

HERZLICH WILLKOMMEN

IM

KALYPSO

VORSPEISEN

KALT

Marinierte Oliven*	5,20
Tzatziki*	5,80
Couscoussalat*	5,80
Fawa – Gelberbsenpüree*	6,20
Taramas – Fischrogencreme*	6,80
Tirokafteri – Fetacreme Pikant*	6,80
Geräucherter Auberginensalat*	6,80
Hülsenfrüchtesalat (Kichererbsen, Weizen, Bohnen)*	6,80
Feta und marinierte Oliven*	12,80
Gemischte Kalte Vorspeisen*	16,80

WARM

Haloumi vom Grill*	8,80
Rote Paprika gefüllt mit Feta*	9,30
Zucchini-puffer mit Tzatziki* oder Joghurt-Minze Dip*	10,80
Auberginen-Zucchini Chips mit Tzatziki*	10,80
Feta in Blätterteig mit Honig, Sesam und Chia-Samen*	13,80
Octopus vom Grill mit Fawa und karamellisierten Zwiebeln*	18,90
Warme Vorspeisen*	19,80
Warme & Kalte Vorspeisen für 2 Personen*	35,80
Brotkorb*	2,70
Pitabrot, wahlweise mit oder ohne Knoblauch*	2,80

SALATE

Chorta (blanchierter Löwenzahn)	7,80
Rote Beetesalat mit gehobeltem Manurikäse, Chili und Honig*	9,80
Bauernsalat*	13,80

HAUSGEMACHTES

Briam	mediterranes Ofengemüse mit Kartoffeln aus dem Ofen mit Feta und Salat*	14,80
Mousaka	Auberginen, Zucchini, Kartoffeln und Hackfleisch mit Bechamel und Käse überbacken, dazu Salat*	16,80

* gekennzeichnete Speisen sind allergenhaltig. Bitte die Allergenliste beachten!

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer

VOM GRILL

FLEISCH VOM LAVASTEIN-GRILL

Giros – selbstgesteckt vom Schwein*	12,80
Souvlaki*	13,80
Huhn in Zitrone-Oreganomarinade*	13,80
Bifteki gefüllt mit Feta*	14,80
Giros und Baby Calamares vom Grill*	16,80
Melina Teller mit Giros, Souvlaki und 2 Bifteki*	17,80
Kalypso Teller mit Giros, Bifteki*, Souvlaki, Lammkotelett*	19,80
Lammkoteletts aus der Krone*	28,80

Alle Fleischgerichte werden mit Tzatziki und Zwiebeln serviert*

FISCH

Baby Calamares vom Grill*	17,80
Ganze Dorade vom Grill*	19,80
Riesengarnelen vom Grill mit Aioli*	29,80

Alle Fischgerichte werden mit einem Löwenzahnsalatbouquet serviert

BEILAGEN

Kleiner Salat*	5,20
Bratkartoffeln*	5,20
Kleines Briam*	5,20
Blattspinat*	5,20
Pommes hausgemacht	6,40

NACHSPEISE

Joghurt mit Walnüssen und Honig*	5,80
----------------------------------	------

* gekennzeichnete Speisen sind allergenhaltig. Bitte die Allergenliste beachten

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer!

FLASCHENWEINE

GRIECHENLAND

WEISS	0,75 ltr.
Mylonas – Savatiano – Attika	29,50
Lazaridis – Chardonnay – Drama	31,50
Tselepos – Moschofilero – Mantinia	32,50
Gerowassiliou – Malagouzia – Epanomi	40,50
Gerowassiliou – Sauvignon blanc – Epanomi	48,50
Sigalas – Assyrtiko – Santorini	61,00
Sigalas – “Kavalieros” – Assyrtiko – Santorini	119,00

ROSÉ	0,75 ltr.
Skouras – Cuvee Prestige – Peloponnes	30,50
Biblia Chora – Syrah – Kavala	36,50
Chateau D’Esclans – Whispering Angel – Frankreich	52,50

ROT	0,75 ltr.
Nemea Monolythos – Agiorgitiko	29,50
Pieria Eratini – “Evches” – Cabernet – Syrah – Xinomavro	36,50
Lazaridis “Amethystos”- Cabernet – Merlot – Agiorgitiko Drama	36,50
Lazaridis “Chateau Julia” – Merlot – Drama	39,50
La Tour Melas – Cyrus One – Cabernet Franc – Merlot – Achinos – Central Greece	46,50
Kolindrino – Nackter König – Syrah – Pieria Eratini – Pieria	69,00

DEUTSCHLAND / ÖSTERREICH

WEISS	0,75 ltr.
Grüner Veltliner – Heinz & Friends – Domäne Wachau	29,50
Sauvignon Blanc – Walter Glatzer – Carnutum Österreich	32,50
Weissburgunder – Klumpp – Baden	34,50
Riesling – Dreissigacker – Rheinhessen	36,50

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	30,50
Greco di Tufo – Feudi di San Gregorio – Kampanien	31,50
Lugana Limne DOC – Tenuta Roveglia – Lombardei	36,50
Terlaner Classico DOC – W. / S.B. / C. – Cantina Terlan – Südtirol	42,50
Vermentino Bolgheri – Guado al Tasso – Toskana	43,50
Quarz – Sauvignon Blanc – Cantina Terlan – Südtirol	119,00
ROT	0,75 ltr.
Primitivo Neprica – Tormaresca – Apulien	30,50
Barbera d’Asti Fiulot – Prunotto – Piemont	33,50
Ginepraia Rosso – Uccelliera – Toskana	35,50
Brunello di Montalcino DOCG – IL Poggione Italien	89,00
Marchese Antinori – Chianti Classico Riserva – Toskana	95,00
Barolo Monfalletto DOCG – Cordero di Montezemolo – Piemont	119,00

OFFENE WEINE

WEISS	0,2 ltr.	0,5 ltr.
Retsina Malamatina	5,90	13,80
Hauswein Bianco di Gustoza	5,90	13,80
Weinschorle	4,80	10,80
Roséschorle	5,90	13,80
ROT	0,2 ltr.	0,5 ltr.
Zafeirakis – Cabernet-Merlot	5,90	13,80

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.	30,50
Moët & Chandon Brut 0,75 ltr.	99,00
Moët & Chandon Ice 0,75 ltr.	135,00
Ruinart Blanc de Blanc 0,75 ltr.	149,00
Ruinart Brut Rosé 0,75 ltr.	159,00
Ruinart Brut Rosé Magnum 1,5 ltr.	339,00

Größere Flaschen und andere Sorten auf Anfrage

APERITIFS

Hugo – Prosecco, Holunder, Wasser, Limette, Minze	7,80
Aperol Spritz ¹ – Prosecco, Aperol, Wasser, Orange	7,80
Otto's Tonic ¹ – Athens Vermouth, Prosecco, Tonic, Orange	7,80

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Teinacher Gourmet Medium / Naturell	0,25 / 0,75 ltr.	3,50 / 7,80
Zitronenlimonade	0,4 ltr.	3,50
Sprite ³ , Fanta ⁶ , Coca Cola ^{1/2/6} / Zero ⁷	0,2 ltr.	3,80
Fever Tree ⁵ Tonic Water / Ginger Ale	0,2 ltr.	3,80
Mezzo Mix ^{1/3/6}	0,4 ltr.	4,20
Red Bull ^{1/2/4}	0,25 ltr.	4,50

SÄFTE UND SCHORLEN

Säfte (Vaihinger) 0,2 ltr.	
Apfelsaft Naturtrüb, Johannisbeersaft, Maracuja-, Sauerkirsch-Nektar	3,50
Alle Schorlen	0,4 ltr. 4,50

BIERE

VOM FASS

Maisacher Perle ^a	0,4 ltr.	4,30
Radler ^{3 a}	0,4 ltr.	4,30
Kühbacher Weissbier ^a	0,5 ltr.	4,90

AUS DER FLASCHE

Maisacher Freibier (alkoholfrei) ^a	0,4 ltr.	4,30
Kühbacher Weissbier (alkoholfrei) ^a	0,5 ltr.	4,90

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

Frangelico	2cl	3,40
Tequilla – weiss / braun ²	2cl	3,40
Averna / Ramazotti	4cl	6,80
VODKA		
Stolichnaya Vodka	4cl	6,80
Belvedere	4cl	8,80
GIN		
Hendrick's	4cl	8,80
Mataroa Greek Gin	4cl	8,80
WHISKY		
Macallan 12Jahre	2cl	7,80
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	2cl	2,70
Plomari auf Eis	4cl	5,60
Plomari	0,2l 14,00	0,7l 48,00
Babatzim	0,2l	14,00
TSIPOURO		
Idoniko	0,2l	14,00

HEISSE GETRÄNKE

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

Zusatzstoffe: 1 = coffeinhaltig · 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

Marinierte Oliven	6 / 10
Tzatsiki	9 / 12 / g / m
Couscoussalat	a
Fawa – Gelberbsenpüree	l
Taramas – Fischrogencreme	6 / a / d
Tirokafteri – Fetacreme Pikant	6 / g
Geräucherter Auberginensalat	3 / 6 / m
Hülsenfrüchtesalat (Kichererbsen, Weizen, Bohnen)	a
Feta und marinierte Oliven	6 / 10 / g
Gemischte Kalte Vorspeisen	3 / 6 / 9 / 12 / a / d / g / h / k / m

WARM

Haloumi vom Grill	3 / 9 / g / i / k / m
Rote Paprika gefüllt mit Feta	3 / 6 / 9 / g / k / m
Zucchinipuffer mit Joghurt oder Minze Dip	9 / 12 / a / c / g / k / m
Auberginen-Zucchini Chips mit Tzatziki*	6 / 9 / a / g / m
Feta in Blätterteig mit Honig, Sesam und Chia-Samen	3 / g / k / m
Octopus vom Grill mit Fawa und karamellisierten Zwiebeln	l / 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
Brotkorb	3 / 9 / a / m
Pitabrot, wahlweise mit oder ohne Knoblauch	3 / 9 / a / m

SALATE

Rote Beetesalat mit gehobeltem Manurikäse, Chili und Honig	2 / 3 / 9 / g / 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

Giros – selbstgesteckt vom Schwein	9 / 12 / g / k / m
Souvlaki	9 / 12 / g / k / m
Huhn in Zitrone-Oreganomarinade	12 / g
Bifteki gefüllt mit Feta	6 / 12 / g
Giros und Baby Calamares vom Grill	9 / 12 / g / k / m
Melina 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
Lammkoteletts aus der Krone	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

Kleiner Salat	3 / k / m
Bratkartoffeln	g
Kleines Brial	2 / 3 / g
Blattspinat	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 Schalenfrüchterzeugnisse (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 Weichtierzeugnisse

WIR BEDANKEN UNS FÜR IHREN BESUCH

IM

KALYPSO