

Menüvorschläge

für die besonderen Momente ab 2 Personen

161. Kreta-Spezialplatte

Vorspeise: Großen gemischten Beilagensalat G mit einer Portion Tzatziki G

Hauptgang: Giros J, Souvlakia, Susukakia A.C, Schweinsteaks und Putensteaks serviert mit Pommes Frites und Tomatenreis

Für 2 Personen 45,20 € Für 3 Personen 67,80 €

Für 4 Personen 90,40 € Für 5 Personen 113,00 €

163. Lammplatte

Vorspeise: Großen gemischten Beilagensalat G mit einer Portion Tzatziki G

Hauptgang: Lammspieße, Lammfilets und Lammkoteletts serviert mit Pommes Frites und Tomatenreis

Für 2 Personen 56,40 € Für 3 Personen 84,60 €

Für 4 Personen 112,80 € Für 5 Personen 141,00 €

164. Fischplatte

Vorspeise: Großen gemischten Beilagensalat G mit einer Portion Tzatziki G

Hauptgang: Rotbarschfilet A.D, Calamaris A.N, Sardinen A.D, Garnelen N serviert mit Senfsauce, Pommes Frites und Tomatenreis

Für 2 Personen 56,40 € Für 3 Personen 84,60 €

Für 4 Personen 112,80 € Für 5 Personen 141,00 €



vom Lamm

Alle Gerichte servieren wir mit einem Beilagensalat G mit Tzatziki G und einer Beilage ihrer Wahl Pommes, Reis, Bratkartoffeln, Backkartoffel mit Sourcreme G, Potato Dippers, Gigantes oder grünen Bohnen

Mix-Teller/Variationen

Alle Gerichte servieren wir mit einem Beilagensalat G mit Tzatziki G und einer Beilage ihrer Wahl Pommes, Reis, Bratkartoffeln, Backkartoffel mit Sourcreme G, Potato Dippers, Gigantes oder grünen Bohnen

70. Souvlaki & Giros J 17,50 €

72. Spezial-Teller A,C,J 18,60 €

Giros, ein kleiner Schweinespieß, ein kleines Schweinsteak und ein Susukaki

76. Kreta-Teller A,C,J 19,70 €

Giros, Schweinespieß und zwei Susukakia

77. Giros & Rinderleber J 17,50 €

91. Bifteki & Giros A,C,G,J 22,20 €

gegrilltes Bifteki aus Hackfleisch, gefüllt mit Feta

96. Susukakia & Giros A,C,J 17,50 €

Hackröllchen mit Giros

105. Lammteller 28,20 €

Lammspieß, Lammfilet und Lammkoteletts

106. Lammkoteletts & Giros J 22,60 €

75. Surf & Turf á la Greek A,J,N 20,30 €

eine Kombination aus Calamaris und Giros

100. Lammkoteletts 25,50 €

Lammkoteletts gegrillt

104. Lammspieße 26,60 €

Lammspieße aus zartem Lammrückenfilet

105. Lammteller 28,20 €

Lammspieß, Lammfilet und Lammkoteletts

110. Lammfilet 27,80 €

Serviert mit Kräuterbutter G

108. Lammfilet 29,40 €

Serviert auf Pfeffersauce G

115. Lammfilet 29,40 €

Serviert auf Metaxasauce G,1

vom Rind

Alle Gerichte servieren wir mit einem Beilagensalat G mit Tzatziki G und einer Beilage ihrer Wahl Pommes, Reis, Bratkartoffeln, Backkartoffel mit Sourcreme G, Potato Dippers, Gigantes oder grünen Bohnen

87. Rinderleber 19,20 €

Gegrillte und serviert mit Zwiebel und Champignons

88. Rumpsteak ca. 180g 24,90 €

Gegrilltes Roastbeef und serviert mit Zwiebel und Champignons

89. Rumpsteak ca. 250g 30,50 €

Gegrilltes Roastbeef und serviert mit Zwiebel und Champignons

Pasta

Auf Wunsch servieren wir Ihnen einem Beilagensalat G mit Tzatziki G mit einem Aufpreis von 4,70 €

134. Spaghetti mit 19,80 €

Garnelen N serviert werden die Spaghetti mit 5 Garnelen in pikanter Tomatensauce (für jede weitere 3,10€)

135. Spaghetti mit 17,60 €

Rindfleisch serviert werden die Spaghetti mit geschmorten Rindfleischstückchen in Tomatensauce

136. Spaghetti mit 11,20 €

Tomatensauce serviert werden die Spaghetti mit Tomatensauce

137. Spaghetti Bolognese 14,60 €

serviert werden die Spaghetti mit Rinderhackfleisch in Tomatensauce

Gerichte aus dem Backofen

Alle Gerichte servieren wir mit einem Beilagensalat G mit Tzatziki G. Zu diesen Gerichten reichen Wir keine extra Beilage zu

130. Mousaka A,C,G 16,90 €

Griechische Mousaka vereint Kartoffeln, Rinderhackfleisch, Auberginen und Zucchini unter einer feinen Käsehaube. Serviert unter einer cremigen Béchamelsauce wird der Auberginenaufbau so unglaublich lecker!

131. Stifado mit Rindfleisch 17,60 €

serviert werden die Babyzwiebeln mit Reis und geschmorten Rindfleischstückchen in feiner Tomatensauce.

132. Gigantes mit Rindfleisch 17,60 €

serviert werden die Riesenbohnen mit geschmorten Rindfleischstückchen in feiner Tomatensauce.

Die "kleine Karte"

Alle Gerichte servieren wir mit einem Beilagensalat G mit Tzatziki G und einer Beilage ihrer Wahl Pommes, Reis, Bratkartoffeln, Backkartoffel mit Sourcreme G, Potato Dippers, Gigantes oder grünen Bohnen

140. Giros J 12,70 €

Feingewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspieß, serviert in Schafskäsesahnesauce mit frischem Knoblauch in der Pfanne zubereitet

141. Putenspieß 12,70 €

Putensteak mit Kräuterbutter G

142. Souvlaki 12,70 €

magarer, marinierter Schweinefleischspieß

143. Susukaki & Giros A,C,J 12,70 €

Hackröllchen mit Giros

144. Susukakia A,C 12,70 €

zwei Hackröllchen

146. Britsolakia 12,70 €

magare, marinierte Schweinsteaks

147. Schnitzel „Wiener Art“ auf 14,60 €

Pfeffersauce A,C,G

149. Schnitzel „Wiener Art“ 12,70 €

Auf Metaxasauce A,C,G,1

140. Giros J 12,70 €

Feingewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspieß, serviert in Schafskäsesahnesauce mit frischem Knoblauch in der Pfanne zubereitet

141. Putenspieß 12,70 €

Putensteak mit Kräuterbutter G

142. Souvlaki 12,70 €

magarer, marinierter Schweinefleischspieß

143. Susukaki & Giros A,C,J 12,70 €

Hackröllchen mit Giros

144. Susukakia A,C 12,70 €

zwei Hackröllchen

146. Britsolakia 12,70 €

magare, marinierte Schweinsteaks

147. Schnitzel „Wiener Art“ auf 14,60 €

Pfeffersauce A,C,G

149. Schnitzel „Wiener Art“ 12,70 €

Auf Metaxasauce A,C,G,1

Extra Beilagen

201. Pommes Frites 4,40 €

202. Reis 4,40 €

Tomatenreis

203. Bratkartoffeln 4,40 €

Mit Speck und Zwiebeln

204. Backkartoffeln 5,50 €

Mit Selbstgemachter Sourcreme G

205. Potato Dippers 5,50 €

haben eine innovative, löffelfartige Form und sind dadurch perfekt zum Dippen und Füllen

206. Gigantes 4,40 €

Gekochte Riesenbohnen in feiner Tomatensauce

207. Grüne Bohnen 4,40 €

Gekochte grüne Bohnen in feiner Tomatensauce

209. Pfeffersauce G 4,90 €

Mit grüne Pfefferkörner verfeinerte Rahmsauce

210. Metaxasauce G,1 4,90 €

Eine Paprika, Zwiebel Tomaten-Rahm-Sauce mit einem Schuss Weinbrand

211. Zwiebel & Champignons 4,90 €

Geschmort mit feinen Gewürzen

212. Tomaten-Ketchup 0,40 €

20ml Tüte 1,7

213. Mayonaise 0,40 €

20ml Tüte C,J

210. Metaxasauce G,1 4,90 €

Eine Paprika, Zwiebel Tomaten-Rahm-Sauce mit einem Schuss Weinbrand

211. Zwiebel & Champignons 4,90 €

Geschmort mit feinen Gewürzen

212. Tomaten-Ketchup 0,40 €

20ml Tüte 1,7

213. Mayonaise 0,40 €

20ml Tüte C,J

180. Joghurt G mit Honig 5,50 €

und Walnüssen

181. Joghurt G mit kandierten 5,50 €

Amarenakirschen

291. Pita Crêpe 5,50 €

mit Nutella A,H

Getränke

Coca-Cola, Fanta, Sprite, A-Saft, O-Saft, Bananensaft, Kirschsaff 1,0L Flasche 4,50 € inkl. Pfand

Imiglikos rot, 0,7L Flasche 10,90 €

Vin de Crete rot oder weiß

Malamatina 0,5L Flasche 7,90 €

Genesis 0,5L Flasche 7,90 €

Imiglikos rot oder weiß, Demestika weiß, Retsina, Naooussa 2,0L Flasche 22,90 €

Mavrodaphne, Samos 2,0L Flasche 33,90 €

Ouzo Pilavas 0,2L Flasche 9,90 €

Ouzo Pilavas 0,7L Flasche 22,90 €

Alle Preise in € und inkl. der z.Zt. gültigen MwSt.

Info: Änderungen/Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

Bisherige Speisekarten verlieren ihre Gültigkeit.

Stand: August 2024

Alle Preise in € und inkl. der z.Zt. gültigen MwSt.

Info: Änderungen/Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

Bisherige Speisekarten verlieren ihre Gültigkeit.

Stand: August 2024

Alle Preise in € und inkl. der z.Zt. gültigen MwSt.

Info: Änderungen/Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

Bisherige Speisekarten verlieren ihre Gültigkeit.

Stand: August 2024

Alle Preise in € und inkl. der z.Zt. gültigen MwSt.

Info: Änderungen/Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

Bisherige Speisekarten verlieren ihre Gültigkeit.

Stand: August 2024

Alle Preise in € und inkl. der z.Zt. gültigen MwSt.

Info: Änderungen/Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

Bisherige Speisekarten verlieren ihre Gültigkeit.

Stand: August 2024

Alle Preise in € und inkl. der z.Zt. gültigen MwSt.

Info: Änderungen/Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

Bisherige Speisekarten verlieren ihre Gültigkeit.

Stand: August 2024

Alle Preise in € und inkl. der z.Zt. gültigen MwSt.

Info: Änderungen/Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

Bisherige Speisekarten verlieren ihre Gültigkeit.

Stand: August 2024

Alle Preise in € und inkl. der z.Zt. gültigen MwSt.

Info: Änderungen/Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

Bisherige Speisekarten verlieren ihre Gültigkeit.



Menü

Liefergebiet - Harburg
 Mindestbestellwert: 15,- € + 2,- Anfahrt
 für die PLZ 21073, 21075 & 21077
 21079 ab 25,- € + 3,- Anfahrt

König Pilsener

Unsere Öffnungszeiten:
 Montag - Freitag 16:00 - 22:00 Uhr
 Küche bis 21:30 Uhr
 Samstag: 14:00 - 22:00 Uhr
 Küche bis 21:30 Uhr
 Sonntags 12:00 - 21:00 Uhr
 Küche -bis 20:30 Uhr
Dienstag Ruhetag

Bestellungen & Reservierungen
 040 / 790 35 05 & 040 / 792 96 06
 Friedhofstr. 10 | 21073 Hamburg
 www.Sahlings-Gasthaus.de
 Inh. Fam. Sigelakis

- Kennzeichnung nach Zusatzstoffzulassungsverordnung:**
- A - Gluten
 - B - Krebstiere
 - C - Eier
 - D - Fisch
 - E - Erdnüsse
 - F - Sojabohnen
 - G - Milch
 - H - Schalenfrüchte
 - I - Sellerie
 - J - Senf
 - K - Sesam
 - L - Schwefeldioxid & Sulphite
 - M - Lupine
 - N - Weichtiere
 - 1 - Farbstoffe
 - 2 - Konservierungsstoffe
 - 3 - Nitritpökelsalz
 - 4 - Phosphat
 - 5 - Geschmacksverstärker
 - 6 - Antioxidationsmittel
 - 7 - Süßungsmittel
 - 8 - Phenylalaninquelle
 - 9 - geschwefelt
 - 10 - geschwärzt
 - 11 - koffeinhaltig
 - 12 - chininhaltig
 - 13 - gentechnisch verändert
 - 14 - Formfleisch
 - 15 - taurinhaltig
 - 16 - Krebsfleischimitat
 - 17 - Säuerungsmittel
 - 18 - Stabilisatoren
 - 19 - geräuchert
 - 20 - mit Zuckerart
 - 21 - kann abführend wirken
 - 22 - gewachst

Vegetarisch





Suppen

- 35. Hühnersuppe 1,5 5,90 €
- 36. Zwiebelsuppe 5,G 6,20 €
mit Gouda überbacken
- 37. Gulaschsuppe 5 5,90 €

Kalte Vorspeisen

Die Vorspeisen werden mit Brot A serviert!

- 1. Tzatziki G 5,90 €
Joghurt/Quark-Spezialität verfeinert mit fein geraspelten Gurken, verschiedenen Kräutern und Knoblauch
- 3. Tarama D 6,90 €
Fischrogencreme aus Kabeljauereiern
- 7. Tzatziki & Tarama D,G 6,90 €
halb ..., halb
- 71. Tirokafteri G 7,90 €
Pikant gewürzte Schafskäsecreme mit Paprika
- 2. Feta G 7,90 €
Schafskäse (kalt) verfeinert mit Oregano, Olivenöl und Zwiebeln
- 4. Dolmadakia G 6,90 €
Weinblätter gefüllt mit Reis serviert mit Tzatziki
- 5. Calamarissalat N 7,90 €
Tintenfischringe verfeinert mit Öl, Essig, Karotten und Paprika serviert mit Zwiebeln
- 6. Pikilia D,G,N,10 14,50 €
(Kalte Vorspeisenplatte)
Ein Variation von allem Krautsalat, Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Tzatziki, Tarama, Gigantes, Calamarissalat, Dolmadakia und Zwiebeln

PREMIUM QUALITÄT

Gewonnen aus 100% Koroneiki Oliven der eigenen Plantage. Ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen



Familie Sigelakis bürgt Persönlich für die Qualität dieses Produktes.

Direkt aus der Region Gortyna (Kreta)/Griechenland auf Ihren Tisch. von Hand geerntet Kaltgepresst unter 27° Ungefiltert Naturtrüb

Es eignet sich zum Kochen und schonenden Braten ebenso, wie zum Anrichten von Salaten.

www.sahlings-gasthaus.de Inhalt 750ml Abgefüllt von Familie Lyrakis

13,50 €

Nur solange der Vorrat reicht



Warme Vorspeisen

Die Vorspeisen werden mit Brot A serviert!

- 8. Gefüllte Paprika G 9,20 €
Gefüllt mit Schafskäse und Tomaten, verfeinert mit Olivenöl und frischem Knoblauch
- 9. Bougourdi G 10,40 €
Auf den Schmelzpunkt gebrachter Schafskäse, verfeinert mit frischem Knoblauch, Tomaten, Zwiebeln, Paprika und leicht pikantem gewürzt
- 10. Saganaki A,G 9,20 €
In Mehl geschwenkter, goldbrauner knusprig gebratener Schafskäse
- 11. Feta gegrillt G 10,40 €
Gegrillter Schafskäse in Alufolie, verfeinert mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln
- 111. Ziegenfrischkäse A,C,G,K 10,40 €
serviert in Sesammantel mit Honig
- 12. Gigantes 9,20 €
Gekochte Riesenbohnen in feiner Tomatensauce
- 21. Gigantes überbacken G 11,20 €
Gekochte Riesenbohnen in feiner Tomatensauce und mit Feta überbacken
- 13. Auberginen A,C,G 9,20 €
In Mehl geschwenkt, knusprig gebacken verfeinert mit Tzatziki
- 133. Zucchini A,C,G 9,20 €
In Mehl geschwenkt, knusprig gebacken verfeinert mit Tzatziki
- 14. Piperies G 9,20 €
Grüne Spitzpaprika, verfeinert mit Tzatziki
- 23. Auberginen & Piperies 9,20 €
Grüne Spitzpaprika und in Mehl geschwenkte Auberginen, knusprig gebacken verfeinert mit Tzatziki A,C,G
- 15. Frische Champignons 9,20 €
Gebratene Champignons verfeinert in Olivenöl mit frischem Knoblauch, Tomaten, Zwiebeln, Paprika und leicht pikantem gewürzt
- 16. Spinat überbacken G 11,90 €
Blattspinat verfeinert in Sahne-Knoblauch-Sauce und mit Gouda überbacken
- 17. Brokkoli überbacken G 11,90 €
Brokkoli verfeinert in Sahne-Knoblauch-Sauce und mit Gouda überbacken
- 18. Sardinen A,D 10,80 €
Kleine Sardinen in Mehl geschwenkt, knusprig gebacken
- 19. Calamaris A,G,N 10,80 €
Fein gewürzte Tintenfischringe, in Mehl geschwenkt, goldbraun gebraten, abgeschmeckt mit einer Pikanten Tomaten-Knoblauch-Sauce
- 20. Garnelen aus der Pfanne N 15,50€
(für jede weitere 3,10€)
Fünf Garnelen ohne Schale verfeinert in Olivenöl mit frischem Knoblauch, Tomaten, Zwiebeln, Paprika und leicht pikantem gewürzt
- 22. Peperoni gegrillt 9,60 €
Verfeinert mit Olivenöl und frischem Knoblauch
- 56. Knobibrot A 5,10 €
Weißbrotscheiben mit hausgemachter Knoblauchbutter, knusprig und goldbraun gegrillt
- 24. Warme Vorspeisenplatte 17,20 €
A,C,G,J
Eine Variation aus den warmen Vorspeisen Auberginen, Piperies, Saganaki, Gigantes und Giros
- 242. Vegetarische Variation 17,20 €
„der warmen Vorspeisenplatte“ A,C,G
Eine Variation aus den warmen Vorspeisen Auberginen, Zucchini, Piperies, Saganaki, Gigantes



Salate

Die Vorspeisen werden mit Brot A serviert!

- 29. Oliven & Peperoni 10 5,50 €
Schwarze Kalamata Oliven und Peperonis
- 25. Griechischer Bauernsalat G,10 11,20€
Serviert mit Krautsalat, Gurken, Tomaten, Feta, Oliven, Peperoni und Zwiebeln
- 251. Kleiner griechischer Bauernsalat G,10 8,90 €
Serviert mit Krautsalat, Gurken, Tomaten, Feta, Oliven, Peperoni und Zwiebeln

- 26. Großen Beilagensalat G 8,10 €
Serviert mit Krautsalat, Mix aus frischem Blattsalat, verfeinert mit unserem leckeren Hausdressing und Tzatziki
- 261. Kleiner Beilagensalat G 4,70 €
Serviert mit Krautsalat, Mix aus frischem Blattsalat, verfeinert mit unserem leckeren Hausdressing und Tzatziki
- 28. Großen Krautsalat G 8,10 €
verfeinert mit Tzatziki
- 281. Kleiner Krautsalt G 4,70 €
verfeinert mit Tzatziki
- 32. Putensalat G,10 12,70 €
Serviert mit Krautsalat, Mix aus frischem Blattsalat, verfeinert mit unserem leckeren Hausdressing und getoppt mit gegrillten Putenbrustfiletstreifen
- 33. Girossalat G,J,10 12,70 €
Serviert mit Krautsalat, Mix aus frischem Blattsalat, verfeinert mit unserem leckeren Hausdressing und getoppt mit feingewürztem Giros

- 165. Calamaris A,G,N 18,70 €
Fein gewürzte Tintenfischringe, in Mehl geschwenkt, goldbraun gebraten, abgeschmeckt mit einer pikanten Tomaten-Knoblauch-Sauce
- 191. Calamaris gegrillt N 22,60 €
Fein gewürzte Tintenfischröhren im Ganzen gegrillt, abgeschmeckt mit Olivenöl & frischem Knoblauch
- 192. Calamaris gefüllt und gegrillt G,N 27,10 €
Fein gewürzte Tintenfischröhren im Ganzen, gefüllt mit Schafskäse und Tomaten, abgeschmeckt mit Olivenöl & frischem Knoblauch
- 166. Sardinen A,D 18,70 €
Kleine Sardinen in Mehl geschwenkt, knusprig gebacken
- 168. Lachsforelle D 22,10 €
Im Ganzen gegrillte Lachsforelle, abgeschmeckt mit Olivenöl & frischem Knoblauch
- 177. Dorade D 23,70 €
Im Ganzen gegrillte Dorade, abgeschmeckt mit Olivenöl & frischem Knoblauch
- 172. Rotbarschfilet A,D,G 20,30 €
Rotbarschfilet in Mehl geschwenkt, goldbraun gebraten, auf feiner Sensesauce
- 164. Fischplatte A,D,N 28,20 €
Rotbarschfilet, Calamaris, Sardinen, Garnelen serviert mit Sensesauce



Mittelmeer hautnah

Alle Gerichte servieren wir mit einem Beilagensalat G mit Tzatziki G und einer Beilage ihrer Wahl Pommes, Reis, Bratkartoffeln, Backkartoffel mit Sourcreme G, Potato Dippers, Gigantes oder grünen Bohnen

- 165. Calamaris A,G,N 18,70 €
Fein gewürzte Tintenfischringe, in Mehl geschwenkt, goldbraun gebraten, abgeschmeckt mit einer pikanten Tomaten-Knoblauch-Sauce
- 191. Calamaris gegrillt N 22,60 €
Fein gewürzte Tintenfischröhren im Ganzen gegrillt, abgeschmeckt mit Olivenöl & frischem Knoblauch
- 192. Calamaris gefüllt und gegrillt G,N 27,10 €
Fein gewürzte Tintenfischröhren im Ganzen, gefüllt mit Schafskäse und Tomaten, abgeschmeckt mit Olivenöl & frischem Knoblauch
- 166. Sardinen A,D 18,70 €
Kleine Sardinen in Mehl geschwenkt, knusprig gebacken
- 168. Lachsforelle D 22,10 €
Im Ganzen gegrillte Lachsforelle, abgeschmeckt mit Olivenöl & frischem Knoblauch
- 177. Dorade D 23,70 €
Im Ganzen gegrillte Dorade, abgeschmeckt mit Olivenöl & frischem Knoblauch
- 172. Rotbarschfilet A,D,G 20,30 €
Rotbarschfilet in Mehl geschwenkt, goldbraun gebraten, auf feiner Sensesauce
- 164. Fischplatte A,D,N 28,20 €
Rotbarschfilet, Calamaris, Sardinen, Garnelen serviert mit Sensesauce

- 191. Calamaris gegrillt N 22,60 €
Fein gewürzte Tintenfischröhren im Ganzen gegrillt, abgeschmeckt mit Olivenöl & frischem Knoblauch
- 192. Calamaris gefüllt und gegrillt G,N 27,10 €
Fein gewürzte Tintenfischröhren im Ganzen, gefüllt mit Schafskäse und Tomaten, abgeschmeckt mit Olivenöl & frischem Knoblauch

- 192. Calamaris gefüllt und gegrillt G,N 27,10 €
Fein gewürzte Tintenfischröhren im Ganzen, gefüllt mit Schafskäse und Tomaten, abgeschmeckt mit Olivenöl & frischem Knoblauch
- 166. Sardinen A,D 18,70 €
Kleine Sardinen in Mehl geschwenkt, knusprig gebacken
- 168. Lachsforelle D 22,10 €
Im Ganzen gegrillte Lachsforelle, abgeschmeckt mit Olivenöl & frischem Knoblauch
- 177. Dorade D 23,70 €
Im Ganzen gegrillte Dorade, abgeschmeckt mit Olivenöl & frischem Knoblauch
- 172. Rotbarschfilet A,D,G 20,30 €
Rotbarschfilet in Mehl geschwenkt, goldbraun gebraten, auf feiner Sensesauce
- 164. Fischplatte A,D,N 28,20 €
Rotbarschfilet, Calamaris, Sardinen, Garnelen serviert mit Sensesauce

- 166. Sardinen A,D 18,70 €
Kleine Sardinen in Mehl geschwenkt, knusprig gebacken
- 168. Lachsforelle D 22,10 €
Im Ganzen gegrillte Lachsforelle, abgeschmeckt mit Olivenöl & frischem Knoblauch
- 177. Dorade D 23,70 €
Im Ganzen gegrillte Dorade, abgeschmeckt mit Olivenöl & frischem Knoblauch
- 172. Rotbarschfilet A,D,G 20,30 €
Rotbarschfilet in Mehl geschwenkt, goldbraun gebraten, auf feiner Sensesauce
- 164. Fischplatte A,D,N 28,20 €
Rotbarschfilet, Calamaris, Sardinen, Garnelen serviert mit Sensesauce

- 168. Lachsforelle D 22,10 €
Im Ganzen gegrillte Lachsforelle, abgeschmeckt mit Olivenöl & frischem Knoblauch
- 177. Dorade D 23,70 €
Im Ganzen gegrillte Dorade, abgeschmeckt mit Olivenöl & frischem Knoblauch
- 172. Rotbarschfilet A,D,G 20,30 €
Rotbarschfilet in Mehl geschwenkt, goldbraun gebraten, auf feiner Sensesauce
- 164. Fischplatte A,D,N 28,20 €
Rotbarschfilet, Calamaris, Sardinen, Garnelen serviert mit Sensesauce

- 177. Dorade D 23,70 €
Im Ganzen gegrillte Dorade, abgeschmeckt mit Olivenöl & frischem Knoblauch
- 172. Rotbarschfilet A,D,G 20,30 €
Rotbarschfilet in Mehl geschwenkt, goldbraun gebraten, auf feiner Sensesauce
- 164. Fischplatte A,D,N 28,20 €
Rotbarschfilet, Calamaris, Sardinen, Garnelen serviert mit Sensesauce

- 172. Rotbarschfilet A,D,G 20,30 €
Rotbarschfilet in Mehl geschwenkt, goldbraun gebraten, auf feiner Sensesauce
- 164. Fischplatte A,D,N 28,20 €
Rotbarschfilet, Calamaris, Sardinen, Garnelen serviert mit Sensesauce

- 164. Fischplatte A,D,N 28,20 €
Rotbarschfilet, Calamaris, Sardinen, Garnelen serviert mit Sensesauce

- 164. Fischplatte A,D,N 28,20 €
Rotbarschfilet, Calamaris, Sardinen, Garnelen serviert mit Sensesauce

- 164. Fischplatte A,D,N 28,20 €
Rotbarschfilet, Calamaris, Sardinen, Garnelen serviert mit Sensesauce

- 164. Fischplatte A,D,N 28,20 €
Rotbarschfilet, Calamaris, Sardinen, Garnelen serviert mit Sensesauce

Griechische Klassiker

Alle Gerichte servieren wir mit einem Beilagensalat G mit Tzatziki G und einer Beilage ihrer Wahl Pommes, Reis, Bratkartoffeln, Backkartoffel mit Sourcreme G, Potato Dippers, Gigantes oder grünen Bohnen

- 40. Giros J 17,50 €
Feingewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspeiß
- 38. Giros im Blattspinat J 19,20 €
Feingewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspeiß, serviert mit Blattspinat und frischem Knoblauch und Zwiebeln in der Pfanne zubereitet
- 39. Giros in Schafskäsesahnesauce G,J 19,20 €
Feingewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspeiß, serviert in Schafskäsesahnesauce mit frischem Knoblauch in der Pfanne zubereitet
- 41. Girospfanne J 19,20€
(dieses Gericht ohne extra Beilage)
Feingewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspeiß, serviert in frischem Gemüse, Kartoffeln und Knoblauch in der Pfanne zubereitet
- 42. Giros Spezial G,J,1 19,20 €
Feingewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspeiß, serviert in feiner Metaxasauce und Gouda überbacken
- 43. Giros in Sahnesauce G,J 19,20 €
Feingewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspeiß, serviert in Sahnesauce mit frischen Champignons und Knoblauch in der Pfanne zubereitet
- 44. Souvlaki 17,50 €
Zwei Spieße mit magarem, mariniertem Schweinefleisch
- 45. Souvlaki in Metaxasauce G,1 19,20 €
Zwei Spieße mit magarem, mariniertem Schweinefleisch, serviert in feiner Metaxasauce und Gouda überbacken
- 120. Schnitzel „Wiener Art“ A,C,G auf Pfeffersauce 18,70 €
Schnitzel aus Schweinefleisch, serviert auf Pfeffersauce
- 121. Schnitzel „Wiener Art“ A,C,G,1 auf Metaxasauce 18,70 €
Schnitzel aus Schweinefleisch, serviert auf Metaxasauce
- 122. Schnitzel „Wiener Art“ A,C 16,90 €
Schnitzel aus Schweinefleisch

- 40. Giros J 17,50 €
Feingewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspeiß
- 38. Giros im Blattspinat J 19,20 €
Feingewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspeiß, serviert mit Blattspinat und frischem Knoblauch und Zwiebeln in der Pfanne zubereitet
- 39. Giros in Schafskäsesahnesauce G,J 19,20 €
Feingewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspeiß, serviert in Schafskäsesahnesauce mit frischem Knoblauch in der Pfanne zubereitet
- 41. Girospfanne J 19,20€
(dieses Gericht ohne extra Beilage)
Feingewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspeiß, serviert in frischem Gemüse, Kartoffeln und Knoblauch in der Pfanne zubereitet
- 42. Giros Spezial G,J,1 19,20 €
Feingewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspeiß, serviert in feiner Metaxasauce und Gouda überbacken
- 43. Giros in Sahnesauce G,J 19,20 €
Feingewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspeiß, serviert in Sahnesauce mit frischen Champignons und Knoblauch in der Pfanne zubereitet
- 44. Souvlaki 17,50 €
Zwei Spieße mit magarem, mariniertem Schweinefleisch
- 45. Souvlaki in Metaxasauce G,1 19,20 €
Zwei Spieße mit magarem, mariniertem Schweinefleisch, serviert in feiner Metaxasauce und Gouda überbacken
- 120. Schnitzel „Wiener Art“ A,C,G auf Pfeffersauce 18,70 €
Schnitzel aus Schweinefleisch, serviert auf Pfeffersauce
- 121. Schnitzel „Wiener Art“ A,C,G,1 auf Metaxasauce 18,70 €
Schnitzel aus Schweinefleisch, serviert auf Metaxasauce
- 122. Schnitzel „Wiener Art“ A,C 16,90 €
Schnitzel aus Schweinefleisch

- 40. Giros J 17,50 €
Feingewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspeiß
- 38. Giros im Blattspinat J 19,20 €
Feingewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspeiß, serviert mit Blattspinat und frischem Knoblauch und Zwiebeln in der Pfanne zubereitet
- 39. Giros in Schafskäsesahnesauce G,J 19,20 €
Feingewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspeiß, serviert in Schafskäsesahnesauce mit frischem Knoblauch in der Pfanne zubereitet
- 41. Girospfanne J 19,20€
(dieses Gericht ohne extra Beilage)
Feingewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspeiß, serviert in frischem Gemüse, Kartoffeln und Knoblauch in der Pfanne zubereitet
- 42. Giros Spezial G,J,1 19,20 €
Feingewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspeiß, serviert in feiner Metaxasauce und Gouda überbacken
- 43. Giros in Sahnesauce G,J 19,20 €
Feingewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspeiß, serviert in Sahnesauce mit frischen Champignons und Knoblauch in der Pfanne zubereitet
- 44. Souvlaki 17,50 €
Zwei Spieße mit magarem, mariniertem Schweinefleisch
- 45. Souvlaki in Metaxasauce G,1 19,20 €
Zwei Spieße mit magarem, mariniertem Schweinefleisch, serviert in feiner Metaxasauce und Gouda überbacken
- 120. Schnitzel „Wiener Art“ A,C,G auf Pfeffersauce 18,70 €
Schnitzel aus Schweinefleisch, serviert auf Pfeffersauce
- 121. Schnitzel „Wiener Art“ A,C,G,1 auf Metaxasauce 18,70 €
Schnitzel aus Schweinefleisch, serviert auf Metaxasauce
- 122. Schnitzel „Wiener Art“ A,C 16,90 €
Schnitzel aus Schweinefleisch

- 40. Giros J 17,50 €
Feingewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspeiß
- 38. Giros im Blattspinat J 19,20 €
Feingewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspeiß, serviert mit Blattspinat und frischem Knoblauch und Zwiebeln in der Pfanne zubereitet
- 39. Giros in Schafskäsesahnesauce G,J 19,20 €
Feingewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspeiß, serviert in Schafskäsesahnesauce mit frischem Knoblauch in der Pfanne zubereitet
- 41. Girospfanne J 19,20€
(dieses Gericht ohne extra Beilage)
Feingewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspeiß, serviert in frischem Gemüse, Kartoffeln und Knoblauch in der Pfanne zubereitet
- 42. Giros Spezial G,J,1 19,20 €
Feingewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspeiß, serviert in feiner Metaxasauce und Gouda überbacken
- 43. Giros in Sahnesauce G,J 19,20 €
Feingewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspeiß, serviert in Sahnesauce mit frischen Champignons und Knoblauch in der Pfanne zubereitet
- 44. Souvlaki 17,50 €
Zwei Spieße mit magarem, mariniertem Schweinefleisch
- 45. Souvlaki in Metaxasauce G,1 19,20 €
Zwei Spieße mit magarem, mariniertem Schweinefleisch, serviert in feiner Metaxasauce und Gouda überbacken
- 120. Schnitzel „Wiener Art“ A,C,G auf Pfeffersauce 18,70 €
Schnitzel aus Schweinefleisch, serviert auf Pfeffersauce
- 121. Schnitzel „Wiener Art“ A,C,G,1 auf Metaxasauce 18,70 €
Schnitzel aus Schweinefleisch, serviert auf Metaxasauce
- 122. Schnitzel „Wiener Art“ A,C 16,90 €
Schnitzel aus Schweinefleisch

- 40. Giros J 17,50 €
Feingewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspeiß
- 38. Giros im Blattspinat J 19,20 €
Feingewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspeiß, serviert mit Blattspinat und frischem Knoblauch und Zwiebeln in der Pfanne zubereitet
- 39. Giros in Schafskäsesahnesauce G,J 19,20 €
Feingewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspeiß, serviert in Schafskäsesahnesauce mit frischem Knoblauch in der Pfanne zubereitet
- 41. Girospfanne J 19,20€
(dieses Gericht ohne extra Beilage)
Feingewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspeiß, serviert in frischem Gemüse, Kartoffeln und Knoblauch in der Pfanne zubereitet
- 42. Giros Spezial G,J,1 19,20 €
Feingewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspeiß, serviert in feiner Metaxasauce und Gouda überbacken
- 43. Giros in Sahnesauce G,J 19,20 €
Feingewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspeiß, serviert in Sahnesauce mit frischen Champignons und Knoblauch in der Pfanne zubereitet
- 44. Souvlaki 17,50 €
Zwei Spieße mit magarem, mariniertem Schweinefleisch
- 45. Souvlaki in Metaxasauce G,1 19,20 €
Zwei Spieße mit magarem, mariniertem Schweinefleisch, serviert in feiner Metaxasauce und Gouda überbacken
- 120. Schnitzel „Wiener Art“ A,C,G auf Pfeffersauce 18,70 €
Schnitzel aus Schweinefleisch, serviert auf Pfeffersauce
- 121. Schnitzel „Wiener Art“ A,C,G,1 auf Metaxasauce 18,70 €
Schnitzel aus Schweinefleisch, serviert auf Metaxasauce
- 122. Schnitzel „Wiener Art“ A,C 16,90 €
Schnitzel aus Schweinefleisch

- 40. Giros J 17,50 €
Feingewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspeiß
- 38. Giros im Blattspinat J 19,20 €
Feingewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspeiß, serviert mit Blattspinat und frischem Knoblauch und Zwiebeln in der Pfanne zubereitet
- 39. Giros in Schafskäsesahnesauce G,J 19,20 €
Feingewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspeiß, serviert in Schafskäsesahnesauce mit frischem Knoblauch in der Pfanne zubereitet
- 41. Girospfanne J 19,20€
(dieses Gericht ohne extra Beilage)
Feingewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspeiß, serviert in frischem Gemüse, Kartoffeln und Knoblauch in der Pfanne zubereitet
- 42. Giros Spezial G,J,1 19,20 €
Feingewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspeiß, serviert in feiner Metaxasauce und Gouda überbacken
- 43. Giros in Sahnesauce G,J 19,20 €
Feingewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspeiß, serviert in Sahnesauce mit frischen Champignons und Knoblauch in der Pfanne zubereitet
- 44. Souvlaki 17,50 €
Zwei Spieße mit magarem, mariniertem Schweinefleisch
- 45. Souvlaki in Metaxasauce G,1 19,20 €
Zwei Spieße mit magarem, mariniertem Schweinefleisch, serviert in feiner Metaxasauce und Gouda überbacken
- 120. Schnitzel „Wiener Art“ A,C,G auf Pfeffersauce 18,70 €
Schnitzel aus Schweinefleisch, serviert auf Pfeffersauce
- 121. Schnitzel „Wiener Art“ A,C,G,1 auf Metaxasauce 18,70 €
Schnitzel aus Schweinefleisch, serviert auf Metaxasauce
- 122. Schnitzel „Wiener Art“ A,C 16,90 €
Schnitzel aus Schweinefleisch

- 40. Giros J 17,50 €
Feingewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspeiß
- 38. Giros im Blattspinat J 19,20 €
Feingewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspeiß, serviert mit Blattspinat und frischem Knoblauch und Zwiebeln in der Pfanne zubereitet
- 39. Giros in Schafskäsesahnesauce G,J 19,20 €
Feingewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspeiß, serviert in Schafskäsesahnesauce mit frischem Knoblauch in der Pfanne zubereitet
- 41. Girospfanne J 19,20€
(dieses Gericht ohne extra Beilage)
Feingewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspeiß, serviert in frischem Gemüse, Kartoffeln und Knoblauch in der Pfanne zubereitet
- 42. Giros Spezial G,J,1 19,20 €
Feingewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspeiß, serviert in feiner Metaxasauce und Gouda überbacken
- 43. Giros in Sahnesauce G,J 19,20 €
Feingewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspeiß, serviert in Sahnesauce mit frischen Champignons und Knoblauch in der Pfanne zubereitet
- 44. Souvlaki 17,50 €
Zwei Spieße mit magarem, mariniertem Schweinefleisch
- 45. Souvlaki in Metaxasauce G,1 19,20 €
Zwei Spieße mit magarem, mariniertem Schweinefleisch, serviert in feiner Metaxasauce und Gouda überbacken
- 120. Schnitzel „Wiener Art“ A,C,G auf Pfeffersauce 18,70 €
Schnitzel aus Schweinefleisch, serviert auf Pfeffersauce
- 121. Schnitzel „Wiener Art“ A,C,G,1 auf Metaxasauce 18,70 €
Schnitzel aus Schweinefleisch, serviert auf Metaxasauce
- 122. Schnitzel „Wiener Art“ A,C 16,90 €
Schnitzel aus Schweinefleisch

- 40. Giros J 17,50 €
Feingewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspeiß
- 38. Giros im Blattspinat J 19,20 €
Feingewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspeiß, serviert mit Blattspinat und frischem Knoblauch und Zwiebeln in der Pfanne zubereitet
- 39. Giros in Schafskäsesahnesauce G,J 19,20 €
Feingewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspeiß, serviert in Schafskäsesahnesauce mit frischem Knoblauch in der Pfanne zubereitet
- 41. Girospfanne J 19,20€
(dieses Gericht ohne extra Beilage)
Feingewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspeiß, serviert in frischem Gemüse, Kartoffeln und Knoblauch in der Pfanne zubereitet
- 42. Giros Spezial G,J,1 19,20 €
Feingewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspeiß, serviert in feiner Metaxasauce und Gouda überbacken
- 43. Giros in Sahnesauce G,J 19,20 €
Feingewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspeiß, serviert in Sahnesauce mit frischen Champignons und Knoblauch in der Pfanne zubereitet
- 44. Souvlaki 17,50 €
Zwei Spieße mit magarem, mariniertem Schweinefleisch
- 45. Souvlaki in Metaxasauce G,1 19,20 €
Zwei Spieße mit magarem, mariniertem Schweinefleisch, serviert in feiner Metaxasauce und Gouda überbacken
- 120. Schnitzel „Wiener Art“ A,C,G auf Pfeffersauce 18,70 €
Schnitzel aus Schweinefleisch, serviert auf Pfeffersauce
- 121. Schnitzel „Wiener Art“ A,C,G,1 auf Metaxasauce 18,70 €
Schnitzel aus Schweinefleisch, serviert auf Metaxasauce
- 122. Schnitzel „Wiener Art“ A,C 16,90 €
Schnitzel aus Schweinefleisch

- 40. Giros J 17,50 €
Feingewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspeiß
- 38. Giros im Blattspinat J 19,20 €
Feingewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspeiß, serviert mit Blattspinat und frischem Knoblauch und Zwiebeln in der Pfanne zubereitet
- 39. Giros in Schafskäsesahnesauce G,J 19,20 €
Feingewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspeiß, serviert in Schafskäsesahnesauce mit frischem Knoblauch in der Pfanne zubereitet
- 41. Girospfanne J 19,20€
(dieses Gericht ohne extra Beilage)
Feingewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspeiß, serviert in frischem Gemüse, Kartoffeln und Knoblauch in der Pfanne zubereitet
- 42. Giros Spezial G,J,1 19,20 €
Feingewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspeiß, serviert in feiner Metaxasauce und Gouda überbacken
- 43. Giros in Sahnesauce G,J 19,20 €
Feingewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspeiß, serviert in Sahnesauce mit frischen Champignons und Knoblauch in der Pfanne zubereitet
- 44. Souvlaki 17,50 €
Zwei Spieße mit magarem, mariniertem Schweinefleisch
- 45. Souvlaki in Metaxasauce G,1 19,20 €
Zwei Spieße mit magarem, mariniertem Schweinefleisch, serviert in feiner Metaxasauce und Gouda überbacken
- 120. Schnitzel „Wiener Art“ A,C,G auf Pfeffersauce 18,70 €
Schnitzel aus Schweinefleisch, serviert auf Pfeffersauce
- 121. Schnitzel „Wiener Art“ A,C,G,1 auf Metaxasauce 18,70 €
Schnitzel aus Schweinefleisch, serviert auf Metaxasauce
- 122. Schnitzel „Wiener Art“ A,C 16,90 €
Schnitzel aus Schweinefleisch

- 40. Giros J 17,50 €
Feingewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspeiß
- 38. Giros im Blattspinat J 19,20 €
Feingewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspeiß, serviert mit Blattspinat und frischem Knoblauch und Zwiebeln in der Pfanne zubereitet
- 39. Giros in Schafsk