



Liebe Gäste,

wir begrüßen Sie herzlich in unserem Restaurant –
dem Lokal, in dem Sie Ihren Griechenlandurlaub erneut erleben!

Wir sind stets bestrebt, Ihnen in angenehmer Atmosphäre
hervorragende Qualität zu bieten.

Alle Speisen werden frisch und mit Sorgfalt zubereitet.

Eleni und Achilleas

„Εάν αποσυνθέσεις την Ελλάδα, στο τέλος θα δείς να
απομένουν Μια ελιά, Ένα αμπέλι & Ένα καράβι, Που
σημαίνει. Με άλλα τόσα την ξαναφτιάχνεις ...“

Οδυσσέας Ελύτης, Νόμπελ Λογοτεχνίας

„Wenn du Griechenland zerlegst,
dann merkst du, dass es aus einem Olivenbaum,
einem Rebstock und einem Schiff besteht,
was bedeutet, dass es sich aus diesen drei Sachen
wieder herstellen lässt ...“

Odysseas Elytis, Nobelpreisträger für Literatur

Samos

Griechische Weine

Weißweine

Trocken		0,2 L	0,5 L	0,75 L
AGATHIA	Rebsorten: Muscat of Alexandria, Roditis Einzigartig mit feiner Säure und starken Nuancen	5,90	13,90	20,50
MAGIKI PLAGIA	Rebsorte: Sauvignon Blanc Facettenreicher Wein mit Aromen von exotischen Früchten und intensivem vollen Geschmack	5,90	13,90	20,50
VORIA GI	Rebsorten: Malagousia, Asyrtiko, Chardonnay Helle goldgelbe Farbe und reicher Nachgeschmack	5,90	13,90	20,50
ASYRTIKO	Rebsorte: Asyrtiko Reich an primären Aromen von Zitrusfrüchten, mit feiner Säure und einem eindrucksvollem Nachgeschmack	5,90	13,90	20,50
LANDWEIN	Frisch und leicht	4,20	8,40	–
WEISSWEIN- SCHORLE	Spritzig und leicht	3,70	7,40	–
Geharzt		0,2 L	0,5 L	0,75 L
RETSINA KOURTAKI	Trocken und fruchtig, mit kräftigem Abgang	3,90	8,00	–
RETSINA MALAMATINA	Geharzter trockener Weißwein aus der Flasche	–	8,00	–
Lieblich		0,2 L	0,5 L	0,75 L
IMIGLIKOS TSANTALI	Süßlicher Geschmack nach verschiedenen Früchten	4,10	8,50	12,50

Samos

Griechische Weine

Rotweine

Trocken		0,2 L	0,5 L	0,75 L
VORIA GI	Rebsorten: Syrah, Cinsaut, Cabernet Sauvignon Reicher ausgewogener Geschmack und samtig im Abgang	6,20	14,90	21,90
MERLOT	Rebsorte: Merlot Aromen von roten Kirschen und Geschmack angenehmer Tanninen	6,40	15,40	22,40
NAOUSSA	Rebsorte: Xinomavro Qualitätswein mit robustem Körper	4,50	9,00	–
ROTWEIN-SCHORLE	Spritzig und leicht	4,00	8,00	–
Lieblich		0,2 L	0,5 L	0,75 L
IMIGLIKOS TSANTALI	Samtiger süffiger Rotwein mit reichem Bouquet	4,10	8,50	12,50

Roséweine

Trocken		0,2 L	0,5 L	0,75 L
IONOS ROSÉ	Rebsorten: Syrah, Roditis Ausgeprägtes Bouquet reifer Früchte mit weichem Abgang	4,50	9,00	–
VORIA GI	Rebsorte: Cinsaut Ein ganz besonderer Roséwein dank seines aromatischen Charakters	5,90	13,90	20,50
ROSÉWEIN-SCHORLE	Spritzig und leicht	3,70	7,40	–

Samos

Biere

Vom Fass	0,3 L	0,4 L
JEVER	2,90	3,40
RADEBERGER	2,90	3,40
ALSTERWASSER	2,90	3,40

Flaschenbiere	0,33 L	0,5 L
JEVER FUN	2,90	–
MYTHOS, GRIECHISCHES LAGERBIER	3,10	–
SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN hell, dunkel, alkoholfrei	–	3,90
HÖVELS FEINHERB dunkel	–	3,90

Softdrinks und Säfte

	0,2 L	0,4 L	0,75 L
COLA, FANTA, SPRITE, SPEZI, COLA ZERO	2,20	3,80	–
MALZBIER	2,80	–	–
SELTERS mit oder ohne Kohlensäure	2,20	3,80	5,50
KLINDWORTH DIREKTSÄFTE Apfel, Kirsche, Rhabarber, Johannisbeere, Cranberry, Orange, Maracuja	2,60	4,50	–
KLINDWORTH ALS SAFTSCHORLE Apfel, Kirsche, Rhabarber, Johannisbeere, Cranberry, Orange, Maracuja	2,20	3,80	–



Greek Soda

	0,2 L
TONIC WATER	3,20
PINK GRAPEFRUIT SODA	3,20
LEMON TONIC	3,20
GINGER BEER	3,20
AEGEAN TONIC	3,20
GENTLEMENS SODA	3,20

Samos

Spirituosen

Alle Getränke auch als Longdrinks erhältlich zu einem Aufpreis von € 1,90

Liköre

BAILEYS IRISH CREAM	4 cl	3,90
SAMBUCA	4 cl	3,60
MASTIHA	4 cl	3,80

Whiskey

BALLANTINES	4 cl	3,80
JOHNNIE WALKER	4 cl	4,00
JIM BEAM	4 cl	4,30

Ouzo trinken wie in Griechenland

OUZO PLOMARI	4 cl	3,90
OUZO PLOMARI *	200 ml	12,40
OUZO MINI	4 cl	3,90
OUZO MINI *	200 ml	12,40
OUZO PILAVAS	4 cl	3,40

* Flasche Ouzo mit Eis + Leitungswasser

Wodka ~ Rum ~ Gin

ABSOLUT	4 cl	4,40
GORBATSCHOW	4 cl	4,00
HAVANNA CLUB	4 cl	4,40
GIN	4 cl	4,50

Magenbitter ~ Kräuterlikör

FERNET BRANCA	4 cl	3,90
AVERNA	4 cl	3,90
JÄGERMEISTER	4 cl	3,90

Weinbrand

METAXA 5	2 cl	2,60
METAXA 7	2 cl	4,50

Für den Kenner:

Tsipouro

TSIPOURO TSILILIS	4 cl	3,90
TSIPOURO BABATZIM	4 cl	3,90

Samos

Salate

- | | | |
|----|--|-----------------------|
| 1. | BAUERNSALAT HORIATIKI
mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven und Feta | 8,10 |
| 2. | GEMISCHTER SALAT
– mit Feta
– zusätzlich mit Gyros oder Hähnchen | 8,50
Aufpreis 2,50 |

Kalte Vorspeisen

Kombinieren Sie unsere Vorspeisen mit einem kleinen Gericht ~ Seite 9

- | | | |
|-----|---|-------|
| 3. | TRILOGIA
Auswahl aus 3 kalten Vorspeisen | 6,90 |
| 4. | FAVA
pürierte gelbe Linsen aus Santorini mit Zwiebeln
und nativem Olivenöl | 4,90 |
| 5. | TZATZIKI | 3,50 |
| 6. | TARAMA Fischrogencreme | 4,90 |
| 7. | HUMMUS | 4,90 |
| 8. | CHTIPITI pikante Schafskäsepaste | 4,90 |
| 9. | FEINSTE KALAMATAOLIVEN² | 4,90 |
| 10. | FRISCHER LINSENSALAT | 5,40 |
| 11. | FRISCHER ROTE-BETE-SALAT | 5,40 |
| 12. | GEMISCHTER VORSPEISENTELLER
aus allen kalten Vorspeisen | 13,40 |

Warme Vorspeisen

- | | | |
|-----|---|-------|
| 13. | GEGRILLTES GEMÜSE
Paprika, Auberginen, Zucchini, Knoblauchöl und Tzatziki | 7,10 |
| 14. | GEGRILLTE PEPERONI mit Knoblauchöl | 5,10 |
| 15. | BLÄTTERTEIGTASCHEN gefüllt mit Spinat und Feta | 6,90 |
| 16. | SAGANAKI paniertes Feta | 6,90 |
| 17. | FETA PSITI
gebackener Feta mit Tomaten, Zwiebeln und Oliven ² | 7,10 |
| 18. | WARMER VORSPEISENTELLER
gemischt aus gegrilltem Gemüse, Saganaki,
Blätterteigtaschen, Kalamaris, Sardinen und Tzatziki | 13,90 |
| 19. | SPINAT
in Sahneseauce und mit Käse überbacken | 7,10 |
| 20. | GIGANTES dicke Bohnen in Tomatensauce | 6,50 |
| 21. | KALAMARIS
Baby Kalamaris frittiert, mit Tzatziki | 7,40 |
| 22. | SCAMPI-PFANNE | 7,40 |
| 23. | SARDINEN gebraten aus der Pfanne | 7,40 |

Samos

Hauptspeisen

Alle Gerichte werden mit einem Haussalat serviert. Als Beilage wahlweise Pommes Frites, Tomatenreis oder traditionelle griechische Ofenkartoffeln. Alternativ bieten wir Ihnen auch Gemüse der Saison zu einem Aufpreis von € 1,90 an

Lammfleisch

- | | | |
|-----|---|-------|
| 24. | LAMMFILET
mit Kräuterbutter und Prinzessbohnen | 19,90 |
| 25. | LAMMKOTELETTS | 15,90 |
| 26. | LAMMSOUVLAKI zwei Lammspieße gegrillt | 16,50 |

Schweinefleisch

- | | | |
|-----|---|-------|
| 27. | GYROS vom Drehspieß | 11,50 |
| 28. | GYROS METAXA
Gyros vom Drehspieß mit Metaxasauce | 12,90 |
| 29. | SOUVLAKI
zwei Schweinespieße gegrillt | 11,50 |
| 30. | SOUVLAKI SPEZIAL
ein großer Spieß vom Schweinefilet | 14,50 |
| 31. | LEMONATO
geschnetztes Schweinefilet mit Paprika und
Zwiebeln in Zitronensauce | 15,00 |
| 32. | PIPERATO
drei Schweinefiletmedaillons in Pfeffersauce | 15,50 |

Rindfleisch

- | | | |
|-----|--|-------|
| 33. | MOUSAKA
Auflauf mit Kartoffeln, Auberginen und Rinderhackfleisch
in Bechamelsauce (Gericht ist ohne weitere Beilage) | 12,90 |
| 34. | STIFADO
zartes Rindfleisch mit ganzen Schalottenzwiebeln
in Tomaten-Rotweinsauce | 14,50 |
| 35. | RINDERLEBER
gegrillt mit gerösteten Zwiebeln | 12,40 |
| 36. | BIFTEKI
gegrilltes Rinderhacksteak, gefüllt mit Feta | 12,50 |

Hähnchen

- | | | |
|-----|--|-------|
| 37. | HÄHNCHENSOUVLAKI zwei Hähnchenspieße gegrillt | 12,50 |
| 38. | TIGANOKOTA
Hähnchengeschnetztes mit verschiedenen Gemüse
aus der Pfanne in Weißweinsauce | 13,90 |

Samos

Hauptspeisen

Alle Gerichte werden mit einem Haussalat serviert. Als Beilage wahlweise Pommes Frites, Tomatenreis oder traditionelle griechische Ofenkartoffeln. Alternativ bieten wir Ihnen auch Gemüse der Saison zu einem Aufpreis von € 1,90 an

Fleischkombinationen

39.	ATHENTELLER Rinderbifteki und Lammsouvlaki	15,00
40.	THASOSTELLER Rinderbifteki und Souvlaki	13,90
41.	SERRESTELLER Rinderbifteki und Gyros vom Schwein	13,90
42.	SAMOSTELLER Lammsouvlaki und Gyros vom Schwein	15,00
43.	THESSALONIKITELLER Rinderleber und Souvlaki	13,90
44.	KRETATELLER Hähnchensouvlaki und Souvlaki	14,50
45.	SPARTAPLATTE Gyros vom Drehspieß, ein Schweinespieß, ein Hähnchenspieß und ein Hacksteak	pro Person 16,90

Vegetarisch

Bitte beachten Sie auch unsere vegetarischen Vorspeisen ~ Seite 6

46.	GEMÜSEPFANNE	11,90
-----	---------------------	-------

Fisch

47.	KALAMARIS gegrillt	14,90
48.	KALAMARIS frittiert	14,90
49.	SCAMPI gegrillt	17,50
50.	KALAMARIS gegrillt und frittiert	14,90
51.	LACHSFILET gegrillt mit Spinat	17,50
52.	FISCHPLATTE zwei Scampi, ein Lachsfilet und Kalamaris gegrillt	pro Person 19,50

Samos

Hauptspeisen für den kleinen Hunger

*Alle Gerichte für den kleinen Hunger werden mit einem Haussalat serviert.
Als Beilage wahlweise Pommes Frites, Tomatenreis oder traditionelle
griechische Ofenkartoffeln. Alternativ bieten wir Ihnen auch Gemüse der Saison
zu einem Aufpreis von € 1,40 an*

Für den kleinen Hunger

101.	GYROS	8,50
102.	BIFTEKI	8,50
103.	SOUVLAKI	8,50
104.	LAMMSOUVLAKI	9,90
105.	HÄHNCHENSOUVLAKI	8,90
106.	KALAMARIS frittiert	9,50
107.	KALAMARIS gegrillt	9,50
108.	LEBER	8,50
109.	GYROS METAXA	9,50

Extra Beilagen

POMMES FRITES	2,50
TOMATENREIS	2,50
TRADITIONELLE OFENKARTOFFELN	2,50
GEMÜSE DER SAISON	3,50
KLEINER GEMISCHTER SALAT	2,00
METAXASAUCE	1,90
TOMATENSAUCE	1,90

Samos

Desserts



GEMISCHTES EIS MIT ODER OHNE SAHNE	4,90
JOGHURT MIT HONIG UND NÜSSEN	4,90
JOGHURT MIT HAUSGEMACHTER KONFITÜRE	5,40
HAUSGEMACHTER DOUBLE CHOCOLATE BROWNIE MIT VANILLEEIS UND NOUGATSAUCE	4,90

Kaffee und Heißgetränke

ESPRESSO	2,10
ESPRESSO MACCHIATO	2,30
ESPRESSO DOPIO	3,50
CAPPUCCHINO	2,60
LATTE MACCHIATO	3,30
CAFÉ CREMA	2,30
ELLINIKOS	2,50
DIPLOS ELLINIKOS	3,90
TEE bitte fragen Sie nach unseren Teesorten	3,30
HEISSE SCHOKOLADE	3,90

Die verwendeten Kennziffern stehen für die folgende Hinweise:

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 coffeinhaltig, 4 chininhaltig, 5 mit Süßstoff,
6 mit Antioxidationsmittel, 7 enthält Phenylalaninquelle

Alle Preise sind in Euro und verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung.

Icon made by Freepik from www.flaticon.com