



ORPHEAS

RESTAURANT
CATERING
CAFÈ
BAR

Authentische Griechische Küche

SPEISEKARTE

Salate

Choriatici Salata – Griechischer Bauernsalat	G	11.90
Cesarsalat mit Huhn mit Garnelen	ABCM ABGOM	14.90 17.90
Kirschtomaten, Krotons, grüner Salat und Parmesanflockenn		

Orpheas Salat	GFN	13.90
Frischer grüner Salat, Kirschtomaten, Gurken, Zwiebeln, Pinienkernen, Granatapfel, Sesam & trockene Feigen, gekrönt mit Feigenbalsamico-Essig, Olivenöl Dressing, & Graviera-Käse-		

Mezes

Hausgemachte Dips	CGD	6.50
Tzatziki, Melanzani, Taramosalata, oder Fava	pro Portion	

Zucchini & Melanzani Chips	AG	9.20
serviert mit Tzatziki		

Kolokithokeftedes	CG	9.90
frittiert-gebratene Zucchini mit Kräuterbällchen serviert mit Joghurt & Limettendip		

Gegrillte Melanzani	GA	12.90
Mit Avocadosauce, Haloumi, Kirschtomaten, Granatapfel – Balsamicodressing & Pita		

Griechisches Pita-Brot	A	3.20
pro Portion		

Griechisches Pita-Brot	A	3.50
Mit Knoblauch pro Portion		

Suppen

Griechische Fischsuppe nach Art des Hauses	BRDL	13.50
Traditionelle Linsensuppe	-	6.90
Tomatensuppe	O	5.60

Griechische Spezialitäten

Gegrillter Oktopus	B	18.90
---------------------------	---	-------

Mit Karamelierten Zwiebeln & Fava

Calamari fritti	ACGR	16.50
------------------------	------	-------

serviert mit hausgemachter Sauce Tartar

Garides saganaki	BGO	14.90
-------------------------	-----	-------

Sautierte Garnelen in Tomatensauce mit Ouzo & Feta-Käse serviert

Garnelen - Krokette	ABG	14.90
----------------------------	-----	-------

mit hausgemachter Tomatenkonfitüre

Mydia	R	9.90
--------------	---	------

gegrillte Muscheln in der Schale serviert mit Olivenöl & Zitronensauce

Talagani	G	13.50
-----------------	---	-------

auf frischem Salat mit Tomatenkonfitüre

Feta-Käse in Filo Kroustas	ACGN	10.90
-----------------------------------	------	-------

Feta-Käse in Filo Kroustas gewickelt, mit Honig & Sesam

Hausgemachtes Brot	A	3.20
---------------------------	---	------

Pareas-Variationen

Pikilia Orpheas	ADGL	15.90
Platte mit warmen & kalten Vorspeisen, Zucchini & Melanzani Chips, Paniertem Feta Käse, griechische Pitakia, Spinat-Strudel, Tzatziki, Melanzani Dip & Skordalia		

Kalte Platte	CDG	13.90
Tzatziki, Melanzani-Dip, Skordalia, Tarama, eingelegte rote Paprika & Feta-Käse		

Pikilia vom Meer	BDR	19.90
Platte mit marinierten Sardellen, gegrillten Muscheln, gegrillten Garnelen & gegrillten Calamari und Taramosalata		

Vegetarische Spezialitäten

Spinat – Strudel	ACG	12.50
Mit Kräutern & Fetakäse		

Imam Bayildi	GL	12.50
gefüllte gebackene Melanzani mit karamellisierten Zwiebeln, Tomatensauce mit Kreuzkümmel, gekrönt mit Feta-Käse & mit gebackenen Kartoffeln serviert		

Ravioli mit Pecorino-Feigen-Füllung	ACG	14.90
Tin Tomatensauce mit Graviera-Flocken		

Fleisch & Huhn

Authentisches Griechisches Gyros serviert mit Pommes frites, Tzatziki & pikanter Sauce	G	15.90
Moussaka Melanzani-Kartoffel Auflauf mit Kalbfaschiertem & Béchamelsauce	ACGL	16.50
Souvlaki vom Huhn serviert mit Pommes frites & Tzaziki Dip	G	14.90
Orpheas Burger vom Kalb mit Cheddar, Tomaten, karamelisierten Zwiebeln, Eisbergsalat & Cäsar-Sauce mit Potato Wedges & Käsedip	ACG	15.90
Lammkoteletts serviert mit Ofenkartoffel in Zitronensauce & Tzatziki	G	24.90
Geschmorte Lammstelze auf Kartoffelpüree	G	24.90

Fangfrisch aus dem Meer

Goldbrasse im Ganzen serviert mit einem Beilagensalat & Rosmarinkartoffeln	DN	24.90
Gegrilltes Branzinofilet serviert mit einem Linsensalat & gegrilltem Gemüse	DN	22.90
Gegrilltes Lachsfilet serviert mit Sesamspinat, Orangenscheiben	DN	22.90
Mini Calamari gegrillt serviert in Feta-Sesam-Sauce auf Babyspinat-Salat mit Cherrytomaten	NR	19.90
Gegrillte Scampi Auf Trikolore Teigreis in Tomatensauce und Graviere Flocken	BCG	25.90

Beilagen divers

Gemüse vom Grill, Bratkartoffeln, Reis, Spinat, Pommes etc.

6.50

Platten

Gegrillter Fleischteller Gyros, Hühner- Souvlaki, Bifteki, Lammkoteletts, serviert mit Pommes frites & Tzatziki Dip	ACG	53.90
Fischplatte Goldbrasse, Branzino, Calamari, Garnelen, Lachsspieß, Muscheln mit Grillgemüse & Bratkartoffel	DRNB	69.90

Desserts

Lava-Kuchen Schokoladen-Soufflé mit Streusel & Vanilleeis	ACGH	10.90
Baklava Baklava gefüllt mit Kadaifi Teig & Nüssen	AH	8.90
Galaktoboureko Filo Gebäck mit Grießpudding mit Vanilleeis	ACGH	8.90
Joghurt mit Honig, Walnüssen & geriebener Orangenschale	GH	6.90

Fragen Sie nach unserem
täglichen Angebot!

Aperitif

La vie en rose	0.25	8.90
Hugo	0.25	7.90
Negroni		12.00
Ramazotti Rosato	0.25	7.90
Aperol-Spritz	0.25	8.90
Prosecco	0.1 cl	5.90
Rose sparkling Akakies, Kir Yianni	0.1 l	6.90
Martini bianco, trocken	4 cl	8.90
Campari	4 cl	8.90

Alkoholfreie Getränke

Hausgemachter Ingwer-Zitronensaft	0.50	5.20
Frisch gepresster Orangensaft	0.20	6.90
San Pellegrino	0.25	3.50
San Pellegrino	0.75	7.50
Aqua Panna	0.25	3.50
Aqua Panna	0.75	7.50
Soda	0.33	2.10
Soda & Zitrone	0.33	3.50
Soda & Holunder	0.33	3.50
Soda & Himbeere	0.33	3.50
Coca Cola, zero	0,33	3.90
Fanta	0.33	3.90
Sprite	0.33	3.90
Almdudler	0.33	3.90
Rosa Limonade	0.20	4.90
Eistee	0.33	3.90
Pfirsich Zitrone		
Apfelsaft naturtrüb	0.33	4.50
Apfelsaft naturtrüb gespritzt	0.33	3.90
Pago	0.20	4.90
Mango Erdbeer Marille Johannisbeere		
Schweppes Tonic	0.20	3.90
Bitter Lemon		

Bier

Griechisch Mythos	0,33	4.50
Budweiser Original	0,33	4.30
Budweiser Original	0,50	5.60
Budweiser dunkel	0,50	5.30
Weizenbier	0,50	5.30
Budweiser alkoholfrei	0,33	5.30

Kaffee & Tee

Griechischer Kaffee		4.90
Espresso		3.20
Großer Espresso		4.50
Melange		4.10
Milchkaffee		4.90
Wir servieren unseren Kaffee auch koffeinfrei		
Griechischer Bergkräutertee		4.90
Tee in der Kanne verschiedene Sorten		4.50
Grün Pfefferminz Früchte Rooibos Kamille Schwarz		
Portion Zitrone klein		1.50
Portion Zitrone groß		2.90
Portion Milch	G	0.90