

LEONIDAS

— KÖNIG VON SPARTA —

ΜΟΛΟΝ ΛΑΒΕ

(komm und hol´ (sie dir)!) Die Waffen

Mit „molōn labe“ soll König Leonidas 1. von Sparta bei der Schlacht der Thermopylen auf die Aufforderung Xerxes 1. von Persien, die Waffen niederzulegen, geantwortet haben. Dies geht aus dem Bericht Plutarchs hervor. Xerces, dessen Armee der der Griechen zahlenmäßig weit überlegen war, bot Leonidas und seinen Truppen an, ihre Leben zu verschonen, wenn sie aufgeben und ihre Waffen niederlegten.

Die Spartaner gingen auf diese Forderung jedoch nicht ein, sondern hielten drei tagelang die Stellung gegen die Perser. Obwohl sie schließlich vernichtend geschlagen wurden, fügten sie der persischen Armee ernsthaften Schaden zu und verzögerten ihren Vormarsch nach Athen wesentlich, was den Griechen einen Vorteil verschaffte. Dadurch konnten die Griechen den Kampf gegen die angreifenden Perser im Endeffekt gewinnen.

Die Geschichte begeistert und wir haben uns kulinarisch orientiert, um Sie mit griechischen Spezialitäten ebenso zu beeindrucken.

Genießen Sie Ihren Aufenthalt bei uns. Wir wünschen Ihnen GUTEN APPETIT !!!

Ihr Leonidas-Team



OREKTIKA - KALTE VORSPEISEN

1. **Tzatziki** *Joghurt mit Gurken und Knoblauch*
2. **Elies / Piperies** *Oliven und Peperoni*
3. **Melitzanosalata** *Auberginencreme mit Knoblauch*
4. **Taramosalata** *Fischrogencreme*
5. **Oktopoussalata** *Oktopus in Essig und Öl*
6. **Chipti** *Fetakäsemousse*
7. **Leonidas-Platte (für 1 Person)** *gemischte kalte Vorspeisenplatte*
8. **Leonidas-Platte (für 2 Personen)** *gemischte kalte Vorspeisenplatte*

ZESTA OREKTIKA – WARMER VORSPEISEN

13. **Piperies Psites** *gegrillte Peperoni mit Knoblauch-Olivenöl-Marinade*
14. **Auberginen** *gebackene Auberginen mit Knoblauch-Tomaten-Creme*
15. **Dolmades** *gefüllte Weinblätter mit Hackfleisch und Reis, dazu Tzatziki*
16. **Melitzanes** *gebackene Auberginen in Scheiben mit Tzatziki*
17. **Kolokithaki** *gebackene Zucchini in Scheiben mit Tzatziki*
18. **Oktopus** *gegrillt mit Oliven-Zitronen-Marinade*
19. **Calamariakia** *Baby Calamares gebraten, mit Knoblauch-Creme*
20. **Manitari** *gefüllte Champignons mit Spinat, überbacken mit Goudakäse ^{2,5}*
21. **Midia Saganaki**
Muscheln in Weißweinsauce, überbacken mit Goudakäse ^{2,5}
22. **Saligaria** *Weinbergschnecken in Kräuterbuttersauce*
23. **Florinis**
gegrillter roter Paprika, gefüllt mit Schafskäse und frischen Kräutern
24. **Garides Saganaki** *Krabben in Tomaten-Knoblauch-Creme*
25. **Sparta-Platte (für 1 Person)** *gemischte warme Vorspeisenplatte*
26. **Sparta-Platte (für 2 Personen)** *gemischte warme Vorspeisenplatte*
27. **Skordo-Psomo** *Knoblauchbrot*
29. **Kalokerino**
Auberginen-Zucchini, Spitzpaprika gebraten in Tomaten-Knoblauch-Creme



SOUPES - SUPPEN

- 30. **Kotosoupa** *Hühnersuppe griechische Art*
- 31. **Fasolada** *griechische Bohnensuppe*
- 32. **Giouvarlakia** *Hackfleischklößchensuppe*

SALATES - SALATE

- 35. **Choriatiki**
griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Peperoni, Oliven, Schafskäse und Essig-Olivenöl-Dressing
- 36. **Lachanosalata** *Krautsalat*
- 37. **Helena**
gegrillte Putenbruststreifen mit Mais, Tomaten, Gurken auf Blattsalat der Saison mit Balsamico-Dressing²
- 39. **Artemis**
gegrillte Hähnchenbruststreifen mit Mais und Lauchzwiebeln auf Blattsalat der Saison mit Kräuter-Joghurt-Dressing
- 40. **Santorini**
Lachsfilet in Streifen auf Blattsalat der Saison mit Tomaten, Gurken und Limetten-Dressing
- 41. **Lukulus Salat** *Gyros auf Bauernsalat und Tzatziki*

TIRIA - KÄSE

- 45. **Feta** *Schafskäse gewürzt*
- 46. **Saganaki** *überbackener Schafskäse*
- 47. **Psiti Feta**
Schafskäse aus dem Backofen, gegrillt in Alufolie mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Olivenöl



SINODEFTIKA – BEILAGEN

- 49. **Pita** *griechisches Fladenbrot*
- 50. **Pommes frites**
- 51. **Scheibenkartoffeln**
- 52. **Rysi** *Reis in Tomatensauce*
- 53. **Fasolakia** *grüne Bohnen*
- 54. **Gigantes** *dicke Bohnen*
- 55. **Spanaki** *Spinat aus der Pfanne mit Käse überbacken*
- 56. **Folienkartoffel** *mit Tzatziki*

Jegliche Beilagenänderungen auf Folienkartoffel wird extra berechnet.

THALASSINA – FISCHGERICHTE

- 63. **Kalamaria**
*Tintenfisch gegrillt oder aus der Pfanne mit Knoblauchcreme,
dazu Scheibenkartoffeln und Blattsalat mit Honig-Senf-Dressing*
- 64. **Calamarakia**
*Baby Calamares aus der Pfanne mit Knoblauchcreme,
dazu Scheibenkartoffeln und grüner Salat*
- 65. **Garides**
Scampis gegrillt mit Knoblauchcreme und Blattsalat mit Honig-Senf-Dressing
- 66. **Garides Tiganaki**
*Scampi mit Tomaten und Schafskäse in der Pfanne überbacken,
dazu Reis und Blattsalat mit Honig-Senf-Dressing*
- 68. **Lachsfilet**
*mit Rucola und Shrimps in Lemonbuttersauce, dazu Reis und
Blattsalat mit Honig-Senf-Dressing*
- 69. **Zanderfilet**
*mit Shrimps und Gemüsestreifen in Weißweinsauce,
dazu Reis und Blattsalat mit Honig-Senf-Dressing*
- 70. **Lachssteak**
gegrillt mit Olivenölmarinade, dazu Reis und Blattsalat mit Honig-Senf-Dressing
- 71. **Fisch-Platte**
*Kalamaria, Garides, Zanderfilet, Lachsfilet,
dazu Knoblauchcreme, Reis und Blattsalat mit Honig-Senf-Dressing*



PSISTARIAS – VOM GRILL

75. **Gyros**
Schweinefleisch vom Drehspieß, dazu Reis, Tzatziki und Krautsalat
76. **Gyros-Pita** *Gyros mit Tzatziki, auf Fladenbrot, dazu Bauernsalat*
77. **Gyros-Spezial**
*Gyros mit Metaxasauce und Goudakäse^{2,5} überbacken,
dazu Scheibenkartoffeln und Krautsalat*
78. **Souzouki** *Hackfleischröllchen, dazu Reis und Krautsalat*
79. **Souzouki-Spezial**
*Hackfleischröllchen mit Metaxasauce und Goudakäse^{2,5} überbacken,
dazu Scheibenkartoffeln und Krautsalat*
80. **Bifteki** *Hackfleisch gefüllt mit Schafskäse, dazu Reis und Bauernsalat*
81. **Souvlaki** *2 Fleischspieße, dazu Reis und Blattsalat*
82. **Spezial Souvlaki**
2 Filetspieße vom Schwein, dazu Reis, grüne Bohnen und Bauernsalat
83. **Arnisio Souvlaki**
2 Lammspieße, dazu Reis, dicke Bohnen und Bauernsalat
84. **Sykoti** *Rinderleber mit Röstzwiebeln, dazu Reis und Blattsalat*
85. **Pidakia** *5 Lammkoteletts, dazu Reis, dicke Bohnen und Bauernsalat*
86. **Suvla Feta**
*Schweinemedallions am Spieß mit Schafskäse gefüllt,
Paprika und Zwiebeln, dazu Scheibenkartoffeln und Bauernsalat*
87. **Souvlaki Pikantiko**
*2 Fleischspießé mit pikanter Sauce und Schafskäse,
dazu Scheibenkartoffeln und Bauernsalat*
88. **Rinderleber**
mit pikanter Sauce und Schafskäse, dazu Scheibenkartoffeln und Bauernsalat



PIKILIES - GRILLPLATTEN

89. **Rhodos-Teller** *Gyros mit Rinderleber, dazu Reis und Krautsalat*
90. **Hermes-Teller** *Gyros, Souvlaki, dazu Tzatziki, Reis und Krautsalat*
91. **Athen-Teller**
Gyros, Souvlaki, Leber, Schweinesteak, dazu Reis und Krautsalat
92. **Marathon-Teller**
Gyros, Souvlaki, Souzouki, Schweinesteak, dazu Reis, grüne Bohnen und Bauernsalat
93. **Lamm-Teller**
Lammspieß, Lammfilet, 2 Lammkoteletts, dazu Reis, grüne Bohnen und Bauernsalat
94. **Spezial-Teller**
Gyros, Souvlaki, Lammkotelett, Schweinesteak, dazu Reis und Krautsalat
95. **Haus-Teller**
Lammspieß, Filetspieß vom Schwein, Gyros, dazu Reis, dicke Bohnen, Tzatziki und Bauernsalat
96. **Leonidas-Teller**
Lammfilet, Schweinefilet, Rinderfilet, dazu Folienkartoffel mit Tzatziki und Bauernsalat
97. **Herkules-Teller** *Gyros, Bifteki mit Tzatziki, dazu Reis und Krautsalat*

TIGANAKIA - PFANNENGERICHTE

100. **Schweinefiletstücke**
verfeinert in Weißweincremesauce mit Champignons, dazu Scheibenkartoffeln und Blattsalat
101. **Gyros Tiganaki**
Gyros aus der Pfanne mit pikanter Sauce und Schafskäse, dazu Scheibenkartoffeln und Bauernsalat
102. **Lammfilet**
verfeinert in Weißweincremesauce mit Champignons, dazu Scheibenkartoffeln und Blattsalat
103. **Riganato**
Schweinefiletmedaillons in Olivenöl, verfeinert mit Zitrone und Oregano, dazu Scheibenkartoffeln und Blattsalat



SPEZIALITÄTEN DES HAUSES (GEGRILLT)

105. **Lammfilet*** *dazu Reis, grüne Bohnen und Blattsalat*
106. **Rinderfilet*** *dazu Reis, grüne Bohnen und Blattsalat*
107. **Rumpsteak*** *mit Kräuterbutter, dazu Folienkartoffel*
108. **Schweinefilet*** *mit Metaxasauce, dazu Scheibenkartoffeln und Blattsalat*
109. **Putenbrust*** *dazu Scheibenkartoffeln und Blattsalat*
110. **Hähnchenbrustfilet***
mit Metaxasauce, dazu Scheibenkartoffeln und Blattsalat
111. **Lammsteak***
mit Metaxasauce, dazu Scheibenkartoffeln und Blattsalat
113. **Schweinesteak***
mit Champignonsauce, Scheibenkartoffeln und Blattsalat
114. **Hawaiifilet**
*Schweinefilet mit Metaxasauce, Ananas und Goudakäse^{2,5} überbacken,
dazu Scheibenkartoffeln*
115. **Zyklopenauge**
Schweinesteaks mit Spiegelei und Gyros, dazu Reis und Blattsalat
116. **Artemis-Spieß**
*Rinder- und Schweinefilet mit Pfeffersauce,
dazu Scheibenkartoffeln und Blattsalat*

Sie möchten einen Bauernsalat anstatt eines Blattsalates oder Krautsalates haben, müssen wir 1 Euro Aufpreis berechnen.

SAUCEN

- Metaxa-Sauce
- Pikante Sauce
- Champignon-Sauce
- Weincreme-Sauce
- Pfeffer-Sauce
- Sauce Bernaise
- Sauce Hollandaise
- Tomaten-Sauce
- Knoblauch Sauce



SENIORENTELLER

117. Bifteki

Hackfleisch gefüllt mit Fetakäse, dazu Reis und Krautsalat

118. Gyros Schweinefleisch vom Drehspieß, dazu Reis und Krautsalat

120. Putenbrust

*mit Metaxasauce und Käse überbacken,
dazu Scheibenkartoffeln und Blattsalat*

ΑΡΟ ΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ – AUS DEM BACKOFEN

122. Mousaka

*Auflauf aus Kartoffeln, Auberginen und Hackfleisch
mit Bechamelcreme, dazu Krautsalat*

123. Lammfleisch

- 1) mit Kritharaki und Goudakäse^{2,5} überbacken
- 2) mit grünen Bohnen
- 3) mit Gigantes (dicke Bohnen)

124. Stamna

*Lammfleisch, Kartoffeln, Schafskäse, Erbsen und Karotten,
überbacken mit Goudakäse^{2,5}, dazu Bauernsalat*

125. Stamna

*Rindfleisch, Kartoffeln, Schafskäse, Erbsen und Karotten,
überbacken mit Goudakäse^{2,5}, dazu Bauernsalat*

126. Rindfleisch

- 1) mit Kritharaki und Goudakäse^{2,5} überbacken
- 2) mit grünen Bohnen
- 3) mit Gigantes (dicke Bohnen)

127. Stifado

Rindfleisch auf griechische Art mit jungen Zwiebeln, dazu Bauernsalat



SCHNITZEL

128. Schweineschnitzel

Wiener Art, dazu Pommes frites und grüner Salat

129. Schweineschnitzel

Jäger Art mit Weincreme-Sauce, dazu Pommes frites und grüner Salat

Alle aufgeführten Speisen können Sie nach Ihren Wünschen ohne Aufpreis von Reis auf Pommes frites oder Scheibenkartoffeln ändern.

PEDIKO PIATO – KINDERTELLER

Für unsere lieben kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

136. Gyros Pediko *Schweinefleisch vom Drehspieß, dazu Pommes frites*

137. Souvlaki Pediko *Fleischspieß, dazu Pommes frites*

138. Souzouki Pediko *Hackfleischbällchen, dazu Pommes frites*

139. Schnitzel Pediko (Wiener Art) *mit Pommes frites*

141. Kalamari Pediko *Tintenfisch, dazu Pommes frites*

GRIECHISCHE DESSERTS

145. Griechischer Joghurt *mit Honig und Walnüssen*

146. Galaktoboureko *Blätterteig gefüllt mit Ei-Grieß-Creme, dazu Vanilleeis*

EIS

147. Gemischtes Eis *Vanilleeis, Erdbeereis, Schokoladeneis mit Sahne*

148. Vanilleeis *mit heißen Himbeeren und Sahne*

149. Vanilleeis *mit heißen Kirschen und Sahne*

150. Vanilleeis *mit Schokoladensauce und Sahne*

151. Schwarzwälder Becher

Vanilleeis, Schokoladeneis mit Kirschen, Kirschwasser und Sahne

Wünschen Sie Informationen zu den Allergenen in unseren Speisen, dann fragen Sie bitte das Servicepersonal.



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola^{1,2} 0,3 l
0,4 l

Fanta^{5,6} 0,3 l
0,4 l

Spezi (Cola mit Fanta^{1,2,5,6}) 0,3 l
0,4 l

Coca Cola light^{1,2,3} 0,3 l
(kalorienarm)

Coca Cola Zero^{1,2,3,6} 0,3 l
(kalorienarm)

Sprite⁵ 0,3 l
0,4 l

Apfelschorle 0,3 l
0,4 l

Gerolsteiner Fla. 0,25 l
Mineralwasser

Gerolsteiner Fla. 0,75 l
Mineralwasser

Gerolsteiner Fla. 0,25 l
Mineralwasser (Stilles Wasser)

Gerolsteiner Fla. 0,75 l
Mineralwasser (Stilles Wasser)

SÄFTE

Apfelsaft² 0,2 l

Orangensaft² 0,2 l

Kirschsaff² 0,2 l

Bananensaft 0,2 l

SCHWEPPE

Bitter Lemon⁴ Fla. 0,2 l

Ginger Ale⁴ Fla. 0,2 l

BIERE

Fiege Pils 0,3 l
0,4 l

Fiege Bernstein 0,3 l
0,4 l

Fiege Zwiebel 0,3 l
0,4 l

Bitburger Pils 0,3 l
0,4 l

Schlösser Alt 0,3 l
0,4 l

Köstritzer Schwarzbier 0,3 l

Benediktiner Weissbier 0,5 l
Hefe oder alkoholfrei

Berliner Weisse 0,33 l
Himbeer oder Waldmeister²

Bitburger 0,33 l
alkoholfreies Bier

Alt Schuß Alt mit Malzbier² 0,3 l
0,4 l

Krefelder 0,3 l
Alt mit Coca Cola^{1,2} 0,4 l

Alsterwasser 0,3 l
Pils mit Fanta^{5,6} 0,4 l

Radler Pils mit Sprite⁵ 0,3 l
0,4 l

Malzbier Vita Malz² 0,33 l

Veltins Fass Brause 0,33 l
Holunder

Veltins Fass Brause 0,33 l
Zitrone

Mythos Greek 0,33 l

APERITIFS

Martini Bianco 4 cl

Campari Orange² 4 cl



OFFENE TAFELWEINE WEIßWEINE

Halbtrocken ⁷	0,2 l
	0,5 l
Retsina Malamatina ⁷	0,5 l
Imiglykos halbsüß ⁷	0,2 l
	0,5 l
Samos Likörwein ⁷	0,2 l
	0,5 l
Gute (Kalo) trocken ⁷	0,2 l
	0,5 l
Chardonnay Mylos ⁷	0,2 l
Weißweinschorle ⁷	0,2 l
Techni Sauvignon ⁷	0,2 l

ROTWEINE

Halbtrocken ⁷	0,2 l
	0,5 l
Imiglykos halbsüß, lieblich ⁷	0,2 l
	0,5 l
Maurodaphne Likörwein ⁷	0,2 l
	0,5 l
Gute (Kalo) trocken ⁷	0,2 l
	0,5 l
Carbert Tech Alipias ⁷	0,2 l
	0,5 l
Mylos Merlot ⁷	0,2 l
	0,5 l
Syrah ⁷	0,2 l
	0,75 l

ROSÉWEINE

Gute (Kalo) trocken ⁷	0,2 l
	0,5 l

Flaschenweine finden Sie
in unserer Weinkarte.

SEKT

Fürst von Metternich ⁷	0,2 l
-----------------------------------	-------

PROSECCO

Prosecco ⁷	0,2 l
Prosecco ⁷	0,75 l

CREAM & LIQUER

Tia Maria ²	4 cl
Amaretto ² mit Eiswürfeln	4 cl
Sambuca	2 cl
Baileys Irish Cream ²	4 cl

BITTERS

Averna	4 cl
Ramazzotti	4 cl
Fernet Branca	2 cl
Jägermeister	2 cl

LONGDRINKS

Vodka Lemon	
(Absolut Bitter Lemon) ⁴	
Bacardi Cola ^{1,2}	
Whisky Cola ^{1,2} (Johnnie Walker)	
Campari ² Orangensaft oder Soda ¹	
Aperol Spritz ^{2,4}	



SPIRITUOSEN

Ouzo Pilava	2 cl
Ouzo mit Feigen	2 cl
Tsipuro Pilava	2 cl
Grappa	2 cl
Vodka Absolut	2 cl
Vodka Feige	2 cl
Malteserkreuz Aquavit	2 cl
Jubiläums Aquavit	2 cl
Bommerlunder	2 cl
Korn	2 cl
Griechische Mastiha	2 cl

WHISKEY & WHISKY

Chivas Regal ²	4 cl
<i>(Premium Scotch)</i>	
Johnnie Walker ²	4 cl
<i>(Red Label Scotch)</i>	
Jack Daniels	4 cl
<i>(Tennessee Bourbon)</i>	

BRANNTWEIN

Metaxa 5 Sterne ²	2 cl
Metaxa 7 Sterne ²	2 cl
Metaxa 40 Jahre ²	2 cl
Metaxa Flambiert ²	2 cl

WEINBRAND

Mariacron	2 cl
-----------	------

HEIßGETRÄNKE

Tasse Cafe Creme ¹
Espresso ¹
Espresso Macchiato ^{1,g}
Cappuccino ^{1,g}
Milchkaffee ^{1,g}
Latte Macchiato ^{1,g}
Griechischer Kaffee ¹
Tee
<i>Schwarz¹, Minze, Kamille, Roibos-Vanille, Grüner Tee, Früchte, Hagebutte</i>
Glühwein <i>(nur im Winter)</i>
Heiße Schokolade <i>mit Sahne^g</i>

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung & Mehrwertsteuer.

Für Gerichte zum Mitnehmen berechnen wir 1,- € Verpackungspauschale.

Eine vollständige Liste der Allergene erfragen Sie bitte bei unserem Personal.

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig, 2 = Farbstoff,

3 = Süßstoff Aspartam phenylalaninhaltig,

4 = chininhaltig, 5 = konserviert mit Benzoesäure,

6 = Antioxidationsmittel, 7 = Sulfit,

8 = Farbstoff Beta Carotin, g = Milch

