



## Kleinigkeiten

<b>172 Pizzabrot</b>	mit Knoblauch	6,90
<b>174 Pizzabrot</b>	mit Parmaschinken	12,90
<b>175 Pizzabrot</b>	mit Iberico Reserva Schinken	14,90
<b>90 Drei kleine Fischspieße</b>	mit frisch mariniertem gegrilltem Gemüse und griechisches Brot	15,90
<b>19 Marinierte Garnelen</b>	auf Blattsalat und Rucola	12,90
<b>63 Ofenkartoffel</b>	mit einem gemischten Salat serviert	11,90
<b>107 Filet vom Schwein</b>	mit karamellisierten Tomaten und Paprika dazu griechisches Brot	16,90









---

6,50  
mit frisch marinierten **Früchten**,  
griechischem Honig, karamellisierten Nüssen  
und Hausgemachte Fruchtaufstrich


„Bei Fragen zu Allergenen fragen Sie bitte das Personal „

Immer frisch zubereitet und mit unserem besten extra nativen Olivenöl

## Vorspeisen


- |    |  |   |       |
|----|--|---|-------|
| 21 | Zaziki                          | von Apostels  | 6,50  |
| 22 | Fetacreme  | aus Schafskäse, Frischkäse und Kräutern  | 8,50  |
| 23 | Melinzano                       |   | 8,90  |
|    | Gebratene Auberginenwürfel in einer kräftigen Tomatensauce mariniert, mit Olivenscheiben und Kräutern verfeinert |   |       |
| 24 | Tarama   | mit Krabben-, Zwiebel- und Orangenstückchen   | 8,50  |
| 25 | Hausgebeizter Lachs  | mit Senf Dillsauce  | 12,90 |
| 27 | Apostels Spezialitäten Korb     | ab 2 Personen pro Pers.<br>Auswahl von Apostels Produkten   | 8,50  |
| 28 | Antipasti                       |   | 7,90  |
| 29 | Schafskäse   | original griechischer Fetakäse           | 8,90  |
| 32 | Portion Oliven   |   | 5,90  |
| 35 | Saganaki nach Kreta Art         | mit Sesam und Honig garniert  | 8,90  |
| 38 | Gegrillte grüne Paprika         | mit Knoblauch (teilweise Scharf)  | 7,90  |

## Oligo Piato (kleine Mahlzeiten)

- |    |  |            |       |
|----|--|------------|-------|
| 60 | Ntako nach Kreta Art        |            | 9,50  |
|    | mit frisch marinierten Tomaten und Olivenscheiben, Rucola, auf geröstetem Brot serviert mit Schafskäsecreme. |            |       |
| 75 | Carpaccio vom Rinderfilet  | <b>NEU</b> | 15,90 |
|    | Parmesan / Kapernäpfel / geröstete Kerne / mariniertes Salatbouquette  |            |       |

## Salate

mit Olivenöl Dressing extra native und fein

- |    |  |   |       |
|----|--|---|-------|
| 51 | Griechischer Salat                          |   | 13,90 |
|    | mit Ziegenkäse, Olivenöl Dressing und unserem griechischen Brot  |   |       |
| 52 | Rucola Salat                                |   | 11,90 |
|    | mit Blattsalat, frischen Früchten, Kapern, Honig-Olivenöl-Dressing und gehobelten Parmesankäse                                 |   |       |
| 53 | Gemischter Salat                            |   | 12,90 |
|    | mit gerösteten Nüssen, Kernen, Kapern, Honig-Olivenöl-Dressing und gehobelten Parmesankäse                                     |   |       |
| 54 | Poseidon Salat   | (mit frisch marinierten Fischen)          | 16,90 |
|    | bunte Salatvariation mit Garnelen, Lachs und mehr  |   |       |
| 55 | Poseidon Salat   | mit gebratenen Fischen und Meeresfrüchten | 18,90 |
| 67 | Salat mit gegrilltem Maishähnchen  | <b>Neu</b>                                | 18,90 |
|    | Blattspinat- & Rucola-Salat, Cherry-Tomaten, Pinienkerne, Weintrauben, Balsamico-Olivenöl-Dressing und gehobelten Parmesankäse |   |       |
| 69 | Scampi Salat   |   | 19,90 |
|    | mit Wildkräutersalat, Rote Beete, Cherry-Tomaten, Gurkenscheiben, karamellisierten Wallnüssen und Honig-Balsamico Dressing     |   |       |
| 71 | Burrata                                     | <b>Neu</b>                                | 15,90 |
|    | Cherry Tomaten, Rucola Salat, Basilikum Pesto, Pinienkerne und Brot Chips  |   |       |

Immer frisch zubereitet und mit unserem besten extra nativen Olivenöl

## Suppen

- |    |   |      |
|----|---|------|
| 42 | <b>Tomatencremesuppe</b><br>mit Zwiebeln, Karotten, Kartoffeln, Knoblauch, frischen Kräutern<br>und Koriander | 6,90 |
| 44 | <b>Kraftbrühe vom Rind und Lamm</b> mit frischen Kräutern   | 5,90 |

## Fischgerichte

### **Lachs vom Feinsten aus Norwegen:**

- frei von Antibiotika
- aus artgerechter Haltung
- schonend verarbeitet dank patentierten Kaltschlachtverfahren
  - fangfrisch dank effizienter Logistik
  - GlobalGap und BRC zertifiziert

\*\*\* zu diesen Gerichten servieren wir Cocktail-Sauce

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 83 | <b>Fischeintopf</b><br>wie in Griechenland  | 19,90 |
| 91 | <b>Fischspieß ***</b><br>dazu frisch mariniertes Gemüse und ein gemischter Salat  | 23,90 |
| 92 | <b>Fisch – Platte Mikro***</b><br>dazu frisch mariniertes Gemüse und ein gemischter Salat   | 18,90 |
| 93 | <b>Fisch – Platte***</b><br>dazu frisch mariniertes Gemüse und ein gemischter Salat   | 24,90 |
| 94 | <b>Scampis – gegrillt (6 Scampis)***</b><br>dazu frisch mariniertes Gemüse und ein gemischter Salat   | 25,90 |
| 95 | <b>Filet vom Lachs – gegrillt***</b><br>dazu frisch mariniertes Gemüse und ein gemischter Salat   | 23,90 |
| 96 | <b>Kalamaria***</b><br>dazu frisch mariniertes Gemüse<br>und ein gemischter Salat   | 20,90 |
| 97 | <b>Lavraki</b><br>gegrillter Wolfsbarsch<br>dazu frisch mariniertes Gemüse und ein gemischter Salat   | 26,90 |
| 98 | <b>Tsipoura</b><br>auch als Dorade Royal bekannt, ist er einer<br>der edelsten Mittelmeerfische. Der grätenarme Fisch<br>zeichnet sich durch besonders feinen Geschmack aus.<br>dazu frisch mariniertes Gemüse und ein gemischter Salat | 26,90 |

Weitere Fischgerichte bieten wir Ihnen bei den „Spezialitäten aus dem Steinofen“ an

Immer frisch zubereitet und mit unserem besten extra nativen Olivenöl

## Grillspezialitäten aus unserer REGION

101	<b>Suflaki</b> zarte, magere Fleischstücke am Spieß gegrillt, mit hausgemachter Grillsauce und Kräuterbutter, dazu Tomatenreis oder Pommes frites und ein gemischter Salat	17,90
102	<b>Giros</b> saftiges Schweinefleisch am Drehspieß gegrillt, mit hausgemachter Grillsauce, dazu Tomatenreis oder Pommes frites und ein gemischter Salat	17,90
103	<b>Giros – Platte</b> Giros, Bifteki, Suflaki mit hausgemachter Grillsauce, Tomatenreis und ein gemischter Salat	19,90
104	<b>Diplo – Platte</b> Giros und Suflaki mit hausgemachter Grillsauce, Tomatenreis und ein gemischter Salat	18,90
105	<b>Grillteller</b> Rinderfilet, Schweinefilet, Bifteki mit hausgemachter Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Apostels Sour Cream und ein gemischter Salat	27,90
106	<b>Spießspezialität vom Schweinefilet</b> Peperoni, Kirschtomaten und mit geräuchertem Speck umwickelt, Ofenkartoffel mit Apostels Sour Cream und ein gemischter Salat	19,90
58	<b>Maishähnchen gegrillt <i>Neu</i></b> mit feinem frisch mariniertem Gemüse, Kräuterbutter und ein gemischter Salat	23,90

## Grillspezialitäten vom Lamm von den **Salzwiesen Schottland**

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 111 | <b>Lammspieß</b>   | 25,90 |
|     | zartes, mageres Lammfleisch am Spieß gegrillt, mit hausgemachter Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Apostels Sour Cream und ein gemischter Salat |       |
| 112 | <b>Dyo Lammkoteletts</b>   | 25,90 |
|     | Zwei saftig gegrillte Lammkoteletts, Ofenkartoffel mit Apostels Sour Cream und ein gemischter Salat  |       |
| 113 | <b>Tria Lammkoteletts</b>  | 31,90 |
|     | Drei saftig gegrillte Lammkoteletts, Ofenkartoffel mit Apostels Sour Cream und ein gemischter Salat  |       |

Immer frisch zubereitet und mit unserem besten extra nativen Olivenöl

## Steaks

Ihr Steak wird nach Ihren Wünschen gegrillt, bitte bestellen Sie: **englisch, medium** oder **durch**

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 130 | <b>Bifteki vom Rind und Lamm</b>   | 17,90 |
|     | mit gegrillter Paprika, dazu Parmesanpommes und ein gemischter Salat   |       |
| 133 | <b>Bifteki Spezial vom Rind und Lamm</b>   | 19,90 |
|     | gefüllt mit Käse und Kräutern dazu eine Ofenkartoffel mit Apostels Sour Creme und ein gemischter Salat                   |       |
| 135 | <b>Bifteki vom Rind und Schwein</b>  | 17,90 |
|     | mit gegrillter Paprika, dazu Parmesanpommes und ein gemischter Salat   |       |
| 131 | <b>Filetsteak 200 g</b>  | 32,90 |
|     | mit hausgemachter Grillsauce und Kräuterbutter, dazu eine Ofenkartoffel mit Apostels Sour Creme und ein gemischter Salat |       |
| 132 | <b>Rumpsteak 200 g</b>   | 27,90 |
|     | mit hausgemachter Grillsauce und Kräuterbutter, dazu eine Ofenkartoffel mit Apostels Sour Creme und ein gemischter Salat |       |

Anstatt Ofenkartoffel, mediterranes Gemüse Extra 2,00 Euro

## Spezialitäten aus dem Steinofen

Mediterran zubereitet mit nativem Olivenöl Extra, Gemüse aus eigenem Anbau

121	<b>Saganaki</b> Schafskäse gratiniert, mit geschmorten Tomaten und mehr	14,90
120	<b>Mediterrane Fischplatte</b> dazu frisch mariniertes Gemüse, karamellisierte Tomaten und Rosmarinkartoffeln	23,90
122	<b>Filet vom Lachs</b> dazu frisch mariniertes Gemüse, karamellisierte Tomaten und Rosmarinkartoffeln	22,90
124	<b>Doradenfilet</b> dazu frisch mariniertes Gemüse, karamellisierte Tomaten und Rosmarinkartoffeln	23,90
127	<b>Scampi / Saganaki</b> in Tomatensauce, frischen Kräutern, Ziegenkäse, flambiert mit Ouzo	23,90
126	<b>Garnelen klein</b> mit Olivenöl, Kräutern und Knoblauch aus dem Backofen	15,90
128	<b>Scampi groß</b> mit Olivenöl, Kräutern und Knoblauch aus dem Backofen	23,90

Immer frisch zubereitet und mit unserem besten extra nativen Olivenöl

## Pasta

141	<b>Spaghetti Napoli</b> mit frischer Tomatensalsa, Kräutern und extra Natives Olivenöl	13,90
144	<b>Spaghetti Aglio e Olio</b> mit schonend in extra nativem Olivenöl gerösteten Aglio und Peperonzino	14,90
145	<b>Penne nach griechischer Art</b> mit frischen Tomaten, Oliven, Fetakäse, Paprika und Hähnchenbrustfilet	18,90
147	<b>Penne Arrabiata (scharf)</b> Mit frischen Tomaten, Paprika, Oliven, Chili und Parmesan	14,90
150	<b>Tagliatelle Salmone</b> Tagliatelle in leichter Tomatenkräutersauce mit Spinat und Lachsfilet	19,90
151	<b>Spaghetti Scampi</b> mit gebratenen Scampi frischen Tomaten, Rucola und Knoblauch	23,90
155	<b>Ravioli gefüllt mit Steinpilzen</b> in einer Salbeibuttersauce	16,90
156	<b>Ravioli gefüllt mit Spinat und Ricotta</b> in einer Sauce aus frischen Tomaten und Basilikum	16,90

## Pizza

161	<b>Pizza Margherita</b> frische Tomatensalsa mit Mozzarella und Basilikum	13,50
163	<b>Pizza Parma</b> frische Tomatensalsa, belegt mit Mozzarella und Parmaschinken	17,90
166	<b>Pizza Kalimera</b> frische Tomatensalsa, Käse, mit Giros belegt	17,90
167	<b>Pizza Greka</b> frische Tomaten und grüne Paprika, Schafskäse, Oregano	15,90

**zusätzliche Beilagen je 2,50 € extra**

## „Extras“

614	<b>Ofenkartoffel</b>	5,90
615	<b>Pommes Frites</b>	4,90
616	<b>Tomatenreis</b>	4,10
617	<b>Gemüse</b>	5,90
827	<b>Parmesan Pommes</b>	5,90



## Kuchen - Dessert

Torta mousse au Chocolate mit Sahne	7,50
Torta Frutti di bosco	7,50
(Cheesecake mit Pistazien und Vanilleeis)	
Chesscake mit Waldfrüchten	7,50
Tiramisu hausgemacht (mit 1 Kugel Vanilleeis)	7,50
Tageskuchen nach Angebot und Saison	7,50

## Eis Spezialitäten auf Jogurti Basis

Kalimera Becher	8,90
Frisch marinierte Früchte und eine Kugel APOSTELS JOGURTI auf zwei Kugeln Joghurt-Eis Ihrer Wahl	

### Eis Kugeln

Stellen Sie sich einen Becher nach Ihren Wünschen zusammen, mit unserem hausgemachten Eis

### **AMARENA KIRSCH – ERDBEER- STRACIATELLA BISCOTELLA- MANGO ORANGE – WALDMEISTER – VANILLA – SCHOKOLADE**

1 Kugel 1,90 \* 2 Kugeln 3,80 \* 3 Kugeln 5,70

\* Jede weitere Kugeln 1,00 \*Schlagsahne 0,80 \* Sauce 0,80

Jogurti Shake	7,90
APOSTELS JOGURTI mit frisch gepresstem Orangesaft auf einer Kugel Creme Vanille	

mit frisch marinierten <b>Früchten</b> , griechischem Honig, karamellisierten Nüssen und hausgemachtem Fruchtaufstrich	6,50
--	------

## Kaffeezeit

Täglich 14:30 – 17:00 Uhr	
Ein Pott Kaffee und ein Stück Kuchen aus der Vitrine	7,50

## Getränke

<b>Aperitif</b>	Ouzo auf Eis 4 cl	4,50
	Martini Dry, Medium Dry, Rosso 5 cl	5,90
	Campari mit Soda oder Orangensaft 5 cl	7,90
	Hugo	8,90
	Aperol	8,90
	Lillet	8,90
<b>Sekt</b>	Prosecco Glas 0,1 l	5,50
	Prosecco Flasche 0,7 l	29,90
	Amalia Brut 0,1 l	7,90
	Amalia Brut – Flasche 0,7 l	35,90
<b>Champagner</b>	Moët & Chandon, Piccolo 0,2 l/0,7 l	35,90/119,00
<b>Biere vom Faß</b>	Bitburger <sup>A1</sup> 0,3 l/0,5 l	4,30/5,50
	Königs Pils <sup>A1</sup> 0,3 l/0,5 l	4,30/5,50
	Alster <sup>A1</sup> 0,3 l/0,5 l	4,30/5,50
	Köstritzer <sup>A1</sup> 0,3 l/0,5 l	4,50/5,60
	Paulaner Weizenbier <sup>A1</sup> 0,5 l	5,70
	<b>Flaschenbier</b>	Bitburger Alkoholfrei <sup>A1</sup> 0,3 l
Paulaner Weizenbier <sup>A1</sup> 0,5 l		5,70
Dunkel, <sup>A1</sup> Kristall <sup>A1</sup> , Alkoholfrei <sup>A1</sup>		
<b>Alkoholfreie Getränke</b>	Souroti griech. Mineralwasser 0,25 l Fl.	3,50
	Korpi-Zagori griech. Mineralwasser 1,0 l Fl.	8,50
	ohne Kohlensäure / mit Kohlensäure	
	Coca Cola <sup>1,11</sup> , Fanta <sup>3</sup> , Sprit	
	Spezi <sup>1,11</sup> , Cola light <sup>1,11,8</sup> 0,3l / 0,4 l	4,20/ 5,20
	Zero Coca Cola <sup>1,11</sup> 0,2 Fl.	3,90
	Orangensaft, Kirschsafft, Bananensaft,	
	Tomatensaft, Apfelsaft 0,3 l / 0,4 l	5,50/ 6,50
	Apfel-, Kirsch-, Maracujaschorle 0,3 l / 0,4 l	4,20/ 5,20
	Schweppes Bitter Lemo <sup>11a</sup>	
	Tonic <sup>11a</sup> , Ginger Ale <sup>11a</sup> 0,2 l	4,10
Bionade Hollunder, Ingwer Orange <sup>1</sup> 0,33 l Fl.	5,10	
Vio Schorle, Johannisbeere, Rhabarber 0,25l Fl	5,10	

### Hauswein

<b>Weiß</b>	<b>Moschofilero</b>	0,2 l	6,90
Trockener Wein mit Aromen von Kräutern und Blüten			
<b>Rot</b>	<b>Agiorgitiko</b>	0,2 l	6,90
Trocken mit Aromen von Beerenfrüchten und Kirschen			

<b>Digestif &amp; Liköre</b>	Ouzo 12 0,02 l	3,50
	Ouzo Plomari 0,02 l	3,50
	Ouzo Plomari Flasche 0,2 l	15,90
	Tsipouro Idoniko 0,02 l	4,50

Zusatzstoffe: 1/Farbstoff, 2/Konservierungsstoffe, 3/Antioxidationsmittel, 4/Geschmacksverstärker, 5/Phosphat, 6/enthält eine Phenylalaninquelle, 7/Koffeinhaltig, 8/Süßstoff 11/Koffeinhaltig/11a/Chininhaltig, A1/ Weizen