

KALTE MEZÈDES

PITA	2,60
Gegrilltes Fladenbrot mit Knoblauch, Olivenöl und Oregano	
KALAMATA OLIVEN	4,90
Die Königin der Oliven, veredelt mit Rotweinessig, Oregano und Olivenöl mariniert.	
ZAZIKI	4,90
Griechischer Joghurt mit Knoblauch und nativem Olivenöl	
TYROKAFTERI	4,90
pikante Käsemousse (Feta, Kuhmilchkäse) mit geräucherter Paprika und Chili	
TARAMAS	4,90
Kartoffelpüree verfeinert mit Fischrogen vom Kabeljau, Zwiebel, Zitrone und Olivenöl	
MELITZANOSALATA	5,60
Auberginenpüree mit gegrillter Paprika, Knoblauch, Rotweinessig und aromatischen Kräutern.	
FAVA	5,60
Linsenpüree, verfeinert mit nativem Olivenöl, Thymian, Zitrone, rote Zwiebeln und Kapern	
SARDELES	7,80
Ganze Sardinen, pikant eingelegt in Öl <u>oder</u> Tomatensud, mariniert mit Zitrone, Oregano	
DAKOS mit THUNFISCH <u>oder</u>	
SARDINENFILETS	9,80
Traditioneller Gerstenzwieback (Dakos), nach Wahl belegt mit Thunfisch <u>oder</u> Sardinenfilets, dazu gewürfelte Tomaten, Oliven und Kapern, verfeinert mit Olivenöl, Zitronensaft und Oregano.	
OKTOPUSSALAT	9,80
Fein geschnittene Oktopusstückchen, mariniert mit Olivenöl, Essig, Paprika Mix, Zwiebeln und Oregano.	
OKTOPUS CARPACCIO	12,50
Fein geschnittene Oktopusscheiben, mariniert in einer Mischung aus Olivenöl, Essig, Kapern und Oregano.	
SHRIMPS CARPACCIO	12,50
Zarte Scheiben von Shrimps, mariniert mit Olivenöl, Zitrone, Knoblauch und Petersilie.	

SALATE

CHORIATIKI	9,90
Original griechischer Bauernsalat mit Cherry Tomaten, Gurken, Zwiebeln, grüner Paprika, Kapern, Oliven und Fetakäse	
DAKOS	9,90
Salat aus Cherrytomaten, roten Zwiebeln, Oliven, Oregano, Olivenöl, geriebenem Feta und Paximadi (Gerstenzwieback). Optional: Mit Rote Bete statt Cherrytomaten.	
THUNFISCHSALAT	9,90
Salat aus grünen und weißen Bohnen, Thunfisch mit roten Zwiebeln, Paprika, Cherrytomaten, Rotweinessig, Olivenöl und Kräutern verfeinert.	

WARME MEZÈDES

PIPERIES	6,90
Gebratene milde Spitzpaprika mit Olivenöl, Oregano, Essig und Knoblauch, garniert mit Balsamico-Creme und geriebenem Fetakäse	
SAGANAKI GEGRILLT	9,60
Gegrillter Kefalotyri-Käse aus Schafsmilch, garniert mit Kirschtomaten, Zwiebeln, Zitrone, Oregano und Olivenöl.	
TALAGANI	8,90
Gegrillter Käse aus Ziegen- und Schafsmilch mit Kräutern, garniert mit Honig und Sesam	
GIGANTES FOURNOU	8,90
Pikante Riesenbohnen aus dem Backofen in Tomatensud, garniert mit geriebenem Feta	
PATATES YACHNI	5,80
Zarte geschmorte Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten und Kräutern, garniert mit geriebenem Fetakäse	
MELITZANES	9,60
Geschmorte Auberginen und Kartoffeln in Tomatensud, garniert mit geriebenem Fetakäse	
FASOLAKIA LADERA	9,60
Geschmorte grüne Bohnen und Kartoffeln in Tomatensud, garniert mit geriebenem Fetakäse	
PATATES TIGANITES	5,40
Knusprige, frisch geschnittene Kartoffelscheiben, verfeinert mit Oregano.	
Optionaler Aufpreis:	
Mit geriebenem Kefalotyri-Käse	2,50

OKTAPODI SKARAS	14,60
Gegrillter Oktopus, mariniert in Olivenöl, Rotweinessig und verfeinert mit Oregano.	

GARIDES SAGANAKI	11,90
Gebratene, geschälte Garnelen mit pikanten Sud aus fein gewürfelten Tomaten, Kapern, rote Zwiebeln, Chili, Knoblauch, Senf und Kräutern	

CALAMARAKIA TIGANITA	11,90
Knusprig gebratene, Baby-Calamari, mariniert in Knoblauch, Olivenöl und Zitrone.	

ARNAKI	9,90
Zwei zarte Lammkoteletts aus dem Lammcareé, mariniert mit Olivenöl, Zitrone und Oregano	

Preis für jedes zusätzliche Kotelett: 4,50

LOUKANIKO SKARAS GEGRILLT	9,40
Griechische Kräuterwurst, mariniert mit Olivenöl, Zitrone und Oregano	

CHORIZO GEGRILLT	9,40
Pikanter Paprikawurst, mariniert mit Olivenöl, Zitrone und Oregano	

TRADITIONELL VEGETARISCH & PASTA

- GEMISTA Vegetarisch** 16,80
Gefüllte Paprika mit Spanakorizo (Risotto mit Spinat und aromatischen Kräutern), dazu geschmorten Kartoffeln in Tomatensud, garniert mit geriebenem Fetakäse.
- LASAGNE Vegetarisch** 17,80
Lasagne-Auflauf mit Spinat und Fetakäse, überbacken mit einer Käse-Béchamelsauce. Serviert mit einem Tomatensalat, verfeinert mit Oliven, Kapern, roten Zwiebeln, Oregano und Olivenöl, garniert mit geriebenem Fetakäse.
- PASTIZIO** 18,80
Makkaroni-Auflauf mit Rinderhackfleisch, überbacken mit einer Käse-Béchamelsauce. Serviert mit einem Tomatensalat, verfeinert mit Oliven, Kapern, roten Zwiebeln, Oregano und Olivenöl, garniert mit geriebenem Fetakäse.

GEGRILLTE DELIKATESSEN MIT BEILAGEN

- FILET MEDAILLONS** 19,80
Rinderfilet-Medaillons gegrillt in Scheiben, mariniert mit Steakpfeffer-Würzmischung und Olivenöl, dazu geschmorte Kartoffeln in Tomatensud, garniert mit geriebenem Fetakäse.
- IBERICO MEDAILLONS** 19,80
Saftige Iberico-Medaillons, gegrillt und mariniert mit Zitrone, Oregano und Olivenöl, dazu geschmorte Kartoffeln in Tomatensud, garniert mit geriebenem Fetakäse.
- SOUVLAKI ELINIKO** 19,80
Saftiger Spieß aus Iberico-Schwein und Rinderfilet, gegrillt mit Paprika und Zwiebeln. Serviert mit knusprigen, frisch geschnittenen Kartoffelscheiben, verfeinert mit Oregano.
- FLEISCHSTREIFEN AUS DER PFANNE** 18,40
Zarte Schweinefleischstreifen, in der Pfanne gebraten und verfeinert mit mediterranen Aromen, nach griechischer Tradition zubereitet, dazu Zaziki und Patates Tiganites

TRADITIONELLE FISCHSPEZIALITÄTEN

- KABELJAU oder LACHS** 17,80
in pikantem Tomatensud geschmort mit butterzarten Kartoffeln, Kapern, Zitrone, Olivenöl und Oregano.
- OKTAPUS mit KARTOFELN** 18,80
in pikantem Tomatensud geschmort mit Schalotten, Kapern, Zitrone, Olivenöl und Oregano.
- KALAMARIS oder GAMBAS mit RISOTTO** 17,80
Knusprig gebratene ganze Kalamari oder Gambas begleitet von Spanakorizo – einem cremigen Risotto mit Spinat und fein abgestimmten Kräutern.

Fleisch nach Ihrer Wahl direkt aus unserer Vitrine

Entdecken Sie unsere exklusive Auswahl an frischen Fleischspezialitäten in unserer Vitrine.
Wählen Sie Ihr bevorzugtes Stück direkt aus, und wir bereiten es ganz nach Ihrem Geschmack für Sie zu.

NEU in PS Mediterrane Feinkost & Fleischspezialitäten

Entdecken Sie unsere Auswahl an hochwertigen Fleischsorten vom Lamm, Rind und Schwein, bereits professionell verpackt und bis zu 2 Wochen im Kühlschrank haltbar.

Zusätzlich bieten wir Ihnen eine Vielzahl mediterraner Feinkost-Produkte an, darunter Olivenöl, Oliven, Essig, Hülsenfrüchte (Bohnen, Fava, Linsen), Pasta, Sardellen, Oktopus, Gewürze und vieles mehr, die wir auch in unserer Küche verwenden, um Ihnen die besten Gerichte im Restaurant zu servieren.

Unser Angebot wird durch eine erlesene Auswahl an Weinen ergänzt, die Ihr kulinarisches Erlebnis bei PS perfekt abrunden.

Auf Anfrage liefern wir die Produkte auch direkt zu Ihnen nach Hause und bieten Ihnen zusätzlich die passenden Rezepte zum Selberkochen an, um den Geschmack unseres Hauses auch bei sich Zuhause genießen zu können.

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

ROS SOLIS

Griechische premium Erfrischung Getränke

Pink Grapefruit Soda	0,2l	4,20
Bergamot n' Mandarin Soda	0,2l	4,20
Cucumber n' Basil Tonic	0,2l	4,20
Tonic Water	0,2l	4,20
Bio-Apfelschorle	0,2l	3,80
Bio-Rhabarberschorle	0,2l	3,80
Cola ^{3) 5)}	0,2l	3,80
Cola ohne Zucker ^{3) 5)}	0,2l	3,80

WASSER

Gerolsteiner Sprudel	0,5l	5,00
Gerolsteiner stilles Wasser	0,5l	5,00

FLASCHENBIERE

Mythos (griechisches Bier)	0,33l	4,00
San Miguel (spanisches Bier)	0,33l	4,00
Veltins Alkoholfrei	0,33l	4,00
Veltins Radler	0,33l	4,00
Maisel's Weisse	0,5l	5,50
Maisel's Weisse Alkoholfrei	0,5l	5,50

WARME GETRÄNKE

Kaffee Crema	3,60
Espresso	3,00
Espresso Macchiato	3,60
Doppelter Espresso	5,60
Cappuccino	4,80

1) mit Farbstoffen, 2) mit Konservierungsstoffen, 3) mit Süßstoffen Cyclamat, Acesulfam, Aspartam (enthält Phenylalanin),

4) mit Geschmacksverstärker, 5) koffeinhaltig, 6) geschwärtzt, 7) chininhaltig, *Fruchtsaftgetränk