



Herzlich willkommen bei Dimi`s Café – Bar – Restaurant

Sie lieben die Gastfreundschaft und Lebensart von Griechenland?

Dann sind Sie bei uns genau richtig!

Genießen Sie in unserem ansprechenden Ambiente
ein paar schöne Stunden und gönnen Sie sich
eine Auszeit vom Alltag.

Machen Sie einen kulinarischen Kurzurlaub
und genießen unsere mediterrane Küche.

Alle Gerichte werden von uns sorgfältig zubereitet.
Wir versichern Ihnen, dass wir zum Kochen ausschließlich
hochwertige Produkte benutzen!

Unser „Geheimtipp“ ist unser Olivenöl aus Kreta
aus eigener Produktion.

Entspannen Sie sich bei einem köstlichen Kaffee
oder verwöhnen Sie sich mit einem
exotischen Cocktail - wir bereiten beides liebevoll
nach Ihren Wünschen zu.

Sie sind auf der Suche nach einer passenden
Location für eine Privat-, Betriebs- oder Vereinsveranstaltung?

Gerne helfen wir Ihnen dabei und unterbreiten Ihnen ein
maßgeschneidertes Angebot auf Ihre Bedürfnisse.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen,
schönen und unterhaltsamen Aufenthalt
in unserem Hause!



Suppen

Täglich wechselnde Tagessuppe

Da wir Wert auf Frische legen, bitten wir Sie, sich bei unserem Personal nach der aktuellen Tagessuppe zu erkundigen

6,40 €

Kalte Vorspeisen

Tzatziki

Griechischer Schafsmilchjoghurt mit Gurken,
Olivenöl und frischem Knoblauch nach Art des Hauses ^G

5,50 €

Elies & Piperies

Griechische Oliven und Peperoni ²

5,50 €

Taramas

Fischrogen, Creme, Kartoffelpüree und Olivenöl
gemacht nach altem griechischen Rezept ^{4,D}

6,00 €

Kretische Dakos

Getrocknetes Gerstenbrot aus Kreta mit geriebenem Schafskäse,
Tomaten, Olivenöl und kretischem Oregano ^{G,A2}

7,90 €

Trio Piato

Tzatziki Joghurt Dip, Tarama Fischrogencreme,
Tyrokafteri pikante Schafskäsepaste ^{G,2,D}

6,50 €

Feta & Piperies

Griechischer Schafskäse und Peperoni auf Olivenöl mit Oregano bestreut ^G

7,90 €

Fava

Kichererbsenpüree verfeinert mit Olivenöl, Zwiebeln und Petersilie

7,50 €

Kria Pikilia

Kalte gemischte Vorspeisenplatte ^{G,A2,D,2}

13,90 €

Warme Vorspeisen

Piperies-Souvlaki

Peperoni am Spieß gegrillt, dazu ein Zitronen-Olivenöl-Dressing

8,70 €

Halloumi

Zypriotischer Käse vom Grill auf Tomatenscheiben mit Olivenöl-Zitronen-Oregano-Dressing ^G

9,90 €

Paprika Florinis

Gegrillte rote Paprika gefüllt mit Schafskäse auf
Salat-Bouquet mit einer Balsamico-Olivenöl-Marinade ^G

11,50 €

Feta Saganaki

Griechischer Schafskäse leicht paniert und knusprig gebraten ^{G,A1}

10,90 €

Dolmadakia

Weinblätter gefüllt mit Reis und Gewürzen
serviert mit Tzatziki-Dip hausgemacht nach traditioneller Art ^G

9,70 €

Ankináres

Artischocken vom Grill auf Salat mit einem Knoblauch-Olivenöldressing

9,90 €

Kolokithokeftedes

Zucchini - Pflanzlerl serviert mit Tzatziki ^{G,A1}

10,50 €

Zesti Pikilia

Warme gemischte Vorspeisenplatte ^{G,A1}

14,90 €

Saganaki Garides

Garnelen in Tomatensoße mit Knoblauch, Paprika, Feta und Ouzo ^{B,G}

16,90 €

Gavros

Sardinen kross in der Pfanne gebacken dazu ein Salatbouquet und Tarama ^{D,4,A1}

15,90 €

Chtapodi

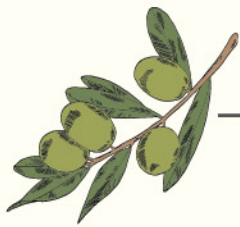
Oktopus vom Grill auf Blattsalat ^N

18,90 €

Pitabrot

mit Knoblauch und Oreganosalz ^{A1}

3,50 €



Salate

Choriatiki (Bauernsalat)

Ein Salat, wie ihn die Griechen mögen ^G

13,90 €

Unser Geheimnis:

Wir verwenden ausschließlich griechische Zutaten.
Griechisches Meersalz und naturreines kretisches Olivenöl
machen diesen Salat zum Geschmackserlebnis

Salata me Galopoula

Putenbrustfilet-Streifen zubereitet in der Pfanne mit frischen Champignons
auf gemischtem Salat der Saison mit Balsamico-Dressing

16,40 €

Salata „Dimi`s“

Hähnchenbrustfilet-Streifen zubereitet in der Pfanne auf Salat der Saison
mit kretischem Brot und Karotten angerichtet mit Dimi`s-César-Dressing ^{A1,C}

16,40 €

Salata Mykonos

Gyros auf Salatmix und Tomatenscheiben
mit gehobeltem Feta dazu ein Olivenöl-Zitronen-Oregano-Dressing ^G

16,90 €

Salata me Halloumi

Salat der Saison mit Halloumi (zypriotischer Käse) dazu ein
Olivenöl-Zitronen-Dressing ^G

16,90 €

Salata me Tsipoura

Doradenfilet vom Grill auf
Salat der Saison mit Balsamico-Dressing ^D

17,50 €

Salata me Kalamari

Gegrillte Kalamari auf gemischtem
Salat der Saison mit Balsamico-Dressing ^N

17,50 €

Salata me Thalassina

Frisches aus dem Meer, Kalamari, Garnelen, Fischfilet
auf gemischtem Salat der Saison ^{D,B,N}

18,90 €

Hauptgerichte

Mpriam

Verschiedenes Gemüse aus dem Ofen mit Tomatensoße und Feta ^G

14,90 €

Mousaka

Traditioneller griechischer Auflauf mit Auberginen, Zucchini, Kartoffeln und gemischtem Hackfleisch, mit hausgemachter Béchamel und gehobeltem Feta auf leichter Tomatensauce ^{G,C,A1}

17,90 €

Souvlaki - Spieß

Zarte, magere Fleischspieße

serviert mit Pommes Frites oder Reis und Tzatziki ^G

17,90 €

Souvlaki Kotopoulo

Hähnchenfilet, Paprika, Zwiebeln am Spieß

serviert mit Pommes Frites

17,90 €

Bifteki

Hackfleischsteak mit Schafskäse gefüllt serviert mit Reis und Tzatziki ^G

17,90 €

Souvlaki Feta

Zarte, magere Fleischröllchen gefüllt mit Feta

serviert mit Pommes Frites oder Reis ^G

18,50 €

Kotopoulo Filetakia

Hähnchenbrustfilet in der Pfanne zubereitet mit frischen Champignons, Paprika und Zwiebeln in

Weißwein-Sahne-Sauce dazu servieren wir Pommes Frites ¹⁰

18,50 €

Piatio tou Choriou Echingen

Echinger Dorfteller mit

Souvlaki gefüllt mit Feta, Bifteki gefüllt mit Feta, Gyros

dazu Pommes Frites und Tzatziki ^G

21,90 €

Kotopoulo

Hähnchenbrustfilet vom Grill mit

Champignonsauce und Pommes Frites ¹⁰

17,90 €

Mousaka & Gýros

Eine Kombination 2 griechischer Nationalgerichte.

Mousaka - Auflauf mit Auberginen, Kartoffeln, Hackfleisch
überbacken mit Béchamelsauce dazu Gyros vom Drehspieß mit Tzatziki ^{G,C,A1}

17,90 €

Gýros & Sykoti

Gyros vom Drehspieß, Rinderleber vom Grill
dazu wahlweise Reis oder Pommes

17,90 €

Sykoti

Rinderleber vom Grill
dazu wahlweise Reis oder Pommes

17,90 €

Mix Grill

Souvlaki, Lammcarre, Bifteki und Gyros
vom Grill, serviert mit Pommes Frites oder Reis

23,90 €

Paidakia

Lammkrone saftig gegrillt, serviert mit Pommes Frites oder Reis
auf Olivenöl-Zitronen-Kräuter-Dressing

27,50 €

Gýros

Gyros mit Tzatziki und Pommes Frites ^G

17,50 €

Gýros me Souvláki

Gyros mit Souvlaki-Spieß und Tzatziki
dazu servieren wir Pommes Frites ^G

17,90 €

Gýros me Soutzoukaki

Gyros mit kleinem Hackfleischsteak vom Grill und Tzatziki
dazu servieren wir Pommes Frites ^G

17,90 €

Soutzoukakia Metaxá

Hackfleischsteak vom Grill in Metaxasoße mit Käse überbacken
dazu servieren wir Pommes Frites ^G

17,90 €

Gýros me Kalamári

Gyros mit Kalamari vom Grill und Tzatziki
dazu servieren wir Pommes Frites ^{2, 3, 4}

18,50 €

Gýros Metaxá

Gyros in Metaxasoße mit Käse überbacken

dazu servieren wir Pommes Frites ^G

17,90 €

Gýros me Paidakia

Gyros mit Lammkrone vom Grill und Tzatziki

dazu servieren wir Pommes Frites ^G

21,90 €

Hinweis: Unser Gyrosspieß wird täglich aus frischem Fleisch für Sie zubereitet

Fischgerichte

Tsipoura

Doradenfilet vom Grill, serviert mit Tagesgemüse und Reis

dazu eine feine kretische Olivenöl-Zitronen-Vinaigrette ^D

22,90 €

Kalamari

Baby-Calamari aus zartem Tintenfisch, pikant gewürzt und

knusprig gegrillt, serviert mit Tagesgemüse ^N

19,50 €

Solomos

Frisches Lachsfilet vom Grill mit einer Olivenöl-Vinaigrette und

frischer Zitrone, dazu Gemüse der Saison ^D

21,90 €

Garídes Gigas

Riesengarnelen (U5) vom Grill mit einem leckerem

Zitronen-Olivenöl-Dressing, dazu Tagesgemüse ^B

27,50 €

Kalamària kai Garides

Calamari und Riesengarnelen vom Grill mit

Tagesgemüse und Olivenöl-Zitronendressing ^{N,B}

25,90 €

Piatela tou Psara

Gemischte Fischplatte mit verschiedenen Fischarten

mit einer Olivenöl-Vinaigrette und frischer Zitrone

dazu Tagesgemüse der Saison und Reis ^{D,B,N}

26,50 €

Zu jedem Hauptgericht servieren wir Ihnen
einen kleinen gemischten Beilagensalat

Kindergerichte

Kinder-Spaghetti

mit Tomatensoße ^{A3}

7,90 €

Kinder-Gýros

mit Pommes Frites

10,90 €

Kinder-Souvlaki

mit Pommes Frites

10,90 €

Kinder-Schnitzel

von der Pute mit Pommes ^{A1}

10,90 €

Beilagen

Reis	3,80 €
Pommes Frites	4,30 €
Gemüse der Saison	3,80 €

Desserts

Giaourti

Der Klassiker! Griechischer Naturjoghurt

mit Walnüssen und Honig ^{G,H}

7,50 €

Galaktoboureko

Blätterteig gefüllt mit Grießcreme

dazu Vanilleeis ^{G,A1,C}

8,90 €

Ekmek

Kataifi mit karamellisierten Walnüssen, Kakao,

Vanillecreme und Sahne ^{G,H,A1}

8,90 €

**Dimi und sein Team wünschen einen
guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt.**

Weißweine

Hauswein ¹⁰

0,2 L 5,60 € 0,5 L 12,80 €

Weißweinschorle ¹⁰

0,2 L 3,90 € 0,5 L 8,50 €

Tsililis Mostra ¹⁰

Ein leuchtend zitronengrüner Wein. Mit Aromen von Zitrone, Limette, Pfirsich und Zitronenblüten.

Rebsorte: Chardonnay, Hamburg Muscat, Reditis

Peloponnes, Griechenland, 12,5% vol.

0,5 L 14,90 €

Palivou Estate Anemos ¹⁰

Sanfte kühle elegante Säure und einen angenehm fruchtigen Nachgeschmack

Rebsorte: Reditis 100%

Peloponnes, Griechenland, 12,5% vol.

0,2 L 7,90 € 0,75 L 27,50 €

Mega Spileo Cuvée III ¹⁰

Zitrusfrüchte, Pfirsich und Blumenaromen, voller Geschmack mit einer diskreten Frische und einem fruchtigen Nachgeschmack.

Rebsorte: Malagouzia, Assyrtiko, Chardonnay

Achaia, Griechenland, 12,0% vol.

0,2 L 8,90 € 0,75 L 30,50 €

Pavlos Argyropoulos PSYCHE ¹⁰

Moderner Weißwein, harmonisch aromatischer Abgang. Brillantes Farbspiel

Rebsorte: Sauvignon Blanc 100%

Mazedonien, Griechenland, 13,0% vol.

0,2 L 7,90 € 0,75 L 27,50 €

Retsina Kechribari ¹⁰

Fruchtig, trockener leicht geharzter Weißwein

Rebsorte: Reditis

Thessaloniki, Griechenland

0,5 L 14,90 €

Rosé

Kir Yianni – Akakies ¹⁰

milder und leicht fruchtiger Rosé, ausgewogener Wein mit interessantem Säurespiel

Rebsorten: Xinomavro

Amyndeon, Griechenland, 13% vol

0,2 L 7,80 € 0,75 L 26,90 €

Tsililis Mostra ¹⁰

Ein Wein von leuchtender granatapfelrosaner Farbe mit intensiven Aromen von Erdbeeren, Himbeeren, ein Hauch von Rosenblätter und Karamel.

Rebsorte: Hamburg Muscat, Syrah und Merlot

Peloponnes, Griechenland, 12,5 % vol.

0,5 L 14,90 €

Rotweine

Hauswein ¹⁰

0,2 L 5,80 € 0,5 L 13,80 €

Rotweinschorle ¹⁰

0,2 L 3,90 € 0,5 L 8,50 €

Imiglikos ¹⁰

Samtiger, lieblicher, suffiger Rotwein mit Aromen und reichem Bouquet

0,2 L 5,80 € 0,5 L 13,80 €

Tsililis Mostra ¹⁰

Traditioneller stil mit einen Bouquet von Kirsche, Sauerkirsche und Noten von Vanille und Kaffee. Rebsorte: Agiorgitiko, Syrah, Merlot

Peloponnes, Griechenland, 12,5% vol.

0,5 L 14,90 €

Palivou Estate Anemos ¹⁰

Ein tiefes Rot mit roten Farbtönen, der violette Wein mit intensivem fruchtigen Geschmack und Aromen von roten Früchten

Rebsorte: Roditis 100%

Peloponnes, Griechenland, 13,0% vol.

0,2 L 8,20 € 0,75 L 27,90 €

Mega Spileo Cuvée III ¹⁰

fruchtig und kräftig mit einem fantastischen Bukett von roten Früchten und Kräutern, lang nachhallender.

Rebsorte: Mavrodaphne, Cabernet Sauvignon, Agiorgitiko
Achaia, Griechenland, 14,0% vol.

0,2 L 9,40 € 0,75 L 32,50 €

Pavlos Argyropoulos EROS ¹⁰

Modern, hamonisch, geschmeidig, fruchtig, saftig

Rebsorte: Xinomavro, Syrah

Mazedonien, Griechenland, 12,5% vol.

0,2 L 8,20 € 0,75 L 27,90 €

Getränke

Alkoholfreie Getränke

	0,2 L	0,4 L
Tafelwasser	2,90 €	3,70 €
Coca Cola ^{3,4,7} oder Cola light ^{3,4,7,9} oder Cola Zero ^{3,4,7,9}	3,50 €	4,50 €
Spezi ^{3,4,7}	3,50 €	4,50 €
Fanta ^{4,7}	3,50 €	4,50 €
Sprite ^{3,7}	3,50 €	4,50 €
Bitter Lemon ^{1,7}	3,60 €	4,60 €
Tonic Water ^{1,7}	3,60 €	4,60 €

Saftschorlen

	0,2 L	0,4 L
Apfelsaft-, Orangensaft-, Johannisbeersaft-, Rhabarbersaft-, Maracujasaft-, Kirschsaft-, Cranberry-, Mangosaftschorle	3,50 €	4,50 €

Säfte

	0,2 L	0,4 L
Apfel-, Orangen-, Johannisbeer-, Rhabarber-, Maracuja-, Kirsch-, Cranberry-, Mangosaft	3,90 €	4,90 €

Wasser-Flaschen

	0,5 L	0,7L
Wasser (mit / ohne Kohlensäure)	4,90 €	
San Pellegrino		6,50 €

Biere

	0,5 L
Helles vom Faß ^{A2}	4,70 €
Hefe Weißbier ^{A2}	4,70 €
Dunkle Hefe Weißbier ^{A1}	4,70 €
Leichte Hefe Weißbier ^{A1}	4,70 €
Alkoholfreies Weißbier ^{A1}	4,70 €
Radler ^{A2,7}	4,70 €
Russen ^{A1,7}	4,70 €
Cola Weizen ^{3,4,7,A1}	4,70 €
Alkoholfreies Helles ^{A2}	4,70 €

	0,3 L
Pils ^{A2}	4,10 €
Kleines Bier ^{A2}	4,10 €

Kaffee & Tee

Tasse Tee nach Wahl ³	3,00 €
Tasse Kaffee ³	3,20 €
Espresso ³	2,80 €
Doppio Espresso ³	4,10 €
Griechischer Mokka ³	2,80 €
Cappuccino ^{3,G}	3,80 €
Freddo Cappuccino ^{3,G}	4,70 €
Latte Macchiato ^{3,G}	4,00 €
Milch-Kaffee ^{3,G}	4,00 €
Frappé ³	4,70 €
Frappé mit Vanilleeis ^{3,G}	6,60 €

Spirituosen (2 cl)

Ouzo	3,20 €
Ouzo mit Eis	3,70 €
Ouzo (kl. Flasche 0,2 L)	16,00 €
Metaxa 5 Sterne	4,90 €
Metaxa 7 Sterne	6,90 €
Metaxa 40 Jahre alt	9,70 €
Fernet ^{4,9}	4,20 €
Ramazzotti ^{4,9}	4,20 €
Averna ^{4,9}	4,20 €
Jägermeister ^{4,9}	4,20 €
Grappa	4,40 €
Obstler	4,40 €
Williams Birne	4,40 €

Aperitifs

Prosecco Pur ¹⁰	4,00 €
Prosecco Orange ¹⁰	4,00 €
Campari Soda ^{4,9}	7,40 €
Campari Orange ^{4,9}	7,90 €
Aperol Spritz ^{4,10}	7,90 €
Holunder Spritz (Hugo) ^{4,9,10}	7,90 €
Lillet Spritz ^{4,9}	7,90 €
Gin Tonic ^{10,1}	9,40 €

Spirituosen

Whisky

5 cl

Woodford Reserve	9,50 €
Jack Daniel's Single Barrel	9,50 €
Four Roses Single Barrel	9,50 €
Lot 40	9,50 €
Maker's Mark	7,90 €
Jack Daniel's No. 7	7,90 €
Jim Beam	7,90 €
Southern Comfort	6,90 €
Hibiki	11,00 €
Chivas regal	9,50 €
Slyrs	9,50 €
The Glenrothes	9,50 €
Glenfiddich	8,50 €
Jameson	7,90 €
Bushmills	7,90 €
Tullamore	7,90 €
Johnnie Walker Black Label	7,90 €
Johnnie Walker Red Label	6,90 €
Cutty Sark	6,90 €
Famouse Grouse	6,90 €

Wodka

5cl

Grey Goose	9,00 €
Belvedere	9,00 €
Absolut	7,90 €
Wodka Smirnoff	7,90 €
Russian Standard	7,90 €

Tequila

5 cl

2 cl

Herradura Anejo	8,50 €	
Herradura Weiß	8,50 €	
Sierra Silver oder Gold	6,90 €	3,80 €
El Jimador Blanco oder Reposado	6,90 €	3,80 €

Spirituosen

Rum	5 cl
Zacapa	9,00 €
Botugal	9,00 €
Bacardi - 8 -	9,00 €
Havana - 7 -	8,50 €
Havana Añejo Espesial	7,90 €
Captain Morgan Black	7,90 €
Havana Gold - 3 -	6,90 €
Bacardi	6,90 €

Gin	5 cl
Hendricks	9,00 €
G-Vine	9,00 €
Tanqueray ten	9,00 €
Monkey 47	9,00 €
Bulldog	9,00 €
Brockmanns	9,00 €
Beefeater -24-	9,00 €
Gin Mare	9,00 €
No. 3 London Dry Gin	9,00 €
Ophir	9,00 €
Tanqueray	7,90 €
Blue Bottle	7,90 €
Bombay	7,90 €
Gordon`s	6,90 €

Likör	4 cl	2cl
Frangelico	6,90 €	4,50 €
Amaretto „Disaronno“	6,90 €	4,50 €
Baileys ^G	6,90 €	4,50 €
Sambuca	6,90 €	4,50 €
Masticha	6,90 €	4,50 €

Cocktails

Piña Colada	9,50 €
Weißer Rum, Ananassaft, Cream of Coconut, Sahne ^{4,9,G}	
Mojito	9,50 €
Weißer Rum, Minzeblätter, Weißer Zucker, Limettensaft, Sodawasser ⁹	
Caipirinha	9,50 €
Cachaça, Limettensaft, brauner Zucker	
Mai Tai	9,50 €
Schwarzer Rum, Goldener Rum, Cointreau, Mandelsirup, Angostura Bitter, Limettensaft	
Cuba Libre	9,50 €
Brauner Rum, Limette, Cola ^{4,3,7}	
Jay's Old Fashion	9,50 €
Botucal Rum, brauner Zucker, Angostura Bitter	
Cosmopolitan	9,50 €
Wodka, Cointreau, Cranberrysaft, Limettensaft	
Strawberry Vanille Caipiroska	9,50 €
Vodka Vanille, Erdbeerpüree, Limettensaft, Vanille Sirup ^{4,9,G}	
Pornstar Martini	9,50 €
Vodka Vanille, Passoa Likör, Limettensaft, Vanille Sirup, Maracujasaft und Püree ^{4,9,G}	
Sex on the Beach	9,50 €
Wodka, Pfirsichlikör, Zitronensaft, Grenadine, Orangensaft, Ananassaft	
Moscow Mule	9,50 €
Vodka, Limettensaft, Zuckersirup, Spicy Ginger, Gurke	
Tom Collins	9,50 €
Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Angostura Bitter, Sodawasser	
Coconut Kiss	7,40 €
Ananassaft, Cream of Coconut, Sahne ^G	
Miami	7,40 €
Frische Banane, Ananas, Erdbeere, Grenadine, Limette	

-Allergene-

A Glutenhaltiges Getreide/-Erzeugnisse (Weizen¹, Gerste², Hartweizen³, Roggen⁴, Hafer⁵), B Krebstiere, C Eier und Eiererzeugnisse, D Fisch, F Sojabohnen und Sojaerzeugnisse, G Milch und Laktose, H Schalenfrüchte (Walnüsse), I Sellerie und Sellerieerzeugnisse, J Senf und Senferzeugnisse, N Weichtiere, O Sesamsamen

-Zusatzstoffe-

1 Chinin haltig, 2 geschwärzt, 3 koffeinhaltig, 4 Farbstoffe, 5 Taurin (Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen), 6 Konservierungsstoffe, 7 Antioxidationsmittel, 8 Geschmacksverstärker, 9 Süßungsmittel, 10 Schwefeldioxid und Sulfite