

## **Orektiká – Mezédés** (Appetithappen – Vorspeisen)

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

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

203.	<b>Zaziki</b>	Joghurtcreme mit Knoblauch	<b>Eur</b>	<b>3,80</b>
204.	<b>Skordalia</b>	Pürierte Kartoffeln mit Knoblauch	<b>Eur</b>	<b>3,50</b>
205.	<b>Tarama</b>	Fischrogen-Creme	<b>Eur</b>	<b>4,50</b>
206.	<b>Tonnopoure</b>	Thunfischpüree	<b>Eur</b>	<b>4,50</b>
207.	<b>Ktipiti</b>	Pikantes Schafskäsepüree	<b>Eur</b>	<b>4,50</b>
208.	<b>Melintzanosalata</b>	Auberginencreme mit Knoblauch	<b>Eur</b>	<b>4,50</b>

### Mezedákia (Appetithappen)

210.	<b>Gigantes</b>	Riesenbohnen in Tomatensauce (kalt)	<b>Eur</b>	<b>3,00</b>
211.	<b>Florinis</b>	Gegrillte Rote Paprika mit Zaziki (kalt)	<b>Eur</b>	<b>4,50</b>
212.	<b>Kafteri Piperia</b>	Scharfe Peperoni vom Grill (kalt)	<b>Eur</b>	<b>3,00</b>
213.	<b>Piperies Tiganites</b>	Milde Peperoni aus der Pfanne (warm)	<b>Eur</b>	<b>4,50</b>
214.	<b>Melintzanes Tiganites</b>	Gebratene Auberginen (warm)	<b>Eur</b>	<b>4,50</b>
215.	<b>Kolokithakia Tiganita</b>	Gebratene Zucchini (warm)	<b>Eur</b>	<b>4,50</b>
217.	<b>Dolmadakia</b>	Hausgem . gefüllte Weinblätter dazu Zaziki (kalt)	<b>Eur</b>	<b>4,50</b>
219.	<b>Kolokithokeftedes</b>	Gebratene Zucchini-Buletten (warm)	<b>Eur</b>	<b>5,90</b>
220.	<b>Manitaria Boutiro</b>	Riesenchampignons mit Knoblauchbutter (warm)	<b>Eur</b>	<b>4,90</b>
221.	<b>Elies/ Piperies</b>	Oliven und/ oder Peperoni	<b>Eur</b>	<b>3,00</b>
222.	<b>Paksimadi</b>	Tomaten- und Fetawürfel auf geröstetem Brot	<b>Eur</b>	<b>3,50</b>
223.	<b>Oktapodi Lemonato</b>	Oktapus in Olivenöl und Essig	<b>Eur</b>	<b>6,50</b>

### Tyriá (Käsevariationen)

224.	<b>Flogeres Feta</b>	Hausgemachte Blätterteigröllchen mit Feta	<b>Eur</b>	<b>4,50</b>
225.	<b>Kefalograviera</b>	Mehlierter griechischer Hartkäse aus der Pfanne	<b>Eur</b>	<b>5,40</b>
226.	<b>Feta</b>	Fetakäse natur mit Zwiebeln und Olivenöl	<b>Eur</b>	<b>5,50</b>
227.	<b>Feta Saganaki</b>	Gebackener Fetakäse	<b>Eur</b>	<b>6,20</b>
228.	<b>Feta tou Fournou</b>	Fetakäse in Folie mit frischen Zwiebeln, Tomaten und Olivenöl (pikant)	<b>Eur</b>	<b>6,90</b>
229.	<b>Halloumi Tiganito</b>	Gebackener Halloumi-Käse	<b>Eur</b>	<b>6,90</b>
230.	<b>Halloumi Souvlaki</b>	Marinierter Halloumi-Gemüse-Spieß vom Grill	<b>Eur</b>	<b>7,50</b>
231.	<b>Feta me Soussami</b>	Gebackener Fetakäse im Sesammantel mit Dip	<b>Eur</b>	<b>6,90</b>
232.	<b>Bougiourdi</b>	Pikanter Fetakäse im Tontopf	<b>Eur</b>	<b>6,90</b>

## Salates (Salatvariationen)

234.	<b>Pantzaria</b>	Rote-Beete-Salat mit Knoblauch	<b>Eur</b>	<b>4,00</b>
235.	<b>Chorta</b>	Gekochter Endivien-Löwenzahn-Salat (kalt)	<b>Eur</b>	<b>4,00</b>
236.	<b>Lachano</b>	Krautsalat nach griechischer Art	<b>Eur</b>	<b>3,50</b>
237.	<b>Marouli</b>	Grüner Salat mit Zitronen-Olivenöl-Dressing	<b>Eur</b>	<b>3,50</b>
238.	<b>Choriatiki</b>	Bauernsalat mit Feta, Oliven und Peperoni	<b>Eur</b>	<b>7,90</b>
239.	<b>Angouro-Ntomata</b>	Tomaten-Gurken-Salat mit Zwiebeln	<b>Eur</b>	<b>5,50</b>

## Orektika Piáta (Vorspeisenteller)

241.	<b>Pikilia Orektika</b>	Großer gemischter Vorspeisenteller	<b>Eur</b>	<b>8,90</b>
242.	<b>Pikilia Kremes</b>	Verschiedene Cremes- und Püree-Spezialitäten	<b>Eur</b>	<b>7,50</b>
243.	<b>Meze Bekris</b>	Großer Vorspeisenteller mit Lachs- und Zucchini-Röllchen, gefülltes Ei mit Ktipiti, Scampi, Zaziki, Tarama mit Shrimps und Orangenstücken, Thunfischpüree und Oktapussalat	<b>Eur</b>	<b>9,90</b>

### **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.

## **Prosfágia – Extra – Sáltses (Beilagen – Extras – Saucen/ Dips)**

### Prosfágia (Beilagen)

260.	<b>Patates Tiganites</b>	Frische frittierte Kartoffelstäbchen (keine Pommes!)	<b>Eur</b>	<b>3,00</b>
261.	<b>Patates Fournou Ntomata</b>	Backkartoffeln mit Tomatensauce	<b>Eur</b>	<b>3,00</b>
262.	<b>Patates Fournou Lemonates</b>	Backkartoffeln mit Zitronensauce	<b>Eur</b>	<b>3,00</b>
263.	<b>Kritharaki</b>	Langkornnudeln aus dem Ofen	<b>Eur</b>	<b>3,00</b>
264.	<b>Pilafi Risi</b>	Tomatenreis aus dem Ofen	<b>Eur</b>	<b>3,00</b>
265.	<b>Fassolakia</b>	Grüne Bohnen in Tomatensauce	<b>Eur</b>	<b>3,00</b>
267.	<b>Spanaki me Skordo</b>	Frischer Blattspinat aus der Pfanne mit Knoblauch	<b>Eur</b>	<b>4,00</b>
268.	<b>Lachanika</b>	Frisches mediterranes Gemüse	<b>Eur</b>	<b>4,00</b>
269.	<b>Lachanika Souvlaki</b>	Gemüse-Spieß vom Grill	<b>Eur</b>	<b>4,00</b>
270.	<b>Plaki Gigantes</b>	Dicke Bohnen in Tomatensauce im Tontopf	<b>Eur</b>	<b>3,50</b>
271.	<b>Pligouri</b>	Tomatisiertes Bulgur (Hartweizen)	<b>Eur</b>	<b>3,00</b>

## Extras

280.	<b>Pita</b>	Teigfladen vom Grill	<b>Eur</b>	<b>1,00</b>
281.	<b>Psomi me Skordo</b>	Geröstete Brotscheiben mit Knoblauch	<b>Eur</b>	<b>1,50</b>
282.	<b>Psomi Merida</b>	Extra Portion Brot	<b>Eur</b>	<b>1,00</b>
283.	<b>Pita anatolitikia</b>	Dünner Teigfladen vom Grill	<b>Eur</b>	<b>1,00</b>

## Saltses (Hausgem. Saucen/ Dips)

290.	<b>Glykoxini Saltsa</b>	Süß-Saure Sauce	<b>Eur</b>	<b>0,80</b>
291.	<b>Kafteri Saltsa</b>	Scharfe Tomaten-Paprika-Sauce	<b>Eur</b>	<b>0,80</b>
292.	<b>Voutyro Votana</b>	Kräuterbutter	<b>Eur</b>	<b>0,80</b>
293.	<b>Ezme</b>	Scharfe Paprika Sauce	<b>Eur</b>	<b>0,80</b>
294.	<b>Ketsap kai/ í magioneza</b>	Ketchup und/ oder Majo (Heinz)	<b>Eur</b>	<b>0,50</b>

## **Tou Fournou & Katarola (Leckereien aus Topf und Backofen)**

•

300.	<b>Moussaka</b>	Auberginen-Auflauf mit Rinder-Hack, Bechamel-Sauce und Käse	<b>Eur</b>	<b>8,90</b>
301.	<b>Moussaka Garides</b>	Auberginen-Zucchini-Auflauf mit Garnelen, Bechamel-Sauce und Käse	<b>Eur</b>	<b>11,50</b>
302.	<b>Pastizio</b>	Nudel-Auflauf mit Rinder-Hack, Bechamel-Sauce und Käse	<b>Eur</b>	<b>8,90</b>
307.	<b>Kokkinisto</b>	Lammgulasch im Tontopf	<b>Eur</b>	<b>8,90</b>
308.	<b>Kotzi</b>	Lammhaxe aus dem Ofen mit Kartoffeln in Zitronensauce	<b>Eur</b>	<b>14,50</b>

**Unsere Backofengerichte werden frisch und à la Minute zubereitet.**

**Die Garzeit beträgt ca. 25 Minuten**

## Kreatiká (Fleischgerichte vom Grill und aus der Pfanne)

- Ohne Beilagen!

320.	<b>Giros</b>	Schweinegeschnetzeltes vom Spieß mit Zwiebeln	<b>Eur 5,50</b>
321.	<b>Souvlaki</b>	4 Fleischspieße vom Schweinenacken mit Fettrand	<b>Eur 5,50</b>
322.	<b>Suzuki</b>	3 gegrillte Hackfleischröllchen	<b>Eur 5,50</b>
323.	<b>Loukaniko Choriatico</b>	Hausgemachte Bauernwurst vom Grill	<b>Eur 5,50</b>
325.	<b>Tigania Chirino</b>	Gebratene Schweinenackwürfel in Olivenöl	<b>Eur 5,90</b>
326.	<b>Sikoti Tiganito</b>	Rinderleberpfännchen mit Zwiebeln	<b>Eur 5,90</b>
327.	<b>Sikoti Psito</b>	Gegrillte Rinderleber mit gebratenen Zwiebeln	<b>Eur 5,90</b>
328.	<b>Pidakia</b>	2 Lammkotelette vom Grill (Lammcarree)	<b>Eur 7,90</b>
329.	<b>Pikilia Kreatika</b>	Fleischspezialitäten vom Grill (Giros, Suzuki, Bauernwurst und Souvlaki)	<b>Eur 10,90</b>
330.	<b>Pikilia Rembetiko</b>	Fleischspezialitäten vom Grill (Giros, kl.Bifteki mit Feta gefüllt, Lammkotelette und Schweinefilet)	<b>Eur 13,90</b>
335.	<b>Bifteki</b>	Saftig gegrilltes Hacksteak mit Feta gefüllt	<b>Eur 8,50</b>
331.	<b>Menu Rembetiko</b>	„satt“ ohne Meeresfrüchte (siehe Titelseite) pro Person	<b>Eur 20,00</b>
332.	<b>Menu Rembetiko m. Psariká</b>	„satt“ mit Meeresfrüchten (siehe Titelseite) pro Person	<b>Eur 25,00</b>
333.	<b>Menu Anatolitiko</b>	„satt“ ohne Meeresfrüchte (siehe Titelseite) und ohne Schweinefleisch pro Person	<b>Eur 25,00</b>
334.	<b>Menu Anatolitiko m. Psarika</b>	„satt“ mit Meeresfrüchten (siehe Titelseite) und ohne Schweinefleisch pro Person	<b>Eur 30,00</b>

**Menu Rembetiko & Menu Anatolitiko können Sie nur in der Tischgemeinschaft ab 4 Personen bestellen und ist nicht zum Mitnehmen (Scampi begrenzt). Unser Service berät Sie gern.**

## Kreatiká Anatolitika (Fleischgerichte vom Grill mit Beilagen)

341.	<b>Kebab Anatolitiko scharf</b>	Lamnhackspieß scharf gewürzt mit Gemüse, Bulgur, Joghurt und scharfer Peperoni	<b>Eur 14,90</b>
342.	<b>Arni Souvlaki</b>	Lammspieß mit Gemüse, Bulgur, Joghurt und scharfer Peperoni	<b>Eur 16,90</b>
324.	<b>Kotopoulo Souvlaki</b>	Gegrillte Hähnchenbrust am Spieß mit Gemüse, Bulgur, Joghurt und scharfer Peperoni	<b>Eur 14,90</b>
346.	<b>Pidakia Psita</b>	Gegrillte Lammkotelette mit Gemüse, Bulgur, Joghurt und scharfer Peperoni	<b>Eur 18,90</b>

## Psariká (Fischgerichte)

- Ohne Beilagen

360.	<b>Gavros</b>	Gebratene Sardellen	<b>Eur 6,50</b>
361.	<b>Oktapodi Skaras</b>	Gegrillter Oktapus (Krakenarme)	<b>Eur 8,50</b>
362.	<b>Kalamaraki Tiganito</b>	Gebackene Kalamaris	<b>Eur 6,50</b>
363.	<b>Garides Skordates</b>	6 Garnelen mit Knoblauch im Pfännchen (ausgelöst mit Kopf & Schwanz)	<b>Eur 9,50</b>
365.	<b>Garides Tiganites</b>	Gebratene Garnelen 1 Kilogramm (ca. 18-20 Stück)	<b>Eur 24,90</b>
366.	<b>Garides Saganaki</b>	Garnelen in pikanter Tomaten-Feta-Sauce	<b>Eur 10,90</b>
374.	<b>Psarika Piato</b>	Fischteller vom Grill mit Garnele, Kalamaris, Oktapus und Lachsfilet	<b>Eur 16,90</b>

## MEHR MEER ...

**Frischer Fisch in unserer Fischvitrine am Eingang!**

370.	<b>„Dorade Royal“</b>	Vom Grill mit Salat	<b>Eur 15,90</b>
371.	<b>„Loup de Mer“</b>	Vom Grill mit Salat	<b>Eur 16,90</b>
372.	<b>„Kalamaristuben“</b>	Aus der Pfanne mit Salat	<b>Eur 13,90</b>
373.	<b>„Lachsfilet“</b>	Aus der Pfanne mit Salat	<b>Eur 14,90</b>

---

**Weitere Fischgerichte  
nach Tagesangebot im  
Fischbuffet**

---

**Liebe Gäste,**

**bei Fragen zu unserem Catering- und Lieferservice vereinbaren Sie bitte einen Gesprächstermin mit unserem Restaurantleiter. Wir liefern und stellen auch Buffets außer Haus auf. Auf Wunsch stellen wir Ihnen auch Service-Personal zur Verfügung.**

**Ihr Rembetiko Team  
ECHT GRIECHISCH ESSEN!**