

Eine Köstlichkeit vorab

Flädlesuppe

Babycalamaris gegrillt

mit Zitrone-Oliven Vinaigrette und Baguette

Knoblauchbrot

Auberginenscheiben gebraten

mit Tzatziki und Brot

Zucchini-scheiben gebraten

mit Tzatziki und Brot

Ganze Überbackene Auberginen

*mit Schafskäse, Knoblauch Vinaigrette und Tomatenstückchen
dazu Baguette*

Oktopus vom Grill

mit Zitrone-Oliven Vinaigrette und Baguette

Scampi- Saganaki

in einer pikanten Tomatensauce, überbacken mit Schafskäse

Tzatziki mit Brot

Schafskäse- Oliven Teller

mit gebratene Pepperoni und Baguette

Schafskäse gebacken dazu Baguette

Geröstete Tomatenbrote

Salate und Vegetarisch

Gemischter Salat der Saison mit Hausdressing

Griechischer Salat

mit Gurken, Tomaten, Paprikaschoten, Zwiebeln, Oliven, Feta und Weißbrot

Bunte Salatvariation

mit Putenbruststreifen und Weißbrot

Reisnudeln

mit Paprika, Zucchinistückchen und Salat

Aubergine-Mozzarella Türmchen

auf Basilikum-Tomaten Sauce und Baguette

Regionale Küche

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites

Holzfallersteak „Schwein“ mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln

Gordon Bleu ²⁻⁷ mit Pommes frites

*Schweinefilet in feiner Champignonrahmsauce
mit hausgemachten Spätzle*

Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle

Rumpsteak mit Kräuterbutter und Salatbouquet

Alle Preise inkl. Bedienung und gesetzlicher MwSt.

Griechischer Spezialität

Gyros Classic

mit Tzatziki, Zwiebeln, Tomaten und Pommes frites

Gyros Bauern Art

überbacken mit Tomaten und Schafskäse dazu Pommes frites

Suwlakia Spieße vom Schweine Filet

mit Ajvar und Pommes frites

Grill Teller

Suwlaki Spies, Lammkotelett und Soutsoukaki
dazu Tzatziki, Ajvar und Pommes frites

Bifteki Gefülltes Hacksteak mit Käse dazu Ajvar und Pommes frites

Haus Teller Suwlaki Spies, Gyros, Tzatziki, Ajvar
und Pommes frites

Waldhorn Teller

Gyros, Calamari, Tzatziki und Reis

Lammkarree Koteletts

mit Grünem Bohnen und Bratkartoffeln

Calamari frittiert mit Tzatziki und Baguette

Atlantik Zungenfilet

mit Petersilien Kartoffeln, Gemüse und gerösteten Mandeln

Doradefilet

mit Zitronen-Oliven Vinaigrette und Reis

Aperitif

Campari , Orange oder Soda

Sherry Medium oder dry

Martini Bianco

Prosecco

Ouzo auf Eis

Aperol Spitz

Kaffee & Dessert

Tasse Kaffee Creme⁵

Heisse Schokolade

Chociatto⁵

Espresso⁵

Griechischer Mocca⁵

Cappuccino⁵

Late macchiatto⁵

Gemischtes Eis

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Vanilleeis mit Schokoladensauce

Stracciatellaeis mit Sahne

Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüsse

Crème Brûlée mit saisonalen Früchten

1 = Farbstoff 2 = Konservierungsstoff 5 = koffeinhaltig 7 = Phosphat

Alle Preise inkl. Bedienung und gesetzlicher MwSt.

Griechische Qualitätsweine 0,2 l

Idisma Drios Assyrtiko Weißwein

Idisma Drios steht für aromatischen Reichtum und geschmackliche Süße, die dem Wein durch den Ausbau in Eichenfässern verliehen werden.

Reifung: 7-8 Monate in Eichenfässern. Aromen: Zitrusfrüchte, Basilikum und Pfirsich.

Speisenempfehlung: Gedünsteter Fisch mit Gemüse, Fettucini mit Garnelen, Hähnchen mit Curry und Ananas.

Techni Alipias Weißwein

Fruchtig und aromatisch Rebsorten: Sauvignon Blanc-Assyrtiko Lage: Drama, Nordgriechenland

Farbe: hellgelb mit grünen Reflektionen Geschmack: Die klare Frische im Mund wird um einen buttrigen Touch erweitert.

Passt zu: Meeresfrüchten, gegrillten Fisch, Fleisch mit weißer Sauce

Die Kombination aus dem internationalen Sauvignon Blanc und dem griechischen Assyrtiko führen zu diesem klaren, aromatischen und fruchtigen Weißwein. **Goldmedaille Berliner Wine Trophy 2013**

Techni Malagousia Weißwein

Malagousia-intensiv und aromatisch

Geschmack: Ein vollmundiger Wein mit erfrischender Säure und einem langen Nachgang.

Passt zu: Genießen Sie mit grünen Salaten, Pasta und Gerichten mit intensiven Geschmack und Aroma, wie Meeresfrüchte, Muscheln oder asiatische Küche.

Die Weine sind bekannt für die Aromen von Zitrus und Pfirsich sowie einen Hauch von Melone.

Der Malagousia passt i.d.R. gut zu gebratenen Zucchini im Ausbackteig (kolokithakia tiganita), frittierte Zucchini oder Sardinien Escabeches.

Idisma Drios Chardonnay

Idisma Drios steht für aromatischen Reichtum und geschmackliche Süße, die dem Wein durch den Ausbau in Eichenfässern verliehen werden. Rebsorten: Chardonnay Weiße Blumen, exotische Noten von Banane und Ananas

Speisenempfehlung: intensiver, aromatischer Ausdruck und geschmackliche Finesse, wie zum Beispiel bei einer Platte mit Meeresfrüchten, bei gegrilltem Fisch oder gekochtem Fleisch sowie mit hellen Soßen und aromatischen Käsesorten.

Techni Alipias Rosé

Rebsorten: Syrah-Merlot-Sangiovese-Nebiolo-Cabernet Sauvignon

Passt zu: Probieren Sie ihn mit Nudelgerichten, weißen Fleisch, gekochtem Gemüse

wie Pilze in Weinsud, Auberginenrolle, gefüllte Tomate oder einer kalten Platte mit frischem Aufschnitt und Käse.

Techni Alipias Rot

Ein wunderbarer komplexer Wein für würzige Speisen

Rebsorten: Cabernet Sauvignon - Merlot - Agiorgitiko

passt zu: stark gewürzten Speisen wie Wild, rotes Fleisch und Geflügel mit scharfen Saucen.

Idisma Drios Merlot

Neben dem experimentellen Syrah die zweite reine Rebsorte vom Techni Oinou neben dem Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot. Silbermedaille für den "Idisma Drios Merlot" 2000 beim Wettbewerb "Challenge International du vin" 2003 in Frankreich.

Idisma Drios Syrah

Idisma Drios steht für aromatischen Reichtum und geschmackliche Süße, die dem Wein durch den Ausbau in Eichenfässern verliehen werden. Das Weinanbaugebiet umsäumt das kleine Dorf Mikrochori, 5 km von der Stadt Drama entfernt und gegenüber dem Berg Pangeon gelegen, dem antiken Zentrum des Dionysos-Kults und Quelle orphischer Hymnen und Mythen.

Reifung: 12 Monate in Eichenfässern.

Aromen: Veilchen, Schokoladen und Pfeffer Noten.

Speisenempfehlung: Lammbraten, Filets mit Waldpilzen sowie Hartkäsesorten.