

# Speisekarte Stand Oktober 2024

## Wochenkarte

### Aperitifs

|  |          |        |
|--|----------|--------|
| <b>901 Aperol spritz</b>                     | Gl. 0,2l | 7.90 € |
| <b>906 Sekt Bianco Frizzante halbtrocken</b> | Gl. 0,2l | 7.50 € |

### Speisen

|   |          |         |
|---|----------|---------|
| <b>110 Mediterranes Antipasti-Gemüse auf Rucola</b>   |          | 7.90 €  |
| Mediterranes Antipasti-Gemüse wie Zucchini, Auberginen, Champignons, Paprika, Karotten und Tomaten auf Rucola unter aromatischer Kräutervinaigrette mit Olivenöl und Aceto Balsamico  |          |         |
| <b>122 Zucchini-Taler mit Feta überbacken</b>   |          | 7.90 €  |
| Zucchini-Scheiben mit Tomaten, mediterran gewürzt, mit griechischem Schafskäse Feta überbacken  |          |         |
| <b>289 Gyros vom Hähnchen mit Rosmarinkartoffeln, Zaziki und Krautsalat</b>   | ca. 200g | 16.90 € |
| Griechisches Gyros vom Hähnchen mit herzhaft cremigem Zaziki, gebackenen Rosmarinkartoffeln und griechischem Krautsalat   |          |         |
| <b>216 Filet Dorade Royale 1/2 mit Rosmarinkartoffeln und mediterranem Ofengemüse klassische Art</b>  | ca. 180g | 19.90 € |
| Saftiges Goldbrassenfilet (Dorade Royale) unter Zitronen-Butter-Sauce mit gebackenen Rosmarinkartoffeln und mediterranem Ofengemüse   |          |         |
| <b>276 Schweinerippchen mit Rosmarinkartoffeln und griechischem Krautsalat</b>  | ca. 450g | 20.90 € |
| Knusperzarte Schweinerippchen mit BBQ-Sauce, gebackenen Rosmarinkartoffeln und griechischem Krautsalat  |          |         |
| <b>291 Entenkeule mit Rosmarinkartoffeln, mediterranem Ofengemüse und Orangensoße</b>   | ca. 250g | 22.90 € |
| Entenkeule-Konfi von der französischen Barbarie-Ente mit knuspriger Honig-Haut, saftigem Fleisch, Orangensoße, gebackenen Rosmarinkartoffeln und mediterranem Ofengemüse  |          |         |
| <b>292 Entenkeule mit Kartoffelgratin und Orangensoße</b>   | ca. 250g | 23.90 € |
| Entenkeule-Konfi von der französischen Barbarie-Ente mit knuspriger Honig-Haut, saftigem Fleisch mit Kartoffelgratin und Orangensoße  |          |         |
| <b>204 Lachsfilet auf Champignon-Risotto</b>  | ca. 180g | 23.90 € |
| Saftiges Lachsfilet auf körnigem Risottoreis mit Champignonscheiben, Parmesan und Weißwein, verfeinert mit Sahne und Kräutern   |          |         |
| <b>244 Oktopus (Pulpo) auf Paella</b>   | ca. 200g | 26.90 € |
| Butterzarter Oktopus auf Paella mit goldgelbem Reis und knackigem Gemüse, pikant gewürzt  |          |         |
| <b>261 Lammkarree in aromatischen Kräutern, mit Rosmarinkartoffeln und mediterranem Ofengemüse</b>  | ca. 250g | 31.90 € |
| Lammkarree vom neuseeländischen Lamm, rosa gegrillt, in aromatischen mediterranen Kräutern mit gebackenen Rosmarinkartoffeln und mediterranem Ofengemüse.   |          |         |
| <b>252 Entrecôte- / Rib-Eye-Steak mit Kartoffelgratin und Pfefferrahmsauce</b>  | 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  |          |         |
| <b>450 Fischplatte Poseidon für 2 Personen mit Oktopus, Riesengarnelen und Dorade Royale</b>  |          | 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. |          |         |

|  |          |
|--|----------|
| <b>452 Fleischplatte Zeus für 4 Personen mit Gyros vom Hähnchen, Lammkarree, Souvlaki-Spieße vom Schwein, Schweinerippchen und Hähnchen-Keulen</b><br>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. | 95.00 €  |
| <b>401 Gegrillte karamellierte Ananas mit Eis und Honig</b><br>Heiß gegrillte karamellierte Ananas mit Vanilleeis und Honig  | 6.50 €   |
| <b>415 Chocolate Lava Cake</b><br>Warmes Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Schokoladenkern und Beeren  | 6.50 €   |
| <b>extra dazu</b><br>405 Große Kugel Creme-Vanille-Eis<br>fein cremiges Bourbon-Vanilleeis   | + 2.20 € |

## 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

|   |                |         |
|---|----------------|---------|
| <b>200 Lachsfilet</b>   | 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.                                      |                |         |
| <b>201 Lachsfilet auf Ananas</b>  | ca. 180g       | 23.90 € |
| Lachsfilet auf Ananas, beide saftig gegrillt, mit Zitronen-Butter-Sauce   |                |         |
| <b>204 Lachsfilet auf Champignon-Risotto</b>  | ca. 180g       | 23.90 € |
| Saftiges Lachsfilet auf körnigem Risottoreis mit Champignonscheiben, Parmesan und Weißwein, verfeinert mit Sahne und Kräutern   |                |         |
| <b>210 Dorade Royale im Ganzen</b>  | 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.  |                |         |
| <b>211 Dorade Royale mit Rosmarinkartoffeln und mediterranem Ofengemüse in Zitronen-Butter-Sauce</b>  | ca. 450g       | 23.90 € |
| Goldbrasse (Dorade Royale) im Ganzen saftig gegrillt mit gebackenen Rosmarinkartoffeln und mediterranem Ofengemüse unter Zitronen-Butter-Sauce  |                |         |
| <b>230 Riesengarnelen</b>   | 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.  |                |         |
| <b>240 Oktopus (Pulpo)</b>  | ca. 200g       | 22.90 € |
| Frisch gerillter Oktopus - mediterrane Krake. Dazu servieren wir Ihnen Beilagen und/oder Saucen extra nach Ihrer Wahl.  |                |         |
| <b>241 Oktopus (Pulpo) auf Ananas</b>   | ca. 200g       | 25.90 € |
| Butterzarter Oktopus auf Ananas, beide saftig gegrillt, mit Zitronen-Butter-Sauce   |                |         |
| <b>244 Oktopus (Pulpo) auf Paella</b>   | ca. 200g       | 26.90 € |
| Butterzarter Oktopus auf Paella mit goldgelbem Reis und knackigem Gemüse, pikant gewürzt  |                |         |
| <b>Fleisch und Geflügel</b>   |                |         |
| <b>250 Entrecôte- / Rib-Eye-Steak vom argentinischen Rind Black Angus, allerbeste Qualität</b>  | ca. 250g       | 24.90 € |
| Aus dem Zwischenrippenstück, gut marmoriert mit kleinem Fettsäuregehalt. Dazu servieren wir Ihnen Beilagen und/oder Saucen extra nach Ihrer Wahl.   |                |         |
| <b>251 Entrecôte- / Rib-Eye-Steak mit Rosmarinkartoffeln, mediterranem Ofengemüse und Pfefferrahmsauce</b>  | 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, |                |         |
| <b>252 Entrecôte- / Rib-Eye-Steak mit Kartoffelgratin und Pfefferrahmsauce</b>  | 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                            |                |         |
| <b>260 Lammkarree vom neuseeländischen Lamm</b>   | ca. 250g       | 28.90 € |
| Lammkarree, rosa gegrillt, in aromatischen mediterranen Kräutern. Dazu servieren wir Ihnen Beilagen extra nach Ihrer Wahl.  |                |         |

|   |          |          |
|---|----------|----------|
| <b>261 Lammkarree in aromatischen Kräutern, mit Rosmarinkartoffeln und mediterranem Ofengemüse</b>  | ca. 250g | 31.90 €  |
| Lammkarree vom neuseeländischen Lamm, rosa gegrillt, in aromatischen mediterranen Kräutern mit gebackenen Rosmarinkartoffeln und mediterranem Ofengemüse. |          |          |
| <b>270 Souvlaki-Spieße vom Schwein</b>  | ca. 200g | 16.90 €  |
| Griechische Souvlaki-Spieße vom Schweinenacken mit herzhaft cremigem Zaziki. Dazu servieren wir Ihnen Beilagen extra nach Ihrer Wahl.                     |          |          |
| <b>272 Souvlaki-Spieße vom Schwein mit Rosmarinkartoffeln, Zaziki und Krautsalat</b>  | ca. 200g | 18.90 €  |
| Griechische Souvlaki-Spieße vom Schweinenacken mit herzhaft cremigem Zaziki, gebackenen Rosmarinkartoffeln und griechischem Krautsalat                    |          |          |
| <b>275 Schweinerippchen</b>   | ca. 450g | 18.90 €  |
| Knusperzarte Schweinerippchen mit BBQ-Sauce. Dazu servieren wir Ihnen Beilagen extra nach Ihrer Wahl.   |          |          |
| <b>276 Schweinerippchen mit Rosmarinkartoffeln und griechischem Krautsalat</b>  | ca. 450g | 20.90 €  |
| Knusperzarte Schweinerippchen mit BBQ-Sauce, gebackenen Rosmarinkartoffeln und griechischem Krautsalat  |          |          |
| <b>280 Hähnchen-Unterschenkel vom Grill</b>   | ca. 200g | 16.90 €  |
| Hähnchenunterschenkel in leicht pikanter Piri-Piri-Sauce mariniert und saftig gerillt. Dazu servieren wir Ihnen Beilagen extra nach Ihrer Wahl.           |          |          |
| <b>281 Hähnchen-Unterschenkel vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und griechischem Krautsalat</b>  | ca. 200g | 18.90 €  |
| Hähnchenunterschenkel in leicht pikanter Piri-Piri-Sauce mariniert und saftig gerillt mit gebackenen Rosmarinkartoffeln und griechischem Krautsalat       |          |          |
| <b>288 Gyros vom Hähnchen</b>   | ca. 200g | 14.90 €  |
| Gyros vom Hähnchen mit herzhaft cremigem Zaziki. Dazu servieren wir Ihnen Beilagen extra nach Ihrer Wahl.   |          |          |
| <b>289 Gyros vom Hähnchen mit Rosmarinkartoffeln, Zaziki und Krautsalat</b>   | ca. 200g | 16.90 €  |
| Griechisches Gyros vom Hähnchen mit herzhaft cremigem Zaziki, gebackenen Rosmarinkartoffeln und griechischem Krautsalat                                   |          |          |
| <b>Beilagen ausschließlich zu Hauptgerichten</b>  |          |          |
| <b>317 Rosmarinkartoffeln mit griechischem Krautsalat</b>   |          | 3.90 €   |
| Knusprig gebackene Rosmarinkartoffeln mit griechischem Krautsalat aus frischem und fein geschnittenem Weißkraut, grüner Paprika in würzigem Aufguss       |          |          |
| <b>301 Rosmarinkartoffeln mit mediterranem Ofengemüse</b>   |          | 5.50 €   |
| Knusprig gebackene Rosmarinkartoffeln mit mediterranem Ofengemüse wie Zucchini, Paprika und Karotten verfeinert mit mediterranen Kräutern                 |          |          |
| <b>303 Kartoffelgratin</b>  |          | 5.90 €   |
| Kartoffelscheiben mit Sahne und Käse überbacken aus dem Ofen  |          |          |
| <b>306 Gemischter Salat</b>   |          | 6.50 €   |
| Gemischter Salat mit verschiedenen Blattsalaten, Tomate und Gurke sowie mit Zitronen-Olivenöl-Dressing  |          |          |
| <b>extra dazu</b>   |          |          |
| 118 Feta Schafskäse   |          | + 2.00 € |
| <b>308 Gemüsereis</b>   |          | 5.90 €   |
| Patna- und Wildreis mit Karotten, Brokkoli-Röschen und Mais   |          |          |
| <b>309 Gratinierte Champignons à la crème</b>   |          | 6.90 €   |
| Marktfrische Champignons in cremiger Sauce  |          |          |

## Saucen

|  |        |
|--|--------|
| <b>320 Kräuter-Knoblauchbutter</b>   | 1.90 € |
| Schmeckt zu Steaks und Fisch   |        |
| <b>321 Pfefferrahmsauce</b>  | 3.50 € |
| Die Pfefferrahmsauce ist eine köstliche, leicht scharfe Sauce, die hervorragend zu gebratenem Fleisch und Steaks mundet.   |        |
| <b>324 Petersilien-Koriander-Sauce</b>   | 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. |        |
| <b>325 Griechisches Zaziki</b>   | 2.90 € |
| Zaziki ist eine Sauce der griechischen Küche aus Joghurt, Gurken, Olivenöl und Knoblauch. Zaziki passt sehr gut zu Fleischgerichten wie Souvlaki.  |        |
| <b>326 Barbecue BBQ-Sauce</b>  | 2.90 € |
| Klassisch-pikant mit Honig abgerundet, passt sehr gut zu Fleischgerichten  |        |
| <b>327 Zitronen-Butter-Sauce</b>   | 3.50 € |
| Die Zitronen-Butter-Sauce ist ein Klassiker und zugleich die Krönung für Fisch und Hähnchengerichte  |        |
| <b>336 Piri-Piri-Sauce</b>   | 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.