



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.

4,00 €

Kalte Vorspeisen

Tzatziki

Griechischer Schafsmilchjoghurt mit Gurken, Olivenöl und frischem Knoblauch nach Art des Hauses ⁸

3,90 €

Elies & Piperies

Griechische Oliven und Peperoni

4,10 €

Taramas

Fischrogen, Creme, Kartoffelpüree und Olivenöl gemacht nach altem griechischen Rezept ^{1,d}

4,70 €

Kretische Dakos

Getrocknetes Gerstenbrot aus Kreta mit geriebenem Schafskese, Tomaten, Olivenöl und kretischem Oregano ^{3,6,g,d}

4,80 €

Trito Piatto

Tzatziki Joghurt Dip, Tarama Fischrogencreme, Tyrokafteri pikante Schafskesepaste ^{8,1,d}

4,80 €

Tyrokafteri

Pikante Schafskesepaste ⁸

5,50 €

Feta & Piperies

Griechischer Schafskese und Peperoni auf Olivenöl mit Oregano bestreut ⁸

5,90 €

Kria Pikilia

Kalte gemischte Vorspeisenplatte ^{1,8,3,6,g}

8,90 €

Salata Chtapodi

Oktopus gekocht, gewürfelt mit Paprika, Zwiebeln und Karotten an Essigdressing

12,90 €

Warme Vorspeisen

Piperies-Souvlaki

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

5,50 €

Kolokithakia i Melitzanes

Gebackene Zucchini und Auberginen mit geriebenem Feta und Tzatziki ⁸

7,90 €

Halloumi

Zypriotischer Käse vom Grill auf Tomatenscheiben mit Olivenöl-Zitronen-Oregano-Dressing ⁹

7,50 €

Paprika Florinis

Gegrillte rote Paprika gefüllt mit Schafskäse auf Rucola-Bouquet mit einer Balsamico-Olivenöl-Marinade ⁹

7,50 €

Feta Saganaki

Griechischer Schafskäse leicht paniert und knusprig gebraten

7,50 €

Manitária

Campignons aus der Pfanne mit Knoblauch, Paprika und Weißwein abgeschmeckt

7,50 €

Dolmadakia

Weinblätter gefüllt mit Reis und Gewürzen
serviert mit Tzatziki-Dip hausgemacht nach traditioneller Art ⁸

7,90 €

Ankináres

Artischocken vom Grill auf Rucola mit einem Knoblauch-Olivenöldressing

8,50 €

Zesti Pikilia

Warme gemischte Vorspeisenplatte

9,20 €

Saganaki Gardis

Garnelen in Tomatensoße mit Knoblauch, Paprika, Feta und Ouzo

11,90 €

Pitabrot

Griechisches Fladenbrot

2,00 €

mit Knoblauch oder mit Oreganosalz

2,50 €



Salate

Choriatiki (Bauernsalat)

Ein Salat, wie ihn die Griechen mögen ^{6,8}

8,90 €

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

11,90 €

Salata „Dimi's“

Hähnchenbrustfilet-Streifen zubereitet in der Pfanne auf Salat der Saison
mit kretischem Brot und Karotten angerichtet mit Dimi's-César-Dressing

11,90 €

Salata Mykonos

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

12,50 €

Salata me Garides Souvlaki

Salat der Saison mit gegrillten Garnelen-Spießen
mit Olivenöl-Zitronen-Dressing

12,90 €

Salata me Halloumi

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

12,90 €

Salata Kalamaria

Salat der Saison mit gegrillten Baby-Kalamaria verfeinert mit
Olivenöl-Zitronen-Dressing

14,90 €

Hauptgerichte

Mprialm

Verschiedenes Gemüse aus dem Ofen mit Tomatensauce

10,90 €

Mousaka

Traditioneller griechischer Auflauf mit Auberginen, Zucchini, Kartoffeln und gemischtem Hackfleisch, mit hausgemachter Béchamel und gehobeltem Feta auf leichter Tomatensauce ^{a,c,g}

13,50 €

Souvlaki - Spieß

Zarte, magere Fleischspieße

serviert mit Pommes Frites oder Reis und Tzatziki ^{2,3,4}

13,50 €

Souvlaki Kotopoulo

Hähnchenfilet, Paprika, Zwiebeln am Spieß

serviert mit Pommes Frites ^{2,3,4}

13,50 €

Souvlaki Feta

Zarte, magere Fleischröllchen gefüllt mit Feta

serviert mit Pommes Frites oder Reis ^{2,3,4}

13,90 €

Bifteki

Hackfleischsteak mit Schafskäse gefüllt serviert mit Reis und Tzatziki

13,50 €

Kotopoulo Filetackia

Hähnchenbrust in der Pfanne zubereitet mit frischen Champignons, Paprika und Zwiebeln in Weißwein-Sahne-Sauce dazu servieren wir Pommes Frites

14,90 €

Chirina Filetackia

Schweinemedallions aus der Pfanne zubereitet mit frischen Champignons, Paprika und Zwiebeln in Weißwein-Sahne-Sauce, dazu Pommes Frites ^{2,3,4}

17,90 €

Mix Grill Teller

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

19,90 €

Paidakia

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

22,90 €

Gýros

Gyros mit Tzatziki und Pommes Frites ^{2,3,4}

12,90 €

Gýros me Souvláki

Gyros mit Souvlaki-Spieß und Tzatziki
dazu servieren wir Pommes Frites ^{2,3,4}

13,90 €

Gýros me Soutzoukaki

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

13,90 €

Soutzoukakia Metaxá

Hackfleischsteak vom Grill in Metaxasoße
dazu servieren wir Pommes Frites ^{2,3,4}

14,90 €

Gýros me Kalamári

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

14,90 €

Gýros Metaxá

Gyros in Metaxasoße mit Käse überbacken
dazu servieren wir Pommes Frites ⁹

15,90 €

Gýros me Paidakia

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

17,90 €

Mprizola

Rumpsteak vom Grill nach Ihren Wünschen gegrillt
dazu Kräuterbutter und Pommes Frites ^{2,3,4}

20,90 €

Fischgerichte

Tsipoura "Fileto"

Doradenfilet vom Grill, serviert mit Tagesgemüse und Reis
dazu eine feine kretische Olivenöl-Zitronen-Vinaigrette ^d

18,90 €

Kalamari

Baby-Calamari aus zartem Tintenfisch, pikant gewürzt und
knusprig gegrillt, serviert mit Tagesgemüse ^d

16,50 €

Solomos

Frisches Lachsfilet vom Grill mit einer Olivenöl-Vinaigrette und
frischer Zitrone, dazu gebratenes Gemüse der Saison ^d

16,90 €

Péstrofas Solomos

Frisches Lachsforellenfilet aus Eching vom Grill mit einer Olivenöl-Vinaigrette
und frischer Zitrone, dazu Gemüse der Saison ^d

17,90 €

Garídes Gigas

4 Riesengarnelen (Black Tiger 8/12) vom Grill mit einem leckeren
Zitronen-Olivenöl-Dressing, dazu Tagesgemüse ^{4,b}

18,80 €

Kalamària kai Garides

Calamari und Riesengarnelen vom Grill mit
Tagesgemüse und Olivenöl-Zitronendressing ^d

18,90 €

Piatela tou Psara

Gemischte Fischplatte mit verschiedenen Fischarten
mit einer Olivenöl-Vinaigrette und frischer Zitrone
dazu Tagesgemüse der Saison und Reis ^d

20,90 €

Nudelgerichte

Makaronada me Kotopoulo

Spaghetti mit Hähnchenbrustfilet, Pilzen, Zwiebeln und Paprika
in einer leichten Sahnesauce

12,90 €

Makaronada Thalassiná

Spaghetti mit verschiedenen Meeresfrüchten in einer
Tomatensahnesauce mit Parmesan

13,90 €

Zu jedem Hauptgericht servieren wir Ihnen
einen kleinen gemischten Beilagensalat.

Kindergerichte

Kinder-Spaghetti

mit Tomatensoße

5,90 €

Kinder-Gyros

mit Pommes Frites ^{2,3,4}

7,50 €

Kinder-Souvlaki

mit Pommes Frites ^{2,3,4}

7,50 €

Kinder-Schnitzel

von der Pute mit Pommes Frites ^{2,3,4}

7,50 €

Beilagen

Reis	2,50 €
Pommes Frites ^{2,3,4}	2,50 €
Gemüse der Saison	2,50 €

Desserts

Giaourti

Der Klassiker! Griechischer Naturjoghurt
mit Walnüssen und Honig

4,50 €

Galaktobourekó

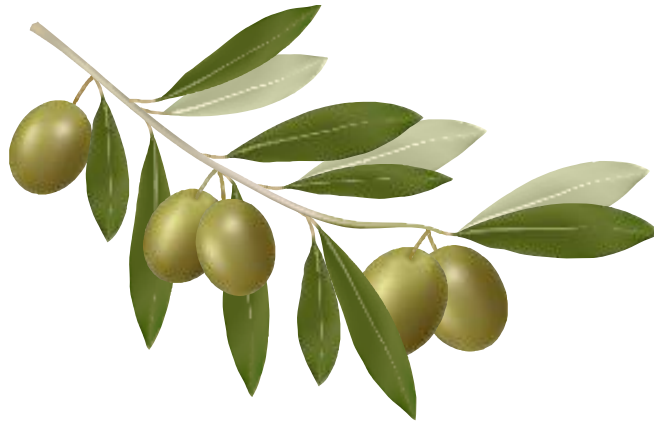
Blätterteig gefüllt mit Grießcreme
dazu Vanilleeis ^{1, 8, 11, c, g}

5,50 €

Ekmek

Kataifi mit karamelisierten Walnüssen, Kakao,
Vanillecreme und Sahne

5,50 €



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

Weißweine

0,2 L 0,7 L

Lykos „Popart“

Grün-gelbe Farbe, ein Bouquet aus
Zitrusfrüchten, angenehme Säure und kühler Abgang
Rebsorten: Athyri, Malagouzia

5,20 € 17,90 €

Pavlos Argyropoulos - PSYCHE

Moderner Weißwein, harmonisch aromatischer
Abgang. Brillantes Farbspiel
Rebsorte: Sauvignon blanc

5,80 € 19,90 €

Ktima Palivos - Anemos

Sanfte kühle elegante Säure und einen
angenehm fruchtigen Nachgeschmack
Rebsorten: Roditis

6,40 € 21,90 €

Hauswein

3,90 €

0,2 L 0,5 L

Weißweinschorle

3,10 € 6,70 €

Rosé

0,2 L 0,7 L

Kir Yianni – Akakies Rosé

Fruchtig, spritzig, fein, weich
Rebsorten: Xinomavro, Naoussa

5,80 € 19,90 €

Rotweine

0,2 L 0,7 L

Lykos „Popart“

Gaumen mit ausgewogener Säure und einem angenehmen
Nachgeschmack von weichen Tanninen
Rebsorten: Vradiano, Merlot

5,60 € 18,90 €

Pavlos Argyropoulos - EROS

Moderner Rotwein, harmonisch, geschmeidig und fruchtig
sowie sanftig zugleich
Rebsorten: Xinomavro, Syrah

6,20 € 20,90 €

0,2 L 0,7 L

Ktima Palivos - Anemos

6,80 € 22,90 €

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

0,2 L 0,5 L

Imiglykos

3,60 € 8,50 €

Samtiger, lieblicher, süffiger Rotwein mit Aroma und reichem Bouquet
Rebsorte: Grenache Rouge, Carignan und Cabernet Sauvignon

0,2 L

Hauswein

4,10 €

0,2 L 0,5 L

Rotweinschorle

3,10 € 6,70 €

Weine aus Kreta

0,2 L 0,7 L

Oinostafylos Vilana Thrapsathiri - Weißwein

6,40 € 21,90 €

Trocken und leicht, zeichnet sich durch seine ursprünglichen sanften und fruchtigen Aromen aus
Rebsorten: Vilana – Thrapsathiri

Oinostafylos Syrah Kotsifali - Rotwein

6,80 € 22,90 €

Trocken, reichhaltige Fruchtaromen werden im Hintergrund von Gewürzen umrahmt
Rebsorten: Syrah – Kotsifali

0,5 L

Oinostafylos Pasiphae

6,90€

Trockener leicht geharzter Qualitätsweißwein
Rebsorten: Vilana

Getränke

Alkoholfreie Getränke

	0,2 L	0,4 L
Tafelwasser	1,90 €	2,50 €
Coca Cola ^{1,9} oder Cola light	2,20 €	3,30 €
Spezi ^{1,9}	2,20 €	3,30 €
Fanta ^{1,9}	2,20 €	3,30 €
Zitronen-Limonade ^{1,2}	2,20 €	3,30 €
Apfelsaft ²	2,50 €	3,80 €
Orangensaft ²	2,50 €	3,80 €
Johannisbeersaft ²	2,50 €	3,80 €
Maracujasaft ²	2,50 €	3,80 €
Orangensaftschorle	2,40 €	3,30 €
Johannisbeerschorle	2,40 €	3,30 €
Rhabarberschorle	2,40 €	3,30 €
Maracujaschorle	2,40 €	3,30 €
Apfelsaftschorle	2,40 €	3,30 €
Bitter Lemon ^{2,10}	2,60 €	3,50 €
Tonic Water ¹⁰	2,60 €	3,50 €

Wasser-Flaschen

	0,5 L	0,7 L
Wasser (mit / ohne Kohlensäure)	3,80 €	
San Pellegrino		4,80 €

Biere

	0,5 L
Helles vom Faß ^a	3,60 €
Hefe Weißbier ^a	3,80 €
Dunkles Hefe Weißbier	3,80 €
Leichtes Hefe Weißbier	3,80 €
Alkoholfreies Weißbier	3,80 €
Radler ^{a,11}	3,50 €
Russen ¹¹	3,60 €
Cola Weizen ^{1,9}	3,60 €
Alkoholfreies Helles	3,60 €

0,3 L

Pils	3,30€
Kleines Bier ^a	2,60€

Kaffee & Tee

Tasse Tee nach Wahl ⁹	2,00 €
Tasse Kaffee ⁹	2,30 €
Espresso ⁹	1,90 €
Doppio Espresso ⁹	3,50 €
Griechischer Mokka ⁹	1,90 €
Cappuccino ^{8,9}	2,60 €
Freddo Cappuccino ^{8,9}	3,10 €
Latte Macchiato ^{8,9}	2,70 €
Milch-Kaffee ^{8,9}	2,60 €
Frappé ^{8,9}	2,90 €
Frappé ^{8,9} mit Vanilleeis	3,90 €

Spirituosen (2 cl)

Ouzo	2,00 €
Ouzo mit Eis	2,50 €
Ouzo (kl. Flasche 0,2 L)	10,50 €
Metaxa 5 Sterne	3,50 €
Metaxa 7 Sterne	3,90 €
Metaxa 40 Jahre alt	4,20 €
Fernet ^{1,11}	3,50 €
Ramazzotti ^{1,11}	3,50 €
Averna ^{1,11}	3,50 €
Jägermeister ^{1,11}	3,50 €
Grappa	4,00 €
Obstler	4,00 €
Williams Birne	4,00 €

Aperitifs

Prosecco Pur	3,00 €
Prosecco Orange	3,50 €
Campari Soda ^{1,11}	5,50 €
Campari Orange ^{1,11}	5,90 €
Aperol Spritz ^{1,10}	5,90 €
Holunder Spritz (Hugo) ^{1,11}	5,90 €
Lillette Spritz	6,50 €
Gin Tonic ¹⁰	7,90 €

Spirituosen

Whisky

5 cl

Bourbon:

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 €

Jonny Walker Black Label

7,90 €

Jonny Walker Red Label

6,90 €

Cutty Sark

6,90 €

Famouse Grouse

6,90 €

Wodka

5 cl

Grey Goose

9,00 €

Belvedere

9,00 €

Absolut

7,90 €

Wodka Smirnoff

7,90 €

Russian Standard

7,90 €

Tequilla

5 cl

2 cl

Herradura Anejo

8,50 €

Herradura Weiß

8,50 €

Sierra Silver oder Gold

6,90 €

3,00 €

El Jimador Blanco oder Reposado

6,90 €

3,00 €

Rum

5 cl

Zacapa

9,00 €

Botugal

9,00 €

Bacardi - 8 -

9,00 €

Havana - 7 -

8,50 €

Havana Anejo Especial

7,90 €

Captain Morgen Black

7,90 €

Havana Gold - 3 -

6,90 €

Bacardi

6,90 €

Gin		5 cl
Hendricks		9,00 €
G-Vine		9,00 €
Tangueray 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 €
Tangueray		7,90 €
Blue Bottle		7,90 €
Bombay		7,90 €
Gordon's		6,90 €
Likör	4 cl	2 cl
Mozart	6,90 €	3,50 €
Frangelico	5,90 €	3,00 €
Amaretto "Disaronno"	6,90 €	3,50 €
Baileys	5,90 €	3,00 €
Jägermeister	5,90 €	3,00 €
Sambuca	5,90 €	3,00 €
Masticha	6,90 €	3,50 €

Cocktails

Pina Colada	7,90 €
Weißer Rum, Ananassaft, ^{1,2,12} Cream of Coconut ¹¹	
Mojito	7,90 €
Weißer Rum, ¹¹ Minzeblätter, Weißer Zucker, ¹¹ , Limettensaft, ^{1,2,12} Sodawasser	
Caipirinha	7,90 €
Cachaça, ¹¹ Limettensaft, ^{1,2,12} brauner Zucker ¹¹	
Mai Tai	8,50 €
Schwarzer Rum, Goldener Rum, Cointreau, hausgemachter Mandelsirup, Angostura Bitter, Limettensaft	
Cuba Libre	7,90 €
Brauner Rum, Limette, Cola	
Jay's Old Fashion	8,50 €
Botucal Rum, brauner Zucker, Angostura Bitter	

Cosmopolitan	7,90 €
Wodka, Cointreau, ¹¹ Cranberrysaft, ^{1,2,12} Limettensaft ^{1,2,12}	
Strawberry Vanille Caipiroska	7,90 €
Vodka Vanille, Erdbeerpüree, Limettensaft, Vanille Sirup	
Pornstar Martini	7,90 €
Vodka Vanille, Passoa Likör, Limettensaft, Vanille Sirup, Maracujasaft und Püree	
Sex on The Beach	7,90 €
Wodka, Pfirsichlikör, ¹¹ Zitronensaft ^{1,2,12} , Grenadine, ¹¹ Orangensaft, ^{1,2,12} Ananassaft ^{1,2,12}	
Moscow Mule	8,90 €
Vodka, Limettensaft, Zuckersirup, Spicy Ginger, Gurke	
Old Fashion	7,90 €
Bourbon Whiskey, brauner Zucker, Angostura Bitter, Sodawasser	
Tom Collins	7,90 €
Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Angostura Bitter, Sodawasser	
Coconut Kiss	5,90 €
Ananassaft, ^{1,2,12} Cream of Coconut, ¹¹ Grenadine ¹¹	
Miami	5,90 €
Frische Banane, Ananas, Erdbeere, Grenadine, Limette	

Zusatzstoffe 1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel,
4 = mit Geschmacksverstärkern, 5 = mit Schwefeldioxid, 6 = mit Schwärzungsmittel
7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmitteln,
12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = gewachst, 14 = mit Nitritpökelsalz,
15 = Taurin, 16 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

Allergene a = glutenhaltiges Getreide (Art des Getreides angeben), b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c = Eier und Eierzeugnisse, d = Fisch und Fischerzeugnisse, e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, g = Milch und Milcherzeugnisse, h = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse, Walnüsse Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse), i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, k = Senf und Senferzeugnisse, l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, m = Schwefeldioxid und Sulphite, n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse, o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse