

# RESTAURANT ODEON

Beste griechische Küche

Für alle unsere Gerichte verwenden wir feinstes Olivenöl aus Kreta

## KALTE MEZZE

- 1 Dolmades - hausgemacht** 3,9  
*Weinblätter mit Reißfüllung, dazu Zaziki*
- 2 Zaziki - hausgemacht** 4,2  
*griechischer Joghurt, frischer Knoblauch, Gurken und Gewürze*
- 3 Oliven Peperoni** 4,2  
*feinste Kalamata Oliven und Peperoni aus Mazedonien*

## MEZZE

- 4 Auberginenmousse** 5,9  
*Hausgemacht*
- 5 Taramas** 5,5  
*hausgemachter Kaviermousse*
- 6 Fawa** 5,9  
*gelber Linsenpüree aus Santorini*
- 7 Htipiti** 5,9  
*leicht pikante Schafskäsepaste*
- 8 Kalter Mezze Teller** 10,5  
*Zaziki, Taramas, Fawa, Dolmades, Auberginenmousse, Oliven, Peperoni, Schafkäsepaste*

## WARME MEZZE

- 10 Dolmades - Warm** 5,5  
*hausgemacht mit Reis- Hackfleischfüllung*
- 11 Gavros** 7,5  
*Sardellen auf Rucola mit Zitronenvinaigrette*
- 12 Kolokithokeftedes** 7,8  
*hausgemachte Zucchini-puffer mit Zaziki*
- 13 Oktopus mit Fawa** 14,5  
*gegrillte Tentakel auf Rucolasalt mit Fawa*
- 14 Gegrillte Peperoni** 4,9  
*mit Balsamico und Knoblauch*
- 15 Auberginen - Zucchini** 6,9  
*gebacken, serviert mit Zaziki*
- 16 Garides Saganaki** 8,5  
*Scampi aus der Pfanne mit Tomatensauce und Feta*
- 17 Florins vom Grill** 7,5  
*rote Paprika gefüllt mit Feta*
- 18 Frische Champignons** 7,5  
*mit Feta und Tomatensauce aus der Pfanne*
- 19 Warmer Mezze Teller** 10,5  
*Zaziki, Auberginen, Zucchini, Florins, Saganaki, Zucchini-puffer*

## BROTE

- 20 Pita Brot** 3,0  
*vom Grill mit Olivenöl und Oregano*
- 21 Pita Brot Skordo** 3,0  
*mit hausgemachter Knoblauchbutter*
- 22 Knoblauchbrot** 3,5  
*gegrilltes Brot mit Knoblauchaufstrich*

## KÄSE

- 24 Feta Natur** 5,9  
*garniert mit Tomaten, Oliven und Oregano*
- 25 Feta Furnu** 6,8  
*Schafskäse aus dem Ofen mit Zwiebeln, Tomaten, Peperoni und Knoblauch*
- 26 Saganaki** 6,9  
*Feta paniert aus der Pfanne auf Rucolasalat*
- 27 Haloumi vom Grill** 6,9  
*Käsespezialität aus Zypern*
- 28 Feta in Filoteig** 7,5  
*Feta in Blätterteig gebacken, mit Honig und Sesam*

## SUPPEN

- 30 Tomatensuppe** 4,9
- 31 Fischsuppe** 6,5
- 32 Hühnersuppe** 5,9

## SALATE

- 34 Gemischter Salat** 3,9
- 35 Griechischer Salat** 9,5  
*Tomaten, Gurken, Oliven, Zwiebeln, Peperoni, Fetakäse, Paprika und Olivenöl*
- 36 Steak Salat** 14,5  
*Rumpsteakstreifen vom Grill, Rucola, Cherrytomaten, Walnüsse, verfeinert mit Limetten- Olivenölvinaigrette*
- 37 Salata Kotopulo** 11,9  
*Hähnchenstreifen vom Grill, verschiedene Blattsalate und hausgemachtes Dressing*
- 38 Salata Haloumi** 11,7  
*Haloumikäse gegrillt, auf Blattsalate, Cranberries, Cashewkerne, gegrilltes Brot mit Olivenpesto und Hausdressing*
- 39 Salat Scampi & Calamari** 13,9  
*gegrillte Scampi und Calamari, mit Cherrytomaten, Rucola, Oliven und Honigsenf Dressing*

## BEILAGEN

- 40 Gigantes** 4,5
- 41 Tomatenreis** 2,5
- 42 Basmatireis** 3,5
- 43 Pommes Frites** 3,5
- 46 Rosmarinkartoffeln** 4,5
- 47 Gemüse** 4,5

## FISCHGERICHTE

- 51 Fischteller** 19,5  
*Baby Calamari, Scampi und Zanderfilet vom Grill mit Gemüse und Salat*
- 52 Calamaria Gemista** 16,5  
*Baby Calamari gefüllt mit Spinat und Feta vom Grill mit Basmatireis und Salat*
- 53 Riesengarnelen** 24,9  
*Wildfang, 3 Stück vom Grill mit Gemüse und Salat*
- 54 Baby Calamari** 16,0  
*Calamari aus Patagonien vom Grill mit Gemüse und Salat*
- 55 Calamari & Scampi** 17,5  
*Black Tiger Garnelen und Baby Calamari vom Grill mit Gemüse und Salat*
- 56 Zanderfilet vom Grill** 15,5  
*mit Weissweinsauce dazu Basmatireis und Salat*

## FRISCHER FISCH

- 57 Frisches Lachsfilet** 17,5  
*frischer norwegischer Lachs, vom Grill mit Gemüse und Salat*
- 58 Dorade Royal** 17,9  
*Dorade aus Griechenland 400-500gr vom Grill mit Gemüse und Salat, Grilldauer ca. 30-40 min.*
- 59 Loup de Mer** 17,9  
*Wolfsbarsch aus Griechenland 350-450gr vom Grill mit Gemüse und Salat, Grilldauer ca. 35 min.*

## FLEISCHGERICHTE

- 62 Gyros - Der Klassiker** 12,5  
*Hand- und hausgemacht, mit Tomatenreis, Zaziki und Salat*
- 63 Gyros - Calamari** 14,2  
*Gyrosfleisch und dazu Clamari aus Patagonien, mit Tomatenreis Zaziki und Salat*
- 64 Duett - Gyros & Suvlaki** 14,5  
*Gyros mit Suvlakispieß aus Schweinefilet dazu Tomatenreis, Zaziki und Salat*
- 65 Gyros mit Kalbsleber** 14,9  
*Gyros mit Kalbsleber von Grill, dazu Bratkartoffeln, Zaziki und Salat*
- 66 Bifteki vom Grill** 13,5  
*Hausgemachter Hackfleisch (Schwein) gefüllt mit Fetakäse dazu Tomatenreis und Zaziki*
- 67 Suvlakispieße** 13,9  
*Zwei Spieße aus Schweinefilet, vom Grill mit Tomatenreis, Zaziki und Salat*
- 68 Suvlaki - Gemisto** 14,5  
*dünn geschnittenes Schweinefleisch mit Fetakäse eingerollt, vom Grill mit Reis, Zaziki und Salat*
- 69 Kalbsleber - Sikoti** 15,9  
*Helle Kalbsleber vom Grill mit gerösteten Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salat*
- 70 Kotopulo Gemisto** 14,5  
*Hähnchenbrust gefüllt mit Haloumi vom Grill dazu Basmatireis, Fetasauce und Salat*
- 61 Suvlaki Kotopoulo** 13,9  
*Zwei Spieße aus marinierten Hähnchenbrust vom Grill mit Pommes*

GROSSE FISCHER AUF VORBESTELLUNG - SPERCHEN SIE UNS AN

## GRILLTELLER

**71 Herodes Platte** 16,5  
*Suzuki, Gyros, Suvlaki und Lammkotelett  
mit Zaziki, Tomatenreis und Salat*

**72 Odeon Teller** 15,9  
*Kalbsleber, Suvalki, Gyros mit Zaziki,  
Tomatenreis und Salat*

**73 Athen Teller** 15,5  
*Schweinesteak, Gyros und Suvalki mit  
Tomatenreis, Zaziki und Salat*

## LAMM UND RIND

**81 Rinderfilet - ca. 220gr** 24,9  
*von argentinischen Rind, gegrillt, mit  
Bratkartoffeln, Kräuterbutter und Salat*

**82 Rumpsteak - ca. 300gr** 17,5  
*argentinisches Roastbeef vom Grill mit  
Bratkartoffeln, Kräuterbutter und Salat*

**83 Lammfilet** 22,9  
*das beste Stück vom Lamm, mit  
Bratkartoffeln, Zaziki und Salat*

**84 Lammkronne** 23,9  
*Lammkoteletts aus der Krone, mit  
Bratkartoffeln, Zaziki und Salat*

## AUS DER PFANNE

**86 Schweinefilet Medaillons** 16,5  
*mit Thymiansauce, Bratkartoffeln und Salat*

**87 Tigania Kotopoulo** 13,5  
*Hähnchenfilets aus der Pfanne mit Paprika,  
Zwiebeln, Pilze und Sahnesauce dazu  
Basmatireis und Salat*

## OFENGERICHTE

**91 Kritharaki** 9,5  
*kleine Reismudeln in Tomatensauce mit Käse  
überbacken*

**92 Gyros Metaxa** 13,9  
*überbackenes Gyrosfleisch mit Metaxasauce  
und Käse dazu Pommes Frites und Salat*

**94 Mousakas** 14,5  
*Aus Auberginen, Zucchini und Kartoffeln  
gefüllt mit Hackfleisch und Béchamel dazu  
Salat*

**97 Lammhaxe & Kritharaki** 16,9  
*geschmorte Lammhaxe mit Reismudeln und  
Käse überbacken dazu Salat*

**97 Lammhaxe & Gigantes** 16,9  
*geschmorte Lammhaxe mit Riesenbohnen  
dazu Salat*

ALLE GERICHTE MIT GRIECHISCHEN SALAT STATT GEMISCHTEN - AUFPREIS 2,50  
BEILAGENÄNDERUNG (AUSSER POMMES FRITES) - AUFPREIS 1,50

## PLATTEN FÜR ZWEI

### 101 Grillplatte für Zwei 37,5

Gyrosfleisch, Suvlakispieß, Suzuki (Hacksteak) und Lammkoteletts dazu  
Tomatenreis oder Pommes Frites, Pitabrot, Zaziki und Salat

### 102 Fischplatte für Zwei 51,0

Frische Dorade ca. 400-500gr vom Grill, Baby Calamari und Black Tiger Garnelen dazu  
Gemüse und Salat  
Zubereitung ca. 40min

## FÜR DIE KIDS

### 104 Chicken Nuggets 7,5

mit Pommes Frites

### 105 Schnitzel Paniert 7,9

mit Pommes Frites

### 106 Suvlakispieß 8,5

mit Pommes Frites

### 107 Gyros 7,9

mit Pommes Frites

### 108 Calamari vom Grill 9,5

mit Pommes Frites

## VEGGIE - VEGAN

### 76 Briam 10,5

Eintopf aus mediterranem Gemüse mit Feta - Oder Vegan ohne Feta

## DESSERT

### 110 Galaktoburiko 5,5

Blätterteig mit Vanillegrießcreme Füllung dazu Kugel Vanilleeis

### 111 Baklavas 5,5

Blätterteig gefüllt mit Walnüssen dazu Kugel Vanilleeis

### 112 Joghurt 4,9

griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen

### 113 Vanilleeis 5,5

mit heißen Himbeeren

### 114 Vanilleeis 5,5

mit heißer Schokolade

### 115 Schokoladen Souffle 6,5

feines Schokoküchlein mit flüssigen Kern dazu Kugel Vanilleeis

### 116 Panna Cotta 5,5

mit Erdbeeresauce

### 117 Halvas 5,0

aus Sesamsamen und Honig mit Shokogeschmack

ALLE GERICHTE MIT GRIECHISCHEN SALAT STATT GEMISCHTEN - AUFPREIS 2,50  
BEILAGENÄNDERUNG (AUSSER POMMES FRITES) - AUFPREIS 1,50