



**HERZLICH WILLKOMMEN
IN UNSERER GRIECHISCHEN TAVERNE AUF RÜGEN!**

Genießen Sie bei uns die köstliche Vielfalt der griechischen Küche und lassen Sie sich von unserem freundlichen Service verwöhnen. Von klassischen Gyrosgerichten über frischen Fisch bis hin zu zahlreichen aromatischen Vorspeisen (*griechisch: Meze*) - wir bieten Ihnen eine Auswahl an authentischen griechischen Spezialitäten, die Ihren Gaumen verwöhnen werden.

Unsere Speisekarte ist sorgfältig zusammengestellt, um Ihnen eine Auswahl an traditionellen und modernen Gerichten zu bieten. Wir legen Wert auf frische Zutaten und authentische Zubereitungsmethoden, um Ihnen ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis zu bieten.

Ob Sie mit Ihrer Familie, Freunden oder Ihrem Partner zu uns kommen - wir heißen Sie herzlich willkommen und freuen uns darauf, Ihnen einen unvergesslichen Abend in unserer griechischen Taverne zu bereiten.

Lassen Sie sich von der mediterranen Atmosphäre verzaubern und tauchen Sie ein in die Welt der griechischen Küche. Nehmen Sie Platz, entspannen Sie sich und lassen Sie uns Ihren Gaumen mit unseren köstlichen Speisen verwöhnen.

Wir freuen uns darauf, Sie bei uns begrüßen zu dürfen!

Ihr Team der 

Zu allen Vorspeisen servieren wir ein halbes Pita.

KALTE VORSPEISEN

Zaziki | 7.50 €

hausgemachter Joghurdip verfeinert mit Gurken, Knoblauch und Liebe



Oliven* & Peperoni* | 8.50 €

verfeinert mit griechischem Olivenöl



Grüne Oliven | 8.50 €

verfeinert mit griechischem Olivenöl und Oregano



Dolmades* | 9.50 €

Weinblätter gefüllt mit Reis und mediterranen Kräutern



Kafteri* | 9.50 €

Schafskäsecreme pikant



Melizana* | 9.50 €

Auberginendip



Taramas* | 9.50 €

Fischrogencreme

WARME VORSPEISEN

Saganaki | 11.90 €

Feta in einer feinen Panade mit Sesam gebacken, mit Honig verfeinert



Feta fourno | 11.90 €

Feta verfeinert mit Olivenöl, Tomaten und Paprika frisch aus dem Ofen



Gegrillte Peperoni* | 10.50 €

mit griechischem Olivenöl und frischem Knoblauch dazu Zaziki



Florinis | 11.90 €

Rote Paprika gefüllt mit einer pikanten Schafskäsecreme*, frisch aus dem Ofen



Gigantes* | 9.50 €

Weisse Riesenbohnen in Tomatensugo garniert mit Schafskäse und Zwiebeln



vegetarisch



vegan



glutenfrei



pikant



scharf

SALATE

Dressing: Essig-Öl

Bauernsalat | 11.50 €

klassisch aus frischen Tomaten,
Gurken, Zwiebeln, Oliven* und Feta



Salat Gyros | 17.50 €

Bauernsalat mit Gyros



Salat Kalamaris | 18.00 €

Bauernsalat mit Kalamaris

Salat Scampi | 19.50 €

Bauernsalat mit Scampis



Krautsalat | 5.50 €

hausgemachter Krautsalat nach
Familienrezept



BEILAGEN

Pommes* | 4.00 €



Kartoffelchips | 4.50 €



Rosmarinkartoffeln | 5.50 €



Grillgemüse | 5.50 €



Pita | 3.00 €

Griechisches Fladenbrot mit Knoblauch



vegetarisch



vegan



glutenfrei



pikant



scharf

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Zaziki, Krautsalat
und eine Beilage nach Wahl.

FLEISCH

Gyros | 21.20 €

original, gegrillt vom Drehspieß



Souflaki | 21.90 €

2 Schweinespieße vom Grill



Bifteki | 22.90 €

2 griechische Hacksteaks gefüllt mit
Feta



Lammkoteletts | 29.20 €

fein gewürzt



Lammfilets | 33,90 €

mariniert



BEILAGE nach Wahl

Pommes* 

Kartoffelchips 

Rosmarinkartoffeln  

Grillgemüse  

Pita Griechisches Fladenbrot 

FISCH

Kalamaris frittiert | 22.50 €

in einer feinen, würzigen Panade

Kalamaris gegrillt | 23.50 €



Scampis gegrillt | 29.20 €

mit Kopf und Schale



MIX IT UP...

Gyros Kalamaris frittiert | 21.50 €

Gyros Kalamaris gegrillt | 22.50 €

Gyros Souflaki | 21.50 €

Souflaki Kalamaris | 21.50 €

Kalamaris Scampis | 25.50 €



vegetarisch



vegan



glutenfrei



pikant



scharf

DESSERT

Griechischer Joghurt | 6.50 €
mit Walnüssen und Honig



Bougatza Oma Maria | 8.50 €

Blätterteig gefüllt mit einer
Vanillecreme verfeinert mit Zimt und
Puderzucker



Verschiedene Eissorten

pro Kugel 1,70€

Vanille
Schoko
Erdbeere

auf Wunsch mit Erdbeer- oder Schokosoße

+ Sahne 0,70 €

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee | 3.50 €

Cappuccino | 4.00 €

Milchkaffee | 4.50 €

Latte Macchiato | 4.50 €

Espresso | 2.50 €

doppelter Espresso | 4.00 €

Tee | 2.50 €

Wahl aus Schwarztee, Grüntee,
Früchtetee, Kamillentee, Pfefferminztee



vegetarisch



vegan



glutenfrei



pikant



scharf

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser still | 2.90 €
0,25l

Mineralwasser spritzig | 2.90 €
0,25l

Mineralwasser still | 7.90 €
0,75l

Mineralwasser spritzig | 7.90 €
0,75l

Coca-Cola | 4.20 €
0,33l

Coca-Cola zero | 4.20 €
0,33l

Mezzo-Mix | 4.20 €
0,33l

Fanta | 4.20 €
0,33l

Sprite | 4.20 €
0,33l

FRANZ JOSEF RAUCH

Apfelschorle | 3.90 €

0,33l BIO & naturtrüb

Schwarze Johannisbeerschorle | 3.90 €

0,33l BIO

Rhabarberschorle | 3.90 €

0,33l BIO & naturtrüb

Eistee Zitrone | 4.50 €

0,33l

Eistee Pfirsich | 4.50 €

0,33l

Eistee Granatapfel | 4.50 €

0,33l

Apfelsaft | 3.70 €

0,2l

Orangensaft | 3.70 €

0,2l

Kirschsft | 3.70 €

0,2l

Bananensaft | 3.70 €

0,2l

Johannisbeersaft | 3.70 €

0,2l

KiBa | 3.70 €

0,2l

KiBa | 5.70 €

0,4l

THOMAS HENRY

Premium Mixer

Tonic Water | 3.90 €

0,2l

Bitter Lemon | 3.90 €

0,2l

Ginger Ale | 3.90 €

0,2l

BIERE

... VOM FASS

0,3

0,5

Lübzer Pils

3.90 €

5.90 €

Mythos hell

3.90 €

5.90 €

Duckstein Weizen

4.10 €

6.10 €

Grimbergen Double

4.10 €

6.10 €

... AUS DER FLASCHE

Lübzer Radler Zitrone | 3.90 €

0,33l

Lübzer Radler Grapefruit | 3.90 €

0,33l

ALKOHOLFREIE BIERE

Lübzer Pils | 3.70 €

0,33l alkoholfrei

Erdinger Weißbier hell | 4.70 €

0,5l alkoholfrei

Lübzer Radler Zitrone | 4.50 €

0,5l alkoholfrei

Lübzer Radler Grapefruit | 3.70 €

0,33l alkoholfrei

SOMERSBY

fruchtig-frische Cider

Apple | 7.50 €

0,33l

Blackberry | 7.50 €

0,33l

Orange Spritz | 7.50 €

0,33l

Bei uns können Sie auch leckere
Cocktails und Longdrinks genießen!
Fragen Sie unser Personal oder werfen
Sie einen Blick auf unsere separate
"Time to drink" Karte!

SPIRITUOSEN

Ouzo | 3.00 €

2cl

Szene (Kirschlikör) | 3.00 €

2cl

Havana (Rum) | 4.00 €

2cl

Captain Morgan (Rum) | 4.00 €

2cl

Metaxa 5 Sterne | 4.00 €

2cl

Metaxa 7 Sterne | 5.50 €

2cl

Metaxa 12 Sterne | 8.50 €

2cl

Metaxa Grand Fine | 12.50 €

2cl

WEINE WEISS

Retsina Kechribari | 7.50 €

0,2l trocken, geharzt, fein fruchtig

Retsina Kechribari | 17.50 €

0,5l trocken, geharzt, fein fruchtig

Malagouzia | 9.00 €

0,2l trocken, frisch, elegant

Malagouzia | 30.50 €

0,75l trocken, frisch, elegant

WEINE ROSÉ

Alpha Estate Rosé | 9.00 €

0,2l trocken, ausgewogen, voll

Alpha Estate Rosé | 30.50 €

0,75l trocken, ausgewogen, voll

WEINE ROT

Xinomavro | 9.50 €

0,2l trocken, ausgewogen, voll

Xinomavro | 32.50 €

0,75l trocken, ausgewogen, voll

*GEKENNZEICHNETE GERICHTE

Oliven = 9

Peperoni = 1, 3, 8, 14

Kafteri = 1, 3

Melizana = 1, 14

Taramas = 1, 2, 3

Dolmades = 13

Gigantes = 3

Pommes = 5

ZUSATZSTOFFE

1 = konserviert

2 = mit Farbstoff

3 = mit Antioxidationsmittel

4 = mit Geschmacksverstärker

5 = mit Phosphat

6 = mit Süßungsmittel(n)

7 = enthält Phenylalaninquelle

8 = geschwefelt

9 = geschwärzt

10 = gewachst

11 = koffeinhaltig

12 = chininhaltig

13 = Säuerungsmittel

14 = Säureregulator

ALLERGENE

Für Allergiker liegt zu dieser Speisekarte weiteres Informationsmaterial mit Kennzeichnung der Allergene im Restaurant bereit.

BESONDERE ALLERGEN-HINWEISE

Eine Nennung der Allergene erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe (Aufzählung Hauptallergieauslöser) oder daraus hergestellte Erzeugnisse verändert oder unverändert im Endlebensmittel enthalten sind. Die Aufstellung der Hauptallergieauslöser ist nicht abschließend. Vielmehr gibt es neben den bezeichneten noch andere allergieauslösende Stoffe. Es kann keine Garantie für eine 100%ige Vollständigkeit der Angaben übernommen werden. Mögliche Rezepturänderungen werden in regelmäßigen Abständen eingearbeitet. Kreuzkontaminationen mit Erdnüssen, Gluten, Krebstieren, Fisch, Schalenfrüchten, Soja und Milch können bei Verarbeitungsprozessen nicht ausgeschlossen werden. Gerne können Sie ausführliche Zutatenlisten einsehen. Sprechen Sie uns an.