

UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN

ALOS IMETERAS WEISS - AMALAGOS WINES

Sauvignon Blanc, Assyrtiko, Moscato,
kraftvoll fruchtig mit feiner Würze

Glas 0,2 l **6,80**
Flasche 0,75 l **22,50**

ALOS IMETERAS ROT - AMALAGOS WINES

Cabernet Sauvignon, Agiorgitiko, Refosco,
kräftig, vollmundig fruchtig

Glas 0,2 l **6,80**
Flasche 0,75 l **22,50**

EXIS WEISS - ESTATE MANOLESAKIS

Malagousia, Assyrtiko, frisch und fruchtig

Glas 0,2 l **6,80**
Flasche 0,75 l **22,50**

EXIS ROT - ESTATE MANOLESAKIS

Moscomavro, Limnio, leicht,
Cabernet Sauvignon, Agiorgitiko, Refosco,

Glas 0,2 l **6,80**
Flasche 0,75 l **22,50**

**ZU UNSEREN GERICHTEN SERVIEREN WIR
IHNEN PASSENDE UND SORGFÄLTIG AUSGESUCHTE WEINE.
IHR ODYSSEUS-TEAM BERÄT SIE GERNE.**



Unsere Lokalität, eine ehemalige Baumschule, wurde bereits vor über 60 Jahren zu einem Restaurant umgebaut und wird seit 1978 als griechisches Restaurant genutzt. Wir, die Familie Ilias, betreiben das Restaurant ODYSSEUS nun schon in der zweiten Generation mit viel Leidenschaft und Herzblut und stehen mit unserem Namen für frische Speisen und Qualität.

KALTE VORSPEISEN

1. ELIÉS & PIPERIÉS schwarze ⁵ & grüne Oliven mit milden Peperonis	5,40	6. FÉTA Schafskäse mit Tomaten	7,50
2. TZATZIKI & DOLMADÁKIA Tzatziki und Weinblätter mit Reis gefüllt	5,80	7. OKTOPUSSALAT eingelegt in Essig & Öl	14,90
3. TZATZIKI	5,20	8. TRILOGÍA Tzatziki – Taramas – Chtipiti	8,20
4. TARAMÁS Fischrogen-Creme mit gepressten Kartoffeln & Olivenzitroneöl	6,20	9. CHTIPITÍ pikante Creme aus Schafskäse	6,90
5. MELITZANOSALÁTA kleinpürierte Auberginen-Creme mit Olivenöl, Essig, Knoblauch und Walnüssen verfeinert	6,40	10. MEZÉ KRÍO Tzatziki, Taramas, Feta, Melitzanosaláta, Weinblätter, Chtipiti, Oliven, Peperoni, Gurken & Tomaten	18,00

SALATE

15. LACHANOSALÁTA Krautsalat	3,70
17. AGOUROTOMÁTA Gurken & Tomaten	4,20
18. PRÁSINI Grüner Salat	3,70
19. TOMATOSALÁTA Tomatensalat	4,20
21. SALÁTA STÍTHOS Hähnchenbrustfilet auf Blattsalat der Saison, mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, gerösteten Sonnenblumenkernen, Balsamicojus	12,90
23. CHORIÁTIKI griechischer Bauernsalat mit Gurken, Feta, Tomaten, Peperoni, Oliven, Paprika, Zwiebeln, Olivenöl & Balsamico	9,80

> Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten, sowie enthaltene Zusatzstoffe, geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

W A R M E V O R S P E I S E N

12. TAGESSUPPE	6,80	27. KOLOKÍTHIA TIGANITÁ	
		gebratene Zucchini mit Tzatziki	8,20
245. OKTAPÓDI PSITÓ		28. PIPERIÉS TIGANITÉS	
eingelegter Oktopus, in Olivenöl & Essig gegrillt	14,90	gebratene Paprika mit Tzatziki	8,20
24. DOLMADÁKIA		259. HALLOÚMI	
Weinblätter mit Reis gefüllt in Tomatensauce	5,80	zypriotischer halbweicher Käse gegrillt, dazu Tomaten	7,80
25. FÉTA SAGANÁKI		255. MANITÁRIA GEMISTÁ	
gebratener Schafskäse mit Tomaten	8,90	Champignons gefüllt mit Spinat, Knoblauchsahnesauce und Käse überbacken	8,40
11. FÉTA PSITÍ		256. MANITÁRIA PSITÁ	
Schafskäse gegrillt in Alufolie mit Tomaten und Peperoni	8,90	gegrillte Champignons in der Alufolie mit hausgemachter Kräuterbutter und Zitronenjus	7,20
29. FÉTA FILO		263. KOLOKITHOKEFTÉDES	
Ofen-Schafskäse mit Filoteig ummantelt und Thymianhonig	9,80	gebratene Zucchini-puffer aus Ei, Käse Zwiebeln, Möhren, Knoblauch, Basilikum Dill & Minze, dazu Tzatziki	8,80
26. MELITZÁNES TIGANITÉS			
gebratene Auberginen mit Tzatziki	8,20		

FÜR MEHRERE PERSONEN

30. MEZÉ ZESTÓ

Weinblätter, Feta Saganaki, gebratene Auberginen,
gebratene Zucchini, gebratene Paprika und Tzatziki

18,00

31. MEZÉ ZESTÓ & KRÍO

Ein traumhafter Querschnitt aus kalt und warm

Tzatziki, Taramas, Chtipiti, Oliven, Peperoni, Feta, Melitzanosalata,
Weinblätter, Gurken, Tomaten, Saganaki, gebratene Auberginen,
gebratene Zucchini und gebratene Paprika

36,00

GEGRILLTES MIT SALAT

VOM SCHWEIN

40. SOUTZOÚKIA Hackröllchen (Schwein / Rind) mit Reis und Patatakia	13,20
41. BIFTÉKI Hackball (Schwein / Rind) gefüllt mit Feta, dazu Reis und Patatakia	15,80
42. SOUVLÁKIA Spieße mit Reis und Patatakia	13,90
46. CHEFSPIESS gefülltes Schweinefilet mit Feta auf Spieß, dazu Sauce Béarnaise und weißer Reis	18,50
47. GYROS mit Tzatziki, Patatakia und Reis	13,80
48. SCHWEINEFILET MEDAILLONS mit Kräuterbutter und Reis	15,00
72. GEFÜLLTES SCHWEINEFILET mit Feta, Tomaten, Paprika und Zwiebeln, dazu Patatakia	18,50

VOM RIND

44. RINDERLEBER mit Röstzwiebeln und Patatakia	13,60
ARGENTINISCHES RUMPSTEAK ANGUS	
68. mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter und Patatakia	24,90
69. mit Sauce Béarnaise und Patatakia	25,50
70. mit Pfeffersauce und Patatakia	25,50

GEMISCHTES VOM GRILL MIT SALAT

59. HÉRMESES-TELLER* Soutzouki, Souvlaki, Schnitzel und Gyros 18,50

63. PLÁKA-TELLER* Souvlaki, Schnitzel, Gyros und Tzatziki 17,50

FÜR ZWEI PERSONEN

94. RHÓDOS-PLATTE*

Zwei Lammkoteletts, zwei Souvlakia, zwei Soutzoukia,
Gyros und Bauernsalat

39,40

* Alle gemischten Gerichte servieren wir zzgl. Patatakia und Reis.

SAUCEN & BEILAGEN

PFEFFERSAUCE	3,40	KRITHARAKI griechische Nudeln	
SAUCE BÉARNAISE	3,40	in Form von Reis	3,40
METAXASAUCE	3,40	FOLIENKARTOFFEL mit Tzatziki	4,80
CHAMPIGNONSAUCE	3,40	GÍGANTES dicke Bohnen	5,50
AIWA rote Paprikamus	1,80	FASOLAKIA grüne Bohnen	5,90
		BAMIES Okraschoten	6,90
REIS weiß oder in Tomatensauce	2,90	DRILLINGE	4,20
PATATAKIA griechische Kartoffelchips	3,40	TOURLOU Auberginen, Zucchini,	
POMMES FRITES	3,40	Möhren, Kartoffeln, Paprika	7,80

P F A N N E N G E R I C H T E MIT SALAT

32. **OMELÉTA** Omelett mit Feta und Tomaten 9,80
38. **HÄHNCHENBRUSTFILET**
gebraten mit Champignons und Rahmsauce, dazu Patatakia 15,20
71. **SCHWEINEFILET MEDAILLONS**
mit Champignons und Metaxasauce, dazu weißer Reis 15,90
73. **SPITIKÓ** Schweinefilet Medaillons mit Zwiebeln, Paprika, Champignons
gebraten auf Rahmsauce, dazu weißer Reis 16,90
244. **KOTÓPOULO GEMISTÓ** gefülltes Hähnchenbrustfilet mit Basilikum,
Feta und Tomaten auf Sahnesauce, mit Weißwein und Knoblauch verfeinert,
dazu weißer Reis 18,40
247. **TIGANÁKI** Schweinefilet Medaillons in Sahnesauce und Champignons,
dazu weißer Reis 15,90

Ü B E R B A C K E N E S MIT SALAT

49. **GYROS** mit Käse und Metaxasauce überbacken,
dazu Patatakia 15,80
43. **BIFTÉKI** mit Käse und Metaxasauce überbacken,
dazu Patatakia 17,40
51. **SCHNITZEL** mit Käse und Metaxasauce überbacken,
dazu Patatakia 15,80
87. **MOUSAKÁ** Auberginen-Kartoffelauflauf mit Hackfleisch,
mildem Käse und Béchamelsauce überbacken 13,40
80. **MANÉSTRA** Kritharaki in Tomatensauce und Feta überbacken 9,80

LAMMGERICHTE MIT SALAT

88. PAIDÁKIA* Lammkoteletts vom Grill	18,20
54. LAMMFILETS gegrillt mit grünen Bohnen, Reis und Tzatziki	27,50
258. ARNÁKI ROSMARÍNO Lammfilets gebraten mit Rosmarin, Oliven und Rotweinreduktion, dazu Drillinge und Champignons	27,80

IM STEINGUTTOPF

90. ARNÍ FOÚRNOU*

Lammhaxe geschmort im eigenen Saft, aus dem Backofen mit Feta in einer würzigen Sauce

18,50

89. STIFÁDO

Lammhaxe geschmort im eigenen Saft, aus dem Backofen mit Feta und traditionellen Silberzwiebeln

18,90

* Wählen Sie zu den Gerichten 88 und 90 bitte eine der folgenden Beilagen:

REIS, KRITHARAKI, PATATAKIA, DICKE BOHNEN, GRÜNE BOHNEN, TOURLOU

FISCHGERICHTE MIT SALAT

97. GAVROS	Sardellen gebraten, dazu Patatakia	11,80
98. BAKALIARO	Seehecht filetiert und gebraten, dazu Patatakia	15,80
243. DORADE ROYAL	Goldbrasse gegrillt, dazu Drillinge und Broccoli	17,80
101. BABYCALAMARIS	gebraten dazu Patatakia	16,90
103. KALAMARIA	gebraten in Knoblauchsahnesauce und weißer Reis	16,40
104. KALAMARIA	gebraten, dazu Patatakia	15,80
105. RIESENGARNELEN	5 Stück, gegrillt, dazu Patatakia	28,50
106. RIESENGARNELEN	6 Stück, gebraten und geschält in Knoblauchsahnesauce, dazu weißer Reis	27,90

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE* BIS 12 JAHRE

82. EMMANUEL	Schnitzel mit Patatakia	6,80
83. MENI	Soutzoukia mit Patatakia	6,80
84. MELANIE	Souvlaki mit Patatakia	6,80
85. TONI	Gyros mit Patatakia	6,80
86. SOPHIA	Hähnchenbrustfilet mit Patatakia	6,80

* Erwachsene bezahlen 9,80

DESSERTS

108. ANÁMICHTO	gemischtes Eis mit Sahne	4,20
109. GIAOÚRTI ME MÉLI	Joghurt mit Thymian-Honig und Walnüssen	4,80
111. BAKLAVÁ	gesüßter Filoteig, Walnüsse, dazu Vanilleeis und Sahne	5,80
112. MOUSSE AU CHOCOLAT	mit Sahne	4,70
113. ZESTÁ KERÁSIA	Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne	5,20
114. ZESTÍ SOKOLÁTA	Vanilleeis mit heißer Schokolade und Sahne	5,20
188. KORMÓS	griechischer Kuchen mit Schokolade, Butterkeksen und Walnüssen, dazu Vanilleeis und Sahne	5,80

TIPP DES HAUSES

Machen Sie doch einmal ein besonderes Geschenk und überraschen Sie Freunde oder Bekannte mit einem Gutschein für ein griechisches Essen zu einem von Ihnen gewählten Betrag. Gerne beraten wir Sie auch zu Geburtstags- und Firmenfeier, zu Hochzeiten, Taufen, Kommunion und Firmung.

Interesse? Sprechen Sie uns an.

KALTE GETRÄNKE & BIERE

SELTERS CLASSIC	Flasche 0,25 l	2,40	BRINKHOFF'S NO.1		
	Flasche 0,75 l	5,90	PILSENER	0,25 l	2,40
SELTERS NATURELL	0,25 l	2,40		0,5 l	4,80
	0,75 l	5,90	SCHLÖSSER ALT	0,25 l	2,40
TAFELWASSER	0,3 l	1,50		0,5 l	4,80
COCA COLA ^{1, 6, 9}	0,3 l	3,20	RADLER ⁹	0,25 l	2,40
COCA COLA ZERO ^{1, 6, 8, 9}	0,3 l	3,20	ALSTER ^{1, 3, 9, 10}	0,25 l	2,40
FANTA ^{1, 3, 10}	0,3 l	3,20	ALT SCHUSS ¹	0,25 l	2,40
SPRITE ⁹	0,3 l	3,20	KREFELDER ^{1, 6, 9}	0,25 l	2,40
SPEZI ^{1, 3, 6, 9, 10}	0,3 l	3,20	VITAMALZ ¹	0,25 l	2,40
APFELSAFT	0,2 l	2,40	JEVER FUN alkoholfrei	0,33 l	3,20
ORANGENSAFT	0,2 l	2,40	SCHÖFFERHOFER		
APFELSCHORLE	0,2 l	2,40	Hefeweizen	0,5 l	4,50
BITTER LEMON ^{3, 7}	0,2 l	2,80	alkoholfrei	0,5 l	4,50
TONIC WATER ⁷	0,2 l	2,80			
GINGER ALE ¹	0,2 l	2,80			

HEISSE GETRÄNKE

KAFFEE	2,40	HEISSE MILCH	2,20
CAPPUCCINO		mit Honig	2,60
mit Sahne	2,80	KAKAO	
mit Milch	2,80	mit Milch	3,20
ESPRESSO	2,60	mit Sahne	3,20
Doppio	3,80		
Macchiato	2,60		
Corretto	3,20	TEE	
CAFÉ AU LAIT	2,90	Schwarzer Tee	2,30
LATTE MACCHIATO	3,20	Kamillentee	2,30
GRIECHISCHER MOKKA	2,40	Pfefferminztee	2,30
GRIECHISCHER MOKKA DIPLO	3,80	Frischer Pfefferminztee	2,80

APERITIFS

MARTINI			CAMPARI¹	5 cl	3,70
Bianco	5 cl	3,80	Orange ¹		4,50
Extra dry	5 cl	3,80	Soda ¹		4,20
Rosso	5 cl	3,80	APEROL	5 cl	3,70
SHERRY			Orange ¹⁷		4,50
Dry	5 cl	3,50	Spritz ¹⁷		6,20
Medium	5 cl	3,50	OUZO PLOMARI auf Eis		3,20

DIGESTIFS & LIKÖRE

DOPPELKORN	2 cl	2,00
MALTESER AQUAVIT	2 cl	2,20
UNDERBERG	2 cl	2,30
FERNET BRANCA	2 cl	2,40
FERNET MENTA	2 cl	2,40
RAMAZZOTTI auf Eis	4 cl	4,20
AVERNA auf Eis	4 cl	4,20
JÄGERMEISTER	2 cl	2,00
VODKA ABSOLUT	2 cl	2,20
TENTURA ¹ Zimt & Nelken	4 cl	3,20
OUZO	2 cl	2,00
CAFÉ-OUZOLIKÖR	4 cl	3,20

OUZO PLOMARI

OUZO POLMARI

Flasche 200 ml **10,80**

Der Ouzo Plomari stammt von der Insel Lesbos und wird in einem aufwändigen Produktionsverfahren durch die Doppeldestillation reifer Trauben gewonnen. Der charakteristische Geschmack entsteht durch das Hinzufügen von Anissamen und weiteren 17 natürlichen Gewürzkräutern wie Koriander, Fenchel, Minze, Salbei und Lindenblüten.

KUMQUAT ¹ auf Eis	3 cl	3,50	AMARETTO		
BANANE ¹ auf Eis	3 cl	3,50	Disaronno	2 cl	2,20
BAILEY`S auf Eis	4 cl	3,80	heiß mit Sahne	2 cl	2,40
SAMBUCA	2 cl	2,40			

> 1 Farbstoffe, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Geschwärtz, 6 Koffeinhaltig, 7 Chininhaltig, 8 Süßstoffe, 9 Säuerungsmittel / Säureregulatoren, 10 Stabilisatoren

LONGDRINKS & WHISKYS

JOHNNIE WALKER			BACARDI COLA ¹⁶	5,50
blended red Label	5,20		METAX A COLA ¹⁶	5,50
WILLIAM GRANT`S			GIN TONIC ⁴	5,50
blended	5,20		VODKA	
JACK DANIEL`S			Lemon ³⁷	5,50
Tennessee old No. 7	6,50		Tonic ⁷	5,50
CHIVAS REGAL			Orange	5,50
blended 12 years	7,50		WHISK Y COLA ¹⁶	5,50

WEIN- & TRESTERBRÄNDE

METAXA

METAXA

5 ☆	2 cl	3,20
5 ☆ flambiert	4 cl	6,20
7 ☆	2 cl	3,80

RESERVE

12	2 cl	5,50
-----------	------	-------------

GRANDE RESERVE	2 cl	5,50
-----------------------	------	-------------

PRIVATE RESERVE	2 cl	6,80
------------------------	------	-------------

IDONIKO TSIPOURO

ohne Anis	2 cl	2,80
mit Anis	2 cl	2,80
Flasche	200 ml	11,50

METHEXIS

Cabernet Sauvignon	2 cl	4,60
Chardonnay	2 cl	4,60
Muscat	2 cl	4,60
Sauvignon Blanc Cigar	2 cl	7,20

Der Methexis Cigar erlangt sein außergewöhnliches Aroma durch den Ausbau in neuen und zum Teil alten französischen Eichenholzfässern. Er reift sechs Monate in neuen und weitere sechs Monate in alten Eichenholzfässern, das Bouquet wird bereichert mit den Aromen des exzellenten Weines, der in denselben Fässern lagerte.

- > Die Anzahl der Sterne ergibt die Jahre der Lagerung in französischen Eichenholzfässern.

WEINE & EDLE TROPFEN



Glas Karaffe
0,2l 0,5l

NAOUSSA rot & trocken	4,80	11,00
KLEONI weiß & trocken	4,80	11,00
IMIGLYKOS rot & lieblich	4,80	11,00
IMIGLYKOS weiß & lieblich	4,80	11,00
AMYNTAION ROSÉ trocken	4,80	11,00
RETSINA leicht geharzt	4,80	11,00
MAVRODAPHNE rot & süß	5,80	13,00
SAMOS weiß & süß	5,80	13,00
RETSINA MALAMATINA geharzt, Flasche		8,50

SCHAUMWEIN & SEKT

Haussekt		
Glas	0,1l	4,80
Amalia BRUT		
Flasche	0,75l	32,50

BIBLIA CHORA WEISS - ESTATE BIBLIA CHORA

Sauvignon Blanc und Assyrtiko, kräftig
fruchtiges Aroma, voll und erfrischend im
Geschmack mit angenehmem Säuregehalt.

Flasche 0,75 l **29,50**

MALAGOUSIA - GEROVASSILIOU

Aus der seltenen Rebe Malagousia,
mild und leicht, mit ausbalancierter Säure.

Flasche 0,75 l **31,50**

OVILOS WEISS - ESTATE BIBLIA CHORA

Semillon und Assyrtiko, acht Monate in
Eichenholzfässern ausgebaut, körperreicher
Wein mit guter Säurestruktur.

Flasche 0,75 l **37,50**

MERLOT ROT - TSANTALI

Bio-Landwein, gehaltvoll und weich.

Flasche 0,75 l **24,50**

AMETHYSTOS ROT - CONSTANTIN LAZARIDIS

Cabernet Sauvignon, Merlot und Agiorgitiko,
zwölf Monate in Eichenholzfässern gelagert.

Flasche 0,75 l **34,00**

