

Orektiká – Mezédes (Appetithappen – Vorspeisen)

- Die folgenden Gerichte können wir Ihnen auf Wunsch auch als Vorspeisen servieren.

Krêmes/ Pourédes/ Soupes (Cremes/ Pürees/ Suppen)

203.	Zaziki	Joghurtcreme mit Knoblauch	Eur	5,20
205.	Tarama	Fischrogen-Creme	Eur	6,00
206.	Tonnopoure	Thunfischpüree	Eur	6,00
207.	Ktipiti	Pikantes Schafskäsepüree	Eur	6,00
208.	Melintzosalata	Auberginencreme mit Knoblauch	Eur	6,00

Mezedákia (Appetithappen)

210.	Gigantes	Riesenbohnen in Tomatensauce (kalt)	Eur	4,50
211.	Florinis	Gegrillte Rote Paprika mit Zaziki (kalt)	Eur	5,90
212.	Kafteri Piperia	Scharfe Peperoni vom Grill (kalt)	Eur	4,50
213.	Piperies Tiganites	Milde Peperoni aus der Pfanne (warm)	Eur	6,00
214.	Melintzanes Tiganites	Gebratene Auberginen (warm)	Eur	6,00
215.	Kolokithakia Tiganita	Gebratene Zucchini (warm)	Eur	6,00
217.	Dolmadakia	Hausgem . gefüllte Weinblätter dazu Zaziki (kalt)	Eur	6,00
220.	Manitaria Boutiro	Riesenchampignons mit Knoblauchbutter (warm)	Eur	6,90
221.	Elies/ Piperies	Oliven und/ oder Peperoni	Eur	4,80
223.	Oktapodi Lemonato	Oktapus in Olivenöl und Essig	Eur	8,90

Tyriá (Käsevariationen)

224.	Flogeres Feta	Hausgemachte Blätterteigröllchen mit Feta	Eur	6,50
225.	Kefalograviera	Mehlierter griechischer Hartkäse aus der Pfanne	Eur	7,20
226.	Feta	Fetakäse natur mit Zwiebeln und Olivenöl	Eur	7,20
227.	Feta Saganaki	Gebackener Fetakäse	Eur	8,70
228.	Feta tou Fournou	Fetakäse im Tontopf mit frischen Zwiebeln, Tomaten und Olivenöl (pikant)	Eur	8,70
229.	Halloumi Tiganito	Gebackener Halloumi-Käse	Eur	8,70
231.	Feta me Soussami	Gebackener Fetakäse im Sesammantel	Eur	8,70
232.	Bougourdi	Pikanter Fetakäse im Tontopf	Eur	8,70

Salates (Salatvariationen)

234.	Pantzaria	Rote-Beete-Salat mit Knoblauch	Eur	5,50
236.	Lachano	Krautsalat nach griechischer Art	Eur	5,50
237.	Marouli	Grüner Salat mit Zitronen-Olivenöl-Dressing	Eur	5,50
238.	Choriatiki	Bauernsalat mit Feta, Oliven und Peperoni	Eur	9,90
239.	Angouro-Ntomata	Tomaten-Gurken-Salat mit Zwiebeln	Eur	7,50

Orektika Piáta (Vorspeisenteller)

241.	Pikilia Orektika	Großer gemischter Vorspeisenteller	Eur	13,50
242.	Pikilia Kremes	Verschiedene Cremes- und Püree-Spezialitäten	Eur	9,90
243.	Meze Bekris	Großer Vorspeisenteller mit Lachs- und Zucchini-Röllchen, gefülltes Ei mit Ktipiti, Scampi, Zaziki, Tarama mit Shrimps und Orangenstücken, Thunfischpüree und Oktapussalat	Eur	14,50

Wichtiger Hinweis:

In einer griechischen Taverne ist es durchaus üblich, dass kalte und warme Speisen zeitgleich serviert werden. Wünschen Sie eine bestimmte Speisenfolge, bitten wir Sie, dies dem Service-Personal ausdrücklich bei Ihrer Bestellung mitzuteilen.

Prosfágia – Extra – Sáltses (Beilagen – Extras – Saucen/ Dips)

Prosfágia (Beilagen)

260.	Patates Tiganites	Frische frittierte Kartoffelstäbchen (keine Pommes!)	Eur	4,50
261.	Patates Fournou Ntomata	Backkartoffeln mit Tomatensauce	Eur	4,50
262.	Patates Fournou Lemonates	Backkartoffeln mit Zitronensauce	Eur	4,50
263.	Kritharaki	Langkornnudeln aus dem Ofen	Eur	4,50
264.	Pilafi Risi	Tomatenreis aus dem Ofen	Eur	4,50
267.	Spanaki me Skordo	Frischer Blattspinat aus der Pfanne mit Knoblauch	Eur	5,90
268.	Lachanika	Frisches mediterranes Gemüse	Eur	5,90
271.	Pligouri	Tomatisiertes Bulgur	Eur	4,50

Extras

280.	Pita	Teigfladen vom Grill	Eur	2,20
281.	Psomi me Skordo	Geröstete Brotscheiben mit Knoblauch	Eur	2,20
282.	Psomi Merida	Extra Portion Brot	Eur	2,20

Saltses (Hausgem. Saucen/ Dips)

291.	Kafteri Saltsa	Scharfe Tomaten-Paprika-Sauce	Eur 1,00
292.	Voutyro Votana	Selbstgemachte Knoblauchbutter	Eur 1,00
294.	Ketsap kai/ í magioneza	Ketchup und/ oder Majo (Heinz)	Eur 0,90

Tou Fournou & Katzarola (Leckereien aus Topf und Backofen)

300.	Moussaka	Auberginen-Auflauf mit Rinder-Hack, Bechamel-Sauce und Käse	Eur 12,90
302.	Pastizio	Nudel-Auflauf mit Rinder-Hack, Bechamel-Sauce und Käse	Eur 12,90
307.	Kokkinisto Arni	Lammgulasch im Tontopf	Eur 12,90

Kreatiká (Fleischgerichte vom Grill und aus der Pfanne)

- Ohne Beilagen!

320.	Giros	Schweinegeschnetztes vom Spieß mit Zwiebeln	Eur 8,00
321.	Souvlaki	Fleischspieße vom Schweinenacken mit Fettrand	Eur 8,00
322.	Suzuki	Gegrillte Hackfleischröllchen	Eur 8,00
323.	Loukaniko Choriatico	Hausgemachte Bauernwurst vom Grill	Eur 8,00
325.	Tigania Chirino	Gebratene Schweinenackenwürfel in Olivenöl	Eur 8,50
326.	Sikoti Tiganito	Rinderleberpfännchen mit Zwiebeln	Eur 8,50
327.	Sikoti Psito	Gegrillte Rinderleber mit gebratenen Zwiebeln	Eur 8,50
328.	Pidakia	2 Lammkotelette vom Grill (Lammkarree)	Eur 10,90
343.	Kotopoulo Souvlaki	Fleischspieße vom Hähnchenbrustfilet	Eur 9,00
329.	Pikilia Kreatika	Fleischspezialitäten vom Grill (Giros, Suzuki, Bauernwurst und Souvlaki)	Eur 14,50
330.	Pikilia Rembetiko	Fleischspezialitäten vom Grill (Giros, kl.Bifteki mit Feta gefüllt, Lammkotelette und Hähnchenbrustfilet)	Eur 17,50
335.	Bifteki	Saftig gegrilltes Hacksteak mit Feta gefüllt	Eur 10,90
331.	Menu Rembetiko	„satt“ ohne Meeresfrüchte (siehe Beschreibung) pro Person	Eur 29,50
332.	Menu Rembetiko m. Psariká	„satt“ dazu Meeresfrüchte (siehe Beschreibung) pro Person	Eur 35,00
333.	Menu Anatolitiko	„satt“ ohne Meeresfrüchte (siehe Beschreibung) und ohne Schweinefleisch pro Person	Eur 35,00
334.	Menu Anatolitiko m. Psarika	„satt“ dazu Meeresfrüchte (siehe Beschreibung) und ohne Schweinefleisch pro Person	Eur 40,00

**Menu Rembetiko & Menu Anatolitiko können Sie nur in der Tischgemeinschaft ab 4 Personen bestellen und ist nicht zum Mitnehmen Lammkotelette & Meeresfrüchte sind begrenzt (1x).
Unser Service berät Sie gern.**

Kreatiká Anatolitika (Fleischgerichte vom Grill mit Beilagen)

342.	Arni Souvlaki	Lammspieß mit Gemüse, Bulgur, Joghurt und scharfer Peperoni	Eur 21,50
324.	Kotopoulo Souvlaki	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet am Spieß mit Gemüse, Bulgur, Joghurt und scharfer Peperoni	Eur 19,50
346.	Paidakia Psita	Gegrillte Lammkotelette vom Lammkarree mit Gemüse, Bulgur, Joghurt und scharfer Peperoni	Eur 23,50

...UND AUSSERDEM...

400.	„Talagani“	Gegrillte Käsespezialität aus Messinia/ Peloponnes mit 100% Schafsmilch auf großem buntem Salat mit Honig-Dressing und Walnüssen dazu Knoblauchbrot und Tomaten-Marmeladen-Dip.	Eur 12,90
401.	„Kota Filetto“	Saftig gegrilltes Hähnchenbrustfilet vom Rostgrill mit Bergkräutern mariniert auf großem buntem Salat mit Honig-Dressing und Walnüssen dazu Knoblauchbrot.	Eur 14,90
500.	„Garides Tigania“	In feinem Extra Virgin Olivenöl gebratene Riesengarnelen (5 Stück) auf großem buntem Salat mit Honig-Dressing und Walnüssen dazu Knoblauchbrot.	Eur 15,50
501.	„Arni gia 2 stin Ladokola“	Deftiger Lamnbraten für „2“ im Steinofen gegart und mit frischen Bergkräutern gewürzt dazu Backkartoffeln in Zitronen-Marinade, frisches mediterranes Gemüse und Salat	Eur 35,00
502.	„Rembetiko For Two“	Menu für „2“ verschiedene Vorspeisen-Spezialitäten, Salat, Giros, Souvlaki, Suzuki und Lammkotelette dazu verschiedene Beilagen und ein leckeres Tagesdessert	Eur 46,00
402.	„Rembetiko For Two - Anatolitiko“	Menu für „2“ verschiedene Vorspeisen-Spezialitäten, Salat, Hähnchenbrustfilet, Suzuki (v. Rind und Lamm), Lammspieß, und Lammkotelette dazu verschiedene Beilagen und ein leckeres Tagesdessert	Eur 55,00

Psariká (Fischgerichte)

- Ohne Beilagen

360.	Gavros	Gebratene Sardellen	Eur 8,90
361.	Oktapodi Skaras	Gegrillter Oktapus (Krakenarme)	Eur 12,90
362.	Kalamaraki Tiganito	Gebackene Kalamaris	Eur 9,90
363.	Garides Skordates	6 Garnelen mit Knoblauch im Pfännchen (ausgelöst mit Kopf & Schwanz)	Eur 13,50
365.	Garides Tiganites	Gebratene Garnelen 1 Kilogramm (ca. 18-20 Stück)	Eur 29,90

MEHR MEER ...

Frischer Fisch in unserer Fischvitrine am Eingang!

370.	„Dorade Royal“	Vom Grill mit Salat	Eur 20,50
373.	„Lachsfilet“	Aus der Pfanne mit Salat	Eur 19,90

**Weitere Fischgerichte
nach Tagesangebot im
Fischbuffet**

Liebe Gäste,

bei Fragen zu unserem Catering- und Lieferservice vereinbaren Sie bitte einen Gesprächstermin mit unserem Restaurantleiter. Wir liefern und stellen auch Buffets außer Haus auf.

Auf Wunsch stellen wir Ihnen auch Service-Personal zur Verfügung.

**Ihr Rembetiko Team
ECHT GRIECHISCH ESSEN!**