

Apéritifs

	€
Ouzo avec glace, <i>mit Eis, with ice</i>	6,00
Martini (bianco/rosso), <i>weiß/rot, white/red</i>	6,00
Campari (orange/soda)	8,00
Hugo	9,50
Cocktails (sans alcool), <i>ohne Alkohol, without alcohol</i>	7,50
Cocktails simple (avec alcool), <i>mit Alkohol, with alcohol (Moscow mule, Mojito)</i>	13,00
Cocktails special (avec alcool), <i>mit Alkohol, with alcohol (Margarita, Cosmopolitan, Negroni)</i>	14,00
Kir <u>au vin blanc</u> , <i>mit Weißwein, with white wine</i>	8,00
Kir Royal	8,50
Crémant	8,00
Champagne Piper Heidsieck	14,00
Porto (rouge/blanc), <i>rot/weiß, red/white</i>	7,00
Cynar (orange/soda)	7,00
Picon bière (Bier/beer)	6,00
Ricard	6,00
Tsipouro	7,00
San bitter (apéritif sans alcool), <i>Aperitif alkoholfrei, aperitif without alcohol</i>	6,00
Apéritif grec (rouge/blanc), <i>Griechischer Aperitif (rot/weiß), greek aperitif (red white)</i>	8,50
Aperol-Spritz	8,50

Entrées

Hors d'œuvres de la mer / Vorspeisen aus dem Meer / Seafood plates

1	Bacalau ^{2, 4, 7, 12, 14} Filet de morue pané, accompagné aux pure de pommes de terre à l'ail <i>Paniertes Kabeljaufilet, mit Knoblauch-Kartoffelpüree</i> <i>Breaded cod fillet, with garlic potatoes</i>	20,50
2	Gavros ^{1, 4, 12, 14} Petites sardines frites <i>Kleine, frittierte Sardinen</i> <i>Small fried sardines</i>	18,00
3	Poulpe grillé ^{7, 12, 14} Poulpe grillé au tzatziki et à l'ail <i>Gegrillter Oktopus mit Tzatziki und Knoblauch</i> <i>Grilled octopus with tzatziki sauce and garlic</i>	19,50
4	Calamars frits ^{7, 12, 14} Calamars frits, servi avec tarama <i>Gebratene Calamares, serviert mit Tarama</i> <i>Fried calamari, served with tarama</i>	17,50
5	Friture de poissons (ATHERINA) ^{1, 4, 12, 14} Anchois frits <i>Kleine, frittierte Fische</i> <i>Small fried fish</i>	13,50

Si vous êtes concerné(e) par des allergies, veuillez en informer notre personnel.
Sofern Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bei unserem Personal.
If you are affected by allergies, please contact our staff.

Étiquetage des allergènes / Allergenkennzeichnung / Allergen labelling

Hors d'œuvres chauds / warme vorspeisen / warm plates

	€
<p>6 Pikilia (meze) ^{1, 3, 4, 7, 14} Assortiment de spécialités grecques chaud <i>Traditionelle, frische griechische Vorspeisenplatte (warm)</i> Assorted Greek specialties (warm)</p>	24,00
<p>7 Poivrons grillés ⁷ Poivrons grillés à l'ail au tzatziki <i>gegrillte Paprika in Knoblauch mit Tzatziki</i> Grilled paprika with garlic, tzatziki sauce</p>	9,50
<p>8 Peperoni grillés ⁷ Peperoni grillés à l'ail au tzatziki <i>gegrillte Peperoni in Knoblauch mit Tzatziki</i> Grilled peperoni with garlic, tzatziki sauce</p>	8,50
<p>9 Dolmades ^{1, 7} Feuilles de vignes farcies au riz et à la viande avec une sauce citronnée <i>Traditionell gefüllte Weinbergsblätter mit Reis und Hackfleischsoße</i> Wine leaves stuffed with rice and minced meat</p>	12,50
<p>10 Garides Saganaki ^{2, 7, 14} Scampis piquants au sauce tomates et feta fromage <i>Scampis in pikanter Tomatensoße, mit Feta Käse</i> Shrimps with spicy tomato sauce and feta cheese</p>	18,00
<p>11 Tiropitakia ^{1, 3, 7} Pâte feuilletée, farcie au feta <i>Blätterteig mit Feta gefüllt</i> Puff pastry filled with feta cheese</p>	10,00
<p>12 Aubergines ^{1, 3, 7} Aubergines frites, tzatziki <i>frütierte Auberginen mit Tzatziki</i> Fried egg plant with tzatziki sauce</p>	10,00
<p>13 Courgettes ^{1, 3, 7} Courgettes frites, tzatziki <i>frütierte Zucchini mit Tzatzik</i> Fried zucchini with tzatziki sauce</p>	10,00
<p>14 Keftedakia ⁷ Boulettes de viande, sauce tomate et feta <i>gegrillte Hackfleischbällchen mit Tomatensauce und Feta</i> Meat balls with tomato sauce and feta cheese</p>	13,50
<p>15 Pita ¹ Pain grec grillé <i>griechisches Brot, geröstet</i> Grilled Greek bread</p>	3,00
<p>16 Pita aux olives ¹ Pain grec grillé, avec pâte d'olives noires <i>geröstes, griechisches Brot mit schwarzer Olivenpaste</i> Grilled Greek bread with black olives paste</p>	3,50
<p>17 Manitaria Fournou ⁷ Champignons au four, crème fraîche et fromage <i>Überbackene Pilze mit Crème-fraîche und Käse</i> Mushrooms with cream and garlic in the oven</p>	15,00
<p>18 Pain à l'ail et aux olives ¹ Pain au beurre à l'ail et pâte d'olives noires <i>Brot mit Knoblauchbutter und schwarzer Olivenpaste</i> Butter and garlic bread with black olives paste</p>	4,50

Hors d'œuvres froids / kalte vorspeisen / cold plates

	€
<p>20 Pikilia (meze) froide ^{2, 3, 4, 6, 7, 12, 14} Assortiment de spécialités grecques (froide) <i>Traditionelle, frische griechische Vorspeisenplatte für 2 Personen (kalt)</i> <i>Assorted Greek specialties (cold)</i></p>	24,00
<p>21 Poulpe froid ^{12, 14} Salade froide aux poulpes à l'ail et au vinaigre <i>Kalter Oktopussalat mit Knoblauch und Essig / Cold octopus salad with garlic and vinegar</i></p>	14,50
<p>22 Calamars froids ^{12, 14} Salade froide aux calamars à l'ail et au vinaigre <i>Kalter Calamarrassalat mit Knoblauch und Essig / Cold squid salad with garlic and vinegar</i></p>	14,50
<p>23 Tarama ^{4, 7} Salade d'œufs de poisson <i>Fischrogensalat / Fish eggs salad</i></p>	9,00
<p>24 Melinzosalata ³ Purée d'aubergines <i>Auberginenpüree / Mashed egg plant</i></p>	9,00
<p>25 Olives de Kalamata Olives noires de Kalamata <i>schwarze Kalamata Oliven / Black Kalamata olives</i></p>	5,50
<p>28 Dolmadakia Feuilles de vigne, farcies au riz <i>gefüllte Weinbergsblätter mit Reis / Wine leaves stuffed with rice</i></p>	8,50
<p>29 Tzatziki ⁷ Yaourt aux concombres et à l'ail <i>Joghurt mit Gurken und Knoblauch / Greek Yogurt with cucumber and garlic</i></p>	7,00


Fromages grecs / griechischer käse / greek cheeses

<p>30 Chtipiti ⁷ Purée de fromage épicé <i>Schafskäsepüree, pikant / Spicy mashed sheep's cheese</i></p>	9,00
<p>31 Feta ⁷ Fromage blanc <i>weisser Schafskäse / Sheep's white cheese</i></p>	9,00
<p>32 Feta au four ⁷ Feta grecque au four <i>gebackener, griechischer Fetakäse / Greek cheese baked in the oven</i></p>	12,00
<p>33 Feta Saganaki ^{1, 3, 7} Feta grecque, frit <i>frittiertes, griechischer Schafskäse / Fried Greek cheese</i></p>	12,00
<p>34 Graviera Saganaki ^{1, 3, 7} Fromage kaseri (jaune) grec, frit <i>frittiertes, griechischer Kaserikäse (gelb) / Fried Kaseri (yellow) cheese</i></p>	13,00
<p>35 Halloumi ⁷ Fromage cyprien grillé a melange de lait de chèvre et de brebis <i>gegrillter Käse aus Schafsmilch / Grilled cheese</i></p>	13,00
<p>36 Talagani ⁷ Fromage traditionnel grillé garnie avec confiture de figues <i>gegrillter, traditioneller Käse mit Feigenmarmelade</i> <i>Greek traditional grilled cheese, drizzled with marmelade</i></p>	14,00

Potages / Suppen / Soups

	€
38 Fasolada ^{6, 9, 13} Potage d'haricots secs <i>Bohmensuppe</i> <i>Bean soup</i>	9,00
39 Potage de poulet ^{1, 3, 6, 9} <i>Hühnersuppe</i> <i>Chicken soup</i>	9,00

Salades / Salate / Salads

40 Hellenique (Choriatiki) ⁷ Salade mixte (tomates, concombres, poivrons, feta, oignons, huile d'olive) <i>gemischter Salat (Tomaten, Gurken, Paprika, Feta, Zwiebeln, Olivenöl)</i> <i>Mixed salad (tomatoes, cucumber, pepper, feta cheese, onions, and olive oil)</i>	18,00
41 Athena ^{3, 7, 10} Salade frais du poulet (tomates cerises) Gravieria fromage, Baconchips et une sauce mutarde <i>frischer, gemischter Salat mit Hähnchenfilet, (Cherrytomaten, Gravierakäse, Baconchips, leichte Senfsoße)</i> <i>Fresh chicken salad with cherry tomatoes, Gravieria cheese, Baconchips, and mustard sauce</i>	19,00
42 Aegean ^{2, 4, 12, 14}  Salade mixte (Scampis, Quinoa, Avocat, Betterave e vinaigrette au Miel) <i>gemischter Salat (Scampis, Quinoa, Avocado, rote Beete, Honigvinaigrette)</i> <i>Mixed salad (shrimps, quinoa, avocado, beetroot and honey vinegar)</i>	20,50
43 Dakos ^{1, 7} Salade crétoise à base du pain dakos des tomates cerises, fromage myzinthra, câpres, huile d'olive <i>marinierte Cherrytomaten mit Myzintbra, Kapern, Olivenöl und Dakosbrot</i> <i>Cretan salad with barley rusks on the bottom (cherry tomatoes, myzinthra cheese, capers and olive oil)</i>	19,00

Végétariens / vegetarische gerichte / vegetarian dishes

44 Jardin de Grand-mère ¹⁰  Différentes légumes au vapeur avec sauce au citron <i>verschiedene Gemüse (schonend gegart) mit Zitronensauce</i> <i>Various vegetables (gently cooked) with lemon sauce</i>	19,00
45 Gigantes ^{6, 7, 9, 13} Pommes de terre au four et aux haricots secs géants et feta <i>Backofenkartoffeln mit dicken Bohnen und Feta</i> <i>Baked potatoes with thick (Lima) beans and feta</i>	18,00
46 Bamies ⁷ Okra cosse (gombos), avec pommes de terre au four et feta <i>Okraschoten mit Backofenkartoffeln und Feta</i> <i>Cooked Okra vegetable with baked potatoes and feta</i>	18,00
47 Kritharaki ^{1, 7} Pâtes grecques, sauce tomate et feta <i>Reisnudeln mit Tomatensoße und Feta</i> <i>Orzo pasta with tomato sauce and feta</i>	16,00
48 Spaghettis ¹  Spaghettis aux légumes frais <i>Spaghetti mit frischem Gemüse</i> <i>Spaghetti with fresh vegetables</i>	18,00
49 Pyramide ^{1, 3, 7} Aubergines et courgettes frites avec paprika grillés, accompagné avec sauce Tzatziki <i>gebratene Auberginen mit frittierten Zucchini, gegrillten Paprika und Tzatziki</i> <i>Roasted aubergine with fried zucchini and grilled Paprika, Tzatziki sauce</i>	22,00

Spécialités grillées

	€
50 Assiette «Athena»⁷ Filet de poulet, filet de bœuf, filet d'agneau, tzatziki, pommes de terre sautées <i>Hähnchenfilet, Rind und Lamm, Tzatziki, Bratkartoffeln</i> <i>Fillet of chicken, beef, and lamb accompanied with tzatziki and sautéed potatoes</i>	27,50
53 Assiette «Paros»⁷ Filet de bœuf, filet d'agneau, gyros, tzatziki, pommes de terre sautées <i>Rinder- und Lammfilet, Gyros, Tzatziki, Bratkartoffeln</i> <i>Fillet of beef, lamb, and gyros accompanied with tzatziki and sautéed potato</i>	27,50
54 Assiette «Helena»⁷ Filet de bœuf, filet de poulet, gyros, tzatziki, pommes de terre sautées <i>Rinder- und Hähnchenfilet, Gyros, Tzatziki, Bratkartoffeln</i> <i>Fillet of beef, chicken, and gyros accompanied with tzatziki and sautéed potatoes</i>	27,50
55 Assiette «Ropoto»⁷ Gyros, souvlaki, suzuki, tzatziki, pommes de terre sautées <i>Gyros, Souvlaki, Suzuki, Tzatziki, Bratkartoffeln</i> <i>Gyros, souvlaki, suzuki, tzatziki and sautéed potatoes</i>	25,00
56 Gyros⁷ Viande de porc, tzatziki, pommes de terre sautées <i>Schweinefleisch, Tzatziki, Bratkartoffeln</i> <i>Pork gyros with tzatziki and sautéed potatoes</i>	22,00
57 Gyros Fournou^{1, 7, 13} Viande de porc au four à la crème fraîche, fromage kaseri, pommes de terre sautées <i>Schweinefleisch mit Crème fraîche und Käse überbacken, Bratkartoffeln</i> <i>Pork gyros baked in oven in Metaxa sauce accompanied with Kasseri cheese and sautéed potatoes</i>	23,00
58 Souvlaki (traditionnel)⁷ Brochette de porc, tzatziki, pommes de terre sautées <i>Schweinespieß, Tzatziki, Bratkartoffeln</i> <i>Pork skewers accompanied with tzatziki and sautéed potatoes</i>	22,00
59 Bifteki⁷ Steak haché, farci au feta, tzatziki, pommes de terre sautées <i>Hackfleisch mit Käse gefüllt, Tzatziki, Bratkartoffeln</i> <i>Chopped steak stuffed with feta cheese accompanied with sauteed potatoes</i>	23,50
60 Iasonas⁷ Brochette de poulet, beurre de maître d'hôtel, haricots verts et pommes de terre au four <i>Hähnchenspieß, Kräuterbutter, grüne Bohnen und Ofenkartoffeln</i> <i>Fillet of chicken in herb butter with green beans accompanied with oven potatoes</i>	25,00
61 Travers de porc⁷ Travers de porc, tzatziki, pommes de terre sautées <i>Schweinerippchen, Tzatziki, Bratkartoffeln</i> <i>Pork ribs accompanied with tzatziki and sautéed potatoes</i>	23,50
62 Galos⁷ Filet de dinde, beurre maître d'hôtel, pommes de terre sautées <i>Putenfilet, Kräuterbutter, Bratkartoffeln</i> <i>Turkey fillet in herb butter accompanied with sauteed potatoes</i>	22,00
63 Kotopoulo⁷ Filet de poulet, beurre maître d'hôtel, pommes de terre sautées <i>Hähnchenfilet, Kräuterbutter, Bratkartoffeln</i> <i>Chicken fillet in herb butter accompanied with sauteed potatoes</i>	22,00

Tous nos plats sont accompagnés de salade aux sauce cocktail. ^{3, 7, 10}
Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen frische Salate mit Cocktailsauce. ^{3, 7, 10}
All plates are accompanied with salad and cocktail sauce. ^{3, 7, 10}

Étiquetage des allergènes / Allergenkennzeichnung / Allergen labelling

Volaille

	€
67 Médaillon de Dinde ^{1, 7, 13}	23,50
Médaillon de dinde, sauce metaxa au fromage, riz aux herbes <i>Putenmedaillons in Metaxasofse und Käse, Kräuterreis</i> <i>Turkey medallions in Metaxa sauce and cheese accompanied with rice</i>	
68 Médaillon de Poulet ^{1, 7, 13}	23,50
Médaillon de poulet, sauce metaxa au fromage, riz aux herbes <i>Hähnchenmedaillons in Metaxasofse und Käse, Kräuterreis</i> <i>Chicken medallions in Metaxa sauce and cheese accompanied with rice</i>	
69 Kotopoulo crème à la poêle ⁷	25,50
Filet de poulet, crème fraîche, champignons frais avec pommes de terre sautées <i>Hähnchenfilet, Crème fraîche, frische Champignons, mit Bratkartoffeln</i> <i>Chicken fillet cooked in cream and mushrooms accompanied with sauteed potatoes</i>	

Bœuf grillé

70 Filet de Bœuf grillé ^{3, 7}	33,00
Filet de bœuf grillé, oignons rissolés, beurre maître d'hôtel, gratin de pommes de terre <i>gegrilltes Rinderfilet mit gerösteten Zwiebeln, Kräuterbutter, Kartoffelgratin</i> <i>Grilled beef fillet with roasted onions and herb butter accompanied with potato gratin</i>	
71 Filet Poivre ^{1, 3, 7}	34,50
Filet de bœuf grillé, sauce au poivre, gratin de pommes de terre <i>gegrilltes Rinderfilet in Pfeffersofse, Kartoffelgratin</i> <i>Grilled beef fillet in pepper sauce accompanied with potato gratin</i>	
72 Médaillon de Boeuf ^{1, 3, 7}	33,00
Médaillon de Boeuf au sauce gravy et riz aux herbes <i>Rindermedaillons mit Gravysauce, Kräuterreis</i> <i>Beef medaillon with gravy sauce accompanied with herb rice</i>	

Tous nos plats sont accompagnés de salade aux sauce cocktail. ^{3, 7, 10}
Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen frische Salate mit Cocktailsauce. ^{3, 7, 10}
All plates are accompanied with salad and cocktail sauce. ^{3, 7, 10}

Étiquetage des allergènes / Allergenkennzeichnung / Allergen labelling

Agneau

	€
75 Filet d'agneau ^{3,7}	29,50
Filet d'agneau grillé, tzatziki, gratin de pommes de terre <i>gegrilltes Lammfilet, Tzatziki, Kartoffelgratin</i> <i>Grilled lamb fillet accompanied with tzatziki and potato gratin</i>	
76 Agneau mixte ^{3,7}	32,50
2 filets d'agneau, 3 côtelettes d'agneau, tzatziki, gratin de pommes de terre <i>2 Lammfilets, 3 Lammkotelets, Tzatziki, Kartoffelgratin</i> <i>Two lamb fillets, three lamb chops accompanied with tzatziki and potato gratin</i>	
77 Côtelettes d'agneau ^{3,7}	32,50
Couronnes d'agneau grillées, tzatziki, gratin de pommes de terre <i>gegrillte Lammkotelettskronen, Tzatziki, Kartoffelgratin</i> <i>Crown lamb chops accompanied with tzatziki and potato gratin</i>	
79 Steak d'agneau ^{3,7}	28,50
Steak d'agneau grillé, sauce à l'ail, gratin de pommes de terre <i>gegrilltes Lammsteak mit frischer Knoblauchsoße, Kartoffelgratin</i> <i>Grilled lamb steak in garlic sauce accompanied with potato gratin</i>	
82 Agneau Forno ¹³	25,50
Gigot d'agneau en tranches gratiné avec son l'huile d'olive et au citron, avec pommes de terre au four haricots verts <i>überbackene Lammkeule in Scheiben geschnitten, Olivenöl, Zitrone, mit Ofenkartoffeln und grüne Bohnen</i> <i>Sliced leg of lamb in the oven with olive oil, lemon, garlic, served with potatoes in the oven and green beans</i>	

Assiettes à partir de 2 personnes

101 Assiette «Athena» ¹³	74,00
Gyros, 2 filets de bœuf, 2 filets de poulet, 2 côtelettes d'agneau, haricots verts et pommes de terre au four <i>Gyros, 2 Rinderfilets, 2 Hähnchenfilets, 2 Lammkotelets, grüne Bohnen und Ofenkartoffeln</i> <i>Gyros, 2 beef fillets, 2 chicken fillets, 2 lamb chops accompanied with green beans and oven baked potatoes</i>	
102 Assiette «Olympia» ¹³	72,00
Gyros, 2 filets de poulet, 2 filets de dinde, 2 côtelettes d'agneau, 2 suzuki haricots verts et pommes de terre au four <i>Gyros, 2 Hähnchenfilets, 2 Putenfilets, 2 Lammkotelets, 2 Suzuki, grüne Bohnen und Ofenkartoffeln</i> <i>Gyros, 2 chicken fillets, 2 turkey fillets, 2 lamb chops, 2 Suzuki accompanied with green beans and oven baked potatoes</i>	
104 Assiette «Arni» ¹³	78,00
6 côtelettes d'agneau, 4 filets d'agneau, 2 steaks d'agneau, haricots verts et pommes de terre au four <i>6 Lammkotelets, 4 Lammfilets, 2 Lammsteaks, grüne Bohnen und Ofenkartoffeln</i> <i>6 lamb chops, 4 lamb fillets, 2 skewers accompanied with green beans and oven baked potatoes</i>	

Les assiettes pour deux personnes sont accompagnés de salade grec frais avec fromage feta, haricots verts et pommes de terre au four. ^{3, 7, 13}

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen frischen, griechischen Salat mit Schafskäse, grüne Bohnen und Ofenkartoffeln. ^{3, 7, 13}

The plates for two persons are accompanied by fresh Greek salad with feta cheese, green beans and baked potatoes. ^{3, 7, 13}

105 Arni Chorgiatiko (pour 2 personnes/für 2 Personen/for 2 persons) ¹³	84,00
Cigot d'agneau rôti façon grecque accompagnés de salade grec frais avec fromage feta <i>geschmorte Lammkeule ohne Knochen nach griechischer Art, mit frischen griechischen Salat und Schafskäse</i> <i>Roasted leg of lamb Greek style, with fresh Greek salad and feta cheese</i>	

Veuillez réserver une jour à l'avance / Bitte einen Tag im Voraus reservieren /
Please book one day in advance

Spécialités cuisinées

	€
92 Moussaka ^{1,3,7} Gratin d'aubergines, pommes de terre à l'eau, viande hachée et crème béchamel <i>Auberginenauflauf mit Salzkartoffeln, Hackfleisch und Bechamelsoße</i> <i>Layers of eggplants, potatoes and minced meat covered with béchamel sauce</i>	24,00
93 Pastitsio ^{1,3,7} Gratin de macaroni au fromage, viande hachée et crème béchamel <i>Maccaroniauflauf, Hackfleisch und Bechamelsoße</i> <i>Gratin with macaroni and cheese, minced meat and béchamel sauce</i>	20,00
94 Agneau patates ⁷ Agneau, sauce tomate aux patates <i>Lammfleisch mit Tomatensoße und Backofenkartoffeln</i> <i>Lamb with fresh potatoes and tomato sauce in the oven</i>	24,00
95 Agneau avec haricots secs géants ^{7,9,12,13} Agneau au four, sauce tomate aux haricots secs géants <i>Lammfleisch mit dicken, weißen Bohnen</i> <i>Lamb baked in oven with tomato sauce and giant white beans</i>	24,00
96 Agneau avec aubergines ⁷ Agneau, sauce tomate aux aubergines <i>Lammfleisch mit Tomatensoße und Auberginen</i> <i>Lamb baked in oven with tomato sauce and egg plant</i>	24,00
97 Agneau Giouvetzi ^{1,7} Agneau, petites pâtes grecques à la sauce tomate <i>Lammfleisch mit kleinen griechischen Nudeln und Tomatensauce</i> <i>Lamb baked in oven with small Greek noodles and tomato sauce</i>	24,00
98 Gemista ⁷ Poivrons et tomates farcis de riz et viande hachée avec pommes de terre au four <i>Paprika und Tomaten mit Reis und Hackfleisch gefüllt, Backofenkartoffeln</i> <i>Stuffed peppers and tomatoes with meat and rice in the oven and potatoes</i>	24,00
99 Agneau Bamies ⁷ Agneau, sauce tomate et okra cosse <i>Lammfleisch mit Tomatensauce und Okraschoten</i> <i>Lamb baked in oven with tomato sauce and okra vegetables</i>	25,50
100 Kleftiko ⁷ Agneau aux papillote avec feta, poivrons, tomates, oignons, ail et pommes de terre sautées <i>Lammfleisch mit Feta, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Bratkartoffeln</i> <i>Lamb baked in oven with feta cheese, peppers, tomatoes, onion, garlic and accompanied with sauted potatoes</i>	28,00

Tous nos plats sont accompagnés de salade aux sauce cocktail. ^{3,7,10}
Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen frische Salate mit Cocktailsauce. ^{3,7,10}
All plates are accompanied with salad and cocktail sauce. ^{3,7,10}

Étiquetage des allergènes / Allergenkennzeichnung / Allergen labelling

Poissons

	€
106 Dorade ^{4, 12} Dorade grillée à l'huile d'olive au citron <i>gegrillte Dorade in Olivenöl und Zitrone</i> <i>Grilled sea bream with olive oil and lemon</i>	27,50
107 Loup de mer ^{4, 12} Loup de mer grillé à l'huile d'olive et citron <i>gegrillter Wolfsbarsch in Olivenöl und Zitrone</i> <i>Grilled sea bass with olive oil and lemon</i>	27,50
108 Espadon ^{4, 12} Espadon grillé <i>gegrillter Schwertfisch</i> <i>Grilled swordfish</i>	25,00
109 Thon ^{4, 12} Filet de thon rouge grillé <i>roter Thunfisch, gegrillt</i> <i>Grilled tuna fillet</i>	25,00
110 Sole ^{4, 12} Filet de sole grillé <i>gegrillte Seezunge</i> <i>Grilled sole</i>	40,50
111 Calamars ^{4, 12, 14} Calamars grillés à l'huile d'olive au citron <i>gegrillte Calamares in Olivenöl und Zitrone</i> <i>Grilled squid with olive oil and lemon</i>	26,00
112 Poulpe ^{4, 7, 12, 14} Poulpe grillés à l'huile d'olive au citron <i>gegrillter Octopus in Olivenöl und Zitrone</i> <i>Grilled octopus with olive oil and lemon</i>	30,50
113 Crevettes ^{2, 4, 12} Crevettes grillées (gambas) à l'huile d'olive au citron <i>gegrillte Garnelen in Olivenöl und Zitrone</i> <i>Grilled shrimps with lemon and garlic</i>	30,50
114 Mediteranean Kritharoto* ^{1, 4, 7, 12, 14} Pâte d'Orzo avec des crevettes, calamars, tomates frais et fromage <i>Orzoteig mit Scampis, Calamares, frische Tomaten und Käse</i> <i>Orzo pasta with shrimps, calamars, fresh tomatoes and cheese</i>	23,00
*Plat sans pommes de terre au four / <i>Gericht ohne Ofenkartoffeln</i> / <i>Dish without baked potatoes</i>	
115 Poseidon ^{2, 4, 12, 14} Filet de thon grillé, calamars, poulpe, crevettes <i>gegrillter Thunfisch, Calamares, Oktopus, Garnelen in Olivenöl</i> <i>Grilled tuna fillet, squid, octopus, shrimps</i>	33,00
117 Solomos ^{4, 12} Saumon grillé à l'huile d'olive et citron <i>gegrillter Lachs in Olivenöl und Zitrone</i> <i>Grilled salmon with olive oil and lemon</i>	28,50

Tous nos plats de poissons sont accompagnés de salade aux sauce cocktail
avec pommes de terre au four ^{3, 7, 10}

*Zu allen Fischgerichten servieren wir Ihnen frische Salate mit Cocktailsauce
und Ofenkartoffeln.* ^{3, 7, 10}

*All our fish dishes are accompanied by fresh salad with Cocktail sauce
and baked potatoes.* ^{3, 7, 10}

Étiquetage des allergènes / Allergenkennzeichnung / Allergen labelling

Garnitures / Beilagen

	€
120 Gigantes ^{9, 12, 13} Haricots secs géants sauce tomate <i>weiße Bohnen mit Tomatensauce</i> <i>White beans with tomato sauce</i>	7,50
121 Haricots verts sauce tomate ¹³ Haricots secs géants sauce tomate <i>grüne Bohnen mit Tomatensauce</i> <i>Green beans with tomato sauce</i>	7,50
122 Frites Pommes frites <i>French fries</i>	6,00
123 Pommes de terre au gratin ^{3, 7} Kartoffelgratin <i>Potato gratin</i>	7,00
124 Riz à la sauce de tomate Reis mit Tomatensoße <i>Rice with tomato sauce</i>	6,00
125 Patates Forno Pommes de terre au four <i>Ofenkartoffeln</i> <i>Baked Potatoes</i>	7,50
126 Pâtes Grècs (Kriitharaki) ¹ Griechische Teigwaren <i>Greek noodles</i>	7,50
127 Jardin de Grand-mère avec sauce au citron ¹⁰ verschiedene Gemüse (schonend gegart) mit Zitronensauce <i>Fresh vegetables cooked on steam with lemon sauce</i>	8,50

ALLERGÈNES :

1. Céréales contenant du gluten | 2. Crustacés | 3. Oeufs | 4. Poissons | 5. Arachide | 6. Soja | 7. Lait | 8. Fruits à coque | 9. Céleri | 10. Moutarde | 11. Graines de sésame | 12. Anhydride sulfureux et sulfites | 13. Graines de lupin | 14. Mollusques

ALLERGENE:

1. Glutenhaltiges Getreide | 2. Krebstiere | 3. Eier | 4. Fisch | 5. Erdnüsse | 6. Soja | 7. Milch oder Laktose | 8. Schalenfrüchte | 9. Sellerie | 10. Senf | 11. Sesam | 12. Sulfite | 13. Lupinen | 14. Weichtiere

ALLERGENES:

1. Cereals containing gluten | 2. Crustaceans | 3. Eggs | 4. Fish | 5. Peanuts | 6. Soy | 7. Milk or lactose | 8. Nuts | 9. Celery | 10. Mustard | 11. Sesame | 12. Sulfur dioxide and sulphites | 13. Lupines | 14. Molluscs

Carte de desserts

	€
130 Galaktoboureko ^{1, 3, 7} Filo (pâte feuilletée fine) farcie aux semoule et au miel (accompagné de glace à la vanille) <i>Filo (dünner Blätterteig) gefüllt mit Gries und Honig, Vanilleeis</i> <i>Filo (thin puff pastry) stuffed with semolina and honey, served with vanilla ice cream</i>	10,00
131 Baklava ^{1, 5, 8, 7, II} Filo (pâte feuilletée fine) farcie aux noix et au miel (accompagné de glace à la vanille) <i>Filo (dünner Blätterteig) gefüllt mit Walnüssen und Honig, Vanilleeis</i> <i>Filo (thin puff pastry) filled with walnuts and honey, served with vanilla ice cream</i>	10,00
132 Melachrini ^{1, 7, 8} Gâteau aux noix à la grecque, glace vanille et crème fouettée <i>Walnusstorte nach griechischer Art mit Vanilleeis und Sahne</i> <i>Greek-style walnut cake with vanilla ice cream and cream</i>	10,00
133 Ravani ^{1, 7, 8} Brioche grecque aux flocons de noix de coco <i>Griechischer Hefekuchen mit Kokosflocken / Greek cake with Coconut Flakes</i>	10,50
134 Yaourt grec au choix ^{7, 8} Yaourt grec avec noix et miel <i>Griechischer Yoghurt mit Walnüssen und Honig / Greek yogurt with walnuts and honey</i>	10,00
135 Salade de fruits Fruchtsalat <i>Fruit Salad</i>	12,00
136 Kataifi Gliko ^{1, 7, 8} Pâte fine grecque farcie aux noisettes et au miel, glace vanille <i>dünner Nudelteig gefüllt mit Nüssen und Honig, Vanilleeis</i> <i>Thin pasta sweet stuffed with nuts and honey, served with vanilla ice cream</i>	10,00
137 Lavacake ^{1, 7} Soufflé au chocolat et glace vanille <i>Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Vanilleeis / Chocolate lava cake with vanilla ice cream</i>	12,00

Carte de glaces

138 Vanille - Mûres ^{1, 7} Glace vanille aux mûres rouges chaudes <i>Vanilleeis mit heißen roten Brombeeren / Vanilla ice cream with red blackberries</i>	10,00
139 Vanille - Chocolat ^{1, 7} Glace vanille au chocolat chaud <i>Vanilleeis mit heißer Schokolade / Vanilla ice cream with hot chocolate</i>	10,00
140 Assortiment de Glaces ^{1, 7} Assortiment de glaces, crème fouettée <i>Gemischtes Eis mit Sahne / Mixed ice cream with cream</i>	9,00
141 After Eight ^{1, 7} Crème glace stracciatella avec liqueur de menthe, crème fouettée et chocolat After Eight <i>Stracciatella mit Minzliqueur, Sahne und After Eight / Stracciatella ice cream with mint liqueur, cream and after-eight</i>	10,00
142 Double Chocolat ^{1, 7} Glace chocolat (noir et blanc), crème fouettée <i>Schokoladeneis (weiß und schwarz) mit Sahne / Chocolate ice cream (white and black) with cream</i>	9,00
143 Sorbet Glace citron ou mango <i>Zitronen- oder Mangoeis / Lemon or mango ice cream</i>	4,00

Boissons sans alcool

		€
Coca Cola	0,20 l	3,50
Coca Cola light	0,20 l	3,50
Coca Cola zero	0,20 l	3,50
Fanta	0,20 l	3,50
Sprite	0,20 l	3,50
Ice tea (pêche, citron), Aprikose/Zitrone, peach/lemon	0,20 l	3,80
Schweppes (tonic, bitter lemon)	0,20 l	4,00
Viva <i>stilles Wasser, still water</i>	0,50 l	4,50
Rosport Blue <i>Mineralwasser, mineral water</i>	0,50 l	4,50

Jus

Jus d'orange <i>Orangensaft, orange juice</i>	0,20 l	3,80
Jus de pomme <i>Apfelsaft, apple juice</i>	0,20 l	3,80
Jus de banane <i>Bananensaft, banana juice</i>	0,20 l	3,80
Jus d'ananas <i>Ananassaft, pineapple juice</i>	0,20 l	3,80
Multivitamine <i>Multivitaminsaft, multivitamin juice</i>	0,20 l	3,80
Jus de tomate <i>Tomatensaft, tomato juice</i>	0,20 l	3,80

Boissons chaudes

Frèdo Espresso <i>Kaffee freddo, coffee freddo</i>		5,00
Café <i>Kaffee, coffee</i>		2,80
Espresso		2,80
Espresso double		4,20
Café grec <i>Mokka, mocha</i>		3,50
Cappucino ⁷		3,20
Lait russe ⁷ <i>Latte Macchiato</i>		4,50
Thé <i>Tee, tea</i>		3,00
Chocolat chaud ⁷ <i>heiße Schokolade, hot chocolate</i>		4,20
Irish Coffee ⁷		9,50
Frapé café <i>kalter Kaffee, cold coffee</i>		4,50
Café glacée ⁷ <i>Eiskaffee, ice coffee</i>		8,50

Bières

		€
Diekirch	0,33 l	3,80
Hoegaarden	0,25 l	4,50
Leffe Blonde	0,33 l	4,50
Leffe Brune	0,33 l	4,50
Mythos (bière grec), <i>griechisches Bier, greek beer</i>	0,33 l	4,50
Becks (sans alcool), <i>ohne Alkohol, without alcohol</i>	0,33 l	3,80
Panaché <i>Radler, beer with lemon</i>	0,33 l	3,80
Franziskaner	0,50 l	5,00
Franziskaner (sans alcool), <i>ohne Alkohol, without alcohol</i>	0,50 l	5,00

Digestifs

Vodka	5 cl	7,00
Whisky Scotch	5 cl	7,00
Whisky Spécial	5 cl	9,50
Bacardi	5 cl	7,00
Gin Tonic	5 cl	8,50
Gin Spécial	5 cl	10,00
Lagavulim	5 cl	16,00
Metaxa Private Reserve	5 cl	16,00
Drambuie	5 cl	7,00
Amaretto (DISARONNO)	5 cl	7,50
Grand Marnier	5 cl	7,00
Sambucca	5 cl	7,00
Baileys	5 cl	7,00
Ramazotti	5 cl	7,00
Averna	5 cl	7,50
Cointreau	5 cl	7,00
Metaxa 5*	5 cl	7,00
Metaxa 7*	5 cl	8,50
Metaxa - Olympian Reserve	5 cl	12,00
Remy Martin	5 cl	12,00
Calvados	5 cl	7,00
Fernet Branca	5 cl	6,50
Jägermeister	5 cl	6,50
Mirabelle	5 cl	7,50
Poire Wiliam	5 cl	7,50
Lemoncello	5 cl	5,50
Mastixa (liqueur grèce), <i>griechischer Likör, greek liquor</i>	5 cl	6,50

Champagne

		€
Piper Heidsieck	0,75 l	95,00
Moët	0,75 l	130,00
Crémant	0,75 l	48,00

Rouges

	€	€
	0,25 l	0,50 l
Naoussa (sec) <i>trockener Rotwein, dry red wine</i>	7,00	13,00
Makedoniko (demi-sec) <i>halbtrockener Rotwein, half-dry red wine</i>	7,00	13,00
Imiglykos (demi-sucré) <i>lieblicher Rotwein, semi-sweet red wine</i>	7,00	13,00

Blancs

Makedoniko (demi-sec) <i>halbtrockener Weißwein, half-dry white wine</i>	7,00	13,00
Retsina <i>trockener Weißwein, dry white wine</i>	7,00	13,00
Imiglykos (demi-sucré) <i>lieblicher Weißwein, semi-sweet white wine</i>	7,00	13,00

Rosés

Makedoniko (demi-sec) <i>halbtrockener Rosé, rosé half-dry</i>	7,00	13,00
Imiglykos (demi-sucré) <i>lieblicher Rosé, rosé semi-sweet</i>	7,00	13,00

