

HERZLICH WILLKOMMEN

IM

KALYPSO

VORSPEISEN

KALT

Tzatsiki ^{3/6/g/m}	4,40
Taramas – Fischroggencreme ^{6/a/d}	4,80
Couscoussalat ^a	4,80
Tirokafteri – Fetacreme Pikant ^{6/g}	5,20
Geräucherter Auberginensalat ^{3/6/m}	5,80
Hülsenfrüchtesalat (Kichererbsen, Weizen, Bohnen) ^a	6,40
Dolmadakia – hausgemacht mit Rosinen und Pinienkernen ^{2/k}	6,40
Feta und marinierte Oliven ^{6/g}	6,80
Gemischte Kalte Vorspeisen ^{2/3/6/a/d/g/k/m}	10,90

WARM

Fawa – Gelbeerbsenpurre lauwarm ^{2/4}	4,60
Haloumi vom Grill ^{3/g/i/k/m}	7,80
Zucchinisticks mit Joghurt-Dip ^{a/g}	7,80
Rote Paprika gefüllt mit Feta ^{2/g}	7,80
Zucchinipuffer mit Joghurt-Dip ^{a/c/g}	7,80
Grawiera (griechischer Bergkäse) vom Grill ^{3/g/k/m}	7,80
Oktopus vom Grill ^{3/k/m/o}	13,80
Warme & Kalte Vorspeisen für 2 Personen ^{2/3/4/a/d/g/h/m}	22,90
Warme & Kalte vorspeisen für 4 Personen ^{2/3/4/a/d/g/h/m}	38,80
Pitabrot, wahlweise mit oder ohne Knoblauch ^{3/g/m}	2,10

SALATE

Chorta (blanchierter Löwenzahn)	5,80
Rucola- gegrillte Zucchiniensalat ^{2/3/g/k/m}	5,80
Rote Beetesalat mit gehobeltem Manurikäse, Chili und Honig ^{2/3/g/m}	6,90
Bauernsalat ^{6/g}	klein 5,50 groß 8,50

HAUSGEMACHTES

Briam - mediterranes Ofengemüse und Kartoffeln aus dem Ofen	11,80
mit Feta und Salat ^{2/3/g/k/m}	
Mousaka mit Salat ^{2/a/c/g}	13,80

VOM GRILL

FLEISCH (HOLZKOHLE)

Giros	9,80
Souvlaki	9,80
Huhn in Zitrone-Oreganomarinade	10,80
Bifteki gefüllt mit Feta ^{c/g}	11,90
Giros und Baby Calamares vom Grill ^{d/k}	14,80
Souvlaki und Baby Calamares vom Grill ^{d/k}	14,80
Paros Teller mit Giros, Souvlaki und 2 Bifteki ^{c/g/k}	14,80
Lammkoteletts aus der Krone	22,80
Kalypso Teller mit Giros, Bifteki, Souvlaki, Lammkotelett für 1 Person ^{c/g/k}	16,80
Kalypso Platte für 2 Personen ^{c/g/k}	33,40

Alle Fleischgerichte werden mit Tzatziki, Tomaten und Zwiebeln serviert

FISCH

Baby Calamares vom Grill ^d	14,20
Ganze Dorade vom Grill ^d	16,80
Riesengarnelen vom Grill mit Aioli ^{3/m/c/b}	21,80

BEILAGEN

Pommes hausgemacht	3,90
Salzkartoffeln ^g	3,90
Brattkartoffeln ^g	3,90
Kleiner Salat ^{3/k/m}	3,90
Kleines Briam ²	3,90
Blattspinat ^g	3,90
Grüne Bohnen ^g	3,90
Selleriepüree ^{l/g}	3,90

NACHSPEISE

Joghurt mit Walnüssen und Honig ^{g/h}	4,20
------------------------------------------------	------

Zusatzstoffe:

1 = coffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel · 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern · 9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst · 14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

Allergene:

a = glutenhaltige Getreide · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eierzeugnisse · d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse · g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Cashewkerne, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse) · i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse · m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiereerzeugnisse

FLASCHENWEINE

GRIECHENLAND

WEISS

	0,75 ltr.
2017 Papagiannakos – Retsina – Attika	19,50
2017 Papagiannakos – Savatiano – Attika	26,50
2017 Papagiannakos – Malagouzia – Attiki	29,50
2017 Tselepos – Moschofilero – Mantinia	30,50
2016 Pieria Eratini – “Evches” – Assyrtiko/Malagousia/Chardonnay	34,50
2018 Gerowassiliou – “Fume” – Sauvignon blanc – Epanomi	38,50
2018 Alpha Estate – Sauvignon blanc – Florina	38,50
2018 Sigalas – Assyrtiko – Santorini	41,50
2018 Biblia Chora – „Ovilos” – Assyrtiko/Semillon – Kavala	43,50
2016 Sigalas – “Kavalieros” – Assyrtiko – Santorini	59,00

ROSÉ

	0,75 ltr.
2017 Kir Yanni – “Akakies” – Xinomavro – Florina	27,50
2017 Biblia Chora – Syrah – Kavala	33,50

ROT

	0,75 ltr.
2014 Nemea Monolythos – Agiorgitiko	26,50
2016 Tselepos – Cabernet Sauvignon/Merlot – Tegea	29,50
2017 Pieria Eratini – “Evches” – Cabernet/Syrah/Xinomavro	34,50
2017 Driopi – Agiorgitiko – Nemea	38,50
2015 Kir Yianni – “Diaporos” – Xinomavro/Syrah – Naoussa	49,00
2008 Kokkalis – Syrah – West Peloppones	55,00
2014 Kokkalis – “Trilogia” – Cabernet Sauvignon – West Peloppones	65,00

DEUTSCHLAND / ÖSTERREICH

WEISS

	0,75 ltr.
2018 Grüner Veltliner – Heinz & Friends – Domäne Wachau	28,50
2018 Riesling – Dreissigacker – Rheinhessen	31,50
2018 Weissburgunder – Klumpp – Baden	31,50
2018 Sauvignon Blanc – Walter Glatzer – Carnutum Österreich	34,50

FLASCHENWEINE

ITALIEN

WEISS

	0,75 ltr.
2018 Chardonnay - Tormaresca - Apulien	27,50
2018 Falanghina - Feudi di san Gregorio - Kampanien	30,50
2018 Greco di Tufo - Feudi di San Gregorio - Kampanien	31,50
2018 Lugana Limne DOC - Tenuta Rovaglia - Lombardei	32,50
2018 Terlaner Classico DOC - W. / S.B. / C. - Cantina Terlan - Südtirol	38,50
2018 Vermentino Bolgheri - Guado al Tasso - Toskana	38,50
2017 Quarz - Sauvignon Blanc - Cantina Terlan - Südtirol	89,00

ROT

	0,75 ltr.
2018 Barbera d'Asti Fiulot - Prunotto - Piemont	31,50
2017 Primitivo Neprica - Tormaresca - Apulien	33,50
2017 Ginepraia Rosso - Uccelliera - Toskana	35,50
2016 Marchese Antinori - Chianti Clasicco Riserva - Toskana	59,00
2012 Brunello di Montalcino DOCG - IL Poggione Italien	79,00
2014 Barolo Monfalletto DOCG - Cordero di Montezemolo - Piemont	89,00

OFFENE WEINE

WEISS

	0,2 ltr.	0,5 ltr.
Hauswein Bianco di Gustoza	4,80	10,80
Retsina Malamatina	4,80	10,80
Weinschorle	3,80	8,50

ROT

	0,2 ltr.	0,5 ltr.
Hauswein Savatianno - Pappagianakos	4,80	10,80

APERITIFS

Ouzo 4 cl.	3,80
Ouzo Plomari 0,2 ltr.	13,50
Martini Bianco 5 cl.	4,50
Campari Soda ² - Orange	5,50
Averna - Ramazotti 4 cl.	4,50
Glas Prosecco 0,1 ltr.	3,70

BIERE^a

Löwenbräu „Urtyp“ vom Fass 0,4 ltr.	3,70
Radler ³ 0,4 ltr.	3,70
Beck's alkoholfrei 0,33 ltr.	3,70
Beck's 0,33 ltr.	3,70
Franziskaner Weissbier vom Fass 0,5 ltr.	4,30
Franziskaner Weissbier, dunkel 0,5 ltr.	4,30
Franziskaner Weissbier, leicht 0,5 ltr.	4,30

SPIRITUOSEN

Stolichnaya Vodka 2 cl	3,20
Grappa - Sambuca 2 cl	3,20
Tequilla - weiss / braun ² 2 cl	3,20
Fernet Branca 2 cl	3,20

CHAMPAGNER UND PROSECCO

Prosecco Spumante DOC Live Brune „S“ 0,75 ltr.	27,50
Moet & Chandon Brut 0,75 ltr.	95,00
Ruinart Brut Rosé 0,75 ltr.	119,00
Moet & Chandon Magnum 1,5 ltr.	195,00

Größere Flaschen und andere Sorten auf Anfrage

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Teinacher Gourmet Medium 0,25 / 0,75 ltr.	2,80 / 6,20
Teinacher Gourmet Naturell 0,25 / 0,75 ltr.	2,80 / 6,20
Zitronenlimonade 0,4 ltr.	2,80
Mezzo Mix ^{1/3/6} 0,4 ltr.	3,80
Sprite ³ 0,2 ltr.	2,80
Fanta ⁶ 0,2 ltr.	2,80
Coca Cola ^{1/2/6} / Light ³ / Zero ⁷ 0,2 ltr.	3,20
Schweppes ⁵ Bitter Lemon / Tonic Water / Ginger Ale 0,2 ltr.	3,20
Red Bull ^{1/2/4} / Sugarfree / Red / Blue / Silver 0,25 ltr.	3,80

SÄFTE UND SCHORLEN

Vaihinger Apfelsaft Naturtrüb 0,2 ltr.	2,70
Vaihinger Orangensaft 0,2 ltr.	2,70
Vaihinger Grapefruitsaft 0,2 ltr.	2,70
Vaihinger Maracuja-Nektar 0,2 ltr.	2,70
Vaihinger Sauerkirsch -Nektar 0,2 ltr.	2,70
Apfelschorle Trüb 0,4 ltr.	4,10
Orangenschorle 0,4 ltr.	4,10
Grapefruitschorle 0,4 ltr.	4,10
Maracujaschorle 0,4 ltr.	4,10
Sauerkirschorle 0,4 ltr.	4,10

HEISSE GETRÄNKE

Griechischer Kaffee - Mokka	2,80
Tasse Kaffee	2,80
Espresso einfach	2,10
Espresso doppelt	3,10
Cappuccino	2,80
Tee	2,90

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig - 2 = mit Farbstoff - 3 = mit Süßungsmittel - 4 = taurinhaltig - 5 = chininhaltig - 6 = mit Antioxidationsmittel
7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle

Allergene:

a = glutenhaltige Getreide

WIR BEDANKEN UNS FÜR IHREN BESUCH
IM
KALYPSO