Kalte Vorspeisen

Zaziki

(Traditionelle Speise aus griechischem Joghurt, Gurken und Knoblauch)

Melanzanosalata

(Im Ofen gebackene Melanzani mit Knoblauch und Olivenöl, Paprikawürfel und Zwiebel ergeben eine köstliche Kombination)

Taramosalata

(Aufstrich aus roten Fischeiern – zum Genießen!)

Tirokafteri

(Schafkäseaufstrich – ein Klassiker!)

Tonosalata

(Zarter Tunfisch mit Olivenöl, Zwiebeln, Karotten und Knoblauch)

Lachscarpaccio

Oktopuscarpaccio

Melone mit Feta und Schinken

Rolla

(Melanzani–, Zucchini–, Lachs- und Schinkenröllchen mit Schafskäse)

Kalter Vorspeisentellller

Feta mit Oliven

Warme Vorspeisen

Gebackener Feta im Sesammantel auf Salatbett

Feta furno

(Gemüse mit Schafkäse im Ofen überbacken)

Gebackene Zucchini mit Zaziki

Gebackene Melanzani mit Zaziki

Gebratener Paprika mit Schafkäse gefüllt

Dolmatakia

(Original gefüllte Weinblätter)

Halloumi gegrillt mit Ofengemüse

(Nicht nur für Vegetarier ein Genuss!)

Spanakotiropita

(Klassischer Spinat-Schafkäsestrudel im hauchdünnen knusprigen Blätterteig)

Gemischter warmer Vorspeisenteller

Gegrillter Oktapus

Muscheln

Aus dem Suppentopf

Fassolada

(Griechische Bohnensuppe)

Griechische Fischsuppe

Tomatensuppe mit Feta

(Sonnengereifte Tomaten mit Gemüse geköchelt und mit Feta verfeinert)

Hühnersuppe

(Nach Art des Küchenchefs)

Aus Großmutters Rezeptbuch

Moussaka

(...der köstliche Duft von frischem Gemüse unter goldbrauner Kruste entführt in sonnige Gefilde)

Gefüllte Paprika

(...mit würzigem Faschierten in Tomatensauce geköchelt)

Stifadho

(Ein duftender Eintopf aus Lammfleisch, Schalotten, Knoblauch und Tomatensauce mit traditionellen Gewürzen aus Katerini zubereitet)

Gegrillte Rinderleber mit Zwiebeln und Petersilkartofferl

(Ein Lieblingsgericht der Griechen)

Hühnchen in Weinsauce

Stamna

(Traditionelles Gericht aus der Gegend rund um den Olymp.
Lammfleisch, Gemüse, Knoblauch und
Feta vereinen sich zu einem unvergesslichen Aroma)

Zucchinilaibchen

Lammtopf mit Bohnen

(Herzhafter Eintopf – einfach unwiderstehlich)

Lammkeule mit Reisnudeln

(Saftig und unglaublich zart wird das Lammfleisch,

wenn es langsam vor sich hinschmort...)

Kritharaki

(Griechische Reisnudeln in Tomatensauce mit Faschiertem und

Feta)

Fleischgerichte

Gyros mit Pommes und Zaziki

Gyros furno

(Klassisches Gyros mit Käse überbacken in Metaxasauce)

Bifteki

(Gegrillte Laibchen aus Rinderfaschiertem nach griechischer Art gewürzt und mit Feta gefüllt)

Souvlaki mit Pommes

(In Olivenöl und Zitronensaft mariniertes Schweinefleisch am Spieß gegrillt)

Hühnerspieß

(Zartes Hühnerfleisch abwechselnd mit Gemüse am Spieß mit Zaziki und Pommes)

Kleftiko mit Ofenkartofferl

(Geschmortes Weidelamm nach tessalonischer Art)

Lammspieß mit Gemüse

(...das bringt Urlaubsstimmung auf den Tisch)

Lammkotelette mit Ofenkartofferl nach griechischer Art

(...die Marinade macht dieses Gericht einzigartig)

Odysseusteller

(Schlemmen wie in Griechenland, für den großen Hunger)

Fisch

Gegrillter Oktopus und Kalamari mit Bratkartoffeln

Gegrillter Lachs mit Blattspinat und Kartoffeln

Kalamari mit Ofenkartoffeln

Goldbrasse mit Gemüsereis

Garidhes mit Gemüse am Spieß

Schwertfisch mit Ofengemüse und Röstkartoffeln

Sardellen gegrillt mit Petersilkartoffeln

Gegrillte Fischplatte

(Für eine oder mehr Personen)

Garidhes saganaki

(Schrimps in würziger Tomatensauce und Feta)

zum empfehlen: Seeteufel

Salate

Salat Penelope

(Hühnerstreifensalat)

Salat Odysseus

(...mit Garnelen)

Kleiner griechischer Bauernsalat

Großer griechischer Bauernsalat

Kleiner griechischer Dorfsalat

(...zusätzlich mit Knoblauch und Ei)

Großer griechischer Dorfsalat

Grüner Salat

Gemischter Salat

Tomatensalat

Nachspeisen

Galaktoboureko

Baklava

Griechisches Joghurt mit Honig und Nüssen

Gadaifi