



# ORPHEAS

RESTAURANT  
CATERING  
CAFÈ  
BAR

**Authentische Griechische Küche**

SPEISEKARTE

## Salate

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

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

## Mezes

<b>Hausgemachte Dips</b>	CGD	6.50
Tzatziki, Melanzani, Taramosalata, oder Fava		

<b>Zucchini &amp; Melanzani Chips</b>	AG	9.20
serviert mit Tzatziki		

<b>Kolokithokeftedes</b>	CG	9.90
frittiert-gebratene Zucchini mit Kräuterbällchen serviert mit Joghurt & Limettendip		

<b>Gegrillte Melanzani</b>	GA	12.90
Mit Avocadosauce, Haloumi, Kirschtomaten, Granatapfel – Balsamicodressing & Pita		

<b>Griechisches Pita-Brot</b>	A	3.20
pro Portion		

<b>Griechisches Pita-Brot</b>	A	3.50
Mit Knoblauch pro Portion		

## Suppen

<b>Griechische Fischsuppe nach Art des Hauses</b>	BRDL	13.50
<b>Traditionelle Linsensuppe</b>	-	6.90
<b>Tomatensuppe</b>	O	5.60

## Griechische Spezialitäten

<b>Gegrillter Oktopus</b>	B	18.90
---------------------------	---	-------

Mit Karamelisierten Zwiebeln & Fava		
<b>Calamari fritti</b>	ACGR	16.50

serviert mit hausgemachter Sauce Tartar		
<b>Garides saganaki</b>	BGO	14.90

Sautierte Garnelen in Tomatensauce mit Ouzo & Feta-Käse serviert		
--	--	--

<b>Garnelen - Krokette</b>	ABG	14.90
----------------------------	-----	-------

mit hausgemachter Tomatenkonfitüre		
<b>Mydia</b>	R	9.90

gegrillte Muscheln in der Schale serviert mit Olivenöl & Zitronensauce		
--	--	--

<b>Talagani</b>	G	13.50
-----------------	---	-------

auf frischem Salat mit Tomatenkonfitüre		
---	--	--

<b>Feta-Käse in Filo Kroustas</b>	ACGN	10.90
-----------------------------------	------	-------

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

<b>Hausgemachtes Brot</b>	A	3.20
---------------------------	---	------

## Pareas-Variationen

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

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

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

## Vegetarische Spezialitäten

<b>Spinat – Strudel</b>	ACG	12.50
Mit Kräutern & Fetakäse		

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

<b>Ravioli mit Pecorino-Feigen-Füllung</b>	ACG	14.90
Tin Tomatensauce mit Graviera-Flocken		

## Fleisch & Huhn

**Authentisches Griechisches Gyros** G 15.90  
serviert mit Pommes frites, Tzatziki & pikanter Sauce

**Moussaka** ACGL 16.50  
Melanzani-Kartoffel Auflauf mit Kalbfaschiertem & Béchamelsauce

**Souvlaki vom Huhn** G 14.90  
serviert mit Pommes frites & Tzaziki Dip

**Orpheas Burger vom Kalb** ACG 15.90  
mit Cheddar, Tomaten, karamelisierten Zwiebeln, Eisbergsalat & Cäsar-Sauce mit Potato Wedges & Käsedip

**Lammkoteletts** G 24.90  
serviert mit Ofenkartoffel in Zitronensauce & Tzatziki

**Geschmorte Lammstelze** G 24.90  
auf Kartoffelpüree

### Beilagen divers

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

6.50

## Platten

**Gegrillter Fleischteller** ACG 53.90  
Gyros, Hühner- Souvlaki, Bifteki, Lammkoteletts, serviert mit Pommes frites & Tzatziki Dip

**Fischplatte** DRNB 69.90  
Goldbrasse, Branzino, Calamari, Garnelen, Lachsspieß, Muscheln mit Grillgemüse & Bratkartoffel

## Desserts

**Lava-Kuchen** ACGH 10.90  
Schokoladen-Soufflé mit Streusel & Vanilleeis

**Baklava** AH 8.90  
Baklava gefüllt mit Kadaifi Teig & Nüssen

**Galaktoboureko** ACGH 8.90  
Filo Gebäck mit Grießpudding mit Vanilleeis

**Joghurt** GH 6.90  
mit Honig, Walnüssen & geriebener Orangenschale

## Fangfrisch aus dem Meer

**Goldbrasse im Ganzen** DN 24.90  
serviert mit einem Beilagensalat & Rosmarinkartoffeln

**Gegrilltes Branzinofilet** DN 22.90  
serviert mit einem Linsensalat & gegrilltem Gemüse

**Gegrilltes Lachsfilet** DN 22.90  
serviert mit Sesamspinat, Orangenscheiben

**Mini Calamari gegrillt** NR 19.90  
serviert in Feta-Sesam-Sauce auf Babyspinat-Salat mit Cherrytomaten

**Gegrillte Scampi** BCG 25.90  
Auf Trikolore Teigreis in Tomatensauce und Graviere Flocken

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