

# Kalte Vorspeisen

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 1.  | <b>Tsatsiki</b><br>griechische Joghurtspezialität mit Knoblauch und Gurken  | 5,90 €  |
| 2.  | <b>Oliven</b> und Peperoni mit Knoblauchsauce   | 6,00 €  |
| 3.  | <b>Tarama</b> (Fischrogensalat)   | 6,80 €  |
| 5.  | <b>Meze - Teller</b><br>Tsatsiki, Schafskäsesalat und Auberginenpüree (enthält Nüsse)   | 6,60 €  |
| 6.  | <b>Tiro - Salate</b><br>pikanter Schafskäsecremesalat mit Knoblauch, Paprika und Olivenöl   | 6,50 €  |
| 7.  | <b>Melitzane - Salate</b><br>Auberginenpüree (enthält Nüsse) mit Knoblauch und Olivenöl   | 6,50 €  |
| 8.  | <b>Griechischer Schafskäse</b><br>garniert mit Tomaten, Zwiebeln und Olivenöl   | 7,50 €  |
| 10. | <b>Dolmadakia</b><br>Weinblätter mit Reis gefüllt, dazu Tsatsiki  | 8,00 €  |
| 11. | <b>„PONTOS“</b><br>Verschiedene kalte Vorspeisen! Tsatsiki, Schafskäsesalat, Auberginenpüree (enthält Nüsse), Weinblatt gefüllt, Fischrogensalat, Oliven, Peperoni. | 15,00 € |

# Warme Vorspeisen

- |     |  |        |     |   |         |
|-----|--|--------|-----|---|---------|
| 14. | <b>Fetakäse</b><br>im Ofen gebacken mit Tomatensauce - Knoblauch-scharf                              | 8,80 € | 22. | <b>Tiropita</b><br>aus Blätterteig mit Schafskäsefüllung und Tsatsiki garniert  | 7,80 €  |
| 15. | <b>Saganaki</b><br>gebratener Fetakäse in Mehlsauce garniert mit Tomatensalat und Zwiebeln           | 8,50 € | 23. | <b>Spanakopita</b><br>aus Blätterteig mit Spinatfüllung und Tsatsiki garniert   | 7,40 €  |
| 16. | <b>Saganaki</b><br>gebratener Fetakäse, flambiert und mit Zitrone gelöscht                           | 8,50 € | 24. | <b>Shrimps aus dem Backofen</b><br>kleine Garnelen mit Weißwein-Tomatensauce und Knoblauch  | 11,00 € |
| 17. | <b>Skordato</b><br>Fetakäse aus dem Backofen mit Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Peperoni und Olivenöl | 8,80 € | 25. | <b>PONTOS - Spezial-Pikilia</b><br>1 Blätterteig mit Schafskäsefüllung, 1 Blätterteig Spinatfüllung, gebratene Auberginen und Zucchini-scheiben, Tsatsiki | 10,00 € |
| 19. | <b>Dolmadakia</b><br>Weinblätter gefüllt mit Hackfleisch und Reis, dazu unsere hausgemachte Sauce    | 8,50 € | 26. | <b>FrISChe Champignons</b><br>mit Kräuterbutter gefüllt   | 7,10 €  |
| 21. | <b>Gegrillte Peperoni</b><br>mit Knoblauch, Öl und Essig   | 6,30 € | 28. | <b>Pikilia - Teller</b><br>gebratene Zucchini, Auberginen, Spitzpaprika mit Knoblauch und Tomatensauce  | 8,90 €  |

# Kleine Köstlichkeiten

29. **Kleine Sardellen** aus dem Backofen 8,70 €  
in Olivenöl-Knoblauchsauce
30. **Champignons** aus dem Backofen 8,80 €  
gefüllt mit Schafskäse, Knoblauch und  
Kräutern
32. **Knoblauchbrot** 4,80 €  
knusprig gebacken mit  
Knoblauch-Kräuterbutter

## Suppen Soupes

33. **Hausgemachte Hühnersuppe** 5,40 €
36. **Tomatensuppe mit Sahne** 5,10 €
37. **Griechische Hackfleischsuppe** 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<sup>2,5,6</sup>, Thunfisch, Mais und hausgemachter Sauce
- 40.\* **Griechischer Bauernsalat (Choriatiko)** 13,50 €  
Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Oliven, Olivenöl und Feta
41. **Salat Kritís** 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** 4,50 €  
**Champignonsauce**
49. **Frischgemachte Pommes** 4,80 €
50. **Überbackene Kartoffeln** 7,30 €  
mit Schafskäse und Sahnesauce
51. **Griechische Bratkartoffeln** 7,50 €  
mit Kochschinken<sup>2,5,6</sup>, 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.* | <b>Gyros</b><br><i>fein gewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspieß mit Pommes, Reis, Tsatsiki und Salat</i>                  | 20,00 € |
| 56.  | <b>Suflaki</b><br><i>Zwei Fleischspieße, zart gegrillt mit Pommes, Reis, Tsatsiki und Salat</i>                                   | 20,50 € |
| 60.* | <b>Griechische Schweinefleischröllchen</b><br><i>gefüllt mit Fetakäse und Sauce Bernaise, dazu Pommes, Reis und Salat</i>         | 23,00 € |
| 64.* | <b>Schweinelendchen</b><br><i>mit Weißwein-Champignonsauce, dazu Pommes, Reis und Salat</i>                                       | 24,50 € |
| 65.* | <b>Bifteki</b><br><i>mit Fetakäse gefüllt, dazu Pommes, Reis, Tsatsiki und Salat</i>  | 22,50 € |
| 66.* | <b>Suzuki</b><br><i>4 Hackfleischröllchen mit Champignon- oder Metaxasauce mit Pilzen, dazu Pommes, Reis und Salat</i>            | 21,50 € |
| 72.* | <b>Gyros mit Metaxasauce (mit Pilzen)</b><br><i>mit Käse überbacken, Pommes und Salat</i>   | 23,00 € |
| 73.* | <b>Gyros Hawaiï</b><br><i>mit Ananas, Champignons in Weißweinsauce und Käse überbacken, dazu Pommes, Reis und Salat</i>           | 23,00 € |
| 76.  | <b>Schweinefilets in der Pfanne gebraten</b><br><i>mit Zwiebeln, Paprika, Champignons in Rotweinsauce, Pommes, Reis und Salat</i> | 25,00 € |
| 78.  | <b>Gyros in Blätterteig</b><br><i>Metaxasauce mit Pilzen und Käse überbacken, dazu Pommes, Reis und Salat</i>                     | 24,50 € |

\* 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. | <b>Kos - Teller</b><br>Gyros, 1 Suflaki  | 23,40 € |
| 80. | <b>PONTOS - Teller</b><br><i>Lassen Sie sich überraschen</i>   | 25,20 € |
| 82. | <b>Herkules - Teller</b><br>Gyros, 2 Suzuki, 1 Steak   | 25,20 € |
| 85. | <b>Dionysos - Teller</b><br>Gyros, 1 Suzuki, 1 Leber, 1 Suflaki  | 24,20 € |
| 88. | <b>Mykonos - Teller</b><br>Gyros, kleines Bifteki mit Käse gefüllt, 2 Schweinefleischröllchen mit Fetakäse gefüllt                             | 25,20 € |
| 90. | <b>Filet - Teller</b><br>1 Rinderfilet, 1 Hähnchenbrustfilet, 1 Lammfilet mit Champignons in Weißweinsauce<br>(es wird kein Tzatziki serviert) | 31,50 € |
| 91. | <b>Naxos - Teller</b><br>Gyros, 2 Suzuki, 1 Suflaki  | 24,50 € |
| 92. | <b>Athen - Teller</b><br>Gyros, 1 Steak, 1 Lendchen, 1 Suflaki   | 24,80 € |
| 93. | <b>Leonidas - Teller</b><br>Gyros mit Rinderleber  | 22,90 € |

## Spezialitäten aus Hackfleisch

*(• Diese Gerichte sind auf Wunsch vegetarisch erhältlich)*

- |      |   |         |
|------|---|---------|
| 95.° | <b>Mousaka...</b><br><i>das wohl berühmteste Gericht der griechischen Küche!<br/>Bei diesem Auflaufgericht werden Auberginen und Kartoffeln mit Hackfleisch und<br/>Bechamelsauce zu einem geschmacklichen, kleinen Kunstwerk vereint. Dazu reichen wir Salat</i> | 20,50 € |
| 96.° | <b>Kreta</b><br><i>Auberginen, Zucchini mit Hackfleisch und Gouda überbacken, dazu reichen wir Salat</i>  | 18,00 € |
| 97.° | <b>Griechische Reismudeln</b><br><i>mit Hackfleischsauce und Käse überbacken, dazu reichen wir Salat</i>  | 17,00 € |

*alle Änderungen werden extra berechnet.*

# Geflügel

## vom Grill und aus dem Backofen

- |       |   |         |
|-------|---|---------|
| 98.   | <b>Hähnchenbrustfilet aus dem Backofen</b><br>Metaxasauce mit Pilzen und Käse überbacken, dazu Pommes, Reis und Salat | 24,00 € |
| 99.*  | <b>Hähnchenbrustfilet vom Grill</b><br>mit Champignonsauce, Pommes, Reis und Salat                                    | 23,50 € |
| 100.* | <b>Hähnchenbrustfilet vom Grill</b><br>mit Basilikumsauce, dazu Pommes, Reis und Salat                                | 23,50 € |
| 102.* | <b>Hähnchenbrustfilet vom Grill</b><br>mit Metaxasauce, dazu Pommes, Reis und Salat                                   | 23,50 € |
| 104.* | <b>Hähnchenbrustfilet vom Grill</b><br>mit Currysauce und Früchten, dazu Pommes, Reis und Salat                       | 23,50 € |

# Rindfleisch

## vom Grill

- |      |   |         |
|------|---|---------|
| 110. | <b>Rinderleber mit gerösteten Zwiebeln</b><br>mit Pommes, Reis, Tsatsiki und Salat                                      | 18,70 € |
| 111. | <b>Filet mit Oregano (ca. 280 g - 300 g)</b><br>dazu überbackene Bratkartoffeln mit Schafskäse und Sahnesauce           | 34,00 € |
| 112. | <b>Rinderfilet in Pfeffersauce (ca. 250 g)</b><br>dazu überbackene Bratkartoffeln mit Schafskäse und Sahnesauce         | 34,00 € |
| 113. | <b>Rinderfilet mit gerösteten Zwiebeln (ca. 250 g)</b><br>dazu überbackene Bratkartoffeln mit Schafskäse und Sahnesauce | 34,00 € |

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

# Lammgerichte vom Grill

120. **Lammkoteletts** (mit Knoblauch) 27,00 €  
als Beilagen servieren wir Bauernkartoffeln, grüne Bohnen in Tomatensauce, Tsatsiki und Salat
121. **Lammteller** (mit Knoblauch) 32,00 €  
3 Lammkoteletts, 1 Lammfilet, 1 Lammhüfte, dazu Bauernkartoffeln, Reis, Tsatsiki und Salat
125. **Lammfilet mit Kräuterbutter** 30,20 €  
dazu servieren wir Bauernkartoffeln, Reis und Salat
126. **Lammfilet mit Metaxasauce (mit Pilzen)** 30,20 €  
dazu reichen wir Bauernkartoffeln, Reis und Salat
127. **Lammhüfte mit Knoblauchsauce** 29,80 €  
dazu servieren wir Bauernkartoffeln, Reis und Salat
128. **Lammfilet in der Pfanne serviert** 30,60 €  
mit Paprika, Zwiebeln, frischen Champignons und Weinsauce, dazu Bauernkartoffeln, Reis und Salat
129. **Lammhüfte** (sehr zart gegrillt) 29,80 €  
in herzhafter Minzesauce, als Beilagen servieren wir Ihnen gegrillte Zucchini-scheiben, Bauernkartoffeln und Salat

## Lamm-Spezialitäten

### Lammhinterhaxen aus dem Backofen

130. **Lammfleisch** mit griechischen Reismudeln mit Käse überbacken, dazu Salat und Brot 28,00 €
132. **Lammfleisch mit:** 28,00 €  
a: dicken Bohnen  
b: grünen Bohnen
133. **Stifado** 28,00 €  
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** **26,50 €**  
*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** **28,50 €**  
*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** **36,50 €**  
*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. | <b>Kalamaris mit Knoblauchsauce</b><br>kleine Tintenfische mit Kartoffeln, Reis und Salat                                      | 23,20 € |
| 154. | <b>1 Forelle</b><br>in der Pfanne gebraten, mit Kartoffeln, Reis und Salat   | 21,00 € |
| 155. | <b>Lachsfilet</b><br>mit Kartoffeln, Reis und Salat  | 26,00 € |
| 158. | <b>PONTOS-Park - Fischplatte</b><br>1 Lachsfilet, 2 Scampis, ½ Forellè, 2 Muscheln, 2 Kalamaris mit Kartoffeln, Reis und Salat | 32,50 € |

# Fischgerichte vom Grill

- |      |  |         |
|------|--|---------|
| 159. | <b>6 Scampis</b><br>mit Knoblauchsauce, dazu Kartoffeln, Reis und Salat  | 27,00 € |
| 161. | <b>Lachsfilet</b><br>mit Knoblauchsauce, dazu Kartoffeln, Reis und Salat | 26,50 € |

alle Änderungen werden extra berechnet.

# Für unsere kleinen, großen Gäste

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

## Desserts

180. <b>Gemischtes Eis</b> mit Sahne	5,70 €
181. <b>Akropolis Becher</b> Eis mit Vanillegeschmack mit Karamelsauce und Sahne	6,00 €
182. <b>Pontos Becher</b> Eis mit Vanillegeschmack mit heißen Kirschen und Sahne	6,00 €
186. <b>Eis mit Vanillegeschmack</b> mit heißer Schokolade	6,00 €
187. <b>Joghurt</b> mit Honig und Nüssen	5,50 €
188. <b>Dessert des Hauses</b> 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.

<b>Apéritif</b>	Prosecco	0,2 l	7,00 €
	Sekt	0,2 l	3,80 €

<b>Bier</b>	Veltins Pils vom Faß	0,3 l	3,90 €
		0,4 l	4,60 €
	Mythos vom Faß	0,3 l	4,20 €
		0,5 l	5,70 €
	Grevensteiner vom Faß	0,3 l	3,90 €
	Veltins alkoholfrei	Flasche 0,33 l	3,70 €
	Vitamalz	Flasche 0,33 l	3,70 €
	Erdinger Hefeweizen hell vom Faß	0,5 l	5,60 €
	Erdinger Hefeweizen dunkel	0,5 l	5,40 €
	Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	5,40 €

<b>Alkoholfreie Getränke</b>	Coca-Cola koffeinhaltig <sup>1,2</sup>	0,3 l	4,00 €
		0,4 l	4,90 €
	Fanta <sup>1,2</sup>	0,3 l	4,00 €
		0,4 l	4,90 €
	Sprite <sup>1,2</sup>	0,3 l	4,00 €
		0,4 l	4,90 €
	Coca-Cola Zero <sup>1,2,3</sup>	0,3 l	4,00 €
		0,4 l	4,90 €
	Gerolsteiner Mineralwasser	Flasche 0,25 l	2,90 €
	still oder mit Kohlensäure	Flasche 0,75 l	7,20 €
	Tafelwasser still oder mit Kohlensäure	0,3 l	2,40 €
	Schweppes Bitter Lemon <sup>4</sup>	0,2 l	3,30 €
	Schweppes Ginger Ale <sup>1</sup>	0,2 l	3,30 €
	Schweppes Indian Tonic Water <sup>4</sup>	0,2 l	3,30 €
	Apfelschorle	0,3 l	4,00 €
		0,4 l	4,90 €

<b>Säfte</b>	Apfelsaft klar	0,2 l	3,60 €
	Bananennektar	0,2 l	3,60 €
	Kirschnektar	0,2 l	3,60 €
	Traubensaft	0,2 l	3,60 €
	Orangensaft	0,2 l	3,60 €

Für Säfte 0,4 l wird 6,00 € berechnet

<sup>1</sup>= mit Farbstoff ♦ <sup>2</sup>= mit Konservierungsstoffen ♦ <sup>3</sup>= mit Süßstoff ♦ <sup>4</sup>= chininhaltig

<i>Espresso</i>	2,70 €
<i>Doppelter Espresso</i>	4,00 €
<i>Griechischer Mokka</i>	3,00 €
<i>Tasse Kaffee</i>	3,00 €
<i>Glas Tee</i> (schwarz, grün, Früchte, Pfefferminz)	3,00 €
<i>Cappuccino</i>	3,60 €
<i>Latte Macchiato</i>	4,00 €
<i>Milchkaffee</i>	3,70 €

## Warme Getränke

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

## Longdrinks

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

## Spirituosen

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

## Liköre

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

## Ausgewählte Weißweine

## Ausgewählte Rotweine

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

<b>Xinomavro</b> Rot trocken	750 ml	23,00 €
<b>Cabernet sauv.-Merlot</b> Rot trocken	750 ml	23,00 €
<b>Agiorgitiko</b> Rot trocken, g.g.A.	750 ml	21,00 €
<b>Cabernet-Agiorgitiko (Imiglykos)</b> Rot halbsüß, g.g.A.	750 ml	20,00 €

## Ausgewählte Flaschenweine

<b>Malagousia</b> weiß trocken, g.g.A.	750 ml	22,00 €
<b>Moshofilero</b> Weiß leicht trocken, g.g.A.	750 ml	22,00 €
<b>Savatiano</b> Weiß trocken	750 ml	21,00 €
<b>Muskat-Savatiano (Imiglykos)</b> Weiß halbsüß	750 ml	20,00 €
<b>Syrah</b> Rosé trocken	750 ml	22,00 €
<b>Retsína</b> aus Mesogaia - geharzter Wein	500 ml	14,00 €

Unsere Weine enthalten Sulfite