



Suppen

Tomatencremesuppe	6,90 €
Hühnersuppe	6,90 €
Bohnensuppe ^L	6,90 €
Gulaschsuppe	6,90 €

Käse-Kreationen

Schafskäse Natur (kalt) ^{DL1} verfeinert mit Oregano, Rosmarin und Olivenöl	6,50 €
Feta Saganaki ^{ADB} Goldbrauner, knusprig gebackener Schafskäse, abgeschmeckt mit Balsamico-Glace	6,50 €
Feta gegrillt ^{ADB} Gebackener Schafskäse aus dem Backofen mit Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch	7,50 €
Käsekroketten ^{DB} Gebackene Käsekroketten	6,50 €
Tiropitakia ^{ADB} Griechischer Blätterteig gefüllt mit Schafskäse, knusprig und cremig	6,50 €
Scampi Saganaki ^{DJ} Kleine Scampinis in feiner Tomatensauce, abgeschmeckt mit Schafskäse und frischen Kräutern	9,90 €

Cremés mit Weißbrot

Zatziki ^{DL1} 5,50 €

Original griechischer Joghurt verfeinert mit fein geraspelten Gurken, verschiedenen Kräutern und Knoblauch

Zatziki ohne Knoblauch ^{DL1} 5,50 €

Original griechischer Joghurt verfeinert mit fein geraspelten Gurken, verschiedenen Kräutern

Taramas ^{2CL1} 5,50 €

Fischroggencreme aus Kabeljaueiern

Tirosalata ^{DL1} 5,50 €

Frisch geriebener Schafskäse mit frischem Paprika, pikant gewürzt

Chtipiti ^{DL1} 5,50 €

Frisch geriebener Schafskäse, pikant gewürzt

Brotspezialitäten

Knoblauchbrot ^{AD} 5,50 €

Weißbrotscheiben mit hausgemachter Knoblauchbutter, knusprig und goldbraun gegrillt

Knoblauchbrot „Jorgos“ ^{AD} 5,90 €

Weißbrotscheiben mit Schafskäsecrémé, knusprig und goldbraun gegrillt

Bruschetta ^A 6,50 €

Weißbrotscheiben, verfeinert mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum

Bruschetta „Jorgos“ ^{AL1} 6,50 €

Weißbrotscheiben mit pürierter Olivenpaste

Pitabrot ^{AD} 5,20 €

Gegrilltes Pitabrot, verfeinert mit Oregano und Olivenöl, serviert mit Zatziki

A = Gluten; B = Ei; C = Fisch; D = Milch; E = Senf; F = Schalenfrüchte; G = Erdnüsse; H = Schwefel; I = Sesamsamen;
J = Weichtiere; K = Krebstiere; L = Lupinen; N = Sellerie; 1 = allergen; 2 = Farbstoff; 3 = koffeinhaltig; 4 = chininhaltig





Orektika

Dolmades ^{A B D}	7,50 €
Gefüllte Weinblätter mit Hackfleisch und Reis in einer zarten Butter-Zitronensauce	
Pepperoni-Spieß	6,50 €
mit Knoblauchsauce verfeinert	
Zucchini-Frikadellen ^{A D B}	7,50 €
Frikadellen aus geriebenen Zucchini, serviert mit Zatziki	
Zucchini & Auberginen ^{A D B}	7,50 €
in Mehl geschwenkt, knusprig gebacken, verfeinert mit Knoblauch	
Spanakopitakia ^{A B}	6,50 €
Blätterteig mit Spinat gefüllt	
Paprika Florinis ^{A D B}	7,90 €
Mit Tirosalata (Schafskäse-Salat) gefüllte Paprika mit feiner Tomatensauce aus dem Backofen	
Auberginen „Jorgos“ ^{A D}	8,50 €
Gegrillte Auberginen, gefüllt mit Schafskäse mit feiner Tomatencreme	
Oktopussalat ^{J N}	10,90 €
Zartes Fleisch von Mittelmeerkraken, verfeinert mit Olivenöl, Paprika und frischen Kräutern	
Pepperoni & Oliven ^{L 1}	6,50 €
mit schwarzen Kalamata Oliven	

Variation "Jorgos"

Eine Variation aus unseren kalten & warmen Vorspeisen

für 1 Person	13,90 €	für 3 Personen	30,90 €
für 2 Personen	21,90 €	für 4 Personen	37,90 €

Salate

Beilagensalat der Saison ^{EL 1}	4,90 €
Griechischer Bauernsalat ^{DL 1} Mit Tomaten, Gurken, Oliven, Paprika, Zwiebeln und Schafskäse natur	11,90 €
Gemischter grüner Salat ^{EL 1} Mix aus frischen Blattsalaten, dazu Tomaten, Gurken, Oliven und Pepperoni	8,50 €
Gemischter Salat mit Hühnerbruststreifen ^{EL 1} Mix aus frischen Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Oliven und Pepperoni getoppt mit gegrillten Hühnerbruststreifen	13,90 €
Thunfisch Salat ^{BCL 1} Mix aus frischen Blattsalaten mit Thunfisch, Ei, Oliven und Pepperoni	13,90 €
Scampi Salat ^{CEL 1} Mix aus frischen Blattsalaten mit gegrillten Scampi	16,90 €
Salat mit Käsekroketten ^{ABDEL 1} Mix aus frischen Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Oliven und Pepperoni, getoppt mit Käsekroketten	13,90 €
Salat mit Zucchinifrikadellen ^{ABDE L 1} Mix aus frischen Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Oliven und Pepperoni, getoppt mit Zucchinifrikadellen	13,90 €
Salat mit Saganaki ^{DBAEL 1} Mix aus frischen Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Oliven und Pepperoni, getoppt mit goldbraun gebackenem Schafskäse (paniert)	13,90 €

Alle Salate wahlweise mit Balsamico, Olivenöl & Essig,
Honey & Mustard Vinaigrette oder Joghurt-Dressing





Vegetarisches

Spinatreis ^{A D}	8,90 €
mit Olivenöl, serviert mit Fetakäse und einer Scheibe Knoblauchbrot	
Okraschoten ^{A D L}	8,90 €
gekocht in feiner Tomatensauce, serviert mit Fetakäse und einer Scheibe Knoblauchbrot	
Riesenbohnen hausgemacht ^{A D L}	8,90 €
gekocht in feiner Tomatensauce, serviert mit Fetakäse und einer Scheibe Knoblauchbrot	
Grüne Bohnen hausgemacht ^{A D L}	8,90 €
gekocht in feiner Tomatensauce, serviert mit Fetakäse und einer Scheibe Knoblauchbrot	
Stifado vegetarisch ^{A D}	8,90 €
gekochte Babyzwiebeln in feiner Tomatensauce, serviert mit Fetakäse und einer Scheibe Knoblauchbrot	
Auberginen ^{A D}	8,90 €
in feiner Tomatensauce, serviert mit Fetakäse und einer Scheibe Knoblauchbrot	
Tourlou ^{A D}	8,90 €
Gemüse gekocht in feiner Tomatensauce, mit einer Variation verschiedener Gewürze verfeinert, serviert mit Fetakäse und einer Scheibe Knoblauchbrot	
Gemista ^{A D}	8,90 €
Paprika gefüllt mit Reis, serviert mit Fetakäse und einer Scheibe Knoblauchbrot	
Spaghetti Napoli ^{A D}	8,40 €
in feiner Tomatensauce und Käse überbacken	
Kritharaki Napoli ^{A D}	8,40 €
Reisnudeln mit Tomatensauce und Käse überbacken	
Vegetarischer Burger ^{A D B}	12,90 €
Zucchini Puffer (statt Rindfleisch) mit Tatzikisauce, knackigem Salat und Paprika	

Mittelmeer hautnah

„Jorgos“ Sensation ^{J D}	16,90 €
Calamari im Ganzen, gefüllt mit Gyros in feiner Metaxasauce	
Seehechtfilet ^{A C}	16,90 €
Seehechtfilet saftig gegrillt mit feiner Zitronen-Note, abgeschmeckt mit Olivenöl	
Dorade-Royal-Filet ^{A C}	19,90 €
Saftiges Filet der Dorade nach mediterraner Art	
Baby Calamari ^{J A}	16,90 €
Fein gewürzte Baby-Tintenfische vom Grill	
Calamari ^{A J}	14,90 €
Fein gewürzte Tintenfischtube, in Mehl geschwenkt, goldbraun gebraten	
Oktopus Pulpo ^J	18,90 €
Saftig gegrillt, verfeinert mit Olivenöl & Zitrone	
Gavros ^{A C}	12,90 €
Kleine Sardinen knusprig gebacken, abgeschmeckt mit Olivenöl & Limette	
Riesengarnelen (6 Stück Nr. 2) ^{A J}	23,90 €
Gegrillte Riesengarnelen, abgeschmeckt mit Olivenöl-Zitronenaroma	
Fischplatte „Jorgos“ ^{A C J}	20,90 €
Seehechtfilet, Calamari, Gavros und Riesengarnelen	

Alle Mittelmeer-Gerichte servieren wir mit Tomatenreis ^A und einem Beilagensalat ^E.





Klassiker

Bauernspieß ^{A D}	16,90 €
Schweinefleisch am Spieß gegrillt mit Schafskäse, serviert mit Tomatenreis und Zatziki	
Gyros ^{A D}	13,90 €
Feingewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspieß, serviert mit Tomatenreis und Zatziki	
Gyros in Metaxasauce ^{A D}	15,90 €
Knuspriges Gyros mit Metaxasauce und Käse überbacken, serviert mit Kartoffelchips	
Chili con Gyros ^{A D L}	15,90 €
Gyros mit Mais, Kidney Bohnen und Paprika, scharf gewürzt, serviert mit Kartoffelchips	
Suvlaki ^{A D}	14,90 €
Zwei Spieße mit magerem, mariniertem Schweinefleisch, serviert mit Tomatenreis und Zatziki	
Suvlaki in Metaxasauce ^{A D}	15,90 €
Saftige Schweinefleischspieße, serviert mit feiner Metaxasauce und Kartoffelchips	
Rinderleber ^{A D}	13,90 €
Zarte Leber vom Rind mit karamellisierten Röstzwiebeln, serviert mit Tomatenreis und Zatziki	
Alle Klassiker servieren wir mit einem Beilagensalat. ^E	



Lammhaxen

Zarte Lammhaxe aus dem Backofen, übergossen mit Tomatensauce.
Dazu servieren wir einen Beilagensalat. ^E

Lammhaxe mit Okraschoten ^L	17,50 €
Lammhaxe mit Grünen Bohnen ^L	17,50 €
Lammhaxe mit Riesenbohnen ^L	17,50 €
Lammhaxe mit Babyzwiebeln	17,50 €
Lammhaxe mit Auberginen	17,50 €
Lammhaxe mit Turlou (Gemüse)	17,50 €
Lammhaxe mit Spaghetti ^A	17,50 €
Lammhaxe mit Kritharaki (Reisnudeln) ^A	17,50 €



Variationen

Gyros & Suvlaki Der Klassiker. Saftiges Gyros und Suvlaki	14,90 €
Gyros & Calamari ^J Eine Kombination aus Fisch und Fleisch	14,90 €
Suvlaki & Calamari ^J Eine Kombination aus Fisch und Fleisch	14,90 €
Gyros, Suvlaki & Calamari ^J Alles in Einem? Warum nicht?	16,90 €
Gyros & Baby Calamari ^J Saftiges Gyros kombiniert mit Baby Calamari	17,50 €
Variation „Jorgos“ Saftiges Gyros, Suvlaki und Rinderleber	16,90 €

Alle Variationen servieren wir mit Tomatenreis ^A, Zatziki ^D und einem Beilagensalat. ^E

A = Gluten; B = Ei; C = Fisch; D = Milch; E = Senf; F = Schalenfrüchte; G = Erbsen; H = Schwefel; I = Sesamsamen;
J = Weichtiere; K = Krebstiere; L = Lupinen; N = Sellerie; 1 = Sellerie; 1 = Sellerie; 2 = Farbstoff; 3 = Farbstoff; 3 = koffeinhaltig; 4 = chininhaltig





Jorgos Specials

Bifteki Gemisto ^{A D}	14,90 €
Gegrilltes Bifteki aus Hackfleisch, gefüllt mit Käse, Paprika und Tomaten, serviert mit Tomatenreis und Zatziki	
Schnitzel „Wiener Art“ ^{B D}	11,90 €
Schnitzel aus Schweinefleisch, serviert mit Pommes	
Schnitzel „Wiener Art“ mit Metaxasauce ^{B D}	14,50 €
Schnitzel aus Schweinefleisch, serviert mit Pommes	
Cordon Bleu mit Metaxasauce ^{B D}	14,90 €
Gefülltes Schnitzel aus Schweinefleisch, serviert mit Pommes	
Hähnchenbrustfilet vom Grill ^{B D}	13,90 €
mit Tomatenreis und Zatziki	
Hähnchenbrustfilet mit Schafskäse ^{B D}	15,90 €
Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Schafskäse-Sauce, serviert mit Kartoffelchips	
Alle Gerichte servieren wir mit einem Beilagensalat. ^E	
Spaghetti Athen ^{B D}	10,90 €
mit Hackfleisch und Käse überbacken	
Kritharaki Athen ^{B D}	10,90 €
Reisnudeln mit Hackfleisch und Käse überbacken	

GREEK BURGER 180g Rindfleisch serviert mit Kartoffelchips

Jorgos Burger ^D 12,90 €
Sauce Zatziki – Gurke, Tomaten, Zwiebeln, Blattsalat

Classic Cheeseburger ^{D E} 12,90 €
Sauce Homemade – Gurke, Tomaten, Blattsalat,
Schmelzkäse

Onasis Burger ^D 13,90 €
Sauce Mango-Curry – Tomaten, Röstzwiebeln,
Radicchio und Rucola

Aphrodite Burger ^{D E} 13,90 €
Sauce Honey-Mustard – Gurken, Paprika, Blattsalat,
Schmelzkäse

Alexander Burger ^D 13,90 €
Sauce Schafskäse – Gurken, Tomaten, Zwiebeln,
Blattsalat, Fetakäse

Sokrates Burger ^D 13,90 €
Sauce Chili *HOT* – Gurken, Jalapenos, Blattsalat,
Schmelzkäse

Platon Burger ^D 13,90 €
Sauce Curry – Ananas, Tomaten, Blattsalat, Schmelzkäse

Sparta Burger 13,90 €
Sauce BBQ – Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Blattsalat

Melodie Burger ^{D E} 12,90 €
Sauce Homemade – Gurken, Tomaten, Zwiebeln,
Rucola, Schmelzkäse

Alle Burger auch als kleine Portion
mit 100g Rindfleisch 8,90 €



Akropolis Burger *360g* ^{D E} 16,90 €
Sauce Homemade // 360g Rindfleisch //
Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Blattsalat, Schmelzkäse



Vegetarischer Burger ^{D B} 12,90 €
Zucchini Puffer (statt Rindfleisch) mit Zatzikisauce,
knackigem Salat und Paprika



Alle Burgerbrötchen
sind glutenhaltig.
B = Ei; D = Milch; E = Senf

Die "kleine Karte"

Unsere Kinder- und Seniorenteller

Gyros	8,90 €
Gyros in Metaxasauce ^{A D}	11,90 €
Calamari ^J	8,90 €
Suvlaki	8,90 €
Suvlaki mit Metaxasauce ^D	11,90 €
Baby Calamari ^{A J}	10,90 €
Schnitzel ^{A B}	8,50 €
Alle Burger (100g Rindfleisch) ausgenommen 360g Akropolis Burger (Kennzeichnungen siehe Burger-Seite)	8,90 €
Chicken Wings ^{A B D}	8,90 €

Alle „kleinen Gerichte“ werden mit Pommes ^A serviert.

Spaghetti Napoli ^{A D} in feiner Tomatensauce und Käse überbacken	6,90 €
Kritharaki Napoli ^{A D} Reisnudeln mit Tomatensauce und Käse überbacken	6,90 €
Spaghetti Athen ^{B D} mit Hackfleisch und Käse überbacken	7,90 €
Kritharaki Athen ^{B D} Reisnudeln mit Hackfleisch und Käse überbacken	7,90 €



Desserts

Galaktobureko ^{A D}	6,50 €
Joghurt mit Honig und Walnüssen ^{D F}	6,50 €
Joghurt mit Amarena Kirschen ^D	6,50 €
Vanilleeis mit Amarena Kirschen ^D	6,50 €
Vanilleeis mit Schokosauce ^D	5,90 €
Sokolatina ^D Dessert aus 3 Schokoladenschichten mit Vanilleeis und Sahne	7,50 €
Oreo-Mini-Kuchen ^D Dessert aus Oreo Cookies mit Vanilleeis und Sahne	7,50 €
Dessert Variation ^D	14,90 €

Kaffee und mehr

Mokka ³	2,90 €
Espresso ³	2,30 €
Doppelter Espresso ³	3,20 €
Espresso Macchiato ^{D 3}	3,20 €
Tasse Kaffee ³	2,50 €
Cappuccino ^{D 3}	2,80 €
Milchkaffee ^{D 3}	3,50 €
Latte Macchiato ^{D 3}	3,60 €
Tasse Tee	2,30 €
Eiskaffee ^{D 3}	4,90 €
Frappe ³	4,50 €
Frappe mit Vanilleeis ^{D 3}	5,50 €



Getränke

Säfte und Saftschorlen

Traube	Alle Sorten		
Kirsche			
Maracuja	Saft	0,3l	3,90 €
Mango			
Orange	Saftschorle	0,3l	3,20 €
Apfel			
Johannisbeere			

Mineralwasser

Mineralwasser Zagori spritzig	0,25l	2,90 €
Mineralwasser Zagori spritzig	0,75l	5,30 €
Mineralwasser Zagori still	0,5l	3,10 €
Mineralwasser Zagori still	1,0l	5,90 €

Limo und Cola

Orangenlimonade ²			
Zitronenlimonade			
Cola Mix ^{2,3}			
Cola ^{2,3}			
Cola light ^{2,3}			
Alle Sorten	0,3l	3,20 €	

Prickelndes mit Alkohol

HUGO	5,90 €
Prosecco & Holundersirup	
HUGO „blue“	6,90 €
Hugo mit Blue Curacao	
Aperol Spritz	5,90 €
Der Klassiker aus Prosecco & Aperol	
Glas Sekt 0,1l	3,10 €

Offene Weine

weiß

Chardonnay/Rhoditis	trocken, erfrischende Säure	0,2l	5,90 €
Imiglikos	lieblich	0,2l	5,60 €
Samos	Likörwein	0,2l	5,90 €
Retsina	geharzter Traditionswein	0,2l	5,60 €
Weißweinschorle	süß oder sauer	0,3l	5,10 €

rot

Alpha	trocken, aromareich	0,2l	5,90 €
Imiglikos	lieblich	0,2l	5,60 €
Mavrodaphne	Likörwein	0,2l	6,50 €
Rotweinschorle	süß oder sauer	0,3l	5,10 €

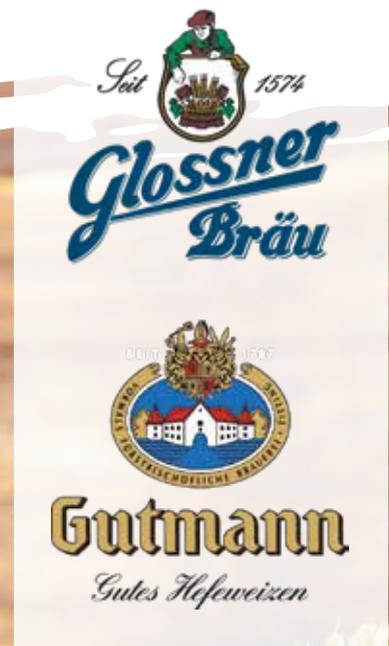
rosé

Amyntheon	trocken, fruchtig, wenig Säure	0,2l	5,90 €
Imiglikos	lieblich	0,2l	5,60 €
Roséweinschorle	süß oder sauer	0,3l	5,10 €



Biere

Glossner hell (vom Fass) ^A	0,5l	3,30 €
Glossner Dunkles Bier ^A	0,5l	3,30 €
Glossner Radler ^A	0,5l	3,30 €
Glossner Alkoholfreies Radler ^A	0,5l	3,30 €
Glossner Dunkles Radler ^A	0,5l	3,30 €
Glossner Alkoholfreies Bier ^A	0,5l	3,30 €
Glossner Pils ^A	0,5l	3,30 €
Glossner Hefeweizen (vom Fass) ^A	0,5l	3,50 €
Gutmann Leichtes Weizen ^A	0,5l	3,50 €
Gutmann Alkoholfreies Weizen ^A	0,5l	3,50 €
Gutmann Dunkles Weizen ^A	0,5l	3,50 €
Cola-Weizen, „Russ´n“ ^{2 3 A}	0,5l	3,50 €



Spirituosen

Metaxa Grande Reserve	40%	2cl	5,90 €
Metaxa 7*	40%	2cl	3,20 €
Ouzo	40%	2cl	2,60 €
Tsipuro	42%	2cl	3,20€
Wodka	40%	2cl	2,90 €
Williams Birne	38%	2cl	2,90 €
Ramazotti	30%	4cl	4,50 €
Jägermeister	35%	2cl	3,10 €
Baileys ^D	17%	4cl	4,10 €
Wodka-Lemon			5,50 €
Asbach-Cola ³			5,50 €
Jacky-Cola ³			5,50 €



Es gibt was zu Feiern!

Wir haben
die Location!



Hochzeit, Geburtstag, Jubiläum, Firmenfeier, Event oder Party – in unserm großen Festsaal kann Ihre Party steigen:

Bis zu 200 Sitzplätze – geräumige Bühne – über 50 Parkplätze – mit und ohne Catering

Unsere köstlichen griechischen Gerichte bereiten wir selbstverständlich selbst für Sie zu. Für andere kulinarische Spezialitäten haben wir erfahrene Kollegen an der Hand. Oder Sie beauftragen Ihren Lieblings-Caterer selbst.

Auf Wunsch kümmern wir uns um Ihre Wunsch-Dekoration, ordern Ihr Kuchenbuffet und sind bei der Ausgestaltung behilflich. Bei schönem Wetter beziehen wir gerne unseren großzügigen Außenbereich für Ihre Feierlichkeit mit ein. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage und sind gespannt auf Ihre Party-Ideen!