

## APERITIFS

Der elegante Beginn eines Abends voller Genuss

### KЛАSSISCH & ELEGANT

<b>Aperol Spritz</b> 9,50	0,2 l
Prosecco, Orange & Soda	
<b>Hugo</b> 9,50	0,2 l
Prosecco, Holunderblüten-Sirup, Minze & Soda	
<b>Lillet Wildberry</b> 9,50	0,2 l
Lillet Blanc, Wildberry & Waldfrüchte	
<b>Glas Prosecco Valdo Superiore</b> 7,90	0,1 l
<b>Kir Royal</b> 8,90	0,1 l
Prosecco, Crème de Cassis (Johannesbeerlikör) & Himbeere	
<b>Martini Bianco</b> 7,90	5 cl
<b>Campari</b> 8,90	0,2 l
Orange & Soda	
<b>Gin Tonic</b> 12,90	0,2 l
Hendricks, Tonic & Gurke	
<b>Whisky Sour</b> 12,90	0,1 l
Jack Daniels, Zitronensaft, Zuckersirup, aufgeschäumtes Eiweiß & Orange	
<b>Espresso Martini</b> 12,90	0,1 l
Belvedere, Espresso & Khalua	
<b>Negroni</b> 12,90	0,1 l
Henricks, Wermut, Campari & Orange	
<b>Pornstar Martini</b> 12,90	0,1 l
Belvedere, Prosecco, Vanille & Passionsfrucht	

### GREEK SELECTION

<b>Mastixa Sorbet</b> 9,90	0,1 l
Zitroensorbet, Prosecco, Mastixa-Likör & Minze	
<b>Ouzo Plomari</b> 6,50 / 18,90	4 cl / Fl. 200ml
Klassisch auf Eis	
<b>Tsipouro Tsililis</b> 6,50	4 cl
Klassisch auf Eis	
<b>Mastixa</b> 6,90	4 cl
Likör, Limette & Minze	

## VORSPEISEN / MEZEDES

Am besten genießen Sie unsere Vorspeisen als MEZEDES (greek tapas).  
Alle Vorspeisen werden in die Mitte des Tisches zum Teilen platziert.  
Dazu empfehlen wir Ihnen unsere besten Weine oder traditionell Ouzo.

### Die berühmten Klassiker

#### **Zaziki** 7,90

Cremiger griechischer Joghurt, fein abgeschmeckt mit frischer Gurke, aromatischem Knoblauch & nativem Olivenöl

#### **Tarama** 8,90

Zartschmelzende Rogencrème, veredelt mit Zwiebeln, Dill & nativem Olivenöl

#### **Tirokafteri** 8,90

Cremiges Fetakäsemousse, harmonisch kombiniert mit feiner Paprika, abgerundet mit nativem Olivenöl

#### **Fava Santorini** 8,50

Zartes Platterbsenpüree, lauwarm serviert, veredelt mit fein geschnittenen Zwiebeln, aromatischen Kapern & einem Schuss nativem Olivenöl

#### **Kalamata Oliven** 7,90

Sonnengereifte Oliven aus der Region Kalamata, mariniert in nativem Olivenöl & einer Prise duftendem Oregano

#### **Original Griechischer Bauernsalat** 13,90

Zubereitet mit bestem Bio-Gemüse: saftige Cherrytomaten, knackige Gurken, Kalamata-Oliven, Paprika, Kapern, rote Zwiebeln & würzigem Fetakäse, vollendet mit nativem Olivenöl

### Brotvariationen

#### **Bruschetta Greek-Style** 8,90

Duftendes Brotduett, belegt mit sonnengereiften Cherrytomaten, Zwiebeln & würzigem Knoblauch, abgerundet durch frischen Rucola, Fetakäse & einem Hauch von nativem Olivenöl & Balsamico

#### **Gegrilltes Fladenbrot** 7,90

Garniert mit zartem Fetakäse, duftendem Oregano & frischem Knoblauch

### Käsevariationen aus den Dörfern von Epirus

#### **Ziegenkäse im Filo-Teig** 14,90

Goldbraun gebacken, angemacht auf einem Salatbouquet, veredelt mit Preiselbeeren, karamellisierten Nüssen, Granatapfelkernen, Honig & Sesam

#### **Gratinierter Fetakäse** 12,90

Zart schmelzender Fetakäse, kombiniert mit saftigen Cherrytomaten, Zwiebeln, Oregano, Kalamata-Oliven & einem Spritzer nativem Olivenöl

#### **Saganaki by GFO** 9,90

Goldbraun gebackener Fetakäse, veredelt mit fruchtigem Feigensenf & frisch gepresstem Zitronensaft

## Meeresklassiker

### Frischer Oktopus vom Grill 22,90

Begleitet von Fava Santorini, Kapern & feiner Balsamico-Note

### Baby Kalamari frittiert 14,90

Serviert mit cremiger Aioli & verfeinert mit einem Spritzer frischer Zitrone

### Garides Saganaki - Der Meeresklassiker Griechenlands 17,90

Saftige Black Tiger Garnelen in aromatischer Safran-Bisque, abgerundet mit einer feinen Ouzo-Anisnote & cremigem Fetakäse.

## GFO - Signatures

### Carpaccio vom Färsenrind 19,90

Handgeschnitten, 21 Tage dry-aged gereift, veredelt mit Parmesan, Rucola & frischem Trüffel

### Auberginen - Zucchini Mix 12,50

Zarte Zucchinibällchen, kunstvoll angerichtet auf in Knoblauch angebratenen Auberginenscheiben, harmonisch ergänzt durch cremigen Zaziki & einen Hauch von fruchtiger Tomatenjus

### Kalte & warme Mezeplatte 1 Pers 19,90 / 2 Pers 36,90

Eine kulinarische Reise durch Griechenland: knuspriges Saganaki, goldbraune Auberginen, Champignons in Metaxasauce, begleitet von Zucchinibällchen, Tarama, Tirokafteri & Zatziki

## S U P P E

### Cremige mediterrane Gemüsesuppe 8,90

Frisch püriertes mediterranes Gemüse

## S A L A T E

### GFO Signature Salat 25,90

Fein komponierte Salatvariation mit goldbraun gebackenem Ziegenkäse im Filoteig, verfeinert mit Honig, Sesam, Parmesan, Granatapfelkernen, Cherrytomaten & einem eleganten Balsamico-Dressing  
**wahlweise mit** saftig gegrilltem Hähnchenfleisch **oder** Lammfilets von neuseeländischen Weidelämmern

### Mediterraner Ceasar Salat 22,90

Junger Romanasalat mit cremigem Ceasar-Dressing, verfeinert mit Parmesan, Cherrytomaten & Croutons  
**wahlweise mit** saftig gegrilltem Hähnchenfleisch **oder** Black Tiger Garnelen

## HAUPTSPEISEN

### GRILLSPEZIALITÄTEN

Erleben Sie den Genuss feinsten Gyrosfleisches, das nach unserer dreißigjährigen Familienrezeptur zubereitet wird. Unser Fleisch beziehen wir täglich von unserem bewährten Metzger, um sicherzustellen, dass unser Spieß stets händisch frisch mit den besten Stücken aus dem Nacken und Brust-Rippenbereich bezogen wird.

#### **Gyros Classic 22,50**

Zartes, feines Schweinegeschnetzeltes vom Drehspieß, aus artgerechter Haltung, serviert mit goldbraunen Knoblauchkartoffeln & cremigem Zaziki

#### **Gyros Überbacken 24,50**

Saftiges Schweinegeschnetzeltes vom Drehspieß, gratiniert mit würziger Metaxsauce & zart schmelzendem Goudakäse, serviert mit unseren homestyle Pommes frites

#### **Souvlaki vom Landhuhn 24,50**

Saftig gegrilltes Hähnchenfleisch, zart aus der Keule gelöst, serviert mit griechischem Spinatrisotto, begleitet von einem feinen Saucenduo aus Fetakäsecreme & Sauce Béarnaise

#### **Bifteki vom regionalen Färsenrind 24,90**

Saftiges gebratenes Rinderhacksteak, gefüllt mit cremigem Feta & zart schmelzendem Gouda, dazu frisches Tomatentartar, serviert mit homestyle Pommes Frites & cremigem Zaziki

#### **Signature Grillplatte 29,90**

Ein Trio aus saftigem Gyros, einem würzigen Bifteki & einem aromatischen Souvlaki, serviert mit goldbraunen Knoblauchkartoffeln & cremigem Zaziki

### LAMMSPEZIALITÄTEN

Unser Lammfleisch stammt von neuseeländischen Weidelämmern, die auf saftigen Graswiesen heranwachsen. Diese artgerechte Haltung verleiht dem Fleisch seinen unvergleichlich zarten Geschmack und seine erstklassige Qualität.

#### **Neuseeländisches Lammkarree in Kräuterkruste 39,90**

##### **- am Tisch tranchiert**

Serviert mit cremigem Kartoffelselleriepüree, Grillgemüse & feiner Portweinjus

#### **Slow-cooked Lammschulter 29,90**

Über drei Stunden im eigenen Rotwein-Kräutersud zart im Ofen geschmort, serviert auf Kartoffelselleriepüree mit feiner Fetakäsecreme

#### **Lammfilets 33,90**

Zarte Lammfilets vom Grill, angerichtet mit cremigem geträufeltem Kartoffelselleriepüree, frischem Grillgemüse & einer feinen Sauce Béarnaise

## A U S D E M M E E R

Unsere Fische kommen im Ganzen von vertrauensvollen Partnern zu uns und werden frisch vor Ort von unseren Köchen filetiert und mit viel Liebe für Sie zubereitet. So garantieren wir Ihnen höchste Qualität und unverfälschten Geschmack.

### **Frisches Doradenfilet aus dem Mittelmeer** 29,90

Serviert auf jungem grünen Gemüse & feiner Zitronensauce

### **Frisches Norwegisches Lachsfilet vom Grill** 29,90

Serviert auf Kartoffelselleriepüree, jungem grünen Gemüse & feiner Zitronensauce

### **Baby Kalamaris** 23,90

Sanft frittierte, kombiniert mit goldbraunen Knoblauchkartoffeln & cremigem Zaziki + 2€ Aufpreis serviert als **Surf & Turf Greek-Style** mit feinstem Gyrosfleisch

### **Black Tiger Garnelen** 29,90

Saftig gebrillt, serviert mit geträufeltem Kartoffelselleriepüree, jungem grünen Gemüse & feiner Zitronensauce

## T R A D I T I O N E L L E G R I E C H I S C H E K Ü C H E

### **Moussaka** 22,50

Traditioneller Auflauf mit geschichteten Auberginen, Kartoffeln, mit würzigem Hackfleisch vom regionalen Färsenrind, überzogen mit einer Bechamelcrème, veredelt mit einer fruchtigen Tomatenjus & zartem Fetakäse

### **Briam - Vegetarisch** 18,90

Mediterraner Gemüseaufzug aus dem Backofen, mit zarten Auberginen, frischen Zucchini, Paprika, Zwiebeln & Kartoffeln, verfeinert mit geriebenem Fetakäse

### **Gemista - Vegetarisch** 18,90

Ofenfrische Paprika & Tomate, gefüllt mit cremigem Risotto, serviert auf einer fruchtigen Tomatenjus, garniert mit zartem Fetakäse & griechischem Joghurt

## B E I L A G E N & E X T R A S

### **Homestyle Pommes frites** 6,50

### **Knoblauchkartoffeln** 6,50

### **Spinatrisotto** 6,50

### **Kartoffelselleriepüree** 6,50 + Trüffel 9,90

### **Grillgemüse / Junges grünes Gemüse** 6,50

### **Kleiner Griechischer Bauernsalat** 7,50

### **Saucen extra** je 4,90

Metaxasauce

Sauce Béarnaise

Feine Zitronensauce

Portweinjus

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>Coca Cola</b> 4,50	0,3 l
<b>Coca Cola Zero</b> 4,50	0,3 l
<b>Coca Cola light</b> 4,50	0,3 l
<b>Fanta</b> 4,50	0,3 l
<b>Sprite</b> 4,50	0,3 l
<b>Spezi</b> 4,50	0,3 l
<b>Selters Classic</b> 3,90	Fl. 0,25 l
<b>Selters Naturell</b> 3,90	Fl. 0,25 l
<b>Selters Classic</b> 7,90	Fl. 0,75 l
<b>Selters Naturell</b> 7,90	Fl. 0,75 l
<b>Bitter Lemon Schweppes</b> 4,90	Fl. 0,2 l
<b>Tonic Water Schweppes</b> 4,90	Fl. 0,2 l
<b>Ginger Ale Schweppes</b> 4,90	Fl. 0,2 l
<b>Bio-Apfelschorle naturtrüb Bauer</b> 4,90	0,3 l
<b>Bio-Apfelsaft Bauer</b> 5,50	0,3 l
<b>Bio-Orangensaft Bauer</b> 5,50	0,3 l
<b>Bio-Johannesbeersaft Bauer</b> 5,50	0,3 l
<b>Kiba (Bio-Johannesbeer- &amp; Bananennectar) Bauer</b> 5,50	0,3 l

## BIERE

<b>Radeberger Pils vom Fass</b> 5,50	0,4 l
<b>Märkischer Landmann Schwarzbier vom Fass</b> 5,50	0,4 l
<b>Clausthaler Alkoholfrei</b> 4,90	Fl. 0,33 l
<b>Schöfferhofer Hefeweizen</b> 5,50	0,5 l
<b>Schöfferhofer Alkoholfrei</b> 5,50	0,5 l
<b>Schöfferhofer Kristallweizen</b> 5,50	0,5 l
<b>MYTHOS – Griechisches Bier</b> 5,50	Fl. 0,33 l

## LIKÖRE

<b>Baileys</b> 6,90	4 cl
<b>Amaretto Disaronno</b> 6,90	4 cl
<b>B - 52 (flambierter Cocktailshot)</b> 4,90 Kahlua, Baileys, Cointreau	2 cl

## INTERNATIONALE SPIRITUOSEN

<b>Ramazotti</b> 6,90	4 cl
<b>Jägermeister</b> 4,50	2 cl
<b>Vodka</b>	
Absolut Vodka 7,90	4 cl
Belvedere Vodka 10,90	4 cl
<b>Gin</b>	
Finsbury London Dry 7,90	4 cl
Bombay Sapphire London 8,90	4 cl
Hendricks 10,90	4 cl
<b>Rum</b>	
Havana Club Anos 7,90	4 cl
Bacardi Superior 8,90	4 cl
<b>Whisky</b>	
Jameson Irish 8,90	4 cl
Jack Daniels Tennessee Old No.7 9,90	4 cl
Glenfiddich Single Malt Scotch 10,90	4 cl

Alle Drinks sind auf Wunsch auch als Longdrink erhältlich, zzgl. 2,00 €

## Griechische Spirituosen

METAXA - 5 Jahre 6,90	4 cl
METAXA - 7 Jahre 7,90	4 cl
METAXA grand fine - 15 Jahre 16,90	4 cl

Veredelt durch Flambieren, zzgl. 2,00€

## PROSECCO | CHAMPAGNER

<b>Valdo Superiore Prosecco</b> 34,90	Fl. 0,75 l
<b>Moët &amp; Chandon Champagner Impérial Brut</b> 129,90	Fl. 0,75 l

## WEISSWEINE AUS GRIECHENLAND

### Offene Weine

Glas / Flasche	0,2 l	0,5 l	0,75 l
<b>Theopetra Estate Tsililis (Bio)</b>	9,90		34,90
Rebsorte: Assyrtiko - Malagousia			
Anbaugebiet: Thessalien			
Charakteristik: Fruchtige Noten von Grapefruit & Zitrusfrüchten, lebendiger Säuregehalt, frisch-knackiger Abgang			
<b>Chardonnay Papaioannou (Bio)</b>	9,50		32,90
Rebsorte: Chardonnay			
Anbaugebiet: Peloponnes			
Charakteristik: Goldgelbe Farbe mit Aromen nach Vanille & Pfirsich, kraftvoll harmonische Säure, langer Abgang			
<b>Retsina Kechribari</b>	7,90		17,90
Rebsorte: Roditis - Savatiano			
Anbaugebiet: Makedonien			
Charakteristik: Zitrusnoten, frisch-fruchtiger Geschmack			
<b>Imiglykos Avarino</b>	7,90		26,50
Rebsorten: Roditis - Moschofilero - Moscato			
Anbaugebiet: Peloponnes			
Charakteristik: Goldgelbe Farbe mit lieblich-süßem Geschmack nach verschiedenen Früchten			
<b>Samos Vin Doux O.P.E</b>	9,50		32,90
Rebsorte: Muscat			
Anbaugebiet: Insel Samos			
Charakteristik: Edler süßwein, goldgelbe Farbe, fruchtig & elegant im Geschmack			
<b>Weinschorle</b>	7,50		

### Flaschen

<b>Biblia Chora weiß</b> 42,90
Rebsorte: Assyrtiko - Sauvignon Blanc
Anbaugebiet: Makedonien
Charakteristik: Helles gelbgrün, exotische Fruchtnoten, straffe Säure & frischer Finish
<b>Chateau Julia Lazaridis</b> 39,90
Rebsorte: Chardonnay
Anbaugebiet: Makedonien
Charakteristik: Noten von Vanille & Pfirsich, kraftvoll, mit feiner Säure & langem Ausklang
<b>Malagousia Alpha Estate</b> 29,90
Rebsorte: Malagousia
Anbaugebiet: Westmakedonien
Charakteristik: Helle Zitrusaromen, lebendig & elegant mit langem Abgang
<b>Gerovassiliou weiß</b> 44,90
Rebsorte: Malagousia - Assyrtiko
Anbaugebiet: Makedonien
Charakteristik: Komplexes Aroma von Zitrusfrüchten & grüner Paprika, feine Struktur mit kräftigem Abgang

## ROTWEINE AUS GRIECHENLAND

### Offene Weine

Glas / Flasche	0,2 l	0,75 l
<b>Domain Mega Spileo Cuveé Cavino</b>	10,90	38,90
Rebsorte: Agiorgitiko - Cabernet Sauvignon - Mavrodaphne		
Anbaugebiet: Westgriechenland		
Charakteristik: Tiefroter Wein, intensive Noten von roten Früchten, ausbalanciert mit fruchtigem, elegantem Abgang		
<b>Merlot Skouras Portes</b>	9,90	34,90
Rebsorte: Merlot		
Anbaugebiet: Peloponnes		
Charakteristik: Aromen nach Waldfrüchten, weich & samtig, langer intensiver Abgang		
<b>Mavrodaphne</b>	8,90	31,50
Rebsorte: Mavrodaphne		
Anbaugebiet: Westgriechenland		
Charakteristik: Fruchtiger, edelsüßer Geschmack nach Waldfrüchten & Vanille		

### Flaschen

<b>Chateau Julia Merlot Lazaridis</b> 51,90		
Rebsorte: Merlot		
Anbaugebiet: Makedonien		
Charakteristik: Bouquet von Waldfrüchten, Minze & Eukalyptus, fulminanter langanhaltender Abgang		
<b>Biblia Chora rot</b> 46,90		
Rebsorte: Cabernet Sauvignon-Merlot		
Anbaugebiet: Makedonien		
Charakteristik: Komplexe Aromen von reifen Früchten, Karamell & Schokolade, harmonischer langer eleganter Abgang		
<b>Domain Mega Spileo</b> 49,90		
Rebsorte: Syrah		
Anbaugebiet: Peloponnes		
Charakteristik: Tiefrot, komplexe Aromen von schwarzem Pfeffer, Rauchfleisch & dunkler Schokolade, dazu Geschmack von Lorbeer & gerösteten Nüssen, langer Abgang		
<b>Gerovassiliou rot</b> 46,90		
Rebsorte: Syrah - Merlot - Limnio		
Anbaugebiet: Makedonien		
Charakteristik: Dunkles Rubinrot, würzig & vollmundig, komplex an verschiedenen Früchten, mit langanhaltendem Abgang		
<b>Theopetra 24 Tsilili (Bio)</b> 74,90		
Rebsorte: Cabernet Sauvignon - Syrah		
Anbaugebiet: Thessalien		
Charakteristik: Fruchtige Aromen nach Schwarzbeeren & Sauerkirschen, im Gaumen cremig vollmundig & würzig		
<b>Blue Fox Kir Yianni</b> 100,00		
Rebsorte: Syrah - Merlot - Cabernet Sauvignon - Xinomavro		
Anbaugebiet: Südliche Ägäis		
Charakteristik: Tiefviolette Farbe, Aromen von Vanille, Schokolade & Eiche, vollmundig, intensiv, mit langanhaltendem Abgang, kraftvoll, mit beeindruckendem Finish		

## ROSÉWEINE AUS GRIECHENLAND

### Offene Weine

Glas / Flasche 0,2 l 0,75 l

#### Piroga

Rebsorte: Muscat - Syrah - Merlot

Anbaugebiet: Thessalien

Charakteristik: Fruchtiger Geschmack nach Waldfrüchten & Ananas, weich & harmonisch im Abgang

8,50 29,90

#### Cuvelé Prestige Skouras

8,90 31,90

Rebsorte: Agiorgitiko - Moschofilero

Anbaugebiet: Peloponnes

Charakteristik: Kirschrote Farbe, Aromen von Beeren & süßen

Gewürzen, im Geschmack frisch-fruchtig mit angenehmer Säure

#### Biblia Chora Rosé

39,90

Rebsorte: Syrah

Anbaugebiet: Makedonien

Charakteristik: Fruchtige Note nach wilden Waldbeeren & Sauerkirschen, frisch & fruchtig mit langem Finish

## WEINEMPFEHLUNGEN DES HAUSES

Mostra - Qualitätsweine, werden als 0,5l Flaschenweine serviert

#### Weißwein trocken 16,90

Rebsorten: Muskat, Chardonnay, Roditis

Anbaugebiet: Thessalien

Charakteristik: frisch, fruchtig & leichtes Finish

#### Roséwein trocken 16,90

Rebsorten: Muskat, Syrah, Merlot

Anbaugebiet: Thessalien

Charakteristik: frisch, fruchtig & leicht Finish

#### Rotwein trocken 16,90

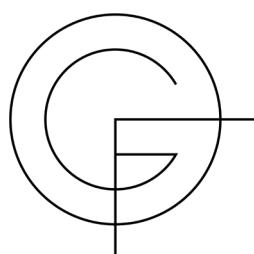
Rebsorten: Syrah, Merlot, Agiorgitiko

Anbaugebiet: Thessalien

Charakteristik: frisch, fruchtig & leicht Finish

Alle angegebenen Preise in Euro inklusive MwSt.

**E F X A R I S T O**  
Vielen Dank, bis bald!



G R E E K F O O D  
O L Y M P I A

FOLLOW US

