



Mediterranean Cuisine

FILIA MEDITERRANEAN CUISINE



FILIA_MEDITERRANEAN_CUISINE



Mediterranean Cuisine

SPECIALS

VORSPEISEN

SCHARFE SPITZPAPRIKA 6,5 €
GEGRILLT MIT FETA GRATINIERT

HACKBÄLLCHEN 10 €
GRIECHISCHER ART
IN TOMATENSOSSE MIT FETA

DAKOS 13 €
KRETISCHES GERSTENZWIEBACK
BELEGT MIT TOMATEN,
GRIECHISCHEN JOGHURT, FETA UND
KRÄUTERN

WASSERMELONEN - 13 €
FETA-SALAT
WASSERMELONE MIT CREMIGEM
FETA, FRISCHER MINZE UND EINEM
HAUCH OLIVENÖL

MEDITERRANER 13 €
LINSENSALAT
FEINE LINSEN MIT KIRSCHTOMATEN,
GURKEN, ROTE ZWIEBELN, CREMIGEM
FETA UND ZITRONEN-OLIVENÖL-
DRESSING

FETA AUS DER FOLIE 15 €
SERVIERT MIT KRÄUTERN

ZIEGENKÄSE MIT 15 €
TRAUBEN
VERFEINERT MIT HONIG UND
WALNÜSSEN

GEGRILLTE 15 €
AUSTERNPILZE
AUF RUCOLABETT
VERFEINERT MIT KNOBLAUCH

HAUPTSPEISEN

SPAGHETTI MIT 20 €
GARNELEN
IN EINER LEICHTEN TOMATENSOSSE,
VERFEINERT MIT BASILIKUM

GEFÜLLTE PAPRIKA 22 €
UND TOMATEN
MIT HACKFLEISCH UND REIS NACH
GRIECHISCHER ART MIT
OFENKARTOFFELN

GEFÜLLTE BABY 24 €
CALAMARI
MIT FETA UND KRÄUTER AUF
GEMISCHTEN SALAT

NORDSEE-LACHFILET 24 €
ZART GEGRILLTES LACHFILET,
SERVIERT MIT SAISONALEM
GRILLGEMÜSE UND FEINEN KRÄUTERN

DORADE ROYAL 28 €
300-400G VOM GRILL MIT GEMÜSE

SEEZUNGE 38 €
AUS DER NORDSEE, GEGRILLT
MIT EINER LEICHTEN ZITRONEN
VINAIGRETTE SERVIERT MIT REIS

DESSERTS

SÜSSE ÜBERRASCHUNG 6 €



Mediterranean Cuisine

VORSPEISEN KALT

**SCHALE KALAMATA
OLIVEN** 6 €

MELITZANOSALATA 6 €
GERÄUCHERTE AUBERGINENPASTE

TZATZIKI 7 €
VERFEINERT MIT NATIVEM OLIVENÖL

TARAMAS 7 €
FISCHROGEN PASTE

TIROKAFTERI 8 €
SCHAFSKÄSEPASTE - SCHARF

DOLMADAKIA 8 €
GEFÜLLTE WEINBLÄTTER MIT REIS

POIKILIA 10 €
PASTEN VARIATION
BESTEHEND AUS TZATZIKI,
SCHAFSKÄSE, AUBERGINE UND
FISCHROGEN

FETA NATUR 13 €
SCHAFSKÄSE MIT OLIVEN UND
PEPERONI

**GEGRILLTE
ARTISCHOCKEN** 15 €
AUF RUCOLABETT, VERFEINERT
MIT PARMESANSPLITTER UND
TRÜFFELÖL *JOGHURT DIP

OKTOPUSSALAT 19 €
MIT SELLERIE UND EINER
LEICHTEN ZITRONEN VINAIGRETTE

VORSPEISEN WARM

PEPERONI GRÜN 8 €
VOM GRILL

FLORINIS 9 €
ROTER PAPRIKA VOM GRILL
GEFÜLLT MIT SCHAFSKÄSE

GETRÜFFELTE POMMES 9 €
*JOGHURT DIP

HALLOUMI 10 €
ZYPRIOTISCHER ZIEGENKÄSE VOM
GRILL

ZUCCHINICHIPS 12 €
MIT TZATZIKI

FETA GEBACKEN 12 €
SCHAFSKÄSE PANIERT

GARNELENPFANNE 19 €
IN PIKANTER TOMATENSOSSE MIT
SCHAFSKÄSE

OKTOPUS VOM GRILL 22 €
AUF FAVACREME SANTORINIS

PITA 3 €
MIT OREGANO ODER KNOBLAUCH



Mediterranean Cuisine

SALATE

PANZARIA 13 €

ROTE BEETE SALAT MIT
SCHAFSKÄSE, WALNÜSSEN
VERFEINERT MIT HONIG
(AUCH VEGAN ERHÄTLICH)

CHORIATIKI* 15 €

BAUERN Salat MIT SCHAFSKÄSE,
TOMATEN, GURKEN UND OLIVEN
(AUCH VEGAN ERHÄTLICH)

TOPPING

GEGRILLTER HÄHNCHENBRUST SPIESS 8 €

GEGRILLTE GARNELEN 10 €

HAUPTSPEISEN

MOUSSAKA 20 €

AUBERGINENHACKFLEISCH-
AUFLAUF MIT GEMISCHTEN SALAT

VEGETARISCH

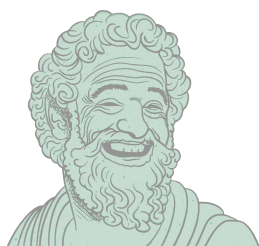
FASOLAKIA 16 €

GRÜNE BREITE BOHNEN MIT
KARTOFFELN UND KAROTTEN IN
EINER LEICHTEN TOMATENSOSSE
MIT SCHAFSKÄSE
(AUCH VEGAN ERHÄTLICH)

MELITZANA 16 €

AUBERGINE GEFÜLLT MIT
ZWIEBELN UND KRÄUTERN
ÜBERBACKEN MIT SCHAFSKÄSE

*DRESSING: ESSIG-ÖL



**“WIR LEBEN NICHT, UM ZU ESSEN;
WIR ESSEN, UM ZU LEBEN.”**

SOKRATES



Mediterranean Cuisine

HAUPTSPEISEN

FLEISCH

GYROS 15 €
SCHWEINEFLEISCH (REGIONAL)
VOM DREHSPIESS (HAUSGEMACHT)
MIT TZATZIKI

SOUVLAKI 15 €
ZWEI SCHWEINEFILET-SPIESSE
(REGIONAL) MIT TZATZIKI

BIFTEKI 17 €
HACKFLEISCHSTEAK GEFÜLLT MIT
SCHAFSKÄSE UND TZATZIKI

KOTOPOULO SOUVLAKI 17 €
ZWEI HÄHNCHEN-SPIESSE
MIT TZATZIKI

LAMMKOTLETES 27 €
GEGRILLT MIT TZATZIKI

FILIA GRILLTELLER

GYROS, SOUVLAKI UND
BIFTEKAKIA MIT TZATZIKI

1 PERS. 18 €

2 PERS. 36 €

4 PERS. 68 €

DESSERTS

GRIECHISCHER JOGHURT 6 €
MIT WALNÜSSEN UND HONIG

**HAUSGEMACHTES
GALAKTOBOUREKO** 9 €
MIT EINER KUGEL VANILLEEIS

FISCH

**BABY CALAMARI VOM
GRILL** 19 €

GARNELEN VOM GRILL 28 €

**FISCHVARIATION VOM
GRILL** 30 €

DORADENFILET, GARNELE, BABY-
CALAMARI, GRILLGEMÜSE

BEILAGEN

WÄHLE DEINE BEILAGE/N
ZU DEINER HAUPTSPEISE

GEM. SALAT 5 €

**KLEINER BAUERN-
SALAT** 8 €

REIS 5 €

POMMES 5 €

GRILLGEMÜSE 7 €

ZITRONENSORBET 6 €
(VEGAN)

**HAUSGEMACHTES
BAKLAVA -
GRIECHISCHER ART** 9 €
MIT EINER KUGEL VANILLEEIS



Mediterranean Cuisine

GETRÄNKE



Mediterranean Cuisine

APERITIFS

APEROL SPRITZ	8 €
LILLET WILD BERRY	8 €

BIER VOM FASS

BAISINGER PILS 0,4	4 €
SPECIAL EXPORT 0,5	4,5 €
HEFEWEIZEN 0,5	4,5 €

FLASCHENBIER

BAISINGER HEFEWEIZEN DUNKEL 0,5	4,5 €
BAISINGER KRISTALLWEIZEN 0,5	4,5 €
ALKOHOLFREIES BIER 0,3	3,5 €

LONGDRINKS

GIN TONIC	8 €
BOMBAY GIN 0,7	55 €

ALKOHOLFREI

VIO STILL 0,75	6 €
VIO MEDIUM 0,75	6 €

TAFELWASSER STILL/MEDIUM 0,4	4 €
---	------------

COCA-COLA	4 €
COCA-COLA ZERO	
SPRITE / MEZZOMIX 0,33	

SAFTSCHORLE APFELNEKTAR JOHANNISBEERNEKTAR MARACUJANNEKTAR	4 €
--	------------

ICED TEA FUZETEA PFIRSICH/ZITRONE	4,5 €
---	--------------

HAUSLIMONADE HOLUNDER-MINZE-LIMETTE- ZITRONE	5 €
---	------------

VIO LIMONADE ZITRONE-LIMETTE / ORANGE	5 €
---	------------

HEISSGETRÄNKE

ESPRESSO	2,5 €
-----------------	--------------

DOPPELTER ESPRESSO	4 €
---------------------------	------------

KAFFEE CREMA	4 €
---------------------	------------

CAPUCCINO	6 €
------------------	------------

MOKKA	5 €
--------------	------------

FRISCHER TEE *MINZE & ZITRONE	5 €
---	------------



Mediterranean Cuisine

WEINE

WEISSWEIN

HAUSWEIN 6 €
0,2

GRAUBURGUNDER KERN 8 €
*2021 GRAUBURGUNDER EDITION
TROCKEN, KERNEN, WÜRRTEMBERG
DEUTSCHLAND
0,2
0,75 28 €

SAUVIGNON BLANC 2023 8 €
TROCKEN, KERNEN, WÜRTTEMBERG
0,2
0,75 28 €

STORY MALAGOUSIA 36 €
2024
TROCKEN, WILD YEAST FERMENTED,
ZENTRAL GRIECHENLAND
0,75

CHATEAU JULIA COSTA 39 €
LAZARIDI 2024
*CHARDONNAY, DRAMA,
GRIECHENLAND
0,75

SAUVIGNON BLANC 51 €
2023
GEROVASSILIOU EPANOMI
0,75

ROSEWEIN

TURMRÖSSLE ROSE 8 €
*WEINGUT KERN, STUTTGART,
DEUTSCHLAND
0,2
0,75 28 €

MIRAVAL ROSÉ COTES 59 €
DE PROVENCE AOC
*PERRIN, PROVENCE, FRANKREICH
0,75

ROTWEIN

HAUSWEIN 6 €
0,2

AGIORGITIKO 8 €
*NEMEA, GRIECHENLAND
0,2
0,75 28 €

CUVE III 10 €
*MEGA SPILEO, ACHAIA,
GRIECHENLAND
0,2
0,75 39 €

DYO ELIES 38 €
*SYRAH – MERLOT
NAOUSSA, GRIECHENLAND
0,75

ALPHA ESTATE CUVE 53 €
*SYRAH – MERLOT -XINOMAVRO
DRAMA, GRIECHENLAND
0,75



Mediterranean Cuisine

SPARKLING WINE

PROSECCO **31 €**
0,75

SEKT

KESSLER BRUT **33 €**
0,75

KESSLER ROSÉ BRUT **36 €**
0,75

CHAMPAGNER

MOET ICE **135 €**
0,75

RUINART ROSÉ **145 €**
0,75



Mediterranean Cuisine

ALLERGENE

1. ****GLUTEN****
 - BROT (PITA, LAGANA)
 - GEBÄCK (BAKLAVA)
 - TEIGWAREN (PASTITSIO, MOUSSAKA)
2. ****MILCHPRODUKTE****
 - KÄSE (FETA, HALLOUMI)
 - JOGHURT (TZATSIKI)
 - SAHNE (VERSCHIEDENE DESSERTS)
3. ****EIER****
 - GEBÄCK UND DESSERTS (GALAKTOBOUREKO)
 - EINIGE SOSSEN (AVGOLEMONO-SUPPE)
4. ****FISCH UND MEERESFRÜCHTE****
 - TINTENFISCH (KALAMARI)
 - GARNELEN (GARIDES)
 - FISCH (GEGRILLTER FISCH, FISCHSUPPEN)
5. ****NÜSSE****
 - DESSERTS (BAKLAVA, KATAIFI)
 - SALATE (MANCHMAL IN SALATEN ENTHALTEN)
6. ****ERDNÜSSE****
 - SELTENER IN DER GRIECHISCHEN KÜCHE, ABER KÖNNEN IN SPEZIELLEN GERICHTEN ODER DESSERTS VORKOMMEN
7. ****SESAM****
 - TAHINI (IN HUMMUS)
 - SESAMSAMEN (AUF BROTEN UND GEBÄCK)
8. ****SCHALENTIERE****
 - GARNELEN (GARIDES)
 - MUSCHELN (MIDIA)
9. ****SENF****
 - EINIGE SALATDRESSINGS UND MARINADEN
10. ****SELLERIE****
 - SUPPEN UND EINTÖPFE (MANCHMAL ALS GEWÜRZ VERWENDET)
11. ****LUPINE****
 - SEHR SELTEN IN DER GRIECHISCHEN KÜCHE
12. ****WEICHTIERE****
 - OKTOPUS (OKTAPODI)