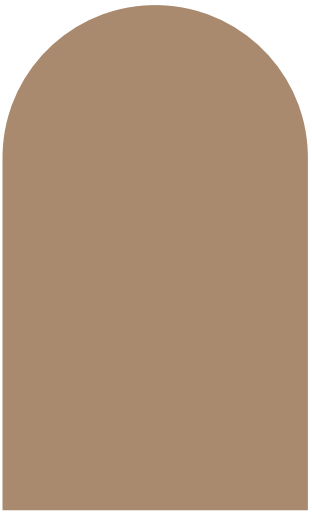


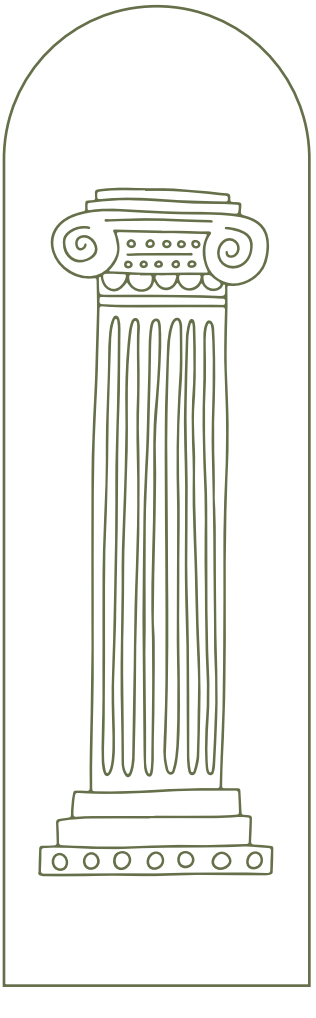




Meet & Greek







Das heute als **Meet and Greet** bekannte Konzept hat seine Ursprünge im alten Griechenland.

Schon damals versammelten sich Menschen, um Wissen auszutauschen, sich zu begegnen und Gemeinschaft zu erleben. Unser modernes Restaurant Meet & Greek führt diese Tradition weiter.

Eine Begegnung, die sowohl den Geist als auch das Herz inspiriert mit gutem Wein, Aperetifs und leckeren Speisen.

Cocktails

Strawberry Margharita
Erdbeertequila, Erdbeerpüree, triple Sec
Limettensaft und Zuckersirup

Greek espresso Martini
Skinos, Espresso und Vanille

Gin Basel
Gin, Limettensaft, Minze und Zuckersirup

Negroni
Otto‘s vermouth, Gin, Campari

Mythos Mule
Ouzo, Gurkesirup, Minze und Ginger Beer

Metaxa Mule
Metaxa, Ginger Beer und Limette

Aperitifs

Pina Colada Spritz
Rum, cocos, Ananas, Soda

Chandon Garden Spritz
Chandon-Schaumwein, Orangenlikör,
Kräuter- & Gewürzextrakte

Aperol Weißwein
Wein, gespritzt

Aperol Prosecco
Mit Prosecco gespritzt

Athenian Spritz
Otto’s, Athens Vermouth, Tonic und Prosecco

Meet the Greek Spritz
Otto’s Athens Vermouth, Skinos Mastiha Spirit, Pink Grapefruit

Lillet Rose Wildberry
Lillet, Wildberry

Hugo
Prosecco, Holundersirup, Soda

Metaxa Spritz
Metaxa, Tonic water, Zitronensaft

Campari Spritz

Sarti Spritz

Hausweine

Sparkling

Rose Finesparkling Sekt
Hergestellt in Vorarlberg

Rose Zafeirakis extra brut
Knackig, extra trocken, feine Perlage
Ideal als Aperitif

Blanc Finesparkling Sekt
Hergestellt in Vorarlberg

Blanc Amalia brut
Griechischer sekt

Rose

Rock n Rose Semy Dry
(Malagousia)
Halbsüß, fruchtig mit floralen Noten
Süffiger Terrassenwein

Pappagianakus – Granatus
(Cabernet Sauvignon)
Trocken, beerig-würzig, gut strukturiert
Mediterraner Speisebegleiter

Rose Trocken
Agioriti Rebsorte aus Peloponnes

Weiß

Moropoulos – Mantinia PDO
(Moschofilero)
Frisch, florale Note, Leicht aromatisch
Angenehm trocken

Papagiannakos Assyrtiko
Trocken, mineralisch & zitrusfrisch
Ideal zu Fisch & Meeresfrüchten

Terre Grec
Muscat & Sauvignon Blanc

Imiglikos
Halbsüß

Hausweine

250ml

Spritzer

Weißwein Schorle süß/sauer

Rotwein Schorle süß/sauer

Rose Schorle süß/sauer

Retzina Spritz
Mit wasser oder Cola.
Eine Flasche 0,25 vom harzigen Wein wird serviert
mit Prickelndem Wasser oder Cola zum selber anmachen.
So wie in Griechenland ;)

Rot

Zafeirakis Limniona
Trocken, samtig, rote Früchte & Gewürze
Eleganter Grieche

Tetramythos–Milia Bio
(Merlot, Cabernet Sauvignon)
Trocken, bio, harmonisch mit dunklen Fruchtaromen

Aivalis – Nemea PDO
(Agioritiko)
Trocken, kraftvoll & tiefgründig
Klassiker aus Nemea

Terre Grec
(Rebsorte Syrah, Limniona)
Geschmack, dunkle Kirschen mediterrane kräuter

Imiglikos
Halbsüß

FÜR WEITERE WEINE FRAGEN SIE DAS
PERSONAL NACH UNSERER WEINKARTE

Bier



Fohrenburger Jubiläum
Fohrenburger Weizen
Fohrenburger Weizen alkoholfrei
Radler süß/sauer
Cola Weizen
Corona
Corona alkoholfrei
Desperados
Griechisches Bier (Flasche)

Spirituosen

Plomari Ouzo 2cl

Barbagianni Ouzo Gruen 2cl
100% reiner Ouzo-Destillat, mit Anis & Kräutern
Geschmack: Mild, trocken - Aroma: Anis, grüne Kräuter

Tsilili Dark Cave 5 years Barrel Aged 4cl
Reifung: 5 Jahre in Vinsanto-, Rotwein- und Bourbonfässern
Aroma: Rosinen, Pflaumen, Bergamotte, Vanille, Muskat

Metaxa Grand Olympia 2cl
Edle Metaxa-Sonderedition
Mild, kräutrig, mit Honig und feiner Holznote

Metaxa Private Reserve 2cl
Top-Qualität mit jahrzehntelanger Reifung
Rosine, Vanille, Zimt - sehr komplex

Alkoholfrei

Greek Lemonade
Mastiqua Limonade, lemon juice, ginger syrup

Nojito
Mastiqua, lemon juice, sugar syrup, mint leaves

Ipanema
Ginger Ale, Limetten, brauner Zucker und crushed Eis

Pina Colada spritz free

Gin Basel free



Wasser still oder prickelnd 0.33 / 0.75
Coca Cola in der Flasche
Coca Cola Light in der Flasche
Coca Cola Zero in der Flasche
Almdudler in der Flasche
Red Bull
Eistee in der Flasche
Coca Cola Super Zero
ohne Koffein und ohne Zucker
Three Cents Lemon Tonic in der Flasche
Three Cents Cherry Soda in der Flasche
Three Cents Pink Grapefruit Soda in der Flasche
Three Cents Mandarin & Bergamot Soda in der Flasche
Three Cents Ginger Ale in der Flasche



Trixi Cola
Trixi Zitrone
Trixi Orange
Spezi

Saft



Mango
Orange
Maracuja
Apfel
Schwarze Johannisbeere
Hollunder
Zitronensaft
Kirsche

Salate

Beilagensalat
Gemischter Salat mit french Dressing

Griechischer Salat
Klassischer griechischer Salat mit Tomaten,
Gurken, Roten Zwiebeln, Feta, Oliven und Olivenöl

Rote Beete Carpaccio
Mit Fetacreme, Orangenmarmelade und Walnusssplitter

Gemischter Salat
Gemischter Salat mit french Dressing

Fit wie Kosta
Gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen
und french Dressing

TOPPINGS

Gyros vom Huhn • Garnelen • Hartkäse

Kalte Dips

Tzatziki
Traditionell Griechischer Munderfrischer aus Joghurt,
Gurke, Olivenöl, Knoblauch, Knoblauch, Knoblauch
und natürlich Knoblauch

Guacamole
Aus Avocado, Rote Zwiebeln, Tomaten,
Knoblauch, Limettensaft und Chili

Scharfer Grieche
Dip aus Schafskäse und pikanten Gewürzen
Empfehlung zu den Tapas

Auberginendip
Ein beliebter Dip aus gerösteten Auberginen,
natürlich Knoblauch und Olivenöl und etwas Zitronensaft
Empfehlung zu den Tapas

Mascarpone Dip
Mascarpone Feta Dip mit Knoblauch, Paprika und Pfeffer

Tapas

Tentacolus
Oktopus im Bierteig auf Auberginefilets mit Guacamole
und Trüffelcroutons

Nachos classic
Mit Käse überbacken. Serviert mit Tzatziki und Guacamole

Berenjenas Grecas
Kalte Auberginenröllchen mariniert mit Fetafüllung

Oliven
Eine Portion Kalamata-Oliven

Eine Zucchini-Knabberei
Zucchini Chips mit griechischem Munderfrischer (Tzatziki)

Vegetarische Frikadellen
Gehackte Zucchini im Bierteig

Maria´s Frikadellen
Hackfleischbällchen vom Rind mit Tomatensauce

Champignones en aceite de ajo
Pilze in Öl mit Knoblauch aus der Pfanne

Cyprus Bread
Zypernbrot mit selbgemachten Rosmarinöl
und Salz frisch aus dem Ofen

Everyone‘s Favorite
Schafskäse im Blätterteig mit Honig und Walnusssplitter

Der Grieche im Ofen
Schafskäse mit Tomaten, Paprika und Olivenöl aus dem Ofen

Pitaki
Pitabrot mit Oregano

Mutige Dattel
Gegrillte Datteln im Speckmantel, serviert mit
mediterraner Crema Mascarpone

Croce di patata
Selbstgemachte Kartoffelkroketten mit Käsefüllung
auf pikante Salsa

Pimientos
Paprikaschoten vom Grill in Knoblauchöl und Salz

Hauptspeisen Fleisch

Mitropanos Grillfest
Fleischvariation.
Frikadelle vom Rind, Hähnchenbrustfilet und Souvlaki vom Schwein oder Huhn. Serviert mit Pommes und Pimientos

Flambierter Grieche
Gyros vom Huhn in Paprikasauce mit Ofenkartoffeln
in Zitronensenfmarinade und Käse überbacken

Lamm it is
Lammfilet in Apfelchutney mit Süsskartoffeln
pikant mariniert aus dem Ofen

Lammkrönung auf Kräuterwolke mit Süßkartoffeln
Lammkoteletts in leichter Kräuterkruste mit Süßkartoffeln
pikant mariniert aus dem Ofen und Rotweinsauce

Schweinefilet im Pflaumenkuss
Schweinefilet vom Grill in Pflaumensauce und Pommes

Grecos Schmaus
Schweinefilet aus dem Ofen in Paprikasauce mit Kartoffeln
in Zitronensenfmarinade mit Käse überbacken

Pollo Griglia
Hähnchenbrustfilet mit Ofenkartoffeln in
Zitronensenfmarinade und Paprikasauce

Gaea (die griechische Erdgöttin, ein Name der Natur und Genuss verbindet)
300gr Filet vom Rind mit Kräuterbutter und
Süsskartoffeln pikant mariniert

Aromen der Einfachheit
Kalbsleber aus der Pfanne in Hollunder Balsamicosauce
mit karamellisierten Zwiebeln dazu Ofenkartoffeln
in Zitronensenfmarinade

Aromen der Einfachheit die zweite
Kalbsleber vom Grill mit Ofenkartoffeln in
Zitronensenfmarinade, Zitronensauce und Röstzwiebeln

Hauptspeisen Fisch

Kreta Twist
Fischvariation.
Mit gegrilltem Tintenfisch, Garnele und Lachsfilet.
Serviert mit Spinat in Estragon, Zwiebeln
und Zitronensaft und Kartoffeln

Aegean delight
Ganze Dorade vom Grill mit Spinat in Estragonöl,
garniert mit Zitronen-Senföl (600-800gr)

Santorini Schmaus
Lachsfilet vom Grill garniert mit Zitronen-Senf-Dressing
mit Spinat in Estragon, Zwiebeln und Zitronensaft

Kalamata &Co
Gegrillter Tintenfisch mit Spinat in Estragon
und Zitronensaft garniert mit Zitronen-Senföl

Calamari frittiert
Tintenfisch in Panade mit Pommes in Knoblauchöl
und Käse. Garniert mit Zitronen-Senföl

Der Kuss mit dem Oktopus
Tentakel vom Grill serviert auf Spinat in Estragonöl
mit Paprika und Zitronensaft

Moussaka a la minute
Süßkartoffeln, Zucchinni, gehackte Garnelen
in Tomatensauce, Creme fraiche und Hartkäse flambier

Die Klassiker

Souvlaki, Gyros und Fajitas sind die wesentlichen
Dinge für das Überleben der Menschheit

Kostas Liebling
Lammhaxe serviert mit Ofenkartoffeln in Zitronen-Senf
Marinade und Pimientos

Spießgeselle Souvlaki
Spieß vom Huhn mit Paprika und Zwiebeln
oder vom Schwein mit Paprika, Zwiebeln
und Bacon serviert mit Pommes

Der Gyros
Gyros vom Huhn serviert mit Pommes,
Tzatziki und rote Zwiebeln

BEEFteki
Rinderhack vom Rind mit einer Schafskäse-
Tomatenfüllung und Pommes

MG's Souvlaki 300gr
Rinderfilet mit Paprika und Zwiebeln am
Spieß mit Käse überbacken und Süsskartoffeln
pikant mariniert aus dem Ofen

Fajitas Hähnchen
Mit Hähnchenbruststreifen in Tomaten-Käse Sauce,
serviert mit Gemüse, Tomatenscheiben, Pitabrötchen
und Tzatziki und Guacamole

Fajitas Gyros
Gyros vom Huhn mit roten Zwiebeln und Käse überbacken,
Gemüse, Tomatenscheiben, Pitabrötchen,
Tzatziki und Guacamole

Pollo flaotas
Tortilla gefüllt mit Hähnchen, Pimientos
und Cheddar Käse mit Salsa überbacken.
Dazu Guacamole Dip

Moussaka vom Blech
Mit Aubergine, Kartoffelscheiben,
Hackfleisch und Creme Bechamel

Hähnchenfilet nach Athener Art
In Hartkäse-Ei Panade mit griechischer Pasta
in Knoblauchöl und Tomaten.

Pasta

Pasta Ambrosia
Griechische Pasta mit Rosinen, geröstete Walnüsse
und rote Beete. Garniert mit Schafskäsecreme

Kreta Mare
Griechische Pasta mit Lachsstücken,
Tomate und Dill in Tomaten-Sahne Sauce

Pasta Lefkos
Griechische Pasta mit Hähnchenbruststücken,
Champignons, Knoblauch und Zwiebeln in Sahnesauce

Grecca
Mit Oliven, rote Zwiebeln und Auberginenstücke
in Tomatensauce mit geriebenem Fetakäse

Pasta Paros
Pasta in leichter Zitronensauce, Zucchinni,
Karotten und Garnelen

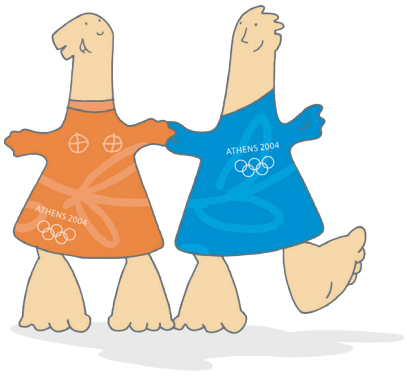
Für den kleinen Phevos und die kleine Athene

bis 14 Jahre

Chicken Nuggets mit Pommes
mit Ketchup oder Mayo

Spaghetti mit Tomatensoße

Mini Pizza
Pitafladenbrot mit Tomatensauce und Käse aus dem Ofen



Ketchup, mayo

Pakete to go

Fragen Sie uns nach der Allergenkarte.