



Mediterranean Cuisine

FILIA MEDITERRANEAN CUISINE



FILIA_MEDITERRANEAN_CUISINE



Mediterranean Cuisine

SPECIALS

VORSPEISEN

SPANAKOPITA

BLÄTTERTEIG GEFÜLLT MIT FETA
UND SPINAT

6 €

HACKBÄLLCHEN

GRIECHISCHER ART

IN TOMATENSOSSE MIT FETA

10 €

ZUCCHINI PUFFER

SERVIERT MIT JOGHURT-DIP

13 €

ZIEGENKÄSE MIT

TRAUBEN

VERFEINERT MIT HONIG UND
WALNÜSSEN

15 €

GEGRILLTE

AUSTERNPILZE

AUF RUCOLABETT
VERFEINERT MIT KNOBLAUCH U.
BALSAMICO

15 €

HAUPTSPEISEN

SPAGHETTI MIT

GARNELN

IN EINER LEICHTEN TOMATENSOSSE,
VERFEINERT MIT BASILIKUM

20 €

LINGUINE MIT

GESCHMORTEN RIND

IN HERZHAFTER KRÄUTER
TOMATENSOSSE

22 €

GEGRILLTES

LAMMFILET

FRISCHFLEISCH AUS NEUSEELAND
250-300G

32 €

STIFADO

SCHMORTOPF AUS LAMMHAXE UND
KARAMELLISIERTEN SCHALOTTEN VON
DEN BERGEN GRIECHENLANDS
SERVIERT MIT REIS

35 €

DORADE ROYAL

300-400G VOM GRILL MIT GEMÜSE

28 €

SEEZUNGE

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

38 €

DESSERTS

SÜSSE ÜBERRASCHUNG

FRAGEN SIE UNSER PERSONAL

9 €



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

**ZUCCHINI &
AUBERGINENCHIPS** 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 ERHÄLTlich)

CHORIATIKI*

15 €

BAUERNsalat MIT SCHAFSKÄSE,
TOMATEN, GURKEN UND OLIVEN
(AUCH VEGAN ERHÄLTlich)

TOPPING

GEGRILLTER

HÄHNCHENBRUST SPIESS

8 €

GEGRILLTE GARNELEN

10 €

HAUPTSPEISEN

MOUSSAKA

20 €

AUBERGINENHACKFLEISCH-
AUFLAUF MIT GEMISCHTEN SALAT

VEGETARISCH

FASOLAKIA

16 €

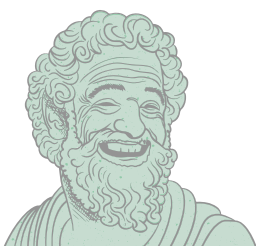
GRÜNE BREITE BOHNEN MIT
KARTOFFELN UND KAROTTEN IN
EINER LEICHTEN TOMATENSOSSE
MIT SCHAFSKÄSE
(AUCH VEGAN ERHÄLTlich)

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 SCHWEINEFLEISCH (REGIONAL) VOM DREHSPIESS (HAUSGEMACHT) MIT TZATZIKI	15 €
SOUVLAKI ZWEI SCHWEINEFILET-SPIESSE (REGIONAL) MIT TZATZIKI	15 €
BIFTEKI HACKFLEISCHSTEAK GEFÜLLT MIT SCHAFSKÄSE UND TZATZIKI	17 €
KOTOPOULO SOUVLAKI ZWEI HÄHNCHEN-SPIESSE MIT TZATZIKI	17 €
LAMMKOTLETES GEGRILLT MIT TZATZIKI	27 €
FILIA GRILLTELLER GYROS, SOUVLAKI UND BIFTEKAKIA MIT TZATZIKI	
1 PERS.	18 €
2 PERS.	36 €
4 PERS.	68 €

DESSERTS

GRIECHISCHER JOGHURT MIT WALNÜSSEN UND HONIG	6 €
HAUSGEMACHTES GALAKTOBOUREKO MIT EINER KUGEL VANILLEEIS	9 €

FISCH

BABY CALAMARI VOM GRILL	19 €
GARNELEN VOM GRILL	28 €
FISCHVARIATION VOM GRILL DORADENFILET, GARNELE, BABY- CALAMARI, GRILLGEMÜSE	30 €

BEILAGEN

WÄHLE DEINE BEILAGE/N
ZU DEINER HAUPTSPEISE

GEM. SALAT	5 €
KLEINER BAUERN- SALAT	8 €
REIS	5 €
POMMES	5 €
SÜSSKARTOFFEL POMMES	7 €
GRILLGEMÜSE	7 €

ZITRONENSORBET (VEGAN)	5 €
HAUSGEMACHTES BAKLAVA - GRIECHISCHER ART MIT EINER KUGEL VANILLEEIS	9 €



Mediterranean Cuisine

GETRÄNKE



Mediterranean Cuisine

APERITIFS

APEROL SPRITZ	8 €
WHITE PEACH SPRITZ	8 €
PROSECCO MIT PFIRSICH SWEPPES	

BIER VOM FASS

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

FLASCHENBIER

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

LONGDRINKS

GIN TONIC	8 €
BOMBAY GIN	5,5 €
0,7	

ALKOHOLFREI

VIO STILL	6 €
0,75	
VIO MEDIUM	6 €
0,75	
TAFELWASSER	4 €
STILL/MEDIUM	
0,4	
COCA-COLA	4 €
COCA-COLA ZERO	
SPRITE / MEZZOMIX	
0,33	
SAFTSCHORLE	4 €
APFELNEKTAR	
JOHANNISBEERNEKTAR	
MARACUJANECTAR	

ICED TEA FUZETEA	4,5 €
PFIRSICH/ZITRONE	
HAUSLIMONADE	5 €
HOLUNDER-MINZE-LIMETTE-	
ZITRONE	
VIO LIMONADE	5 €
ZITRONE-LIMETTE / ORANGE	

HEISSGETRÄNKE

ESPRESSO	2,5 €
DOPPELTER ESPRESSO	4 €
KAFFEE CREMA	4 €
CAPUCCINO	6 €
MOKKA	5 €
FRISCHER TEE	5 €
*MINZE & ZITRONE	



Mediterranean Cuisine

WEINE

WEISSWEIN

HAUSWEIN 6 €
0,2

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

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

**STORY MALAGOUSIA
2024** 32 €
TROCKEN, WILD YEAST FERMENTED,
ZENTRAL GRIECHENLAND
0,75

**CHATEAU JULIA COSTA
LAZARIDI 2024** 36 €
*CHARDONNAY, DRAMA,
GRIECHENLAND
0,75

**SAUVIGNON BLANC
2023** 47 €
GEROVASSILIOU EPANOMI
0,75

ROSEWEIN

TURMRÖSSLE ROSE
*WEINGUT KERN, STUTTGART,
DEUTSCHLAND

0,2 8 €
0,75 28 €

**MIRAVAL ROSÉ COTES
DE PROVENCE AOC** 49 €
*PERRIN, PROVENCE, FRANKREICH
0,75

ROTWEIN

HAUSWEIN 6 €
0,2

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

CUVE III
*MEGA SPILEO, ACHAIA,
GRIECHENLAND
0,2 10 €
0,75 35 €

DYO ELIES 38 €
*SYRAH – MERLOT
NAOUSA, 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 (TZATZIKI)
 - SAHNE (VERSCHIEDENE DESSERTS)
3. ****EIER****
 - GEBÄCK UND DESSERTS (GALAKTOBOUREKO)
 - EINIGE SOSSSEN (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)