

Vorspeisen (servieren wir mit Brot)

Scampi-Spieß in Tomatenkräutersauce (b,i,a)	6,50 €
Saganaki gebackener Schafskäse (a,c,g)	8,50 €
Auberginen-Zucchini gebraten, mit Tomaten-Kräutersauce, dazu Zaziki (9,19,a,g,i)	9,50 €
Gegrillter Peperoni-Spieß mit Knoblauchöl	7,50 €
Feta-Käse mit Olivenöl und Oregano verfeinert (g)	7,50 €
Zaziki (9,19) cremiger Joghurt mit frischen Gurken und Knoblauch (g)	5,90 €
Dolmadakia mit Reis gefüllte Weinblätter, dazu Zaziki (9,19,g)	6,90 €
Chtipiti pikante Schafskäsecreme mit Olivenöl und Kräutern verfeinert	6,50 €
Oliven-Peperoni	5,50 €
Gigandes Riesenbohnen in Tomatensauce mit Schafskäse überbacken (g,i)	8,50 €
Taramas Fischrogencreme (1,4, a,d)	5,90 €
Oktopus- Salat mit Zwiebeln-Paprika in Olivenöl auf Salatbett (d)	9,50 €
Griechischer Vorspeisenteller „Meses“ Auberginen, Zucchini, Saganaki, Gigandes, Dolmadakia, Zaziki (9,19), Chtipiti, Taramas (1,4, a,c,d,g,i)	16,90 €
„1 Meter Griechenland“ längste Vorspeise der Stadt (9,19, a,b,c,d,g,i) gemischte Vorspeisenplatte für 4-6 Personen Zaziki, Chtipiti, Taramas, Dolmadakia, Gigandes, Saganaki, Garnelen, gebratene Zucchini und Auberginen, Grillkäse, Florinis-Paprika und Oktopussalat	32,00 €
Hausgemachte französische Zwiebelsuppe mit Croutons und Käse überbacken (2,a,g)	6,50 €

Salate

Kleiner gemischter Salat vom Salatbuffet	4,90 €
„Loukoulos“ Salat gemischter Salat in gebackener Pita-Schale mit Putenfleisch, Champignons und Balsamico-Dressing (a)	15,90 €
Putensalat gegrillte Putenbrust auf Salatbett, frisches Obst und Balsamico-Dressing	15,90 €
Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Schafskäse, Oliven und Peperoni mit Essig-Olivenöl-Vinaigrette (g,j)	14,90 €
Argentina Salat gegrillte Rumpsteakstreifen auf Salatbett mit gehobeltem Parmesan, Croutons, gerösteten Kernen und Himbeeren-Vinaigrette (a,g)	17,90 €

Dressing zur Wahl:

French (1,2,13,17; g,i,j) **Balsamico-Dressing, Himbeeren -Dressing und Essig-Olivenöl-Vinaigrette** (i)

Vegetarische- und Nudelgerichte

Gemüse Teller frisches Tagesgemüse mit Folienkartoffel, Sauerrahm und Salat (g)	16,90 €
Gemüse-Pfanne frisches Gemüse mit Kartoffeln in Tomatensauce mit geriebenem Schafskäse und Salat (a,i,g)	17,90 €
Nudeln „Greco“ mit mediterranem Gemüse, Tomatensauce, mit geriebenem Schafskäse und Salat (a,i,g)	17,50 €
Nudeln „Paros“ in Olivenöl, mit Garnelen, Kirschtomaten, Knoblauch und Salat (a,b)	18,90 €

Geflügelgerichte

Putensteaks „Champignon“ mit frischen Champignons, Sauce Bernaise, Bratkartoffeln und Salat (a,c,g)	19,90 €
Pfeffer -Putensteaks in Pfeffer-Cognac-Sauce, dazu Bratkartoffeln und Salat (a,g,j)	18,90 €
Putensteaks „Mediterran“ frisches Gemüse mit Kartoffeln, Tomatensauce, mit geriebenem Schafskäse und Salat (a,i,g)	19,90 €

Schnitzelspezialitäten vom Schwein (in Butterschmalz gebraten)

Schnitzel „Weidmann“	19,50 €
<i>mit frischen Champignons, Sauce Bernaise, Pommes frites und Salat (a,c,g)</i>	
Schnitzel „Wiener Art“	17,50 €
<i>mit Pommes frites und Salat (a,c)</i>	
Pfefferschnitzel	18,50 €
<i>in Pfeffer-Cognac-Sauce, dazu Pommes frites und Salat (a,c,j,g)</i>	

Spezialitäten vom Grill und Pfanne

Gyros - Teller (Drehspieß aus Schweinefleisch)	18,50 €
<i>mit Zaziki Pommes frites, Djuvec-Reis und Salat(9,19,g)</i>	
Gyros überbacken	19,90 €
<i>in Metaxa-Sauce, mit Käse überbacken, Pommes frites, Djuvec-Reis und Salat (2, a,g)</i>	
Gyros „Pikant“	19,50 €
<i>mit pikanter Paprika-Sauce, Schafskäse, Pommes frites, Djuvec-Reis und Salat (a,g)</i>	
Gyros – Souvlaki	19,50 €
<i>mit Zaziki Pommes frites, Djuvec-Reis und Salat (9,19,g)</i>	
Souvlaki	18,50 €
<i>zwei Fleischspieße, Pommes frites, Djuvec-Reis, Zaziki und Salat (9,19, g)</i>	
Medaillons „Mythos“	22,90 €
<i>Schweinemedallions gefüllt mit Schafskäse, mediterranes Gemüse, Metaxa-Sauce, Bratkartoffeln und Salat (a,g,j)</i>	
Metaxa- Teller	20,90 €
<i>Gyros, Hacksteak und Schweinesteak mit Metaxa-Sauce, Pommes frites, Djuvec-Reis und Salat (c,a,g)</i>	
Grillteller	21,50 €
<i>Gyros, Hacksteak und Souvlaki, Zaziki (9,19), Pommes frites ,Djuvec-Reis und Salat (c,g)</i>	
Bifteki	19,90 €
<i>mit Schafskäse gefülltes Hacksteak, Zaziki (9,19), Pommes frites, Djuvec-Reis und Salat (c,g)</i>	
Schweinefilet „Madagaskar“	19,90 €
<i>in Pfeffer-Cognacsauce, Kroketten und Salat (a,c,g,j)</i>	

Kalbsleber	20,90 €
<i>in Butter gebraten, dazu Bratkartoffeln und Salat (g)</i>	
**** mit geschmorten Zwiebeln	22,50 €
Gourmet- Teller	22,90 €
<i>Rumpsteak, Putensteak, Schweinefilet, Sauce Bernaise, dazu Bratkartoffeln und Salat (a,c,g)</i>	
„Spezial-Teller“	22,90 €
<i>Gyros, Schweinesteak und Lammkoteletts in pikanter Sauce, dazu Pommes frites, Djuvec-Reis und Salat(a,g)</i>	
Mix-Teller	21,90 €
<i>Lammspieß und Gyros mit Zaziki, Pommes, Djuvec-Reis und Salat (g)</i>	
Holzfällersteak	18,50 €
<i>Schweinesteaks mit Schmorzwiebel, Bratkartoffeln, Speck (1,3,13) und Salat</i>	
Grillplatte „DIO“ (für 2 Personen)	48,00 €
<i>Gyros, Hacksteaks, Souvlaki, Lammkoteletts, mit Zaziki (9,19) , Pommes frites und Djuvec-Reis und Salate</i>	
für drei Personen	72,00 €
für vier Personen	96,00 €
<u>Lammspezialitäten</u> (Lamm aus Neuseeland)	
Lammkoteletts	25,50 €
<i>mit Bratkartoffeln, mediterranem Gemüse und Salat</i>	
Lamm-Teller	26,50 €
<i>Lammspieß, Lammkoteletts, mediterranes Gemüse, Bratkartoffeln und Salat</i>	
Arni-Souvlaki	24,50 €
<i>2 Lammspieße mit Bratkartoffeln, mediterranem Gemüse und Salat (... Lamm wird auf Wunsch mit Knoblauchöl serviert ...)</i>	
<u>Fischspezialitäten</u>	
Schollenfilet	19,90 €
<i>mit Remoulade, dazu Bratkartoffeln und Salat (b,d,g)</i>	
Lachsfilet	22,90 €
<i>dazu Salzkartoffeln, Broccoli mit Sauce Bernaise und Salat (a,c,d,g,j)</i>	
Fisch-Teller	23,50 €
<i>Schollenfilet, Lachsfilet, geschälte Scampis, Broccoli, Sauce Bernaise, Salzkartoffeln und Salat (a,b,c,d,g,j)</i>	

Steaks vom Angusrind aus Argentinien (alle Steaks ca. 220 gr)

Rumpsteak „Classic“	26,50 €
<i>mit Kräuterbutter, Folienkartoffel mit Sauerrahm und Salat (g)</i>	
Pfeffer-Rumpsteak	26,50 €
<i>mit grünem Pfeffer in Cognac-Sauce, Kroketten und Salat (a,c,g,j)</i>	
Rumpsteak Champignons	27,50 €
<i>mit frischen Champignons, Sauce Bernaise, Bratkartoffeln und Salat (a,c,g)</i>	
„Herrensteak“	27,50 €
<i>Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat (a,c,g)</i>	

Wie wünschen Sie Ihr Steak?
englisch; blutig gebraten medium; rosa gebraten
welldone; durchgebraten.

Falls von Ihnen nicht anders gewünscht, werden unsere Steaks immer medium gebraten.

Kleine Gerichte

Kleiner Gyros	15,90 €
<i>mit Zaziki , Pommes frites und Salat (9,19, g)</i>	
Schweinefilet „Metaxa“	16,50 €
<i>mit Metaxasauce, Pommes frites und Salat (g,a,,a)</i>	
Gyros – Souzouki	16,50 €
<i>mit pikanter Sauce, Pommes frites und Salat (c,a,g)</i>	
Schweinemedallions „Bernaise“	16,50 €
<i>mit Sauce Bernaise , Kroketten und Salat (a,c,g)</i>	
Putensteak „Metaxa“	16,50 €
<i>mit Metaxa-Sauce, Pommes frites und Salat (g,a)</i>	
Gyros und Putensteak	16,50 €
<i>mit Pfeffersauce, Pommes frites und Salat (a,g,j)</i>	
Souzoukia	16,50 €
<i>zwei Hacksteaks mit pikanter Sauce ,Pommes frites und Salat (a,g)</i>	

Beilagen

Folienkartoffel mit Sauerrahm oder Zaziki (9,19,g)	6,50 €
Pommes frites	4,50 €
Kartoffelkroketten (a,c)	4,50 €
Djuvec-Reis	4,50 €
Bratkartoffeln mit Zwiebeln	5,50 €
Frisches Tagesgemüse	6,50 €
geschmorte Zwiebeln	3,90 €
bei Beilagenänderung auf Folienkartoffel oder Tagesgemüse Aufpreis	1,00 €

Saucen

Sauce Bernaise (a,c,g)	4,90 €
Pfeffer-Cognacsauce (a,g)	4,90 €
Metaxa-Sauce (a,g)	4,90 €
4,90 €	
Pikante Sauce (a,g)	4,90 €
Ajvar	2,50 €
kleiner Zaziki (9,19,g)	2,50 €

***Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt
und einen guten Appetit!***

Ihr Team vom Restaurant Mythos

Liebe Gäste,

*auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten
betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhalten
Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken
verwendeten allergenen Zutaten.*

Zusatzstoffe :

1) mit Konservierungsstoff; 2) mit Farbstoff; 3) mit Antioxidationsmittel; 4) mit Geschmacksverstärker;
9) mit Milcheiweiß; 10) koffeinhaltig; 11) chininhaltig; 13) mit Süßungsmittel; 14) taurinhaltig;
17) Salatmayonaise; 19) Lebensmittelzubereitung aus Magermilch und Pflanzenfett

Allergene:

a) glutenhaltiges Getreide, b)Krebstiere, c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d)Fisch, e)Erdnüsse, f)
Soja,
g) Milch, h) Schalenfrüchte, i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen, l) Schwefeldioxid/Sulfite ab einer
Konzentration über 10mg/kg oder 10mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, m) Lupinen, n) Weichtiere

Aperitifs

Martini Bianco	0,05l	4,50 €	Campari Orange (2)	0,2l	5,90 €
Sherry Dry medium oder cream	0,05l	3,90 €	Glas Prosecco	0,1l	4,50 €
Aperol Spritz (11,2)		6,50 €	Kir Royal	0,1l	4,50 €
Hugo		6,50 €	VW	0,05l	5,90 €
Lillet Wildberry		6,50 €			

Biere vom Fass

	0,3 l	0,4 l
Becks Pilsener	3,20 €	4,00 €
Diebels Alt	3,20 €	4,00 €
Krefelder	3,20 €	4,00 €
Radler	3,20 €	4,00 €
Alster	3,20 €	4,00 €

Franziskaner Weizenbier hell	0,50 l vom Fass (a)	4,80 €
Franziskaner Weizenbier hell	0,30 l vom Fass (a)	3,20 €

Alkoholfreies Weizenbier	0,5 l (a)	4,80 €
Alkoholfreies Pils	0,33 l	3,50 €
Malzbier	0,3	3,20 €

Alkoholfreie Getränke

	0,25 l	0,75 l
Mineralwasser Apollinaris	2,50 €	5,90 €
Appollinaris Still	2,50 €	5,90 €

Coca Cola (2,10) , Cola Zero (1,2,10,13), Cola-Mix [2,3,10], Fanta [2,3] Sprite, Apfelsaftschorle, Kirschschorle, Maracujasaftschorle

0,3 l	0,4 l
3,20 €	4,00 €

Falls von Ihnen nicht anders gewünscht wird, servieren wir 0,3 l Getränke !!!

Orangensaft	0,2l	3,00 €	Kiba (Kirsch-Banane)	0,2l	3,00 €
Apfelsaft	0,2l	3,00 €	Bitterlemon (11,3)	0,2l	3,00 €
Kirschschorle	0,2l	3,00 €	Gingerale (2)	0,2l	3,00 €
Bananensaft	0,2l	3,00 €	Tonic Water (11)	0,2l	3,00 €

1) Konservierungsstoff, 2) mit Farbstoff, 3) Antioxidationsmittel, 10) koffeinhaltig, 11) chininhaltig, 13) mit Süßungsmittel, 14) taurinhaltig

Eisgekühlte Getränke

Malteser	0,02 l	2,50 €	Linie	0,02 l	3,00 €
Jubiläums Aquavit	0,02 l	3,00 €	Jägermeister	0,02 l	2,50 €
Wodka	0,02 l	2,50 €	Killepitsch	0,02 l	2,50 €

Weinbrände

Metaxa 5 Sterne	0,02 l	3,50 €	Remy Martin	0,02 l	4,00 €
Metaxa 7 Sterne	0,02 l	4,00 €	Courvoisier	0,02 l	4,50 €
Metaxa Grand fine	0,02 l	5,00 €	Hennessy	0,02 l	4,00 €
Metaxa Private Reserve	0,02 l	7,00 €	Osborne	0,02 l	3,00 €
Metaxa 12 Sterne	0,02 l	5,00 €	Asbach Uralt	0,02 l	3,00 €

Magenbitter, Liköre und Klare

Underberg	0,02 l	2,50 €	Baileys	0,04 l	4,00 €
Kümmerling	0,02 l	2,00 €	Ramazotti	0,04 l	4,00 €
Korn	0,02 l	2,00 €	Averna	0,04 l	4,00 €
Fernet Branca	0,02 l	2,50 €			
Grappa	0,02 l	3,50 €	Whiskeys		
Tequilla	0,02 l	2,50 €	Johnny Walker	0,04 l	5,00 €
Bessen Genever	0,02 l	2,00 €	Jim Beam	0,04 l	5,00 €
Julischka	0,02 l	2,50 €	Dimple	0,04 l	6,50 €
			Chivas Regal	0,04 l	6,50 €

Obstbrände

Williams Birne	0,02 l	3,50 €	Bacardi	0,02 l	2,50 €
Himbeergeist	0,02 l	3,50 €	Sambuca	0,02 l	2,50 €
Obstler	0,02 l	2,50 €	Ouzo12	0,02 l	2,20 €
Sljivovic	0,02 l	2,50 €	Ouzo Plomari	0,02 l	2,50 €

Long Drinks

Gin/Tonic	0,2 l	6,50 €	Sekt		
Bacardi/Cola	0,2 l	6,50 €	Mumm	0,75 l	24,50 €
Wodka/Lemon	0,2 l	6,50 €	Prosecco	0,75 l	25,50 €
Jim Beam/Cola	0,2 l	6,50 €			

Offene Rotweine 0,25 l 0,5 l Offene Weißweine 0,25 l 0,5 l

Naousa, trocken	6,50 €	11,90 €	Demestika, trocken	6,50 €	11,90 €
Makedonikos, halbtrocken	6,50 €	11,90 €	Makedonikos, halbtrocken	6,50 €	11,90 €
Imiglikos, lieblich	6,50 €	11,90 €	Imiglikos, lieblich	6,50 €	11,90 €
Mavrodaphne (Likörwein)	6,90 €	12,90 €	Retsina, Harzwein	6,50 €	11,90 €
Montepulciano, trocken	6,90 €	12,90 €	Samos (Likörwein)	6,90 €	12,90 €
			Pinot Grigio, trocken	6,90 €	12,90 €

Offene Roséweine 0,25 l 0,5 l

Rosé, trocken	6,50 €	11,90 €	Glas Weinschorle 0,2 l	4,90 €
Aroma Lofou, halbtrocken	6,50 €	11,90 €		