
Speisekarte Stand März 2024

Wochenkarte

Aperitifs

901 Aperol spritz	Gl. 0,2l	7.90 €
906 Sekt Bianco Frizzante halbtrocken	Gl. 0,2l	7.50 €

Speisen

110 Mediterranes Antipasti-Gemüse auf Rucola		7.90 €
Mediterranes Antipasti-Gemüse wie Zucchini, Auberginen, Champignons, Paprika, Karotten und Tomaten auf Rucola unter aromatischer Kräutervinaigrette mit Olivenöl und Aceto Balsamico		
122 Zucchini-Taler mit Feta überbacken		7.90 €
Zucchini-Scheiben mit Tomaten, mediterran gewürzt, mit griechischem Schafskäse Feta überbacken		
289 Gyros vom Hähnchen mit Rosmarinkartoffeln, Zaziki und Krautsalat	ca. 200g	16.90 €
Griechisches Gyros vom Hähnchen mit herzhaft cremigem Zaziki, gebackenen Rosmarinkartoffeln und griechischem Krautsalat		
272 Souvlaki-Spieße vom Schwein mit Rosmarinkartoffeln, Zaziki und Krautsalat	ca. 200g	18.90 €
Griechische Souvlaki-Spieße vom Schweinenacken mit herzhaft cremigem Zaziki, gebackenen Rosmarinkartoffeln und griechischem Krautsalat		
211 Dorade Royale mit Rosmarinkartoffeln und mediterranem Ofengemüse in Zitronen-Butter-Sauce	ca. 450g	23.90 €
Goldbrasse (Dorade Royale) im Ganzen saftig gegrillt mit gebackenen Rosmarinkartoffeln und mediterranem Ofengemüse unter Zitronen-Butter-Sauce		
204 Lachsfilet auf Champignon-Risotto	ca. 180g	23.90 €
Saftiges Lachsfilet auf körnigem Risottoreis mit Champignonscheiben, Parmesan und Weißwein, verfeinert mit Sahne und Kräutern		
244 Oktopus (Pulpo) auf Paella	ca. 200g	26.90 €
Butterarter Oktopus auf Paella mit goldgelbem Reis und knackigem Gemüse, pikant gewürzt		
261 Lammkarree in aromatischen Kräutern, mit Rosmarinkartoffeln und mediterranem Ofengemüse	ca. 250g	27.90 €
Lammkarree vom neuseeländischen Lamm, rosa gegrillt, in aromatischen mediterranen Kräutern mit gebackenen Rosmarinkartoffeln und mediterranem Ofengemüse.		
252 Entrecôte- / Rib-Eye-Steak mit Kartoffelgratin und Pfefferrahmsauce	ca. 250g	28.90 €
Saftiger Entrecôte- / Rib-Eye-Steak vom argentinischen Rind Black Angus, allerbeste Qualität mit Kartoffelgratin aus dem Ofen und mild pikanter Pfefferrahmsauce		
450 Fischplatte Poseidon für 2 Personen mit Oktopus, Riesengarnelen und Dorade Royale		69.00 €
Unsere Top-Fischvariation aus Poseidons Reich. Frisch gerillter Oktopus - mediterrane Krake. Dorade Royale aus Mittelmeerfang, saftig im Ganzen gegrillt. Gigantische Tigergarnelen aus Wildfang vom Grill. Dazu servieren wir Ihnen knusprig gebackene Rosmarinkartoffeln mit mediterranem Ofengemüse, Krautsalat sowie drei Saucen wie Petersilien-Tomaten-Sauce, Zaziki und Zitronen-Butter-Sauce.		

452 Fleischplatte Zeus für 4 Personen mit Gyros vom Hähnchen, Lammkarree, Souvlaki-Spieße vom Schwein, Schweinerippchen und Hähnchen-Keulen 95.00 €

Griechisches Gyros vom Hähnchen. Lammkarree vom neuseeländischen Lamm, rosa gegrillt. Griechische Souvlaki-Spieße vom Schwein. Knusperzarte Schweinerippchen. Hähnchenunterschenkel in Piri-Piri-Sauce mariniert und saftig gerillt. Dazu servieren wir Ihnen knusprig gebackene Rosmarinkartoffeln mit mediterranem Ofengemüse, griechischem Krautsalat sowie vier Saucen wie Petersilien-Tomaten-Sauce, Zaziki, BBQ-Sauce und Piri-Piri-Sauce.

401 Gegrillte karamellierte Ananas mit Eis und Honig 6.50 €

Heiß gegrillte karamellierte Ananas mit Vanilleeis und Honig

415 Chocolate Lava Cake 6.50 €

Warmes Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Schokoladenkern und Beeren

extra dazu

405 Große Kugel Creme-Vanille-Eis

+ 2.20 €

fein cremiges Bourbon-Vanilleeis

Suppen, Vorspeisen und leichte mediterrane Gerichte

100 Korb mit mediterranen Brötchen 2 Stk 1.30 €
Mediterrane Mini-Weizenbrötchen (ca. 35g), frisch aus dem Ofen

extra dazu

101 Zaziki-Brotaufstrich griechische Art + 2.90 €

Suppen

102 Klare Hühnersuppe mit Nudeln 6.90 €
Aromatische klare Hühnersuppe mit Fleischeinlage, Nudeln und Pilzen

105 Krabbensuppe 7.90 €
Wahre Delikatesse mit Sahne verfeinert

106 Tomatencremesuppe 5.90 €
Klassisch, fein mit Sahne verfeinert

Vorspeisen

110 Mediterranes Antipasti-Gemüse auf Rucola 7.90 €
Mediterranes Antipasti-Gemüse wie Zucchini, Auberginen, Champignons, Paprika, Karotten und Tomaten auf Rucola unter aromatischer Kräutervinaigrette mit Olivenöl und Aceto Balsamico

111 Carpaccio 12.90 €
Hauchdünne Scheiben vom Rind, mit Tomaten, Rucola und Grana Padano

112 Oktopussalat mit Antipasti-Gemüse 14.99 €
Zarter Oktopus mit mediterranem Gemüse, verfeinert mit Petersilien-Koriander-Sauce

113 Feta Schafskäse mit Oliven 5.90 €
Griechischer Feta Schafskäse mit Oliven, aromatischen Kräutern und Olivenöl

114 Griechischer Krautsalat 6.00 €
Griechischer Krautsalat aus frischem und fein geschnittenem Weißkraut, grüner Paprika in würzigem Aufguss und Olivenöl

116 KOLOSSOS Startersalat 6.50 €
Gemischter Salat mit verschiedenen Blattsalaten, Tomate und Gurke sowie mit Olivenöl und Balsamico

extra dazu

118 Feta Schafskäse + 2.00 €

122 Zucchini-Taler mit Feta überbacken 7.90 €
Zucchini-Scheiben mit Tomaten, mediterran gewürzt, mit griechischem Schafskäse Feta überbacken

125 Oliven-Saganaki 7.90 €
Gebackener Feta mit Oliven, Tomaten und Zwiebeln mit Knoblauch und aromatischem Olivenöl

Pasta, Pizza und Flammkuchen

132 Spaghetti mit Riesengarnelen 15.90 €
Riesengarnelenschwänze ohne Schale, in einer Sauce von Kokos, Curry und Safranfäden mit Spaghetti

147 Flammkuchen Mediterran 12.80 €
belegt mit Creme, Paprika, Hirtenkäse und Zucchini

Kindergerichte

131 Spaghetti Bolognese	11.90 €
Klassisch, aus reinem Rindfleisch mit Röstgemüse und gehobeltem Parmesan	
143 Pizza Margherita	10.90 €
ca. 30 cm, belegt mit Tomatensauce und Mozzarella	
Salate und vegetarische Gerichte	
171 Griechischer Salat mit Schafskäse	12.90 €
Griechischer Schafskäse, Tomate, Paprika, Gurke, grüne Oliven, Zwiebel, Petersilie, Zitronen-Olivenöl-Dressing	
152 Champignon Risotto	11.90 €
Körniger Risottoreis mit Champignonscheiben, Parmesan und Weißwein, verfeinert mit Sahne und Kräutern	
153 Rosmarinkartoffeln mit mediterranem Ofengemüse	9.90 €
Knusprig gebackene Rosmarinkartoffeln mit mediterranem Ofengemüse wie Zucchini, Paprika und Karotten verfeinert mit mediterranen Kräutern und Tomaten	
154 Kartoffelgratin	10.00 €
Kartoffelscheiben mit Sahne und Käse überbacken aus dem Ofen	

Hauptgerichte

Fisch und Meeresfrüchte

200 Lachsfilet	ca. 180g	19.90 €
Aus nachhaltiger Zucht in norwegischen Fjorden. Saftig gegrilltes Lachsfilet. Dazu servieren wir Ihnen Beilagen und/oder Saucen extra nach Ihrer Wahl.		
201 Lachsfilet auf Ananas	ca. 180g	23.90 €
Lachsfilet auf Ananas, beide saftig gegrillt, mit Zitronen-Butter-Sauce		
204 Lachsfilet auf Champignon-Risotto	ca. 180g	23.90 €
Saftiges Lachsfilet auf körnigem Risottoreis mit Champignonscheiben, Parmesan und Weißwein, verfeinert mit Sahne und Kräutern		
210 Dorade Royale im Ganzen	ca. 450g	19.90 €
Goldbrasse (Dorade Royale) aus Mittelmeerfang, saftig im ganzen gegrillt. Dazu servieren wir Ihnen Beilagen und/oder Saucen extra nach Ihrer Wahl.		
211 Dorade Royale mit Rosmarinkartoffeln und mediterranem Ofengemüse in Zitronen-Butter-Sauce	ca. 450g	23.90 €
Goldbrasse (Dorade Royale) im Ganzen saftig gegrillt mit gebackenen Rosmarinkartoffeln und mediterranem Ofengemüse unter Zitronen-Butter-Sauce		
230 Riesengarnelen	3 Stk. ca.200g	22.90 €
Gigantische Tigergarnelen aus Wildfang vom Grill mit Petersilien-Koriander-Sauce. Dazu servieren wir Ihnen Beilagen extra nach Ihrer Wahl.		
240 Oktopus (Pulpo)	ca. 200g	22.90 €
Frisch gerillter Oktopus - mediterrane Krake. Dazu servieren wir Ihnen Beilagen und/oder Saucen extra nach Ihrer Wahl.		
241 Oktopus (Pulpo) auf Ananas	ca. 200g	25.90 €
Butterzarter Oktopus auf Ananas, beide saftig gegrillt, mit Zitronen-Butter-Sauce		
244 Oktopus (Pulpo) auf Paella	ca. 200g	26.90 €
Butterzarter Oktopus auf Paella mit goldgelbem Reis und knackigem Gemüse, pikant gewürzt		
Fleisch und Geflügel		
250 Entrecôte- / Rib-Eye-Steak vom argentinischen Rind Black Angus, allerbeste Qualität	ca. 250g	24.90 €
Aus dem Zwischenrippenstück, gut marmoriert mit kleinem Fettsäure. Dazu servieren wir Ihnen Beilagen und/oder Saucen extra nach Ihrer Wahl.		
251 Entrecôte- / Rib-Eye-Steak mit Rosmarinkartoffeln, mediterranem Ofengemüse und Pfefferrahmsauce	ca. 250g	27.90 €
Saftiger Entrecôte- / Rib-Eye-Steak vom argentinischen Rind Black Angus, allerbeste Qualität mit gebackenen Rosmarinkartoffeln, mediterranem Ofengemüse und mild pikanter Pfefferrahmsauce,		
252 Entrecôte- / Rib-Eye-Steak mit Kartoffelgratin und Pfefferrahmsauce	ca. 250g	28.90 €
Saftiger Entrecôte- / Rib-Eye-Steak vom argentinischen Rind Black Angus, allerbeste Qualität mit Kartoffelgratin aus dem Ofen und mild pikanter Pfefferrahmsauce		
260 Lammkarree vom neuseeländischen Lamm	ca. 250g	24.90 €
Lammkarree, rosa gegrillt, in aromatischen mediterranen Kräutern. Dazu servieren wir Ihnen Beilagen extra nach Ihrer Wahl.		
261 Lammkarree in aromatischen Kräutern, mit Rosmarinkartoffeln und mediterranem Ofengemüse	ca. 250g	27.90 €
Lammkarree vom neuseeländischen Lamm, rosa gegrillt, in aromatischen mediterranen Kräutern mit gebackenen Rosmarinkartoffeln und mediterranem Ofengemüse.		

270 Souvlaki-Spieße vom Schwein	ca. 200g	16.90 €
Griechische Souvlaki-Spieße vom Schweinenacken mit herzhaft cremigem Zaziki. Dazu servieren wir Ihnen Beilagen extra nach Ihrer Wahl.		
272 Souvlaki-Spieße vom Schwein mit Rosmarinkartoffeln, Zaziki und Krautsalat	ca. 200g	18.90 €
Griechische Souvlaki-Spieße vom Schweinenacken mit herzhaft cremigem Zaziki, gebackenen Rosmarinkartoffeln und griechischem Krautsalat		
275 Schweinerippchen	ca. 450g	18.90 €
Knusperzarte Schweinerippchen mit BBQ-Sauce. Dazu servieren wir Ihnen Beilagen extra nach Ihrer Wahl.		
276 Schweinerippchen mit Rosmarinkartoffeln und griechischem Krautsalat	ca. 450g	20.90 €
Knusperzarte Schweinerippchen mit BBQ-Sauce, gebackenen Rosmarinkartoffeln und griechischem Krautsalat		
280 Hähnchen-Unterschenkel vom Grill	ca. 200g	16.90 €
Hähnchenunterschenkel in leicht pikanter Piri-Piri-Sauce mariniert und saftig gerillt. Dazu servieren wir Ihnen Beilagen extra nach Ihrer Wahl.		
281 Hähnchen-Unterschenkel vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und griechischem Krautsalat	ca. 200g	18.90 €
Hähnchenunterschenkel in leicht pikanter Piri-Piri-Sauce mariniert und saftig gerillt mit gebackenen Rosmarinkartoffeln und griechischem Krautsalat		
288 Gyros vom Hähnchen	ca. 200g	14.90 €
Gyros vom Hähnchen mit herzhaft cremiger Zaziki. Dazu servieren wir Ihnen Beilagen extra nach Ihrer Wahl.		
289 Gyros vom Hähnchen mit Rosmarinkartoffeln, Zaziki und Krautsalat	ca. 200g	16.90 €
Griechisches Gyros vom Hähnchen mit herzhaft cremigem Zaziki, gebackenen Rosmarinkartoffeln und griechischem Krautsalat		
Beilagen ausschließlich zu Hauptgerichten		
317 Rosmarinkartoffeln mit griechischem Krautsalat		3.90 €
Knusprig gebackene Rosmarinkartoffeln mit griechischem Krautsalat aus frischem und fein geschnittenem Weißkraut, grüner Paprika in würzigem Aufguss		
301 Rosmarinkartoffeln mit mediterranem Ofengemüse		5.50 €
Knusprig gebackene Rosmarinkartoffeln mit mediterranem Ofengemüse wie Zucchini, Paprika und Karotten verfeinert mit mediterranen Kräutern		
303 Kartoffelgratin		5.90 €
Kartoffelscheiben mit Sahne und Käse überbacken aus dem Ofen		
306 Gemischter Salat		6.50 €
Gemischter Salat mit verschiedenen Blattsalaten, Tomate und Gurke sowie mit Zitronen-Olivenöl-Dressing		
extra dazu		
118 Feta Schafskäse		+ 2.00 €
308 Gemüsereis		5.90 €
Patna- und Wildreis mit Karotten, Brokkoli-Röschen und Mais		
309 Gratinierte Champignons à la crème		6.90 €
Marktfrische Champignons in cremiger Sauce		
Saucen		
320 Kräuter-Knoblauchbutter		1.90 €
Schmeckt zu Steaks und Fisch		
321 Pfefferrahmsauce		3.50 €
Die Pfefferrahmsauce ist eine köstliche, leicht scharfe Sauce, die hervorragend zu gebratenem Fleisch und Steaks mundet.		

324 Petersilien-Koriander-Sauce	3.50 €
Petersilien-Koriander-Sauce ist eine mediterrane aromatische Kräuter-Sauce, die zu gegrilltem Rindfleisch und Fisch serviert wird. Zu den Hauptzutaten gehören gehackte Petersilie, Koriander, getrocknete Tomate, Knoblauch, verschiedene Kräuter und Gewürze sowie Olivenöl.	
325 Griechisches Zaziki	2.90 €
Zaziki ist eine Sauce der griechischen Küche aus Joghurt, Gurken, Olivenöl und Knoblauch. Zaziki passt sehr gut zu Fleischgerichten wie Souvlaki.	
326 Barbecue BBQ-Sauce	2.90 €
Klassisch-pikant mit Honig abgerundet, passt sehr gut zu Fleischgerichten	
327 Zitronen-Butter-Sauce	3.50 €
Die Zitronen-Butter-Sauce ist ein Klassiker und zugleich die Krönung für Fisch und Hähnchengerichte	
336 Piri-Piri-Sauce	2.50 €
Chilischoten, Zitrone und Paprika geben der Sauce ihren klassischen leicht würzig-pikanten Geschmack.	

Dessert

401 Gegrillte karamellierte Ananas mit Eis und Honig 6.50 €
Heiß gegrillte karamellierte Ananas mit Vanilleeis und Honig

404 Tiramisu 5.00 €
Das berühmte, italienische Dessert aus zartem Biskuit und mild-sahniger Mascarpone Creme, bestäubt mit kräftigem Kakao

405 Große Kugel Creme-Vanille-Eis 2.20 €
fein cremiges Bourbon-Vanilleeis

extra dazu

406 Eine Kugel Eis zusätzlich + 1.50 €

oder

407 Fruchtig heiße Himbeeren & Brombeeren + 2.20 €

oder

408 Heiße Schokoladensauce & Sahne + 2.20 €

oder

409 Portion Sahne + 0.80 €

415 Chocolate Lava Cake 6.50 €
Warmes Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Schokoladenkern und Beeren

extra dazu

405 Große Kugel Creme-Vanille-Eis + 2.20 €
fein cremiges Bourbon-Vanilleeis

Hinweise zu Allergenen:

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen in unseren Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Kellner bzw. fordern Sie unsere Speisekarte für Allergiker an. Wir weisen vorsorglich darauf hin, dass aufgrund der komplexen Küchenverarbeitungsprozesse sämtliche Allergene in allen Gerichten vorhanden sein können.