	23,00 €
182	(1 Hähnchenbrustfilets, Calamaris, Krabben,	2 Person	44,50 €
183	Gyros, 1 Suvlaki dazu Knoblauchsoße)	3 Person	65,50 €
184		4 Person	86,00 €



*„Zu allen Spezialitäten vom Grill servieren wir als Beilage Reis und Pommes frites. Vor dem Essen reichen wir einen Beilagensalat mit Krautsalat, Tomate, Gurke, Tzatziki und hausgebackenen Brötchen“*

# MYKONOS

# Maredosteaks vom Grill ca. 220g

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 190 | <b>Rumpsteak Maredo</b> mit Kräuterbutter  | 20,00 € |
| 191 | <b>Rumpsteak Maredo</b> mit pikanter scharfer Soße   | 22,50 € |
| 192 | <b>Rumpsteak Maredo</b> mit Tomaten-Sahnesoße  | 22,50 € |
| 193 | <b>Rumpsteak Maredo</b> mit Pfeffersoße  | 22,50 € |
| 194 | <b>Rumpsteak Maredo</b> mit frischen Champignons, Paprika, Karotten in Kräuterbutter gebraten)                                     | 22,50 € |
| 195 | <b>Steak-Teller</b> (2 kleine Schweinesteaks, 1 Lammfilet, 1 Rumpsteak mit Kräuter- und Knoblauchbutter)                           | 23,50 € |
| 196 | <b>Griechischer Filetteller</b><br>2 Lammfilets, 2 Schweinefilet-Medallions und Hühnerbrustfilet dazu Kräuter- und Knoblauchbutter | 24,50 € |



*„Zu den Maredo-Steaks servieren wir als Beilage Reis und Pommes frites. Vor dem Essen reichen wir einen Beilagensalat mit Krautsalat, Tomate, Gurke, Tzatziki und hausgebackenen Brötchen“*

## Maredosteaks

... auf heißem Eisen

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 197 | <b>220g Maredo-Steak</b> mit Kräuterbutter | 22,00 € |
| 198 | <b>270g Maredo-Steak</b> mit Kräuterbutter | 25,00 € |

*„Zu den Maredo-Steaks servieren wir als Beilage Reis und Pommes frites. Vor dem Essen reichen wir einen Beilagensalat mit Krautsalat, Tomate, Gurke, Tzatziki und hausgebackenen Brötchen“*

## Mediterrane Gerichte

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 199 | <b>Spaghetti „a´ la Kreta“</b> mit Krabben, Paprika, Champignons, Karotten und Knoblauch in der Pfanne gebraten | 15,00 € |
| 200 | <b>Gyrosspaghetti überbacken</b> <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">NEU</span>                | 16,00 € |

*„Zu den Mediterranen Gerichten reichen wir vor dem Essen einen Beilagensalat mit Krautsalat, Tomate, Gurke, Tzatziki und hausgebackenen Brötchen.“*





## Pfannengerichte

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 202 | <b>Gyrospfanne</b> in Metaxa-Sahnesoße, Champignons, Paprika, Zwiebeln dazu Reis und Pommes frites                                     | 17,00 € |
| 204 | <b>Schweinemedallions „Metaxa“</b><br>mit Metaxa angebraten mit Kräuter-Sahnesoße mit Champignons und Paprika dazu Reis, Pommes frites | 19,50 € |
| 205 | <b>Hühnerbrustfilet</b> in Weißwein angebraten<br>Champignons, Paprika mit Kräuter-Sahnesoße dazu Reis, Pommes frites                  | 18,50 € |



## Spezialitäten vom Schwein

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 206 | <b>Schweinefilet</b> mit Kräuterbutter   | 15,50 € |
| 208 | <b>Schweinefilet</b> mit frisch gebratenen Champignons, Paprika, Karotten in Kräuterbutter | 17,50 € |
| 209 | <b>Schweinefilet</b> mit Käse-Sahnesoße  | 17,50 € |
| 210 | <b>Schweinefilet</b> mit würziger Metaxasoße   | 17,50 € |
| 213 | <b>2 Schweinemedallions &amp; 2 Schnitzel</b> mit Kräuterbutter                            | 17,00 € |
| 214 | <b>Schweinemedallion, Hähnchenbrustfilet, Schnitzel</b> mit Kräuterbutter                  | 18,00 € |
| 215 | <b>Schweinemedallions</b> mit Kräuterbutter  | 16,00 € |
| 216 | <b>Schweinemedallions</b> mit pikant scharfer Soße   | 18,00 € |
| 217 | <b>Schweinemedallions</b> mit Tomaten-Sahne-Soße   | 18,00 € |
| 218 | <b>Schweinemedallions</b> mit Käsesoße   | 18,00 € |
| 219 | <b>Schweinemedallions</b> mit Metaxasoße   | 18,00 € |
| 221 | <b>Scalopinia</b> (3 kleine Schweinesteaks) mit Käsesoße                                   | 16,50 € |
| 222 | <b>Scalopinia</b> mit Kräuterbutter  | 14,50 € |
| 224 | <b>Scalopinia</b> mit frisch gebratenen Champignons, Paprika, Karotten in Kräuterbutter    | 17,00 € |
| 226 | <b>Scalopinia</b> mit Metaxasoße   | 17,00 € |



*„Zu allen Spezialitäten vom Schwein und den Pfannengerichten servieren wir als Beilage Reis und Pommes frites. Vor dem Essen reichen wir einen Beilagensalat mit Krautsalat, Tomate, Gurke, Tzatziki und hausgebackenen Brötchen“*

## Huhn vom Grill

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 228 | <b>Hähnchenbrustfilet</b> (mit Kräuterbutter)  | 15,00 € |
| 229 | <b>Hähnchenbrustfilet</b> (mit Käse-Soße)  | 17,00 € |
| 230 | <b>Hähnchenbrustfilet</b> (mit Tomaten-Sahne-Soße)   | 17,00 € |
| 231 | <b>Hähnchenbrustfilet</b> (mit Metaxasoße)   | 17,00 € |
| 232 | <b>Hähnchenbrustfilet</b> (mit frischer Paprika, Karotten, Champignons und Kräuterbutter in der Pfanne gebraten) | 17,50 € |



*„...servieren wir als Beilage Reis, Pommes frites und frisches Gemüse. Vor dem Essen reichen wir einen Beilagensalat mit Krautsalat, Tomate, Gurke, Tzatziki und hausgebackenen Brötchen“*

# Vegetarische Gerichte



- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 234 | <b>Gemüsepfanne</b> (Broccoli, Blumenkohl, Paprika, Tomaten und Champignons mit würziger Tomatensoße)   | 17,50 € |
| 235 | <b>Gemüsepfanne überbacken</b> (Broccoli, Blumenkohl, Champignons, Tomaten, Paprika mit Käsesoße mit Schafskäse überbacken)                                 | 18,50 € |
| 236 | <b>Gemüsepfanne</b> (Broccoli, Blumenkohl, Paprika, Tomaten und Champignons mit Käsesoße)   | 17,50 € |
| 237 | <b>Frische Aubergine, Zucchini &amp; Champignons</b><br>(in Mehl gewendet und gebraten mit geriebenen Käse dazu Senf-Joghurt-Dipp & Tomaten-Gurkengarnitur) | 15,50 € |

*„...servieren wir als Beilage Reis und Pommes frites. Vor dem Essen reichen wir einen Beilagensalat mit Krautsalat, Tomate, Gurke, Tzatziki und hausgebackenen Brötchen“*



# Fischgerichte

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 238 | <b>Schollenfilet</b> (in Butter gebraten)                   | 17,50 € |
| 239 | <b>Zanderfilet</b> (in Butter gebraten)                     | 18,50 € |
| 243 | <b>Kalamares im Ganzen</b> (Tintenfisch gebraten)           | 15,50 € |
| 244 | <b>Kalamares in Ringen</b> (panierter Tintenfisch gebacken) | 14,50 € |
| 245 | <b>Gambas</b> (in Olivenöl gebraten)                        | 19,00 € |
| 246 | <b>Garides Krabben</b> (paniert)                            | 18,00 € |
| 247 | <b>Gavros</b> (kleine Sardellen in Mehl gewendet, gebraten) | 14,00 € |



*...zu jedem Fischgericht servieren wir Ihnen die Knoblauchsoße*

*„...servieren wir als Beilage Reis und Pommes frites. Vor dem Essen reichen wir einen Beilagensalat mit Krautsalat, Tomate, Gurke, Tzatziki und hausgebackenen Brötchen“*

# Nudelgerichte

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 248 | <b>Spaghetti</b> (mit Tomatensoße)   | 8,50 €  |
| 249 | <b>Spaghetti</b> (mit Hackfleischsoße)   | 9,50 €  |
| 250 | <b>Spaghetti</b> (mit Hackfleischsoße und Fetakäse)  | 10,50 € |
| 251 | <b>Spaghetti</b> (mit Pfannengemüse und Knoblauch) <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">NEU</span> | 11,00 € |



*„Vor dem Essen reichen wir einen Beilagensalat mit Krautsalat, Tomate, Gurke, Tzatziki und hausgebackenen Brötchen“*

# Spezialitäten vom Lammfilet



265	<b>Lammfilet</b> mit Kräuterbutter	18,50 €
266	<b>Lammfilet</b> mit pikant scharfer Soße	20,50 €
267	<b>Lammfilet</b> mit frisch gebratenen Champignons, Paprika und Karotten in Kräuterbutter	20,50 €
268	<b>Lammfilet</b> mit Tomaten-Sahne-Soße	20,50 €
269	<b>Lammfilet</b> mit Käsesoße	20,50 €
270	<b>Lammfilet</b> mit Metaxasoße	20,50 €
271	<b>Lammteller</b> (2 Filet, 3 Lammkoteletts mit Kräuterbutter)	20,50 €

*„...servieren wir als Beilage Reis und Pommes frites. Vor dem Essen reichen wir einen Beilagensalat mit Krautsalat, Tomate, Gurke, Tzatziki und hausgebackenen Brötchen“*

## Lammhaxe aus dem Backofen

272	<b>Lammhaxe</b> mit Perlzwiebeln	17,50 €
273	<b>Lammhaxe</b> mit grünen Bohnen	17,50 €
274	<b>Lammhaxe</b> mit weißen Bohnen	17,50 €
280	<b>Lammhaxe</b> mit Bamies, Okra, Gemüse	17,50 €

*„...servieren wir als Beilage Reis und Pommes frites. Vor dem Essen reichen wir einen Beilagensalat mit Krautsalat, Tomate, Gurke, Tzatziki und hausgebackenen Brötchen“*



**„Achtung**

### **"Außer Haus" - Büffet**

*... ab 30 Personen liefern wir Ihnen Ihr Büffet nach Hause ...*

Hähnchenbrustfilet in Sahnesoße \*  
Scalopinia in Käsesoße \*  
Gyros mit Metaxa-Sahnesoße \*  
Gemüsereis und Kartoffel Wedges  
Oliven \* Peperoni \* Krautsalat \*  
Feta \* Hausgebackene Brötchen \*  
gemischter Salat und Tzatziki \*

**für 17,50 € pro Person**

*(incl. Geschirr & Besteck)*

### **Geburtstagskinder“**

*... ab 4 Personen bekommt das Geburtstagskind*

*(auch noch 3 Tage nach seinem Geburtstag)*

*... einen Gutschein im Wert über sein bestelltes Essen!*

**MYKONOS**



**“Gerne stellen wir Ihnen das Büffet nach Ihren Wünschen zusammen ... sprechen Sie uns an!”**

## Desserts

282	<b>Galaktoburiko</b> (Griechische Spezialität) Blätterteig mit Grießcremefüllung, Vanilleeis, Schokosauce und Sahne	6,00 €
283	<b>Original Griechischer „Sahniger-Joghurt“</b> mit Honig und Nüssen	4,50 €
285	<b>Gemischtes Eis</b> mit Sahne	4,50 €
286	<b>Gemischtes Eis</b> mit Amarenakirschen	6,00 €
288	<b>Vanille Eis</b> mit Honig und Nüssen mit Sahne	6,00 €
289	<b>Vanille Eis</b> mit Schokosauce mit Sahne	6,00 €
290	<b>Kinder Eis</b> mit Sahne	3,50 €



## Warme Getränke

291	<b>Mocca</b>	2,50 €
292	<b>Tasse Kaffee</b>	2,50 €
293	<b>Latte Macchiato</b>	3,50 €
294	<b>Tasse Tee</b>	2,50 €
295	<b>Tasse Cappuccino</b>	2,80 €
296	<b>Tasse Espresso</b>	2,20 €



## Alkoholfreie Getränke

297	<b>Coca-Cola</b> 0,3l	2,60 €	307	<b>kl. Coca-Cola</b> 0,2l	2,20 €
298	<b>Coca-Cola</b> 0,4l	3,50 €	309	<b>Coca-Cola</b> 0,5l	4,20 €
300	<b>Sprite</b> 0,3l	2,60 €	301	<b>kl. Sprite</b> 0,2l	2,00 €
302	<b>Sprite</b> 0,4l	3,50 €	303	<b>Sprite</b> 0,5l	4,20 €
304	<b>Fanta</b> 0,3l	2,60 €	305	<b>kl. Fanta</b> 0,2l	2,00 €
306	<b>Fanta</b> 0,4l	3,50 €	307	<b>Fanta</b> 0,5l	4,20 €
308	<b>Fl. Coca-Cola</b> 0,75l	6,00 €	309	<b>Mineralwasser</b> 0,25l	2,50 €
310	<b>Fl. Mineralwasser</b> 0,75l	6,00 €			
311	<b>Coca-Cola light</b> 0,2l	2,00 €			
312	<b>Apfelsaft</b> 0,3l	3,00 €			
313	<b>Orangensaft</b> 0,3l	3,00 €			
314	<b>Bananensaft</b> 0,3l	3,00 €			
315	<b>Kirschsafft</b> 0,3l	3,00 €			
316	<b>Bitter Lemon</b> 0,3l	3,00 €			
317	<b>Apfelschorle</b> 0,3l	3,00 €	318	<b>Apfelschorle</b> 0,4l	4,00 €
319	<b>Spezi</b> (Fanta/Cola) 0,3l	2,60 €			
320	<b>Sport Fit</b> 0,3l	2,60 €			
321	<b>BaKi</b> (Banane/Kirsch) 0,3l	3,00 €			



# Griechische Rotweine (offen)

...0.25l

360	<b>Weinschorle</b>	4.50 €
362	<b>Imigliko</b> halbsüß	5.00 €
364	<b>Roditis</b> herb. halbtr. Rose	5.00 €
366	<b>Anthos</b> trocken	5.00 €
368	<b>Mavrodafni</b> süß	5.50 €
370	<b>Naussa</b> trocken	5.40 €
372	<b>Black-Label</b> lieblich	5.40 €
374	<b>Makedonikos</b> halbtrocken	5.00 €

...0.5l

361	<b>Weinschorle</b>	8.50 €
363	<b>Imigliko</b> halbsüß	9.50 €
365	<b>Roditis</b> herb. halbtr. Rose	9.50 €
367	<b>Anthos</b> trocken	9.50 €
369	<b>Mavrodafni</b> süß	10.50 €
371	<b>Naussa</b> trocken	10.00 €
373	<b>Black-Label</b> lieblich	10.00 €
375	<b>Makedonikos</b> halbtrocken	9.50 €

# Griechische Weißweine (offen)

...0.25l

376	<b>Weinschorle</b>	4.50 €
378	<b>Retzina</b> geharzt	4.60 €
380	<b>Anthos</b> trocken	5.00 €
382	<b>Samos</b> süß	5.40 €
384	<b>Imigliko</b> halbsüß	5.00 €
386	<b>Makedonikos</b> halbtrocken	5.00 €

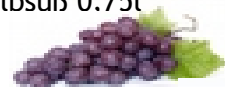
...0.5l

377	<b>Weinschorle</b>	8.50 €
379	<b>Retzina</b> geharzt	9.00 €
381	<b>Anthos</b> trocken	9.50 €
383	<b>Samos</b> süß	10.50 €
385	<b>Imigliko</b> halbsüß	9.50 €
387	<b>Makedonikos</b> halbtrocken	9.50 €

# Flaschenweine

**Rotwein**

388	<b>Black-Label</b> lieblich 0.75l	15.50 €	394	<b>Retzina</b> geharzt 0.5l	8.50 €
389	<b>Imigliko</b> halbsüß 0.75l	15.50 €		Malamatina	
390	<b>Anthos</b> trocken 0.75l	14.50 €	395	<b>Anthos</b> trocken 0.75l	14.50 €
391	<b>Mavrodafni</b> süß 0.75l	16.50 €	396	<b>Samos</b> süß 0.75l	16.50 €
392	<b>Naussa</b> trocken 0.75l	16.50 €	397	<b>Makedonikos</b> halbtr. 0.75l	15.50 €
393	<b>Makedonikos</b> halbtr. 0.75l	15.50 €	398	<b>Imigliko</b> halbsüß 0.75l	15.50 €



## Rapsani Reserve (rot)

402	<i>Im Duft würzig, mit charmant</i>	0,75l	26,00 €
403	<i>eingebundene Vanille-Ton, auf</i>	0,50l	17,00 €
404	<i>einem Hintergrund von dunklen</i>	0,25l	8,90 €

Wald- und Brombeeren

## Amethvstos Blanc

...als Rot- oder Weißwein

410	<i>Aroma von exotischen und</i>	0,75l	24,00 €
411	<i>Zitrusfrüchten Abgang mit</i>	0,50l	16,00 €
412	<i>charakteristischer Säure</i>	0,25l	8,50 €

## Athiri Makedonikos (weiß)

405	<i>Im Aroma verwöhnt sein</i>	0,75l	17,00 €
406	<i>Komplexes blumiges Bouquet</i>	0,50l	11,00 €
407	<i>geprägt von Apfel- und Pfirsichnoten</i>	0,25l	6,00 €



## Biere

322	Bitburger Pils 0,3l	2,70 €	323	Bitburger Pils 0,4l	3,50 €
325	Alster 0,3l	2,70 €	324	Bitburger Pils 0,5l	4,00 €
328	Fl. Hefeweizen 0,5l	4,00 €	326	Alster 0,4l	3,50 €
329	Fl. Hefeweizen alkf. 0,5l	4,00 €	327	Alster 0,5l	4,00 €
330	Fl. Bitburger Pils 0,33l	2,70 €			
331	Fl. Diebel-Alt 0,33l	2,70 €			
332	Fl. Vita-Malz 0,33l	2,70 €			
333	Fl. Bitburger alkf. 0,33l	2,70 €			
334	Fl. Köstrizer 0,33l	2,70 €			



## Aperitifs

335	Ouzo "Spezial" 0,2cl	1,50 €
336	Marsala 0,2cl	1,50 €
337	Sambuca 0,2cl	2,00 €
359	Tsipouro 0,2cl (doppelt gebrannter Ouzo)	2,00 €
410	Fl. Ouzo 0,7l	35,00 €
411	Fl. Marsala 0,7l	35,00 €

## Liköre

351	Baileys auf Eis	2,50 €
352	Green Power	1,80 €
353	Lady Power	1,80 €
354	Amaretto	1,50 €

## Whiskey 2cl

355	Jonny Walker mit Cola	3,50 €
356	Jim Beam mit Cola	3,50 €

## Weinbrand 2 cl

357	Metaxa *****	2,50 €
358	Metaxa *****	3,00 €
361	Alter Heydt 1860	3,50 €

