

Orektiká – Mezédes (Appetithappen – Vorspeisen)

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

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

203.	Zaziki	Joghurtcreme mit Knoblauch 6,70
205.	Tarama	Fischrogen-Creme 7,70
206.	Tonnopoure	Thunfischpüree 7,50
207.	Ktipiti	Pikantes Schafskäsepüree 7,50
208.	Melintzanosalata	Auberginencreme mit Knoblauch 7,70

Mezedákia (Appetithappen)

210.	Gigantes	Riesenbohnen in Tomatensauce (kalt) 5,70
211.	Florinis	Gegrillte Rote Paprika mit Zaziki (kalt) 7,50
212.	Kafteri Piperia	Scharfe Peperoni vom Grill (kalt) 5,50
213.	Piperies Tiganites	Milde Peperoni aus der Pfanne (warm) 7,50
214.	Melintzanes Tiganites	Gebratene Auberginen (warm) 7,50
215.	Kolokithakia Tiganita	Gebratene Zucchini (warm) 7,50
217.	Dolmadakia	Hausgem. gefüllte Weinblätter dazu Zaziki (kalt) 7,50
220.	Manitaria Boutiro	Riesenchampignons mit Knoblauchbutter (warm) 8,50
221.	Elies/ Piperies	Oliven und/ oder Peperoni 6,00
223.	Oktapodi Lemonato	Oktopus in Olivenöl und Essig 13,80

Tyriá (Käsevariationen)

224.	Flogeres Feta	Hausgemachte Blätterteigröllchen mit Feta 8,70
225.	Kefalograviera	Mehlierter griechischer Hartkäse aus der Pfanne 8,90
226.	Feta	Fetakäse natur mit Zwiebeln und Olivenöl 8,90
227.	Feta Saganaki	Gebackener Fetakäse 10,90
228.	Feta tou Fournou	Fetakäse im Tontopf mit frischen Zwiebeln, Tomaten und Olivenöl (pikant) 10,90
229.	Halloumi Tiganito	Gebackener Halloumi-Käse 9,50
231.	Feta me Soussami	Gebackener Fetakäse im Sesammantel 10,90
232.	Bougiourdi	Pikanter Fetakäse im Tontopf 11,00

Salates (Salatvariationen)

234.	Pantzaria	Rote-Beete-Salat mit Knoblauch 6,90
236.	Lachano	Krautsalat nach griechischer Art 6,90
237.	Marouli	Grüner Salat mit Zitronen-Olivenöl-Dressing 6,90
238.	Choriatiki	Bauernsalat mit Feta, Oliven und Peperoni 12,50
239.	Angouro-Ntomata	Tomaten-Gurken-Salat mit Zwiebel 9,50

Orektika Piáta (Vorspeisenteller)

241.	Pikilia Orektika	Großer gemischter Vorspeisenteller 16,50
242.	Pikilia Kremes	Verschiedene Cremes- und Püree-Spezialitäten 11,90
243.	Meze Bekris	Großer Vorspeisenteller mit Lachs- und Zucchini- Röllchen, gefülltes Ei mit Ktipiti, Scampi, Zaziki, Tarama mit Shrimps und Orangenstücken, Thunfischpüree und Oktapussalat 17,90

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.

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

Profágia (Beilagen)

260.	Patates Tiganites	Frische frittierte Kartoffelstäbchen (keine Pommes!) 5,90
261.	Patates Fournou Ntomata	Backkartoffeln mit Tomatensauce 5,90
262.	Patates Fournou Lemonates	Backkartoffeln mit Zitronensauce 5,90
263.	Kritharaki	Langkornnudeln aus dem Ofen 5,90
264.	Pilafi Risi	Tomatenreis aus dem Ofen 5,90
267.	Spanaki me Skordo	Blattspinat aus der Pfanne mit Knoblauch 7,50
268.	Lachanika	Frisches mediterranes Gemüse 7,50
271.	Pligouri	Tomatisiertes Bulgur 5,90

Extras

280.	Pita	Teigfladen vom Grill 3,00
281.	Psomi me Skordo	Geröstete Brotscheiben mit Knoblauch 3,00
282.	Psomi Merida	Extra Portion Brot 3,00

Saltzes (Hausgem. Saucen/ Dips)

291.	Kafteri Saltsa	Scharfe Tomaten-Paprika-Sauce 1,50
292.	Voutyro Votana	Selbstgemachte Knoblauchbutter 1,50
294.	Ketsap kai/ í magioneza	Ketchup und/ oder Majo (Heinz) 1,20

Tou Fournou & Katzarola (Leckereien aus Topf und Backofen)

300.	Moussaka	Auberginen-Auflauf mit Rinder-Hack, Bechamel-Sauce und Käse 16,90
302.	Pastizio	Nudel-Auflauf mit Rinder-Hack, Bechamel-Sauce und Käse 16,90
307.	Kokkinisto Arni	Lammgulasch mit Tomatensauce im Tontopf 16,90

Kreatiká (Fleischgerichte vom Grill und aus der Pfanne)

- Ohne Beilagen!

320.	Giros	Klassiker vom Spieß mit Zwiebeln 10,50
321.	Souvlaki	4 Spieße vom Schweinenacken mit Fettrand 10,50
322.	Suzuki	3 Gegrillte Hackfleischröllchen 10,50
323.	Loukaniko Choriatico	Hausgemachte Bauernwurst vom Grill 10,50
325.	Tigania Chirino	Gebratene Schweinenackenzwürfel in Olivenöl 11,00
326.	Sikoti Tiganito	Rinderleberpfännchen mit Zwiebeln 11,00
327.	Sikoti Psito	Gegrillte Rinderleber mit gebrat. Zwiebeln 11,00
328.	Paidakia	2 Lammkotelette vom Grill (Lammkarree) 14,50
343.	Kotopoulo Souvlaki	Fleischspieße vom Hähnchenbrustfilet 12,50
329.	Pikilia Kreatika	Fleischspezialitäten vom Grill (Giros, Suzuki, Bauernwurst und Souvlaki) 18,50
330.	Pikilia Rembetiko	Spezialitäten vom Grill (Giros, kl.Bifteki mit Feta gefüllt, Lammkotelette, Hähnchenbrustfilet) 22,50
335.	Bifteki	Saftig gegrilltes Hacksteak mit Feta gefüllt 14,50
331.	Menu Rembetiko	„satt“ ohne Meeresfrüchte (siehe Beschreibung) pro Person 35,00
332.	Menu Rembetiko m. Psariká	„satt“ dazu Meeresfrüchte (siehe Beschreibung) pro Person 40,00
333.	Menu Anatolitiko	„satt“ ohne Meeresfrüchte (siehe Beschreibung) und ohne Schweinefleisch pro Person 40,00
334.	Menu Anatolitiko m. Psari	„satt“ dazu Meeresfrüchte (siehe Beschreibung) und ohne Schweinefleisch pro Person 45,00

**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 26,90 |
| 324. | Kotopoulo Souvlaki | Gegrilltes Hähnchenbrustfilet am Spieß mit Gemüse, Bulgur, Joghurt und scharfer Peperoni 24,90 |
| 346. | Paidakia Psita | Gegrillte Lammkotelette vom Lammkarree mit Gemüse, Bulgur, Joghurt und scharfer Peperoni 29,50 |

...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. 16,90
401. **„Kota Filetto“** Saftig gegrilltes Hähnchenbrustfilet vom Rostgrill mit Bergkräutern mariniert auf großem buntem Salat mit Honig-Dressing und Walnüssen dazu Knoblauchbrot. 18,90
500. **„Garides Tigania“** In feinem Extra Virgin Olivenöl gebratene Riesengarnelen (5 Stück) auf großem buntem Salat mit Honig-Dressing und Walnüssen dazu Knoblauchbrot. 19,90
501. **„Arni gia 2 stin Ladokola“** Deftiger Lammbraten für „2“ im Steinofen gegart und mit frischen Bergkräutern gewürzt dazu Backkartoffeln in Zitronen-Marinade, frisches mediterranes Gemüse und Salat 42,50
502. **„Rembetiko For Two“** Menu für „2“ verschiedene Vorspeisen-Spezialitäten, Salat, Giros, Souvlaki, Suzuki und Lammkotelette dazu verschiedene Beilagen und ein leckeres Tagesdessert 55,50
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 64,90

Psariká (Fischgerichte)

- Ohne Beilagen

360.	Gavros	Gebratene Sardellen 11,50
361.	Oktapodi Skaras	Gegrillter Oktapus (Krakenarme) 16,90
362.	Kalamaraki Tiganito	Gebackene Kalamaris 12,90
363.	Garides Skordates	6 Garnelen mit Knoblauch im Pfännchen (ausgelöst mit Kopf & Schwanz) 16,90
365.	Garides Tiganites	Gebratene Garnelen 1 Kilogramm (ca. 18-20 Stück) 37,90

MEHR MEER ...

Frischer Fisch in unserer Fischvitrine am Eingang!

370.	„Dorade Royal“	Vom Grill mit Salat 25,50
373.	„Lachsfilet“	Vom Grill mit Salat 24,90

**Weitere Fischgerichte
nach Tagesangebot im
Fischbuffet**

**Ihr Rembetiko Team
ECHT GRIECHISCH ESSEN!**