

Unsere Mittagskarte

Stets gültig von Dienstag - Freitag zwischen 11.30 Uhr und 14.00 Uhr, außer an Feiertagen.

Nehmen Sie sich die Zeit:

Essen Sie mittags gesund und lecker statt nur schnell und zwischendurch.

Wir bieten Ihnen eine reiche Auswahl zu günstigen Preisen.

700.	Großer, bunter Salatteller mit Gyros Tzatziki, dazu feines Pita-Brot	9,90 €
701.	Gyros mit Reis, Salat und Tzatziki	8,50 €
702.	Gyros und Calamari mit Reis, Salat und Tzatziki	9,90 €
703.	Souvlaki 1 Spieß mit Reis, Salat und Tzatziki	8,00 €
704.	Rinderleber mit Backofenkartoffeln, Salat und Tzatziki	8,90 €
705.	Putensteak mit Kräuterbutter, Backofenkartoffeln und Salat	9,50 €
706.	Grillteller mit Gyros, Souvlaki, Leber, Reis und Salat	9,90 €
707.	Bifteki mit Reis, Krautsalat und Tzatziki	9,50 €
708.	Plaka-Teller mit Gyros, Souvlaki, Reis, Krautsalat und Tzatziki	9,50 €
709.	Calamari gebacken mit Backofenkartoffeln, Salat und Tzatziki	10,50 €
710.	Zanderfilet vom Grill in Senfsauce mit Butterreis und gemischtem Salat	11,50 €
711.	Frisches Lachsfilet vom Grill (ca. 150g) mit Tarama, Backofenkartoffeln und gemischtem Salat	11,50 €
712.	Menü 1 1. Gang: Gemischter Salat 2. Gang: Gyros und 1 Suzuki, dazu Reis und Tzatziki 3. Gang: Espresso oder Vanilleeis mit Rosinen	11,50 €
713.	Menü 2 1. Gang: Gemischter Salat 2. Gang: Doradenfilet mit Zitronensauce & Backofenkartoffeln 3. Gang: Espresso oder Vanilleeis mit Rosinen	11,90 €
714.	Menü 3 1. Gang: Gemischter Salat 2. Gang: Babycalamari vom Grill (5 St.) mit Knoblauchsauce, Backofenkartoffeln und Tzatziki 3. Gang: Espresso oder Vanilleeis mit Rosinen	11,90 €

Restaurant 

KRETA

MEITINGEN

Willkommen bei Freunden!

Essen ist für die Griechen nicht etwas einfach nur um satt zu werden.
Zum Essen gehört das Trinken, das Gespräch, die Musik, die Familie und die Freunde.
Unser Chefkoch erwartet Ihre Wünsche und wird für Sie alle Speisen frisch
und nach original griechischen Rezepten zubereiten.
Wir freuen uns, Sie bald in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen.

*Ihre Meinung ist uns wichtig!
Bewerten Sie uns im Internet:*



Facebook



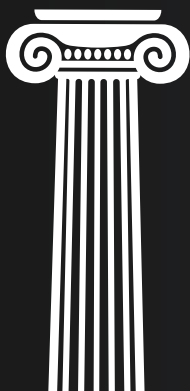
Instagram



Kontaktdaten



Website



Aperitifs

		€
Martini Bianco	5cl	3,50
Campari Soda oder Orangensaft	4cl	3,60
Sherry medium	4cl	3,50
Ouzo	2cl	2,50
Ouzo of Plomari	0,2l Flasche	9,50



Unsere Empfehlung

I PROTASI MAS

Nr.	Empfehlungen	Allergene	€
799.	Kalbskotelett vom Lavasteingrill <i>ca. 350 gr., serviert mit Beilage nach Wahl und gemischtem Salat</i>	 	25,00
800.	Lammspieß vom Grill <i>Serviert mit Backofenkartoffeln, Zatziki & gemischtem Salat</i>		20,00
801.	Calamarizöpfe knusprig aus der Pfanne <i>Serviert mit Zatziki und Zitronensauce</i>		9,00
802.	Baby Calamari & Oktopus <i>Serviert mit Backofenkartoffeln, Zatziki & gemischtem Salat</i>		19,90
803.	Großer, bunter Salatteller mit Gyros <i>Mit Gyros, Zatziki dazu Pitabrot</i>		13,50
804.	Frische Dorade Royal vom Grill <i>Mit Limetten-Kräuter-Dressing, frischem Gemüse & Backofenkartoffeln und gemischtem Salat</i>		18,90
805.	Babycalamari vom Grill <i>Auf einem großen, bunten Salat serviert mit Pitabrot</i>		17,90
806.	Vegetarischer Mousaka <i>Klassisches Rezept gefüllt mit Champignons, serviert mit bunten Salat</i>	   	14,90
807.	Hausgemachte Zucchinipuffer aus der Pfanne <i>Serviert mit Zatziki</i>	  	8,50
808.	Gegrillter Mastelo aus Chios <i>Traditionskäse aus der Insel Chios „MASTELO“ (Das Wort "mastelo" bedeutet die Holzkiste, in der die Milch gesammelt wird.) Auf Buntem Salat mit Pitabrot</i>		12,90
809.	Großer, bunter Salatteller mit Garnelenspieße <i>2 Garnelenspieße auf buntem Salat-Mix mit Pitabrot</i>		16,90
810.	Großer, bunter Salatteller mit Calamari <i>Knusprig gebackene Calamari auf buntem Salat-Mix mit Pitabrot</i>		15,90

Probieren Sie einen unserer feinen, original griechischen Weinen

Nr.	Weinempfehlung	0,2l	€
810.	Amethystos Rot <i>Qualitätswein aus Nord-Griechenland - Makedonia-Drama</i>	7,90	
811.	Amethystos Weiß <i>Qualitätswein aus Nord-Griechenland - Makedonia-Drama</i>	7,50	

Zusatzstoffe & Allergene



1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig




Alle Speisen auch zum Mitnehmen.

Alle Preise verstehen sich in Euro und sind inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung



Vorspeisen - OREKTIKTA

Nr.	Kalte Vorspeisen	Allergene	€
1.	Zatziki		4,90
2.	Auberginensalat		5,90
3.	Taramas <i>Griechische Kaviarcreme</i>	 1	5,90
4.	Oliven	6	5,00
5.	Kalte Vorspeisenplatte <i>Zatziki, Auberginensalat, Taramas, Tiroosalata, Feta, Oliven, Tomaten, Gurken & Meeresfrüchtesalat</i>	  1   6	12,90
6.	Schafskäsepastete - TYROKAFTERI		6,50
7.	Trilogia <i>Zatziki, Auberginensalat & Schafskäsepastete</i>		6,90
8.	Rote-Beete Salat		6,50

Nr.	Warme Vorspeisen	Allergene	€
9.	Knusprig gebackene Sardellen - GAVROS <i>Mit Zitronensauce</i>	 	8,50
10.	Scampi Saganaki <i>4 Stück mit Käse und Tomatensauce überbacken</i>	 	12,50
11.	Peperoni vom Grill <i>Mit feiner Knoblauchsauce</i>		5,90
12.	Dolmadakia <i>Gefüllte Weinblätter mit Reis & Hackfleisch</i>		6,50
13.	Piperies Florinis vom Grill <i>Tomatenpaprika gefüllt mit Schafskäse, Knoblauch und Kräutern</i>		6,50
14.	Spanakopitakia <i>Blätterteig gefüllt mit Spinat und Schafskäse</i>	 	6,50
15.	Auberginen gebacken serviert mit Zatziki	 	6,50
16.	Zucchini gebacken serviert mit Zatziki	 	6,50
17.	Gegrillter Octopus mit Pita-Ecke <i>Im Rucolanest mit Olivenöl-Balsamico-Vinaigrette</i>		14,90
18.	Warme Vorspeisenplatte <i>Zucchini, Auberginen, Piperies Florinis, Halloumi, Artischocken, Zucchini-puffer, Spanakopitaki & Zatziki</i>		12,90
19.	Mousaka kleine Portion	 	7,50
20.	Gegrillte Artischocken		7,50
21.	Baby Calamari vom Grill oder gebacken <i>Auf Rucolabett mit Zatziki & Knoblauchsauce</i>		9,90
22.	Calamari frittiert Mit feiner Knoblauchsauce & Zatziki		8,00









Alle Speisen auch zum Mitnehmen.

Alle Preise verstehen sich in Euro und sind inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung







Vorspeisen - OREKTIKTA

Nr.	Suppen	Allergene	€
25.	Tomatensuppe	  4	4,50
26.	Suppe des Tages		4,50

Nr.	Griechischer Käse	Allergene	€
30.	Feta	 	6,00
31.	Saganaki Überbackener Feta	 	6,90
32.	Halloumi Original zypriotischer Kräuterkäse vom Grill	 	6,50
33.	Mpougourdi Feta Saganaki mit Peperoni, Tomaten, scharfen Paprika und Schnittkäse aus dem Backofen	 	8,50

Nr.	Salate	Allergene	€
35.	Chefsalat in Olivenöl-Balsamico-Vinaigrete Mit Ruccolanest, buntem Blattsalat, Oliven, Thunfisch	    2,3	9,90
36.	Griechischer Bauernsalat - CHORJATIKI Mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Paprika, Feta & Olivenöl	 	9,90
37.	Salatteller Gemischter Salat mit Putenstreifen mit Pita-Brot	 	13,50
38.	Doradenfilet vom Grill Auf buntem Blattsalat in Balsamico-Olivenöl-Vinaigrete	  	16,50
39.	Krautsalat	 	4,00
40.	Gemischter Salat	 	4,00
41.	Meeresfrüchtesalat hausgemacht Auf buntem Blattsalat	   	13,50
42.	Griechischer Bauernsalat klein - MIKRI CHORJATIKI Mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Paprika, Feta & Olivenöl	 	4,90

Nr.	Beilaagen	€	Nr.	Beilagen	Allergene	€
45.	Reis in Tomatensauce	1,50	49.	Backofenkartoffeln		3,00
46.	Pommes Frites	3,00	50.	Knoblauchbrot	 	2,50
47.	Frisches Gemüse	3,70	51.	Pita		2,00
48.	Riesenbohnen	3,70	52.	Pita mit Knoblauch		2,20






Alle Speisen auch zum Mitnehmen.







Alle Preise verstehen sich in Euro und sind inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung



Vom Grill & Vegetarisch

Nr.	Klassiker vom Drehspieß und Lavasteingrill	Allergene	€
57.	Gyros		13,50
58.	Gyros in Metexasauce ^{1,2,4} & Käse überbacken		15,50
59.	Gyros mit Baby Calamari vom Grill		17,20
60.	Gyros mit Frittierten Calamari		16,50
61.	Schweinesteak in Metexasauce ^{1,2,4}		15,50
62.	Bauernsouvlaki (2 Fleischspieße vom Schweinenacken) original griechisch		14,90
63.	Suzuki		13,50
64.	Souvlaki		14,90
65.	Bifteki mit Fetakäsefüllung		15,50
66.	Kreta-Teller für 1-2 oder mehrere Personen Gyros, Lammkarree, Suzuki, Souvlaki & Rinderleber		19,90
67.	Spezial-Teller Gyros, Souvlaki, Suzuki, Schweinesteak, Calamari & Krabben	 	20,50
68.	Lammkarree 4-5 Lammkarree je nach Größe * serviert mit Backofenkartoffeln		23,90
69.	Rinderleber		15,00
70.	Mykonos-Teller Gyros, Steak & Souvlaki		15,50
71.	Santorini-Teller Gyros, Steak & Suzuki		15,50
72.	Aphrodite-Teller Gyros, Souvlaki & Rinderleber		15,50
73.	Kastoria-Teller Gyros & Souvlaki		15,00
74.	Athen-Teller Souvlaki, Schweinesteak & Suzuki		15,90
75.	Duetto Bifteki & Gyros		18,90
76.	Artemis-Teller Zwei Lammkarree & Gyros		18,90

Unsere Gerichte vom Grill servieren wir mit Steak-House Pommes, Tomatenreis, Zatziki  und gemischten Salat   oder Krautsalat  

Nr.	Vegetarische Gerichte	Allergene	€
200.	Grüne Bohnen Hausgemacht mit Olivenöl, Tomatensauce & Knoblauchbaguette		10,90
201.	Salatteller mit Saganaki oder Grillkäse Serviert mit Pitabrot	  	12,90
202.	Briam Gemüse Verschiedenes Gemüse abgeschmeckt mit Olivenöl, serviert mit gemischtem Salat		12,90
203.	Frisches Pfannengemüse Abgeschmeckt mit geriebenen Feta serviert mit gemischtem Salat		12,50
204.	Gemüsespieß vom Grill Dazu Ofenkartoffel mit Zatziki oder Kräuterbutter und gemischtem Salat		13,00

Alle Speisen auch zum Mitnehmen.

Alle Preise verstehen sich in Euro und sind inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung



Filetspezialitäten

Backofenspezialitäten & Kleine Gäste

Nr.	Filetspezialitäten	Allergene	€
79.	Argentinisches Rumpsteak ca. 200g		20,50
80.	Schweinefilet Mit hausgemachter Kräuterbutter		17,50
81.	Schweinefilet in Metaxasauce ^{1,2,4}		17,90
82.	Lammfilet Mit hausgemachter Kräuterbutter		20,50
84.	Putensteak Mit hausgemachter Kräuterbutter		16,00
85.	Putensteak in Metaxasauce ^{1,2,4}		17,50
86.	Gemischte Filetplatte Putenbrustfilet, Lammfilet, Schweinefilet mit Kräuterbutter		18,50
87.	Argentinisches Rinderfilet Mit hausgemachter Kräuterbutter (ca. 200g)		23,00
88.	Argentinisches Rinderfilet in Pfeffersauce ca. 200g		24,50

Unsere Filetgerichte servieren wir mit Backofenkartoffeln, frischem Grillgemüse oder Butterreis
Zatziki  und gemischten Salat   oder Krautsalat  

Nr.	Backofenspezialitäten	Allergene	€
100.	Mousaka Überbackener Auflauf mit Auberginen, Hackfleisch, Kartoffeln und Bechamelsauce dazu Salat	   	14,90
101.	Giouwetsi Lammhaxe mit Reismudeln (ΚΡΙΤΗΛΑΚΙ) und Käse überbacken dazu Salat	 	17,50
102.	Lammhaxe mit Beilage nach Wahl und Salat Grüne Bohnen, Briamgemüse, Pommes, Backofenkartoffeln, Sifado, Riesenbohnen	 	17,50
			17,50

Nr.	Für unsere kleinen Gäste	Allergene	€
110.	Schnitzel mit Pommes Frites	   	8,00
111.	Gyros mit Pommes Frites	   	8,00
112.	Calamari mit Pommes Frites	 	9,50
113.	Soutzoukakia Griechische Fleischküchle mit Pommes Frites	  	8,50

Alle Speisen auch zum Mitnehmen.

Alle Preise verstehen sich in Euro und sind inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung



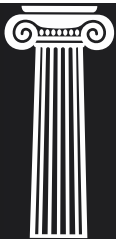
Fisch und Meer

Nr.	Fischgerichte	Allergene	€
120.	Kreta Fischplatte vom Grill Wählbar für 1,2 oder mehrere Personen Lachsfilet, Zanderfilet, Scampi & Calamari	   	21,50
121.	Calamari gebacken In feiner Knoblauchsauce	 	16,90
125.	Calamari & Krabben gebacken In feiner Knoblauchsauce	  	20,00
126.	Zanderfilet vom Grill In feiner Knoblauchsauce	 	17,90
127.	Riesengarnelenschwänze vom Grill In feiner Knoblauchsauce	 	25,00
129.	Baby Calamari vom Grill 5 Stück	 	17,90
131.	FrISChe Sardellen In feiner Knoblauchsauce	 	15,50
132.	FrISChe Lachsfilet vom Grill In Limetensauce	 	17,90

Unsere Fischgerichte servieren wir mit Backofenkartoffeln, frischem Grillgemüse oder Butterreis
Zatziki  und gemischten Salat  oder Krautsalat 

Alle Speisen auch zum Mitnehmen.

Alle Preise verstehen sich in Euro und sind inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung



Alkoholfreie Getränke & Biere

Alkoholfreies		€	
Stilles Wasser „Zagori“	0,5l Flasche		3,20
Stilles Wasser „Zagori“	1,0l Flasche		5,50
Mineralwasser	0,75l Flasche		5,00
Tafelwasser	0,2l		2,20
Tafelwasser	0,5l		3,00
Coca Cola	0,2l 2,30	0,5l	3,30
Coca Cola light	0,2l 2,30	0,5l	3,30
Spezi	0,2l 2,30	0,5l	3,30
Fanta	0,2l 2,30	0,5l	3,30
Bitter Lemon	0,2l 2,50	0,5l	3,50
Sprite	0,2l 2,30	0,5l	3,30
Apfelsaftschorle	0,2l 2,50	0,5l	3,50
Orangensaftschorle	0,2l 2,50	0,5l	3,50
Johannisbeersaftschorle	0,2l 2,50	0,5l	3,50
Kirschschorle	0,2l 2,50	0,5l	3,50

Biere		€	
Dunkles Bier		0,5l	3,60
Weizen vom Fass		0,5l	3,60
Dunkles Weizen		0,5l	3,60
Leichtes Weizen		0,5l	3,60
Colaweizen		0,5l	3,60
Russ		0,5l	3,60
Helles vom Fass		0,5l	3,60
Radler		0,5l	3,60
Alkoholfreies Bier		0,5l	3,60
Pils - Flasche		0,33l	3,30
Alkoholfreies Weizen		0,5l	3,60
Dunkles Radler		0,5l	3,60



Weine, Sekt & Spirituosen

		€	
<i>Offene griechische Weißweine</i>			
Hauswein Assyrtiko hochwertig, trocken mit blumigen Bouquet	0,25l	5,00	
Retsina geharzt	0,25l	5,00	
Malamatina Retsina traditioneller Harzwein	0,5l Flasche	9,90	
Imiglykos lieblich	0,25l	5,00	
Samos Likörwein	0,25l	5,90	
Makedonikos halbtrocken	0,25l	5,00	
<hr/>			
<i>Offene griechische Rotweine</i>			
Hauswein Agyorgitiko mit vollem Geschmack und niedrigem Säuregehalt	0,25l	5,00	
Imiglykos lieblich	0,25l	5,00	
Mavrodaphni Likörwein	0,25l	5,90	
Makedonikos halbtrocken	0,25l	5,00	
<hr/>			
<i>Offene Roseweine</i>			
Retsina geharzt	0,25l	5,00	
Roditis Rose fruchtig	0,25l	5,00	
<hr/>			
<i>Weinschorlen</i>			
Weißweinschorle süß oder sauer	0,4l	5,50	
Rotweinschorle süß oder sauer	0,4l	5,50	
<hr/>			
<i>Sekt</i>			
Prosecco Valdo	0,1l	4,50	
Rotkäppchen Sekt	0,2l	8,50	
Prosecco Valdo	0,75l Flasche	28,00	
<hr/>			
<i>Spirituosen</i>			
Metaxa 5*	38%	2cl	4,00
Metaxa 7*	40%	2cl	4,50
Metaxa Private Reserve	40%	2cl	7,00
Whiskey	40%	2cl	4,00
Zwetschgenwasser	38%	2cl	4,00
Williamsbirne	40%	2cl	4,00
Jägermeister	35%	2cl	4,00
Ramazzotti	30%	2cl	4,00
Fernter Branca	38%	2cl	4,00



Flaschenweine

Rote Flaschenweine

€



Amethystos Rot *Amethystos*

0,75l 32,50

Rebsorten: Cabernet Sauvignon - Merlot - Agiorgitiko

Geschmack: Voller Körper, Samtig, mit intensiven Aromen von Pflaume, ausgewogener Säure, reifen Tanninen und einem langen Abgang mit einem Hauch von Gewürzen

Lage: Drama, Nordgriechenland. Höhe: 200-300m

Ausbau: 12 Monate in französischem Eichenholz (30% neue Fässer)

Farbe: Tiefe, lebendige lila Farbe Alkoholgehalt: 14.5% Trinktemperatur: 18-20 Grad - Enthält Sulfite



Chateau Julia

0,75l 32,50

Rebsorten: Agiorgitiko, Refosco

Geschmack: Sein Bouquet ist komplexer Natur von Wildkirschen und Waldfrüchten, welche mit Aromen von Kokosnuss und Vanille harmonisieren. Der Rotwein ist vollmundig im Geschmack und hat eine angenehme Säure. Die angenehmen Tanninwerte erlauben ein gutes Reifepotential und einen starken Abgang mit feinen Aromen von Eiche

Charakter: balanciert, komplex, reif. - Alkoholgehalt 14% - Trinktemperatur 18 Grad - Enthält Sulfite

Weißer Flaschenweine



Amethystos Weiß *Amethystos*

0,75l 29,50

Rebsorte: Assyrtiko, Sauvignon Blanc, Semillon

Geschmack: Der Amethystos Weißwein vom Weingut Costa Lazaridi ist ein Klassiker unter den sehr guten Weinen Griechenlands. Dank der Dominanz von Sauvignon Blanc und der autochthonen Assyrtiko Traube hat er ein intensives und sehr facettenreiches Aroma von exotischen Früchten. Der Amethystos ist ein körperreicher Weißwein mit vielversprechendem Bouquet. Enthält Sulfite

Lage: Drama, Nordgriechenland. Höhe: 200-300m

Charakter: ausdrucksvoll, intensiv, körperreich - Alkoholgehalt in 13% - Trinktemperatur 10 Grad

Charakter: ausdrucksvoll, intensiv, körperreich - Alkoholgehalt in 13% - Trinktemperatur 10 Grad



Chateau Julia - Chardonnay

0,75l 31,50

Rebsorten: Chardonnay

Geschmack: Der Chateau Julia Chardonnay von Costa Lazaridi ist ein wundervoller Weißwein von gelbgrüner Farbe und mit einem beeindruckend fruchtigen Aroma.

Der Spitzenwein aus Drama in Thrakien entfaltet im Glas nach kurzer Zeit sein Bouquet von Blumen, Ananas und Zitrusfrüchten. Im Geschmack zeigt er sich samtig weich mit ausdrucksstarken Aromen, gut ausgewogen mit viel Säure und einem langen kraftvollen Abgang.

Charakter: harmonisch, samtig, weich - Alkoholgehalt in 13.5% - Trinktemperatur 10 Grad - Enthält Sulfite

Rose Flaschenweine



Amethystos Rose *Amethystos*

0,75l 29,50

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot

Geschmack: Die lebendige rosarote Farbe stellt auf seine aromatische Reichhaltigkeit ein, wo Erdbeere, Brombeere und blumige Aromen dominieren.

Der Amethystos Rosé ist spritzig und sehr erfrischend.

Der Geschmack des Weines ist fruchtbetont, im Abgang ist er recht nachhaltig.

Bei 12°C ist der Rosé eine harmonische Begleitung zu hellen Fleischsorten.

Charakter: blumig, frisch, knackig - Alkoholgehalt in 13% - Trinktemperatur 12 Grad - Enthält Sulfite