



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 **GREY GOOSE**
8€ 0, 70 l 100€

GIN TONIC **BOMBAY GIN**
8€ 0, 70 l 55€

ALKOHOLFREI

TEINACHER STILL
0, 75 l 6€

TEINACHER CLASSIC
0, 75 l 6€

COCA COLA / COLA ZERO
FANTA / SPRITE / SPEZI

0,33l 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€