

# *Samos*

RESTAURANT



## *Unsere Empfehlungen*

326.	<b>Filet a la Kreta</b> mit Feta (g), Schinken, Senf und Tomate gefüllter Schweinefiletspieß mit Kretanischen Kartoffeln <sup>(g)</sup> und Salat <sup>(g)</sup>	16,90
	<b>Kleftikos Gyros</b> in Backfolie eingewickeltes Gyros mit Feta <sup>(g)</sup> , Frühlingszwiebeln, Tomate, dazu Knoblauchkartoffeln und Salat	15,90
327.	<b>Hühnerbrustfilet Minoas</b> gegrilltes Hühnerbrustfilet mit kretanischen Kartoffeln <sup>(g)</sup> und Salat <sup>(g)</sup>	14,80
	<b>Gefülltes Hühnerbrustfilet</b> mit Metaxasauce <sup>(g)</sup> , Feta <sup>(g)</sup> und Tomate, dazu Knoblauchkartoffeln <sup>(g)</sup> und Salat <sup>(g)</sup>	16,80
	<b>Griechenkuss</b> Feta <sup>(g)</sup> im Blätterteig <sup>(k)</sup> mit Honig und Sesam überzogen	8,90

## *Vorspeisen*

1.	<b>Griechische Bohnensuppe</b> <sup>(f)</sup>	4,20
3.	<b>Hühnersuppe</b> <sup>(f)</sup>	4,20
4.	<b>Zwiebelsuppe</b> <sup>(f)</sup>	4,20
5.	<b>Griechischer Bauernsalat</b> Oliven <sup>(f)</sup> , Peperoni, Eisbergsalat, Krautsalat, Tomaten, Gurken	7,90
6.	<b>Choriatiki</b> Oliven <sup>(f)</sup> , Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Feta <sup>(g)</sup> und Olivenöl	7,90
8.	<b>Krautsalat</b>	3,20
10.	<b>Bohnensalat</b> aus weißen und Kidneybohnen	3,50

11.	<b>Salat Fortuna</b> <sup>(3,5,c,d)</sup> grüner Salat, Tomate, Gurke, Thunfisch, Ei und Schinken	9,50
11a.	<b>Chicken Salat</b> grüner Salat, Tomaten, Gurken, Honig-Senf Dressing <sup>(gl)</sup> und Parmesan <sup>(gl)</sup>	10,50
12.	<b>Zaziki</b> Griechischer Quarkklassiker <sup>(gl)</sup> mit Knoblauch	4,20
12a.	<b>Bauernzaziki</b> Frischkäse mit Paprika verfeinert	3,90
13.	<b>Saganaki BIO</b> Feta paniert <sup>(a,c,g)</sup>	7,20
13a.	<b>Feta warm</b> in Olivenöl mit Zwiebeln, Tomaten und Oliven	7,90
14.	<b>Feta kalt</b> mit Olivenöl und Oregano verfeinert	6,50
15.	<b>Dolmadakia</b> gefüllte Weinblätter <sup>(3)</sup>	4,90
16.	<b>Oktapodakia</b> Oktopussalat <sup>(gl)</sup>	9,90
17.	<b>Tarama</b> Fischroggen <sup>(1,2,d)</sup>	5,10
18.	<b>Gemischte Vorspeisenplatte</b> <sup>(1,2,3)</sup>	10,20
19.	<b>Oliven und Peperoni</b> <sup>(2)</sup>	3,90
19a.	<b>Tiropitakia</b> 5 Teigtaschen gefüllt mit Schafskäse, dazu Zaziki <sup>(a,gl)</sup>	5,90
20.	<b>Dicke Bohnen warm</b>	5,10
20a.	<b>Warme Platte für zwei</b> gebackene Auberginen, gebratene Paprika, grüne Bohnen, und warmer Feta <sup>(3,a,gl)</sup>	20,90
21.	<b>Gebackene Auberginen</b> <sup>(a)</sup>	6,50
21a.	<b>Gebackene Paprika</b>	6,00
21b.	<b>Blattspinat</b> mit Feta <sup>(gl)</sup> und Knoblauch überbacken	7,20
21c.	<b>Gegrillte Peperoni</b> mit Zaziki <sup>(gl)</sup> , Zwiebeln und Knoblauch	6,90
21d.	<b>Gebackene Zucchini</b> mit Zaziki <sup>(gl)</sup>	5,50

## *Spezialitäten vom Grill*

*servieren wir mit Salat, Reis und Pommes*

22.	<b>Gyros</b> vom großen Spieß	11,60
23.	<b>Suflaki</b> zwei Fleischspieße	12,50
24.	<b>Suzuki</b> pikant gewürztes Gehacktes	11,50
25.	<b>Bifteki</b> Gehacktes mit Feta <sup>lgl</sup> gefüllt	14,20
26.	<b>Leber vom Schwein</b> mit Röstzwiebeln	13,20
27.	<b>Lammkoteletts</b> pikant gewürzt	17,50

## *Grillvariationen*

*servieren wir mit Salat, Reis und Pommes*

25a	<b>Hackplatte</b> Bifteki und Gyros	14,80
28.	<b>Bauernteller</b> Gyros, Suflaki, Leber und ein Lammkotelett	14,20
29.	<b>Ermisteller</b> Filet vom Schwein und Gyros	15,90
30.	<b>Diasteller</b> Zwei Suzuki, Gyros und Leber	13,80
31.	<b>Sokrateteller</b> Zwei Suflaki und Gyros	14,50
32.	<b>Mykonosteller</b> Suflaki, Suzuki und Gyros	14,20
35.	<b>Ouzoteller</b> Zwei Suzuki, Suflaki und Gyros + Ouzo	15,90

## *Steaks und Filets*

*servieren wir mit Salat, Reis und Pommes*

36.	<b>Steak vom Schwein</b> mit Kräuterbutter <sup>lgl</sup>	12,90
37.	<b>Schweinefilet</b> mit Kräuterbutter <sup>lgl</sup>	16,20
37a.	<b>Schweinefilet gefüllt</b> mit Feta, Schinken und Bearnaise <sup>lgl</sup>	16,50
83.	<b>Lammfilets</b> mit Bearnaisesauce <sup>lgl</sup> verfeinert und mit Kroketten serviert	18,20
39.	<b>Rumpsteak</b> mit Kräuterbutter <sup>lgl</sup> und Folienkartoffel	19,90

## *Besonders zu empfehlen*

49. **Spezialfiletspieß** 16,90  
Schweine und Rinderfilet mit feiner Metaxasauce, Zaziki, Reis, Pommes und Salat (g)

## *Überbackene Gerichte*

*in Metaxasauce mit Käse überbacken*

41. **Gyros Überbacken**<sup>91</sup> 13,90  
42. **Zwei Kleine Steaks überbacken**<sup>91</sup> 12,80  
43. **Schweinefilet überbacken**<sup>91</sup> 15,20  
88. **3 kleine Suzuki überbacken**<sup>91</sup> 13,20  
94. **Suflaki Überbacken**<sup>92</sup> 14,50  
87. **Schweinefilet** 16,60  
mit Spargel und Sauce Hollandaise mit Käse überbacken, Kroketten und Salat <sup>91</sup>  
90. **Olympia Spezialität** 16,50  
Schweinefilet mit Ananas, Toast, Metaxasauce und Käse überbacken <sup>92</sup>

## *Pfännchengerichte*

44. **Gyros in Metaxasauce**<sup>91</sup> 13,50  
46. **Metaxafiletpfännchen** Schweinefilet in Metaxasauce <sup>91</sup> 16,50  
48. **Rinderfiletpfännchen** Rinderfilet in Metaxasauce <sup>91</sup> 16,80

## *Grillplatten mit Zaziki*

*servieren wir mit Salat, Reis und Pommes*

70. **Gyros und Suflaki**<sup>91</sup> 13,90  
71. **Athenteller** Gyros, Lammkotelett und Suzuki <sup>91</sup> 14,20  
72. **Apolonteller** Gyros, drei Lammkoteletts und ein Suflaki <sup>91</sup> 16,10  
74. **Großer Grillteller** Gyros, Steak, Suflaki, Suzuki 15,90  
75. **Leberteller** Gyros und Leber <sup>91</sup> 14,50

## *Geschmorte Lammhaxen*

*alle Lammhaxen servieren wir mit Salat und Brot*

50.	Lammhaxe mit großen Bohnen	15,60
51.	Lammhaxe mit Okraschoten	15,60
52.	Lammhaxe mit Auberginen	15,60
53.	Lammhaxe mit grünen Bohnen	15,60
56.	<b>Stivado</b> Lammhaxe mit Zwiebeln	15,60
55.	<b>Kritharaki</b> mit drei Lammkoteletts und Feta überbacken	14,20

## *Nudelgerichte*

57.	<b>Spaghetti</b> mit feiner Tomatensauce	7,00
58.	<b>Spaghetti</b> mit feiner Tomatensauce und Feta überbacken <sup>92</sup>	8,00

## *Der Exot*

38a.	<b>Jägerschnitzel</b> mit Rahmsosse und Pommes <sup>92</sup>	13,90
------	--	-------

## *Fischgerichte*

*alle Fischgerichte werden mit Zaziki serviert*

59.	<b>Lachsschnitte</b> mit Kartoffel und Salat	17,50
63.	<b>Garnelen</b> mit einem Hauch von Knoblauchsauce und Käse überbacken, dazu Salat <sup>92</sup>	16,90
64.	<b>Kalamares</b> gebraten mit Salat, Pommes und Zaziki <sup>92</sup>	16,10
65.	<b>Garnelen im ganzen</b>	16,80
67.	<b>Korfuplatte</b> Kalamares und Garnelen mit Salat <sup>92,93</sup>	16,90
69.	<b>Spezial- Fischplatte</b> verschiedene Fischarten mit Kartoffel und Salat <sup>92,93</sup>	18,50

## *Spezialitäten des Hauses*

- |      |  |       |
|------|--|-------|
| 81.  | <b>Bauernspieß</b><br>Großer Fleischspieß mit Feta <sup>1g</sup> überbacken dazu Reis, Pommes, Skordalia und Salat               | 15,70 |
| 82.  | <b>Biftekittler</b><br>Hacksteak überbacken mit Käse <sup>1g</sup> und Metaxasauce, Reis, Pommes und Salat                       | 15,90 |
| 84.  | <b>Lebergeschnetztes Skotaria</b><br>geschnittene Leber in Weisweinsauce, dazu Salat und Rösti <sup>1g</sup>                     | 13,80 |
| 85.  | <b>Tiganaki</b><br>Schweine und Rindermedaillons in Spezialsauce, dazu Salat und Rösti <sup>1g</sup>                             | 17,50 |
| 86.  | <b>Filetgeschnetztes Jana</b><br>in Streifen geschnittenes Schweinefilet mit Rahmsauce, dazu Kroketten und Salat <sup>1g</sup>   | 15,90 |
| 105. | <b>Piräus Teller</b><br>Hühnerbrust- und Schweinefilet mit Metaxasauce und Käse überbacken, Salat, Reis und Pommes <sup>1g</sup> | 15,50 |
| 106. | <b>Leo Teller</b><br>Gyros mit Zaziki <sup>1g</sup> , Knoblauchkartoffeln und Salat  | 13,80 |
| 107. | <b>Athos Teller</b><br>Gyros, Feta <sup>1g</sup> , Tomaten mit Käse und Metaxasauce überbacken, Reis, Pommes, Salat              | 14,70 |

## *Gemischte Grillplatten für zwei bis fünf Personen*

- |      |  |       |
|------|--|-------|
| 100. | <b>Afroditeplatte (für 2 Personen)</b><br>zwei Steak, zwei Lammkoteletten, Gyros, zwei Suzuki, zwei Suflaki, dazu Zaziki, Bauernsalat, Reis, Pommes <sup>2.g</sup>           | 35,80 |
| 102. | <b>Delphiplatte (für 3 Personen)</b><br>drei Steak, drei Lammkoteletten, drei Suzuki, drei Suflaki, Gyros, dazu Zaziki, Bauernsalat, Reis und Pommes <sup>2.g</sup>          | 53,50 |
| 104. | <b>Spezialplatte Samos (für 5 Personen)</b><br>fünf Schweinefilet, fünf Steak, fünf Suflaki, fünf Suzuki und Gyros, dazu Zaziki, Bauernsalat, Reis und Pommes <sup>2.g</sup> | 85,00 |

## *Für unsere kleinen Gäste (und manchmal auch etwas größeren)*

A. <b>Gyros</b> mit Pommes, Reis und Salat	8,20
B. <b>Suflaki</b> mit Pommes, Reis und Salat	8,60
C. <b>Filet</b> vom Schwein mit Pommes, Reis und Salat	8,80
D. <b>Suzuki</b> mit Pommes, Reis und Salat	8,80
E. <b>Spaghetti</b> mit Saganakisauce <sup>99</sup>	5,50

## *Beilagen*

Pommes	3,20
Reis	3,20
Folienkartoffel mit Zaziki <sup>99</sup>	4,10
Kroketten oder Rösti	3,20
Metaxasauce <sup>99</sup>	2,10
Kräuterbutter <sup>99</sup>	1,00
Kretanische Kartoffeln	4,90
Knoblauchkartoffeln	3,20

## *Nachspeisen*

Gemischtes Eis <sup>99</sup>	2,80
Joghurt mit Honig <sup>99</sup>	4,90
Galaktoboureko Milchgrieß in Blätterteig in Sirup eingelegt mit einer Kugel Vanilleeis <sup>99</sup>	5,90



## *Warme Getränke*

Espresso	2,90	Tasse Mokka	2,40
Café Crema	3,10	Capuccino	3,40
Glas Tee	2,10		

## *Aperitif*

Martini, weiß	5cl	3,20	Aperol Spritz	0,2cl	5,20
Campari <sup>(14)</sup>	5cl	3,20	Lillet Wild Berry	0,2cl	5,20
Hugo, mit frischer Minze	0,2cl	5,20			

## *Biere vom Fass*

Veltins	0,3l	2,90	Maisel's	0,5l	4,40
Veltins	0,5l	4,10	Alster	0,5l	4,10

## *Flaschenbiere*

Aktien Landbier	0,5l	4,40	Maisel's Weizen (auch Af und Dunkel)	0,5l	4,40
Altbier	0,33l	2,90			
Alkoholfreies Bier Veltins	0,33l	2,90	Malzbier	0,33l	2,90

## *Spirituosen*

Ouzo mit Wasser und Eiswürfeln	5cl	2,80	Ramazotti auf Eis	2cl	3,20
Ouzo	2cl	1,90	Baileys	2cl	3,20
Ouzo Pilava	2cl	2,40	Bombay Gin	2cl	4,20
Metaxa 5*	2cl	3,20	Havana Club	2cl	3,20
Metaxa 7*	2cl	4,20			

# Flaschenweine

 0,2l  0,75l

## Weiss

**WHITE DOT VON SYN** (*Moschofilero - Roditis*) | Trocken 4,90 16,00

Sehr interessanter, aromatischer Wein mit Aromen von weißen Blumen und Pfirsichen.

**BIBLIA CHORA** (*Sauvignon Blanc - Assyrtiko*) | Trocken 29,00

Eine der griechischen Weinkoryphäen! In der Nase ein sehr klares, exotisches Fruchtaroma. Am Gaumen, reich im Geschmack, erfrischen und ausgewogen.

## Rot

**MOUNTAIN FISH VON SYN** (*Agiorgitiko*) | Trocken 4,90 16,00

Wundervoller Geschmack von roten Beeren. Ein sehr smoother Wein, welcher einfach zu trinken ist.

**AMETHYSTOS VON COSTA LAZARIDIS** (*Cabernet Sauvignon*) | Trocken 29,00

Voller Körper mit Geschmack nach dunklen Beeren und wohlriechenden Gewürzen. Toller Vanille Abgang

## Rose

**ROSE SEC O.J. VON BOUTARI** 4,40 14,00

Ein sehr schöner, erfrischend fruchtiger Rose. Perfekt als Aperitif.

## *Offene Weine*

0,2l

0,5l

### *Weiß*

Moschofilero, trocken	4,40	8,70
Malamatina Retsina, geharzt	4,10	8,40
Imiglikos, lieblich	3,90	8,10
Samos, Likörwein	4,90	9,90
Weinschorle	4,10	

### *Rose*

Trocken	3,90	8,20
---------	------	------

### *Rot*

Naoussa Boutari, trocken	4,40	8,70
Imiglikos, lieblich	3,90	8,10
Mavrodaphne, Likörwein	4,90	9,90



# Alkoholfreie Getränke

	0,2l	0,4l		0,2l	0,4l
Coca Cola <sup>(1,31,32)</sup>	2,40	4,00	Spezi <sup>(1,6,9,33,34)</sup>	2,40	4,00
Fanta <sup>(1,6,9,34)</sup>	2,40	4,00	Bitter Lemon	2,60	4,20
Sprite <sup>(9,34)</sup>	2,40	4,00	Ginger Ale	2,60	4,20
Coca Cola Zero <sup>(1,9,31,33,34)</sup>	2,40	4,00	Apfelschorle	2,20	4,10

# Säfte

	0,2l	0,4l
Orangensaft	2,40	4,10
Traubensaft	2,40	
Kirschsaft	2,40	
KiBa	2,40	4,10
Mineralwasser 0,25l		2,60
Mineralwasser Flasche 0,7l		5,40

1. Farbstoff
2. Geschwärzt
3. Konservierungsstoff
4. geschwefelt
5. mit Phosphat
6. mit Antioxidationsmittel
7. mit Geschmacksverstärker

8. gewächst
9. mit Süßungsmittel
10. mit Zuckerart und Süßungsmittel
11. enthält Phenylalaninquelle
12. Chininhaltig
13. Coffeinhaltig mit Farbstoff
14. Benzoesäure

- a. Glutenhaltiges Getreide
- b. Krebstiere
- c. Eier/Eierzeugnis
- d. Fisch/ Fischerzeugnis
- e. Erdnüsse
- f. Sojabohnen
- g. Milch / Milcherzeugnis

- h. Schalenfrüchte
- i. Sellerie
- j. Senf
- k. Sesamsamen
- l. Schwefeldioxid / Sulfite
- m. Lupinen
- n. Weichtiere

## ÖFFNUNGSZEITEN

Montag Ruhetag  
 Dienstag bis Sonntag geöffnet von  
 17.30 bis 23.00 Uhr  
 Sonntag und Feiertags auch von 12.00 bis 14.30 Uhr

*Genießen Sie unsere Angebote im Schönen Biergarten*

INHABERIN: GIANNOULA SPIRIDONOS