

HERZLICH WILLKOMMEN

IM

KALYPSO

VORSPEISEN

KALT

Tzatsiki*	5,30
Couscoussalat*	5,30
Fawa – Gelbeerbsenpüree*	5,30
Taramas – Fischrogencreme*	5,80
Tirokafteri – Fetacreme Pikant*	6,30
Geräucherter Auberginensalat*	6,80
Hülsenfrüchtesalat (Kichererbsen, Weizen, Bohnen)*	6,80
Dolmadakia – hausgemacht mit Rosinen und Pinienkernen*	9,80
Feta und marinierte Oliven*	9,80
Gemischte Kalte Vorspeisen*	15,80

WARM

Haloumi vom Grill*	8,30
Rote Paprika gefüllt mit Feta*	8,80
Zucchinisticks mit Joghurt-Dip*	9,30
Zucchinipuffer mit Joghurt-Dip*	9,30
Grawiera (griechischer Bergkäse) vom Grill*	9,30
Warme Vorspeisen*	17,80
Warme & Kalte Vorspeisen für 2 Personen*	28,80
Warme & Kalte vorspeisen für 4 Personen*	43,80
Pitabrot, wahlweise mit oder ohne Knoblauch*	2,50

SALATE

Chorta (blanchierter Löwenzahn)	7,80
Rote Beetesalat mit gehobeltem Manurikäse, Chili und Honig*	7,80
Rucolasalat mit gegrillten Zucchini*	9,80
Bauernsalat*	klein 7,80 / groß 10,80

HAUSGEMACHTES

Briam	mediterranes Ofengemüse mit Kartoffeln aus dem Ofen mit Feta und Salat*	13,80
Mousaka	Auberginen, Zucchini, Kartoffeln und Hackfleisch mit Bechamel und Käse überbacken, dazu Salat*	15,80

* gekennzeichnete Speisen sind allergenhaltig. Bitte die Allergenliste beachten!

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer

VOM GRILL

FLEISCH VOM LAVASTEIN-GRILL

Giros	10,80
Souvlaki	11,80
Huhn in Zitrone-Oreganomarinade	12,80
Bifteki gefüllt mit Feta*	14,80
Giros und Baby Calamares vom Grill*	14,80
Souvlaki und Baby Calamares vom Grill*	14,80
Paros Teller mit Giros, Souvlaki und 2 Bifteki*	16,30
Kalypso Teller mit Giros, Bifteki, Souvlaki, Lammkotelett für 1 Person*	18,30
Lammkoteletts aus der Krone	26,80

Alle Fleischgerichte werden mit Tzatziki serviert

FISCH

Baby Calamares vom Grill*	16,80
Ganze Dorade vom Grill*	18,40
Riesengarnelen vom Grill mit Aioli*	26,80

BEILAGEN

Pommes hausgemacht	5,20
Salzkartoffeln*	4,80
Bratkartoffeln*	4,80
Kleiner Salat*	4,80
Kleines Briam*	4,80
Blattspinat*	4,80
Grüne Bohnen*	4,80
Selleriepüree*	4,80

NACHSPEISE

Joghurt mit Walnüssen und Honig*	5,30
----------------------------------	------

* gekennzeichnete Speisen sind allergenhaltig. Bitte die Allergenliste beachten

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer!

FLASCHENWEINE

GRIECHENLAND

WEISS	0,75 ltr.
Papagiannakos – Savatiano – Attika	26,50
Papagiannakos – Malagouzia – Attiki	29,50
Tselepos – Moschofilero – Mantinia	30,50
Alpha Estate – Sauvignon blanc – Florina	38,50
Gerowassiliou – „Fume“ – Sauvignon blanc – Epanomi	42,50
Biblia Chora – „Ovilos“ – Assyrtiko – Semillon – Kavala	43,50
Bairaktaris – Kydonitsa – Rarus – Nemea	49,50
Sigalas – Assyrtiko – Santorini	61,00
Sigalas – „Kavalieros“ – Assyrtiko – Santorini	89,00

ROSÉ	0,75 ltr.
Driopi – Agiorgitiko – Nemea	26,50
Biblia Chora – Syrah – Kavala	33,50
La Tour Melas – Idylle d'Achinos – Grenache – Syrah – Central Greece	39,50

ROT	0,75 ltr.
Nemea Monolythos – Agiorgitiko	26,50
Tselepos – Cabernet Sauvignon – Merlot – Tegea	29,50
Pieria Eratini – „Evches“ – Cabernet – Syrah – Xinomavro	34,50
La Tour Melas – Cyrus One – Cabernet Franc – Merlot – Achinos – Central Greece	46,50
Kolindrino – Nackter König – Syrah – Pieria Eratini – Pieria	69,00
Kokkalis – Syrah – West Peloppones – Jahrgangswein 2008	159,00
La Tour Melas – Cabernet Franc – Merlot – Achinos	179,00

DEUTSCHLAND / ÖSTERREICH

WEISS	0,75 ltr.
Grüner Veltliner – Heinz & Friends – Domäne Wachau	28,50
Riesling – Dreissigacker – Rheinhessen	32,50
Weissburgunder – Klumpp – Baden	34,50
Sauvignon Blanc – Walter Glatzer – Carnutum Österreich	34,50

Jahrgänge der Weine können variieren. Alle Weine enthalten Schwefeldioxid und Sulphite.

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer

FLASCHENWEINE

ITALIEN

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

ROT	0,75 ltr.
Barbera d’Asti Fiulot – Prunotto – Piemont	31,50
Primitivo Neprica – Tormaresca – Apulien	33,50
Ginepraia Rosso – Uccelliera – Toskana	35,50
Marchese Antinori – Chianti Classico Riserva – Toskana	59,00
Brunello di Montalcino DOCG – IL Poggione Italien	79,00
Barolo Monfalletto DOCG – Cordero di Montezemolo – Piemont	89,00

OFFENE WEINE

WEISS	0,2 ltr.	0,5 ltr.
Hauswein Bianco di Gustoza	5,40	11,80
Retsina Malamatina	5,40	11,80
Weinschorle	4,20	9,60

ROT	0,2 ltr.	0,5 ltr.
Hauswein Savatianno – Pappagianakos	5,40	11,80

Jahrgänge der Weine können variieren. Alle Weine enthalten Schwefeldioxid und Sulphite.

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer

CHAMPAGNER UND PROSECCO

Prosecco Spumante DOC Live Brune „S“ 0,75 ltr.	27,50
Moët & Chandon Brut 0,75 ltr.	95,00
Moët & Chandon Ice 0,75 ltr.	119,00
Ruinart Blanc de Blanc 0,75 ltr.	129,00
Ruinart Brut Rosé 0,75 ltr.	139,00
Moët & Chandon Magnum 1,5 ltr.	195,00
Ruinart Brut Rosé Magnum 1,5 ltr.	285,00

Größere Flaschen und andere Sorten auf Anfrage

APERITIFS

Hugo – Prosecco, Holunder, Wasser, Limette, Minze	7,20
Aperol Spritz ¹ – Prosecco, Aperol, Wasser, Orange	7,20
Otto's Tonic ¹ – Athens Vermouth, Tonic, Orange	7,20

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Teinacher Gourmet Medium / Naturell	0,25 / 0,75 ltr.	2,90 / 6,80
Zitronenlimonade	0,4 ltr.	3,20
Sprite ³ , Fanta ⁶ , Coca Cola ^{1/2/6} / Light ³ / Zero ⁷	0,2 ltr.	3,50
Schweppes ⁵ Bitter Lemon / Tonic Water / Ginger Ale	0,2 ltr.	3,50
Mezzo Mix ^{1/3/6}	0,4 ltr.	3,80
Red Bull ^{1/2/4} / Sugarfree / Red / Blue / Silver	0,25 ltr.	4,10

SÄFTE UND SCHORLEN

Säfte (Vaihinger) 0,2 ltr.	
Apfelsaft Naturtrüb, Orangen-, Grapefruitsaft, Maracuja-, Sauerkirsch-Nektar	3,20
Alle Schorlen	0,4 ltr. 4,20

BIERE

VOM FASS

Löwenbräu „Urtyp“	0,4 ltr.	4,10
Radler ³	0,4 ltr.	4,10
Franziskaner Weissbier	0,5 ltr.	4,70

AUS DER FLASCHE

Beck's ⁶ – Pils oder Blue (alkoholfrei)	0,33 ltr.	4,10
Franziskaner Weissbier, dunkel / leicht	0,5 ltr.	4,70

Zusatzstoffe: 1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel · 7 = mit Süßungsmittel

Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern

Allergene: a = glutenhaltige Getreide

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer

SPIRITUOSEN

Averna / Ramazotti / Jägermeister	4cl	6,80
Frangelico	4cl	6,80
Tequilla – weiss / braun ²	4cl	6,80
VODKA		
Stolichnaya Vodka	4cl	6,80
Belvedere	4cl	8,80
GIN		
Gordon's	4cl	6,80
Hendrick's	4cl	8,80
Mataroa Greek Gin	4cl	8,80
WHISKY		
Johnnie Walker Red Label	4cl	6,80
Chivas	4cl	8,80
Jack Daniel's	4cl	8,80
COGNAC		
Metaxa	4cl	6,80
Hennessey	4cl	8,80
OUZO		
Plomari	0,2l	14,00
Babatzim	0,2l	14,00
Barbayanny	0,2l	14,00
TSIPOURO		
Idoniko	0,2l	14,00
Tyrnavou – Wahlweise mit oder ohne Anis	0,2l	15,00
Tsikoudia Kretaraki	0,2l	15,00

HEISSE GETRÄNKE

Griechischer Kaffee - Mokka	2,80
Tasse Kaffee	2,80
Espresso einfach	2,50
Espresso doppelt	3,50
Cappuccino	3,50

Zusatzstoffe: 1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel · 7 = mit Süßungsmittel
Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern

Allergene: a = glutenhaltige Getreide

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer

ALLERGENKARTE

VORSPEISEN

KALT

Tzatsiki	9 / 12 / g / m
Couscoussalat	a
Taramas – Fischrogencreme	6 / a / d
Tirokafteri – Fetacreme Pikant	6 / g
Geräucherter Auberginensalat	3 / 6 / m
Hülsenfrüchtesalat (Kichererbsen, Weizen, Bohnen)	a
Dolmadakia – hausgemacht mit Rosinen und Pinienkernen	3 / 6 / 9 / 12 / a / g / h / m
Feta und marinierte Oliven	6 / g
Gemischte Kalte Vorspeisen	3 / 6 / 9 / 12 / a / d / g / h / k / m

WARM

Fawa – Gelbeerbsenpüree lauwarm	a / h
Haloumi vom Grill	3 / 9 / g / i / k / m
Rote Paprika gefüllt mit Feta	3 / 6 / 9 / g / k / m
Zucchinisticks mit Joghurt-Dip	9 / 12 / a / c / g / k / m
Zucchinipuffer mit Joghurt-Dip	9 / 12 / a / c / g / k / m
Grawiera (griechischer Bergkäse) vom Grill	3 / g / k / m
Oktopus vom Grill	3 / a / g / h / o
Warme Vorspeisen	2 / 3 / 4 / 9 / 12 / a / c / d / g / h / k / m / o
Warme & Kalte Vorspeisen für 2 Pers.	2 / 3 / 4 / 6 / 9 / 12 / a / c / d / g / h / k / m / o
Warme & Kalte vorspeisen für 4 Pers.	2 / 3 / 4 / 6 / 9 / 12 / a / c / d / g / h / k / m / o
Pitabrot, wahlweise mit oder ohne Knoblauch	3 / 9 / a / m

SALATE

Rote Beetesalat mit gehobeltem Manurikäse, Chili und Honig	2 / 3 / 9 / g / m
Rucolasalat mit gegrillten Zucchini	2 / 3 / g / k / m
Bauernsalat	9 / g / k / m

HAUSGEMACHTES

Briam	mediterranes Ofengemüse mit Kartoffeln aus dem Ofen mit Feta und Salat	2 / 3 / g
Mousaka	Auberginen, Zucchini, Kartoffeln und Hackfleisch mit Bechamel und Käse überbacken, dazu Salat	2 / 3 / 12 / a / g

ALLERGENKARTE

VOM GRILL

FLEISCH VON DER HOLZKOHLE

Bifteki gefüllt mit Feta	6 / 12 / g
Giros und Baby Calamares vom Grill	9 / 12 / g / k / m
Souvlaki und Baby Calamares vom Grill	d / k
Paros Teller mit Giros, Souvlaki und 2 Bifteki	9 / 12 / g / k / m
Kalypso Teller mit Giros, Bifteki, Souvlaki, Lammkotelett für 1 Person	9 / 12 / g / k / m

FISCH

Baby Calamares vom Grill	o
Ganze Dorade vom Grill	d
Riesengarnelen vom Grill mit Aioli	3 / 9 / c / b / m

BEILAGEN

Salzkartoffeln	g
Bratkartoffeln	g
Kleiner Salat	3 / k / m
Kleines Briam	2 / 3 / g
Blattspinat	g
Grüne Bohnen	g
Selleriepüree	i / g

NACHSPEISE

Joghurt mit Walnüssen und Honig	g / h
---------------------------------	-------

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 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 Weichtiererzeugnisse

WIR BEDANKEN UNS FÜR IHREN BESUCH

IM

KALYPSO