



ORPHEAS

RESTAURANT
CATERING
CAFÈ
BAR

Authentische Griechische Küche

SPEISEKARTE

Salate

Choriatiki Salata – Griechischer Bauernsalat	G	7.90
Avocadosalat	C	8.50
Frische Mischung aus Salat, Tomaten & Gurke gekrönt mit unserem hausgemachten Cocktail-Dressing		
Orpheas Salat	GFN	10.50
Frischer grüner Salat, Kirschtomaten, Babygurken, Frühlingszwiebeln, Erdnüsse, Granatapfel, Sesam & trockene Feigen, gekrönt mit Feigenbalsamico-Essig, Olivenöl Dressing, & Graviera-Käse-Flocken		

Mezes

Hausgemachte Dips	CGD	4.50
Tzatziki, Melanzani, Paprika, Tirokafteri, Taramosalata		
Zucchini & Melanzani Chips	AG	6.90
serviert mit Tzatziki		
Kolokithokeftedes	CG	9.50
frittiert-gebratene Zucchini mit Kräuterbällchen serviert mit Joghurt & Limettendip		
Melanzani	GA	7.90
Avocadoturm, gegrillte Melanzanischeiben, Halloumi-Käse, gekrönt mit Frühlingszwiebeln & gegrillten Pinienkernen mit Pita-Brot		
Griechisches Pita-Brot	A	1.90
pro Portion		

Suppen

Griechische Fischsuppe nach Art des Hauses	BRDL	9.50
Traditionelle Linsensuppe	-	5.90
Tomatensuppe	O	4.50

Griechische Spezialitäten

Calamari fritti	ACGR	9,50
serviert mit hausgemachter Sauce Tartar		
Garides saganaki	GO	9.50
Sautierte Garnelen in Tomatensauce mit Ouzo & Feta-Käse serviert		
Mydia saganaki	OMGR	6.50
PfannemuscheIn in Tomaten - Senfsauce mit Ouzo & Gravierakäse - Flocken		
Mydia	R	6.90
gegrillte Muscheln in der Schale serviert mit Olivenöl & Zitronensauce		
Feta aus dem Ofen	ACGN	8.90
mit in Scheiben geschnittenen Tomaten, Oliven & grünen Chilischoten in Olivenöl		
Feta-Käse in Filo Kroustas	ACGN	8.90
Feta-Käse in Filo Kroustas gewickelt, mit Honig & Sesam		
Graviera Saganaki	ACG	8.90
frittiert-gebratener klassischer griechischer Hartkäse		

Pareas-Variationen

Pikilia Orpheas	ADGL	13.50	Kalte Platte	CDG	10.50	Pikilia vom Meer	BDR	19.50
Platte mit warmen & kalten Vorspeisen, Zucchini & Melanzani Chips, Paniertem Feta Käse, griechische Pitakia, Spinat-Strudel, Tzatziki, Melanzani Dip & Tirokafteri			Tzatziki, Melanzani-Dip, Tirokafteri, Tarama, eingelegte rote Paprika & Feta-Käse			Platte mit marinierten Sardellen, gegrillten Muscheln, gegrillten Garnelen & gegrillten Calamari		

Vegetarische Spezialitäten

Spinat - Strudel	ACG	10.50	Briam	GL	10.50	Butter Pilz Risotto	GO	10.50
Mit Kräutern & Fetakäse			Gemüse aus dem Ofen in Honig-Joghurt-Sauce			cremigtes Butterrisotto mit Sauté-Mix Pilzen in Weißwein serviert mit Rucola & Graviera-Käseflocken		

Fleisch & Huhn

Authentisches Griechisches Gyros serviert mit Pommes frites, Tzatziki & pikanter Sauce	G	12.50
Moussaka Melanzani-Kartoffel Auflauf mit Faschiertem & Béchamelsauce	ACGL	11.90
Souvlaki vom Huhn serviert mit Pommes frites & Tirokafteri Dip	G	12.50
Bifteki vom Rind mit Feta Käse Füllung serviert mit Pommes frites & Paprika Dip	ACG	12.90
Lammkoteletts serviert mit Ofenkartoffel in Zitronensauce & Tzatziki	G	17.50

Fangfrisch aus dem Meer

Gegrilltes Branzinofilet serviert mit einem Beilagensalat & gegrilltem Gemüse	DN	18.50
Gegrilltes Lachsfilet serviert mit Sesamspinat, Orangenscheiben	DN	18.50
Mini Calamari gegrillt serviert mit Zucchini-Chips, Sauce Tartar & einem Beilagensalat	ACGR	16.50
Gegrillte Scampi mit Beilagensalat & Cocktail-Dip	BCG	18.50
Tagliatelle tricolore mit Meeresfrüchten in Tomaten - Basilikumsauce & Graviera-Käseflocken	OBARGC	16.50

Platten

Gegrillter Fleischteller Gyros, Hühner-Souvlaki, Bifteki, Lammkoteletts, serviert mit Pommes frites & Tzatziki Dip	ACG	39.50 für 2 Personen	Fischgrillplatte Goldbrasse, Branzino, Calamari, Garnelen, Muscheln, Sesamspinat & gebackene Kartoffeln	DRNB	54.00 für 2 Personen	Griechische Käseplatte kombiniert mit frischem Obst, um Ihren Wein oder Ihr Getränk zu begleiten	GH	14,90
--	-----	-------------------------	---	------	-------------------------	--	----	-------

Desserts

Yaniotiko Baklava gefüllt mit Kadaifi Teig & Nüssen	AH	4.90	Galaktoboureko Filo Gebäck mit Grießpudding	ACGH	4.20	Lava-Kuchen Schokoladen-Soufflé mit Streusel & Vanilleeis	ACGH	6.90
---	----	------	---	------	------	---	------	------

Fragen Sie nach unserem täglichen Angebot

Aperitif

La vie en rose	0.25	6.50
Hugo	0.25	4,90
Ramazotti Rosato	0.25	4.90
Aperol-Spritz	0.25	4.90
Prosecco	0,1 cl	4.50
Rose sparkling Akakies, Kir Yianni	0.1 l	4.90
Martini bianco, trocken	4 cl	5.50
Campari	4 cl	5.50

Bier

Griechisch Mythos	0,33	3,80
Budweiser Original	0,33	3,60
Budweiser Original	0,50	4,60
Budweiser dunkel	0,50	4,90
Weizenbier	0,50	4.90
Budweiser alkoholfrei	0,33	4.30

Kaffee & Tee

Griechischer Kaffee		3.60
Espresso	TIPP!	1.90
Großer Espresso		3.80
Melange		3.50
Milchkaffee		4.20

Wir servieren unsere Kaffees auch koffeinfrei

Griechischer Bergkräutertee		4.50
Tee in der Kanne verschiedene Sorten		3.50
Grün Pfefferminz Früchte		
Rooibos Kamille Schwarz		
Portion Zitrone klein		0.90
Portion Zitrone groß		1.50
Portion Milch	G	0.50

Alkoholfreie Getränke

Hausgemachter Ingwer-Zitronensaft	0.50	4.80
Frisch gepresster Orangensaft	0.20	4.50
San Pellegrino	0.25	2.90
San Pellegrino	0.75	5.60
Aqua Panna	0.25	2.90
Aqua Panna	0.75	5.60
Soda	0.33	1.90
Soda & Zitrone	0.33	2.40
Soda & Holunder	0.33	2.40
Soda & Himbeere	0.33	2.40
Coca Cola, light, zero	0,33	3.60
Fanta	0.33	3.60
Sprite	0.33	3.60
Almdudler	0.33	3.60
Rosa Limonade	0.20	4.50
Eistee	0.33	3.60
Pfirsich Zitrone		
Apfelsaft	0.33	3.60
Apfelsaft gespritzt	0.33	3.10
Apfelsaft naturtrüb	0.33	3.90
Apfelsaft naturtrüb gespritzt	0.33	3.40
Pago	0.20	3.90
Mango Erdbeer Marille		
Johannisbeere Ananas		
Schweppes Tonic	0.20	3.50
Bitter Lemon		