



KRETA MEER

SPEISEKARTE – MENÜ
AUF DEUTSCH UND ENGLISCH



SPEISEKARTE DEUTSCH

APERITIFS

Glas Prosecco ¹⁰	0,1l	4,60 €
Glas Prosecco ¹⁰ mit Himbeersirup	0,1l	5,60 €
Glas Prosecco ¹⁰ mit Holundersirup	0,1l	5,60 €
Hugo Prosecco ¹⁰	0,25l	8,40 €
Aperol Spritz ¹⁰	0,25l	8,40 €

OREKTIKA – VORSPEISEN

1. Zaziki ⁹ mit Knoblauch	4,80 €
2. Diodos ⁹ Schafskäse-Mousse pikant und Zaziki	5,40 €
3. Tyrosalata ⁹ Schafskäse-Mousse pikant	5,40 €
4. Frische Zucchini-scheiben gebraten dazu Zaziki ^{9, a1}	8,80 €
5. Dolmadakia ⁹ griech. Weinblätter gefüllt mit Reis und Kräuter dazu Tzatziki Dip	7,80 €
6. Florinis ⁹ rote Spitzpaprika vom Grill mit Käsefüllung	7,80 €
7. Saganaki ^{9, a1, c} gebackener Fetakäse in Panadenkruste	8,40 €
8. Fetakäse ^{9, 2} natur, serviert mit Oliven	8,40 €
11. Gegrillte Peperoni (pikant) mit einem Hauch Knoblauch	6,80 €
12. Oktopus ⁿ frisch von Grill dazu Salatbouquet	15,50 €
14. Veggie Duett Zucchini-scheiben gebacken & Artischocken vom Grill	9,80 €
36. Kreta - Vorspeiseplatte ^{9, n, a1, c, d, n, b} eine Auswahl aus unseren Vorspeisen, ausreichend für 1 bis 2 Personen	22,50 €

DAZU EMPFEHLEN WIR...

- | | |
|--|--------|
| 15) Pitabrot
Fladenbrot mit Olivenöl und Oregano vom Grill ^{a1} | 3,00 € |
| 16) Pitabrot
Fladenbrot mit Knoblauch vom Grill ^{a1} | 3,00 € |
| 17) Brotscheiben vom Grill
mit einem hauch Knoblauch ^{a1} | 3,00 € |
| 18) Zaziki Dip ^g (klein) | 2,50 € |
| 19) Brotscheiben vom Grill
mit Olivenöl und Oregano ^{a1} | 2,50 € |

SUPPES – SUPPEN

- | | |
|---|--------|
| 20) Frische hausgemachte Fischsuppe ^d
mit Gemüse | 9,50 € |
| 21) Frische hausgemachte Hühnersuppe | 7,50 € |

GARNITURES – BEILAGEN

- | | |
|---|--------|
| 101) Metaxasauce ^g | 3,90 € |
| 105) Gemischter Salat mit Olivenöl und Balsamicodressing | 3,80 € |
| 107) Wedges | 4,50 € |
| 108) Gigantenbohnen im Ofen gegart dazu Fetakäsestück ^g | 7,70 € |
| 111) Frisches Saisongemüse | 5,90 € |

KINDERMENÜS

(bis 14 Jahre)

- | | |
|--|---------|
| 850) Souvlaki
Fleischspieß vom Schweinefilet
dazu Wedges mit Ketchup oder Mayonnaise ^{g,c} | 11,90 € |
| 852) Fischstäbchen ^{a, a1, c}
dazu Wedges mit Ketchup oder Mayonnaise ^{g,c} | 11,90 € |

SALATVARIATIONEN

- | | | |
|-----|---|---------|
| 30) | Griechischer Bauernsalat ^{g,2}
mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Oliven, Schafskäse
und feinstem Olivenöl | 13,60 € |
| 31) | Ricottakäsesalat ^g
Ricottakäse gebraten auf großen buntem Salat verfeinert
mit Olivenöl | 15,30 € |
| 32) | Hähnchenbruststreifensalat ^{g,1}
vom Grill auf großem Salatteller mit Hausdressing | 15,30 € |
| 33) | Mykonos Salat ^{n,1}
gebackene Calamari auf einen großen bunten Salat
mit Hausdressing | 15,30 € |
| 35) | Veggie Teller
Auswahl aus unseren vegetarischen Speisen | 14,50 € |

105)	Gemischter Salat mit Olivenöl und Balsamicodressing	3,80 €
------	--	--------

FRISCH TRIFFT FISCH

- | | | |
|-----|--|---------|
| 39) | Frisches Lachssteak ^d
mit Saisongemüse | 23,50 € |
| 40) | Dorade Royal vom Grill im Ganzen (ca. 400gr.) ^d
Edeldorade, gefüllt mit Kräutern
mit Saisongemüse serviert | 23,50 € |
| 42) | Gebratene Calamari paniert ^{n, a1}
mit Saisongemüse serviert | 20,50 € |
| 44) | Riesengarnele vom Grill ^b
mit Saisongemüse serviert | 29,50 € |
| 45) | Babycalamari Patagonia ^{n, a1}
gegrillt in feiner Mehlpanade
mit Saisongemüse serviert | 22,50 € |

FLEISCHGERICHTE VOM GRILL

- | | | |
|-----|--|---------|
| 51) | Gegrilltes Hähnchenbrustfilet
mit Gemüsereis und Wedges | 19,50 € |
| 53) | Gyros vom Drehspieß
mit Gemüsereis und Wedges | 17,50 € |
| 54) | Gyros & Calamari ⁿ
mit Gemüsereis und Wedges | 21,90 € |
| 56) | Bifteki ^{g, a1, c}
Hacksteak mit Schafskäsefüllung,
dazu Gemüsereis und Wedges | 19,90 € |
| 57) | Drei Puten-Souvlaki
Putenspieße mit Gemüsereis und Wedges | 20,50 € |
| 58) | Souvlaki (vom Filet)
zwei Fleischspieße vom Schweinefilet
mit Gemüsereis und Wedges | 19,90 € |

- | | | |
|-----|---|---------|
| 61) | Orpheas Platte ^{g, a1, c}
mit Gyros, Souvlaki (Fleischspieß), Bifteki (Hacksteak),
dazu Gemüsereis und Wedges | 23,90 € |
| 63) | Zorbas Platte ^{g, a1, c}
mit Gyros, Souvlaki (Fleischspieß), Schweinemedallions
verfeinert mit Cherry-Metaxa Sauce dazu Gemüsereis und Wedges | 24,50 € |

EMPFEHLUNG DES CHEFKOCHS

- | | | |
|-----|---|---------|
| 90) | Lammhaxe ^{g, a1, c}
im Ofen gegart mit kretischer Sauce
dazu Gemüsereis und Wedges | 22,50 € |
| 93) | Mousaka ^{g, c, a1}
Auflauf aus Auberginen, Kartoffeln,
Hackfleisch, Béchamelsauce mit Käse überbacken | 19,90 € |
| 94) | Schweinemedallions ^g
in feiner Cherry - Orangen Sauce
mit Gemüsereis und Wedges | 20,90 € |
| 96) | Pfannengyros-Spezial ^g
direkt in der Pfanne serviert in einer feinen
Metaxasauce dazu Wedges | 20,90 € |

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Spezi ^{4,7}	0,3l	3,40 €
Spezi ^{4,7}	0,4l	4,40 €
Coca Cola ^{4,7}	0,3l	3,40 €
Coca Cola ^{4,7}	0,4l	4,40 €
Coca Cola light ^{4,7,9} (Flasche)	0,33l	4,40 €
Coca Cola zero ^{4,7,9} (Flasche)	0,33l	4,40 €
Zitronenlimonade	0,4l	3,90 €
Tafelwasser	0,3l	1,90 €
Tafelwasser	0,4l	2,90 €
Mineralwasser (Flasche)	0,75l	6,90 €
Adelholzener Stilles (Flasche)	0,75l	6,90 €
Adelholzener Stilles (Flasche)	0,25l	2,70 €

SAFT UND NEKTARSCHORLEN

Apfelschorle	0,3l	3,40 €
Apfelschorle	0,4l	4,40 €
Orangenschorle	0,3l	3,40 €
Orangenschorle	0,4l	4,40 €
Traubenschorle	0,3l	3,40 €
Traubenschorle	0,4l	4,40 €
Ananasschorle	0,3l	3,40 €
Ananasschorle	0,4l	4,40 €
Maracujaschorle	0,3l	3,40 €
Maracujaschorle	0,4l	4,40 €
Johannisbeerschorle	0,3l	3,40 €
Johannisbeerschorle	0,4l	4,40 €

OFFENE HAUSWEINE

Athos Hauswein ¹⁰ (weiss)	0,2l	6,20 €
Retsina ¹⁰ (weiss) geharzt	0,2l	6,20 €
Samos (weiss) ¹⁰	0,2l	6,20 €
Imiglykos (weiss) ¹⁰	0,2l	6,20 €
Athos Hauswein (rot) ¹⁰	0,2l	6,20 €
Merlot Bio (rot) ¹⁰	0,2l	6,40 €
Mavrodaphne (rot) ¹⁰	0,2l	6,20 €
Imiglykos (rot) ¹⁰	0,2l	6,20 €
Weinschorle ¹⁰ (rot-weiss-rose)	0,35l	5,10 €

BIERE

Pils ^{a2}	0,33l	4,40 €
Helles vom Faß ^{a2}	0,5l	5,00 €
Erdinger Weißbier ^{a1, a2} vom Faß	0,5l	5,20 €
Weißbier ^{a1, a2} dunkel / leicht / alkoholfrei	0,5l	5,20 €
Bier alkoholfrei ^{a2}	0,33l	4,40 €
Radler ^{a2}	0,5l	5,00 €
Cola-Weißbier ^{a1, a2, 4, 7}	0,5l	5,20 €
Russ ^{a1, a2}	0,5l	5,20 €
Dunkles Bier ^{a2}	0,5l	5,00 €

ENGLISH MENÜ

APERITIFS

Glass Prosecco ¹⁰	0,1l	4,60 €
Glass Prosecco ¹⁰ with raspberry syrup	0,1l	5,60 €
Glass Prosecco ¹⁰ with elderberry syrup	0,1l	5,60 €
Hugo Prosecco ¹⁰	0,25l	8,40 €
Aperol Spritz ¹⁰	0,25l	8,40 €

OREKTIKA - APPETIZERS

1) Zaziki ^g with garlic	4,80 €
2) Diodos ^g feta mousse piquant and zaziki	5,40 €
3) Tyrosalata ^g feta mousse piquant	5,40 €
4) Zucchini slices fried with zaziki ^{g, a1}	8,80 €
5) Dolmadakia ^g Greek vine leaves stuffed with rice and herbs with zaziki dip	7,80 €
6) Florinis ^g grilled red peppers with cheese filling	7,80 €
7) Saganaki ^{g, a1, c} baked feta cheese in a breadcrumb crust	8,40 €
8) Feta cheese ^{g, 2} plain, served with olives	8,40 €
11) Grilled pepperoni (spicy) with a hint of garlic	6,80 €
12) Octopus ⁿ fresh from the grill with a salad bouquet	15,50 €
14) Veggie Duett Baked zucchini slices & grilled artichokes	9,80 €
36) Kreta - Appetizer platter ^{g, h, a1, c, d, n, b} a selection from our starters sufficient for 1-2 people	22,50 €

IN ADDITION WE RECOMMEND...

- | | |
|--|--------|
| 15) Pita bread ^{a1} | 3,00 € |
| with olive oil and oregano from the grill | |
| 16) Pita bread ^{a1} | 3,00 € |
| with garlic from the grill | |
| 17) Bread slices ^{a1} | 3,00 € |
| from the grill with a hint of garlic | |
| 18) Zaziki Dip ^g (small) | 2,50 € |
| 19) Bread slices ^{a1} | 2,50 € |
| from the grill with olive oil and oregano | |

SUPPES - SOUPS

- | | |
|--|--------|
| 20) Fresh homemade fish soup ^d | 9,50 € |
| with vegetables | |
| 21) Fresh homemade chicken soup | 7,50 € |

GARNITURES - SIDE DISHES

- | | |
|--|--------|
| 101) Metaxa sauce ^g | 3,90 € |
| 105) Small mixed salad with olive oil and balsamic vinegar | 3,80 € |
| 107) Wedges | 4,50 € |
| 108) Giant beans cooked in the oven with feta cheese ^g | 7,70 € |
| 111) Fresh seasonal vegetables | 5,90 € |

CHILDREN'S MENUS

(up to 14 years)

- | | |
|--|---------|
| .850) Souvlaki | 11,90 € |
| pork fillet skewer | |
| with wedges and ketchup or mayonnaise ^{g,c} | |
| 852) Fish fingers ^{d, a1, c} | 11,90 € |
| with wedges and ketchup or mayonnaise ^{g,c} | |

SALAD VARIATIONS

- | | | |
|-----|---|---------|
| 30) | Greek Salad ^{g, 2}
with tomatoes, cucumbers, onions, peppers, olives,
sheep's cheese and the finest olive oil | 13,60 € |
| 31) | Ricotta cheese salad ^g
Fried ricotta cheese on a large colorful salad refined with olive oil | 15,30 € |
| 32) | Chicken breast strip salad ^{g, 1}
from the grill on a large salad plate with house dressing | 15,30 € |
| 33) | Mykonos salad ^{n, 1}
baked calamari on a large colorful salad with house dressing | 15,30 € |
| 35) | Veggie Plater
Selection from our vegetarian dishes | 14,50 € |

105)	Small mixed salad with olive oil and balsamic vinegar	3,80 €
------	--	--------

FRESH MEETS FISH

- | | | |
|-----|--|---------|
| 39) | Fresh salmon steak ^d
with seasonal vegetables | 23,50 € |
| 40) | Whole grilled Dorade Royal (approx. 400gr.) ^d
Sea bream stuffed with herbs
served with seasonal vegetables | 23,50 € |
| 42) | Breaded fried calamari ^{n, a1}
served with seasonal vegetables | 20,50 € |
| 44) | King prawn from grill ^b
served with seasonal vegetables | 29,50 € |
| 45) | Baby calamari Patagonia from grill ^{n, a1}
served with seasonal vegetables | 22,50 € |

MEAT DISHES FROM THE GRILL

- | | | |
|-----|---|---------|
| 51) | Grilled chicken breast fillet
with vegetable rice and wedges | 19,50 € |
| 53) | Gyros from the rotisserie
with vegetable rice and wedges | 17,50 € |
| 54) | Gyros & Calamari ⁿ
with vegetable rice and wedges | 21,90 € |
| 56) | Bifteki ^{g, a1, c}
Minced steak with sheep's cheese filling,
with vegetable rice and wedges | 19,90 € |
| 57) | Three turkey souvlaki
Turkey skewers with vegetable rice and wedges | 20,50 € |
| 58) | Souvlaki (from fillet)
two skewers of pork fillet
with vegetable rice and wedges | 19,90 € |

- | | | |
|-----|--|---------|
| 61) | Orphea's Platter ^{g, a1, c}
with gyros, souvlaki (meat skewer), bifteki (minced steak),
served with vegetable rice and wedges | 23,90 € |
| 63) | Zorba's Platter ^{g, a1, c}
with gyros, souvlaki (meat skewer), pork medallions
finished with cherry-Metaxa sauce, served with
vegetable rice and wedges | 24,50 € |

CHEF'S RECOMMENDATION

- | | | |
|-----|---|---------|
| 90) | Lamb shank ^{g, c, a1}
cooked in the oven with Cretan sauce
with vegetable rice and wedges | 22,50 € |
| 93) | Mousaka ^{g, c, a1}
Casserole made from eggplant, potatoes, minced meat,
béchamel sauce and gratinated with cheese | 19,90 € |
| 94) | Pork medallions ^g
in a fine cherry-orange sauce with vegetable rice and wedges | 20,90 € |
| 96) | Pan gyros special ^g
served directly in the pan in a fine Metaxa sauce with wedges | 20,90 € |

SOFT DRINKS

Spezi ^{4,7}	0,3l	3,40 €
Spezi ^{4,7}	0,4l	4,40 €
Coca Cola ^{4,7}	0,3l	3,40 €
Coca Cola ^{4,7}	0,4l	4,40 €
Coca Cola light ^{4,7,9} (Bottle)	0,33l	4,40 €
Coca Cola zero ^{4,7,9} (Bottle)	0,33l	4,40 €
Lemonade	0,4l	3,90 €
Table water	0,3l	1,90 €
Table water	0,4l	2,90 €
Mineral water (Bottle)	0,75l	6,90 €
Adelholzener Still water, (Bottle)	0,75l	6,90 €
Adelholzener Still water, (Bottle)	0,25l	2,70 €

JUICE AND NECTAR SPRITZER

Apple spritzer	0,3l	3,40 €
Apple spritzer	0,4l	4,40 €
Orange juice spritzer	0,3l	3,40 €
Orange juice spritzer	0,4l	4,40 €
Grape juice spritzer	0,3l	3,40 €
Grape juice spritzer	0,4l	4,40 €
Pineapple juice spritzer	0,3l	3,40 €
Pineapple juice spritzer	0,4l	4,40 €
Passion fruit spritzer	0,3l	3,40 €
Passion fruit spritzer	0,4l	4,40 €
Currant juice spritzer	0,3l	3,40 €
Currant juice spritzer	0,4l	4,40 €

OPEN HOUSE WINES

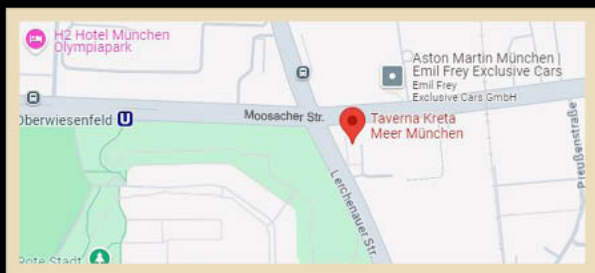
Athos House wine ¹⁰ (white)	0,2l	6,20 €
Retsina resinated ¹⁰ (white)	0,2l	6,20 €
Samos (white) ¹⁰	0,2l	6,20 €
Imiglykos (white) ¹⁰	0,2l	6,20 €
Athos House wine ¹⁰ (red)	0,2l	6,20 €
Merlot Bio (red) ¹⁰	0,2l	6,40 €
Mavrodaphne (red) ¹⁰	0,2l	6,20 €
Imiglykos (red) ¹⁰	0,2l	6,20 €
Wine spritzer ¹⁰ (red-white-rose)	0,35l	5,10 €

BEERS

Pils ^{a2}	0,33l	4,40 €
Helles from the barrel ^{a2}	0,5l	5,00 €
Erdinger Wheat beer from the barrel ^{a1, a2}	0,5l	5,20 €
Wheat beer dark / light / alcohol-free ^{a1, a2}	0,5l	5,20 €
Beer alcohol-free ^{a2}	0,33l	4,40 €
Radler ^{a2}	0,5l	5,00 €
Cola-Wheat beer ^{a1, a2, 4, 7}	0,5l	5,20 €
Russ ^{a1, a2}	0,5l	5,20 €
Dark Beer ^{a2}	0,5l	5,00 €

**Nur 150m entfernt
vom Restaurant Kreta Meer,
U-Bahn U3
Alle Richtungen**

**Only 150m away
from the Kreta Meer restaurant,
U3 underground
All directions**



-Allergene-

A Getreideprodukte (A1 Weizen, A2 Gerste), B Krebstiere, C Eier und Eierzeugnisse,
D Fisch, F Sojabohnen und Sojaerzeugnisse, G Milch und Laktose, H Schalenfrüchte (Walnüsse),
I Sellerie und Sellerieerzeugnisse, J Senf und Senferzeugnisse, N Weichtiere, O Sesamsamen

-Zusatzstoffe-

1 chininhaltig, 2 geschwärzt, 3 coffeinhaltig, 4 Farbstoff, 5 Taurin (Für Kinder und schwangere oder
stillende Frauen nicht empfohlen), 6 Konservierungsstoffe,
7 Antioxidationsmittel, 8 Geschmacksverstärker, 9 Süßungsmittel, 10 Sulfite und Schwefeldioxid