

LEMONI

GREEK AND GERMAN CUISINE

Inspiration aus der Griechischen Küche, gepaart mit Deutscher Kochkultur und mediterraner Kochkunst.
Der Name ist hier Programm.

Das völlig unaufgeregt, herzlich, frisch und wie alles bei uns auf dem Punkt. Mit Leidenschaft.

Wir kochen alles frisch, benutzen hochwertige Produkte und versuchen Ihnen das zu einem fairen Preis anzubieten. Da wir das meiste frisch für Sie kochen kann es ab und zu etwas länger dauern.

Wir danken für Ihr Verständnis.

Falls Sie etwas vermissen fragen Sie uns und auf Vorbestellung oder wenn möglich a la minute bereiten wir es Ihnen gerne zu.

Inspiration from Greek cuisine, paired with German culinary culture and Mediterranean culinary art.
The name says it all.

Completely unpretentious, warm, fresh and, like everything we do, just right. With passion.

We cook everything fresh, use high-quality products and try to offer you all this at a fair price. As we cook most things fresh for you, it may take a little longer from time to time.

We thank you for your understanding.

If you are missing something, please ask us and we will be happy to prepare it for you on advance order or, if possible, à la minute.

Inspiración de la cocina griega, combinada con la cultura culinaria alemana y el arte culinario mediterráneo.
El nombre lo dice todo.

Sin pretensiones, cálido, fresco y, como todo lo que hacemos, perfecto. Con pasión.

Cocinamos todo fresco, utilizamos productos de alta calidad y tratamos de ofrecerle todo esto a un precio justo. Como cocinamos la mayoría de los platos frescos para usted, es posible que, en ocasiones, el servicio se demore un poco más. Le agradecemos su comprensión.

Si le falta algo, no dude en preguntarnos y estaremos encantados de preparárselo por encargo previo o, si es posible, al momento.

Please follow us on Facebook or Instagram



Aperitifs

Aperol Spritz	€ 7,50
Campari Spritz	€ 7,50
Campari Orange	€ 7,50
Lillet Wild Berry	€ 7,50

Longdrinks

Sangria	€ 6,50
Vodka Lemon	€ 7,-
Vodka Orange	€ 7,-
Bacardi Cola	€ 7,50
Blue Lagoon	€ 7,50
Gin Tonic	€ 7,50
Gin Tonic "Hendricks"	€ 10,50
Vodka "Crystal Skull" Lemon	€ 10,50
Vodka "Crystal Skull" Orange	€ 10,50

Spirits

Lörch Obstbrände in Himbeere, Obstler und Williams Birne	€ 3,-
Jägermeister	€ 3,-
Baileys	€ 3,50
Brandy Terry or Veterano	€ 2,75
Ouzo Plomari	€ 3,-
J&B Whiskey	€ 4,50
Ramazotti	€ 3,50
Bacardi Rum	€ 3,50
Sambuca	€ 3,50
Larios Gin	€ 4,50
Pink Gin Strawberry	€ 4,50
Vodka Absolut	€ 4,50
Bombay Sapphire	€ 5,50
Cardenal Mendoza Brandy	€ 5,-
Vodka "Crystal Skull"	€ 7,50
Glenmorangie 10 Years Whiskey	€ 7,50
Metaxa 5 Sterne - 5 years Old	€ 3,50
Metaxa 7 Sterne - 7 Years Old	€ 5,50
Metaxa 12 Sterne - 12 Years Old	€ 7,50
Metaxa Grande Fine - 15 Years Old in Limousin barrel	€ 9,-



Salate

Gurkensalat mit Joghurt-Dill-Dressing (V)	€ 6,50
Griechischer Bauernsalat , Tomate, Gurke, Paprika, Zwiebeln, Oliven und Schafskäse (V)	€ 11,50
Salat "Cabra" , gemischter Salat, Nüsse, und gratiniertem Ziegenkäse (V)	€ 13,50

Vorspeisen

Gulaschsuppe mit Rindfleisch (100 gr.), Paprika, Kartoffeln und Karotten	€ 9,50
Warmer gratinierter Ziegenkäse auf Feigendip (V)	€ 8,50
Hot Chicken Wings , Scharfe Hähnchenflügel mit BBQ Sauce	€ 5,50
Currywurst , Bratwurst mit Currysauce dazu Pommes	€ 8,50

Hauptgerichte

Rindergulasch , klassisch, saftig und zart nach dem Rezept meiner Oma	€ 18,50
Schweinefiletstreifen in frischer Champignon-Rahmsauce	€ 17,50
Schnitzel "Wiener Art" vom Schwein oder Hähnchen	€ 14,50
Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Käse und Schinken	€ 20,50

Alle Hauptgerichte werden entweder mit Pommes oder Bratkartoffeln und einem Beilagensalat serviert

Unsere hausgemachten Saucen zum Schnitzel:

Champignon Rahmsauce / Pfeffersauce / Zigeunersauce / Currysauce	€ 3,50
Zwei Spiegeleier / Carolina Reapersauce	€ 3,50

Kindermenü bis 12 Jahre

Kleines Wiener Schnitzel mit Pommes	€ 8,-
Hähnchen Nuggets in knuspriger Panade mit Pommes	€ 8,-
Fischfilet vom Seehecht paniert mit Pommes	€ 8,-
Krithiraki Reis Nudeln mit fein pürierter Tomatensauce	€ 8,-

Desserts alles hausgemacht außer dem Eis

Apfelkuchen mit Streusel , warm und saftig mit Vanilleeis	€ 7,50
Karidopita , Walnusskuchen in aromatischem Sirup mit Pistazien und Karamellsauce	€ 7,50
Tiramisu "Lemoni" , leichtes Dessert mit Mascarpone, griechischem Joghurt und frischer Zitrone	€ 7,50
Eiscreme , gemischter großer Eisbecher	€ 7,50
Cheesecake , mit frischer Bourbon-Vanille dazu Karamellsauce und Pistazien	€ 8,50



Pitas

Pita Gyros Schwein , Pitabrot mit Schweinefleisch Gyros vom Grill, Tomate, Zwiebeln und Tzatziki	€ 8,50
Pita Gyros Hähnchen , Pitabrot mit Hähnchenfleisch Gyros vom Grill, Tomate, Zwiebeln und Tzatziki	€ 8,50
Pita Halloumi , Pitabrot mit Halloumi Käse vom Grill mit Tomaten, Zwiebeln und Tzatziki (V)	€ 8,50

Meze - Tapas

Pita Brot (V)	€ 2,-
Oliven aus Kalamata (V)	€ 3,50
Tzatziki griechischer Joghurt, Salatgurke und Knoblauch (V)	€ 4,80
Taramosalata , Dip aus Fischrogen	€ 5,30
Melitzanosalata , griechischer Auberginen-Dip auf gegrillten Auberginen	€ 5,50
Datteln mit Mandeln gefüllt und mit Speck umwickelt in der Pfanne frittiert	€ 5,50
Gegrillte Peperonis mit Knoblauch	€ 8,50
Dolmadakia mit Reis gefüllte Weinblätter (V)	€ 7,50
Spanakopita , Blätterteig gefüllt mit Feta Käse und Spinat (V)	€ 6,50
Champignons in Knoblauch-Olivenöl , Champignons, frischer Knoblauch, Chili und Olivenöl (V)	€ 8,50
Zucchini Pomes in der Pfanne frittiert dazu Tzatziki (V)	€ 8,50
Saganaki Feta , paniertes gebratener Fetakäse (V)	€ 9,50
Fetakäse aus dem Ofen auf Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Paprika in Olivenöl (V)	€ 9,50
Halloumi Käse vom Grill auf Tomatenscheiben mit Balsamico und frischem Basilikum (V)	€ 9,50
Chorizo "Metaxa" , Chorizo Wurst gebraten und mit griechischem Brandy flambiert	€ 8,50
Hähnchenbrust "Xeros" , Hähnchenbrust-Streifen in süßer Sherry, Chili, Knoblauch-Sauce	€ 8,50
Gavros , Sardellen frittiert mit Zitrone	€ 9,50
Garnelen in Knoblauch-Olivenöl , Garnelen, frischer Knoblauch, Chili und Olivenöl	€ 14,50
Garnelen "Saganaki" , Garnelen in Tomaten Fetasauce mit Ouzo abgelöscht	€ 14,50

Griechische Hauptgerichte

Gyros Teller , Schweine- oder Hähnchenfleisch vom Drehspieß	€ 15,50
Souvlaki , gegrillte marinierte Fleischspieße vom Schwein oder Hähnchen	€ 16,50
Bifteki , Hackfleischsteak vom Grill mit Fetakäse gefüllt	€ 16,50
Pidakia , marinierte Lammkoteletts vom Grill	€ 25,50
Grillteller "Olympia" , Hackfleischsteak vom Rind, Gyros, Souvlaki vom Hähnchen und Schwein gegrillt	€ 22,50

Diese Griechische Hauptgerichte werden entweder mit Oregano Kartoffeln oder Krithiraki Reismudeln, Tzatziki und einem Beilagensalat serviert

Pasta al Champignons , griechische Krithiraki-Pasta mit Champignons, grünem Spargel und Parmesan (V)	€ 13,50
Pasta al Lemon , griechische Krithiraki-Pasta mit Zitrone, Basilikum, Parmesan und Wildfang-Garnelen	€ 19,50



Salads

Cucumber salad with yoghurt and dill dressing (V)	€ 6,50
Greek farmer's salad , tomato, cucumber, bell pepper, onions, olives and sheep's cheese (V)	€ 11,50
Cabra salad , mixed salad with nuts and goat's cheese au gratin (V)	€ 13,50

Starters

Goulash soup , with beef (100 gr.), peppers, potatoes and carrots	€ 9,50
Warm goat cheese au gratin on fig dip (V)	€ 8,50
Hot chicken wings with BBQ sauce	€ 5,50
Currywurst , fried sausage with curry sauce and french fries	€ 8,50

Main courses

Classic beef goulash , Classic, juicy, and tender, based on my grandmother's recipe	€ 18,50
Pork tenderloin strips in fresh mushroom cream sauce	€ 17,50
Schnitzel Vienna style , pork or chicken schnitzel	€ 14,50
Cordon Bleu pork stuffed Schnitzel with cheese and ham	€ 20,50

All main courses are served with French fries or baked potatoes and a salad as a side dish

Our homemade sauces to accompany schnitzel:

Mushroom cream sauce / Pepper sauce / Gypsy sauce / Curry sauce	€ 3,50
Two fried eggs / Carolina Reaper sauce	€ 3,50

Children's menu for children up to 12 years old

Small "Vienna Style" schnitzel with French fries	€ 8,-
Chicken nuggets in crispy breading with French fries	€ 8,-
Breaded hake fillet with French fries	€ 8,-
Krithiraki rice noodles with finely pureed tomato sauce	€ 8,-

Desserts

Apple pie with crumble topping, warm and juicy with vanilla ice cream	€ 7,50
Karidopita , moist walnut cake in aromatic syrup with pistachios and caramel sauce	€ 7,50
Tiramisu "Lemoni" , light dessert with mascarpone, Greek yogurt, and fresh lemon	€ 7,50
Ice Cream , mixed large ice cream sundae	€ 7,50
Cheesecake , with fresh bourbon vanilla, caramel sauce and pistachios	€ 8,50



Pitas

Pita Gyros Pork , pita bread with grilled pork, tomato, onions, and tzatziki	€ 8,50
Pita Gyros Chicken , pita bread with grilled chicken, tomato, onion and tzatziki	€ 8,50
Pita Halloumi , pita bread with grilled halloumi cheese, tomatoes, onions, and tzatziki (V)	€ 8,50

Meze - Tapas

Pita Bread (V)	€ 2,-
Kalamata olives (V)	€ 3,50
Tzatziki Greek yogurt, cucumber, and garlic (V)	€ 4,80
Taramosalata Fish roe dip	€ 5,30
Melitzanosalata , grilled eggplant dip	€ 5,50
Dates stuffed with almonds, wrapped in bacon, and pan-fried	€ 5,50
Roasted peppers with garlic	€ 8,50
Dolmadakia , rice stuffed grape leaves (V)	€ 7,50
Spanakopita , puff pastry filled with feta cheese and spinach (V)	€ 6,50
Mushrooms in garlic olive oil , mushrooms, garlic, chili in olive oil (V)	€ 8,50
Zucchini fries fried in a pan, served with tzatziki (V)	€ 8,50
Saganaki Feta , breaded fried feta cheese (V)	€ 9,50
Baked feta cheese on tomatoes, peppers, onions and garlic in olive oil (V)	€ 9,50
Grilled halloumi cheese on tomato slices with balsamic vinegar and fresh basil (V)	€ 9,50
Chorizo "Metaxa" , Chorizo sausage fried and flambéed with Greek brandy	€ 8,50
Chicken breast "Xeros" , Chicken breast strips in sweet sherry, chili, and garlic sauce	€ 8,50
Gavros , Fried anchovies with lemon	€ 9,50
Gambas al a ajillo , Prawns with garlic, chili in olive oil	€ 14,50
Gambas "Saganaki" , tomato, feta cheese, shrimp in tomato feta sauce with ouzo	€ 14,50

Greek main courses

Gyros plate , pork or chicken meat from the rotisserie	€ 15,50
Souvlaki , grilled marinated pork or chicken skewers	€ 16,50
Bifteki , Grilled ground beef steak stuffed with feta cheese	€ 16,50
Paidakia , marinated lamb chops from the grill	€ 25,50
Grilled platter "Olympia" , Ground beef steak, gyros, chicken and pork souvlaki	€ 22,50

These Greek main courses are served with either oregano potatoes or krithiraki rice noodles, tzatziki, and a side salad

Pasta al Champignons , Greek pasta with mushrooms, green asparagus, and Parmesan cheese (V)	€ 13,50
Pasta al Lemon , Greek pasta with lemon, basil, Parmesan cheese, and fresh shrimp from the sea	€ 19,50



Ensaladas

Ensalada de pepino con aderezo de yogur y eneldo (V)	€ 6,50
Ensalada griega , tomate, pepino, pimiento, cebolla, aceitunas y queso de oveja (V)	€ 11,50
Ensalada Cabra , ensalada mixta con nueces y queso de cabra gratinado (V)	€ 13,50

Entrantes

Sopa de goulash , with beef (100 g), peppers, potatoes and carrots	€ 9,50
Queso de cabra caliente gratinado con salsa de higos (V)	€ 8,50
Alitas de pollo , picantes con salsa barbacoa	€ 5,50
Currywurst , salchicha frita con salsa de curry y patatas fritas	€ 8,50

Platos principales

Goulash clásico de ternera , clásico, jugoso y tierno, basado en la receta de mi abuela	€ 18,50
Tiras de lomo de cerdo en salsa de crema de champiñones frescos	€ 17,50
Schnitzel al estilo vienés , schnitzel de cerdo o pollo	€ 14,50
Cordon Bleu , Schnitzel de cerdo relleno de queso y jamón	€ 20,50

Todos los platos principales se sirven con patatas fritas o patatas asadas y una ensalada como guarnición

Nuestras salsas caseras para acompañar el schnitzel:

Salsa de crema de champiñones / Salsa de pimienta / Salsa gitana / Salsa de curry	€ 3,50
Dos huevos fritos / Salsa Carolina Reaper	€ 3,50

Menú infantil para niños de hasta 12 años

Schnitzel pequeño „al estilo vienés“ con patatas fritas	€ 8,-
Nuggets de pollo empanados crujientes con patatas fritas	€ 8,-
Filete de merluza empanado con patatas fritas	€ 8,-
Krithiraki Fideos de arroz orzo con salsa de tomate finamente triturada	€ 8,-

Postres

Tarta de manzana con cobertura crujiente, caliente y jugosa con helado de vainilla	€ 7,50
Karidopita , pastel de nueces jugoso en almíbar aromático con pistachos y salsa de caramelo	€ 7,50
Tiramisú „Lemoni“ , postre ligero con mascarpone, yogur griego y limón fresco	€ 7,50
Helado , gran copa de helado mixto	€ 7,50
Tarta de queso , con vainilla bourbon fresca, salsa de caramelo y pistachos	€ 8,50



Pitas

Pita Gyros de cerdo , pan de pita con gyros de cerdo a la parrilla, tomate, cebolla y tzatziki	€ 8,50
Pita Souvlaki de pollo , pan de pita con gyros de pollo a la parrilla, tomate, cebolla y tzatziki	€ 8,50
Pita Halloumi , pan de pita con queso Halloumi a la parrilla con tomates, cebollas y tzatziki (V)	€ 8,50

Meze - Tapas

Pan de pita (V)	€ 2,-
Aceitunas Kalamata (V)	€ 3,50
Tzatziki , Yogur griego, pepino y ajo (V)	€ 4,80
Taramosalata Fish roe dip	€ 5,30
Melitzanosalata , ensalada de berenjenas a la parrilla estilo griega	€ 5,50
Dátiles rellenos de almendras, envueltos en tocino y fritos en sartén	€ 5,50
Guindillas asados con ajo (V)	€ 8,50
Dolmadakia , hojas de parra rellenas de arroz (V)	€ 7,50
Spanakopita , hojaldre relleno de queso feta y espinacas (V)	€ 6,50
Champiñones al ajillo , champiñones preparados en una fuente de barro y servidos en ella (V)	€ 8,50
Tiras de calabacín fritas en sartén , servidas con salsa tzatziki (V)	€ 8,50
Saganaki Feta , queso feta frito empanado (V)	€ 9,50
Queso feta al horno sobre tomates, cebollas y ajo (V)	€ 9,50
Queso halloumi a la parrilla sobre rodajas de tomate con balsámico y albahaca fresca (V)	€ 9,50
Chorizo "Metaxa" , Chorizo frito y flambeado con brandy griego	€ 8,50
Pechuga de pollo "Xeros" , Tiras de pechuga de pollo en salsa dulce de jerez, chile y ajo	€ 8,50
Gavros , Anchoas fritas con limón	€ 9,50
Gambas al ajillo , preparadas en una fuente de barro y servidas en ella	€ 14,50
Gambas Saganaki , Tomate, queso feta, gambas en salsa de tomate y queso feta con ouzo.	€ 14,50

Platos principales griegos

Plato de gyros , carne de cerdo o pollo asada al espeto	€ 15,50
Souvlaki , brochetas de cerdo o pollo marinadas a la parrilla	€ 16,50
Bifteki , Filete de ternera picada a la parrilla relleno de queso feta	€ 16,50
Paidakia , chuletas de cordero marinadas a la parrilla	€ 25,50
Bandeja a la parrilla „Olympia“ , filete de ternera picada, gyros, souvlaki de pollo y cerdo	€ 22,50

Estos platos principales griegos se sirven con patatas al orégano o fideos de arroz krithiraki, tzatziki y una ensalada como acompañamiento

Pasta al Champignons , Pasta griega con champiñones, espárragos verdes y queso parmesano (V)	€ 13,50
Pasta al Lemon , Pasta griega con limón, albahaca, queso parmesano y gambas frescas del mar	€ 19,50

Bier & Apfelwein / Beer & Cider / Cerveza & Cidre

Fassbier / Draft beer / Cerveza de barril

Estrella Damm (Barcelona)	0,33l	€ 2,80
Estrella Damm Tanque	0,5l	€ 4,-
Damm Lemon (Barcelona) / Clara	0,33l	€ 2,80
Damm Lemon / Clara Tanque	0,5l	€ 4,-

Flaschenbier / Bottled beer / Cerveza embotellada

Estrella Damm (Barcelona)	0,33l	€ 2,80
Turia (Valencia)	0,33l	€ 2,80
Chiemseer / Tegernseer (German Beer)	0,5l	€ 4,80
Paulaner (German Wheat Beer)	0,5l	€ 4,80
Hacker Pschorr (German Wheat Beer)	0,5l	€ 4,80
Mythos (Greek Beer)	0,33l	€ 3,80
Stella Artois (Belgium Beer)	0,33l	€ 3,80

Apfelwein / Cider / Sidra

Frankfurter Possmann (German Natural Cider)	0,5l	€ 4,80
---	------	--------

Alkoholfrei / Non-alcoholic / Sin alcohol

Erdinger Hefeweizen (German Beer)	0,5l	€ 4,80
Estrella Free Damm (Barcelona)	0,33l	€ 2,80

Softdrinks / Refrescos

Aqua Sin Gas	0,33l	€ 2,50
Aqua con Gas	0,33l	€ 2,50
Coca Cola	0,33l	€ 2,70
Coca Cola zero	0,33l	€ 2,70
Fanta Limon	0,33l	€ 2,70
Fanta Naranja	0,33l	€ 2,70
Sprite	0,33l	€ 2,70
Fuze Tea	0,33l	€ 2,70
Tonic Water	0,2l	€ 2,70
Zumo Manzana, Pina o Naranja	0,33l	€ 2,70

Cafeteria

Cafe Solo		€ 2,-
Cortado		€ 2,-
Cafe con leche		€ 2,50
Americano		€ 2,50
Carajillo		€ 3,50
Irish Coffee		€ 7,50
Te verde and please ask also for other Teas		€ 2,50



Winner 2025



Tripadvisor Travellers' Choice™ Awards 2025

Lemoni

Reviews from millions of Tripadvisor travellers
place this winner in the **top 10%** worldwide.

**Top
10%**

ICONOS ALÉRGENOS



1. Gluten



2. Crustáceos



3. Huevos



4. Pescado



5. Cacahuetes



6. Lácteos



7. Granos de sésamo



8. Apio