KOUZINA

Griechisches Restaurant



Öffungszeiten der Küche

Mo. Ruhetag

Di. – Sa. 17:00 – 21:00 Uhr **So. &** 12.00 – 14:00 Uhr **Feiertage** 17:00 – 20:00 Uhr

Der Restaurantbetrieb ist natürlich länger für Sie da!



Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt. und Bedienung.

Unsere Salate Immer frisch und knackig Gemischte Pflücksalate, Tomaten, Gurken, geriebener Hirtenkäse, Walnüsse und Honig-Balsamico Dressing mit Gebackenem Fetakäse 15,00 Souflaki 16,00 Gyrosfleisch 16,00 Lammfilet 23,00 Calamaris 19,50 Scampis 19,00 Bifteki 17,00 Hähnchenbrustfilet 16,00

K	alte Vorspeisen	
1.	Hausgemachtes Tzatziki Joghurt mit Knoblauch 2, c, g, l	5,50
la	. Tarama Fischrogencreme 2, c, g, l	5,00
2.	Kourkouti Mayonnaise mit Kräutern und Knoblauch 3, a, c, j	4,50
3.	Dolmadakia Kalte Weinblätter gefüllt mit Reis und Tzatziki 2, a, g, l	7,00
4.	Tirokafteri Pikante passierte Hirtenkäsecreme	5,50
5.	Auberginencreme	5,50
6.	Oliven Schwarze Oliven aus Kalamata 6	5,00
8.	Meseteller (für 2 Personen) Traditionelle griechische Spezialität aus verschiedenen kalten Vorspeisen 2, 3, 6, a, c, d, f, g, j, k	24,50



Warme Vorspeisen

9a.	Warmer Meseteller (für 2 Personen) Verschiedene traditionelle und warme griechische Vorspeise	24,50 en
9.	Gebratene milde Peperoni mit hausgemachtem Tzatziki 2, l, g, c	8,50
10.	Gebratene Auberginen Panierte Auberginen im Bierteigmantel mit Tzatziki 2, a, c, g,	8,50
11.	Gebratene Zucchini Panierte Zucchini im Bierteigmantel mit Tzatziki 2, a, c, g, l	8,50
12.	Saganaki 2 Stücke panierter Hirtenkäse nach Art des Hauses a, c, g	9,50
13.	Keftedakia Hackfleischbällchen in Tomatensauce mit Gouda überbacken 8, a, f, g	9,50
14.	Geschmolzener Hirtenkäse umrundet mit Tomatenscheiben g	9,50
15.	Dolmadakia Warme Weinblätter gefüllt mit Reis und Sauce Bernaise überbacken a, c, g, i	8,50

Salate

16.	Salatteller vom Buffet Auswahl aus unserem reichhaltigen Salatbuffet	5,00
18.	Bauernsalat 2, 3, 6, c, g, l	14,50

Suppen	
26. Hühnersuppe a, c, f, g	5,90
27. Gulaschsuppe 2, a, f	5,90
28. Tomatencremesuppe g	5,90
29. Zwiebelsuppe a, f, i	5,90

Beilagen Extra	
30. Reis mit Djuvec-Sauce (Tomaten-Gemüsesauce) a, g	3,00
31. Pommes frites	3,00
32. Gratinierte Kartoffeln mit Gouda und Sahne überbacken	5,50
33. Dicke Bohnen nach Art des Hauses 17, g, f	6,40
34. Grüne Bohnen nach Art des Hauses g	6,40
35. Folienkartoffel mit Tzatziki 2, c, l, g	5,50
36. Folienkartoffel nach Art des Hauses mit Kourkouti 3, a, c, j	5,50
37. Stifado nach Art des Hauses f, g	6,40
38. Gekochte Aubergine nach Art des Hauses g	6,40

Grillgerichte	
40. Souvlaki 2 Fleischspieße und Tzatziki 2, a, c, f, g, i, j, k, l	18,00
41. Gefülltes Souvlaki 4 Fleischspießröllchen gefüllt mit Hirtenkäse, dazu Tzatziki und Metaxasauce 2, a, c, f, g, i, j, k, l	19,00
42. Souvlaki Papoutsaki 1 Fleischspieß mit Papoutsaki (Aubergine gefüllt mit Hackfleisch & Béchamelsauce), Tzatziki und Djuvec-Sauce 2, a, c, f, g, i, j, k, l	19,00
43. Gefülltes Bifteki Hackfleischsteak gefüllt mit Hirtenkäse und Tzatziki 2, a, c, f, g, i, j, k, l	18,50
45. Zarte Schweineleber mit gebratenen Zwiebeln und Tzatziki 2, a, c, f, g, i, j, k, l	17,00
46. Gyros-Teller mit Tzatziki 2, a, c, f, g, i, j, k, l	16,00
47. Gyros-Teller Spezial mit Papoutsaki (Aubergine gefüllt mit Hackfleisch und Béchamelsauce), dazu Tzatziki und Metaxasauce 2, a, c, f, g, i, j, k, l	19,00

Zu allen Grill-,Fisch- und Nudelgerichten gibt es einen Krautsalat und Djuvec-Reis.



Gı	rillgerichte	
51.	Sokrates Teller Gyros und 2 Hackfleischsteaks, dazu Tzatziki 2, a, c, f, g, i, j, k,	20,50
52.	Poseidon-Teller 1 kleines gefülltes Hackfleischsteak mit einem Fleischspieß und Gyros, dazu Tzatziki 2, a, c, f, g, i,	22,00 j, k, l
53.	Chorio-Platte 1 Hackfleischsteak, 1 Fleischspieß, 1 Schnitzel, Gyros, dazu Tzatziki 2, a, c, f, g, i, j, k, l	22,00
54.	Skorpios-Teller 1 Fleischspieß, 2 Stücke Schweineleber, Gyros, dazu Tzatziki 2, a, c, f, g, i, j, k, l	21,50
55.	Mitros-Teller 1 Fleischspieß, Gyros, dazu Tzatziki 2, a, c, f, g, i, j, k, l	19,50
56.	Kouzina-Teller 1 Fleischspieß, 1 Lammkrone, 1 Hackfleischsteak, 1 Schnitzel, 1 Stück Schweineleber, Gyros, dazu Tzatziki 2, a, l, g, c, j, i, f	24,50

60.	Herzhafte Lammkronen Lammkronen vom Grill mit Reis und Pommes frites, dazu Tzatziki 2, a, c, f, g, i, j, k, l	29,50
61.	Zarte Lammfilets Lammfilets vom Grill mit Reis und Pommes frites, dazu Tzatziki 2, a, c, f, g, i, j, k, l	28,50
62.	Lammteller Lammfilet, Lammkronen, mit Reis und Pommes frites, dazu Tzatziki 2, a, c, f, g, i, j, k, l	29,50

Grillgerichte

70a. Zartes Schweinefilet

19,50

Gegrillte Schweinefletmedallions mit Tzatziki und einer Sauce nach Wahl 2, a, c, f, g, i, j, k, l

90a. Überbackenes Gyros

17,50

Gyros aus der Pfanne mit Gouda überbacken, dazu eine Sauce nach Wahl 2, a, f, g, i, j, k, l

91a. Gegrilltes Hähnchenbrustfilet

18,50

Zartes Hähnchenbrustfilet vom Grill, dazu Tzatziki und eine Sauce nach Wahl 2, a, f, g, i, j, k, l

Wählen Sie Ihre Sauce:

Metaxasauce a, g

Pikante griechische Djuvec-Sauce g

Pfeffersauce 1, a, c, g, i

Rahmsauce a, c, g, i, f

Sauce Bernaise a, c, g, i

Kräuterbutter g

Zu allen Grill-, Fisch- und Nudelgerichten gibt es einen Krautsalat und Djuvec-Reis.



Fischgerichte	
97. Calamaris Panierte Tintenfischringe dazu Tzaziki 2, a, c, d, g, l	26,00
98. Gegrillte Dorade im Ganzen vom Grill dazu Tzatziki und Gemüse 2, a, c, d, g, l	29,50
99. Fischplatte Calamaris, Gambas und Sardinen 2, a, b, c, d, g, l	28,50
100. Scampis (Saganaki) Scampis überbacken in Tomatensauce und Hirtenkäse nach Art des Hauses 2, a, b, c, g, l	22,50

Nudelgerichte

94a. **Kritaraki** 14,50

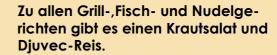
Reisnudeln mit Gouda überbacken und Sauce nach Wahl a, g

Wählen Sie Ihre Sauce:

Tomatenhackfleischsauce

Pikante griechische Djuvec-Sauce (vegetarisch, vegan)

acfaiik



Für unsere kleinen und großen Gäste

110. **Gyros**11,00
dazu Pommes frites und ein Salat vom Buffet 2, a, c, f, g, i, j, k, l

111. **Fleischspieß**dazu Pommes frites und ein Salat vom Buffet 2, a, c, f, g, i, j, k, l

113. **Kleines Schnitzel natur** 11,00 dazu Pommes frites und ein Salat vom Buffet 2, a, c, f, g, i, j, k, l

114. **Hähnchenbrustfilet natur** 11,00 dazu Pommes frites und ein Salat vom Buffet 2, a, c, f, g, i, j, k, l



Getränke		
Alkoholfreie Getränke Coca Cola 1, 3, 9 Coca Cola Zero 1, 3, 9, 12 Fanta 1, 3 Sprite	0,3 I 3,70 3,70 3,70 3,70	0,5 I 5,20 5,20 5,20 5,20 5,20
Goldberg Bitter Lemon 10 Goldberg Ginger Ale	0,25 I 3,90 3,90	
Flasche Mineralwasser Graf Metternich Finest classic Graf Metternich Finest naturell	0,25 l 3,00 3,00	0,75 I 6,50 6,50
Säfte Orangensaft Apfelsaft Multivitaminsaft Apfelschorle	0,3 l 3,50 3,50 3,50 3,50	0,5 l 4,90 4,90 4,90 4,90
Weißweine Retzina Malamatina Hartzwein trocken Demestika trocken Imiglikos lieblich	0,25 l 5,50 5,50 5,50	0,5 l 10,50 10,50 10,50
Rotweine Nausa trocken Demestika trocken Imiglikos lieblich	0,25 I 5,50 5,50 5,50	0,5 l 10,50 10,50 10,50
Roseweine Roditis halbtrocken Imiglikos Rose lieblich	0,25 l 5,50 5,50	0,5 l 10,50 10,50



Getränke

Prosecco Scavi Prosecco Scavi Hugo Scavi Aperol Spritz 1 Lillet Rosé	0,25 l 6,90 6,90 6,90 6,90	
Biere vom Fass Warsteiner Premium Verum Pils Frankenheim Alt König Ludwig Dunkel König Ludwig Weißbier Hell König Ludwig Weißbier alkoholfrei	0,3 I 3,70 3,70 3,70	0,5 l 5,20 5,20 5,20 5,20 5,20 5,20
Flasche Warsteiner Premium alkoholfrei Herb Warsteiner Radler alkoholfrei Isenbeck Isi Malta 1, 2	0,33 I 4,00 4,00 4,00	
Spirituosen Ouzo Metaxa ***** Metaxa ***** ** Metaxa ***** ** Metaxa Grand Fine Metaxa Grand Reserve Ramazzotti Baileys	0,02 l 2,00 3,50 4,50 5,50 6,00 6,50 4,50 4,50 4,50	
Longdrinks Bacardi Jim Beam Johnnie Walker Red Label Jack Daniel's Vodka Absolut Gin Tonic	6,50 6,50 6,50 6,50 6,50 6,50	

Desserts	
Vanilleeis mit Schoko- oder Erdbeersoße 1, 11, a, g	5,90
Galaktoburiko (warm) Vanillegries im Blätterteigmantel, dazu Vanilleeis und ein Hauch Zimt 1, 11, a, g	8,90
Jaortomelo (griechischer Joghurt) Fester Joghurt mit Honig und Walnüssen <i>h, g</i>	7,00





Zusatzstoffe

	THII I GIRSTOII
2	mit Konservierungsst
3	mit Antioxidationsmi

offen

itteln

- 5 geschwefelt 6 geschwärzt
- 7 Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungmittel
- 12 enthält eine Phenylalaninquelle
- 13 gewachst14 mit Taurin

Allergene

- glutenhaltige Getreide und Getreideerzeugnisse (Weizen, Roggen Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut,
- Hybridstämme)
- b Krebstiere
- c Eier
- d Fisch
- e Erdnüsse
- f Soja
- g Milch (einschließlich Laktose)
- n Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse
 - (Mandeln, Hasel-, Wal-, Cashew-, Pecan-, Para-, Macadamia-, Queenslandnuss, Pistazie, Pinien
 - kerne)
- Sellerie
- Senf
- k Sesamsamen
- Schwefeldioxid und Sulfide
 - (ab 10 mg/kg oder 10 mg/l)
- m Lupinen
- n Weichtiere

Änderungen vorbehalten! Diese Aufstellung ist nicht abschließend. Rezepturänderungen ergänzen wir regelmäßig. Es kann keine Garantie für eine 100%ige Vollständigkeit der Angaben übernommen werden. Kreuzkontamination bei den einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen einzelner Produkte sind nicht auszuschließen.



