



KALTE VORSPEISEN

1. ZAZIKI mit frischem Knoblauch & Kräutern ^G	4,9
2. TARAMAS hausgemachtes griechisches Kaviarmousse ^{G, F, 1, 2}	6,5
3. KALAMATA OLIVEN serviert mit Oregano und hausgemachtem Weißbrot ⁶	7,5
4. SCHAFSKÄSEMOUSSE hausgemacht, leicht pikant, serviert mit griechischem Pita-Brot ^G	7,5

WARME VORSPEISEN

8. HACKBÄLLCHEN mit Tomatensauce und Schafskäseraspeln ^{G, 2}	8,9
9. MUSCHELN gebackene Muscheln mit Knoblauchdip ^{G, N}	8,9
11. EINGELEGTE ROTE PAPRIKA gegrillt, mit Schafskäse gefüllt ^G	8,9
KNOBLAUCHBROT 13. geröstet, mit Schafskäse ^{A, G} 14. vier hausgebackene Scheiben mit Knoblauch ^{A, K} 15. geröstet mit Tomatenwürfel ^A	6,9 5,5 6,9
16. AUBERGINEN & ZUCCHINI gebacken in Scheiben mit Zaziki ^G	8,5
17. HANDGEROLLTE WEINBLÄTTER mit Hackfleischfüllung und Zitronensauce ^{G, N}	8,5
18. GEGRILLTE BABYCALAMARI mit Knoblauchsauce und frischer Zitrone ^{G, N}	12,5
19. PEPERONI gegrillt, mit Knoblauchsauce ²	7,9
20. TOMATENSUPPE hausgemacht ^G	6,9

KÄSE

MIT HAUSGEMACHTEM BROT SERVIERT ^{A, K}

33. FETA FOURNOU griechischer Schafskäse aus dem Ofen mit Oliven, Peperoni und Tomaten ^{G, 6}	8,5
34. SAGANAKI gebackene Schafskäseecken auf Rucolasalat ^{G, 6}	8,5
35. HALLOUMI auf Rucolasalat, mit gegrillten Tomaten und hausgemachtem Basilikum-Pesto ^{G, H}	12,5

SALATE

MIT HAUSGEMACHTEM BROT SERVIERT ^A

27. BAUERNSALAT mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Kapern, Oliven aus Kalmata, frischen Kräutern und Schafskäse ^G	11,5
29. HELENA SALAT mit gegrilltem griechischem Ziegenkäse, Honig, Walnüssen und frischer Orange ^{A, G, 3, H, A}	14,5
30. KOTOPULO SALAT verschiedene Blattsalate mit gegrillter Hähnchenbrust, gebackenen Schafskäseecken und hausgemachtem Dressing ^{A, G, 10}	15,5
31. THALLASSA SALAT saftig gegrillter Lachs und knackige Garnelen auf verschiedenen Blattsalaten, mit gehackten Mandeln, Cherrytomaten und Balsamico-Olivenöl Vinaigrette ^{B, D}	16,5

FISCHGERICHTE

MIT FRISCHEM SALAT SERVIERT

45. SCHOLLENFILET gebraten, mit Knoblauchsauce und Kräuterkartoffeln ^D	18,5
46. FISCHTELLER Lachsfilet, Schollenfilet, Scampi und Babykalamaris mit Kräuterkartoffeln und Gemüse der Saison ^{D, N}	28,9
48. SCAMPIS SCHARA gegrillte Riesengarnelen mit Knoblauchsauce, dazu Kräuterkartoffeln und Gemüse der Saison ^B	26,5
49. GEBACKENE CALAMARIS dazu Kräuterkartoffeln, Gemüse und Knoblauchdip ^N	21,5
53. FRISCHES LACHSFILET gegrillt, mit Kräuterkartoffeln und Gemüse der Saison ^D	24,5
54. FRISCHE DORADE ROYALE im ganzen gegrillt mit Olivenöl, frischer Zitrone, Meersalz, dazu Gemüse der Saison und Kräuterkartoffeln ^D	24,5

VEGETARISCH

GERICHTE WERDEN MIT HAUSGEMACHTEM BROT SERVIERT ^{A, K}

57. GIGANTES weiße Riesenbohnen in Tomatensauce mit Fetakäse überbacken ^{G, 2}	12,5
58. BRIAM frisches Gemüse der Saison mit Fetakäse überbacken ^{G, 2}	12,5
59. FASSOLAKIA grüne Bohnen mit Fetakäse überbacken ^{G, 2}	12,5

FLEISCHGERICHTE VOM GRILL

MIT FRISCHEM SALAT SERVIERT

60. HAUSGEMACHTER GYROS mit Tomatenreis und Zaziki ^{G, 3}	15,5
61. SOUVLAKI 2 marinierte Fleischspieße mit Steakhouse Pommes und Zaziki ^G	17,5
63. BIFTEKI Hackfleisch gefüllt mit Schafskäse, dazu Tomatenreis und Zaziki ^{G, G}	18,5
65. HÄHNCHENBRUSTFILET mit Tomatenreis und Zaziki ^G	17,5
66. RINDERLEBER gegrillt, mit gerösteten Zwiebeln, Kräuterkartoffeln und Zaziki ^G	16,5
67. HELENA STEAK Schweinesteak gegrillt, mit Käse und Tomaten-Paprika-Chutney überbacken, dazu Pommes Frites und Tomatenreis ^G	18,5
69. GREEK BURGER Gyros in Pitabun, serviert mit Zaziki und Steakhouse Pommes ^{A, G, G, 3, 10}	15,5
70. SURF AND TURF Gyros vom Drehspieß, Babycalamari, Tomatenreis und Zaziki	19,5
71. ATHOS-TELLER Gyros, Souvlaki, Tomatenreis und Zaziki ^{G, 3}	17,5
72. SOKRATES-TELLER Gyros, Souvlaki, Souzouki, Tomatenreis und Zaziki ^{G, 3}	19,5
73. POSEIDON-TELLER Gyros, Souzouki, Schweinesteak, Tomatenreis und Zaziki ^{G, 3}	19,9
74. DELPHI-TELLER Gyros, Souzouki, 2 Lammkronen, Tomatenreis und Zaziki ^{G, 3}	22,5
75. GRILL-TELLER Souvlaki, Rinderleber, 2 Souzouki, Tomatenreis und Zaziki ^{G, 3}	19,5

FLEISCHGERICHTE

AUS DEM OFEN SERVIERT MIT EINEM FRISCHEM SALAT

79. GYROS mit Metaxasauce, überbackenem Käse und Tomatenreis ^{G, 3, 2}	18,5
81. SOUVLAKI mit Metaxasauce, überbackenem Käse und Tomatenreis ^{G, 2}	19,9
83. HÄHNCHENBRUST mit Metaxasauce, überbackenem Käse und Tomatenreis ^{G, 2}	19,5
87. SCHWEINEFILET mit Metaxasauce, überbackenen Käse und Tomatenreis ^{G, 2}	22,5
88. MOUSSAKA hausgemachter griechischer Auflauf aus Kartoffelscheiben, Zucchini, Auberginen und Hackfleisch, mit Bechamelcreme überbacken ^{G, 3, 2}	17,5

LAMMFLEISCH

MIT FRISCHEM SALAT SERVIERT

92. LAMMKOTELETTS gegrillt mit Kräuterkartoffeln, frischem Gemüse und Zaziki ^G	31,5
94. LAMMFILET mit Kräuterkartoffeln, frischem Gemüse und Zaziki ^G	31,5
96. LAMM-GRILLTELLER ein Lammfilet, 3 Lammkoteletts, mit grünen Bohnen, Kräuterkartoffeln und Zaziki ^G	31,5

STEAK

MIT GEMÜSE DER SAISON, STEAKHOUSE POMMES, SERVIERT MIT EINEM FRISCHEM SALAT

90. ARGENTINISCHES RUMPSTEAK ca. 300gr. mit gerösteten Zwiebeln, abgerundet mit Steakpfeffer und Meersalz	29,5
---	-------------

LAMMFLEISCH

AUS DEM BACKOFEN, MIT FRISCHEM SALAT SERVIERT

100. LAMMHAXE dazu dicke Bohnen, mit Feta überbacken ^{A, G}	21,5
102. LAMMHAXE dazu grüne Bohnen, mit Feta überbacken ^{G, 2}	21,5

PASTA

110. LINGUINE SPINACI mit frischem Lachs, Sahne und Spinat ^{A, B, D, 2}	17,5
111. SPAGHETTI DI MARE mit Meeresfrüchten, Kirschtomaten und Hummersauce ^{A, B, N}	17,5
112. BANDNUDELN MIT RINDERFILETSTREIFEN verfeinert mit Sahne, Champignons und Ruccola ^{A, G}	17,5
113. PENNE APOLLO mit Hähnchenbrust, Sahne, Brokkoli und Parmesan ^A	16,9

KIDS BIS 12 JAHRE

A. MICKEY MOUSE-TELLER Gyros mit Pommes und Ketchup ³	10,5
B. DONALD DUCK-TELLER Souvlaki mit Pommes und Ketchup	10,5
C. PLUTO-TELLER paniertes Schnitzel mit Pommes und Ketchup	10,5
D. TICK, TRICK & TRACK-TELLER Spaghetti mit Tomatensauce ^A	10,5

MEZZE PLATTE

WARM UND KALT NACH ART DES HAUSES

22. AUBERGINEN & ZUCCHINI, DICKE BOHNEN, OLIVEN, PEPERONI, ZAZIKI, TARAMAS, SAGANAKI, GEFÜLLTE PAPRIKA, SCHAFSKÄSE, MOUSSE, KNOBLAUCHBROT ^{G, D, F, G, 1, 2, 6, K}	
FÜR 1 PERSON	14,9
FÜR 2 PERSONEN	24,9
FÜR 4 PERSONEN	45,5
FÜR 6 PERSONEN	63,9

HELENA PLATTE

114. SOUVLAKI, SOUZOUKI, LAMMKRONE, SCHWEINEMEDAILLONS UND GYROS DAZU POMMES FRITES, TOMATENREIS, BAUERNSALAT UND ZAZIKI ^{A, G}	
FÜR 2 PERSONEN	56,5
FÜR 4 PERSONEN	113,9
FÜR 6 PERSONEN	166,9

BEILAGEN

36. RIESENBOHNEN in Tomatensauce ^{F, 1, 2}	5,5
37. TOMATENREIS ²	4,0
38. BUTTERREIS	4,0
40. FRISCHES GEMÜSE DER SAISON nach Art des Hauses	5,5
41. POMMES FRITES Steakhouse Art	4,5
42. KROKETTEN ^A	4,0
44. PITA-BROT griechisches Fladenbrot mit Olivenöl und Oregano ^A	3,5



ALKOHOLFREI

COLA ^{1,3,1}
COLA LIGHT ^{1,3}
FANTA ^{1,3}
SPRITE ¹¹
SPEZI ⁹

SÄFTE & NEKTARE DER MARKE BAUER
Apfel, Orange, Kirsche, Banane, Ananas

PFIRSICH EISTEE ^{1,2,9}
MINERALWASSER
still oder prickelnd

THOMAS HENRY LIMONADEN ¹²
Tonic Water, Bitter Lemon, Mystic Mango, Ginger Ale, Pink Grapefruit

FRITZ-KOLA OHNE ZUCKER
SAN PELLEGRINO ODER **AQUA PANNA**

BIERE VOM FASS

WARSTEINER PREMIUM **PILSNER** ^A
WARSTEINER PREMIUM **RADLER** ^{A,9}
WARSTEINER PREMIUM **DIESEL** ^{A,1,2}
KÖNIG LUDWIG **WEISSBIER HELL** ^A
KÖNIG LUDWIG **SCHWARZBIER** ^A
KÖNIG LUDWIG **BANANEN-WEIZEN** ^A
KÖNIG LUDWIG **WEIZENRADLER** ^A

FLASCHENBIERE

KÖNIG LUDWIG **WEISSBIER** ^A (ALKOHOLFREI)
WARSTEINER PREMIUM PILS ^A (ALKOHOLFREI)
MYTHOS BIER HELLGOLD ^A
erfrischend und mit zarter Note von grünem Apfel

DIGESTIFS & LIKÖRE

OUZO TIRNAVOU AUF EIS
TSIPOURO (TRESTERBRAND)
CAMPARI ^{1,12} ORANGE ODER SODA
MARTINI BIANCO
BAILEYS ^{1,10,11,C}
FERNAT BRANCA
RAMAZOTTI
JÄGERMEISTER
TENUTURA AUS PATRA ^H
griechischer Likör mit extrakten von Nelken, Zimt,
Muskatnuss und Zitrusfrüchten
SELBSTGEMACHTER RAKOMELO
griechischer Tresterbrand verfeinert mit griechischem
Berghonig und Zimt

COGNAC & WEINBRAND

METAXA 5 STERNE
METAXA 7 STERNE
METAXA PORZELLAN
METAXA FLAMBIERT

HEISSE GETRÄNKE

TASSE KAFFEE ¹¹
ESPRESSO ¹¹
DOPPELTER ESPRESSO ¹¹
LATTE MACHIATTO ^{G,11}
CAPPUCCINO ^{G,11}
GRIECHISCHER MOKKA ¹¹
PREMIUM TEE DER MARKE KEO

LUST AUF ETWAS SÜSSES?

Fragen Sie nach unserer Dessert- und Cocktailkarte!

HINWEIS FÜR ALLERGIKER

unsere Metaxasauce wird mit Champignons zubereitet

GIN TONIC

HELENA GIN & TONIC
Gin Mare, Thomas Henry Tonic Water,
frischer Basilikum, Limette

WALDBEER GIN & TONIC
Gordons Pink Gin, Thomas Henry Cherry
Blossom Tonic, Beerenfrüchte

GIN & GRAPEFRUIT
Tanqueray Sevilla, Thomas Henry
Grapefruit Lemonade, Grapefruit

APERITIF

HOLUNDER SPRITZ
Prosecco, Holunderblütensirup, Soda,
frische Minze und Limetten

APEROL SPRITZ
Aperol, Soda Water, Prosecco, Orange

GINGERINO
Sauvignon Blanc, Ginger Ale
und eine Scheibe Orange

LILLET WILD BERRY
Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Beerenfrüchte

EIGENKREATIONEN

HIMBEERBRAUSE ^{1,2,9}
mit Himbeeren und frischer Minze

MARACUJA-LIMONADE ^{1,2,9}
mit frischer Limette und frischer Minze

HOLUNDER-LIMONADE ^{1,2,9}
mit frischer Zitrone und frischer Minze

OFFENE WEINE ROT

IMIGLIKOS LIEBLICH ^L
ausgewogener Wein mit fruchtiger Note

BRUNO ANDREU AROMATIC MERLOT ^L
die Sonne Südfrankreichs direkt im Glas

MAVRODAPHNE LIKÖRWEIN ^L
dunkles Samtrot, erinnert an getrocknete Pflaumen und
Vanille, der wohl berühmteste Süßwein Griechenlands

HAUSWEIN TROCKEN ^L

OFFENE WEINE WEISS

IMIGLIKOS LIEBLICH ^L
erfrischendes, lebhaftes und blumiges Aroma

BRUNO ANDREU CHARDONNAY ^L
cremig und ausbalanciert

RETZINA TROCKEN ^L
mit feinem Harzaroma vom Weingut Kechris

SAMOS LIKÖRWEIN ^L
Muskattraube, vollfruchtiger samtiger Charakter,
Aroma von kanierten Früchten und Honig

HAUSWEIN TROCKEN ^L

OFFENE ROSÉWEINE

BRUNO ANDREU ^L
Aromatic Grenache - Rosé - leicht und fruchtig

HAUSWEIN TROCKEN ^L

WEINSCHORLE

PRICKELNDES

GLAS SEKT ^L

MÖTT'S LIMONADE

LEIPZIG'S LIEBLINGSLEMONADE (ALKOHOLFREI)
UNWIDERSTEHLICH LECKER!

Alle Preise sind in EURO angegeben und verstehen sich inklusive freundlicher Bedienung und Mehrwertsteuer.

A - Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie Erzeugnisse daraus); B - Krebstiere und Krebstiererzeugnisse; C - Eier und Eiererzeugnisse;
D - Fische und Fischerzeugnisse; E - Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; F - Sojabohnen und Sojaerzeugnisse; G - Milch und Milchprodukte; H - Schalenfrüchte Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien,
Kaschunüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Macademia- und Queenslandnüsse, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse; I - Sellerie und Sellerieerzeugnisse; J - Senf und Senferzeugnisse; K - Sesamen und Sesamerzeugnisse;
L - Schwefeloxid und Sulphite mit einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10ml/l; M - Lupinen und Lupinenerzeugnisse; N - Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Bei Hinweisen zu den Allergenen und Zusatzstoffen fragen Sie bitte nach unserer separaten Auflistung.