
Speisekarte Stand Januar 2023

Suppen, Vorspeisen und leichte mediterrane Gerichte

"Wir leben nicht, um zu essen; wir essen, um zu leben." Sokrates (470 - 399 v. Chr.), griechischer Philosoph

100 Korb mit mediterranen Brötchen 2 Stk 0.90 €
Mediterrane Mini-Weizenbrötchen (ca. 35g), frisch aus dem Ofen

extra dazu

101 Zaziki-Brotaufstrich griechische Art + 2.50 €

Suppen

102 Bouillon de poule - französische Hühnersuppe 6.90 €
Aromatische klare Hühnersuppe mit Fleischeinlage, Nudeln, Pilzen und Gemüse

105 Krabbensuppe 7.90 €
Wahre Delikatesse mit Sahne verfeinert

106 Italienische Tomatencremesuppe 5.90 €
Klassisch italienisch

Vorspeisen

110 Mediterrane Antipasti 7.90 €
Mediterranes Gemüse wie Zucchini, Auberginen, Champignons, Paprika, Karotten und Tomaten, aromatische Kräutervinaigrette mit Olivenöl und Aceto Balsamico

111 Carpaccio 10.90 €
Hauchdünne Scheiben vom Rind, mit Tomaten, Mischsalat und Grana Padano

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

116 KOLOSSOS Startersalat 5.00 €
Gemischter Salat mit verschiedenen Blattsalaten, Tomate und Gurke sowie mit Zitronen-Olivenöl-Dressing

extra dazu

118 Feta Schafskäse + 2.00 €

121 Gratinierte Champignons à la crème 7.90 €
Marktfrische Champignons in cremiger Sauce unter Parmesan aus dem Ofen

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

124 Garnelen-Saganaki griechische Art 9.90 €
Griechisches Garnelen-Saganaki mit Tomaten und Feta

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

Pasta

131 Spaghetti Bolognese	11.90 €
Klassisch, aus reinem Rindfleisch mit Röstgemüse und gehobeltem Parmesan	
132 Spaghetti mit Riesengarnelen	15.90 €
Riesengarnelenschwänze ohne Schale, in einer Sauce von Kokos, Curry und Safranfäden mit italienischen Spaghetti	
Pizza und Flammkuchen	
143 Pizza Margherita	10.90 €
ca. 30 cm, belegt mit Tomatensauce und Mozzarella	
146 Flammkuchen Elsässer Art	10.90 €
belegt mit Speck und Zwiebeln	
147 Flammkuchen Mediterran	12.80 €
belegt mit Creme, Paprika, Hirtenkäse und Zucchini	
Salate und vegetarische Gerichte	
171 Griechischer Salat mit Schaffskäse	12.90 €
Griechischer Schaffskäse, Tomate, Paprika, Gurke, grüne Oliven, Zwiebel, Petersilie, Zitronen-Olivenöl-Dressing	
152 Risotto "Funghi" nach italienischer Art	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	

Hauptgerichte

"Es ist besser, zu genießen und zu bereuen, als zu bereuen, dass man nicht genossen hat." Giovanni Boccaccio

Fisch, Fleisch oder Geflügel mit mediterranen Beilagen und Saucen extra nach Ihrer Wahl

Wir verarbeiten ausschließlich frische Zutaten von zertifizierten Lieferanten und verwenden die schonenden Garmethoden für den wahren Genuss!

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.

210 Dorade Royale im Ganzen ca. 450g 17.90 €

Goldbrasse (Dorade Royale) aus Mittelmeerafang, saftig im ganzen gegrillt. Dazu servieren wir Ihnen Beilagen und/oder Saucen extra nach Ihrer Wahl.

230 Riesengarnelen 3 Stk. ca.200g 21.90 €

Gigantische Tigergarnelen aus Wildfang vom Grill mit Petersilien-Zitronen-Pesto. Dazu servieren wir Ihnen Beilagen extra nach Ihrer Wahl.

240 Oktopus (Pulpo) ca. 200g 19.90 €

Frisch gerillter Oktopus - mediterrane Krake. Dazu servieren wir Ihnen Beilagen und/oder Saucen extra nach Ihrer Wahl.

Rind, Lamm, Schwein und Hähnchen

250 Entrecôte- / Rib-Eye-Steak vom argentinischen Rind Black Angus, allerbeste Qualität ca. 250g 23.90 €

Aus dem Zwischenrippenstück, gut marmoriert mit kleinem Fettsäuregehalt. Dazu servieren wir Ihnen Beilagen und/oder Saucen extra nach Ihrer Wahl.

260 Lammkarree vom Irischen Salzwiesenlamm ca. 250g 21.90 €

Lammkarree, rosa gegrillt, in aromatischen mediterranen Kräutern. Dazu servieren wir Ihnen Beilagen extra nach Ihrer Wahl.

270 Souvlaki-Spieße vom Schwein ca. 200g 15.90 €

Griechische Souvlaki-Spieße vom Schweinenacken mit herzhaft cremiger Zaziki. Dazu servieren wir Ihnen Beilagen extra nach Ihrer Wahl.

275 Schweinerippchen ca. 450g 17.90 €

Knusperzarte Schweinerippchen mit BBQ-Sauce. Dazu servieren wir Ihnen Beilagen extra nach Ihrer Wahl.

280 Piri-Piri Hähnchen vom Grill ca. 200g 15.90 €

Hähnchenunterschenkel in portugiesischer Piri-Piri-Sauce mariniert und saftig gegrillt. Dazu servieren wir Ihnen Beilagen extra nach Ihrer Wahl.

285 Souvlaki -Spieße vom Hähnchen ca. 200g 16.90 €

Griechische Souvlaki-Spieße vom Hähnchen, saftig gegrillt, mit herzhaft cremiger Zaziki. Dazu servieren wir Ihnen Beilagen extra nach Ihrer Wahl.

290 Entenkeule von der französischen Barbarie-Ente ca. 250g 19.90 €

Entenkeule-Konfi mit knuspriger Honig-Haut und saftigem Fleisch. Dazu servieren wir Ihnen Beilagen extra nach Ihrer Wahl.

Beilagen zu Hauptgerichten

zubereitet mit aromatischen mediterranen Kräutern nach traditionellen Rezepturen

301 Rosmarinkartoffeln mit mediterranem Ofengemüse 4.00 €

Knusprig gebackene Rosmarinkartoffeln mit mediterranem Ofengemüse wie Zucchini, Paprika und Karotten verfeinert mit mediterranen Kräutern

303 Kartoffelgratin 5.50 €

Kartoffelscheiben mit Sahne und Käse überbacken aus dem Ofen

306 Gemischter Salat 5.00 €

Gemischter Salat mit verschiedenen Blattsalaten, Tomate und Gurke sowie mit Zitronen-Olivenöl-Dressing

308 Gemüsereis 5.00 €

Patna- und Wildreis mit Karotten, Brokkoli-Röschen und Mais

309 Gratinierte Champignons à la crème 6.50 €

Marktfrische Champignons in cremiger Sauce

Saucen

aromatisch und würzig für den perfekten Genuss

320 Kräuter-Knoblauchbutter 1.50 €

Schmeckt zu Steaks und Fisch

321 Pfefferrahmsauce 3.00 €

Die Pfefferrahmsauce ist eine köstliche, leicht scharfe Sauce, die hervorragend zu gebratenem Fleisch und Steaks mundet.

324 Petersilien-Tomaten-Pesto 3.00 €

Pesto ist eine italienische aromatische Kräuter-Sauce, die zu gegrilltem Rindfleisch und Fisch serviert wird. Zu den Hauptzutaten gehören gehackte Petersilie, getrocknete Tomate, Knoblauch, verschiedene Kräuter und Gewürze sowie Olivenöl.

325 Griechisches Zaziki 2.50 €

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 2.50 €

Klassisch-pikant mit Honig abgerundet, passt sehr gut zu Fleischgerichten

327 Zitronen-Butter-Sauce 3.00 €

Die Zitronen-Butter-Sauce ist ein Klassiker und zugleich die Krönung für Fisch und Hähnchengerichte

Unser Chefkoch empfiehlt seine besten Kompositionen

Beste gastronomische Kompositionen für den wahren Genuss!

Fisch und Meeresfrüchte

201 Lachsfilet auf Ananas ca. 180g 23.90 €

Lachsfilet auf Ananas, beide saftig gegrillt, mit Zitronen-Butter-Weißwein-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

211 Dorade Royale mit Rosmarinkartoffeln und mediterranem Ofengemüse in Zitronen-Butter-Sauce ca. 450g 21.90 €

Goldbrasse (Dorade Royale) im Ganzen saftig gegrillt mit gebackenen Rosmarinkartoffeln und mediterranem Ofengemüse unter Zitronen-Butter-Sauce

241 Oktopus (Pulpo) auf Ananas ca. 200g 23.60 €

Butterzarter Oktopus auf Ananas, beide saftig gegrillt, mit Zitronen-Butter-Weißwein-Sauce

244 Oktopus (Pulpo) auf Paella ca. 200g 24.90 €

Butterzarter Oktopus auf spanischer Paella mit goldgelbem Reis und knackigem Gemüse, pikant gewürzt

Rind, Lamm, Schwein und Hähnchen

251 Entrecôte- / Rib-Eye-Steak mit Rosmarinkartoffeln, mediterranem Ofengemüse und Pfefferrahmsauce ca. 250g 26.90 €

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 27.90 €

Saftiger Entrecôte- / Rib-Eye-Steak vom argentinischen Rind Black Angus, allerbeste Qualität mit Kartoffelgratin aus dem Ofen und mild pikanter Pfefferrahmsauce

261 Lammkarree in aromatischen Kräutern, mit Rosmarinkartoffeln und mediterranem Ofengemüse ca. 250g 24.40 €

Lammkarree vom Irischen Salzwiesenslamm, rosa gegrillt, in aromatischen mediterranen Kräutern mit gebackenen Rosmarinkartoffeln und mediterranem Ofengemüse.

271 Souvlaki-Spieße vom Schwein mit Rosmarinkartoffeln und mediterranem Ofengemüse ca. 200g 17.90 €

Griechische Souvlaki-Spieße vom Schweinenacken mit herzhaft cremiger Zaziki, gebackenen Rosmarinkartoffeln und mediterranem Ofengemüse

276 Schweinerippchen mit Rosmarinkartoffeln und mediterranem Ofengemüse ca. 450g 19.90 €

Knusperzarte Spareribs mit BBQ-Sauce, gebackenen Rosmarinkartoffeln und mediterranem Ofengemüse

286 Souvlaki-Spieße vom Hähnchen mit Rosmarinkartoffeln und mediterranem Ofengemüse ca. 200g 18.90 €

Griechische Souvlaki-Spieße vom Hähnchen mit herzhaft cremiger Zaziki, gebackenen Rosmarinkartoffeln und mediterranem Ofengemüse

<p>281 Piri-Piri Hähnchen vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und mediterranem Ofengemüse Hähnchenunterschenkel in portugiesischer Piri-Piri-Sauce mariniert und saftig gerillt mit gebackenen Rosmarinkartoffeln und mediterranem Ofengemüse</p>	ca. 200g	17.90 €
<p>291 Entenkeule mit Rosmarinkartoffeln, mediterranem Ofengemüse und Orangensoße Entenkeule-Konfi von der französischen Barbarie-Ente mit knuspriger Honig-Haut, saftigem Fleisch, Orangensoße, gebackenen Rosmarinkartoffeln und mediterranem Ofengemüse</p>	ca. 250g	22.90 €
<p>292 Entenkeule mit Kartoffelgratin und Orangensoße Entenkeule-Konfi von der französischen Barbarie-Ente mit knuspriger Honig-Haut, saftigem Fleisch mit Kartoffelgratin und Orangensoße</p>	ca. 250g	23.90 €

Dessert

ein leckerer Abschluss...

"Wer nicht genießt, wird ungenießbar." Friedrich von Schiller

401 Gegrillte Ananas mit Eis und Honig

6.50 €

Heiß gegrillte 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-Vanilla-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-Souffle mit flüssigem Schokoladenkern und Beeren

extra dazu

405 Große Kugel Creme-Vanilla-Eis

+ 2.20 €

fein cremiges Bourbon-Vanilleeis