

Restaurant

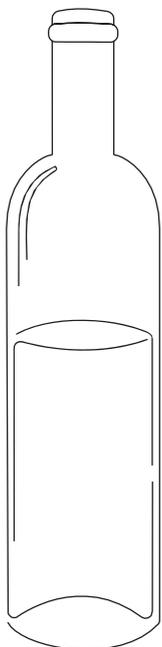
# KALOGRIA



## *Kalóisorisate - herzlich willkommen*

im Restaurant Kalogria, welches seine Gäste bereits seit 1988 hier in der Brunowstraße mit griechischer Gastlichkeit verwöhnt.

Kalogria heißt wörtlich übersetzt „gute alte Frau“ — so werden in Griechenland die Nonnen bezeichnet. Der Name dieses Restaurants stammt allerdings von dem gleichnamigen kleinen Badeort auf der Halbinsel Peloponnes ab.



Sie haben besondere Wünsche?

Auf Vorbestellung bereiten wir Zicklein, Milchlämmchen, Spanferkel oder auch spezielle Fischarten frisch für Sie zu.

Es steht eine größere Feier ins Haus? Bei uns können Sie sich mit bis zu 60 Gästen kulinarisch verwöhnen lassen. Sie feiern lieber daheim? Wir liefern Ihnen gerne auch ein vielfältiges griechisches Buffet nach Hause.

Hier bei uns können Sie verschiedene hochwertige Olivenöle, auch in Bioqualität, kaufen. Bitte sprechen Sie uns an.



Wir beraten Sie gerne.

*kali orexi*

## *Wir empfehlen*

### *Wein des Monats Ampeloeis Symfonia*

*Ein Weißwein- aus den Gebirgen Panegon- Kavalas- der einen komplexen Bouquet hat. Zeichnet sich durch das feine Mundgefühl aus, was den Geschmack von frischen und getrockneten Früchten erhöht. Mit ausgewogene Säure.*

*Flasche 0,75 25.50*

*Glas 0,2 8,00*

Lammkoteletts aus dem Lammkarree mit Beilage und Salat	25,50
Giros in Metaxasauce mit Beilage und Salat	18,90
Gegrilltes Karree vom Duroc-Schwein mit Beilage und Salat	22,50
Wolfsbarsch vom Grill mit Beilage und Salat	22,90
Dorade vom Grill mit Beilage und Salat	22,90
Frisch gebackene Babykalamari mit Tzatziki und Salat	19,90
Frische Babykalamari in Wein-Tomatensauce mit Reis und Salat	21,50
Lachs vom Grill mit Gemüse und Salat	22,50

## *ya sou!*

### APERITIF

Ouzo Plomari	auf Eis	4 cl	6,60
Martini	Rosso, Dry, Bianco	5 cl	6,00
Sherry	Dry, Medium, Cream	5 cl	6,00
Campari	mit Orangensaft oder Soda	4 cl	7,00
Aperol Spritz	Aperol, Prosecco und Mineralwasser		7,50
Cocktail Kalogria	Orangen- und Pfirsichsaft mit Campari, Bitterlemon und Pfirsichlikör		7,50

### SUPPEN

Fasolada	griechische Bohnensuppe		5,50
Tomatosoupa	Tomatensuppe mit Reismudeln		5,50

### KALTE VORSPEISEN

Tzatziki	Joghurt/Quark mit Gurke und Knoblauch		6,00
Taramas	Fischrogencreme		6,50
Melitzanosalata	Auberginencreme		6,90
Dolmadakia	mit Reis gefüllte Weinblätter, dazu Tzatziki		6,50
Fassolosalata	Weißer-Bohnen-Salat mit Kräutern		6,80
Feta	griechischer Schafskäse mit Oliven		7,50
Elies	griechische Oliven		6,00
Piperies	griechische Peperoni		5,50
Elies/Piperies	griechische Oliven und Peperoni		6,00
Tirosalata	Schafskäsecreme		6,90
Mesés	gemischte kalte Vorspeisen	für 1 Person	14,00
		für 2 Personen	27,00
		jede weitere Person	13,50
Warmes Knoblauchbrot			3,30

## *ya sou!*

### WARME VORSPEISEN

Saganaki	gebackener Schafskäse		8,50
Feta Fournou	Schafskäse mit Zwiebeln und frischen Tomatenscheiben aus dem Ofen		10,90
Spanakopita	Spinat mit Schafskäse in Blätterteig mit Tzatziki		8,50
Tiropita	Schafskäse in Blätterteig mit Tzatziki gebackene		8,50
Melitzanes	Auberginen mit Tzatziki		8,50
Kolokithia	gebackene Zucchini mit Tzatziki gebackene		8,50
Manitaria	Champignons mit Tzatziki		8,50
Mesés Spezial	gemischte kalte und warme Vorspeisen	für 1 Person für 2 Personen jede weitere Person	15,50 30,00 15,00
Warmes Knoblauchbrot			3,30

### SALATE

Tomatosalata	Tomatensalat mit Oliven, Peperoni und Zwiebeln		6,50
Agourosalata	Gurkensalat mit Oliven, Peperoni und Zwiebeln		6,50
Lachanosalata	Krautsalat mit Oliven, Peperoni und Paprika		7,80
Gemischter Salat	Blatt- und Krautsalat mit Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Gurke und Tomate gemischter		8,50
Salata me Feta	Salat mit Schafskäse gemischter Salat		11,80
Tonosalata	mit Thunfisch		12,50
Tonosalata me Feta	gemischter Salat mit Thunfisch und Schafskäse		14,00
Salata me Kotopoulo	gemischter Salat mit gegrillten Hähnchenbruststreifen		15,50
Choriatiki Salata	griechischer Bauernsalat aus Tomate, Gurke und Paprika mit Schafskäse, Oliven, Peperoni und Zwiebeln		13,50
Beilagensalat			3,50

## *kali orexi*

### VEGETARISCHE GERICHTE

Gigantes	Riesenbohnen mit Schafskäse und Kartoffeln	12,90
Melitzanes	Auberginen mit Schafskäse und Kartoffeln	15,00
Tourlou	verschiedene Gemüse mit Schafskäse und Kartoffeln	16,50
Challoumi	Gegrilltes Gemüse mit Halloumi	16,90

### VOM BACKOFEN UND TOPF

Moussakas	Auflauf aus Auberginen, Kartoffeln, Hackfleisch und Käse mit Bechamelsoße überbacken, dazu Tzatziki und Salat	18,50
Stifado	Kaninchenkeule in pikanter Wein-Tomaten-Soße mit Perlzwiebeln, Beilage und Salat	19,00

Zu unseren Speisen servieren wir als Beilagen Backkartoffeln, Reismudeln, Reis, grüne Bohnen oder Pommes

## *kali orexi*

### VOM BACKOFEN UND TOPF

Arni Kokinisto	Lammhaxe in Wein-Tomaten-Soße mit Beilage und Salat	21,00
Arni Melitzanes	Lammhaxe mit Auberginen in Wein-Tomaten- Soße mit Beilage und Salat	24,00
Arni Gigantes	Lammhaxe mit Riesenbohnen in Wein-Tomaten-Soße mit Beilage und Salat	24,00
Arni Tourlou	Lammhaxe mit verschiedenem Gemüse in Wein-Tomaten-Soße mit Beilage und Salat	25,00
Arni Juwetsi	Lammfleisch mit Reismudeln und Käse überbacken, dazu Salat	21,50

Zu unseren Speisen servieren wir als Beilagen Backkartoffeln, Reismudeln, Reis, grüne Bohnen oder Pommes

## *kali orexi*

### SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

Arni Psito	Lammbraten mit Beilage und Salat	24,50
Arni Fileto	gegrilltes Lammfilet am Spieß mit Tzatziki, Beilage und Salat	25,90
Giros Spezial	Schweinefleisch vom Drehspieß mit gebratenen Zwiebeln, frischen Champignons, Paprika und Tzatziki sowie Beilage und Salat	19,50
Kota Tirati	Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Schafskäsesoße, Beilage und Salat	18,90

### FISCHGERICHTE

Sardelles	gebackene Sardellen mit Tzatziki und Salat	15,50
Kalamaria	gebackene Tintenfischringe mit Tzatziki	17,40
Kalamaria Saltzas	Tintenfischringe in Wein-Tomaten-Knoblauch- Soße mit Beilage und Salat	18,90
Garides Psites	Großgarnelen vom Grill mit Beilage und Salat	21,00
Garides Saltzas	Großgarnelen in Wein-Tomaten-Knoblauch-Soße mit Beilage und Salat	23,00
Solomos	gedünstetes Lachsfilet mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Knoblauch, dazu Beilage und Salat	21,90

Zu unseren Speisen servieren wir als Beilagen Backkartoffeln, Reismudeln, Reis, grüne Bohnen oder Pommes

## *kali orexi*

### VOM GRILL

Giros	Schweinefleisch vom Drehspieß mit Tzatziki, Beilage und Salat	15,90
Souvlaki	2 Schweinefleischspieße mit Tzatziki, Beilage und Salat	15,90
Paidakia	Lammkoteletts mit Tzatziki, Beilage und Salat	21,00
Kotopoulo	Hähnchenbrust mit Tzatziki, Beilage und Salat	15,90
Soutsoukakia	3 Buletten mit Tzatziki, Beilage und Salat	15,90
Bifteki Jemisto	Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, Tomate und Peperoni, dazu Tzatziki, Beilage und Salat	18,90
Anamikto	1 Schweinefleischspieß und Giros mit Tzatziki, Beilage und Salat	16,80
Mix Teller	1 Schweinefleischspieß, Giros und 1 Hacksteak mit Tzatziki, Beilage und Salat	18,00
Mix Grill	1 Schweinefleischspieß, 1 Lammkotelett und 1 Hacksteak mit Tzatziki, Beilage und Salat	18,90
Grillplatte	1 Schweinefleischspieß, Giros, 1 Lammkotelett und 1 Hacksteak mit Tzatziki, Beilage und Salat	für 1 Person 20,50 für 2 Personen 40,00 jede weitere Person 20,00

Zu unseren Speisen servieren wir als Beilagen Backkartoffeln, Reismudeln, Reis, grüne Bohnen oder Pommes

### EXTRA BEILAGEN

Portion Pommes	Portion	4,00
Backkartoffeln	Portion	3,50
Reismudeln	Portion	3,50
Portion grüne Bohnen		3,50
kleiner Beilagensalat		3,50

# *yiamas*

## DESSERTS

Halvas Kalogria	hausgemachter Grießkuchen mit Rosinen, Nüssen, Butter und Zimt	7,00
Jaourti me Meli	griechischer Sahnejoghurt mit Honig und Nüssen	6,50
Tartuffo	Vanille-Eiscreme ganz umhüllt mit Schokoeiscreme, bestreut mit Kakaopulver und Schlagsahne	6,00
Cassata	Vanille- und Schokoeiscreme mit kandierten Früchten, gerösteten Mandeln und Schlagsahne	6,00
Zitrone	eine ungespritzte Zitrone gefüllt mit Zitronen- Fruchteis dazu Schlagsahne	6,50
Frapé	kalter aufgeschäumter Nescafé	5,50

## HEISSE GETRÄNKE

Kafés ellinikós	kleiner griechischer Mokka	3,30
	großer griechischer Mokka	4,80
Tasse Kaffee		3,00
Cappuccino		3,60
Milchkaffee		4,30
Latte macchiato		4,30
Espresso		3,00
Doppelter Espresso		4,50
Espresso macchiato		3,40
Tee	schwarz, Kamille oder Pfefferminz	3,00

# yiamas

## OFFENE WEINE

WEISSWEIN		0,2 l	0,25 l	0,5 l	1 l
Aspro Krasí	Trocken	6,00	7,50	13,00	24,00
Retsina	Geharzt	6,00	7,50	13,00	24,00
Imiglikos	Lieblich	6,00	7,50	13,00	24,00
Samos	Likörwein	7,00	8,50	15,00	28,00
Weinschorle		5,50			
ROTWEIN					
Kokino Krasí	Trocken	6,00	7,50	13,00	24,00
Imiglikos	Lieblich	6,00	7,50	13,00	24,00
Mavrodaphne	Likörwein	7,00	8,50	15,00	28,00
ROSEWEIN					
Rosé	Trocken	6,00	7,50	13,00	24,00

## FLASCHENWEINE

Retsina Malamatina	der sanft geharzte beliebte Klassiker trocken,	Fl. 0,50 l	14,00
Retsina	trockener Weißwein mit feiner Harznote	Fl. 0,75 l	20,50
Naousa	trockener Rotwein mit robustem Körper aus dem nordgriechischen Naousa	Fl. 0,75 l	24,50
Katogi Averof	roter blumig-aromatischer Wein	Fl. 0,75 l	24,90
Thema	trockener intensiver und gehaltvoller Rotwein	Fl. 0,75 l	34,00
Mega Spileo Cuvée	trockener fruchtiger Rotwein	Fl. 0,75 l	28,00
Tsigello	trockener vollmundiger Rotwein trocken	Fl. 0,75 l	34,00
Ambeloeis Simfonia	blumig-aromatischer Weißwein	Fl. 0,75 l	25,00
Foloi	trockener fruchtig-aromatischer Weißwein von Peleponnes	Fl. 0,75 l	24,50
Malagouzia Avantis	trockener fruchtig-blumiger Weißwein	Fl. 0,75 l	23,50
Akakies	blumig-aromatischer Rosé mit feinem	Fl. 0,75 l	23,50
Mega Spileo	fruchtig, komplexe Nase mit langem Abgang von süßen Gewürzen	Fl. 0,75 l	25,00
Grace Rose Santorini	trockener fruchtig-aromatischer Rosé	Fl. 0,75 l	25,90

# yiamas

## BIER VOM FASS

	0,3 l	0,4 l
Warsteiner	3,60	4,30
König Ludwig hell	3,60	4,30
Alster/Gespritztes	3,60	4,30

## FLASCHENBIER

Kristallweizen	Fl. 0,50 l	5,00
Hefeweizen	Fl. 0,50 l	5,00
Hefeweizen dunkel	Fl. 0,50 l	5,00
Hefeweizen alkoholfrei	Fl. 0,50 l	5,00
Malztrunk	Fl. 0,33 l	3,30
Warsteiner alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,80
Mythos (griech. Bier)	Fl. 0,33 l	3,80

## SPIRITUOSEN

Ouzo	2 cl	3,00
Ouzo Plomari	2 cl	3,50
Karafaki (kleine Fl. Qualitätsouzo)	20 cl	14,00
Tzipouro (griech. Tresterbranntwein)	2 cl	4,00
Tzipouro 5 Jahre alt	2 cl	8,00
Metaxa 5 Sterne	2 cl	5,00
Metaxa 7 Sterne	2 cl	5,50
Metaxa 12 Sterne	2 cl	7,50
Scotch Whisky	2 cl	5,00
Wodka, russisch	2 cl	3,00
Fernet Branca	2 cl	3,50
Ramazotti (mit Eis und Zitrone)	2 cl	4,50

## ALKOHOLFREIES

	0,2 l	0,4 l
Coca Cola	2,50	4,50
Cola zero	2,50	4,50
Fanta	2,50	4,50
Spezi	2,50	4,50
Sprite	2,50	4,50
Fassbrause	2,50	4,50
Bitter Lemmon	Fl. 0,2 l	3,00
	Fl. 0,4 l	4,80
Tonic Water	Fl. 0,2 l	3,00
	Fl. 0,4 l	4,80
Mineralwasser	Fl. 0,25 l	2,50
	Fl. 0,75 l	6,00
Stilles Wasser	Fl. 0,5 l	3,50
	Fl. 1 l	6,50

## SÄFTE

	0,2 l	0,4 l
Apfelsaft	2,50	4,50
Apfelschorle	2,50	4,50
Orangensaft	2,50	4,50
Johannisbeersaft	2,50	4,50
Pfirsichnektar	2,50	4,50

## LIKÖRE

Amaretto	2 cl	3,50
Sambucca	2 cl	3,50
Pfirsichlikör	2 cl	3,50

## SEKT

Fürst von Metternich	Fl. 0,75 l	27,00
Henkel Trocken	Fl. 0,75 l	22,00
Piccolo	Fl. 0,20 l	8,00
Prosecco	Fl. 0,20 l	8,00