

Vorspeisen (servieren wir mit Brot)

Hausgemachte französische Zwiebelsuppe mit Croutons und Käse überbacken (2,a,g)	6,90 €
Scampi-Spieß in Tomatenkräutersauce (b,i,a,)	6,90 €
Saganaki gebackener Schafskäse (a,c,g)	8,90 €
Auberginen-Zucchini gebraten, mit Tomaten-Kräutersauce, dazu Zaziki (9,19,a,g,i)	9,90 €
Gegrillter Peperoni-Spieß mit Knoblauchöl	7,90 €
Feta-Käse mit Olivenöl und Oregano verfeinert (g)	7,90 €
Zaziki (9,19) cremiger Joghurt mit frischen Gurken und Knoblauch (g)	5,90 €
Dolmadakia mit Reis gefüllte Weinblätter, dazu Zaziki (9,19,g)	7,50 €
Chtipiti pikante Schafskäsecreme mit Olivenöl und Kräutern verfeinert (g)	6,90 €
Oliven-Peperoni	5,90 €
Gigandes Riesenbohnen in Tomatensauce mit Schafskäse überbacken (g,i).	8,90 €
Taramas Fischrogencreme (1,4, a,d)	5,90 €
Trilogia Zaziki, Taramas, Chtipiti (1,4,9,19,a,d,g)	7,50 €
Haloumi Grillkäse auf ruccola mit Hong-Senf-Dip (g,i)	8,90 €
Feta Fournou Fetakäse aus dem offen mit Tomatensauce, Tomaten, Zwiebeln, Peperoni, Oregano (g)	9,90 €
Griechischer Vorspeisenteller „Meses“ Auberginen, Zucchini, Saganaki, Gigandes, Dolmadakia, Zaziki (9,19), Chtipiti, Taramas (1,4, a,c,d,g,i)	17,90 €
„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 Fetakäse	34,00 €

Salate

Kleiner gemischter Salat vom Salatbuffet	5,50 €
„Loukoulos“ Salat gemischter Salat in gebackener Pita-Schale mit Putenfleisch, Champignons und Balsamico-Dressing (a)	16,90 €
Putensalat gegrillte Putenbrust auf Salatbett, frisches Obst und Balsamico-Dressing	16,50 €
Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Schafskäse, Oliven und Peperoni mit Essig-Olivenöl-Vinaigrette (g,j)	15,90 €
Argentina Salat gegrillte Rumpsteakstreifen auf Salatbett mit gehobeltem Parmesan, Croutons, gerösteten Kernen und Himbeeren-Vinaigrette (a,g)	18,90 €

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)	17,90 €
Gemüse-Pfanne frisches Gemüse mit Kartoffeln in Tomatensauce mit geriebenem Schafskäse und Salat (a,i,g)	18,90 €
Nudeln „Greco“ mit mediterranem Gemüse, Tomatensauce, mit geriebenem Schafskäse und Salat (a,i,g)	18,50 €
Nudeln „Paros“ in Olivenöl, mit Garnelen, Kirschtomaten, Knoblauch und Salat (a,b)	19,90 €

Geflügelgerichte

Putensteaks „Champignon“ mit frischen Champignons, Sauce Bernaise, Bratkartoffeln und Salat (a,c,g)	20,90 €
Pfeffer -Putensteaks in Pfeffer-Cognac-Sauce, dazu Bratkartoffeln und Salat (a,g,j)	19,90 €
Putensteaks „Mediterran“ frisches Gemüse mit Kartoffeln, Tomatensauce, mit geriebenem Schafskäse und Salat (a,i,g)	20,90 €

Schnitzelspezialitäten vom Schwein (in Butterschmalz gebraten)

Schnitzel „Weidmann“ 20,50 €
mit frischen Champignons, Sauce Bernaise, Pommes frites und Salat (a,c,g)

Schnitzel „Wiener Art“ 18,50 €
mit Pommes frites und Salat (a,c)

Pfefferschnitzel 19,50 €
in Pfeffer-Cognac-Sauce, dazu Pommes frites und Salat (a,c,j,g)

Spezialitäten vom Grill und Pfanne

Gyros - Teller (Drehspieß aus Schweinefleisch) 19,50 €
mit Zaziki Pommes frites, Djuvec-Reis und Salat(9,19 g)

Gyros überbacken 20,90 €
in Metaxa-Sauce, mit Käse überbacken, Pommes frites, Djuvec-Reis und Salat (2, a,g)

Gyros „Pikant“ 20,50 €
mit pikanter Paprika-Sauce, Schafskäse, Pommes frites, Djuvec-Reis und Salat (a,g)

Gyros - Souvlaki 20,50 €
mit Zaziki Pommes frites, Djuvec-Reis und Salat (9,19,g)

Souvlaki 19,50 €
zwei Fleischspieße, Pommes frites, Djuvec-Reis, Zaziki und Salat (9,19, g)

Medaillons „Mythos“ 23,90 €
Schweinemedallions gefüllt mit Schafskäse, mediterranes Gemüse,
Metaxa-Sauce, Bratkartoffeln und Salat (a,g,j)

Metaxa- Teller 21,90 €
Gyros, Hacksteak und Schweinesteak mit Metaxa-Sauce,
Pommes frites, Djuvec-Reis und Salat (c,a,g)

Grillteller 22,50 €
Gyros, Hacksteak und Souvlaki, Zaziki (9,19), Pommes frites ,Djuvec-Reis und Salat (c,g)

Bifteki 20,90 €
mit Schafskäse gefülltes Hacksteak, Zaziki (9,19), Pommes frites, Djuvec-Reis und Salat (c,g)

Schweinefilet „Madagaskar“ 20,90 €
in Pfeffer-Cognacsauce, Kroketten und Salat (a,c,g,j)

Kalbsleber	21,90 €
<i>in Butter gebraten, dazu Bratkartoffeln und Salat (g)</i>	
**** mit geschmorten Zwiebeln	23,50 €
Gourmet- Teller	24,50 €
<i>Rumpsteak, Putensteak, Schweinefilet, Sauce Bernaise, dazu Bratkartoffeln und Salat (a,c,g)</i>	
„Spezial-Teller“	23,90 €
<i>Gyros, Schweinesteak und Lammkoteletts in pikanter Sauce, dazu Pommes frites, Djuvec-Reis und Salat(a,g)</i>	
Mix-Teller	23,50 €
<i>Lammspieß und Gyros mit Zaziki, Pommes, Djuvec-Reis und Salat (g)</i>	
Holzfüllersteak	19,50 €
<i>Schweinesteaks mit Schmorzwiebel, Bratkartoffeln, Speck (1,3,13) und Salat</i>	
Grillplatte „DIO“ (für 2 Personen)	49,90 €
<i>Gyros, Hacksteaks, Souvlaki, Lammkoteletts, mit Zaziki (9,19) , Pommes frites und Djuvec-Reis und Salate</i>	
für drei Personen	74,90 €
für vier Personen	99,90 €

Lammspezialitäten (Lamm aus Neuseeland)

Lammkoteletts	26,90 €
<i>mit Bratkartoffeln, mediterranem Gemüse und Salat</i>	
Lamm-Teller	27,90 €
<i>Lammspieß, Lammkoteletts, mediterranes Gemüse, Bratkartoffeln und Salat</i>	
Arni-Souvlaki	25,90 €
<i>2 Lammspieße vom Lammfilet mit Bratkartoffeln, mediterranem Gemüse und Salat (... Lamm wird auf Wunsch mit Knoblauchöl serviert ...)</i>	

Fischspezialitäten

Schollenfilet	20,90 €
<i>mit Remoulade, dazu Bratkartoffeln und Salat (b,d,g)</i>	
Lachsfilet	23,90 €
<i>dazu Salzkartoffeln, Broccoli mit Sauce Bernaise und Salat (a,c,d,g,j)</i>	
Fisch-Teller	24,90 €
<i>Schollenfilet, Lachsfilet, geschälte Scampis, Broccoli mit Sauce Bernaise, Salzkartoffeln und Salat (a,b,c,d,g,j)</i>	

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

Rumpsteak „Classic“ mit Kräuterbutter, Folienkartoffel mit Sauerrahm und Salat (g)	27,90 €
Pfeffer-Rumpsteak mit grünem Pfeffer in Cognac-Sauce, Kroketten und Salat (a,c,g,j)	28,90 €
Rumpsteak Champignons mit frischen Champignons, Sauce Bernaise, Bratkartoffeln und Salat (a,c,g)	28,90 €
„Herrensteak“ Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat (a,c,g)	28,90 €

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 mit Zaziki , Pommes frites und Salat (9,19, g)	16,90 €
Schweinefilet „Metaxa“ mit Metaxasauce, Pommes frites und Salat (g,a,a)	17,90 €
Gyros - Souzouki mit pikanter Sauce, Pommes frites und Salat (c,a,g)	17,90 €
Schweinemedallions „Bernaise“ mit Sauce Bernaise , Kroketten und Salat (a,c,g)	17,90 €
Putensteak „Metaxa“ mit Metaxa-Sauce, Pommes frites und Salat (g,a)	17,90 €
Gyros und Putensteak mit Pfeffersauce, Pommes frites und Salat (a,g,j)	17,90 €
Souzoukia zwei Hacksteaks mit pikanter Sauce ,Pommes frites und Salat (a,g)	17,90 €

Beilagen

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

Saucen

<i>Sauce Bernaise (a,c,g)</i>	4,90 €
<i>Pfeffer-Cognacsauce (a,g)</i>	4,90 €
<i>Metaxa-Sauce (a,g)</i>	4,90 €
<i>Pikante Sauce (a,g)</i>	4,90 €
<i>Ajoar</i>	2,50 €
<i>kleiner Zaziki (9,19,g)</i>	2,50 €

Erwachsenen die sich ein Hauptgericht teilen, berechnen wir pro Gedeck; bestehend aus Teller, Besteck und Serviette **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 & Cocktails

Campari Orange (2) 0,2l	6,50 €	Martini Bianco	0,05l	4,90 €
Ramazotti Rosato Tonic	6,90 €	Glas Prosecco	0,1l	4,90 €
Aperol Spritz (11,2)	6,90 €	Kir Royal	0,1l	4,90 €
Hugo	6,90 €	VW	0,05l	6,50 €
Lillet Wildberry	6,90 €	Sherry Dry	0,05l	3,90 €
Campari Tocco Rosso	6,90 €			

Biere vom Fass

	0,3 l	0,4 l
Becks Pilsener	3,50 €	4,30 €
Diebels Alt	3,50 €	4,30 €
Krefelder	3,50 €	4,30 €
Radler	3,50 €	4,30 €
Alster	3,50 €	4,30 €
Alkoholfreies Weizenbier 0,5l (a)		5,30 €
Alkoholfreies Pils 0,33l		3,80 €
Malzbier 0,3	3,50 €	4,30 €
Franziskaner Weizenbier hell 0,50l vom Fass (a)		5,30 €
Franziskaner Weizenbier hell 0,30l vom Fass (a)		3,50 €

Alkoholfreie Getränke

	0,25 l	0,75 l
Mineralwasser Apollinaris	2,90 €	6,50 €
Appollinaris Still	2,90 €	6,50 €

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
	3,50 €	4,30 €

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

Orangensaft 0,2l	3,20 €	Kiba (Kirsch-Banane) 0,2l	3,20 €
Apfelsaft 0,2l	3,20 €	Bitterlemon (11,3) 0,2l	3,20 €
Kirschschorle 0,2l	3,20 €	Gingerale (2) 0,2l	3,20 €
Bananensaft 0,2l	3,20 €	Tonic Water (11) 0,2l	3,20 €

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

Eisgekühlte Getränke

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

Linie	0,02 l	3,50 €
Jägermeister	0,02 l	2,50 €
Killepitsch	0,02 l	3,00 €

Weinbrände

Metaxa 5 Sterne	0,02 l	4,00 €
Metaxa 7 Sterne	0,02 l	5,00 €
Metaxa Grand fine	0,02 l	6,00 €
Metaxa Private Reserve	0,02 l	9,00 €
Metaxa 12 Sterne	0,02 l	6,00 €

Remy Martin	0,02 l	5,00 €
Courvoisier	0,02 l	5,50 €
Hennesy	0,02 l	5,00 €
Osborne	0,02 l	3,50 €
Asbach Uralt	0,02 l	3,50 €

Magenbitter, Liköre und Klare

Underberg	0,02 l	2,50 €
Kümmerling	0,02 l	2,00 €
Korn	0,02 l	2,00 €
Fernet Branca	0,02 l	2,50 €

Baileys	0,04 l	5,00 €
Ramazotti	0,04 l	5,00 €
Averna	0,04 l	5,00 €

Grappa	0,02 l	3,90 €
Tequilla	0,02 l	2,50 €
Bessen Genever	0,02 l	2,00 €
Julischka	0,02 l	2,50 €

Whiskeys

Johnny Walker	0,04 l	5,00 €
Jim Beam	0,04 l	5,00 €
Dimple	0,04 l	6,50 €
Chivas Regal	0,04 l	6,50 €

Obstbrände

Williams Birne	0,02 l	4,00 €
Himbeergeist	0,02 l	4,00 €
Obstler	0,02 l	3,00 €
Sljivovic	0,02 l	2,50 €

Bacardi	0,02 l	3,00 €
Sambuca	0,02 l	3,00 €
Ouzo12	0,02 l	2,20 €
Ouzo Plomari	0,02 l	2,50 €

Long Drinks

Gin/Tonic	0,2 l	6,50 €
Bacardi/Cola	0,2 l	6,50 €
Wodka/Lemon	0,2 l	6,50 €
Jim Beam/Cola	0,2 l	6,50 €

Sekt

Mumm	0,75 l	26,50 €
Prosecco	0,75 l	27,50 €

Offene Rotweine 0,25 l 0,5 l

Naousa, trocken	6,50 €	11,90 €
Makedonikos, halbtrocke	6,50 €	11,90 €
Imiglikos, lieblich	6,50 €	11,90 €
Mavrodaphne (Likörwein)	6,90 €	12,90 €
Montepulciano, trocken	6,90 €	12,90 €

Offene Weißweine 0,25 l 0,5 l

Demestika, trocken	6,50 €	11,90 €
Makedonikos, halbtrocken	6,50 €	11,90 €
Imiglikos, lieblich	6,50 €	11,90 €
Retsina, Harzwein	6,50 €	11,90 €
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 €
Aroma Lofou, halbtrocken	6,90 €	12,90 €

Glas Weinschorle 0,2 l	4,90 €
------------------------	--------

Alle Preise inkl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer