

Kalos Ilthate - Herzlich Willkommen!

Hellas - Griechenland

**...das Land der Hellenen, ist das Balkanland zwischen dem
Agäischen und Ionischen Meer.**

**Land der mythischen Götter, der alten Mathematiker und Philosophen,
Sokrates, Platon und Aristoteles.**

**Die Gastfreundschaft wird auch noch heute
in Griechenland groß geschrieben.**

**Die schmackhaften Speisen werden in Griechenland zum Teil aus
wild wachsenden Gewürzen zubereitet und vom offenen Grill gereicht.**

**Die intensiven Vorbereitungen der verschiedenen Feste
garantieren ein gutes Gelingen.**

**Wenn am Abend die Bouzouki erklingt und spontan der bekannte
Syrtaki getanzt wird, so fühlt sich der Gast in
eine andere Welt versetzt.**

**Wir würden uns freuen, wenn wir durch unsere Gastlichkeit
etwas von dieser Atmosphäre vermitteln können
und wünschen Ihnen angenehme und unvergessliche
Stunden in der Greek Taverna Costas.**

**Unbeschwert genießen... Liebe Gäste,
bestimmte Lebensmittel können bei empfindlichen Personen bereits
in geringsten Mengen allergische Reaktionen auslösen.
Bei Fragen zu den Allergenen in unseren Speisen
nutzen Sie unsere separate Karte für Allergiker,
wir informieren Sie zu allen Inhaltsstoffen unserer Speisen.**

Eine tolle Geschenkidee!

Nutzen Sie unsere Geschenkgutscheine für jeden Anlass!



**Machen Sie Ihren Verwandten,
Bekanntem, Freunden ... eine Freude
die sie nicht so schnell vergessen werden.**

Alle Speisen auch zum Mitnehmen!

Kalte Vorspeisen



— ◆ —
Für unsere
Vorspeisen
verwenden
wir nur
bestes Olivenöl
— ◆ —

- | | |
|--|---------------|
| 1. Oliven² | 3,50 € |
| schwarze Oliven eingelegt in Olivenöl und Essig | |
| 2. Paprika Florini² | 5,90 € |
| zwei mit Schafskäse gefüllte milde rote Paprika, eingelegt in Olivenöl | |
| 3. Skordalia | 4,20 € |
| griechische Knoblauchpaste, ideal als Brotaufstrich geeignet | |
| 4. Dolmadakia | 5,70 € |
| vier mit Reis gefüllte Weinblätter, dazu etwas Zaziki | |
| 5. Anginares | 5,90 € |
| drei Artischockenherzen mit Olivenöl und Zitrone | |
| 6. Melitsanosalata | 4,80 € |
| Auberginensalat mit Knoblauch | |
| 7. Zaziki² | 4,50 € |
| Die beliebteste Vorspeise Griechenlands | |
| 8. Tarama^{1,2} | 4,50 € |
| Fischrogen verfeinert mit Olivenöl und Zitrone | |

- | | |
|--|---------------|
| 9. Oktapussalat | 9,50 € |
| Oktopus angemacht mit Essig und Olivenöl | |

- | | |
|--|---------------|
| 10. Kalamarisalat | 6,90 € |
| Tintenfischringe mit Essig und Olivenöl abgeschmeckt | |

- | | |
|--|----------------|
| 11. Meeresfrüchtesalat^{1,2} | 12,50 € |
| Oktopus, Kalamari, Shrimps, Tarama, fein angerichtet | |

- | | |
|---|---------------|
| 13. Feta² | 6,50 € |
| griechischer Schafskäse mit Oliven und Peperoni | |

- | | |
|--|---------------|
| 14. Rote Beete | 4,40 € |
| frisch eingelegt in Essig und Olivenöl, verfeinert mit Knoblauch | |

- | | |
|---|---------------|
| 15. Ktipiti | 4,90 € |
| pikante Schafskäsecreme, abgeschmeckt mit Paprika | |

- | | |
|--|----------------|
| 16. Mezes | 11,50 € |
| Ein Querschnitt aus verschiedenen Vorspeisen, dazu reichen wir einen traditionellen „Ouzo12“ | |



Warme Vorspeisen

- | | | |
|---------------------------------|--|----------------|
| 21. Garnelen | 6 Stück paniert, mit Cocktailsauce | 7,50 € |
| 22. Garnelen | 2 gegrillte Garnelen mit Gemüse oder frischem Salat | 8,90 € |
| 23. Zucchinischeiben | in Teig goldgelb gebraten, dazu etwas Zaziki | 5,80 € |
| 24. Auberginenscheiben | in Teig goldgelb gebraten, dazu etwas Zaziki | 5,80 € |
| 25. Papoutsaki | Gefüllte Auberginenscheiben mit Hackfleisch überbacken mit Schafskäse | 8,50 € |
| 27. Gegrillte Peperonis | mit Knoblauch verfeinert | 4,90 € |
| 28. Chaloumi | Griechischer Weichkäse, gegrillt | 6,50 € |
| 29. Champignons, gefüllt | frische Champignons gefüllt mit Hackfleisch und Käse ¹ überbacken | 6,80 € |
| 30. Dolmadakia | 4 gefüllte Weinblätter in Zitronencremesauce nach original griechischem Rezept | 7,50 € |
| 31. Saganaki | panierter Schafskäse, gebraten | 6,90 € |
| 32. Feta² | Schafskäse mit Zwiebeln im Ofen gebacken | 6,80 € |
| 33. Oktapus überbacken | Oktapus in pikanter Sauce mit Käse ¹ überbacken | 10,50 € |
| 34. Tiropitakia | drei Blätterteigtaschen gefüllt mit Schafskäse und Zaziki | 5,50 € |
| 35. Spanakopitakia | drei Blätterteigtaschen gefüllt mit Spinat und Zaziki | 5,50 € |
| 36. Oktapus Scara | Oktapus gegrillt mit Olivenöl und Zitrone | 9,90 € |
| 37. Knoblauchbrot | | 2,50 € |



◆

Lassen Sie sich
verwöhnen!
Lassen Sie
den Arbeitsalltag
hinter sich und
gönnen Sie sich
etwas Besonderes.
Machen Sie es wie
die Griechen, in
großer Runde Essen.
Wir verwöhnen
Sie gern!

◆

Salate

- | | | |
|-------------------------------------|--|----------------|
| 39. Grüner Salat | frischer Eisbergsalat mit Essig und Olivenöl | 4,00 € |
| 40. Bauernsalat² | verschiedene Blattsalate, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Peperoni, Schafskäse | 10,90 € |
| 41. Attika Salat² | frischer bunter Salat mit gegrillten Putenstreifen und Käse, wahlweise mit Dressing <u>oder</u> Vinaigrette ^C | 11,50 € |
| 42. Tomatensalat | mit Oliven, Peperoni und Zwiebeln | 4,50 € |
| 44. Kartoffelsalat | mit Zwiebeln in Olivenöl und Essig | 3,50 € |





Vom Grill

- | | |
|--|----------------|
| 45. Gyros | 11,90 € |
| nach dem Originalrezept
dazu Tomatenreis und Pommes frites | |
| 46. Leber | 13,50 € |
| Rinderleber mit Röstzwiebeln
dazu Tomatenreis und Pommes frites | |
| 47. Suflaki Choriatico | 12,50 € |
| 3 kleine Suflaki vom Holzspieß
dazu Tomatenreis und Pommes frites | |
| 48. Suflaki | 12,90 € |
| 2 köstliche Fleischspieße
dazu Tomatenreis und Pommes frites | |
| 49. Suzuki | 11,90 € |
| herzhafte Mettbällchen
dazu Tomatenreis und Pommes frites | |
| 51. Bifteki | 13,90 € |
| Hackfleisch gefüllt mit Schafskäse
dazu Tomatenreis und Pommes frites | |
| 52. Schweinesteak | 12,90 € |
| gegrillt, dazu Tomatenreis und Pommes frites | |
| 53. Schweinefilet | 14,90 € |
| 3 Schweinefiletmedaillons
nach griechischer Art
dazu Tomatenreis und Pommes frites | |
| 54. Schweinefiletröllchen | 14,90 € |
| am Spieß, gefüllt mit Schafskäse
dazu Tomatenreis und Pommes frites | |
| 55. Rippchen gegrillt | 12,90 € |
| mit einem kleinen Bauernsalat
dazu Tomatenreis und Pommes frites | |
| 56. 2 Putenspieße | 13,90 € |
| mit gebratenen Gemüse und Butterreis | |

Lamm vom Grill

- | | |
|--|----------------|
| 60. Lammrückensteak | 22,90 € |
| zartrosa gegrillt, mit
grünen Bohnen und Folienkartoffel | |
| 61. 4 Lammkoteletts | 24,90 € |
| dazu grünen Bohnen
und griechische Backkartoffeln | |
| 62. Lammfilet | 23,90 € |
| zart rosa gegrillt, mit grünen Bohnen
mit griechischen Backkartoffeln | |
| 63. Lammspieße | 23,90 € |
| mit frischem Gemüse,
Pommes frites <u>oder</u> Folienkartoffel | |
| 64. Lammplatte | 27,90 € |
| 1 Lammspieß, 2 Lammkoteletts,
2 Lammfilets frisches Gemüse,
dazu Folienkartoffel | |



Zu jedem Hauptgericht servieren wir Ihnen einen frischen, knackigen Salat².

Klassische Steaks

- 69. Rumpsteak ca. 250g** **23,90 €**
mit frischem Gemüse,
dazu Folienkartoffel
- 70. Pfeffersteak ca. 250g** **24,90 €**
mit frischem Gemüse,
dazu Folienkartoffel



Grillplatten

- 76. Bauernplatte** **15,50 €**
1 Suflaki, Gyros,
dazu Tomatenreis und Pommes frites
- 77. Ouzo- Platte** **16,90 €**
2 Suzuki, 1 Suflaki, Gyros,
dazu Tomatenreis und Pommes frites
dazu reichen wir einen Ouzo
- 78. Filetplatte** **15,50 €**
1 Schweinefilet Gyros,
dazu Tomatenreis und Pommes frites
- 79. Grillplatte** **17,90 €**
1 Lammkotelett, 1 Suflaki, 1 kleines Steak,
1 kleines Schweinefilet, Gyros
dazu Tomatenreis und Pommes frites



Überbackenes

- 84. Gyros** **14,90 €**
mit Metaxasauce und Edamerkäse¹ überbacken²
dazu Tomatenreis und Pommes frites
- 85. Suzuki** **13,90 €**
mit Metaxasauce und Edamerkäse¹ überbacken²
dazu Tomatenreis und Pommes frites
- 86. Schweinefilet** **15,90 €**
mit Metaxasauce und Edamerkäse¹ überbacken²
dazu Tomatenreis und Pommes frites
- 87. Schweinesteak** **15,90 €**
mit Metaxasauce und Edamerkäse¹ überbacken²
dazu Tomatenreis und Pommes frites



Zu jedem Hauptgericht servieren wir Ihnen einen frischen, knackigen Salat².



**Vegetarische Gerichte
werden ohne
Beilagensalat serviert.**

Vegetarische Gerichte

- | | |
|--|---------------|
| 88. Kretanischer Kartoffelaufbau | 6,00 € |
| gebackene Kartoffelscheiben mit einer Käsecreme überbacken | |
| 89. Zucchini-Tomatenaufbau | 7,20 € |
| Zucchini- und frische Tomatenscheiben mit Käse ¹ überbacken | |
| 90. Gemüsepfanne | 8,90 € |
| leicht angebratenes Gemüse der Saison, mit geriebenem Fetakäse | |
| 92. Champignonpfännchen | 9,50 € |
| frische Champignons in pikanter Sauce, mit Sherry verfeinert | |

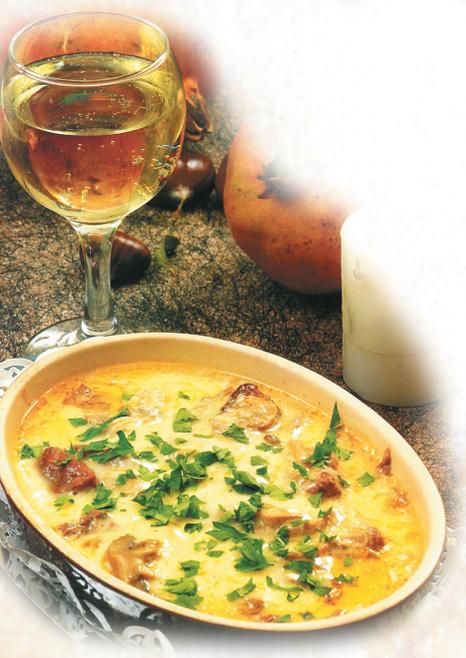
Auflaufgerichte

- | | |
|---|----------------|
| 93. Moussaka | 14,50 € |
| Der klassische Auberginenaufbau mit Hackfleisch, Kartoffelscheiben und Bechamelsauce. | |
| 94. Pastizio | 14,50 € |
| Nudelaufbau mit Makkaroni, Hackfleisch und Bechamelsauce. | |



Pfannengerichte

- | | |
|--|----------------|
| 99. Pfanne I | 15,90 € |
| Schweinesteak geschneuzelt in pikanter Metaxasauce, verfeinert mit Crème fraiche, frischen Champignons und Kräutern dazu Tomatenreis und Pommes frites | |
| 100. Pfanne II | 16,90 € |
| 3 Schweinemedallions in Cassis-Rahmsauce, verfeinert mit Crème fraiche, frischen Champignons und Kräutern dazu Tomatenreis und Pommes frites | |
| 101. Pfanne III | 16,90 € |
| 3 Schweinemedallions mit verschiedenem Gemüse und Kartoffelspalten | |
| 103. Gyros-Pfännchen | 15,80 € |
| Gyros in pikante Metaxasauce, verfeinert mit Crème fraiche, frischen Champignons und Kräutern dazu Tomatenreis und Pommes frites | |
| 104. Lammfilet-Pfännchen | 23,90 € |
| 3 Lammfilets in Cassis-Rahmsauce, verfeinert mit Crème fraiche frischen Champignons und Kräutern dazu Tomatenreis und Pommes frites | |



Zu jedem Hauptgericht servieren wir Ihnen einen frischen, knackigen Salat².

Aus dem Backofen

- | | |
|--|----------------|
| 106. Lammfleisch
mit Auberginen | 16,90 € |
| 107. Lammfleisch
mit Kritharaki (Langkornnudeln) | 16,90 € |
| 108. Lammfleisch
mit Bandnudeln | 16,90 € |
| 109. Lammfleisch
mit grünen Bohnen | 16,90 € |
| 110. Lammfleisch
mit dicken Bohnen | 16,90 € |
| 111. Rindfleisch
mit Auberginen | 16,90 € |
| 112. Rindfleisch
mit Kritharaki (Langkornnudeln) | 16,90 € |
| 113. Rindfleisch
mit Bandnudeln | 16,90 € |
| 114. Rindfleisch
mit grünen Bohnen | 16,90 € |
| 115. Rindfleisch
mit dicken Bohnen | 16,90 € |
| 116. Stifado
Das traditionelle griechische Gericht
Rindfleisch mit kleinen ganzen Zwiebeln,
in einer schmackhaften Sauce, mit Rotwein verfeinert | 16,90 € |



Beilagenänderung statt Tomatenreis und Pommes frites
Aufpreis: Griechische Backkartoffeln 1,00 € / Folienkartoffel 2,00 € /Gemüse 2,50 €
Zu jedem Hauptgericht servieren wir Ihnen einen frischen, knackigen Salat².

Nudelgerichte



Nudelgerichte
121, 123, 124
werden ohne
Beilagensalat serviert.

- | | |
|--|----------------|
| 121. Bandnudeln
mit Shrimps | 10,50 € |
| 122. Bandnudeln
mit Putenstreifen in Champignonsauce
dazu Salat | 12,90 € |
| 123. Bandnudeln
mit verschiedenem Gemüse | 10,90 € |
| 124. Bandnudeln
mit Spinat | 10,90 € |
| 125. Bandnudeln
mit Lachsfilet und Dillsauce
dazu Salat | 15,50 € |



Fischspezialitäten

- | | |
|---|----------------|
| 143. Lachsfilet | 17,90 € |
| mit Wildreis, Spinat und Dillsauce
und einen kleinen Bauernsalat | |
| 144. Kalamari | 14,50 € |
| gebratene Tintenfisch mit Zaziki
und Cocktallsauce
und einen kleinen Bauernsalat | |
| 145. Pangasiusfilet | 16,90 € |
| gebraten, mit Wildreis und Spinat
und einen kleinen Bauernsalat | |
| 146. Dorade | 21,90 € |
| der typische Mittelmeeresfisch gebraten,
verfeinert mit einer Knoblauch-Kräutersauce,
und einen kleinen Bauernsalat | |
| 147. Black Tiger Garnelen | 21,50 € |
| 5 Stück, gegrillt mit Gemüse der Saison
und Wildreis und einen kleinen Bauernsalat | |
| 148. Black Tiger Garnelen-Pfännchen | 22,90 € |
| mit pikanter Metaxasauce
und einen kleinen Bauernsalat | |
| 149. Fischplatte | 26,90 € |
| 2 Black Tiger Garnelen, Kalamari, Pangasiusfilet,
1 Seebarbe, mit Wildreis, dazu reichen
wir die typische Knoblauch-Kräutersauce
und einen kleinen Bauernsalat | |

Beilagen

- | | |
|----------------------------------|---------------|
| 131. Pommes frites | 2,50 € |
| 132. Pikanter Tomatenreis | 2,50 € |
| 133. Ratatouille | 4,00 € |
| gebratenes Allerlei vom Gemüse | |
| 134. Folienkartoffel | 3,50 € |
| mit Quarkdipp | |
| 135. Patates Fumo | 3,50 € |
| Kartoffeln vom Backblech | |



Dessert

- | | |
|---|------------------|
| 154. Griechischer Joghurt | 3,90 € |
| mit Honig und Walnüssen,
verfeinert mit Amarettolikör | |
| 156. Fruchtbecher | 5,50 € |
| Griechischer Joghurt mit frischen Früchten
und Walnüssen, verfeinert mit Amarettolikör | |
| 157. Crème Brûlée | 3,80 € |
| 158. Pannacotta | 3,50 € |
| 159. Kugel Eis (Vanille, Erdbeer, Schoko) | je 1,50 € |

Alkoholfreie Getränke

173	Spezi ^{1,3,9}	0,2 l	2,30 €	0,4 l	4,00 €
174	Coca Cola light ^{1,2,9}	0,2 l	2,30 €	0,4 l	4,00 €
175	Coca Cola ^{1,9}	0,2 l	2,30 €	0,4 l	4,00 €
187	Cola Zero ^{1,4,11}	0,2 l	2,30 €	0,4 l	4,00 €
176	Fanta ^{1,3}	0,2 l	2,30 €	0,4 l	4,00 €
177	Sprite ¹¹	0,2 l	2,30 €	0,4 l	4,00 €
178	Apfelschorle	0,2 l	2,30 €	0,4 l	4,00 €
179	Korpi - griechisches Mineralwasser	0,2 l	2,30 €	1,0 l	6,00 €
180	Orangina französisches Fruchtsaftgetränk	0,2 l	2,30 €		
181	Orangensaft	0,2 l	2,40 €		
182	Apfelsaft	0,2 l	2,40 €		
183	Johannisbeersaft	0,2 l	2,40 €		
184	Bitter Lemon ¹⁰	0,2 l	2,40 €		
185	Tonic ¹⁰	0,2 l	2,40 €		
186	Ginger Ale ¹²	0,2 l	2,40 €		



Biere vom Fass und aus der Flasche

191	Bitburger Pils	0,5 l	4,50 €	0,3 l	2,90 €
192	Benediktiner Pils	0,5 l	4,50 €	0,3 l	2,90 €
193	Köstritzer Schwarzbier			0,3 l	2,90 €
194	ERDINGER Weißbier Kristall oder Dunkel	0,5 l	3,90 €		
195	Benediktiner Hefeweizen vom Fass	0,5 l	4,40 €	0,3 l	3,00 €
196	Benediktiner Hefeweizen Alkoholfrei	0,5 l	3,90 €		
197	Becks Alkoholfrei	0,3 l	2,80 €		



Spirituosen

210	Malteser	2 cl	3,00 €
213	Ouzo Plomari	Flasche 0,2 l	11,90 €
	Ouzo Plomari	2 cl	3,00 €
214	Ouzo	2 cl	2,00 €
215	Ouzo auf Eis mit Wasser	3 cl	2,50 €
216	Tsipouro Idomiko griechischer Kräuterschnaps	2 cl	3,50 €
217	Averna	2 cl	3,50 €
218	Fernet Branca	2 cl	3,50 €



Cognac

223	Metaxa 5 Sterne	2 cl	4,00 €
224	Metaxa 7 Sterne	2 cl	4,50 €
225	Metaxa 40 Jahre	2 cl	8,00 €
226	Metaxa 15 Jahre	2 cl	6,50 €

Zusatzstoffe: 1=mit Farbstoff(en), 2=mit Konservierungsstoff, 3=mit Antioxidationsmittel, 4= mit Süßungsmittel, 9=koffeinhaltig, 10=chininhaltig, 11=mit Säuerungsmittel E330/E331, 12=mit Ingwerauszügen Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung !

Offene Rotweine aus Griechenland

- | | 0,2 l | 0,5 l |
|---|--------|---------|
| 239 Kleoni
trockener Landwein, 12,5% vol.
trockene Rotwein, fruchtig mit
einem Aroma von Beeren und Blumen | 4,50 € | 9,90 € |
| 240 Kokinelli
milder, trockener Landwein | 4,50 € | 9,90 € |
| 241 Imiglykos
halbsüßer Landwein, 11% vol.
Eine glänzende rote Farbe, mit einem milden,
süßen und leichten Geschmack. | 4,50 € | 9,90 € |
| 242 Roditis
rosè, trocken, fruchtig im Geschmack | 4,50 € | 9,90 € |
| 243 Mavrodaphne
Likörwein süß, 15% vol.
Eine dunkle samtige rote Farbe, mit einem
pikanten Bouquet und den Geschmack
von Pflaumen und Vanille. | 4,90 € | 10,80 € |

Offene Weißweine aus Griechenland

- | | 0,2 l | 0,5 l |
|---|--------|---------|
| 248 Kleoni
trockener Landwein, 11,5% vol.
goldgelber, trockener Wein mit leicht blumigem
Bouquet und fruchtigen Geschmacksaromen | 4,50 € | 9,90 € |
| 249 Imiglykos
lieblich, 11,5% vol.
Eine glänzende goldgelbe Farbe, mit einem
leichten und süßen Geschmack
nach verschiedenen Früchten. | 4,50 € | 9,90 € |
| 250 Retsina
trockener, geharzter Weißwein | 4,50 € | |
| 242 Samos
Likörwein süß, 15% vol.
Satte goldgelbe Farbe, mit einem
einzigartigen Bouquet
und einem süßen honigartigen Geschmack | 4,90 € | 10,80 € |
| 243 Retsina „Malamatina“
11% vol.
Glänzende goldgelbe Farbe, mit einem fruchtigen
und einzigartigen Aroma. Wohl ausgeglichen
und angenehm harzig im Geschmack. | | 8,50 € |



Weitere Flaschenweine finden Sie in unserer separaten Weinkarte!