

RESTAURANT LEMNOS

- SPEISEKARTE -

APERITIV

Campari Orange/Soda	5,50 Euro
Martini Bianco o	4,00 Euro
Prosecco o	4,00 Euro
Ouzo	3,50 Euro

KALTE VORSPEISEN

Tzatziki (Joghurt, Gurken, Knoblauch) G	5,50 Euro
Feta (Schafskäse kalt) G	8,50 Euro
Elies Piperies (Oliven & Peperoni)	6,50 Euro
Melitzanosalata – Auberginenaufstrich	5,50 Euro
Tirokafteri – würziger Feta-Aufstrich	5,50 Euro
Skordalia – Kartoffelpüree mit Knoblauch	5,50 Euro

TAGESSUPPE

Suppe des Tages	6,50 Euro
-----------------	-----------

Allergen-Legende: A Gluten (A1 Weizen), B Krebstiere, C Ei, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch/Laktose, H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam, Sulfite, Lupinen, Weichtiere

WARMEVORSPESIEN

Spanakopitakia (Blätterteig mit Schafskäse & Spinat) A1,G	9,00 Euro
Feta Fournou (aus dem Backofen) G	9,50 Euro
Dolmadakia (Weinblätter, Reis, Hollandaise) G	8,80 Euro
Piperies Florinis (Paprika mit Schafskäse) G	10,70 Euro
Saganaki Käse – paniert/aus der Pfanne G, A1, C	8,50 Euro
Keftedakia (Hackbällchen) mit Tzatziki G,C	6,50 Euro
Halloumi mit Tomatenmarmelade G	6,00 Euro
Zucchini-Kroketten mit Tzatziki A1, G, C	6,50 Euro
Dicke Bohnen mit Schafskäse (Gigantes) G	6,00 Euro
Champignons in der Pfanne gebraten	7,50 Euro
Garnelen mit Zitrone und Knoblauch (B)	13,80 Euro
Gemischter Vorspeisenteller für 2 Personen A1, B, G, C	22,00 Euro
Knoblauch-Pita	3,50 Euro
Pita (griechisches Fladenbrot)	3,00 Euro
Knoblauchbrot	3,50 Euro
Miesmuscheln in der Pfanne mit Zitrone R	8,50 Euro
Garides Saganaki (Schrimps in Tomatensauce mit Knoblauch) B	13,80 Euro

BEILAGEN

Grüne Bohnen	6,00 Euro
Dicke Bohnen	6,00 Euro
Pommes Frites mit Ketchup	4,50 Euro
Reis	6,00 Euro
Kartoffeln aus dem Backofen	6,00 Euro
Frisches Gemüse	6,50 Euro

Allergen-Legende: A Gluten (A1 Weizen), B Krebstiere, C Ei, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch/Laktose, H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam, Sulfite, Lupinen, Weichtiere

SALATE

Kleiner gemischter Salat	6,00 Euro
Großer griechischer Salat	13,50 Euro
Kleiner griechischer Salat	8,50 Euro
Hühnersalat (mit Hühnerstreifen) M	14,50 Euro
Garnelensalat – Caesar Art R	18,80 Euro
Halloumi-Salat G	15,90 Euro

FLEISCHGERICHTE

Gyros Teller (Schweinefleisch vom Drehspieß) – mit Reis & Salat	16,40 Euro
Souvlaki Teller (2× Schweinespieß) – mit Reis & Salat	16,90 Euro
Hühnerfilet Teller (2×) – mit Reis & Salat M	18,20 Euro
Lammkotelett Teller (5×) – mit Reis & Salat	26,40 Euro
Wiener Schnitzel (Schwein) – Pommes Frites A1, C, G	18,90 Euro
Bifteki gefüllt (Tomaten, Paprika, Schafskäse) – Reis oder Pommes G,C	15,80 Euro
Soutzoukakia (Hackfleischbällchen) in Tomatensauce – Reis oder Pommes G,C	14,80 Euro
Schweinegeschnetzeltes mit Zitrone & Paprika – Reis oder Pommes M	15,50 Euro
Hühnerstreifen mit Zitrone & Paprika – Reis oder Pommes M	15,50 Euro
Lammkeule mit grünen Bohnen	24,50 Euro
Athen Platte (2× Souvlaki, 2× Lammkotelett, 2× Hühnerfilet & Gyros) (Platte mit großen griechischen Salat und Beilage) M	55,00 Euro

Allergen-Legende: A Gluten (A1 Weizen), B Krebstiere, C Ei, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch/Laktose, H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam, Sulfite, Lupinen, Weichtiere

GEMISCHTE FLEISCHGERICHTE

Naxos (1× Schweinespieß & Gyros) – mit Reis & Salat	18,20 Euro
Skiathos (1× Hühnerfilet & Gyros) – mit Reis & Salat M	18,90 Euro
Mykonos (3× Calamari vom Grill & Gyros) – mit Reis & Salat R	19,50 Euro
Kreta (2× Lammkotelett & Gyros) – mit Reis	19,50 Euro

FISCH GERICHTE

Calamari vom Grill – Gemüse & Salat R	19,50 Euro
Goldbrasse vom Grill – Gemüse & Salat D	23,50 Euro
Lachsfilet vom Grill – Gemüse & Salat D	22,00 Euro
Garnelen vom Grill – Gemüse & Salat B	22,90 Euro
Fischplatte für 2 Personen (2 Garnelen, 2 Goldbrassen, 4 Calamari, 2 Lachsfilets) R,B,D	65,00 Euro

SPEZIALITÄTEN AUS DEM BACKOFEN

Briam (Gemüse aus dem Backofen) – mit Salat	15,50 Euro
Moussaka – Griechischer Auflauf mit Auberginen, Zucchini, Kartoffeln, Hackfleisch, Bechamelsauce – mit Salat A1, C, G	18,50 Euro
Gemistá – gefüllte Paprika & Tomate mit Reis – mit Salat	15,50 Euro
Papoutsakia – Aubergine, Tomatensauce, Zwiebeln & Schafskäse, überbacken G	14,80 Euro

METAXA PFANDL

Gyros-Pfanne in Metaxasauce, mit Käse überbacken (Pommes & Salat) G	18,70 Euro
Hühnerfilet-Pfanne in Metaxasauce, mit Käse überbacken (Pommes & Salat) M, G	20,60 Euro
Soutzoukakia in Metaxasauce (Pommes & Salat) G, C	17,50 Euro

Allergen-Legende: A Gluten (A1 Weizen), B Krebstiere, C Ei, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch/Laktose, H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam, Sulfite, Lupinen, Weichtiere

SPEZIALITÄTEN AUS DER PFANNE &

Spaghetti Bolognese A1, C, G	15,60 Euro
Spaghetti mit Tomatensauce A1	14,00 Euro
Spaghetti mit Garnelen A1, B	22,80 Euro
Kritharoto – griechische Nudeln mit Meeresfrüchten (Garnelen, Muscheln, Calamari) A1, R, B	23,50 Euro
Risotto mit Hühnerfleisch	22,50 Euro
Risotto mit Gemüse	19,80 Euro
Hühnerfilet mit Lauch & Pilzen in Rahmsauce G	21,50 Euro

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kinderportion Gyros mit Pommes	9,50 Euro
Spaghetti Bolognese A1, C, G	8,70 Euro
Spaghetti mit Tomatensauce A1	8,20 Euro
Keftedakia (Hackfleisch) mit Pommes A1, C, G	8,90 Euro
Schnitzel mit Pommes A, C, G	9,50 Euro
Hühnerfilet mit Pommes M	10,50 Euro
Souvlaki mit Pommes	9,50 Euro
Frankfurter mit Pommes	8,00 Euro

NACHSPEISEN

Karidopita (Saftiger Walnusskuchen) G, C, E	8,70 Euro
Galaktoboureko (Blätterteig mit gekochter Vanillecreme und Eis) A, C, G	8,00 Euro
Joghurt mit Honig und Walnüssen G, C, E	7,50 Euro
Schokosouffle G	8,00 Euro
Gemischtes Eis G	6,50 Euro

Allergen-Legende: A Gluten (A1 Weizen), B Krebstiere, C Ei, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch/Laktose, H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam, Sulfite, Lupinen, Weichtiere

HEISSE GETRÄNKE

Espresso	2,80 Euro
Espresso Macchiato	3,00 Euro
Cappuccino	3,70 Euro
Verlängerter	3,50 Euro
Caffe Latte	4,50 Euro
Kakao	4,50 Euro
Tee (verschiedene Sorten)	3,00 Euro
Afogato	5,00 Euro

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola	0,3l	3,30 Euro	0,5l	4,10 Euro
Cola Zero	0,3l	3,30 Euro		
Fanta	0,3l	3,30 Euro	0,5l	4,10 Euro
Sprite	0,3l	3,30 Euro	0,5l	4,10 Euro
Almdudler	0,3l	3,00 Euro	0,5l	4,10 Euro
Spezi	0,3l	3,30 Euro	0,5l	3,90 Euro
Sodawasser / Zitrone	0,3l	3,00 Euro	0,5l	3,50 Euro
Mineralwasser	0,3l	3,10 Euro	1,0l	6,50 Euro
Marille, Johannes, Erdbeer, Mango	0,3l	3,50 Euro	0,5l	4,40 Euro
Ice Tea	0,3l	3,10 Euro	0,5l	4,00 Euro
Apfelsaft	0,3l	3,10 Euro	0,5l	4,00 Euro
Orangensaft	0,3l	3,10 Euro	0,5l	4,00 Euro
Holunder/ Himbeer/Soda	0,3l	3,00 Euro	0,5l	3,80 Euro
Holunder/Himbeer/Wasser	0,3l	3,00 Euro	0,5l	3,80 Euro
Bitter Lemon/Tonic/Ginger Ale	0,2l	3,30 Euro		
Red Bull	0,25l	4,50 Euro		

Allergen-Legende: A Gluten (A1 Weizen), B Krebstiere, C Ei, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch/Laktose, H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam, Sulfite, Lupinen, Weichtiere

BIERE

Gösser Bier	0,3l	3,60 Euro	0,5l	4,70 Euro
Radler Bier	0,3l	3,60 Euro	0,5l	4,70 Euro
Weizen Bier			0,5l	5,00 Euro
Alkoholfreies Bier			0,5l	4,70 Euro
Alkoholfreies Weizen Bier			0,5l	5,00 Euro
Mythos Bier	0,3l	4,00 Euro		

SPRITZER

Weißer Spritzer	4,00 Euro
Roter Spritzer	4,00 Euro
Hugo Spritzer	6,50 Euro
Aperol Spritzer	6,00 Euro
Aperol Prosecco	7,30 Euro

Allergen-Legende: A Gluten (A1 Weizen), B Krebstiere, C Ei, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch/Laktose, H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam, Sulfite, Lupinen, Weichtiere

WEINE

Offene Weißweine

Hauswein	1/8L	€ 3,70	1/4L	€ 7,20	1/2L	€ 13,80	1L	€ 22,00
Retsina	1/8L	€ 3,70	1/4L	€ 7,20	1/2L	€ 13,80	1L	€ 22,00
Imyglukos	1/8L	€ 3,70	1/4L	€ 7,20	1/2L	€ 13,80	1L	€ 22,00
Samos	1/8L	€ 3,70	1/4L	€ 7,20	1/2L	€ 13,80	1L	€ 22,00

Offene Rotweine

Hauswein	1/8L	€ 3,70	1/4L	€ 7,20	1/2L	€ 13,80	1L	€ 22,00
Imyglukos	1/8L	€ 3,70	1/4L	€ 7,20	1/2L	€ 13,80	1L	€ 22,00
Maurodafni	1/8L	€ 3,70	1/4L	€ 7,20	1/2L	€ 13,80	1L	€ 22,00

Retsina Flaschen

Malamatina	1/2L	€ 12,20
Kexribari	1/2L	€ 13,70

SPIRITUOSEN

Johny Walker Red	4cl	6,00 Euro
Jack Daniels	4cl	7,50 Euro
Absolut Vodka	4cl	6,50 Euro
Bacardi Rum	4cl	6,00 Euro
Bombay Gin	4cl	7,00 Euro
Metaxa 5*	4cl	4,00 Euro
Metaxa7*	4cl	5,00 Euro
Grappa Nonino	2cl	4,00 Euro
Averna	2cl	3,50 Euro
Ramazzoti	2cl	3,50 Euro
Fernet Branca	2cl	4,00 Euro
Obstler, Marille, Williams	2cl	3,80 Euro

Allergen-Legende: A Gluten (A1 Weizen), B Krebstiere, C Ei, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch/Laktose, H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam, Sulfite, Lupinen, Weichtiere