

APERITIFS

Der elegante Beginn eines Abends voller Genuss

KLASSISCH & ELEGANT

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

GREEK SELECTION

Mastixa Sorbet 9,90	0,1 l
Zitroensorbet, Prosecco, Mastixa-Likör & Minze	
Ouzo Plomari 6,50 / 18.90	4 cl / Fl. 200ml
Klassisch auf Eis	
Tsipouro Tsililis 6,50	4 cl
Klassisch auf Eis	
Mastixa 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 Rogencreme, 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 Zucchiniällchen, 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 Zucchiniällchen, Tarama, Tirokafteri & Zatziki

SUPPE

Cremige mediterrane Gemüsesuppe 8,90

Frisch püriertes mediterranes Gemüse

SALATE

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 Drehspeiß, aus artgerechter Haltung, serviert mit goldbraunen Knoblauchkartoffeln & cremigem Zaziki

Gyros Überbacken 24,50

Saftiges Schweinegeschnetzeltes vom Drehspeiß, 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 getrüffeltem Kartoffelselleriepüree, frischem Grillgemüse & einer feinen Sauce Béarnaise

AUS DEM MEER

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 gegrillt, serviert mit getrüffelem Kartoffelselleriepüree,
jungem grünen Gemüse & feiner Zitronensauce

TRADITIONELLE GRIECHISCHE KÜCHE

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 Gemüseauflauf 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

BEILAGEN & EXTRAS

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

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

BIERE

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

LIKÖRE

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

INTERNATIONALE SPIRITUOSEN

Ramazotti 6,90	4 cl
Jägermeister 4,50	2 cl
Vodka	
Absolut Vodka 7,90	4 cl
Belvedere Vodka 10,90	4 cl
Gin	
Finsbury London Dry 7,90	4 cl
Bombay Sapphire London 8,90	4 cl
Hendricks 10,90	4 cl
Rum	
Havana Club Anos 7,90	4 cl
Bacardi Superior 8,90	4 cl
Whisky	
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

Valdo Superiore Prosecco 34,90	Fl. 0,75 l
Moët & Chandon Champagner Impérial Brut 129,90	Fl. 0,75 l

WEISSWEINE AUS GRIECHENLAND

Offene Weine

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

Flaschen

Biblia Chora weiß 42,90 Rebsorte: Assyrtiko - Sauvignon Blanc Anbaugebiet: Makedonien Charakteristik: Helles gelbgrün, exotische Fruchtnoten, straffe Säure & frischer Finish
Chateau Julia Lazaridis 39,90 Rebsorte: Chardonnay Anbaugebiet: Makedonien Charakteristik: Noten von Vanille & Pfirsich, kraftvoll, mit feiner Säure & langem Ausklang
Malagousia Alpha Estate 29,90 Rebsorte: Malagousia Anbaugebiet: Westmakedonien Charakteristik: Helle Zitrusaromen, lebendig & elegant mit langem Abgang
Gervassiliou weiß 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
Domain Mega Spileo Cuveé Cavino	10,90	38,90
Rebsorte: Agiorgitiko - Cabernet Sauvignon - Mavrodaphne		
Anbaugebiet: Westgriechenland		
Charakteristik: Tiefroter Wein, intensive Noten von roten Früchten, ausbalanciert mit fruchtigem, elegantem Abgang		
Merlot Skouras Portes	9,90	34,90
Rebsorte: Merlot		
Anbaugebiet: Peloponnes		
Charakteristik: Aromen nach Waldfrüchten, weich & samtig, langer intensiver Abgang		
Mavrodaphne	8,90	31,50
Rebsorte: Mavrodaphne		
Anbaugebiet: Westgriechenland		
Charakteristik: Fruchtiger, edelsüßer Geschmack nach Waldfrüchten & Vanille		

Flaschen

Chateau Julia Merlot Lazaridis	51,90
Rebsorte: Merlot	
Anbaugebiet: Makedonien	
Charakteristik: Bouquet von Waldfrüchten, Minze & Eukalyptus, fulminanter langanhaltender Abgang	
Biblia Chora rot	46,90
Rebsorte: Cabenet Sauvignon-Merlot	
Anbaugebiet: Makedonien	
Charakteristik: Komplexe Aromen von reifen Früchten, Karamell & Schokolade, harmonischer langer eleganter Abgang	
Domain Mega Spileo	49,90
Rebsorte: Syrah	
Anbaugebiet: Peloponnes	
Charakteristik: Tiefrot, komplexe Aromen von schwarzem Pfeffer, Rauchfleisch & dunkler Schokolade, dazu Geschmack von Lorbeer & gerösteten Nüssen, langer Abgang	
Gerovassiliou rot	46,90
Rebsorte: Syrah - Merlot - Limnio	
Anbaugebiet: Makedonien	
Charakteristik: Dunkles Rubinrot, würzig & vollmundig, komplex an verschiedenen Früchten, mit langanhaltendem Abgang	
Theopetra 24 Tsilili (Bio)	74,90
Rebsorte: Cabernet Sauvignon - Syrah	
Anbaugebiet: Thessalien	
Charakteristik: Fruchtige Aromen nach Schwarzbeeren & Sauerkirschen, im Gaumen cremig vollmundig & würzig	
Blue Fox Kir Yianni	100,00
Rebsorte: Syrah - Merlot - Cabenet 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
Cuveé Prestige Skouras Rebsorte: Agiorgitiko - Moschofilero Anbaugebiet: Peloponnes Charakteristik: Kirschrote Farbe, Aromen von Beeren & süßen Gewürzen, im Geschmack frisch-fruchtig mit angenehmer Säure	8,90	31,90
Biblia Chora Rosé Rebsorte: Syrah Anbaugebiet: Makedonien Charakteristik: Fruchtige Note nach wilden Waldbeeren & Sauerkirschen, frisch & fruchtig mit langem Finish		39,90

WEINEMPFEHLUNGEN DES HAUSES

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

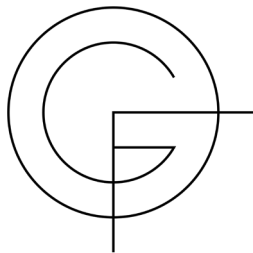
- Weißwein trocken 16,90**
Rebsorten: Muskat, Chardonnay, Roditis
Anbaugebiet: Thessalien
Charakteristik: frisch, fruchtig & leichtes Finish

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.

EFXARISTO
Vielen Dank, bis bald!



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

FOLLOW US

