

*Das griechische Restaurant `` Mykonos `` heißt Sie*

*herzlichst willkommen!*

*Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass unsere Fleischwaren  
sowie saisonale Produkte ausschließlich aus der hessischen  
Bergstraße stammen.*

*„Aus der Region, für die Region“*

*Unsere Fischprodukte beziehen wir aus der „Deutschen See“  
niederlassung Mannheim*

*Überzeugen sie sich selbst vom Geschmack unserer Produkte*

*Öffnungszeiten*

*12.00 Uhr bis 14.00 Uhr (warme Küche bis 14.00 Uhr)*

*17.00 Uhr bis 22.00 Uhr (warme Küche bis 22.00 Uhr)*

*Von 14.00 bis 17.00 Uhr Mittagspause*

*KEIN RUHETAG*

*Bei besonderen Anlässen verlängern wir gerne unsere Öffnungszeiten für Sie!*

*Alle Speisen bereiten wir Ihnen gerne auch zum Mitnehmen*

Alle genannten Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

\* 1 - mit Koffein

\* 2 - mit Farbstoff

\* 3 - Chininhaltig

\* 6 - mit Konservierungstoff

\*11 - mit Phenylalaninquelle

## WARME GETRÄNKE

<i>199. Latte Macchiato*1</i>	<i>3,30 Euro</i>
<i>201. Griechischer Mokka *1</i>	<i>2,90 Euro</i>
<i>202. Tasse Kaffee *1</i>	<i>2,50 Euro</i>
<i>203. Cappuccino mit Milch oder Sahne *1</i>	<i>2,90 Euro</i>
<i>204. Espresso *1</i>	<i>2,50 Euro</i>

## APERITIF

<i>1. Sekt trocken</i>	<i>Fl. 0,7 L</i>	<i>24,50 Euro</i>
<i>2. Sekt trocken</i>	<i>Fl. 0,2 L</i>	<i>5,80 Euro</i>
<i>3. Ouzo mit Wasser oder Eiswürfel</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,20 Euro</i>
<i>4. Chef – Cocktail auf Eis und Zitrone</i>	<i>5 cl</i>	<i>3,80 Euro</i>
<i>7. Campari Orange * 2</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,50 Euro</i>
<i>9. Martini Bianco</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,60 Euro</i>
<i>13. Aperol Spritz* 6, 3</i>	<i>20 cl</i>	<i>4,10 Euro</i>
<i>14. Lillet Berry* 6, 3</i>	<i>20cl</i>	<i>4,30 Euro</i>

Alle genannten Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

\* 1 - mit Koffein

\* 2 - mit Farbstoff

\* 3 - Chininhaltig

\* 6 - mit Konservierungsstoff

\*11 - mit Phenylalaninquelle

## BIERE

231. Pils vom Fass	0,3 L	2,70 Euro
232. Pils vom Fass	0,4 L	3,40 Euro
230. Helles Hefeweizen vom Fass	0,5 L	3,80 Euro
236. Dunkles Hefeweizen dunkel	Fl. 0,5 L	3,80 Euro
237. Kristallweizen	Fl. 0,5 L	3,80 Euro
238. Radler	0,3 L	2,60 Euro
226. Radler	0,4 L	3,30 Euro
239. Cola – Bier * 1* 2	0,4 L	3,30 Euro
240. Weizenradler	0,3 L	3,00 Euro
229. Weizenradler	0,5 L	3,70 Euro
233. Alkoholfreies Hefeweizen	Fl. 0,5 L	3,80 Euro
234. Alkoholfreies Pils	Fl. 0,33 L	2,90 Euro

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

209. Apfel – / Orangen / Johannisbeerensaftschorle	0,2 L	2,40 Euro
211. Cola *1 *2	0,2 L	2,40 Euro
214. Orangenlimonade *2	0,2 L	2,40 Euro
216. Spezi *2	0,2 L	2,40 Euro
218. Zitronenlimonade 2	0,2 L	2,40 Euro
220. Mineralwasser	0,2 L	1,60 Euro
309. Apfel – / Orangen / Johannisbeerensaftschorle	0,4 L	3,50 Euro
311. Cola *1 *2	0,4 L	3,50 Euro
213. Eistee Pfirsich *1 *2	0,4 L	2,80 Euro
314. Orangenlimonade *2	0,4 L	3,50 Euro
316. Spezi *2	0,4 L	3,50 Euro
318. Zitronenlimonade	0,4 L	3,50 Euro
320. Mineralwasser	0,4 L	2,70 Euro
322. Apfel /Johannisbeeren/Orangensaft	0,4 L	3,90 Euro
208. Griechisches Tafelwasser	Fl. 0,5 L	2,60 Euro
212. Cola Light *1 *2	Fl. 0,33 L	3,30 Euro
319. Mineralwasser	Fl. 0,7 L	4,90 Euro

Alle genannten Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

\* 1 - mit Koffein

\* 2 - mit Farbstoff

\* 3 – Chininhaltig

\* 6 – mit Konservierungstoff

\*11 – mit Phenylalaninpuelle

## SPIRITUOSEN

246. Ouzo	2 cl	2,50 Euro
252. Metaxa 5 Sterne *2	2 cl	3,50 Euro
253. Metaxa 7 Sterne *2	2 cl	4,20 Euro
254. Metaxa 40 Jahre *2	2 cl	5,30 Euro
255. Metaxa flambiert *2	2 cl	5,80 Euro
257. Jägermeister	2 cl	2,50 Euro

## OFFENE WEINE

### Weißweine

264. Kleoni, leicht trocken	0,2 L	4,00 Euro
265. Imiglikos Symposium, lieblich	0,2 L	4,80 Euro
262. Retsina geharzter Wein mit feinem Duft von Pinienbäumen	0,2 L	4,00 Euro
260. Anselmann Riesling Classic Pfalz	0,2 L	4,30 Euro
261. Demestica trockener Weißwein	0,2 L	4,00 Euro

### Roséweine

272. Imiglikos Rosé, lieblich und aromatisch	0,2 L	4,00 Euro
276. Amynteon Rosé, trocken	0,2 L	4,00 Euro

### Rotweine

270. Anselmann Merlot Pfalz Brilliantes tiefes Rubinrot	0,2 L	4,30 Euro
271. Imiglikos, lieblicher Rotwein	0,2 L	3,90 Euro
274. Naousa, trocken und fruchtig	0,2 L	4,30 Euro
273. Demestica trockener Rotwein	0,2 L	3,90 Euro

### Schorle

267. Weinschorle	0,2 L	3,20 Euro
268. Weinschorle	0,5 L	5,10 Euro

Alle genannten Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

\* 1 - mit Koffein

\* 2 - mit Farbstoff

\* 3 - Chininhaltig

\* 6 - mit Konservierungstoff

\*11 - mit Phenylalaninpuelle

## WARME UND KALTE VORSPEISEN

31. <i>Panierter Schafskäse mit Spiegelei</i>	7,80 Euro
40. <i>Gegrillte Peperoni mit Knoblauch *6 und Tzaziki</i>	5,50 Euro
41. <i>Gebratene Zucchinifrikadellen mit Tzaziki.</i>	7,40 Euro
43. <i>Knoblauchbrot mit Tzaziki</i>	4,20 Euro
44. <i>Mesés (wahlweise mit Fleisch oder Vegetarisch) Tzaziki, Taramas, Zucchini, Gyros und Fladenbrot</i>	12,10 Euro
46. <i>Geriebener Schafskäse - scharf - überbacken mit feingehackter Fleischtomate, Paprika und Parmesankäse</i>	8,90 Euro
47. <i>Shrimps-Pfännchen in Senfsoße mit Paprika und Zwiebeln überbacken</i>	9,50 Euro
51. <i>Mykonos Vorspeise mit Shrimps, Gyros, Tomaten, Schafskäse, Taramas, Krautsalat, Peperoni, Oliven und Tzaziki</i>	16,60 Euro
52. <i>Oktopus gegrillt in einem Olivenöldressing dazu Brot</i>	11,80 Euro
56. <i>Tzaziki</i>	4,40 Euro

## SALATE

61. <i>Chefsalat Hähnchenbrustfilet an saisonalem Salat mit Tomaten, Gurken und Karotten an Joghurtdressing</i>	11,10 Euro
63. <i>Bauernsalat Griechischer Tomate-Schafskäsesalat mit Zwiebeln und Gurken an Olivenöldressing</i>	9,90 Euro
64. <i>Thunfischsalat Saisonale Salate mit Gurken, Ei, Tomaten, Thunfisch an Joghurtdressing und Knoblauchbaquette</i>	10,10 Euro

Alle genannten Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

\* 1 - mit Koffein

\* 2 - mit Farbstoff

\* 3 - Chininhaltig

\* 6 - mit Konservierungsstoff

\*11 - mit Phenylalaninpuelle

## SPEZIALITÄTEN AUS DEM FOURNO

<b>91. Lukulu-Pfännchen</b>	<i>13,80 Euro</i>
<i>mit Schafskäse gefülltes Hacksteak gegrillt in Metaxasauce und mit Goudakäse überbacken</i>	
<i>dazu Kartoffelchips und ein Salat</i>	
<b>83. Gyros-Pfännchen</b>	<i>14,80 Euro</i>
<i>Gyros in Metaxasauce mit Goudakäse überbacken dazu Kartoffelchips und ein Salat</i>	
<b>85. Hähnchen-Pfännchen</b>	<i>14,90 Euro</i>
<i>Zartes Hähnchenbrustfilet in Metaxasauce mit Kartoffelchips und ein Salat</i>	
<b>86. Mykonos-Pfännchen</b>	<i>14,90 Euro</i>
<i>paniertes Schweinesteak in Metaxasauce mit Kartoffelchips und ein Salat</i>	
<b>90. Lammfilet-Pfännchen</b>	<i>24,60 Euro</i>
<i>zarte Lammfilets in Metaxasauce mit Kartoffelchips und ein Salat</i>	
<b>143. Arnaki me Kritharaki</b>	<i>18,90 Euro</i>
<i>Lammhinterhaxe und griechische Reismudeln mit Schafskäse überbacken und ein Salat</i>	

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

**serviert werden alle Gerichte ohne Salat**

<b>71. Schnitzel</b> paniert mit Kartoffelchips	<i>7,80 Euro</i>
<b>72. Gyros</b> mit Tzatziki und Kartoffelchips	<i>7,80 Euro</i>
<b>73. Suzukakia</b> 3 gegrillte Hacksteaks mit Tzatziki und Kartoffelchips	<i>7,80 Euro</i>
<b>76. Rambazamba</b> griechische Reismudeln in Metaxasauce mit Käse überbacken	<i>7,80 Euro</i>

Alle genannten Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

\* 1 - mit Koffein

\* 2 - mit Farbstoff

\* 3 - Chininhaltig

\* 6 - mit Konservierungstoff

\*11 - mit Phenylalaninquelle

## PSITA VOM GRILL

<b>101. Gyros mit Tzaziki und Kartoffelchips sowie ein Salat</b>	<b>14,40 Euro</b>
<b>102. Suflaki</b>	<b>14,90 Euro</b>
<i>3 Spieße nach griechischer Art pikant gewürzt mit Tzatziki und Kartoffelchips sowie ein Salat</i>	
<b>107. Bifteki</b>	<b>14,90 Euro</b>
<i>Hacksteak gefüllt mit Schafskäse an Kartoffelchips und ein Salat</i>	
<b>111. Zeus-Teller</b>	<b>14,90 Euro</b>
<i>mit Gyros und einem mit Schafskäse gefüllten Hacksteak an Tzatziki und Kartoffelchips sowie ein Salat</i>	
<b>117. Teufelsspieß (scharf)</b>	<b>18,50 Euro</b>
<i>an einer Tomaten Honigsauce mit Paprika, Zwiebeln, Kartoffelchips und ein Salat</i>	
<b>118. Odysseusteller</b>	<b>16,80 Euro</b>
<i>mit Gyros, Suflaki, zwei Hacksteaks mit Tzatziki und Kartoffelchips sowie ein Salat</i>	
<b>122. Spezialteller</b>	<b>18,90 Euro</b>
<i>mit Gyros, Suflaki, Hacksteak, Lammkotelett und Schweineschnitzel (natur) an Tzaziki und Kartoffelchips sowie ein Salat</i>	
<b>124. Lendenspieß</b>	<b>18,40 Euro</b>
<i>an Sauce Hollandaise mit Kartoffelchips und ein Salat</i>	
<b>129. Kalbsleber</b>	<b>16,80 Euro</b>
<i>mit gedünsteten Zwiebeln mit Kartoffelchips sowie ein Salat</i>	
<b>131. Ganzes Schweinefilet, ca. 350 – 400g</b>	<b>21,90 Euro</b>
<i>gefüllt mit feingehackter Paprika, Zwiebeln, Schafskäse, dazu Kartoffelchips sowie ein Salat</i>	
<b>136. Paidakia</b>	<b>20,50 Euro</b>
<i>zart gegrillte Lammkoteletts an Tzatziki mit Kartoffelchips und ein Salat</i>	
<b>137. Lammfiletspieß</b>	<b>23,50 Euro</b>
<i>wahlweise mit oder ohne frischem Knoblauch an Kartoffelchips und ein Salat</i>	
<b>147. Hähnchenbrustfilets</b>	<b>15,60 Euro</b>
<i>Zwei zart gegrillte Hähnchenbrustfilets gefüllt mit Schafskäse wahlweise mit oder ohne frischem Knoblauch dazu Tomatenreis, Tzaziki sowie ein Salat</i>	

Alle genannten Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

\* 1 - mit Koffein

\* 2 - mit Farbstoff

\* 3 – Chininhaltig

\* 6 – mit Konservierungstoff

\*11 – mit Phenylalaninpuelle

## FISCHGERICHTE-PSARIKA

<b>151. Wolfsbarschfilet vom Grill</b>	<i>21,80 Euro</i>
<i>Gebratenes Wolfsbarschfilet mit sauce Hollandaise an saisonalem Gemüse dazu ein Salat</i>	
<b>152. Calamari mehliert</b>	<i>16,20 Euro</i>
<i>pikant gewürzt in der Pfanne gebraten mit Tzatziki und Knoblauchbaguette dazu ein Salat</i>	
<b>154. Gavros</b>	<i>15,80 Euro</i>
<i>Sardellen mehliert an Tzatziki mit Kartoffelchips und ein Salat</i>	
<b>157. Scampis a la Chef</b>	<i>20,90 Euro</i>
<i>gegrillte Garnelen in einer Tomatenknoblauchsoße mit Schafskäse überbacken und ein Salat</i>	
<b>158. Doradenfilet</b>	<i>19,50 Euro</i>
<i>gegrillte Doradenfilets an Gemüse mit griechischen Reismudeln und ein Salat</i>	

## DESSERT

<b>185. Vanilleeis</b>	<i>4,50 Euro</i>
<i>zwei Kugeln Eis mit heißen Himbeeren und Sahne</i>	
<b>187. Galaktoburiko</b>	<i>5,20 Euro</i>
<i>warmer griechischer Blätterteig mit Vanillecremefüllung an Vanilleeis</i>	
<b>188. Kindereis</b>	<i>3,10 Euro</i>
<i>zwei Kugeln Eis mit Sahne</i>	

Alle genannten Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

- \* 1 - mit Koffein
- \* 2 - mit Farbstoff
- \* 3 - Chininhaltig
- \* 6 - mit Konservierungstoff
- \*11 - mit Phenylalaninquelle