

Suppen

- | | | |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 1 . | Tomatencremesuppe
mit hausgemachten Croutons
und nativem Kürbiskernöl | 5,20 € |
| 2 . | Griechische Bohnensuppe
verfeinert mit frischen mediterranen Kräutern
und einer kleinen Feta-Ecke | 5,40 € |
| 3 . | Klassische Hummersuppe
mit Chips vom Parmaschinken | 7,20 € |

Salate

- | | | |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 20 . | Knackig frischer Marktsalat
mit Wiesenkräutern | 4,20 € |
| 21 . | Griechischer Bauernsalat
begleitet von feinem Feta Käse und
kalt gepresstem Kalamata Olivenöl | 9,80 € |
| 22 . | Knackig frische Marktsalate
mit Feta-Ecken in knuspriger Panade | 10,50 € |
| 23 . | Knackig frische Marktsalate
mit zart gebratenem Hähnchenbrustfilet | 10,80 € |
| 24 . | Knackig frische Marktsalate
mit fangfrischem Ikarimi Lachsfilet
in feinem Sesammantel | 12,40 € |

Vorspeisen

- | | | |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 40 . | Sammy´s Dip Variation
bestehend aus Tzatziki, Tarama (Fischroggen vom Karpfen) und leicht pikanter Fetacreme (auch einzeln bestellbar !) | 6,20 € |
| 41 . | Kleine Vorspeisenvariation
aus erlesenen milden Perperonis, feiner Olivenauswahl, Feta Käse und kalt gepresstem Kalamata Olivenöl | 7,20 € |
| 42 . | Mediterranes Gemüse vom Grill
an Wildkräuter-Vinaigrette und frischen Zesten der Kaffirlimette, dazu Tzatziki | 8,80 € |
| 43 . | Feiner Feta Käse aus dem Ofen
mit erlesenen Peperoni, Oliven, Zwiebeln und frischen Tomaten | 9,40 € |
| 44 . | Feta in knuspriger Panade
begleitet von Tomaten und Peperoni | 9,40 € |
| 45 . | Fangfrische Miesmuscheln
in aromatisiertem Tomaten-Peperoncinifond und frischen Wildkräutern | 12,80 € |
| 46 . | Sammy´s Vorspeisenteller
Variationen aus mediterranen Spezialitäten der Mittelmeerküche | 12,80 € |
| | <i>Zu unseren Vorspeisen empfehlen wir ...</i> | |
| | geröstetes Knoblauchbrot | 2,00 € |

Fleischvariationen

Zu unseren Fleischvariationen servieren wir einen kleinen Beilagensalat

- | | | |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 100 . | Gyros
der Klassiker, frisch vom Spieß geschnitten,
mit hausgemachtem Tzatziki, wahlweise
Pommes Frites oder Oreganokartoffeln | 12,80 € |
| 101 . | Suvlaki
Fleischspieße vom zarten Schweinefilet,
mit leichter Senf-Oregano Marinade,
hausgemachtes Tzatziki und Pommes Frites | 13,80 € |
| 102 . | Sammy's Teller
Duett aus dem Klassiker Gyros und
Suvlaki vom Schweinefilet, dazu haus-
gemachtes Tzatziki und Oreganokartoffeln | 13,80 € |
| 103 . | Bifteki
saftiges Hacksteak vom Grill, gefüllt mit
Fetakäse, begleitet von hausgemachtem
Tzatziki und Pommes Frites | 13,80 € |
| 104 . | Mousaka
traditionell griechischer Auflauf mit
Auberginen, Kartoffeln, würziger Rinder-
hackmischung und Bechamel Haube | 12,80 € |
| 105 . | Grillteller
bestehend aus verschiedenen Fleischvariationen
wie Gyros, Suvlaki vom Schweinefilet, Bifteki und
Lammhüfte, dazu hausgemachtes Tzatziki und
Oreganokartoffeln | 16,80 € |

106 .	Zart gebratene Rinderleber an glasierten Calvados Äpfeln und frischen Schalottenspalten, dazu Oreganokartoffeln	14,20 €
107 .	Leberpfanne mit Streifen von der Rinderleber, frischem Paprika und Zwiebeln, begleitet an einer würzigen Weinsoße und Oreganokartoffeln	14,80 €
108 .	Hähnchenbrustfilet zart gegrillt, auf mediterranem Gemüse, begleitet von Pommery-Senfsoße, dazu Oreganokartoffeln	15,20 €
109 .	Lammkotelett vom heimischen Lamm, auf kanckigem Gemüse , hausgemachtem Tzatziki und Oreganokartoffeln	17,80 €
110 .	Lammhüfte vom neuseeländischem Lamm, rosa gebraten im Kräutermantel, begleitet von mediterranem Gemüse und Portwein-Balsamico-Reduktion, dazu Oreganokartoffeln	17,80 €
111 .	Roastbeef vom argentinischen Black Angus Rind, klassisch mit Fettrand, medium gebraten auf frischem Gemüse, begleitet von hausgemachter Kräuterbutter und Pommes Frites	22,80 €

Fischvariationen

200 .	Mediterranes Fischrisotto mit fangfrischen Edelfischen und Meeresfrüchten	14,80 €
201 .	Calamari auf frischem Zitronenbett an einer Peperoncinvinaigrette	14,80 €
202 .	Fangfrisches Ikarimi Lachsfilet auf der Haut gebraten an Soße vom persischen Safran	16,50 €
203 .	Mittelmeer Goldbrasse (Dorade Royal) klassisch filetiert und im Ganzen Serviert	18,80 €
204 .	Riesengarnelen vom Grill, angereichert mit Wildkräuterglace	22,50 €
205 .	Sammy´s Fischteller Variation aus ausgesuchten Fischen der Mittelmeerküche	22,80 €

Zu unseren Fischvariationen (ausgenommen Risotto) servieren
wir Kartoffelspalten und frisches Gemüse

Kindergерichte

300 .	Hähnchennuggets hausgemacht, mit Pommes Frites	6,20 €
301 .	Kindergyros mit Pommes Frites	6,20 €

Dessert

440 .	Griechischer Joghurt mit Honig und zimtüberzogenen Walnüssen	5,20 €
441 .	Schokoladenparfait hausgemacht, garniert mit frischen Früchten	5,20 €
442 .	Warme Grießschnitte (Galaktombouriko), im Blätterteig mit Eis von der Bourbon Vanille	5,20 €
443 .	Schokoladen Soufflé an Wildbeerenmark und feines Bourbon Vanille Eis	5,40 €

Bier

Zwiefalter Klosterbräu

Export	vom Fass	0,5 l	3,10 €
		0,3 l	2,40 €
Hefeweizen Hell	vom Fass	0,5 l	3,30 €
		0,3 l	2,50 €
Klosterpils	vom Fass	0,3 l	2,80 €
Kristallweizen		0,5 l	3,30 €
Hefeweizen Dunkel		0,5 l	3,30 €
Klosterbräu alkoholfrei		0,33 l	2,80 €
Hefeweizen Alkoholfrei		0,5 l	3,30 €

Aperitif

Campari	Orange / Soda	4 cl	5,00 €
Martini	Bianco/ Rosato	5 cl	3,50 €
Prosecco	Spumante	0,1 l	3,80 €
Prosecco	Aperol	0,1 l	4,00 €
Aperol Spritz		0,2 l	5,50 €
Rosato Mio	Prosecco/ Ramazzotti Aperitivo Rosato	0,2 l	5,50 €
Ouzo		2 cl	2,00 €
Williams		2 cl	2,40 €
Ramazzotti		2 cl	2,80 €
Metaxa 5 *****		2 cl	2,80 €
Metaxa Private Reserve		2 cl	6,80 €

Alkoholfreie Getränke

San Pellegrino	0,25 l	2,20 €
San Pellegrino	0,50 l	3,20 €
San Pellegrino	0,75 l	4,60 €
Aqua Panna (stilles Wasser)	0,50 l	3,20 €
Aqua Panna (stilles Wasser)	0,75 l	4,60 €
Coca Cola	0,33 l	2,90 €
Coca Cola Light	0,33 l	2,90 €
Fanta	0,33 l	2,90 €
Sprite	0,20 l	2,00 €
Sprite	0,40 l	3,10 €
Spezi <small>caffeinhaltig</small>	0,20 l	2,00 €
Spezi <small>caffeinhaltig</small>	0,40 l	3,10 €
Apfelsaftschorle <small>naturtrüb</small>	0,33 l	2,90 €
Johannisbeersaftschorle	0,33 l	3,00 €
Orangensaftschorle	0,40 l	2,40 €
Orangensaft	0,20 l	2,40 €
Bitter Lemon	0,20 l	2,50 €

Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee		2,20 €
Espresso		2,20 €
Espresso Macchiato		2,40 €
Cappuccino		2,60 €
Latte Macchiato		2,80 €



Offene Weine Weiss (0,2 l)

Imiglykos (lieblich)	4,80 €
Agios Pavlos (Nord-Griechenland) verschiedene einheimische Rebsorten leichte süße und frisches Fruchtaroma	
Kretischer Landwein	4,80 €
Creta Olympias / Kreta 100% Vilana leicht, fruchtig mit anhaltendem Aroma und Geschmack	
Anemos	4,80 €
Palivou Estate / Nemea (Korinth) Moschofilero und Roditis Aromen von frischen Früchten wie Äpfel, Ananas und Limone, weich im Geschmack angenehme Säure und fruchtiger Abgang	
Queen of Hearts	5,20 €
Nico Lazaridis/ Drama (Nord-Griechenland) Sauvignon Blanc, Assyrtiko und Muscat goldgelb Fabe, feine Struktur und dezenate Aromen von Frühlingsblumen	
Petra	5,60 €
Kir Yianni / Naousa (Nord-Griechenland) Roditis und Malagouzia gelb funkelnd, Zitrus Aroma, knackig frisch, spritziger Säuregehalt, erfrischender Abgang	
Filoktitis	5,80 €
Evampelos Gi / Domokos (Zentral-Griechenland) Assyrtiko und Sauvignon Blanc Nuancen von Citrusfrüchten, Aromen von Pfirsich und tropischen Früchten, angenehm und frischer Weißwein, feinsaftig nachhaltig Elegant	
Axia	6,20 €
Alpha Estate / Florina (Nordwest-Griechenland) 100% Malagouzia frisch und knackiger Weißwein, Aromen von Pfirsichen und exotischen Früchten, lebhafter und langer Abgang	
Panselinos	6,20 €
Lycos Winery / Evia (Zentral-Griechenland) 100% Sauvignon Blanc Duft nach reifen Äpfeln, Birnen und Honigmelone, straff und feinsaftig, feine Säure und ordentlicher Abgang	

Retsina (griechischer Harzwein)

Retsina Malamatina (0,25 l)

Malamatina / Kalochori (Nord-Griechenland)
traditionell griechischer Harzwein

3,60 €

Retsina Kechribari (0,50 l)

Stelios Kechris Winery / Kalochori (Thessaloniki)
Strohblonde Farbe, ausgewogenes Aroma von frischem
Harz und Früchten in Geschmack und Aroma

7,20 €

Offene Weine rosé (0,2 l)

Imiglykos (lieblich)

Agios Pavlos (Nord-Griechenland)
verschiedene einheimische Rebsorten
fruchtig beerige Note

4,80 €

Filoktitis

Evampelos Gi / Domokos (Zentral-Griechenland)
Grenache Ruge und Syrah
Frische und milde Tannine, kanckig rote Früchte,
kernig und guter Abgang

5,80 €

Akakies

Kir Yianni / Naousa (Nord-Griechenland)
100% Xinomavro
Aromen von Erdbeeren und Kirschen, tief
rosa Farbe, ausgeglichene Säure und
guter Abgang

5,80 €

Panselinos

Lycos Winery / Evia (Zentral-Griechenland)
Syrah und Merlot
Herrliche rosé bis rosige Farbe, Aromen von reifen Sauer-
kirschen und Erdbeeren, sehr gut ausbalancierter Abgang

6,20 €

Driopi rosé

Domaine Tselepos / Nemea (Pelopones)
100% Agiorgitiko
Bouquet von frischen Früchte und roten Beeren,
weich und Säurebetont, langer Nachhall,
frisch und lebendig

6,20 €

Offene Weine rot (0,2 l)

Imiglykos (lieblich)

4,80 €

Agios Pavlos (Nord-Griechenland)
verschiedene einheimische Rebsorten
Aromen von roten Waldbeeren, angenehmen
lieblich und elegante Struktur

Nemea

4,80 €

Nemea Winery / Nemea (Korinth)
Rubinrote Farbe mit Violetter Schimmer,
Kraftvolles Bouquet, Aromen von Brombeeren
und Johannisbeeren

Anemos

4,80 €

Palivou Estate / Nemea (Korinth)
Agiorgitiko
leicht, weiche Tannine, fruchtig, klare Aromen von
Kirchen und Beeren, samtiger Nachgeschmack

King of Hearts

5,20 €

Nico Lazaridis/ Drama (Nord-Griechenland)
Cabernet Sauvignon und Merlot
Rubinrote Farbe, Aromen von Waldfrüchten,
feine Struktur und ausgewogener Charakter

Filoktitis

5,80 €

Evampelos Gi / Domokos (Zentral-Griechenland)
Merlot, Syrah und Cabernet Sauvignon
Feines Aroma, Anklänge von roten Früchten und
Waldbeeren der in Vanille und Gewürzen übergeht,
langer intensiver Abgang

Axia

6,20 €

Alpha Estate / Florina (Nordwest-Griechenland)
Syrah und Xinomavro
Glänzende purpurrote Farbe, Bouquet von reifen
Beeren und leichte Vanilletöne, ausgewogene
Säure und langer Abgang