

## KALTE VORSPEISEN

1	<b>TZATZIKI</b> (V) griechischer Joghurt mit Gurken und frischem Knoblauch	6,50
2	<b>TARAMAS</b> Fischrogen-Creme	6,90
3	<b>CHTIPITI</b> (V) pikante Schafskäse-Creme	7,50
4	<b>FAVA</b> Creme aus Platterbsen mit Olivenöl und Gewürzen	6,60
5	<b>ELIES PIPERIES</b> (V) Oliven aus Kalamata und milde Peperoni	6,60
6	<b>MESEDAKI</b> (V) verschiedene warme und kalte Vorspeisen	11,50
7	<b>MESES</b> (V) verschiedene warme und kalte Vorspeisen für zwei Personen	22,00
8	<b>NTAKOS</b> (V) kretisches Gerstenbrot mit Tomaten und Schafskäse	10,50
9	<b>PITA ME ELIES</b> (V) Pitabrot vom Grill mit Olivenpaste, frischen Tomaten und Kefalograviera (griechischer Hartkäse)	10,00
10	<b>PITA ME THALASSINA</b> Pitabrot vom Grill mit Fava-Creme und Meeresfrüchten, garniert mit Balsamico-Creme	13,00

## WARME VORSPEISEN


11	<b>SKORDOPSOMO</b> (V) gegrilltes Brot mit frischem Knoblauch und gewürfelten Tomaten	6,50
12	<b>DOLMADAKIA</b> (V) Weinblätter mit Reis gefüllt und Tzatziki	7,70
13	<b>GEFÜLLTE FLORINIS</b> (V) eingelegte rote Paprika gefüllt mit Käse dazu frischer Knoblauch	9,50
14	<b>GEBRATENE ZUCCHINI</b> (V) mit Tzatziki	8,50
15	<b>GEBRATENE AUBERGINE</b> (V) mit Tzatziki	8,50
16	<b>GEFÜLLTE AUBERGINE</b> (V) mit Schafskäse in Tomatensauce	10,70
17	<b>GEGRILLTE PEPERONI</b> (V) mit frischem Knoblauch	7,50
18	<b>GAVROS</b> kleine Sardinen gebraten aus der Pfanne	10,50
19	<b>GEGRILLTER OKTOPUS</b> mit Salat dazu frischer Knoblauch	13,50
20	<b>SAGANAKI</b> (V) gebratener Schafskäse	9,50
21	<b>GEGRILLTER SCHAFSKÄSE</b> (V) in Tomatensauce	9,90
22	<b>BOUGIOURDI</b> (V) Schafskäse aus dem Ofen	9,90
23	<b>GEBRATENER FETAKÄSE</b> (V) in Blätterteig mit Honig	10,50
24	<b>GEFÜLLTE CHAMPIGNONS</b> (V) mit Spinat und Schafskäse	10,30
25	<b>GEBRATENE BABYKALAMARIS</b> mit Tzatziki	10,50
26	<b>GARIDES SAGANAKI</b> Shrimps in Tomatensauce mit Schafskäse	13,00
27	<b>KEFTEDAKIA</b> Hackfleischbällchen mit Tomatensauce	9,50
28	<b>LOUKANIKO CHORIATIKO</b> griechische Bauernmettwurst mit Tomatensauce	10,50

## SALATE

29	<b>CHORIATIKI</b> (V) griechischer Bauernsalat nach Art des Hauses mit Öl, Essig und Kräutern	14,50
30	<b>GEMISCHTER SALAT</b> mit Hähnchenbruststreifen und Joghurtsauce	15,50
31	<b>GEMISCHTER SALAT</b> mit gegrillten Lachsstreifen	17,90
32	<b>SALAT METEOR</b> mit Halloumi-Käse und Lammfilet	18,50

Salate nach Wahl auch mit Joghurtsauce  
(V): Vegetarisch, zumeist vegan möglich

## SUPPEN ~hausgemacht~

33	<b>FASOLADA</b> 	Bohnensuppe	7,00
34	<b>KOTO SOUPA</b>	Hühnersuppe griechischer Art	7,50

## HAUPTSPEISEN

### GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN

35	<b>GYROS - TELLER</b> mit Tzatziki	18,00
36	<b>GYROS METAXA</b> in Metaxasauce mit Gouda <sup>1</sup> überbacken	20,60
37	<b>GYROS SPEZIAL</b> Dieses Gericht wird mit Kritharaki als Beilage, (kleine griechische Nudeln in Reisform) und Sahnesauce mit Käse überbacken serviert.	21,00
38	<b>GYROS - PFANNE</b> mit frischen Champignons und Metaxasauce	20,50
39	<b>SCHWEINEFILET À LA CRÈME</b> Schweinefiletmedaillons in Champignon-Rahmsauce	21,80
40	<b>SCHWEINEFILET</b> gefüllt mit Paprika und Schafskäse dazu eine Weißweinsauce	23,40
41	<b>SOUVLAKI - TELLER</b> zwei Spieße	18,00
42	<b>SOUVLAKI</b> ein Spieß hauchdünn geschnittenes Schweinefilet, gerollt, mit Schafskäse gefüllt, am Spieß mit Cherrytomaten dazu eine Weißweinsauce	23,40
43	<b>BIFTEKI</b> gefüllt mit Schafskäse und fein gehackten Tomaten	19,00
44	<b>TO BIFTEKI TOU THOMA</b> feines Rinderbifteki vom Grill mit Kräuterbutter und einem Florini-Dip	21,90
45	<b>MOSCHARISIO SYKOTI</b> Rinderleber mit Röstzwiebeln	18,00
46	<b>MOSCHARISIO SYKOTI</b> Rinderleber in Rosmarin-Honig-Sauce	19,00
47	<b>GRILLTELLER</b> Gyros, Souvlaki, Schweinesteak, Souzoukakia ( <i>griech. Frikadelle</i> )	21,00
48	<b>SPEZIAL - TELLER</b> Bifteki gefüllt mit Schafskäse, Schweinesteak, Souvlaki, Rinderleber und Gyros	22,50
49	<b>METEORA - GRILLTELLER</b> Rindersteak, Lammfilet, Hähnchenbrustfilet, Schweinefilet	24,50

Diese Gerichte werden mit Röstkartoffeln und einem Salat serviert.

## LAMMSPEZIALITÄTEN

50	<b>LAMMKOTELETT</b> vom Grill	<b>23,00</b>
51	<b>LAMMFILET</b> mit Rosmarin-Honig-Sauce	<b>26,50</b>
52	<b>LAMMFILET</b> dazu „Gofos“-Sauce aus getrockneten Tomaten, Thymian und Oliven	<b>26,50</b>
53	<b>LAMMFILET</b> mit Spinat und Käsesauce	<b>27,10</b>

Diese Gerichte werden mit Röstkartoffeln und einem Salat serviert.

54	<b>LAMMKEULE „LAMMHAXE“</b> aus dem Backofen mit einer Beilage nach Wahl: <i>Gigantes (weiße dicke Bohnen)</i> oder <i>Okrabohnen (grüne Schoten)</i> oder mit <i>Kritharaki (kleine griechische Nudeln in Reisform)</i> , dazu wird ein frischer Salat serviert.	<b>23,00</b>
----	---	--------------

## SPEZIALITÄTEN VOM RIND argentinisches Rindfleisch

55	<b>RINDERSTEAK 250 g</b> mit karamellisierten Zwiebeln	<b>29,00</b>
56	<b>RINDERSTEAK 250 g</b> mit Pfeffersauce	<b>29,00</b>

Diese Gerichte werden mit einer Folienkartoffel und  
Tzatziki oder Kräuterbutter serviert, dazu ein Salat.

## SPEZIALITÄTEN VOM HÄHNCHEN

57	<b>HÄHNCHENBRUSTFILET</b> in Sahne-Curry-Sauce mit Reis	<b>19,00</b>
58	<b>GEGRILLTES HÄHNCHENBRUSTFILET</b> mit Metaxasauce, gefüllt mit Schafskäse und Kräutern dazu Reis	<b>21,20</b>
59	<b>KRITHARIANO ME KOTA</b> Hähnchenbrustfilet mit Kritharaki aus der Pfanne mit frischen Tomaten, Basilikum, Zwiebeln und Kefalograviera garniert	<b>23,50</b>

Diese Gerichte werden mit einem Salat serviert.

## FISCHSPEZIALITÄTEN

60	<b>BABYKALAMARIS</b> gebraten oder vom Grill mit einer Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette und frischen Kräutern	<b>22,00</b>
61	<b>GEFÜLLTE KALAMARIS</b> mit Spinat und Schafskäse, Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette und frischen Kräutern	<b>23,00</b>
62	<b>SOLOMOS</b> Lachsfilet vom Grill mit einer Zitronen-Sahne-Sauce	<b>24,00</b>
63	<b>LAVRAKI FILETO</b> Wolfsbarschfilet vom Grill und Zitronen-Sahne-Sauce	<b>24,50</b>
64	<b>SCAMPI</b> vom Grill mit frischem Knoblauch, Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette und frischen Kräutern	<b>26,00</b>
65	<b>FISCHPLATTE</b> Babykalamaris, Wolfsbarschfilet, Scampi, Lachsfilet mit einer Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette und frischen Kräutern	<b>28,00</b>

Diese Gerichte werden mit Gemüse und einem Salat serviert.

## VEGETARISCHE GERICHTE

66	<b>SALAT METEORA TOFU STYLE</b> (V) mit Halloumi und Tofustreifen	<b>18,50</b>
67	<b>VEGANE GEMÜSEPFANNE</b> (V) Griechisches Gartengemüse in Tomatensauce	<b>20,00</b>
68	<b>TOFU IN METAXA-SAUCE</b> (V) Tofu in Metaxa-Sauce aus dem Ofen mit Käse überbacken, dazu Röstkartoffeln	<b>21,00</b>
69	<b>TOFU METAXA SPEZIAL</b> (V) Tofu mit griechischen Reisnudeln in Metaxa-Sauce aus dem Ofen mit Käse überbacken	<b>22,00</b>

Alle Preise sind in € (Euro) und verstehen sich  
einschließlich Bedienungsgeld sowie gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Alle Speisen auch zum Mitnehmen