



# ORPHEAS

RESTAURANT  
CATERING  
CAFÈ  
BAR

**Authentische Griechische Küche**

SPEISEKARTE

## Salate

<b>Choriatici Salata – Griechischer Bauernsalat</b>	G	9.20
<b>Avocadosalat</b> Frische Mischung aus Salat, Tomaten & Gurke gekrönt mit unserem hausgemachten Cocktail-Dressing	C	11.90
<b>Orpheas Salat</b> Frischer grüner Salat, Kirschtomaten, Gurken, Zwiebeln, Pinienkernen, Granatapfel, Sesam & trockene Feigen, gekrönt mit Feigenbalsamico-Essig, Olivenöl Dressing, & Graviera-Käse-Flocken	GFN	11.90

## Mezes

<b>Hausgemachte Dips</b> Tzatziki, Melanzani, Taramosalata, Skordalia	CGD	5.60 pro Portion
<b>Zucchini &amp; Melanzani Chips</b> serviert mit Tzatziki	AG	8.20
<b>Kolokithokeftedes</b> frittiert-gebratene Zucchini mit Kräuterbällchen serviert mit Joghurt & Limettendip	CG	9.90
<b>Avocado-Melanzani Turm</b> Avocadoturm, gegrillte Melanzanischeiben, Halloumi-Käse, gekrönt mit Zwiebeln & gegrillten Pinienkernen mit Pita-Brot	GA	9.50
<b>Griechisches Pita-Brot</b> pro Portion	A	2.80
<b>Griechisches Pita-Brot</b> Mit Knoblauch pro Portion	A	3.20

## Suppen

<b>Griechische Fischsuppe nach Art des Hauses</b>	BRDL	12.50
<b>Traditionelle Linsensuppe</b>	-	5.90
<b>Tomatensuppe</b>	O	5.60

## Griechische Spezialitäten

<b>Calamari fritti</b> serviert mit hausgemachter Sauce Tartar	ACGR	13,50
<b>Garides saganaki</b> Sautierte Garnelen in Tomatensauce mit Ouzo & Feta-Käse serviert	GO	12.90
<b>Mydia saganaki</b> Pfannenmuscheln in Tomaten - Senfsauce mit Ouzo & Gravierakäse - Flocken	OMGR	8.90
<b>Mydia</b> gegrillte Muscheln in der Schale serviert mit Olivenöl & Zitronensauce	R	8.50
<b>Feta aus dem Ofen</b> mit in Scheiben geschnittenen Tomaten, Oliven & roten Chilischoten in Olivenöl	ACGN	9.90
<b>Feta-Käse in Filo Kroustas</b> Feta-Käse in Filo Kroustas gewickelt, mit Honig & Sesam	ACGN	9.90
<b>Hausgemachtes Brot</b>	A	2.80

## Pareas-Variationen

<b>Pikilia Orpheas</b> Platte mit warmen & kalten Vorspeisen, Zucchini & Melanzani Chips, Paniertem Feta Käse, griechische Pitakia, Spinat-Strudel, Tzatziki, Melanzani Dip & Skordalia	ADGL	14.90
<b>Kalte Platte</b> Tzatziki, Melanzani-Dip, Skordalia, Tarama, eingelegte rote Paprika & Feta-Käse	CDG	11.90
<b>Pikilia vom Meer</b> Platte mit marinierten Sardellen, gegrillten Muscheln, gegrillten Garnelen & gegrillten Calamari und Taramosalata	BDR	19.90

## Vegetarische Spezialitäten

<b>Spinat – Strudel</b> Mit Kräutern & Fetakäse	ACG	12.50
<b>Imam Bayildi</b> gefüllte gebackene Melanzani mit karamellisierten Zwiebeln, Tomatensauce mit Kreuzkümmel, gekrönt mit Feta-Käse & mit gebackenen Kartoffeln serviert	GL	12.50
<b>Gemista</b> Tomate & Paprika mit Kräuterreis & Bratkartoffel	GL	12.50

## Fleisch & Huhn

<b>Authentisches Griechisches Gyros</b> serviert mit Pommes frites, Tzatziki & pikanter Sauce	G	14.90
<b>Moussaka</b> Melanzani-Kartoffel Auflauf mit Kalbfaschiertem & Béchamelsauce	ACGL	14.50
<b>Souvlaki vom Huhn</b> serviert mit Pommes frites & Tzaziki Dip	G	13.90
<b>Bifteki vom Kalb</b> mit Feta Käse Füllung serviert mit Pommes frites & Tzatziki Dip	ACG	14.20
<b>Lammkoteletts</b> serviert mit Ofenkartoffel in Zitronensauce & Tzatziki	G	19.90

### Beilagen divers

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

6.50

## Fangfrisch aus dem Meer

<b>Goldbrasse im Ganzen</b> serviert mit einem Beilagensalat & Rosmarinkartoffeln	DN	22.90
<b>Gegrilltes Branzinofilet</b> serviert mit einem Beilagensalat & gegrilltem Gemüse	DN	20.90
<b>Gegrilltes Lachsfilet</b> serviert mit Sesamspinat, Orangenscheiben	DN	19.90
<b>Mini Calamari gegrillt</b> serviert mit Zucchini-Chips, Skordalia & einem Beilagensalat	ACGR	17.90
<b>Gegrillte Scampi</b> mit Beilagensalat & Cocktail-Dip	BCG	23.90
<b>Tagliatelle tricolore mit Meeresfrüchten</b> in Tomaten - Basilikumsauce & Graviera-Käseflocken	OBARGC	17.90

## Platten

### Gegrillter Fleischteller

Gyros, Hühner- Souvlaki, Bifteki, Lammkoteletts, serviert mit Pommes frites & Tzatziki Dip

ACG

49.90

### Fischplatte

Goldbrasse, Branzino, Calamari, Garnelen, Muscheln mit Grillgemüse & Bratkartoffel

DRNB

69.90

## Desserts

### Lava-Kuchen

Schokoladen-Soufflé mit Streusel & Vanilleeis

ACGH

9.90

### Baklava

Baklava gefüllt mit Kadaifi Teig & Nüssen

AH

6.50

### Galaktoboureko

Filo Gebäck mit Grießpudding

ACGH

5.50

Fragen Sie nach unserem  
täglichen Angebot!

## Aperitif

La vie en rose		0.25	6.90
Hugo		0.25	4,90
Ramazzotti Rosato		0.25	5.90
Aperol-Spritz		0.25	5.50
Prosecco		0.1 cl	4.50
Rose sparkling Akakies, Kir Yianni		0.1 l	5.90
Martini bianco, trocken		4 cl	6.90
Campari		4 cl	6.90

## Alkoholfreie Getränke

Hausgemachter Ingwer-Zitronensaft	0.50	5.20
Frisch gepresster Orangensaft	0.20	6.50
San Pellegrino	0.25	3.20
San Pellegrino	0.75	6.90
Aqua Panna	0.25	3.20
Aqua Panna	0.75	6.90
Soda	0.33	1.90
Soda & Zitrone	0.33	3.20
Soda & Holunder	0.33	3.20
Soda & Himbeere	0.33	3.20
Coca Cola, light, 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	0.33	3.90
Apfelsaft gespritzt	0.33	3.50
Apfelsaft naturtrüb	0.33	4.50
Apfelsaft naturtrüb gespritzt	0.33	3.90
Pago	0.20	4.50
Mango   Erdbeer   Marille   Johannisbeere   Ananas		
Schweppes Tonic	0.20	3.90
Bitter Lemon		

## Bier

Griechisch Mythos	0,33	4.30
Budweiser Original	0,33	4.20
Budweiser Original	0,50	5.30
Budweiser dunkel	0,50	5.10
Weizenbier	0,50	5.10
Budweiser alkoholfrei	0,33	5.30

## Kaffee & Tee

Griechischer Kaffee		4.20
Espresso		2.90
Großer Espresso		3.90
Melange		3.70
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