



Kalypso Meze

Tsatziki

(griechischer Sahnejoghurt mit Gurke und Knoblauch)

Weißer Taramas

(Feine Creme aus Kabeljaurogen)

Tirokafteri

(pikante Fetacreme)

Couscous-Salat

Griechischer Bauernsalat

Pitabrot

(mit und ohne Knoblauch)

Rote Spitzpaprika gefüllt mit Fetakäse

Zucchinipuffer
mit Tzatziki

Zucchini-Auberginen Chips

Calamari vom Grill

Giros vom Spieß

Mousakas

(Aubergine-Zucchini-Kartoffeln und Rinderhackfleisch mit Bechamel)

Hausgemachte Pommes

Briam – Ofengemüse

Alle Gerichte werden als Meze auf vielen kleinen Tellern in die Mitte des Tisches serviert.

Dessert

Joghurt mit Walnüssen und Honig

Preis pro Person 38,50€

KALYPSO



Menü Classic

Vorspeisen

KALT

Rote Bete mit gehobeltem Manouri Käse, Chili und Honig
Hülsenfrüchtesalat (Kichererbsen, Weizen und Bohnen)
Tzatziki - griechischer Sahnejoghurt mit Gurke und Knoblauch
Weiße Taramas-Creme vom Kabeljaurogen
Tirokafteri - pikante Fetacreme

WARM

Meeresfrüchte gebacken
Rote Spitzpaprika gefüllt mit Fetakäse
Zucchinipuffer mit Tzatziki
Haloumi (zypritischer Grillkäse)
Zucchini-Auberginen Chips
Pitabrot mit und ohne Knoblauch

Die Vorspeisen werden auf kleinen Tellern in die Mitte des Tisches serviert.

Hauptgerichte

FISCHVARIATION AUS

Doraden Filets, Riesengarnelen und Calamari

FLEISCHVARIATION AUS

Giros, Bifteki, Souvlaki und Lammkoteletts aus der Krone

VEGETARISCH

Aubergine aus dem Ofen mit Haselnüssen, Trüffel Öl, Honig und mit Feta-Käse gratiniert

BEILAGEN

Hausgemachte Pommes, Briam (Ofengemüse) und Salat.

Die Variationen werden auf Tellern in die Mitte des Tisches serviert.

Dessert

Joghurt mit Walnüssen und Honig

Preis pro Person 45,50€

Auf Wunsch kann das oben genannte Menü mit einer Dessertvariation gegen Aufpreis ergänzt werden

KALYPSO



Menü Premium

Vorspeisen

KALT

Couscous-Salat

Rote Bete mit gehobeltem Manouri-Käse, Chili und Honig

Hülsenfrüchtesalat (Kichererbsen, Weizen und Bohnen)

Tzatziki - griechischer Sahnejoghurt mit Gurke und Knoblauch

Weisse Taramas-Creme vom Kabeljaurogen

Tirokafteri - pikante Fetacreme

WARM

Meeresfrüchte gebacken

Rote Spitzpaprika gefüllt mit Fetakäse

Zucchinipuffer mit Tzatziki

Feta in Blätterteig mit Honig, Sesam und Chia-Samen

Zucchini-Auberginen Chips

Scampifanne

Pitabrot mit und ohne Knoblauch

Die Vorspeisen werden auf kleinen Tellern in die Mitte des Tisches serviert.

Hauptgericht

FISCHVARIATION AUS

Doraden Filets, Riesengarnelen und Calamari

FLEISCHVARIATION AUS

Giros, Hähnchen-Souvlaki, Lammkoteletts aus der Krone und

Kalbskotelett

VEGETARISCH

Aubergine aus dem Ofen mit Haselnüssen, Trüffel Öl, Honig und mit Feta-Käse gratiniert

BEILAGEN

Hausgemachte Pommes, Briam (Ofengemüse) und Salat.

Die Variationen werden auf Tellern in die Mitte des Tisches serviert.

Dessert

Dessert-Variation

Preis pro Person 59,50€