

# Suppen

- |    |                                                                                    |        |
|----|------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 1. | Griechische Kraftbrühe mit Nudeln <sup>(a,c)</sup> ,<br>Fleisch und Gemüse-Einlage | 4,90 € |
|    | Kleine Portion                                                                     | 4,10 € |
| 2. | Tomatensuppe<br>mit Sahne und Basilikum verfeinert                                 | 5,20 € |
|    | Kleine Portion                                                                     | 4,30 € |

# Kalte Vorspeisen

- |     |                                                                                                                           |        |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 4.  | Meeresfrüchtesalat <sup>(n)</sup><br>Kalamares, Krabben und Oktopus in Olivenöl-Dressing                                  | 9,50 € |
| 5.  | Tarama <sup>(n)</sup><br>nach Art des Hauses<br>garniert mit frischen Krabben                                             | 5,30 € |
| 6.  | Tarama und Zaziki <sup>(g, n)</sup>                                                                                       | 5,90 € |
| 7.  | Verschiedenes <sup>(g, n)</sup><br>Meeresfrüchtesalat, Tarama, Zaziki, Krabbencocktail,<br>Oliven und Peperoni            | 9,50 € |
| 8.  | Zaziki nach Art des Hauses <sup>(g)</sup>                                                                                 | 4,90 € |
| 9.  | Portion Schafskäse <sup>(g)</sup> mit Oliven und Peperoni                                                                 | 6,70 € |
| 10. | Ouzo-Meze <sup>(n,g)</sup><br>Meeresfrüchtesalat, Tarama, Zaziki, Schafskäse,<br>dazu Oliven, Peperoni und ein Ouzowasser | 9,50 € |



# Warme Vorspeisen

- |      |                                                                                            |        |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 76.  | Hausgemachte Dolmadakia<br>gefüllte Weinblätter mit Hackfleisch und Reis in Weißwein-Sauce | 6,90 € |
| 77.  | Gegrillter Schafskäse (a, g)<br>leicht paniert, mit Tomatenscheiben                        | 7,00 € |
| 78.  | Tiropitakia (i, g)<br>Blätterteig gefüllt mit Blattspinat und Käse                         | 7,50 € |
| 320. | Saganaki (g)<br>überbackener Schafskäse mit Tomatensauce                                   | 7,40 € |
| 323. | Panierter Schafskäse (a, g)<br>frittiert mit Tomaten und Zwiebeln                          | 7,00 € |
| 350. | Peperoni<br>gegrillt mit Knoblauch                                                         | 4,90 € |

# Salate

- |     |                                                                                                                                            |         |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 11. | Lukullus Spezial-Salat (n)<br>knackiger Eisbergsalat mit Tomaten, frischen<br>Tiefseekrabben, Olivenöl-Dressing und griechischem Meersalz  | 8,90 €  |
| 12. | Bauernsalat (g)<br>typisch griechischer Salat mit Tomaten, Gurken,<br>knackigem Eisbergsalat, Oliven, Peperoni und griechischem Schafskäse | 9,90 €  |
| 14. | Putenstreifensalat<br>mit gegrillten Putenstreifen und Olivenöl-Lukullus-Sauce                                                             | 11,90 € |



# Salatbuffet

Stellen Sie an unserem frischen und vielfältigen Salatbuffet Ihren Salat \* nach Ihrem Geschmack und Ihrer Phantasie zusammen

- |      |                  |        |
|------|------------------|--------|
| 351. | Kleiner Teller * | 4,70 € |
| 352. | Großer Teller *  | 6,80 € |

Liebe Gäste

zu allen Gerichten auf den nachfolgenden Seiten, die mit Sternchen \* versehen sind, bedienen Sie sich bitte **einmal** mit einem Salat von unserem Buffet

## Für den kleinen Hunger

- |      |                                                                                           |         |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 16.  | Lachs mit Gemüse*<br>zubereitet nach Art des Hauses in Olivenöl und Weißwein              | 15,90 € |
| 17.  | Lammhüfte *<br>gegrillt mit Reis und Spezial-Grillsauce                                   | 16,50 € |
| 18.  | Zwei Lammkoteletts *<br>mit Reis und Spezial-Grillsauce                                   | 14,90 € |
| 19.  | Drei Lammkoteletts *<br>vom Grill mit Blattspinat, Kräuterbutter und Spezial-Grillsauce   | 20,90 € |
| 20.  | Omelett mit Schafskäse * (1, c, g)<br>mit Schafskäse                                      | 9,90 €  |
| 600. | Bandnudeln * (a, c, g)<br>mit Lachs                                                       | 9,50 €  |
| 604. | Kleiner Gyrosteller *<br>geschnetzeltes Fleisch vom Spieß mit Reis und Spezial-Grillsauce | 9,90 €  |
| 605. | Pangasiusfilet<br>gegrillt mit Basmatireis *                                              | 14,90 € |
| 606. | Lachsfilet * (n)<br>gegrillt auf Blattspinat                                              | 15,90 € |



# Unsere Favoriten

308.	Gemischte Platte * Putensteak, Lammfilet, Schweinesteak mit Rosmarinkartoffeln und Grillsauce	15,50 €
402.	Zwei Putensteaks mit Reis und Grillsauce *	14,90 €
608.	Lachs, Pangasiusfilet und Scampi * gegrillt, mit frischem Gemüse	17,50 €
820.	Rotbarschfilet * gegrillt, mit Gemüse	14,50 €
821.	Zanderfilet * mit Basmatireis und Dill-Senf-Sauce	17,50 €

# Vom Rind

24.	Argentinisches Rumpsteak (200 g) * mit Folienkartoffel Zaziki und Grillsauce (g)	19,90 €
25.	Argentinisches Rumpsteak (240 g) * mit Rosmarinkartoffeln und Grillsauce	24,90 €
26.	Argentinisches Rinderfilet (240 g) * mit Rosmarinkartoffeln und Grillsauce	27,90 €



# Menüs

21. **Menü 1** 27,50 €

- 1.) gegrillter Schafskäse (a, g)
- 2.) Salat vom Buffet
- 3.) Argentinisches Rinderfilet und ein frisches Lammkotelett mit Rosmarinkartoffeln, Spezial-Grillsauce und Kräuterbutter
- 4.) Dessert nach Wahl

22. **Menü 2** 25,90 €

- 1.) Tomatensuppe mit Basilikum und Sahne
- 2.) Lachs mit Gemüse nach Art des Hauses in Olivenöl und trockenem Weißwein
- 3.) Salat vom Buffet  
Lammsteak mit Rosmarinkartoffeln, Spezial-Grillsauce und Kräuterbutter
- 4.) Dessert nach Wahl

23. **Menü 3** 23,90 €

- 1.) Verschiedene Vorspeisen (Meeresfrüchtesalat (n), Zaziki, Tarama, (g) Oliven, Peperoni)
- 2.) Hausgemachte Dolmadakia in Weißwein-Sauce
- 3.) Salat vom Buffet
- 4.) Kleines Schweinefilet und Gyros mit Blattspinat, Spezial-Grillsauce und Kräuterbutter
- 5.) Dessert nach Wahl



# Dom Grill

- |     |                                                                                               |         |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 27. | Suflaki *<br>Fleischstückchen am Spieß mit Reis und Spezial-Grillsauce                        | 12,50 € |
| 28. | Bifteki * (g)<br>gehacktes Schweinefleisch mit Schafskäsefüllung<br>dazu Reis und Metaxasauce | 13,00 € |
| 29. | Gyros *<br>geschnetzeltes Fleisch vom Spieß mit Reis und Spezial-Grillsauce                   | 12,50 € |
| 31. | Steak vom Schweinerücken *<br>mit hausgemachte Kräuterbutter, Reis und<br>Spezial-Grillsauce  | 11,90 € |
| 32. | Zuzuki *<br>Mettröllchen mit Reis und Spezial-Grillsauce                                      | 11,90 € |
| 33. | Schweinefilet *<br>mit Kräuterbutter, Reis und Spezial-Grillsauce                             | 16,50 € |



# Gemischte Fleischplatten

- |     |                                                                                                                                       |            |         |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------|
| 34. | Steak-Platte *<br>Schweinesteak, Gyros mit hausgemachter Kräuterbutter, Reis<br>und Spezial-Grillsauce                                | 14,00 €    |         |
| 35. | Filet-Teller *<br>Schweinefilet, Rinderfilet, Gyros mit hausgemachter Kräuterbutter<br>dazu Rosmarinkartoffeln und Spezial-Grillsauce | 17,50 €    |         |
| 37. | Ouzo-Platte *<br>Zuzuki, Suflaki, Gyros mit Reis und Spezial-Grillsauce                                                               | 14,50 €    |         |
| 38. | Steak-Teller *<br>Rumpsteak, Schweinesteak, Gyros mit hausgemachter Kräuterbutter<br>dazu Rosmarinkartoffeln und Spezial-Grillsauce   | 17,50 €    |         |
| 39. | Leber-Platte *<br>Leber, Gyros, dazu Reis und Spezial-Grillsauce                                                                      | 12,90 €    |         |
| 43. | Filet-Platte *<br>Schweinefilet, Gyros mit hausgemachter Kräuterbutter, Reis<br>und Spezial-Grillsauce                                | 15,50 €    |         |
| 44. | Zuzuki-Platte *<br>Zuzuki, Gyros, dazu Reis und Spezial-Grillsauce                                                                    | 12,90 €    |         |
| 45. | Gyros-Platte *<br>Gyros und Suflaki, dazu Reis und Spezial-Grillsauce                                                                 | 14,00 €    |         |
| 46. | Lukullus-Platte * ab 2 Personen                                                                                                       | pro Person | 22,90 € |

## **Vorspeise** (g, n)

Meeresfrüchtesalat, Tarama, Zaziki, Krabbencocktail,  
Oliven und Peperoni

## **Hauptgericht**

2 Rinderfilet, 2 Scampi, 2 Lammkoteletts, Gyros

## **Beilage**

Reis, griechische Kartoffeln, dicke Bohnen



# Vom Lamm

- |      |                                                                                                                        |         |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 47.  | Vier frische Lammkoteletts *<br>mit hausgemachter Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und<br>Grillsauce                  | 25,90 € |
| 48.  | Lammrückensteak *<br>mit gegrilltem Gemüse und Sauce Café de Paris                                                     | 22,90 € |
| 50.  | Zartes Lammfleischragout * (i,g)<br>mit Auberginen, Kartoffeln und Käse überbacken                                     | 15,50 € |
| 51.  | Lammsteak *<br>mit Rosmarinkartoffeln und Grillsauce                                                                   | 22,90 € |
| 52.  | Lamm-Grillplatte *<br>Lammkotelett, Lammfilet, Lammsteak mit Rosmarinkartoffeln<br>und Grillsauce                      | 21,90 € |
| 53.  | Zartes Lammfleischragout * (i,g)<br>mit dicken Bohnen, Kartoffeln und Käse überbacken                                  | 15,50 € |
| 54.  | Moussaka * (i,g)<br>Auflauf von Auberginen, Kartoffelscheiben, gemischtem Hackfleisch,<br>mit Béchamelsauce überbacken | 12,50 € |
| 56.  | Zartes Lammfilet *<br>mit gegrilltem Gemüse und Sauce Café de Paris                                                    | 23,90 € |
| 401. | Lammragout * (a,c)<br>mit Bandnudeln                                                                                   | 13,90 € |
| 403. | Lammragout *<br>mit Blattspinat und griechischen Kartoffeln                                                            | 13,90 € |



# Überbackene Gerichte

*in einer feinen Metaxasauce, dazu Reis (a, g)*

727.	Suflaki überbacken *	14,90 €
729.	Gyros überbacken *	14,90 €
732.	Zuzuki überbacken *	13,90 €
733.	Schweinefilet überbacken *	18,50 €

# Pfannengerichte

*Zu allen Pfannengerichten servieren wir Butterreis sowie wahlweise eine Weißwein- oder Metaxasauce (a, g)*

750.	Gyros *	14,90 €
753.	Geschnetzeltes Lammfilet *	24,90 €
755.	Putengeschnetzeltes *	14,90 €

# Vegetarische Gerichte

306.	Bandnudeln mit Tomatensauce (a, c)	9,90 €
307.	Gemüseteller mit Spinat und verschiedenem gegrillten Gemüse	10,90 €
309.	Blattspinat, Gemüse mit Schafskäse, Sahnesauce und mit Käse überbacken (g)	10,90 €



# Fischezpezialitäten

58. Kalamaria \* (n) 16,50 €  
Tintenfischringe frittiert mit gegrilltem Gemüse und Dill-Senf-Sauce
59. Scampis \* (n, g) 25,50 €  
nach Art des Hauses mit Olivenöl, trockenem Weißwein und Gemüse
60. Frischer Lachs \* 20,90 €  
gegrillt, mit verschiedenem Gemüse
61. Fisch-Platte \* (n) 24,90 €  
nach Art des Hauses, Scampi, Rotbarschfilet, Lachs  
mit Blattspinat dazu Dill-Senf-Sauce und Gemüse
63. Gegrillte Scampis \* (n) 24,50 €  
mit Gemüse
64. Frischer Lachs \* 21,90 €  
nach Art des Hauses, mit Olivenöl, trockenem Weißwein und Gemüse
65. Dorade frisch vom Fang \*

## Tagespreise nach Gewicht und Sorte

Je nach Marktlage bieten wir Ihnen eine Auswahl verschiedener  
frischer Mittelmeerfische

302. Bandnudeln mit Lachs \* (a, c, g) 14,50 €



# Für unsere kleinen Gäste

66.	Tom & Jerry Bratwürstchen mit Pommes Frites und Ketchup	5,90 €
67.	Samson Gyros mit Pommes Frites und Ketchup	5,90 €
68.	Flipper Fischstäbchen mit Pommes Frites und Ketchup	5,90 €
69.	Tiffy Suflaki mit Pommes Frites und Ketchup	5,90 €
70.	Pinnocchio Bandnudeln mit Tomatensauce (a, c, g)	5,30 €

## Beilagen

Portion Pommes Frites	2,90 €
Portion Tomatenreis	2,90 €
Portion Gemüse	4,50 €
Portion Basmatireis	3,50 €
Portion griechische Kartoffeln (gekocht, in Tomatensauce)	3,50 €
Portion dicke Bohnen	3,90 €
Portion Spinat	3,90 €
Folienkartoffel mit Zaziki oder Kräuterbutter	3,90 €
Rosmarinkartoffeln	3,90 €

## Extras

Mayonnaise oder Ketchup	0,30 €
Metaxasauce	2,00 €
Spezial-Grillsauce	1,00 €
Kräuterbutter	1,00 €
Fischsauce	1,00 €



# Dessert

79.	Eis (Vanille, Schokolade, Erdbeer)	4,50 €
81.	Crème Caramel (enthält Alkohol)	5,50 €
82.	Joghurt mit Honig und Walnüssen eine griechische Spezialität	5,50 €
404.	Joghurt mit Honig, Walnüssen und Vanille-Eis	5,50 €

Alle Preise dieser Karte verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und des Bedienungsgeldes.



Lukullisch tafeln - das bedeutet  
erlesen und vielfältig  
essen und trinken

Wir freuen uns sehr,  
Ihnen mit dieser Karte  
viele Köstlichkeiten  
unserer griechischen Heimat  
anbieten zu können.

Schlemmen Sie nach  
Lust und Laune!

Lassen Sie sich Bewährtes schmecken  
oder probieren Sie einfach Neues.

Wir beraten Sie gern -  
ganz gleich, ob Sie alleine,  
zu zweit oder in großer  
Gesellschaft unser Gast sind.

