



Liebe Gäste

Wir begrüßen Sie recht herzlich
und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Einen guten Appetit,
verbunden mit ein paar schönen Stunden
in gemütlicher Atmosphäre!

Ihre Familie
Halos

Als Aperitif empfehlen wir Ihnen:

450. Rosé Akakies Sparkling ⁶ mit Himbeeren und Minze	0,2l	7,50 €
198. Tsipouro Flasche (mit oder ohne Anis)	0,2l	14,50 €
199. Ouzo Plomari Flasche	0,2l	13,50 €
149. Ouzo Plomari	4 cl	4,00 €
150. Martini Dry ⁰ Weiß	4 cl	6,00 €
151. Campari Orange ¹	4 cl	6,50 €
152. Aperol ⁶	4 cl	7,00 €
153. Glas Prosecco ⁰	0,1l	4,50 €
154. Hugo ⁶	0,2 l	6,50 €
155. Hugo ⁶ Alkoholfrei	0,2 l	5,50 €
156. Prosecco Scavy Flasche	0,7 l	30,50 €

Unsere Cocktail-Empfehlung:

157. Cuba Libre ^{1,3,9,10}		7,50 €
-------------------------------------	--	--------

Alle Preise inkl. Bedienung und MwSt.



Kalte Vorspeisen

- | | | |
|---------------------------------|---|---------|
| 1. Tzatziki | Joghurt mit Gurken & Knoblauch ^G | 6,50 € |
| 2. Taramas | Fischrogencrème mit Kartoffelpüree, Olivenöl & Zitrone ^{1,3,4 A,C,D,G,L,M,N} | 6,50 € |
| 4. Oliven & Peperoni | | 5,50 € |
| 5. Trio Cremes | Pikante Schafskäsecrème, Taramas & Auberginen-Crème ^{1,3,4 A,G,L,M,N} | 7,50 € |
| 6. Kria Orektika | kalte Vorspeisen ^{1,2,3,4 A,G,L,M,N} | 14,50 € |

Warme Vorspeisen

- | | | |
|------------------------------------|--|---------|
| 7. Pitabrot | ^{3,9 A} | 2,00 € |
| 8. Baby-Kalamares | vom Grill auf Rucola und Pestosauce ^{2,7 G,H,R} | 9,50 € |
| 9. Knoblauchbrot | ^{A,G} | 3,00 € |
| 10. Auberginenscheiben | in Olivenöl gebraten, mit Tzatziki serviert ^{2 A,C,G} | 9,00 € |
| 11. Kolokithokeftedes | Zucchiniplätzchen mit Kräutern und Käse in Olivenöl gebraten, mit Tzatziki serviert ^{2 A,C,G} | 10,50 € |
| 1111. Kolokithakia Tiganita | Zucchinischeiben mit Tzatziki und im „Extra-Virgin“ Olivenöl gebraten ^{2 A,C,G} | 9,50 € |
| 12. Peperoni | vom Grill mit Knoblauch ^{3,4} | 6,50 € |
| 13. Paprika „Florinis“ | gefüllt mit Schafskäse, dazu Tzatziki ^{2 A,C,G} | 9,50 € |
| 14. Oktopus vom Grill | mit Olivenöl und Balsamico auf Rucola ^R | 17,50 € |
| 15. Garides-Saganaki | Scampis in Tomaten-Schafskäsesauce ^{2 B,G} | 14,50 € |
| 17. Krebsfleisch | paniertes & frittiertes Krebsfleisch, dazu Tzatziki ^{A,B,G} | 10,50 € |



Warme Vorspeisen

16. **Dolmades** gefüllte Weinblätter, hausgemacht mit Schweinehackfleisch & Reis in Zitronensauce^{2 C,G,L} 10,50 €
18. **Warme Vorspeise** Saganaki, Kolokithokeftedes, Florinis, Dolma & Auberginenscheiben^{1,2,3,4 A,C,G} 16,50 €
180. **Sardellen** frittiert mit Tzatziki^{D,G} 10,50 €
318. **Wilhelm´s** gebratene Kalamares-Ringe, Garnelen in Senfsauce mit Dill & Cocktailtomaten^{2 B,M,R} 17,50 €
319. **Manitaria** gebratene Champignons, mit Schafskäse-Crème (pikant) & Rucola^G 11,50 €

Käse

19. **Mandel Saganaki Schafskäse** in einer Mandelkruste mit Feigen-Marmelade^{A,C,E,G} 12,50 €
20. **Feta-Saganaki** paniertes Schafskäse^{A,C,G} 11,50 €
21. **Feta Psiti** Schafskäse aus dem Backofen mit Peperoni, Zwiebeln & Tomaten^G 12,50 €
221. **Bougiourdi** „pikanter“ griechischer Schafskäseauflauf mit Peperoni, Tomaten und Goudakäse überbacken^G 13,50 €

Salate

22. **kleiner Beilagensalat** 3,00 €
23. **Bauernsalat** mit Schafskäse, Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Tomaten, Gurken & Paprika^{2 G} 14,00 €
24. **Mylos - Salat** Blattsalat mit Thunfisch, Tomaten, Gurken, Eiern, Croutons & Mylos-Sauce^{1,7 C,D,F} 15,50 €
25. **Rinderstreifen-Salat** mit Rucola, Kirschtomaten, Parmesan & Rinderfleisch-Streifen^{1 G,M,L,O} 19,00 €
451. **Gyros-Salat** mit Gyros, Zwiebeln & Pitabrot^{3,9 A,C,F} 16,50 €



Suppen

26. **Kartoffel- Lauchcrèmesuppe** mit Croutons 7,00 €
27. **Tomatensuppe** mit Sahne ^{1G} 6,50 €

Beilagen

28. **Reis** 3,00 € 30. **Kartoffeln** 4,00 €
29. **Pommes Frites^C** 4,00 € 330. **Gemüse** 4,00 €
331. **Ketchup⁹/Mayo^C** 1,00 €

Vegetarisches

31. **Moussaka vegetarisch** mit Kartoffeln, 19,50 €
verschiedenen Gemüsesorten und Bechamelsauce, dazu gemischter Salat ^{1,6,7A,C,G}
32. **Auberginenhälfte** gefüllt mit Tomaten und 15,00 €
frischen Kräutern, mit Schafskäse,
dazu Kartoffeln & gemischter Salat ^{G,O}
33. „**Kritharaki**“ **gr. Reismudeln** in Tomaten-Basilikumsauce 12,50 €
mit Käse überbacken, dazu gemischter Salat ^{A,C,G}
34. **Frische Champignons** aus dem Backofen 14,00 €
mit Rucolacrème-Sauce, Schafskäse und mit Edamerkäse überbacken,
dazu gemischter Salat ^{1G,H}
435. **Gemüsegratin** aus dem Backofen 14,50 €
mit Kartoffeln, Fetakäse und überbackenem Edamerkäse,
dazu gemischter Salat ^{7G}
436. **Gemista** mit Reis gefüllte Paprika und Tomaten 16,50 €
mit Fetakäse, dazu Ofenkartoffeln & gemischter Salat ^{7G}
437. **Gemüseburger** mit Avocado-Crème, 17,50 €
karamellisierten Zwiebeln, Tomaten & Rucola,
dazu süßer Chilisauce-Dipp mit Pommes & gemischtem Salat ⁹

Auf Wunsch auch mit Bauernsalat. Aufpreis 3,00 €

Aufpreis bei Beilagenänderung 1,00 €



Fischgerichte

225. **Meeresfrüchte-Spieß** 28,50 €
Kalamari, Scampi, Oktopus, Kartoffeln und Gemüse,
dazu gemischter Salat^{4,7 A,B,R}
333. **Oktopus Stifado** aus dem Backofen mit 29,50 €
geschmolzenen Zwiebelchen, Oregano & Kartoffeln,
dazu gemischter Salat^{4,7 A,R}
335. **Dorade Royal Filet** vom Grill mit Kartoffeln 25,50 €
und Gemüse, dazu gemischter Salat^{4,7 A,D}
35. **Garnelen-Spieß** vom Grill 29,50 €
mit Kartoffeln & Gemüse, dazu gemischter Salat^{4,7 A,C,D,G,L}
336. **Lachsfilet** vom Grill mit Avocado-Crème-Dipp, 25,50 €
dazu Gemüse, Kartoffeln & gemischter Salat^{4,6 D}
37. **Zanderfilet** mit Zitronen-Butter-Sauce, Gemüse 23,50 €
und Ofenkartoffeln, dazu gemischter Salat^{4,7 A,D}
38. **Kalamaria** Kalamares vom Grill mit Tzatziki, 21,50 €
dazu Reis & gemischter Salat^{C,G,L,R}
39. **Paros-Teller** Gyros mit Zwiebeln & Kalamares vom Grill, 19,50 €
dazu Tzatziki, Reis & gemischter Salat^{6,7 C,F,G,L,R}
40. **Fischplatte** mit Lachs, Einer Garnele 30,50 €
und Kalamares vom Grill mit Kartoffeln
und Gemüse, dazu gemischter Salat^{B,D,G,R}
41. **Kreta Fischplatte** 29,50 €
1 Dorade Royal - Filet, 1 Garnele & Kalamares
vom Grill mit Kartoffeln und Gemüse, dazu gemischter Salat^{A,B,D,G,L,R}

Auf Wunsch auch mit Bauernsalat. Aufpreis 3,00 €

Aufpreis bei Beilagenänderung 1,00 €

Fleischgerichte

- | | | |
|------|---|---------|
| 42. | Gyros mit Zwiebel-Topping, dazu Tzatziki, Reis und gemischter Salat ^{6 C,F,G,L} | 17,00 € |
| 43. | Gyros aus dem Backofen mit Metaxasauce, mit Käse überbacken, Reis & gemischtem Salat ^{1,6,7 F,G,L} | 18,50 € |
| 44. | Bifteki Hackfleisch gefüllt mit Schafskäse, dazu Tzatziki, Reis & gemischter Salat ^{C,G,L} | 18,50 € |
| 45. | Gyros und kleines Bifteki mit Zwiebeln, Tzatziki, Pommes & gemischtem Salat ^{6,7 C,F,G,L} | 21,50 € |
| 46. | Hackfleischbällchen gefüllt mit Schafskäse in Tomatensauce, dazu Pommes & gemischter Salat ^{1 A,G,H,L} | 18,50 € |
| 47. | Souvlaki 2 Spieße mit Zwiebeln verfeinert, dazu Tzatziki, Reis & gemischter Salat ^{G,L} | 16,50 € |
| 447. | Hähnchen-Souvlaki zarte Hähnchenfleisch-Spieße mit Tzatziki, Pommes und gemischtem Salat ^{G,L} | 19,00 € |
| 48. | Schweinefiletspieß vom Grill mit Paprika & Zwiebeln, dazu Tzatziki, Pommes und gemischter Salat ^{G,L} | 21,50 € |
| 49. | Hähnchenbruststreifen in Metaxasauce, mit frischen Champignons, Lauch, Linguine-Nudeln, dazu gemischter Salat ^{1,7 A,C,G,H} | 18,50 € |
| 50. | Linguine in Metaxasauce mit Käse überbacken, frischen Champignons, Lauch & gemischtem Salat ^{1,7 A,C,G,H} | 14,50 € |
| 455. | Mylos-Burger gegrilltes Rindfleisch aus 100% Black Angus Beef mit Bacon & Käse, dazu unsere hausgemachte Burger-Sauce als Dipp, Pommes & gemischter Salat ^{1 C,G,M} | 19,50 € |

Auf Wunsch auch mit Bauernsalat. Aufpreis 3,00 €

Aufpreis bei Beilagenänderung 1,00 €



Gemischte Platten vom Grill

51. **Mylos-Teller** Lammkotelett vom Carré, Souvlaki, Gyros 22,00 €
und Souzouki, dazu Reis, Tzatziki, Zwiebeln & gemischter Salat^{6,7 C,F,G,L}
52. **Delphi-Teller** Souvlaki & Gyros, mit Zwiebeln verfeinert, 18,00 €
dazu Reis, Tzatziki & gemischter Salat^{6,7 F,G,L}
53. **Dorf-Teller** Steak, Souvlaki & Gyros, mit Zwiebeln verfeinert, 19,50 €
dazu Reis, Tzatziki & gemischter Salat^{6,7 F,G,L}
553. **Athen-Teller** Rinderleber, Gyros, mit Zwiebeln 19,00 €
verfeinert, dazu Reis, Tzatziki & gemischter Salat^{6,7 F,G,L}
54. **Filet-Teller** Rinderfilet, Lammfilet & Hähnchen-Souvlaki, 29,50 €
dazu Reis mit Tzatziki und gemischtem Salat^{G,L}
55. **Rhodos-Platte für 2 Pers.** 2 Lammkoteletts 46,00 €
vom Carré, 2 Souzoukia, 2 Souvlaki, Gyros, mit Zwiebeln
verfeinert, dazu Reis Tzatziki und 2 Bauernsalate^{1,6,7 C,F,G,L}

Spezialitäten vom Lamm

556. **2 Lammspieße** mit Kartoffeln, Tzatziki 23,50 €
und gemischtem Salat^{4G}
56. **Lammkoteletts** vom Carré, 29,50 €
mit Kartoffeln & Tzatziki, dazu gemischter Salat^G
57. **Lammfilet** verfeinert mit Thymian-Nemeasauce, 29,50 €
Kartoffeln, Gemüse & gemischtem Salat^{4,7 G,0}
58. **Lamm-Teller** 2 Lammkoteletts vom Carré, 30,50 €
1 Lammfilet, 1 Lammspieß, Tzatziki & Kartoffeln,
dazu gemischter Salat^G
59. **Geschmorte Lammhaxe** 24,50 €
dazu Auberginenhälften mit Tomaten und frischen Kräutern
gefüllt, dazu Schafskäse, Kartoffeln & gemischter Salat^{C,G}
60. **Geschmorte Lammhaxe** 23,50 €
mit Käse überbackenen Reismudeln, dazu gemischter Salat^C
661. **Lammhaxe-Fasolakia** 24,50 €
mit grünen Bohnen, Kartoffeln und gemischtem Salat^C

Auf Wunsch auch mit Bauernsalat. Aufpreis 3,00 €

Aufpreis bei Beilagenänderung 1,00 €



Spezialitäten vom Rind

61. **Rinderfilet** verfeinert mit Pfeffersauce, dazu Kartoffeln mit Gemüse & gemischtem Salat^{4,7 G,0} 36,50 €
62. **Rinderleber** vom Grill, mit Rotweinsauce, gerösteten Zwiebeln, Kartoffeln & gemischtem Salat^{4,7 G,0} 18,50 €
64. **Deluxe Platte** Rinderfilet & Riesengarnele vom Grill, dazu Kartoffeln, Gemüse & gemischter Salat^{B,G,0} 42,50 €

Auflauf

65. **Moussaka** gebratene Auberginen- & Kartoffelscheiben, Rinderhackfleisch überbacken mit Bechamelsauce, dazu gemischter Salat^{6,7 A,C,G,L,M} 20,50 €

Auf Wunsch auch mit Bauernsalat. Aufpreis 3,00 €

Aufpreis bei Beilagenänderung 1,00 €

Für unsere kleinen Gäste

66. **Souvlaki** Fleischspieß mit Pommes^C 8,00 €
67. **Gyros** mit Pommes^{6,7 C,F,G} 8,00 €
68. **Putenschnitzel** paniert, mit Pommes^{A,C,G} 8,00 €
69. „**Kritharaki**“ gr. Reismudeln mit Tomatensauce & Käse überbacken^{C,G,L} 8,00 €
70. **Chicken Nuggets** mit Pommes^{A,C,G} 8,00 €

Dessert

80. **Galaktobureko**^{9 A,C,G} 7,50 €
Blätterteig, gefüllt mit Vanillecreme, dazu Vanilleeis und Schokosirup
81. **Griechischer Joghurt**^{G,H} 6,50 €
mit Honig und Nüssen
82. **Vanilleeis**^{9 G} 6,50 €
mit heißen Himbeeren oder heißer Schokolade
83. **Gemischtes Eis**^G 5,00 € ohne Sahne
mit Schokolade, Vanille, Erdbeere mit Sahne 5,50 €
84. **Orangen-Revani** griechischer Orange-Grießkuchen mit Vanillecream-Füllung und feiner Orangen-Glasur^{1,9 G} 6,50 €
85. **Schokoladen-Soufflé**^{C,G} mit Vanilleeis 7,00 €
Eiskugel^G Schoko-, Vanille- od. Erdbeere 2,00 €



Warme Getränke

76. Tasse Kaffee ¹⁰	3,00 €
86. Tasse Espresso ¹⁰	2,50 €
87. Tasse Griechischer Mokka ¹⁰	3,00 €
88. Tasse Cappuccino ^{10 G}	3,50 €
89. Glas Latte Macchiato ^{10 G}	4,00 €
90. Tasse Heiße Schokolade mit Sahne ^G	4,50 €
91. Glas Tee versch. Sorten	2,50 €

Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l
92. Cola Light ^{1,3,6,9,10}	3,40 €	4,40 €
93. Cola ^{1,3,9,10}	3,40 €	4,40 €
94. Fanta ^{1,9}	3,40 €	4,40 €
95. Sprite ⁹	3,40 €	4,40 €
96. Bitter Lemon ^{1,8}	3,40 €	4,40 €
97. Spezi ^{1,3,9,10}	3,40 €	4,40 €
98. Apfelsaftschorle ^{6,9}	3,40 €	4,40 €
99. Orangensaftschorle	3,40 €	4,40 €
100. Grapefruitschorle	3,40 €	4,40 €
101. Johannisbeerschorle ⁶	3,40 €	4,40 €
102. Apfelsaft ^{6,9}	3,40 €	4,40 €
103. Orangensaft	3,40 €	4,40 €
104. Grapefruitsaft	3,40 €	4,40 €
105. Johannisbeer-Nektar ⁶	3,40 €	4,40 €
106. Mineralwasser Glas	2,50 €	3,50 €
107. Stilles Wasser Glas	2,50 €	3,50 €
1406. Ensinger Gourmet Bio-Mineralwasser Still	0,5 l	5,50 €
1407. Ensinger Gourmet Bio-Mineralwasser Still	0,75 l	6,50 €
1410. Ensinger Gourmet Bio-Mineralwasser Medium	0,5 l	5,50 €
1411. Ensinger Gourmet Bio-Mineralwasser Medium	0,75 l	6,50 €

Biere

110. Stuttgarter Hofbräu Pils vom Fass ^A	0,3l / 0,5l	3,80 / 4,80 €
111. Stuttgarter Hofbräu Export vom Fass ^A	0,3l / 0,5l	3,80 / 4,80 €
112. Radler vom Fass ^{1,9A}	0,3l / 0,5l	3,80 / 4,80 €
113. Schöfferhofer Hefeweizen vom Fass ^A	0,3l / 0,5l	3,80 / 4,80 €
114. Allgäuer Büble Edelweissbier alkoholfrei ^A	0,5l	4,80 €
115. Schöfferhofer Hefeweizen dunkel ^A	0,5l	4,80 €
116. Schöfferhofer Kristallweizen ^A	0,5l	4,80 €
117. Stuttgarter Hofbräu Kellerbier ^A	0,5l	4,80 €
118. Jever Fun Pilsener alkoholfrei ^A	0,33l	3,80 €

Spirituosen

119. Ouzo	2 cl	2,50 €
120. Williams	2 cl	3,00 €
121. Jägermeister	2 cl	3,00 €
122. Ramazzotti ²	4 cl	4,50 €
123. Baileys ^{1,10 G}	4 cl	5,50 €
124. Jacky Cola ^{1,3,9,10}	4 cl	7,00 €
125. Metaxa Fünf Sterne ¹	2 cl	5,50 €
126. Metaxa Sieben Sterne ¹	2 cl	6,50 €
127. Metaxa Grand Reserve ¹	2 cl	8,50 €



offene Weine

Rotweine

128.	Merlot trocken, Peloponnes	0,20 l	7,00 €
129.	Imiglikos halbsüß	0,20 l	6,50 €
130.	Nemea trocken, Qualitätswein, Rebsorte: Agiorgitiko	0,20 l	6,50 €
131.	Naoussa trocken, Qualitätswein, Rebsorte: Xinomavro	0,20 l	6,50 €
132.	Mostra trocken, Tafelwein (Flasche)	0,50 l	13,00 €
143.	Axia Rot trocken, Rebsorte: Xinomavro	0,20 l	7,50 €

Roséweine

133.	Imiglikos halbsüß	0,20 l	6,50 €
134.	Roditis trocken	0,20 l	6,50 €
144.	Akakies Rosé trocken, Rebsorte: Xinomavro	0,20 l	7,50 €
146.	Eros Rosé trocken, Rebsorte: Limniona/ Syrah	0,20 l	7,50 €
147.	Mostra trocken, Tafelwein (Flasche)	0,50 l	13,00 €

Weissweine

135.	Moschofilero trocken, Peloponnes	0,20 l	6,50 €
136.	Imiglikos halbsüß	0,20 l	6,50 €
137.	Retsina aromatisch, geharzt	0,20 l	6,50 €
138.	Eros trocken, Rebsorte: Sauvignon Blanc	0,20 l	7,50 €
139.	Kleoni leicht, trocken	0,20 l	6,50 €
140.	Anthos leicht, herb	0,20 l	6,50 €
169.	Mostra trocken, Tafelwein (Flasche)	0,50 l	13,00 €
170.	Retsina Kechribari gehartzter Weisswein (Flasche)	0,50 l	13,00 €

Alle Weine enthalten
Sulphite/Schwefeldioxid



Unser Ziel ist es, die griechische Ess- und Weinkultur zu verfeinern und weiter zu entwickeln.

Wir möchten Ihnen die bestmögliche Qualität bieten und Ihnen dabei einen Teil unserer griechischen Kultur näherbringen.

Das Ambiente unseres Hauses soll Sie einstimmen, für besondere Anlässe wie:

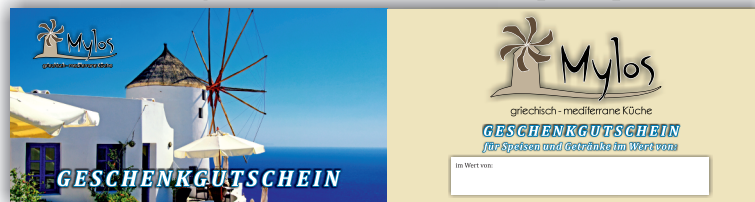
Hochzeiten, Geburtstage

und andere gesellschaftliche Zusammenkünfte.

Für geschlossene Gesellschaften, stellen wir

Ihnen gerne unsere Räumlichkeiten nach

Absprache zur Verfügung.



Eine gute Idee - unser „Geschenkgutschein“!

(fragen Sie unser Personal)

Kennzeichnungen für Allergene & Inhaltsstoffe

gemäß Codex-Empfehlung, nach neu geregelter EU-Verordnung für Allergien oder Unverträglichkeiten, welche Zutaten auslösen können:

: Erläuterung der Zusatzstoffe:

- | | |
|-------------------------|-----------------------------|
| 1) mit Farbstoff | 6) mit Antioxidationsmittel |
| 2) geschwärzt | 7) mit Geschmacksverstärker |
| 3) Konservierungsstoffe | 8) chininhaltig |
| 4) geschwefelt | 9) mit Süßungsmittel(n) |
| 5) mit Phosphat | 10) koffeinhaltig |

: Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

- | | | |
|---------------|-------------------|--------------------------------|
| A) Weizen | F) Soja | N) Sesamsamen |
| B) Krebstiere | G) Milch/Laktose | O) Sulphite/Schwefeldioxid |
| C) Eier | H) Schalenfrüchte | P) Lupinen |
| D) Fisch | L) Sellerie | R) Weichtiere |
| E) Erdnüsse | M) Senf | (deren Stoffe und Erzeugnisse) |