

Restaurant THALASSA

HELLENIC CUISINE

KALTE VORSPEISEN

Dolmades gefüllte Weinblätter mit Reis	8,40
Zaziki original griechischer Joghurt mit frischem Knoblauch und Gewürzen ^{A7}	6,70
Taramas hausgemachtes Kaviar – Mousse ^{A4}	7,80
Fava aus Santorini Kichererbsen – Püree	9,50
Chtipiti pikante Schafskäsepaste ^{A7}	9,00

WARME VORSPEISEN

Kolokithokeftedes Zucchinifrikadellen mit Zaziki ^{A1, A7}	10,60
Oktopus vom Grill mit Fava ^{A14}	19,90
Spitze Peperoni vom Grill	7,80
Gebackene Zucchini mit Zaziki ^{A1, A7}	10,60
Florinis rote Paprika vom Grill, gefüllt mit Feta ^{A7}	10,60

BROTE VOM GRILL

Pita Fladenbrot mit Olivenöl und Oregano ^{A1}	3,50
Pita Fladenbrot mit Knoblauch ^{A1}	3,50

BEILAGEN

Basmatireis	3,50
Tomatenreis	3,50
Pommes Frites	5,50
Frisches Gemüse sautiert	7,70
Metaxa- oder Käsesauce	4,50

KÄSE

Haloumi Zypriotischer Qualitätskäse ^{A7}	9,90
Schafskäse überbacken mit Tomaten, Peperoni und Knoblauch ^{A7}	9,90
Saganaki Feta paniert aus der Pfanne auf Rucolasalat ^{A1, A3, A7}	10,60

FRISCHE SALATE

Griechischer Bauersalat Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Zwiebel und Fetakäse ^{A7}	13,90
Haloumi Salat Zypriotischer Käse gebacken auf Rucola und Feldsalat mit Olivenöl & Balsamico dazu Knoblauchbrot ^{A1, A7, A8}	18,40
Kotopulo Salat Hähnchenbrustfilet auf verschiedenen Blattsalaten und hausgemachtem Dressing	19,60
Bunter Meeres-Mix Baby Calamares, Doradenfilet, Scampi vom Grill auf verschiedenen Blattsalaten und Rucola mit Zitronen-Vinaigrette ^{A2, A4, A10, A14}	21,90

FISCHGERICHTE

Fischplatte vom Grill (Wildfang) Baby Calamares, Doradenfilet, Riesengarnelen vom Grill mit Tagesgemüse und Beilagensalat ^{A2, A4, A14}	32,50
Riesengarnelen vom Grill (Wildfang) mit Tagesgemüse und Beilagensalat ^{A2}	32,50
Baby Calamares vom Grill (Wildfang) mit Tagesgemüse und Beilagensalat ^{A14}	22,90
Garnele & Baby Calamares vom Grill (Wildfang) mit Tagesgemüse und Beilagensalat ^{A2, A14}	24,90
Fileto Solomu (frisches Lachsfilet) vom Grill mit Tagesgemüse und Beilagensalat ^{A4}	23,50
Paros Teller Gyros mit Baby Calamares (Wildfang) mit Zaziki, Tomatenreis und Beilagensalat ^{A14, A7}	22,50

FLEISCH VOM GRILL

Unser Schweinefleisch stammt vom Soroischwein aus regionaler Zucht

Bifteki aus 100 % Black Angus Rinderhackfleisch (Halal) mit Reis und Beilagensalat ^{A3, A7}	23,50
Suvlaki 2 Fleischspieße aus zartem Schweinefleisch mit Reis, Zaziki und Beilagensalat ^{A7}	18,90
Gyros mit Reis, Zaziki und Beilagensalat ^{A7}	18,90
Trio Teller Fleischspieß, 2 Fleischküchle, Gyros, mit Reis, Zaziki und Beilagensalat ^{A7}	22,90
Duo Teller Fleischspieß, Gyros, mit Zaziki, Reis und Beilagensalat ^{A7}	19,90
Hähnchenbrustfilet vom Grill, mit Mozzarella gefüllt, Schafskäse-Sauce, Bandnudeln und Beilagensalat ^{A6, A7, A1}	24,90
Alle Gerichte können gerne mit Bauernsalat serviert werden. Aufpreis	5,00

VOM LAMM UND RIND (Halal)

Unser Fleisch stammt von grasgefütterten Tieren aus regionaler Zucht (Bio-Green)

Feiner Spiessteller mit Lammeilet, Hähnchenbrustfilet Kräuterbutter, Reis und Beilagensalat ^{A3, A7}	26,50
Rinderfilet (Charolais - 5 Wochen gereift, ca. 280 gr.) Charolais Filet mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und Beilagensalat ^{A7}	39,00
Lammeilet mit Rosmarinkartoffeln dazu Zaziki und Beilagensalat ^{A7}	32,90
Lammkoteletts aus der Krone mit Rosmarinkartoffeln, Zaziki und Beilagensalat ^{A7}	32,90

AUS DEM BACKOFEN

Reisnudeln überbacken mit Käse und Tomatensauce dazu Beilagensalat ^{A7}	15,50
Gyros Fournu überbacken mit Käse, Metaxasauce, Pommes Frites und Beilagensalat ^{A7, A10}	21,50
Bifteki Hackfleischsteak vom Schwein mit Metaxasauce dazu Pommes und Beilagensalat ^{A3, A7}	21,50
Bifteki aus 100 % Black Angus Rinderhackfleisch (Halal) mit Metaxasauce dazu Pommes und Beilagensalat ^{A3, A7}	25,50

FÜR KLEINEN GÄSTE

Hähnchen Nuggets mit Pommes Frites ^{A1, A3}	13,50
Suvlaki Fleischspieß vom Grill mit Pommes Frites	13,50
Gyros Fleisch vom Drehspieß mit Pommes Frites	13,50

NACHSPEISEN

Joghurt mit griechischem Honig und Nüssen ^{A7, A8}	6,00
Galaktoburiko Blätterteig mit Vanille-Gries Crème ^{A1, A3, A7}	9,00
Schokoladensoufflé feines Schokoküchlein mit einem flüssigem Schokokern ^{A1, A3, A7}	9,00
Cheesecake mit Kirschen ^{A7}	9,00
Mousse au chocolat ^{A7}	9,00

WARME GETRÄNKE

Griechischer Mokka	4,00
Tasse Kaffee ^{AB}	4,90
Glas Tee - verschiedene Sorten	4,50
Cappuccino ^{AB1}	5,90
Espresso	3,50
Espresso Doppio	5,00
Espresso Macchiato ^{AB1}	4,50
Freddó Espresso - kalt, griechischer Art	5,50

BIERE

Helles vom Fass ^{AB2}	0,5l	5,20
Dunkles Bier ^{AB2}	0,5l	5,20
Weissbier hell, leicht, alkoholfrei ^{AB2}	0,5l	5,50
Hefe Weissbier dunkel ^{AB2}	0,5l	5,50
Alkoholfreies Bier ^{AB2}	0,5l	5,20
Radler ^{AB2}	0,5l	4,90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Apfelsaftschorle	0,2l	3,20
Apfelsaftschorle	0,4l	5,50
Apfelsaft	0,2l	3,70
Apfelsaft	0,4l	6,40
Pepsi-Cola ^{1,2,8}	0,2l	3,20
Pepsi-Cola ^{1,2,8}	0,4l	5,40
Pepsi-Cola Light ^{1,2,8}	0,4l	5,40
Fanta ^{1,8}	0,2l	3,20
Fanta ^{1,8}	0,4l	5,40
Mineralwasser	0,2l	2,90
Mineralwasser	0,4l	4,90
Flasche Stilles Wasser Zagori (pH Wert 6,9)	1,0l	8,60
Flasche Mineralwasser	0,75l	8,00
Spezi ^{1,2,8}	0,2l	3,20
Spezi ^{1,2,8}	0,4l	5,40
Bitter Lemon ^{2,3}	0,2l	4,30
Tonic Water ^{2,3}	0,2l	4,30
Ginger Ale ^{2,3}	0,2l	4,30
Orange-, Johannisbeer-, Mango-, Maracuja-, Ananas-, Rhabarber-, Holundersaftschorle	0,4l	6,40
Sprite ⁸	0,2l	3,20
Sprite ⁸	0,4l	4,10

OFFENE WEINE

Flasche Kechribari Retsina ^{A12}	0,5l	15,50
Retsina ^{A12}	0,2l	7,00
Retsina ^{A12}	0,5l	14,50
Imiglikos weiß halbsüß ^{A12}	0,2l	6,90
Imiglikos weiß halbsüß ^{A12}	0,5l	14,50
Hauswein weiß trocken ^{A12}	0,2l	7,90
Hauswein weiß trocken ^{A12}	0,5l	14,90
Hauswein rosé trocken ^{A12}	0,2l	7,90
Hauswein rosé trocken ^{A12}	0,5l	14,90
Imiglikos rot halbsüß ^{A12}	0,2l	6,90
Imiglikos rot halbsüß ^{A12}	0,5l	14,50
Hauswein rot trocken ^{A12}	0,2l	8,00
Hauswein rot trocken ^{A12}	0,5l	15,50
Weinschorle rot ^{A12}	0,2l	6,00
Weinschorle rot ^{A12}	0,5l	12,90
Weinschorle weiß ^{A12}	0,2l	6,00
Weinschorle weiß ^{A12}	0,5l	12,90
Glas Hauswein weiß, rot, rosé ^{A12}	0,1l	5,00
Merlot ^{A12}	0,2l	7,90
Merlot ^{A12}	0,5l	14,90
Cabernet Sauvignon ^{A12}	0,2l	7,90
Cabernet Sauvignon ^{A12}	0,5l	14,90

Weitere exklusiven Flaschenweine
und Getränke auf Anfrage.

METAXA

Metaxa 5 Sterne	2cl	40%	5,00
Metaxa 7 Sterne	2cl	40%	6,00
Metaxa flambiert	2cl	40%	6,50
Metaxa Grande Fine	2cl	40%	7,50
Metaxa Privat Reserve	2cl	40%	9,50

LONGDRINKS

Wodka Lemon ⁹	4cl	14,00
Bacardi Cola ^{1,2,8}	4cl	14,00
Gin Tonic	4cl	14,00
Whiskey Cola ^{1,2,8}	4cl	14,00

SPIRITUOSEN

Ouzo	2cl	38%	4,00
Ouzo auf Eis	4cl	38%	5,00
Ouzo Plomari	0,2l	38%	14,50
Campari mit O.saft / Soda ¹	2cl	38%	9,00
Aperol Spritz ⁶	0,25l		8,50
Hugo	0,25l		8,50
Aperitivo Rosato	0,25l		8,50
Tsipouro	2cl	40%	5,50
Masticha -Baumharzlikör	2cl	20%	5,50

CHAMPAGNER

Glas Prosecco	0,2l	8,00
Valdo Prosecco	0,75l	39,00
Moët & Chandon Brut Impérial	0,75l	99,00
Moët & Chandon Rosé Impérial	0,75l	120,00
Moët & Chandon Ice Impérial	0,75l	150,00
Moët & Chandon Rosé Ice	0,75l	170,00
Don Perignon	0,75l	490,00
Ruinard Brut Champagne	0,75l	200,00
D. Rock Gold	0,75l	150,00
D. Rock Rosé	0,75l	180,00

IN UNSEREM WEINKELLER FÜHREN WIR
EINE GROSSE AUSWAHL AN
EXCELENTEN WEINEN.
SPRECHEN SIE UNS AN

PRIVATE FEIERN IM THALASSA?
SPRECHEN SIE UNS GERNE AN.

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE
 A1 Glutenhaltige Getreide (insbesondere Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridkorn) sowie Erzeugnisse daraus | A2 Rohstoffe und Erzeugnisse | A3 Eier und Erzeugnisse | A4 Milch und Erzeugnisse | A5 Nüsse und Erzeugnisse | A6 Sojabohnen und Erzeugnisse | A7 Milch und Milchprodukte | A8 Schalenfrüchte (insbesondere Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kastanien, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse und Erdnüsse) | A9 Sellerie und Sellerieerzeugnisse | A10 Senf und Senferzeugnisse | A11 Sesamkörner und Sesamerzeugnisse | A12 Schwefeldioxid und Sulphite | A13 Lupinen und Lupinerzeugnisse | A14 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | 1. Mit Farbstoff