

Aperitifs

Martini Bianco ^L	4 cl
Ouzo Cocktail	4 cl
Baileys auf Eis ⁹	4 cl
Campari Orange	4 cl
Aperol Spritz ^{1,2,8}	0,2 l
Hugo ^L	0,2 l

Biere

Kronen Pils	0,3 l	0,5 l
Radler		
Alster		
Schlösser Alt ^A		
Krefelder ^{A,1,3,9}		
Hövels Original ^A		
Büble Edelweissbier		
Büble Edelweissbier Alkoholfrei		
Clausthaler extra herb ^A	0,33 l	
Clausthaler Radler ^A	0,33 l	

Alkoholfreie Getränke

Pepsi ^{1,3,9}	0,33 l	0,5 l
Pepsi Light ^{1,3,9}		
Pepsi Max ^{1,7,9}		
Mirinda ^{1,3}		
7up ¹		
Selters Mineralwasser Classic Naturell	0,25 l	0,75 l
Bitter Lemon ⁹	0,2 l	
Ginger Ale ¹	0,2 l	
Tonic Water ⁹	0,2 l	
ai:tea Bio Eistee	0,33 l	
Lemon, White Peach, Pomegranate, Black Berry		

Braumeisters Kraftmalz	0,33 l
Red Bull ^{1,4,5,9}	0,25 l

Orangensaft	0,4 l
Apfelsaft	0,4 l
Maracuja	0,4 l
Johannisbeere	0,4 l
Cranberry	0,4 l
Alle Säfte als Schorle	0,4 l

Hausgemachte Limonade	
Zitrone	0,4 l
Himbeere-Granatapfel	0,4 l

Champagne & Co

Haussekt	0,1 l	0,2 l	0,75 l
Prosecco			
Monopole Heidsieck & Co			

Wein

Weitere Weine finden Sie auf unsere separate Weinkarte

Weißwein	0,2 l	0,5 l
Weißwein trocken ^L		
Weißwein lieblich ^L		
Weißweinschorle ^L		
Samos Likörwein ^L		
Retsína Malamatina		
Retsina Kechribári		

Roséwein

Roséwein trocken ^L	
Roséwein lieblich ^L	

Rotwein

Rotwein trocken ^L	
Rotwein lieblich ^L	
Mavrodaphne	

Ouzo

Ouzo Plomari	0,2 cl
Ouzo Pilavas	0,2 cl
Ouzo 12 Gold	0,2 cl
Ouzo Mastiha	0,2 cl
Ouzo Mastiha Cherry	0,2 cl
Ouzo blau	0,2 cl
Ouzo Pilavas Banane ²	0,2 cl
Tsipouro	0,2 cl

Cognac, Whiskey & Co

Metaxa 5 Sterne	2 cl
Metaxa 7 Sterne	2 cl
Metaxa Grand Fine	2 cl
Ramazzotti ¹	2 cl
Jägermeister	2 cl
Genever	2 cl
Fernet ¹	2 cl
Wodka	4 cl
Whisky Bourbon/Scotch ¹	4 cl

Lonchdrinks

Wodka Lemon ⁹	4 cl
Whisky Cola	4 cl
Gin Tonic	4 cl

Wärme Getränke

Café Crema ⁹	
Espresso ⁹	
Doppelter Espresso ⁹	
Espresso Macchiato ^{9,G}	
Doppelter Espresso Macchiato ^{9,G}	
Cappuccino ^{9,G}	
Milchkaffee ^{9,G}	
Latte Macchiato ^{9,G}	
Trinkschokolade ^{9,G}	
Griechischer Mokka	
Doppelter griechischer Mokka	

Tee

Loser Blatt – Tee im Pyramidenbeutel pro Portion

Darjeeling
Grüner Tee
Pfefferminze
Rooibos Vanille
Waldbeere
Moringa Kräutertee Grantapfel

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker
5 mit Phosphat | 6 geschwärzt | 7 mit Süßungsmittel | 8 chininhaltig | 9 koffeinhaltig

Allergene: A Glutenhaltiges Getreide | B Krebstiere | C Eier | D Fisch | E Erdnüsse | F Sojabohnen | G Milch | H Schalenfrüchte
I Sellerie | J Senf | K Sesamsamen | L Schwefeldioxid & Sulfite | M Lupinen | N Weichtiere

 vegetarische Gerichte

Filia

RESTAURANT • CAFE • BAR

Mezédés

„Wir leben nicht,
um zu essen,
wir essen, um zu leben“
Sokrates

Die griechische Art zu Essen!
Als Mezé bezeichnet man kleine Gerichte, die man als
Vorspeise oder als Bestandteil eines Menüs genießen kann.

Kyjos Mezés - Kalt

- Tzatziki** ^G
griechischer Sahnejoghurt mit Gurken & Knoblauch
- Taramás** ^{1,2,G,D}
Fischrogencreme mit frischer Zitrone verfeinert
- Melitzanosaláta**
gestampfte Auberginen, aus dem Ofen, mit Knoblauch, Paprika und frischen Kräutern
- Chtipiti** ^G
Fetakäse creme, leicht scharf
- Chtapódi Saláta** ^{D,3}
Octopus mariniert mit Olivenöl-Balsamico Dressing mit frischem Marktsalat
- Eliés Kalamátas** ^{2,6}
griechische Oliven aus der Region Kalamata, mariniert auf Blattsalat
- Piperiés** ^{2,4}
eingelegte Peperoni, leicht scharf auf Blattsalat
- Mezé Teller Kalt** ^{G,1,2,4,6,D}
eine Kombination aus kalten Vorspeisen
- Pantzaria**
frische rote Beete mit Olivenöl Balsamico Dressing und Joghurt dip

Zestós Mezés - warm

- Dolmadákia** ^{A,G}
hausgemachte Weinblätter gefüllt mit Reis, dazu Tzatziki
- Piperiés Tiganités** ^{A,G,1}
Peperoni gebraten, mit Olivenöl-Balsamico verfeinert mit Tzatziki
- Kolokithákia** ^{A,G}
gebratene Zucchini-scheiben in Mehlpanade, mit Tzatziki
- Melitzánés Tiganités** ^{A,G}
gebratene Auberginenscheiben in Mehlpanade, mit Tzatziki
- Manitária** ^{2,G}
frische Champignons in Tomaten-Knoblauchsauce & Käse aus dem Ofen
- Pita Veggies** ^{A,G,C}
frischer Marktsalat mit Pita Brot & Tzatziki
- Mezé Teller** ^{2,6,G,CA}
eine Kombination aus kalten Vorspeisen & gebratenem Gemüse
- Kolokithokeftédes** ^{A,G}
gebratene Zucchini-puffer mit Tzatziki
- Chtapódi Sháras** ^{D,3}
Octopus gegrillt auf Fava Santorinis (Linsenpüree von Santorini)

Féta Käse

FÉTA IST EIN WEISSER KÄSE
AUS SCHAFS- & ZIEGENMILCH
Das Wort „Feta“ bedeutet „Scheibe“. Er wird in Salzlake
gereift & darf nur in Griechenland hergestellt werden.

- Féta** ^G
mit Olivenöl & Oregano verfeinert auf Salatgarnitur
- Féta Méli** ^{A,G}
in Filoteig gebraten, mit Waldhonig & Sesam garniert
- Féta Filía** ^G
Féta mit Gouda, Tomaten, scharfer Peperoni & Oregano, gebacken
- Feta Saganaki** ^{C,G,A}
panierter Féta Käse gebraten, mit hausgemachter Zwiebelmarmelade mit Salatgarnitur
- Féta Fournou** ^G
mit Tomaten aus dem Ofen
- Haloúmi** ^G
halbfester Käse aus Zypern vom Grill mit Salatgarnitur
- Manouri Käse** ^G
griechischer Frischkäse vom Grill, mit Waldhonig & Walnüsse mit Salatgarnitur
- Tiropitákia** ^{A,G}
Blätterteigtaschen gefüllt mit Féta Käse

Pasta

- Penne Filia** ^G
mit Hähnchenbruststreifen in Sahnesauce
- Penne Filia vegetarisch** ^G
mit Champignonsahnesauce

Fournos-Katsaróla

OFEN - TOPF
Unsere Fournos-Katsaróla Gerichte werden mit Kefalotyri Käse serviert. Kefalotyri ist ein griechischer Hartkäse, stammt ursprünglich von der Insel Kefalonia & wird aus Schafs- & Ziegenmilch hergestellt.

- Arní Juwétzi** ^{2,1,G,A,4}
zarte Lammhaxe mit Kritharaki in Tomatensauce & Kefalotyri Käse (griechischer Hartkäse)
- Chirino Juwétzi** ^{G,2,A}
geschmortes Schweinefleisch, mit Kritharaki in Tomatensauce mit Kefalotiri aus dem Ofen
- Pastizio** ^{A,G,2,C}
MISKO Makaronia, mit reinem Rinderhackfleisch, in Tomatensauce, Bechamelsauce
- Moussakas** ^{A,G,2,C}
Auberginen- Kartoffelauflauf, mit reinem Rindfleisch in Tomatensauce, Bechamelsauce

Kreatiká

FLEISCHGERICHTE

Chirino - Vom Schwein

- Riganáto**
Schweinefilet in Oregano-Butter gebraten, dazu Rosmarinkartoffeln
- Souvlákia** ^A
3 Schweinefleischspieße, mit Pita Brot & Pommes
- Stekákia** ^{2,4,G}
Schweinesteaks mit Metaxasahnesauce & Käse aus dem Ofen, dazu Pommes
- Psaronefri**
Schweinefilet mit Metaxasauce, Champignonsauce oder Sauce Hollandaise & Pommes
- Psaronefri Metáxa** ^{2,4,G}
Schweinefilet mit Metaxasahnesauce & Käse aus dem Ofen, dazu Pommes
- Gyros**
- Gyros Teller** ^{A,G}
mit Pommes, Pita & Tzatziki
- Gyros Filia** ^G
serviert in der Pfanne mit frischem Gemüse in Sahnesauce, dazu Pommes
- Gyros Juwétzi** ^{G,2,A}
mit Kritharaki (Langkornnudeln) in Tomatensauce & Käse überbacken
- Gyros überbacken** ^{G,2,4}
mit Metaxasahnesauce & Käse überbacken, dazu Pommes

Mosharisia - Vom Rind

- Biftéki Gemistó** ^{G,A,C}
Biftéki aus reinem Rindfleisch, gefüllt mit Fétakäse & Tomaten, dazu Pommes
- Biftekákia me Sáltsa** ^{A,2,C}
Hacksteaks aus reinem Rindfleisch mit Tomatensauce, dazu Reis
- Biftekákia Fournou** ^{G,A,2}
Hacksteaks aus reinem Rindfleisch mit Metaxasahnesauce & Käse überbacken, dazu Pommes
- Arni - Vom Lamm**
- Filéto Arni** ^G
Lammfilet vom Grill mit Pfeffersauce & Rosmarinkartoffeln
- Filéto Arni Filia** ^G
Lammfilet mit Auberginen Mousse & Rosmarinkartoffeln
- Paidakia**
Lammkoteletts vom Grill mit Rosmarinkartoffeln

Kotópoulo - Vom Hähnchen

- Kotópoulo**
Hähnchenbrustfilet mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Reis
- Kotópoulo Gemistó** ^G
Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Feta-Käse & Tomaten, dazu Reis
- Kotosouvlákia Bacon** ^{2,G,1,A}
2 Hähnchen Souvlaki vom Hähnchenbrustfilet umhüllt mit Bacon, dazu Senfsauce, Pita Brot & Pommes
- Kotosouvlákia** ^{A,1,C,3}
3 Hähnchenspieße vom Hähnchenbrustfilet, Filia Dip mit Pita Brot, dazu Pommes
- Kotópoulo Fournou** ^{G,2,4}
Hähnchenbrustfilet mit Metaxasauce & Käse überbacken, dazu Pommes
- Kotópoulo Kléftiko**
Hähnchenbrustfilet mit frischem Gemüse im Backpapier aus dem Backofen
- Diafóra - Grill Mix**
- Grill Mix 1** ^{A,G}
Souvlaki, Hacksteak aus reinem Rindfleisch, Gyros, Tzatziki, Pita Brot, dazu griechische Pommes
- Grill Mix 2** ^{A,G}
Schweinesteak, Hacksteak aus reinem Rindfleisch, Gyros, Hähnchenbrustfilet, Tzatziki, Pita Brot, dazu griechische Pommes

Burger

Jeder unserer Burger wird mit frischem Salat & Strauchtomaten zubereitet

- Filia Beef-Burger** ^{A,C,G,1,2}
mit Hacksteak aus reinem Rindfleisch, Bacon, Cheddar Käse, Filia Sauce & Pommes
- Greek Pork-Burger** ^{A,C,G,1,2}
mit Gyros, Barbecue Sauce, gebratene Zwiebeln & Pommes
- Veggie Burger** ^{A,C,G}
mit Zucchini-puffer, Tzatziki & Pommes
- Kikiriku Burger** ^{A,C,G,1}
mit Hähnchenbrustfilet, Cheddar Käse, Filia Sauce, Zwiebelmarmelade & Pommes

Psária

FISCHGERICHTE

- Kalamária Tiganitá** ^{D,A,3}
Baby Calamaris in leichter Mehlpanade gebraten, Knoblauchdip & Salat
- Gávros** ^{D,A,3}
Sardellen in leichter Mehlpanade gebraten, Knoblauchdip & Salat
- Lavraki Fileto** ^D
Wolfsbarsch vom Grill, filetiert, mit gebratenem Gemüse
- Garídes Saganáki** ^{D,G,2}
Garnelen gebraten & Ouzo abgelöscht, in Feta-Tomaten-Knoblauchsauce, dazu Salat
- Solomós** ^{D,G}
Lachsfilet vom Grill, mit einer Weißweinsahnesauce & gebratenem Gemüse
- Dorade Royal** ^D
Dorade vom Grill, filetiert, mit gebratenem Gemüse

Éntheta

SNACKS - BEILAGEN

Unsere griechischen Pommes, werden bei uns im Haus, aus ganzen frischen Kartoffeln in Sticks geschnitten & gebraten, verfeinert werden sie mit frischem Zitronensaft, Oregano & geriebenen Kefalotyri-Käse

- Pommes**
- griechische Pommes** ^G
mit Hartkäse, Zitrone & Oregano
- Rosmarinkartoffeln**
- Fava Santorinis**
Linsenpüree von Santorini, mit Zwiebeln & Olivenöl verfeinert
- Folienkartoffel mit Tzatziki** ^G
- Kretanische Kartoffeln in Käse-Sahnesauce** ^{D,C,3,G}
- Reis in Tomatensauce** ²
- Kritharaki** ²
griechische Reismudeln
- frisches Gemüse**
- Pita Brot** ^{A,C,G}
- Skordópsomo** ^{A,C,G}
geröstetes Brot, mit gewürfelten Tomaten, Knoblauch & Kräutern
- Schälchen Tzatziki klein** ^G

Salátes

SALATE

- Choriátiki** ^{2,G,M,3}
griechischer Bauernsalat, mit Oliven, Peperoni & Féta Käse, mit Olivenöl-Balsamico Dressing
- Mikrí Choriátiki** ^{2,G,M,3}
kleiner griechischer Bauernsalat, mit Oliven, Peperoni & Féta Käse, mit Olivenöl-Balsamico Dressing
- Garidosaláta** ^{2,D,3}
frischer Marktsalat mit gegrillten Garnelen, in Olivenöl-Balsamico Dressing
- Saláta Kotópoulo** ^{G,3}
gegrillte Hähnchenbrustfilet-Streifen auf frischem Marktsalat & Hartkäse, mit Olivenöl-Balsamico Dressing
- Mikrí Anámikti** ^{2,G,C}
kleiner gemischter Salat, mit hausgemachtem Joghurt-Dressing
- Haloúmi Salata** ^{G,3}
gegrillter Haloúmi Käse auf frischem Marktsalat & Oliven, mit Olivenöl-Balsamico Dressing

Sáttses

SAUCEN

- Metaxasahnesauce** ^{G,2,4}
- Sauce Hollandaise** ^{C,G,1}
- Champignonsauce** ^G
- Pfeffersauce** ^G
- Filia Dip** ^{C,U,2}

Epidórpicia

DESSERT

- Griechischer Sahnejoghurt mit Honig, zur Auswahl mit...**
...Walnüssen ^{G,H,2,7}
- ...kandierte Kirschen, Feigen oder Quitten** ²
- Loukoumades** ^{A,G,2,7}
Heiße Teigbällchen mit Vanille Eis, Honig & Zimt
- Revani** ^{A,C,G}
Grießkuchen, mit Vanilleeis
- Galaktompóureko** ^{A,C,G}
Vanillecreme Blätterteigkuchen, mit Vanilleeis
- Schokoladen Souffle** ^{A,C,G}
hausgemacht

Unsere Gerichte werden frisch zubereitet mit hochwertigen Produkten, die überwiegend regional bezogen & hausgemacht sind!