



kouzina

FRESH GREEK COOKING



Liebe Gäste,  
herzlich willkommen in unserem Familienbetrieb,  
mit über 30 Jahren Gastronomieerfahrung.

Alle unsere Gerichte werden frisch und mit viel Liebe,  
in unserer offenen Küche direkt vor Ihren Augen zubereitet.  
Unsere Küche steht für Qualität mit erlesenen Zutaten,  
ohne Glutamat, denn wir sind der Meinung  
gutes Essen braucht keine Geschmacksverstärker.

Neben unserer Speisekarte bieten wir auch eine  
Mittags- und Abendkarte,  
sowie auf Wunsch  
auch vegane Gerichte an.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

*Dear guests,  
you are very welcome in our family business  
with 30 years dining experiences.  
All our dishes will be prepared fresh and with love  
in front of your eyes.  
Our kitchen stands for quality  
with exquisite ingredients,  
free from glutamate  
In addition to our menu,  
we offer a lunch and dinner menu  
as well as vegan dishes.  
We wish you a good appetite.*



## SALATA *salad*

---

Mikri Salata - kleiner gemischter Salat der Saison * <sup>L</sup> <i>Small mixed salad of the season *</i>	5,90
Megali Salata - großer gemischter Salat der Saison * <sup>L</sup> <i>Large mixed salad of the season *</i>	10,90
Choriatiki - traditioneller Bauernsalat, mit Schafskäse, Tomaten, Gurken und Oliven * <sup>L,G</sup> <i>Traditional greek salad with feta cheese, tomato, cucumber and olives *</i>	12,90
Kotopoulo Salata - Blattsalate der Saison mit gebratenen Hähnchenbruststreifen * <sup>L</sup> <i>Seasonal lettuce with roasted chicken breast strips</i>	15,90
Salata me Garides - Salat mit gebratenen Scampis * <sup>B,L</sup> <i>Salad with fried scampis *</i>	18,90
Salata me Solomo - Salat mit gebratenen Lachsfiletstreifen * <sup>D,L</sup> <i>Salad with fried pieces of salmon *</i>	18,90

\* Salatdressings: Essig-Olivenöl<sup>L</sup>, Zitrone-Olivenöl

\* Dressings: vinegar-oil<sup>L</sup>, lemon-oil



## Kalte Vorspeisen *first course cold*

---

Tzatziki - traditioneller griechischer Joghurt mit Knoblauch und Gurke <sup>G,L</sup> <i>Traditionel greek yoghurt with garlic and cucumber</i>	5,50
Weißer Taramosalata - Spezialität des Hauses, weiße Fischrogencreme <sup>D</sup> <i>Special white spawn of carp creme</i>	6,50
Elies - eingelegte Oliven mit Kräutern <sup>L</sup> <i>Marinated olives with herbs</i>	5,20
Panzaria - Rote Bete Salat mit Joghurt und gehackten Walnüssen <sup>G,H</sup> <i>Beetroot salad with yogurt and chopped walnuts</i>	5,90
Feta - Original griechischer Schafskäse mit Olivenöl und Oregano <sup>G</sup> <i>Greek sheep's cheese with olive oil and oregano</i>	10,90
Tyrokafteri - Schafskäse – Paprikacreme pikant <sup>G,L</sup> <i>Greek sheep's cheese pepper cream spicy</i>	10,90
Fava - Gelbe Platterbsencreme <i>Yellow vetchling cream</i>	5,90
Meses - kalte gemischte Vorspeisenplatte <sup>A,D,G,L</sup> <i>Cold mixed appetizer plate</i>	für 1 Person 15,90 für 2 Personen 26,90
Portion Pitabrot <sup>A</sup>	1,90
Skordopita - Pitabrot mit Knoblauch, Tomaten, Zwiebeln und Oregano <sup>A</sup> <i>Skordopita - pitabread with garlic, tomatoes, onions and oregano</i>	4,50



---

### Warme Vorspeisen *first course warm*

---

Soupa - Tagessuppe (bitte erfragen) <i>Soup of the day (please feel free to ask us)</i>	6,90
Tyropitakia - knusprige Blätterteigtaschen mit Schafskäse gefüllt, dazu Tzaziki <sup>A,G</sup> <i>Crispy pastries filled with feta, served with Tzaziki</i>	8,90
Spanakopitakia - kleine Blätterteigtaschen mit Spinat und Feta gefüllt, dazu Tzaziki <sup>A,G</sup> <i>Crispy pastries filled with spinach and Feta Cheese, served with Tzaziki</i>	8,90
Melitzanes und Kolokithakia - Gebratene Auberginen & Zucchinischnitten und Tzaziki <sup>A,G</sup> <i>Fried aubergines and zucchini slices with tzaziki</i>	8,90
Feta Fournou - Feta aus dem Backofen mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Oliven <sup>G,L</sup> <i>Feta from the oven with tomatoes, onions, peppers and olives</i>	11,90
Kolokithokeftedes - hausgemachte Zucchinibratlinge mit Tzatziki <sup>A,G</sup> <i>homemade zucchini patties served with Tzatziki</i>	9,90
Gigantes - weiße Riesenbohnen in Tomatensauce mit geriebenem Schafskäse <sup>M,G</sup> <i>White giant beans in tomato sauce</i>	9,90
Portion Pitabrot <sup>A</sup>	1,90
Skordopita - Pitabrot mit Knoblauch, Tomaten, Zwiebeln und Oregano <sup>A</sup> <i>Skordopita - pitabread with garlic, tomatoes, onions and oregano</i>	4,50



Haloumi - Zypriotischer Ziegenkäse gegrillt <sup>G</sup> <i>Grilled Cypriot goat's cheese</i>	9,90
Keftedakia - Hackfleischbällchen (Rind) vom Grill mit Tzatziki <sup>A,G</sup> <i>Grilled meatballs (beef) with Tzatziki</i>	10,90
Keftedakia saltsa tomatas - Rindfleischbällchen in Tomatensauce <sup>A</sup> <i>Meatballs (beef) in tomato sauce</i>	10,90
Chirini Tigania - gebratenes Schweinefleischgeschnetzeltes in Kräuter-Zitronensauce <i>roasted pork cut into strips in herbal lemon sauce</i>	12,90
Oktapodi - Oktopus vom Grill mit Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette <sup>L,N</sup> und Salatbouquet <i>Grilled octopus with lemon and olive oil vinaigrette</i>	17,90
Lachanika Skaras - Gemüsevariation vom Grill <i>Vegetable variation from grill</i>	13,90
Pikilia - kalte und warme gemischte Vorspeisenplatte <sup>A,G,L,M,N</sup> <i>Cold and warm mixed appetizer plate</i>	<i>für 1 Person</i> 16,90 <i>für 2 Personen</i> 29,90
Portion Pitabrot <sup>A</sup>	1,90
Skordopita Pitabrot mit Knoblauch, Tomaten, Zwiebeln und Oregano <sup>A</sup> <i>Skordopita - pitabread with garlic, tomatoes, onions and oregano</i>	4,50



Jajas Faito Fournou

Traditionelles aus dem Backofen

*traditionel food from the oven*

Moussaka - traditioneller Auflauf aus Auberginen, Kartoffelscheiben<sup>A,G,L</sup> 18,90  
und reinem Rinderhack, überbacken mit Bechamelcreme, Salatbouquet  
*Traditional casserole of aubergines, potato slices and pure beef, baked with bechamel, salad bouquet*

Lasagne Lachanikon - hausgemachte vegetarische Gemüselasagne mit Pesto<sup>A,G</sup> 15,90  
*homemade vegetarian vegetable lasagne with pesto*

Lammbraten aus der Keule - nach griechischer Art in Zitronen-Tymiansauce 24,90  
mit Brokkoli und Rosmarinkartoffeln  
*Roast lamb Greek style in lemon-thyme sauce with broccoli and rosemary potatoes*

Makaronia - Nudeln Noodles

---

Makaronia Kotopoulo - Spaghetti mit Hühnerbruststreifen und Champignons a' la Creme<sup>A,D,G</sup> 15,90  
*Spaghetti with stripes of chicken with mushrooms a la creme*

Makaronia Solomos - Spaghetti mit Lachsfilet a' la Creme<sup>A,D,G</sup> 18,90  
*Spaghetti with salmon a' la creme*

Spaghetti mit Scampi in pikanter Paprika-Tomatensauce<sup>A,B</sup> 19,90  
*Spaghetti with scampi in spicy pepper tomato sauce*



## Fleischgerichte vom Grill *meat dishes from the grill*

---

Gyros - Schweinefleisch vom Drehspieß, Tzatziki, hausgemachte Pommes und Pitabrot* <sup>A,G</sup> <i>Pork meat from the rotisserie with tzatziki, homemade fresh fries and Pita-bread *</i>	16,90
Souvlaki Chirino - zwei Schweinefleischspieße, Tzatziki, hausgemachte Pommes, Pitabrot* <sup>A,G</sup> <i>Two pork skewers with tzatziki, homemade fresh fries and Pita-bread *</i>	17,90
Souvlaki Kotopoulo - zwei Hähnchenbrustspieße, Tzatziki, hausgemachte Pommes, Pitabrot* <sup>A,G</sup> <i>Two chicken skewers with tzatziki, homemade fresh fries and Pita-bread *</i>	17,90
Souvlaki Arnisio - Zwei Lammspieße mit Tzatziki, hausgemachten Pommes und Pitabrot* <sup>A,G</sup> <i>Two lamb skewers with tzatziki, homemade fresh fries and Pita-bread *</i>	24,90
Biftekakia - feine kleine Rinderhacksteaks mit Tzatziki, hausgemachten Pommes und Pitabrot* <sup>A,G</sup> <i>Biftekakia (beefburger) with tzatziki, homemade fresh fries and Pita-bread *</i>	18,90
Bifteki Gemisto - mit Feta gefülltes Rinderhacksteak, Tzatziki, hausgemachte Pommes, Pitabrot* <sup>A,G</sup> <i>Bifteki (beefburger) filled with sheep's cheese, with tzatziki, homemade fresh fries and Pita-bread *</i>	19,90
Mix Grill - Souvlaki, Biftekaki, Gyros und Hähnchenbrustfilet, dazu hausgemachte Pommes, Gemüse, Tzaziki und Pitabrot * <sup>A,G,I</sup>	für 1 Pers. 26,90 für 2 Pers. 48,90
<i>Souvlaki, Biftekaki, Gyros and chicken breast, with homemade fresh fries, vegetables, Tzaziki and Pita bread*</i>	

\* Beilagenwahl: hausgemachte Patates Tiganites, Rosmarinkartoffeln o. Reis

\* *Side dish: homemade fresh fries / rosemary potatoes / rice*





---

### *Fischspezialitäten fish specialities*

---

Garides Souvlaki - Scampi-Spieß vom Grill (5 Scampi) mit Gemüse und Reis <sup>B,I</sup>	23,90
<i>Grilled prawn-skewer (5 prawns) with vegetables and rice</i>	
Lachsfilet vom Grill mit Gemüse, Kräuter- Zitronensauce und Reis <sup>D,I</sup>	23,90
<i>Salmon fillet from grill with vegetables in herbal-lemon sauce and rice</i>	
Scampis „Limanaki“ (5 Stk.) in pikanter Tomatensauce mit Schafskäse, Reis und Gemüse <sup>B,G,I</sup>	24,90
<i>Scampis "Limanaki" in a spicy tomato sauce served with sheep cheese and rice and vegetables</i>	
Babycalamari vom Grill mit Salat <sup>L,N</sup>	16,90
<i>Grilled baby calamaris served with salad</i>	
Meeresplatte Kouzina -	
Scampis, Babycalamari, Octopus und Lachsfilet vom Grill, Reis und Gemüse <sup>L,B,N,D,I</sup>	für 1 Pers. 28,90
<i>Sea platter Kouzina - grilled scampi, baby calamaris, octopus and salmon, rice and vegetables.</i>	für 2 Pers. 52,90

---

### *Extra Portion Beilage extra portion of a side dish*

---

Hausgemachte frische Pommes <i>homemade fries</i>	5,90
Rosmarinkartoffeln <i>rosemary potatoes</i>	3,90
Reis <i>rice</i>	3,90
Gemüse <i>vegetables</i>	5,90
Portion Pitabrot <i>Pita - bread A</i>	1,90
Skordopita - Pitabrot mit Knoblauch, Tomaten, Zwiebeln und Oregano <sup>A</sup> <i>Skordopita - Pita, garlic, tomatoes</i>	4,50

---

### *Desserts sweet*

---

Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen und einem Hauch Zimt <sup>A,G,H</sup>	7,90
<i>Greek yogurt with honey and walnuts and a hint of cinnamon</i>	

Fragen Sie bitte nach unseren wechselnden Dessertspezialitäten. *Please feel free to ask us for our daily dessert offers*