



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 griechischer Joghurt mit Knoblauch	4,50 €
2) Diodos ⁹ Schafskäse-Mousse (leicht pikant) und Zaziki	5,50 €
3) Triodos ^{9,d,4} Zaziki, Schafskäse-Mousse (leicht pikant) und Tarama	6,50 €
4) Frische Zucchini-scheiben gebraten dazu Zaziki ^{9, a1}	7,50 €
5) Dolmadakia ⁹ griech. Weinblätter gefüllt mit Reis und Kräuter dazu Tzatziki Dip	7,50 €
6) Florinis ⁹ rote Spitzpaprika vom Grill mit Käsefüllung	6,80 €
7) Saganaki ^{9, a1, c} gebackener Fetakäse in Panadenkruste	7,50 €
8) Fetakäse ^{9, 2} natur, serviert mit Olivenöl und Oregano	6,90 €
10) Kapsala - Griechische Bruschetta Pitaecken mit frischen Tomatenwürfel und gehackte Zwiebeln	6,90 €
11) Gegrillte Peperoni (pikant) mit einem Hauch Knoblauch	5,90 €
12) Oktopus ⁿ frisch von Grill dazu Salatbouquet	15,50 €
13) Matala Duett (vegetarisch) Dolmadakia und Zucchini-scheiben gebacken	7,80 €
14) Sitia Duett (vegetarisch) Zucchini-scheiben gebacken und Florinis mit Käsefüllung	7,80 €
36) Kreta - Vorspeiseplatte ^{g, h, a1, c, d, n, b} eine Auswahl aus unseren Vorspeisen, ausreichend für 1 bis 2 Personen	22,50 €



DAZU EMPFEHLEN WIR...

- | | | |
|-----|---|--------|
| 10) | Kapsala - Griechische Bruschetta
Pitaecken mit frischen Tomatenwürfel und gehackte Zwiebeln | 6,90 € |
| 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 € |

GARNITOURES - BEILAGEN

- | | | |
|--|--|--|
| 101) | Metaxasauce ^g | 2,80 € |
| 105) | Gemischter Salat mit Olivenöl und Balsamicodressing | 3,50 € |
| 107) | Ofenkartoffeln | 3,80 € |
| 108) | Gigantenbohnen im Ofen gegart dazu Fetakäsestück ^g | 6,50 € |
|  111) | Portion Pommes Frites | 2,50 €  |
| 112) | Portion Reis verfeinert mit Gemüsepesto | 2,50 € |

KINDERMENÜS (bis 14 Jahre)

- | | | |
|------|---|--------|
| 850) | Souvlaki
Ein Fleischspieß vom Schweinefilet dazu Pommes | 9,90 € |
| 852) | Fischstäbchen ^{d, a1, c}
dazu Pommes | 8,90 € |

SALATVARIATIONEN

- | | | |
|------|--|---------|
| 30) | Griechischer Bauernsalat ^{g, 2}
mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Oliven, Schafskäse
und feinstem Olivenöl | 13,60 € |
| 34) | Kleiner griechischer Bauernsalat ^{g, 2}
mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Oliven, Schafskäse
und feinstem Olivenöl | 8,50 € |
| 31) | Ricottakäsesalat ^g
Ricottakäse gebraten auf großen buntem Salat verfeinert
mit Olivenöl | 14,50 € |
| 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 | 15,30 € |
| 105) | Gemischter Salat mit Olivenöl und Balsamicodressing | 3,50 € |

FRISCH TRIFFT FISCH

- | | | |
|-----|---|---------|
| 39) | Frisches Lachssteak ^d
mit Ofenkartoffeln serviert | 23,50 € |
| 40) | Dorade Royal vom Grill im Ganzen (ca. 450gr.) ^d
Edeldorade, gefüllt mit Kräutern mit Ofenkartoffeln serviert | 23,50 € |
| 42) | Gebratene Calamari paniert ^{n, a1}
mit Ofenkartoffeln serviert | 20,50 € |
| 44) | Riesengarnele vom Grill ^b
mit Ofenkartoffeln serviert | 29,50 € |
| 45) | Babycalamari Patagonia ^{n, a1}
gegrillt mit Ofenkartoffeln serviert | 22,50 € |

FLEISCHGERICHTE VOM GRILL

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

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

EMPFEHLUNG DES CHEFKOCHS

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

Beilagenänderung 1,00 €

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 ⁹ with garlic	4,50 €
2) Diodos ⁹ feta mousse (light piquant) and zaziki	5,50 €
3) Triodos ^{9, d, 4} zaziki, sheep cheese mousse (slightly spicy) and tarama	6,50 €
4) Zucchini slices fried with zaziki ^{9, a1}	7,50 €
5) Dolmadakia ⁹ Greek vine leaves stuffed with rice and herbs with zaziki dip	7,50 €
6) Florinis ⁹ grilled red peppers with cheese filling	6,80 €
7) Saganaki ^{9, a1, c} baked feta cheese in a breadcrumb crust	7,50 €
8) Feta cheese ^{9, 2} plain, served with olivesoil and oregano	6,90 €
10) Kapsala - Greek Bruschetta Pita with fresh diced tomatoes and chopped onions	6,90 €
11) Grilled pepperoni (spicy) with a hint of garlic	5,90 €
12) Octopus ⁿ fresh from the grill with a salad bouquet	15,50 €
13) Matala Duett (vegetarian) Dolmadakia and baked zucchini slices	7,80 €
14) Sitia Duett (vegetarian) Baked zucchini slices & grilled red peppers with cheese filling	7,80 €
36) Kreta - Appetizer platter ^{9, h, a1, c, d, n, b} a selection from our starters sufficient for 1-2 people	22,50 €

IN ADDITION WE RECOMMEND...

- | | | |
|-----|--|--------|
| 10) | Kapsala - Greek Bruschetta
Pita with fresh diced tomatoes and chopped onions | 6,90 € |
| 15) | Pita bread ^{a1}
with olive oil and oregano from the grill | 3,00 € |
| 16) | Pita bread ^{a1}
with garlic from the grill | 3,00 € |
| 17) | Bread slices ^{a1}
from the grill with a hint of garlic | 3,00 € |
| 18) | Zaziki Dip ^g (small) | 2,50 € |
| 19) | Bread slices ^{a1}
from the grill with olive oil and oregano | 2,50 € |

SUPPES - SOUPS

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

GARNITURES - SIDE DISHES

- | | | |
|------|---|--------|
| 101) | Metaxa sauce ^g | 2,80 € |
| 105) | Small mixed salad with olive oil and balsamic vinegar | 3,50 € |
| 107) | Baked potatoes | 3,80 € |
| 108) | Giant beans cooked in the oven with feta cheese ^g | 6,50 € |
| 111) | Portion of french fries | 2,50 € |
| 112) | Portion rice refined with vegetable pesto | 2,50 € |

CHILDREN'S MENUS

(up to 14 years)

- | | | |
|------|---|--------|
| 850) | Souvlaki
1 piece pork fillet skewer with french fries | 9,90 € |
| 852) | Fish fingers ^{d, a1, c}
with french fries | 8,90 € |

SALAD VARIATIONS

- | | | |
|-----|---|---------|
| 30) | Greek salad ^{g, 2}
with tomatoes, cucumbers, onions, peppers, olives,
sheep's cheese and the finest olive oil | 13,60 € |
| 34) | Small Greek salad ^{g, 2}
with tomatoes, cucumbers, onions, peppers, olives,
sheep's cheese and the finest olive oil | 8,50 € |
| 31) | Ricotta cheese salad ^g
Fried ricotta cheese on a large colorful salad refined with olive oil | 14,50 € |
| 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 | 15,30 € |

105) **Small mixed salad** with olive oil and balsamic vinegar 3,50 €

FRESH MEETS FISH

- | | | |
|-----|--|---------|
| 39) | Fresh salmon steak ^d
served with baked potatoes | 23,50 € |
| 40) | Whole grilled Dorade Royal (approx. 450gr.) ^d
Sea bream stuffed with herbs served with baked potatoes | 23,50 € |
| 42) | Breaded fried calamari ^{n, a1}
served with baked potatoes | 20,50 € |
| 44) | King prawn from grill ^b
served with baked potatoes | 29,50 € |
| 45) | Baby calamari Patagonia from grill ^{n, a1}
served with baked potatoes | 22,50 € |

MEAT DISHES FROM THE GRILL

- | | | |
|-----|--|---------|
| 51) | Grilled chicken breast fillet
with rice refined with vegetable pesto | 19,50 € |
| 53) | Gyros from the rotisserie
with rice refined with vegetable pesto | 17,50 € |
| 54) | Gyros & Calamari ⁿ
with rice refined with vegetable pesto | 21,90 € |
| 56) | Bifteki ^{g, a1, c}
Minced steak with sheep's cheese filling,
with rice refined with vegetable pesto | 19,90 € |
| 57) | Three turkey souvlaki
Turkey skewers with rice refined with vegetable pesto | 20,50 € |
| 58) | Souvlaki (from fillet)
two skewers of pork fillet with rice refined with vegetable pesto | 19,90 € |
| 61) | Orphea's Platter ^{g, a1, c}
with gyros, souvlaki (meat skewer), bifteki (minced steak),
served with rice refined with vegetable pesto | 23,90 € |
| 63) | Zorba's Platter ^{g, a1, c}
with gyros, souvlaki (meat skewer), pork medallions
finished with cherry-Metaxa sauce, served with rice refined
with vegetable pesto | 24,50 € |

CHEF'S RECOMMENDATION

- | | | |
|-----|---|---------|
| 90) | Lamb shank ^{g, c, a1}
cooked in the oven with Cretan sauce
with rice refined with vegetable pesto | 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, graviera cheese flakes
with rice refined with vegetable pesto | 20,90 € |
| 96) | Pan gyros special ^g
served directly in the pan in a fine Metaxa sauce
with rice refined with vegetable pesto | 20,90 € |

Side dish change 1,00 €

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

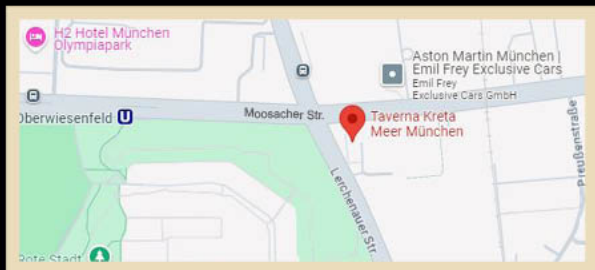
Athos House wine ¹⁰ (white)	0,2l	6,20 €
Retsina resinated ¹⁰ (white)	0,2l	6,20 €
Samos (white) ¹⁰	0,2l	6,20 €
Imiglykos (white) ¹⁰	0,2l	6,20 €
Athos House wine ¹⁰ (red)	0,2l	6,20 €
Merlot Bio (red) ¹⁰	0,2l	6,40 €
Mavrodaphne (red) ¹⁰	0,2l	6,20 €
Imiglykos (red) ¹⁰	0,2l	6,20 €
Wine spritzer ¹⁰ (red-white-rose)	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 Krebsliere, C Eier und Eiererzeugnisse,
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

-Allergens-

A Cereal products (A1 Wheat, A2 Barley), B Crustaceans, C Eggs and egg products,
D Fish, F Soybeans and soy products, G Milk and lactose, H Tree nuts (walnuts),
I Celery and celery products, J Mustard and mustard products, N Molluscs, O Sesame seeds

-Additives-

1 Contains quinine, 2 Blackened, 3 Contains caffeine, 4 Coloring,
5 Taurine (not recommended for children or pregnant or breastfeeding women), 6 Preservatives,
7 Antioxidants, 8 Flavor enhancers, 9 Sweeteners, 10 Sulfites and sulfur dioxide