Kalos Ilthate- Herzlich Willkommen!

Hellas - Griechenland

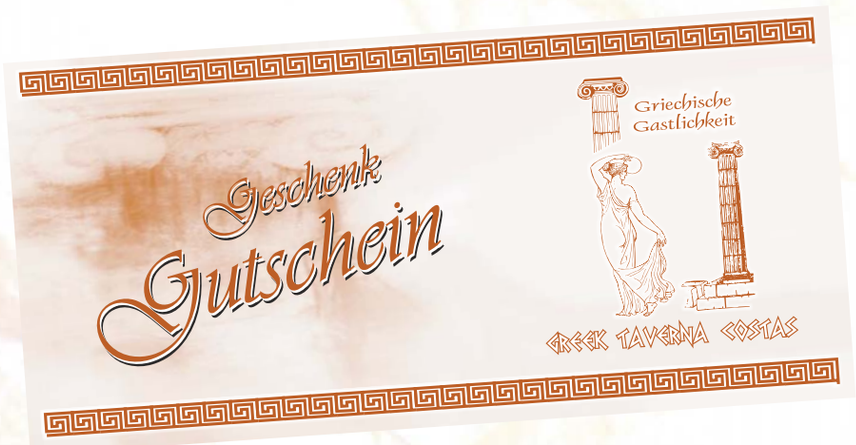
**...das Land der Hellenen, ist das Balkanland zwischen dem Agäischen und Ionischen Meer.
Land der mythischen Götter, der alten Mathematiker und Philosophen, Sokrates, Platon und Aristoteles.**

**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, Bekannten, Freunden ... eine Freude die sie nicht so schnell vergessen werden.

Alle Speisen auch zum Mitnehmen!

Kalte Vorspeisen

1. **Oliven**[2] **3,80 €**
schwarze Oliven eingelegt in Olivenöl und Essig

2. **Paprika Florini**[2] **6,40 €**
zwei mit Schafskäse gefüllte milde rote Paprika, eingelegt in Olivenöl

3. **Skordalia** **4,50 €**
griechische Knoblauchpaste, ideal als Brotaufstrich geeignet

4. **Dolmadakia** **6,10 €**
vier mit Reis gefüllte Weinblätter, dazu etwas Zaziki

5. **Anginares** **6,30 €**
drei Artischockenherzen mit Olivenöl und Zitrone

6. **Melitsanosalata** **5,20 €**
Auberginensalat mit Knoblauch

7. **Zaziki**[2] **4,90 €**
Die beliebteste Vorspeise Griechenlands

8. **Tarama**[1,2] **4,90 €**
Fischrogen verfeinert mit Olivenöl und Zitrone

Für unsere Vorspeisen verwenden wir nur bestes Olivenöl

9. **Oktopussalat** **10,90 €**
Oktopus angemacht mit Essig und Olivenöl

10. **Kalamarisalat** **7,50 €**
Tintenfischringe mit Essig und Olivenöl abgeschmeckt

11. **Meeresfrüchtesalat**[1,2] **13,50 €**
Oktopus, Kalamari, Shrimps, Tarama, fein angerichtet

13. **Feta**[2] **6,90 €**
griechischer Schafskäse mit Oliven und Peperoni

14. **Rote Beete** **4,90 €**
frisch eingelegt in Essig und Olivenöl, verfeinert mit Knoblauch

15. **Ktipiti** **5,50 €**
pikante Schafskäsecreme, abgeschmeckt mit Paprika

16. **Mezes** **12,50 €**
Ein Querschnitt aus verschiedenen Vorspeisen, dazu reichen wir einen traditionellen „Ouzo12“

Warme Vorspeisen

21.	**Garnelen** 6 Stück paniert, mit Cocktailsauce	**7,90 €**
22.	**Garnelen** 2 gegrillte Garnelen mit Gemüse oder frischem Salat	**9,20 €**
23.	**Zucchinischeiben** in Teig goldgelb gebraten, dazu etwas Zaziki	**6,20 €**
24.	**Auberginenscheiben** in Teig goldgelb gebraten, dazu etwas Zaziki	**6,20 €**
25.	**Papoutsaki** Gefüllte Auberginenscheiben mit Hackfleisch überbacken mit Schafskäse	**8,90 €**
27.	**Gegrillte Peperonis** mit Knoblauch verfeinert	**5,50 €**
28.	**Halloumi** zypriotischer Hartkäse, gegrillt	**6,90 €**
29.	**Champignons, gefüllt** frische Champignons gefüllt mit Hackfleisch und Käse[1] überbacken	**7,20 €**
30.	**Dolmadakia** 4 gefüllte Weinblätter in Zitronencremesauce nach original griechischem Rezept	**7,90 €**
31.	**Saganaki** panierter Schafskäse, gebraten	**7,40 €**
32.	**Feta[2]** Schafskäse mit Zwiebeln im Ofen gebacken	**7,30 €**
33.	**Oktopus überbacken** Oktopus in pikanter Sauce mit Käse[1] überbacken	**10,90 €**
34.	**Tiropitakia** drei Blätterteigtaschen gefüllt mit Schafskäse und Zaziki	**5,90 €**
35.	**Spanakopitakia** drei Blätterteigtaschen gefüllt mit Spinat und Zaziki	**5,90 €**
36.	**Oktopus Scara** Oktopus gegrillt mit Olivenöl und Zitrone	**10,90 €**
37.	**Knoblauchbrot**	**2,70 €**

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	**4,50 €**
40.	**Bauernsalat[2]** verschiedene Blattsalate, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Peperoni, Schafskäse	**11,90 €**
41.	**Attika Salat[2]** frischer bunter Salat mit gegrillten Putenstreifen und Käse, wahlweise mit Dressing oder Vinaigrette[C]	**12,50 €**
42.	**Tomatensalat** mit Oliven, Peperoni und Zwiebeln	**4,90 €**
44.	**Kartoffelsalat** mit Zwiebeln in Olivenöl und Essig	**3,90 €**

Vom Grill

45. Gyros — **12,90 €**
nach dem Originalrezept,
dazu Tomatenreis und Pommes frites

46. Leber — **14,50 €**
Rinderleber mit Röstzwiebeln,
dazu Tomatenreis und Pommes frites

47. Suflaki Choriatiko — **13,50 €**
3 kleine Suflaki vom Holzspieß,
dazu Tomatenreis und Pommes frites

48. Suflaki — **13,90 €**
2 köstliche Fleischspieße,
dazu Tomatenreis und Pommes frites

49. Suzuki — **13,50 €**
herzhafte Mettbällchen,
dazu Tomatenreis und Pommes frites

51. Bifteki — **14,90 €**
Hackfleisch gefüllt mit Schafskäse,
dazu Tomatenreis und Pommes frites

52. 3 Schweinesteaks — **13,90 €**
gegrillt, dazu Tomatenreis und Pommes frites

53. Schweinefilet — **15,90 €**
3 Schweinefiletmedaillons
nach griechischer Art,
dazu Tomatenreis und Pommes frites

54. Schweinefiletröllchen — **15,90 €**
am Spieß, gefüllt mit Schafskäse,
dazu Tomatenreis und Pommes frites

55. Rippchen gegrillt — **13,90 €**
mit einem kleinen Bauernsalat,
dazu Tomatenreis und Pommes frites

56. 2 Putenspieße — **14,90 €**
mit gebratenen Gemüse und Butterreis

Lamm vom Grill

60. Lammrückensteak — **24,90 €**
zartrosa gegrillt,
mit grünen Bohnen und Folienkartoffel

61. 4 Lammkarèe — **26,90 €**
mit grünen Bohnen
und griechische Backkartoffeln

62. Lammfilet — **25,90 €**
zart rosa gegrillt, mit grünen Bohnen
und griechischen Backkartoffeln

63. Lammspieße — **25,90 €**
mit frischem Gemüse,
Pommes frites oder Folienkartoffel

64. Lammplatte — **29,90 €**
1 Lammspieß, 2 Lammkarrèe,
2 Lammfilets, frisches Gemüse,
dazu Folienkartoffel

Zu jedem Hauptgericht servieren wir Ihnen einen frischen, knackigen Salat[2].

Klassische Steaks

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

70. Pfeffersteak ca. 250g **25,90 €**
mit frischem Gemüse,
dazu Folienkartoffel

Grillplatten

76. Bauernplatte **16,50 €**
1 Suflaki, Gyros,
dazu Tomatenreis und Pommes frites

77. Ouzo- Platte **17,90 €**
2 Suzuki, 1 Suflaki, Gyros,
mit Tomatenreis und Pommes frites,
dazu reichen wir einen Ouzo

78. Filetplatte **16,50 €**
1 Schweinefilet Gyros,
dazu Tomatenreis und Pommes frites

79. Grillplatte **18,90 €**
1 Lammkotelett, 1 Suflaki, 1 kleines Steak,
1 kleines Schweinefilet, Gyros
dazu Tomatenreis und Pommes frites

Überbackenes

84. Gyros **15,90 €**
mit Metaxasauce und Edamerkäse[1] überbacken[2],
dazu Tomatenreis und Pommes frites

85. Suzuki **15,50 €**
mit Metaxasauce und Edamerkäse[1] überbacken[2],
dazu Tomatenreis und Pommes frites

86. Schweinefilet **16,90 €**
mit Metaxasauce und Edamerkäse[1] überbacken[2],
dazu Tomatenreis und Pommes frites

87. Schweinesteak **16,90 €**
mit Metaxasauce und Edamerkäse[1] überbacken[2],
dazu Tomatenreis und Pommes frites

Zu jedem Hauptgericht servieren wir Ihnen einen frischen, knackigen Salat[2].

Vegetarische Gerichte

... werden ohne Salat serviert.

88. Kretanischer Kartoffelauflauf **6,00 €**
gebackene Kartoffelscheiben mit
einer Käsecreme überbacken

89. Zucchini-Tomatenauflauf **7,80 €**
Zucchini- und frische Tomatenscheiben
mit Käse[1] überbacken

90. Gemüsepfanne **9,90 €**
leicht angebratenes
Gemüse der Saison,
mit geriebenem Fetakäse

92. Champignonpfännchen **10,50 €**
frische Champignons in
pikanter Sauce, mit Sherry verfeinert

Auflaufgericht

93. Moussaka **15,50 €**
Der klassische Auberginenauflauf
mit Hackfleisch, Kartoffelscheiben
und Bechamelsauce

Pfannengerichte

99. Pfanne I **16,90 €**
Schweinesteak geschnetzelt in pikanter Metaxasauce,
verfeinert mit Créme fraiche, frischen Champignons
und Kräutern, dazu Tomatenreis und Pommes frites

100. Pfanne II **17,90 €**
3 Schweinemedaillons in Cassis-Rahmsauce,
verfeinert mit Créme fraiche, frischen Champignons
und Kräutern, dazu Tomatenreis und Pommes frites

101. Pfanne III **17,90 €**
Schweinemedaillons mit
verschiedenem Gemüse und Kartoffelspalten

103. Gyros-Pfännchen **16,90 €**
Gyros in pikanter Metaxasauce ,
verfeinert mit Créme fraiche, frischen Champignons
und Kräutern, dazu Tomatenreis und Pommes frites

104. Lammfilet-Pfännchen **25,90 €**
3 Lammfilets in Cassis-Rahmsauce, verfeinert
mit Créme fraiche, frischen Champignons und Kräutern,
dazu Tomatenreis und Pommes frites

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 Salat[2].

Aus dem Backofen

Diese Gerichte werden ohne Beilagen serviert.

106. Lammfleisch **17,90 €**
mit Auberginen

107. Lammfleisch **17,90 €**
mit Kritharaki (Langkornnudeln)

108. Lammfleisch **17,90 €**
mit Bandnudeln

109. Lammfleisch **17,90 €**
mit grünen Bohnen

110. Lammfleisch **17,90 €**
mit dicken Bohnen

111. Rindfleisch **17,90 €**
mit Auberginen

112. Rindfleisch **17,90 €**
mit Kritharaki (Langkornnudeln)

113. Rindfleisch **17,90 €**
mit Bandnudeln

114. Rindfleisch **17,90 €**
mit grünen Bohnen

115. Rindfleisch **17,90 €**
mit dicken Bohnen

116. Stifado **17,90 €**
Das traditionelle griechische Gericht
Rindfleisch mit kleinen ganzen Zwiebeln,
in einer schmackhaften Sauce,
mit Rotwein verfeinert

Zu jedem Hauptgericht servieren wir Ihnen einen frischen, knackigen Salat[2].

Nudelgerichte

Nudelgerichte 121, 123, 124 werden ohne Beilagensalat serviert.

121. Bandnudeln **11,50 €**
mit Shrimps

122. Bandnudeln **13,90 €**
mit Putenstreifen in Champignonsauce,
dazu Salat

123. Bandnudeln **11,90 €**
mit verschiedenem Gemüse

124. Bandnudeln **11,90 €**
mit Spinat

125. Bandnudeln **16,90 €**
mit Lachsfilet und Dillsauce,
dazu Salat

Fischspezialitäten

143. Lachsfilet **19,50 €**
mit Wildreis, Spinat und Dillsauce
und einen kleinen Bauernsalat

144. Kalamari **15,50 €**
gebratene Tintenfisch,
dazu Zaziki, Cocktailsauce
und einen kleinen Bauernsalat

145. Pangasiusfilet **17,90 €**
gebraten, Gemüse der Saison,
mit Wildreis und Spinat
und einen kleinen Bauernsalat

146. Dorade **23,50 €**
der typische Mittelmeerfisch gebraten,
mit Gemüse der Saison, Spinat, Wildreis
und einen kleinen Bauernsalat

147. Black Tiger Garnelen **22,90 €**
5 Stück, gegrillt mit Gemüse der Saison, Spinat
und Wildreis und einen kleinen Bauernsalat

148. Black Tiger Garnelen-Pfännchen **24,90 €**
5 Garnelen in einer pikanter Metaxasauce,
mit Gemüse der Saison, Spinat, Wildreis
und einen kleinen Bauernsalat

149. Fischplatte **28,90 €**
2 Black Tiger Garnelen, Kalamari, Pangasiusfilet,
1 Seebarbe, mit Gemüse der Saison,
Spinat, Wildreis und einen kleinen Bauernsalat

Beilagen

131. Pommes frites **2,50 €**

132. Pikanter Tomatenreis **2,50 €**

133. Ratatouille **4,40 €**
gebratenes Allerlei vom Gemüse

134. Folienkartoffel **3,90 €**
mit Quarkdipp

135. Patates Fumo **4,00 €**
Kartoffeln vom Backblech

Dessert

154. Griechischer Joghurt **4,50 €**
mit Honig und Walnüssen,
verfeinert mit Amarettolikör

157. Crème Brülèe **4,10 €**

158. Pannacotta **3,90 €**

159. Kugel Eis **je 1,50 €**
(Vanille, Erdbeer, Schoko)

Alkoholfreie Getränke

173	**Spezi** [1,3,9]	0,2 l	**2,40 €**	0,4 l	**4,00 €**
174	**Coca Cola light** [1,2,9]	0,2 l	**2,40 €**	0,4 l	**4,00 €**
175	**Coca Cola** [1,9]	0,2 l	**2,40 €**	0,4 l	**4,00 €**
187	**Cola Zero** [1,4,11]	0,2 l	**2,40 €**	0,4 l	**4,00 €**
176	**Fanta** [1,3]	0,2 l	**2,40 €**	0,4 l	**4,00 €**
177	**Sprite** [11]	0,2 l	**2,40 €**	0,4 l	**4,00 €**
178	**Apfelschorle**	0,2 l	**2,40 €**	0,4 l	**4,00 €**
179	**Korpi -** griechisches Mineralwasser	0,2 l	**2,40 €**	1,0 l	**6,00 €**
180	**Orangina** französisches Fruchtsaftgetränk	0,2 l	**2,40 €**		
181	**Orangensaft**	0,2 l	**2,50 €**		
182	**Apfelsaft**	0,2 l	**2,50 €**		
183	**Johannisbeersaft**	0,2 l	**2,50 €**		
184	**Bitter Lemon** [10]	0,2 l	**2,50 €**		
185	**Tonic** [10]	0,2 l	**2,50 €**		
186	**Ginger Ale** [12]	0,2 l	**2,50 €**		

Biere vom Fass und aus der Flasche

191	**Bitburger Pils**	0,5 l	**4,70 €**	0,3 l	**3,10 €**
192	**Benediktiner Pils**	0,5 l	**4,70 €**	0,3 l	**3,10 €**
193	**Köstritzer Schwarzbier**			0,3 l	**3,00 €**
194	**ERDINGER Weißbier** Kristall oder Dunkel	0,5 l	**4,10 €**		
195	**Benediktiner** Hefeweizen vom Fass	0,5 l	**4,60 €**	0,3 l	**3,10 €**
196	**Benediktiner** Hefeweizen Alkoholfrei	0,5 l	**4,00 €**		
197	**Becks** Alkoholfrei	0,3 l	**2,90 €**		

Spirituosen

210	**Malteser**	2 cl	**3,00 €**
213	**Ouzo Plomari**	Flasche 0,2 l	**12,90 €**
	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	**6,90 €**

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	**4,70 €**	**10,90 €**
240	**Kokinelli** milder, trockener Landwein	**4,70 €**	**10,90 €**
241	**Imiglykos** halbsüßer Landwein, 11% vol. Eine glänzende rote Farbe, mit einem milden, süßen und leichten Geschmack.	**4,70 €**	**10,90 €**
242	**Roditis** rosè, trocken, fruchtig im Geschmack	**4,70 €**	**10,90 €**
243	**Mavrodaphne** Likörwein süß, 15% vol. Eine dunkle samtige rote Farbe, mit einem pikanten Bouquet und den Geschmack von Pflaumen und Vanille.	**5,50 €**	**11,90 €**

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	**4,70 €**	**10,90 €**
249	**Imiglykos** lieblich, 11,5% vol. Eine glänzende goldgelbe Farbe, mit einem leichten und süßen Geschmack nach verschiedenen Früchten.	**4,70 €**	**10,90 €**
250	**Retsina** trockener, geharzter Weißwein	**4,70 €**	
242	**Samos** Likörwein süß, 15% vol. Satte goldgelbe Farbe, mit einem einzigartigen Bouquet und einem süßen honigartigen Geschmack	**5,20 €**	**11,80 €**
243	**Retsina „Malamatina“** 11% vol. Glänzende goldgelbe Farbe, mit einem fruchtigen und einzigartigen Aroma. Wohl ausgeglichen und angenehm harzig im Geschmack.	0,5 l	**8,90 €**

Weitere Flaschenweine finden Sie in unserer separaten Weinkarte!