

KALTE VORSPEISEN

Dolmades gefüllte Weinblätter mit Reis	6,90
Zaziki original griechischer Joghurt mit frischem Knoblauch und Gewürz ^{A7}	5,70
Taramas hausgemachtes Kaviar – Mousse ^{A4}	7,00
Fava aus Santorini Kichererbsen – Püree	7,90
Chtipiti pikante Schafskäsepaste ^{A7}	7,90

WARME VORSPEISEN

Kolokithokeftedes Zucchini-Frikadellen mit Zaziki ^{A1, A7}	9,00
Oktopus vom Grill mit Fava ^{A14}	17,90
Spitze Peperoni vom Grill	6,00
Gebackene Auberginen und Zucchini mit Zaziki ^{A1, A7}	8,90
Florinis Rote Paprika gegrillt & gefüllt mit Feta	8,90

BROTE

Pita Fladenbrot vom Grill mit Olivenöl und Oregano ^{A1}	2,70
Pita Fladenbrot vom Grill mit Knoblauch ^{A1}	2,70

BEILAGEN

Basmatireis	2,50
Tomatenreis	2,00
Pommes Frites	2,90
Frisches Gemüse sautiert	5,90

KÄSE

Haloumi Zypriotischer Qualitätskäse ^{A7}	7,90
Schafskäse gebacken mit Tomaten, Peperoni und Knoblauch ^{A7}	8,90
Saganaki Feta paniert aus der Pfanne auf Rucolasalat ^{A1, A3, A7}	8,90

FRISCHE SALATE

Griechischer Bauernsalat Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Zwiebel und Fetakäse ^{A7}	11,90
Haloumi Salat Zypriotischer Käse gebacken auf Rucola und Feldsalat mit Rosinen, Pinienkernen, Ciabattabrot mit Olivenpesto, Olivenöl & Balsamico ^{A1, A7, A8}	14,90
Kotopulo Salat Hähnchenbrustfilet auf verschiedenen Blattsalaten und hausgemachtem Dressing	15,90
Bunter Meeres-Mix Baby Calamares, Sankt Peterfischfilet, Scampi vom Grill auf verschiedenen Blattsalaten und Rucola mit Zitronen-Vinaigrette ^{A2, A4, A10, A14}	16,90

FISCHGERICHTE

Fischplatte vom Grill (Wildfang) Baby Calamares, Sankt Petersfischfilet, Riesengarnelen vom Grill mit Tagesgemüse und gem. Salat ^{A2, A4, A14}	28,50
Baby Calamares (Wildfang) gefüllt mit Spinat und Fetakäse, Basmatireis und gem. Salat ^{A12, A7}	19,90
Riesengarnelen vom Grill (Wildfang) mit Tagesgemüse und gem. Salat ^{A2}	29,90
Baby Calamares vom Grill (Wildfang) mit Tagesgemüse und gem. Salat ^{A14}	19,50
Garnele mit Baby Calamares vom Grill (Wildfang) mit Tagesgemüse und Salat ^{A2, A14}	21,50
Fileto Solomu (frisches Lachsfilet) vom Grill mit Tagesgemüse und gem. Salat ^{A4}	22,50
Paros Teller Gyros mit Baby Calamares (Wildfang), Zaziki, Tomatenreis und gem. Salat ^{A14, A7}	18,90
Seezunge (ca. 500-600gr) (Wildfang) mit Tagesgemüse und gem. Salat ^{A4}	29,90

THALASSA

HELLENIC CUISINE

FLEISCH VOM GRILL

Bifteki Fleischküchle mit Schafskäse gefüllt, Reis und gem. Salat ^{A3, A7}	15,90
Suvlaki 2 Fleischspieße mit Reis, Zaziki und gem. Salat ^{A7}	15,90
Gyros mit Reis, Zaziki und gem. Salat ^{A7}	15,50
Triade Teller Fleischspieß, 2 Fleischküchle, Gyros, Reis, Zaziki und gem. Salat ^{A7}	18,50
Klassisches Duett Fleischspieß, Gyros, Zaziki, Reis und gem. Salat ^{A7}	17,00
Hähnchenbrustfilet gegrillt mit Mozzarella gefüllt, dazu Schafskäse-Sauce, Bandnudeln und gem. Salat ^{A6, A7, A1}	20,90

Alle Gerichte können gerne mit Bauernsalat serviert werden. Aufpreis 3,00

VOM LAMM UND RIND

Feiner Spießteller mit Lammfilet, Hähnchenbrustfilet, Kräuterbutter, Reis, Pommes Frites und gem. Salat ^{A3, A7}	23,90
Rinderfilet (Charolais - 5 Wochen gereift, ca. 280 gr.) Charolais Filet mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und gem. Salat ^{A7}	36,00
Lammfilet mit Folienkartoffel, gefüllt mit Zaziki und gem. Salat ^{A7}	28,00
Lammkoteletts aus der Krone mit Rosmarinkartoffeln, Zaziki und gem. Salat ^{A7}	28,90

AUS DEM BACKOFEN

Reisnudeln überbacken mit Käse, Tomatensauce ^{A7}	12,50
Gyros Fournu überbacken mit Käse, Metaxasauce, Pommes Frites und gem. Salat ^{A7, A10}	17,90
Bifteki Hackfleischsteak mit Metaxasauce und gem. Salat ^{A3, A7}	17,90

FÜR KLEINE GÄSTE

Hähnchen Nuggets mit Pommes Frites ^{A1, A3}	10,50
Suvlaki Fleischspieß vom Grill mit Pommes Frites	10,90
Gyros Fleisch vom Drehspieß mit Pommes Frites	10,90
Baby Calamares mit Pommes Frites ^{A4}	11,90

NACHSPEISEN

Joghurt mit griechischem Honig und Nüssen ^{A7, A8}	5,50
Galaktoburiko Blätterteig mit Vanille-Gries Crème gefüllt ^{A1, A3, A7}	7,00
Schokoladensoufflé feines Schokoküchlein mit einem flüssigem Schokokern ^{A1, A3, A7}	7,00
Cheesecake mit Kirschen ^{A7}	7,00
Mousse au chocolat ^{A7}	7,50

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

A1 Glutenhaltiges Getreide (namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davor sowie Erzeugnisse Daraus) A2 Krebstiere und Krebstiererzeugnisse A3 Eier und Eierzeugnisse | A4 Fische und Fischerzeugnisse A5 Nüsse und Nusserzeugnisse | A6 Sojabohnen und Sojaerzeugnisse A7 Milch und Milchprodukte A8 Schalenfrüchte (namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse und Erzeugnisse A9 Sellerie und Sellerieerzeugnisse A10 Senf und Senferzeugnisse | A11 Sesamsamen und Sesamerzeugnisse A12 Schwefeldioxid und Sulphite A13 Lupinen und Lupinenerzeugnisse A14 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | 1. Mit Farbstoff

ALKOHOLFREI

Apfelsaftschorle	0,2l	2,60
Apfelsaftschorle	0,4l	4,70
Apfelsaft	0,2l	3,10
Apfelsaft	0,4l	4,70
Pepsi-Cola ^{1,2,8}	0,2l	2,60
Pepsi-Cola ^{1,2,8}	0,4l	4,40
Pepsi-Cola Light ^{1,2,8}	0,4l	4,40
Fanta ^{1,8}	0,2l	2,60
Fanta ^{1,8}	0,4l	4,40
Mineralwasser	0,2l	2,10
Mineralwasser	0,4l	4,00
Flasche Stilles Wasser	1,0l	6,70
Flasche Mineralwasser	0,7l	6,50
Spezi ^{1,2,8}	0,2l	2,60
Spezi ^{1,2,8}	0,4l	4,40
Bitter Lemon ^{2,3}	0,2l	3,50
Tonic Water ^{2,3}	0,2l	3,50
Ginger Ale ^{2,3}	0,2l	3,50
Orange-, Johannisbeer-, Rhabarber-,	0,4l	4,90
Maracuja-, Mango-, Ananas-,	0,4l	4,90
Holundersaftschorle	0,4l	4,90
Sprite ⁸	0,2l	2,60
Sprite ⁸	0,4l	4,40

BIERE

Pils vom Faß ^{B2}	0,3l	3,80
Helles vom Faß ^{B2}	0,5l	4,30
Dunkles Bier ^{B2}	0,5l	4,50
Weißbier hell, leicht, alkoholfrei ^{B2}	0,5l	4,50
Hefe Weißbier dunkel ^{B2}	0,5l	4,50
Alkoholfreies Bier ^{B2}	0,5l	4,30
Radler ^{B2}	0,5l	4,00

OFFENE WEINE

Flasche Kechribari Retsina ^{A12}	0,5l	14,00
Retsina ^{A12}	0,2l	5,50
Retsina ^{A12}	0,5l	11,50
Imiglikos weiß halbsüß ^{A12}	0,2l	5,90
Imiglikos weiß halbsüß ^{A12}	0,5l	11,90
Hauswein weiß trocken ^{A12}	0,2l	6,90
Hauswein weiß trocken ^{A12}	0,5l	12,90
Hauswein rosé trocken ^{A12}	0,2l	6,50
Hauswein rosé trocken ^{A12}	0,5l	12,90
Imiglikos rot halbsüß ^{A12}	0,2l	5,90
Imiglikos rot halbsüß ^{A12}	0,5l	11,90
Hauswein rot trocken ^{A12}	0,2l	6,90
Hauswein rot trocken ^{A12}	0,5l	14,60
Weinschorle rot ^{A12}	0,2l	4,90
Weinschorle rot ^{A12}	0,5l	9,90
Weinschorle weiß ^{A12}	0,2l	4,90
Weinschorle weiß ^{A12}	0,5l	9,90
Glas Hauswein weiß, rot, rosé ^{A12}	0,1l	4,50
Merlot ^{A12}	0,2l	6,90
Merlot ^{A12}	0,5l	14,00
Cabernet Sauvignon ^{A12}	0,2l	6,90
Cabernet Sauvignon ^{A12}	0,5l	14,00

Weitere exklusiven Flaschenweine
und Getränke auf Anfrage.

PRIVATE FEIERN
IM THALASSA?
SPRECHEN SIE UNS
GERNE AN.

THALASSA

HELLENIC CUISINE

WARME GETRÄNKE

Griechischer Mokka	2,5 [^]
Tasse Kaffee	3,3 ⁰
Glas Tee - verschiedene	3,00
Sorten Cappuccino ^{B1}	3,90
Espresso	2,50
Espresso Doppio	3,80
Espresso Macchiato ^{B1}	2,80
Latte Macchiato ^{B1}	4,00
Nescafé Frappé - kalt, griechischer Art	4,00

METAXA

Metaxa 5 Sterne	2cl	40%	3,50
Metaxa 7 Sterne	2cl	40%	4,50
Metaxa flambiert	2cl	40%	5,00
Metaxa Grande Fine	2cl	40%	6,00
Metaxa Privat Reserve	2cl	40%	8,00

LONGDRINKS

Wodka Red Bull ⁹	4cl	9,50
Bacardi Cola ^{1,2,8}	4cl	9,50
Gin Tonic	4cl	9,50
Whiskey Cola ^{1,2,8}	4cl	9,50

SPIRITUOSEN

Ouzo	2cl	38%	2,50
Ouzo auf Eis	4cl	38%	4,00
Ouzo Plamari	0,2l	38%	14,00
Campari mit O.saft / Soda ¹	2cl	38%	6,50
Aperol Spritz ⁶	0,2l		7,50
Hugo	0,2l		7,50
Aperetivo Rosato	0,25l		7,50
Prosecco Aperol	0,1l		6,00
Tsipouro	2cl	40%	4,00
Martini	4cl	15%	5,00
Jägermeister	2cl	35%	3,00
Whiskey	2cl	38%	8,00
Ramazotti ¹	2cl	25%	4,00
Masticha -Baumharzlikör	2cl	20%	4,00
Fernet Branca	2cl	42%	3,00

CHAMPAGNER

Glas Prosecco	0,2l	5,00
Valdo Prosecco	0,75l	36,00
Moët & Chandon Brut Impérial	0,75l	99,00
Moët & Chandon Rosé Impérial	0,75l	120,00
Moët & Chandon Ice Impérial	0,75l	130,00
Moët & Chandon Rosé	0,75l	150,00
Dom Pérignon Rosé	0,75l	340,00
Ruinart Brut Champagner	0,75l	180,00