Kalte Vorspeisen

1.	**Tsatsiki** griechische Joghurtspezialität mit Knoblauch und Gurken	5,80 €
3.	**Tarama** (Fischrogensalat)	6,80 €
5.	**Meze - Teller** Tsatsiki, Schafskäsesalat und Auberginenpüree (enthält Nüsse)	6,60 €
6.	**Tiro - Salate** pikanter Schafskäsecremesalat mit Knoblauch, Paprika und Olivenöl	6,50 €
7.	**Melitzane - Salate** Auberginenpüree (enthält Nüsse) mit Knoblauch und Olivenöl	6,50 €
8.	**Griechischer Schafskäse** garniert mit Tomaten, Zwiebeln und Olivenöl	7,50 €
10.	**Dolmadakia** Weinblätter mit Reis gefüllt, dazu Tsatsiki	8,00 €
11.	**„PONTOS“** Verschiedene kalte Vorspeisen! Tsatsiki, Schafskäsesalat, Auberginenpüree (enthält Nüsse), Weinblatt gefüllt, Fischrogensalat, Oliven, Peperoni.	15,00 €

Warme Vorspeisen

14.	**Fetakäse** im Ofen gebacken mit Tomatensauce - Knoblauch-scharf	8,60 €
17.	**Skordato** Fetakäse aus dem Backofen mit Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Peperoni und Olivenöl	8,60 €
21.	**Gegrillte Peperoni** mit Knoblauch, Öl und Essig	6,20 €
22.	**Tiropita** aus Blätterteig mit Schafskäsefüllung und Tsatsiki garniert	7,80 €
23.	**Spanakopita** aus Blätterteig mit Spinatfüllung und Tsatsiki garniert	7,40 €
24.	**Shrimps aus dem Backofen** kleine Garnelen mit Weißwein-Tomatensauce und Knoblauch	10,00 €
26.	**Frische Champignons** mit Kräuterbutter gefüllt	7,10 €

Kleine Köstlichkeiten

32. **Knoblauchbrot** 4,80 €
knusprig gebacken mit
Knoblauch-Kräuterbutter

Suppen Soupes

33. **Hausgemachte Hühnersuppe** 5,40 €
36. **Tomatensuppe mit Sahne** 5,10 €

Salate Salates

38.* **PONTOS-Park** 14,80 €
Grüner Salat mit Mais, Tomaten, Gurken, Zwiebelringen,
Ei, Hähnchenbruststreifen und hausgemachter Sauce

39.* **Salat des Hauses** 14,40 €
Grüner Salat mit Tomaten, Gurken, Käse, Ei,
Kochschinken[2,5,6], Thunfisch, Mais und hausgemachter Sauce

40.* **Griechischer Bauernsalat (Choriatiko)** 13,50 €
Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Oliven, Olivenöl und Feta

41. **Salat Kritis** 13,80 €
Ein traditioneller Salat aus Kreta.
Gerstenzwieback, Schafskäse, kleingeschnittene
Tomatenstückchen, Zwiebeln, Oregano, Olivenöl und Kapern

42. **Krautsalat mit Essig und Öl** 4,40 €

43. **Thunfischsalat** 14,50 €
Grüner Salat mit Tomaten, Gurken, Ei, und hausgemachter Sauce

44. **Kleiner gemischter Salat** 4,90 €

Beilagen

45. **Reis** 4,50 €
46. **Pommes** 4,70 €
48. **Metaxa - oder Champignonsauce** 4,50 €
49. **Frischgemachte Pommes** 4,80 €
50. **Überbackene Kartoffeln** 7,30 €
mit Schfskäse und Sahnesauce
51. **Griechische Bratkartoffeln** 7,50 €
mit Kochschinken[2,5,6], Sahnesauce
und Käse überbacken

2= mit Konservierungsstoffen • 5= mit Stabilisator • 6= mit Antioxidationsmittel

* werden auch als Seniorenteller mit einem Preisnachlass von 2,50€ angeboten.

Schweinefleisch
vom Grill und aus dem Backofen

55.*	**Gyros** fein gewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspieß mit Pommes, Reis, Tsatsiki und Salat	19,80 €
56.	**Suflaki** Zwei Fleischspieße, zart gegrillt mit Pommes, Reis, Tsatsiki und Salat	20,30 €
60.*	**Griechische Schweinefleischröllchen** gefüllt mit Fetakäse und Sauce Bernaise, dazu Pommes, Reis und Salat	23,00 €
64.*	**Schweinelendchen** mit Weißwein-Champignonsauce, dazu Pommes, Reis und Salat	24,00 €
65.*	**Bifteki** mit Fetakäse gefüllt, dazu Pommes, Reis, Tsatsiki und Salat	22,00 €
66.*	**Suzuki** 4 Hackfleischröllchen mit Champignon- oder Metaxasauce mit Pilzen, dazu Pommes, Reis und Salat	20,80 €
72.*	**Gyros mit Metaxasauce (mit Pilzen)** mit Käse überbacken, Pommes und Salat	22,50 €
73.*	**Gyros Hawaii** mit Ananas, Champignons in Weißweinsauce und Käse überbacken, dazu Pommes, Reis und Salat	22,50 €
76.	**Schweinefilets in der Pfanne gebraten** mit Zwiebeln, Paprika, Champignons in Rotweinsauce, Pommes, Reis und Salat	24,90 €
78.	**Gyros in Blätterteig** Metaxasauce mit Pilzen und Käse überbacken, dazu Pommes, Reis und Salat	23,80 €

* werden auch als Seniorenteller mit einem Preisnachlass von 2,50€ angeboten.

alle Änderungen werden extra berechnet.

Verschiedene Grillspezialitäten

Als Beilagen servieren wir Pommes, Reis, Tsatsiki und Salat

79.	**Kos - Teller** Gyros, 1 Suflaki	23,10 €
80.	**PONTOS - Teller** Lassen Sie sich überraschen	24,80 €
82.	**Herkules - Teller** Gyros, 2 Suzuki, 1 Steak	24,80 €
85.	**Dionysos - Teller** Gyros, 1 Suzuki, 1 Leber, 1 Suflaki	23,80 €
88.	**Mykonos - Teller** Gyros, kleines Bifteki mit Käse gefüllt, 2 Schweinefleischröllchen mit Fetakäse gefüllt	24,80 €
90.	**Filet - Teller** 1 Rinderfilet, 1 Hähnchenbrustfilet, 1 Lammfilet mit Champignons in Weißweinsauce (es wird kein Tzatziki serviert)	30,50 €
91.	**Naxos - Teller** Gyros, 2 Suzuki, 1 Suflaki	24,00 €
92.	**Athen - Teller** Gyros, 1 Steak, 1 Lendchen, 1 Suflaki	24,50 €
93.	**Leonidas - Teller** Gyros mit Rinderleber	22,50 €

Spezialitäten aus Hackfleisch

(• Diese Gerichte sind auf Wunsch vegetarisch erhältlich)

95.•	**Mousaka...** das wohl berühmteste Gericht der griechischen Küche! Bei diesem Auflaufgericht werden Auberginen und Kartoffeln mit Hackfleisch und Bechamelsauce zu einem geschmacklichen, kleinen Kunstwerk vereint. Dazu reichen wir Salat	20,50 €
96.•	**Kreta** Auberginen, Zucchini mit Hackfleisch und Gouda überbacken, dazu reichen wir Salat	18,00 €
97.•	**Griechische Reisnudeln** mit Hackfleischsauce und Käse überbacken, dazu reichen wir Salat	16,30 €

alle Änderungen werden extra berechnet.

Geflügel vom Grill und aus dem Backofen

98.	**Hähnchenbrustfilet aus dem Backofen** *Metaxasauce mit Pilzen und Käse überbacken, dazu Pommes, Reis und Salat*	23,80 €
99.*	**Hähnchenbrustfilet vom Grill** *mit Champignonsauce, Pommes, Reis und Salat*	23,00 €
100.*	**Hähnchenbrustfilet vom Grill** *mit Basilikumsauce, dazu Pommes, Reis und Salat*	23,00 €
102.*	**Hähnchenbrustfilet vom Grill** *mit Metaxasauce, dazu Pommes, Reis und Salat*	23,00 €
104.*	**Hähnchenbrustfilet vom Grill** *mit Currysauce und Früchten, dazu Pommes, Reis und Salat*	23,00 €

Rindfleisch vom Grill

110.	**Rinderleber mit gerösteten Zwiebeln** *mit Pommes, Reis, Tsatsiki und Salat*	18,50 €
111.	**Fileto mit Oregano (ca. 250 g)** *dazu überbackene Bratkartoffeln mit Schafskäse und Sahnesauce*	33,10 €
112.	**Rinderfilet in Pfeffersauce (ca. 250 g)** *dazu überbackene Bratkartoffeln mit Schafskäse und Sahnesauce*	33,10 €
113.	**Rinderfilet mit gerösteten Zwiebeln (ca. 250 g)** *dazu überbackene Bratkartoffeln mit Schafskäse und Sahnesauce*	33,10 €

** werden auch als Seniorenteller mit einem Preisnachlass von 2,50€ angeboten.*
alle Änderungen werden extra berechnet.

Lammgerichte
vom Grill

120. Lammkoteletts (mit Knoblauch) **26,50 €**
als Beilagen servieren wir Bauernkartoffeln, grüne Bohnen in Tomatensauce, Tsatsiki und Salat

121. Lammteller (mit Knoblauch) **30,00 €**
3 Lammkoteletts, 1 Lammfilet, 1 Lammhüfte, dazu Bauernkartoffeln,
Reis, Tsatsiki und Salat

125. Lammfilet mit Kräuterbutter **29,30 €**
dazu servieren wir Bauernkartoffeln, Reis und Salat

126. Lammfilet mit Metaxasauce (mit Pilzen) **29,30 €**
dazu reichen wir Bauernkartoffeln, Reis und Salat

127. Lammhüfte mit Knoblauchsauce **28,50 €**
dazu servieren wir Bauernkartoffeln, Reis und Salat

128. Lammfilet in der Pfanne serviert **29,60 €**
mit Paprika, Zwiebeln, frischen Champignons und Weinsauce, dazu Bauerkartoffeln, Reis und Salat

129. Lammhüfte (sehr zart gegrillt) **28,50 €**
in herzhafter Minzesauce, als Beilagen servieren wir Ihnen gegrillte Zucchinisscheiben,
Bauernkartoffeln und Salat

Lamm-Spezialitäten
Lammhinterhaxen aus dem Backofen

130. Lammfleisch mit griechischen Reisnudeln mit Käse überbacken, dazu Salat und Brot **25,00 €**

132. Lammfleisch mit: **25,00 €**
a: dicken Bohnen
b: grünen Bohnen

133. Stifado **25,00 €**
Lammfleisch mit würzigen kleinen Zwiebelchen angemacht, dazu Salat und Brot

alle Änderungen werden extra berechnet.

Spezial-Platten ab 2 Personen

Diese Platten lassen sich auf beliebig viele Personen erweitern

140. Giorgos - Platte — **25,50 € pro Person**
Gyros, 1 Filetstücke, 1 Suflaki, 1 Suzuki, dazu Tsatsiki, überbackene Bratkartoffeln, Reis und Bauernsalat. Dazu wird eine Sauce nach Ihrer Wahl serviert.

141. Ioannis - Platte — **26,50 € pro Person**
Gyros, 1 Lammkotelett, 1 Suflaki, 1 Suzuki, dazu Tsatsiki, überbackene Bratkartoffeln, Reis und Bauernsalat. Dazu wird eine Sauce nach Ihrer Wahl serviert.

142. Filet - Platte — **34,50 € pro Person**
Die Filet - Platte besteht aus einem griechischen Bauernsalat, Schweinefilets, Lammfilets, Rinderfilets und Hähnchenbrustfilets.
Dazu wird eine Sauce nach Ihrer Wahl serviert.
Als Beilage reichen wir Reis und griechische Bauernkartoffeln.

alle Änderungen werden extra berechnet.

Fischgerichte
aus der Pfanne

153. Kalamaris mit Knoblauchsauce — **21,80 €**
kleine Tintenfische mit Kartoffeln, Reis und Salat

154. 1 Forelle — **20,60 €**
in der Pfanne gebraten, mit Kartoffeln, Reis und Salat

155. Lachsfilet — **25,00 €**
mit Kartoffeln, Reis und Salat

158. PONTOS-Park - Fischplatte — **29,80 €**
1 Lachsfilet, 2 Scampis, ½ Forelle, 2 Muscheln, 2 Kalamaris mit Kartoffeln, Reis und Salat

Fischgerichte
vom Grill

159. 6 Scampis — **26,00 €**
mit Knoblauchsauce, dazu Kartoffeln, Reis und Salat

161. Lachsfilet — **25,70 €**
mit Knoblauchsauce, dazu Kartoffeln, Reis und Salat

alle Änderungen werden extra berechnet.

Für unsere kleinen, großen Gäste

164.*	**Hähnchenbrustfilet** mit Pommes und Salat	12,80 €
165.*	**Gyros** mit Pommes und Salat	12,80 €
166.*	**Kinderspieß** mit Pommes und Salat	12,80 €
168.*	**2 Hackfleischröllchen** mit Pommes und Salat	12,80 €
169.*	**Hähnchenschnitzel** mit Pommes und Salat	12,80 €

Desserts

180.	**Gemischtes Eis** mit Sahne	5,60 €
181.	**Akropolis Becher** Eis mit Vanillegeschmack mit Karamelsauce und Sahne	5,80 €
182.	**Pontos Becher** Eis mit Vanillegeschmack mit heißen Kirschen und Sahne	5,80 €
186.	**Eis mit Vanillegeschmack** mit heißer Schokolade	5,80 €
187.	**Joghurt** mit Honig und Nüssen	5,50 €
188.	**Dessert des Hauses** Lassen Sie sich überraschen!	4,00 €

* Gilt nur für Kinder bis einschließlich 12 Jahren.
Für Kinder ab 12 Jahren fällt ein Zuschlag von 1,50 € an.

Apéritif

Prosseco	0,2 l	7,00 €
Sekt	0,2 l	3,80 €

Bier

Veltins Pils vom Faß	0,3 l	3,80 €
	0,4 l	4,40 €
Mythos vom Faß	0,3 l	4,10 €
	0,5 l	5,60 €
Grevensteiner vom Faß	0,3 l	3,90 €
Veltins akoholfrei	Flasche 0,33 l	3,70 €
Vitamalz	Flasche 0,33 l	3,70 €
Erdinger Hefeweizen hell vom Faß	0,5 l	5,30 €
Erdinger Hefeweizen dunkel	0,5 l	5,10 €
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	5,10 €

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola koffeinhaltig [1,2]	0,3 l	3,80 €
	0,4 l	4,70 €
Fanta [1,2]	0,3 l	3,80 €
	0,4 l	4,70 €
Sprite [1,2]	0,3 l	3,80 €
	0,4 l	4,70 €
Coca-Cola Zero [1,2,3]	0,3 l	3,80 €
	0,4 l	4,70 €
Gerolsteiner Mineralwasser	Flasche 0,25 l	2,90 €
still oder mit Kohlensäure	Flasche 0,75 l	7,10 €
Tafelwasser still oder mit Kohlensäure	0,3 l	2,40 €
Schweppes Bitter Lemon [4]	0,2 l	3,10 €
Schweppes Ginger Ale [1]	0,2 l	3,10 €
Schweppes Indian Tonic Water [4]	0,2 l	3,10 €
Apfelschorle	0,3 l	3,70 €
	0,4 l	4,60 €

Säfte

Apfelsaft klar	0,2 l	3,00 €
Bananennektar	0,2 l	3,00 €
Kirschnektar	0,2 l	3,00 €
Traubensaft	0,2 l	3,00 €
Orangensaft	0,2 l	3,00 €

Für Säfte 0,4 l wird 5,00 € berechnet

1= mit Farbstoff • 2= mit Konservierungsstoffen • 3= mit Süßstoff • 4= chininhaltig

Warme Getränke

Espresso	2,70 €
Doppelter Espresso	4,00 €
Griechischer Mokka	3,00 €
Tasse Kaffee	3,00 €
Glas Tee (schwarz, grün, Früchte, Pfefferminz)	3,00 €
Cappuccino	3,50 €
Latte Macchiato	4,00 €
Milchkaffee	3,70 €

Longdrinks

Whisky mit Cola	7,20 €
Barcardi mit Cola	7,20 €
Wodka mit Lemon	7,20 €
Aperol Spritz	6,70 €
Lillet Cranberry	6,50 €

Spirituosen

Sangrita	2 cl	1,40 €
Ouzo auf Eis	2 cl	2,60 €
Ouzo	2 cl	2,20 €
Ouzo	0,7 l	28,10 €
Korn	2 cl	1,70 €
Fernet Branca	2 cl	2,20 €
Jägermeister	2 cl	2,40 €
Metaxa 5 Sterne	2 cl	3,00 €
Metaxa 7 Sterne	2 cl	3,70 €
Metaxa 40 Jahre alt	2 cl	6,60 €
Saurer	2 cl	1,60 €

Liköre

Bananenlikör mit Sahne und Zimt (warm)	3,60 €
Baileys auf Eis	4,60 €

Ausgewählte Weißweine

	0,2l	0,5l
Retsina weiß, geharzt	5,60 €	12,20 €
Weiß trocken Rebsorte: Savatiano	5,60 €	12,20 €
Weiß trocken Rebsorte: Chardonnay	5,60 €	12,20 €
Weiß halbtrocken Rebsorte: Muskat-Savatiano	5,60 €	12,20 €
Weiß halbsüß (Imiglykos) Rebsorte: Muskat-Savatiano	5,60 €	12,20 €
Weiß süß Rebsorte: Muskat	6,20 €	13,50 €

Ausgewählte Rotweine

	0,2l	0,5l
Rot trocken Rebsorte: Cabernet Sauvignon	5,60 €	12,20 €
Rot trocken Rebsorte: Xinomavro (Naoussa)	5,60 €	12,20 €
Rot halbtrocken Rebsorte: Cabernet Sauvignon-Agiorgitiko	5,60 €	12,20 €
Rot halbtrocken (Imiglykos) Rebsorte: Cabernet Sauvignon-Agiorgitiko	5,60 €	12,20 €
Rosé halbtrocken Rebsorte: Syrah-Muskat	5,60 €	12,20 €

Ausgewählte Flaschenweine

Xinomavro Rot trocken	750 ml	23,00 €
Cabernet sauv.-Merlot Rot trocken	750 ml	23,00 €
Agiorgitiko Rot trocken, g.g.A.	750 ml	21,00 €
Cabernet-Agiorgitiko (Imiglykos) Rot halbsüß, g.g.A.	750 ml	20,00 €
Malagousia weiß trocken, g.g.A.	750 ml	22,00 €
Moshofilero Weiß leicht trocken, g.g.A.	750 ml	22,00 €
Savatiano Weiß trocken	750 ml	21,00 €
Muskat-Savatiano (Imiglykos) Weiß halbsüß	750 ml	20,00 €
Syrah Rosé trocken	750 ml	22,00 €
Retsina aus Mesogaia - geharzter Wein	500 ml	14,00 €

Unsere Weine enthalten Sulfite