



Mediterranean Cuisine



Filia\_mediterranean\_cuisine



Filia Mediterranean Cuisine

# VORSPEISEN

## KALT

### TZATZIKI

mit nativem Olivenöl

6€

### TIROKAFTERI

Schafskäsepaste scharf

7€

### MELITZANOSALATA

Geräucherte Auberginenpaste

6€

### TARAMAS

Fischrogenpaste

6€

### PIKILIA

Pastenvariation aus Tzatziki, Schafskäse, Aubergine und Fischrogen

10€

### DOLMADAKIA

gefüllte Weinblätter mit Reis

8€

### FETA NATUR

Schafskäse mit Oliven und Peperoni

9€

### OKTOPUSSALAT

mit Sellerie und einer leichten Zitronen

Vinaigrette

18€

### PITA

mit Oregano oder Knoblauch

3€

## WARM

### FETA GEBACKEN

Schafskäse paniert

9€

### HALLOUMI

Zypriotischer Ziegenkäse vom Grill

10€

### ZUCCHINI & AUBERGINENCHIPS

mit Tzatziki

10€

### FLORINIS

roter Paprika vom Grill gefüllt mit Schafskäse

9€

### PEPERONI GRÜN

vom Grill

8€

### OKTOPUS VOM GRILL

mit griechischer Paste aus grünen Erbsen

19,5€

### GARNELENPFANNE

in pikanter Tomatensoße mit Schafskäse

19€

Nicht alles geschafft? Für 0,50€ erhaltet ihre eine unserer nachhaltigen Take-Away-Boxen

## SALATE\*

### PANZARIA

rote Beete Salat mit Feta, Walnüssen und Honig  
10€

### CHORIATIKI

Bauernsalat mit Schafskäse, Tomaten, Gurken und Oliven  
13€

### TOPPING

gegrillter Hähnchenbrust Spieß

6€

gerillte Garnelen

8€

### \*DRESSING

Honig-Senf



Mediterranean Cuisine

## HAUPTSPEISEN

### VEGETARISCH

### FASOLAKIA\*

grüne breite Bohnen mit Kartoffeln und Karotten in einer leichten Tomatensoße mit Feta  
16€

### MELITZANA

Aubergine gefüllt mit Zwiebeln und Kräutern überbacken mit Schafskäse  
16€

### \*TOPPING

gegrillter Hähnchenbrust Spieß

Nicht alles geschafft? Für 0,50€ erhaltet ihre eine unserer nachhaltigen Take-Away-Boxen

## HAUPTSPEISEN

### FLEISCH\*

#### GYROS

Schweinefleisch vom Drehspieß mit Tzatziki  
13€

#### SOUVLAKI

Schweinefilet- Spieße mit Tzatziki  
13€

#### KOTOPOULO SOUVLAKI

Hähnchen- Spieße mit Tzatziki  
14€

#### BIFTEKI

Hackfleischsteak gefüllt mit Schafskäse und  
Tzatziki  
15€

#### LAMMKOTLETT

gegrillt mit Tzatziki  
26,5€

#### LAMMFILET

gegrillt mit Tzatziki  
26,5€

#### FILIA GRILLTELLER

Gyros, Souvlaki und Hähnchen- Spieß mit  
Tzatziki  
17,5€

Für Zwei 35€

### FISCH\*

#### BABY CALAMARIS

gegrillt  
17€

#### GARNELEN serviert

gegrillt  
27€

### \* BEILAGEN

WÄHLE DEINE BEILAGE/N  
ZU DEINER HAUPTSPEISE

**SALAT** 4,5€

**REIS** 4,5€

**POMMES** 4,5€

**SÜSSKARTOFFEL** 6,5€

**POMMES**

**GRILLGEMÜSE** 6€

## DESSERTS

### GRIECHISCHER JOGHURT

mit Walnüssen und Honig  
6€

### ZITRONENSORBET

5€

## **SPECIALS**

### **GETRÄNKE**

#### **HOLUNDER HAUSLIMONADE 0,4L**

Holunder/Minze/Limette/Zitronensaft/Sprudel

5€

### **VORSPEISEN**

#### **ZIEGENKÄSE MIT TRAUBEN**

Verfeinert mit Honig und Walnüssen

15€

#### **AUSTERNPILZE VOM GRILL AUF RUCOLABETT**

mit Balsamicocreame verfeinert

15€

#### **GEGRILLTE ARTISCHOCKEN AUF RUCOLABETT**

mit Parmesansplitter & Zitronenvinaigrette verfeinert

15€

#### **GETRÜFFELTE POMMES**

Verfeinert mit Parmesansplitter und Trüffelöl dazu Joghurt Dip

9€

### **HAUPTSPEISEN**

#### **MOUSSAKA**

Auberginienhackfleischauflauf mit gemischtem Salat

19€

#### **SEEZUNGE VOM GRILL (NORDSEE)**

mit Grillgemüse

38€

#### **LACHSFILET VOM GRILL**

dazu Grillgemüse

26€

#### **GEGRILLTE BABY-CALAMARI**

gefüllt mit Feta auf gemischtem Salat mit Honig-Senf Dressing

22,5€

#### **STIFADO**

Schmortopf aus Lammhaxe und Schalotten von den Bergen Griechenlands

30€

#### **FISCHVARIATION**

Doradenfilet, Garnele, Baby-Calamaris dazu Grillgemüse

30€

#### **DORADE VOM GRILL**

mit saisonalem Gemüse

25€

### **DESSERT**

#### **GALAKTOBUREKO**

mit Raffaelloeis

9 €

# WEINE

## WEISSWEIN offen

---

### HAUSWEIN

0,20l 6€

### FEUERSEEPFERDLE

\*Rivana, Weingut Kern, Stuttgart,  
Deutschland

0,20l 8€

0,75l 28€

### GRAUBURGUNDER KERN

\*2021 Grauburgunder Edition trocken,  
Kernen,Württemberg, Deutschland

0,20l 8€

0,75l 28€

### SAUVIGNON BLANC

\*Cavino, Egio Griechenland

0,20l 8€

0,75l 28€

## ROTWEIN offen

---

### HAUSWEIN

0,20l 6€

### AGIORGITIKO

\*Zacharias, Nemea, Griechenland

0,20l 8€

0,75l 28€

### ROSENSTEINGÄNSLE - TROLLINGER MIT LEMBERGER

\*Weingut Kern, Stuttgart, Deutschland

0,20l 8€

0,75l 28€

## ROSÉWEIN offen

---

### TURMRÖSSLE ROSE

\* Weingut Kern, Stuttgart, Deutschland

0,02l 8€

0,75l 28€

## WEISSWEIN

---

### LUGANA

La Sogara 2021 San Pietro in Cariano -Italien

0,75l 30€

### CHATEAU JULIA Costa Lazaridi

\*Chardonnay, Drama, Griechenland

0,75l 36€

### ALPHA ESTATE TROCKEN

\*Sauvignon Blanc, Florina, Griechenland

0,75l 45€

## ROTWEIN

---

### ALPHA ESTATE CUVE

\*Syrah - Merlot -Xinomavro

Drama,Griechenland

0,75l 53€

### CUVE III

\*Mega Spileo, Achaia, Griechenland

0,75l 36€

0,75l 35€

0,2l 9,5€

## ROSÉWEIN

---

### MIRAVAL ROSÉ COTES DE PROVENCE AOC

\*Perrin, Provence, Frankreich

0,75l 49€

## SPARKLING WINE

### PROSECCO

---

PROSECCO  
0,75 l 31€

### SEKT

---

KESSLER BRUT  
0,75 l 33€

KESSLER ROSÉ BRUT  
0,75 l 36€

### CHAMPAGNER

---

MOET ICE  
0,75 l 135€

RUINART ROSÉ  
0,75 l 145€



Mediterranean Cuisine

# GETRÄNKE

## APERITIFS

---

**APEROL SPRITZ**  
8€

**LILLET WILD BERRY**  
8€

**HUGO**  
8€

## BIER VOM FASS

---

**BAISINGER PILS**  
0,40 l 4€

**SPECIAL EXPORT**  
0,50 l 4,5€

**HEFEWEIZEN**  
0,50 l 4,5€

## FLASCHENBIER

---

**BAISINGER HEFEWEIZEN DUNKEL**  
0,50 l 4,5€

**BAISINGER KRISTALLWEIZEN**  
0,50 l 4,5€

**ALKOHOLFREIES BIER**  
0,30 l 3,50€

## LONGDRINKS

---

**VODKA BULL**  
8€

**GREY GOOSE**  
0,70 l 100€

**GIN TONIC**  
8€

**BOMBAY GIN**  
0,70 l 55€

## ALKOHOLFREI

---

**TEINACHER STILL**  
0,75 l 6€

**TEINACHER CLASSIC**  
0,75 l 6€

**COCA COLA / COLA ZERO**  
**FANTA / SPRITE / SPEZI**

0,33 l 4€

## SAFTSCHORLE

\*Apfelnektar / Johannisbeernektar /  
Maracujanektar

0,40 l 4€

## GENUSSLIMONADE

\*Zitrone / Rhabarber Mirabelle

0,33 l 4€

## RED BULL

0,25 l 4€

## WARMGETRÄNKE

---

**ESPRESSO**  
2,5€

**KAFFEE**  
3,5€

## TEE

\*Grüner Tee / Pfefferminze  
3,5€