

Orektiká – Mezédés (Appetithappen – Vorspeisen)

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

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

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

Mezedákia (Appetithappen)

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

Tyriá (Käsevariationen)

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

Salates (Salatvariationen)

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

Orektika Piáta (Vorspeisenteller)

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

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.

Profágia – Extra – Sáltses (Beilagen – Extras – Saucen/ Dips)

Profágia (Beilagen)

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

Extras

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

Saltses (Hausgem. Saucen/ Dips)

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

Tou Fournou & Katarola (Leckereien aus Topf und Backofen)

•

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

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

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.	Kebab Anatolitiko scharf	Lamhackspieß scharf gewürzt mit Gemüse, Bulgur, Joghurt und scharfer Peperoni	Eur 14,90
342.	Arni Souvlaki	Lammspieß mit Gemüse, Bulgur, Joghurt und scharfer Peperoni	Eur 16,90
324.	Kotopoulo Souvlaki	Gegrillte Hähnchenbrust am Spieß mit Gemüse, Bulgur, Joghurt und scharfer Peperoni	Eur 14,90
346.	Paidakia Psita	Gegrillte Lammkotelette mit Gemüse, Bulgur, Joghurt und scharfer Peperoni	Eur 18,90

Psariká (Fischgerichte)

- Ohne Beilagen

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

MEHR MEER ...

Frischer Fisch in unserer Fischvitrine am Eingang!

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

**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!**