

HERZLICH WILLKOMMEN

IM

KALYPSO

# VORSPEISEN

---

## KALT

Tzatsiki <sup>3/6/g/m</sup>	4,40
Taramas – Fischroggencreme <sup>6/a/d</sup>	4,50
Couscoussalat <sup>a</sup>	4,70
Tirokafteri – Fetacreme Pikant <sup>6/g</sup>	5,20
Geräucherter Auberginensalat <sup>3/6/m</sup>	5,80
Hülsenfrüchtesalat (Kichererbsen, Weizen, Bohnen) <sup>a</sup>	6,40
Dolmadakia – hausgemacht mit Rosinen und Pinienkernen <sup>2/k</sup>	6,40
Feta und marinierte Oliven <sup>6/g</sup>	6,80
Gemischte Kalte Vorspeisen <sup>2/3/6/a/d/g/k/m</sup>	10,90

## WARM

Fawa – Gelbeerbsenpurre lauwarm <sup>2/4</sup>	4,60
Haloumi vom Grill <sup>3/g/i/k/m</sup>	7,20
Zucchinisticks mit Joghurt-Dip <sup>a/g</sup>	7,40
Rote Paprika gefüllt mit Feta <sup>2/g</sup>	7,50
Zucchinipuffer mit Joghurt-Dip <sup>a/c/g</sup>	7,80
Grawiera (griechischer Bergkäse) vom Grill <sup>3/g/k/m</sup>	7,80
Oktopus vom Grill <sup>3/k/m/o</sup>	13,80
Warme & Kalte Vorspeisen für 2 Personen <sup>2/3/4/a/d/g/h/m</sup>	21,90
Warme & Kalte vorspeisen für 4 Personen <sup>2/3/4/a/d/g/h/m</sup>	37,60
Pitabrot, wahlweise mit oder ohne Knoblauch <sup>3/g/m</sup>	2,10

## SALATE

---

Chorta (blanchierter Löwenzahn)	4,80
Rucola- gegrillte Zucchiniensalat <sup>2/3/g/k/m</sup>	5,10
Rote Beetesalat mit gehobeltem Manurikäse, Chili und Honig <sup>2/3/g/m</sup>	6,90
Bauernsalat <sup>6/g</sup>	klein 5,50 groß 8,50

## HAUSGEMACHTES

---

Briam - mediterranes Ofengemüse und Kartoffeln aus dem Ofen	11,80
mit Feta und Salat <sup>2/3/g/k/m</sup>	
Mousaka mit Salat <sup>2/a/c/g</sup>	13,80

# VOM GRILL

---

## FLEISCH (HOLZKOHLE)

Giros	9,80
Souvlaki	9,80
Huhn in Zitrone-Oreganomarinade	9,80
Bifteki gefüllt mit Feta <sup>c/g</sup>	10,90
Giros und Baby Calamares vom Grill <sup>d/k</sup>	13,80
Souvlaki und Baby Calamares vom Grill <sup>d/k</sup>	13,80
Paros Teller mit Giros, Souvlaki und 2 Bifteki <sup>c/g/k</sup>	13,60
Lammkoteletts aus der Krone	21,80
Kalypso Teller mit Giros, Bifteki, Souvlaki, Lammkotelett für 1 Person <sup>c/g/k</sup>	15,40
Kalypso Platte für 2 Personen <sup>c/g/k</sup>	30,80

Alle Fleischgerichte werden mit Tzatziki, Tomaten und Zwiebeln serviert

## FISCH

Baby Calamares vom Grill <sup>d</sup>	13,20
Ganze Dorade vom Grill <sup>d</sup>	16,80
Riesengarnelen vom Grill mit Aioli <sup>3/m/c/b</sup>	19,80

## BEILAGEN

---

Pommes hausgemacht	3,70
Salzkartoffeln <sup>g</sup>	3,70
Brattkartoffeln <sup>g</sup>	3,70
Kleiner Salat <sup>3/k/m</sup>	3,70
Kleines Briam <sup>2</sup>	3,70
Blattspinat <sup>g</sup>	3,70
Grüne Bohnen <sup>g</sup>	3,70
Selleriepüree <sup>i/g</sup>	3,70

## NACHSPEISE

---

Joghurt mit Walnüssen und Honig <sup>g/h</sup>	3,90
--	------

### 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 · 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 Erdnussenerzeugnisse · 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 Weichtiereerzeugnisse

# FLASCHENWEINE

---

## GRIECHENLAND

### WEISS

	0,75 ltr.
2016 Papagiannakos – Retsina – Attika	19,50
2016 Papagiannakos – Savatiano – Attika	26,50
2016 Papagiannakos – Malagouzia – Attiki	29,50
2016 Tselepos – Moschofilero – Mantinia	30,50
2016 Pieria Eratini – “Evches” – Assyrtiko/Malagousia/Chardonnay	34,50
2016 Gerowassiliou – “Fume” – Sauvignon blanc – Epanomi	38,50
2016 Alpha Estate – Sauvignon blanc – Florina	38,50
2015 Sigalas – Assyrtiko – Santorini	39,50
2015 Biblia Chora – „Ovilos” – Assyrtiko/Semillon – Kavala	39,50
2015 Sigalas – “Kavalieros” – Assyrtiko – Santorini	59,00

### ROSÉ

	0,75 ltr.
2015 Kir Yanni – “Akakies” – Xinomavro – Florina	27,50
2015 Biblia Chora – Syrah – Kavala	33,50

### ROT

	0,75 ltr.
2014 Nemea Monolythos – Agiorgitiko	26,50
2014 Tselepos – Cabernet Sauvignon/Merlot – Tegea	29,50
2014 Pieria Eratini – “Evches” – Cabernet/Syrah/Xinomavro	34,50
2014 Driopi – Agiorgitiko – Nemea	38,50
2012 Kir Yianni – “Diaporos” – Xinomavro/Syrah – Naoussa	49,00
2008 Kokkalis – Syrah – West Peloppones	55,00
2011 Kokkalis – “Trilogia” – Cabernet Sauvignon – West Peloppones	65,00

## DEUTSCHLAND / ÖSTERREICH

### WEISS

	0,75 ltr.
2012 Grüner Veltliner – Ludwig Güntschl – Österreich	28,50
2012 Riesling Spätlese Alte Rebe – Weingut Hauck – Rheinhessen	29,50
2012 Weissburgunder – Weingut Hauck – Rheinhessen	29,50

# FLASCHENWEINE

---

## ITALIEN

### WEISS

	0,75 ltr.
2017 Chardonnay delle Venezia - Castello di Roncade - Venetien	27,50
2016 Critone Bianco IGT - Librandi - Kalabrien	29,50
2016 Falanghina - Feudi di san Gregorio - Kampanien	30,50
2016 Lugana Limne DOC - Tenuta Rovaglia - Lombardei	32,50
2016 Terlaner Classico DOC - W. / S.B. / C. - Cantina Terlan - Südtirol	33,50
2016 Vermentino Bolgheri - Guado al Tasso - Toskana	38,50
2015 Quarz - Sauvignon Blanc - Cantina Terlan - Südtirol	79,00

### ROT

	0,75 ltr.
2014 Barbera d'Asti Fiulot - Prunotto - Piemont	28,50
2015 Rosso Verso - Casa Vinicola - Apulien	31,50
2015 Primitivodi Manduria DOC - Apulien	33,50
2014 Marchese Antinori - Chianti Clasicco Riserva - Toskana	49,00
2012 Barolo Monfalletto DOCG - Cordero di Montezemolo - Piemont	79,00
2011 Brunello di Montalcino DOCG - IL Poggione Italien	79,00

## OFFENE WEINE

---

### WEISS

	0,2 ltr.	0,5 ltr.
Hauswein Bianco di Gustoza	4,80	10,80
Retsina Malamatina	4,80	10,80
Weinschorle	3,80	8,50

### ROT

	0,2 ltr.	0,5 ltr.
Hauswein Savatianno - Pappagianakos	4,80	10,80

# APERITIFS

---

Ouzo 4 cl.	3,80
Ouzo Plomari 0,2 ltr.	12,00
Martini Bianco 5 cl.	4,50
Campari Soda <sup>2</sup> - Orange	5,50
Averna - Ramazotti 4 cl.	4,50
Glas Prosecco 0,1 ltr.	3,70

# BIERE<sup>a</sup>

---

Löwenbräu „Urtyp“ vom Fass 0,4 ltr.	3,70
Radler <sup>3</sup> 0,4 ltr.	3,70
Franziskaner Weissbier vom Fass 0,5 ltr.	3,90
Franziskaner Weissbier, dunkel 0,5 ltr.	3,90
Franziskaner Weissbier, leicht 0,5 ltr.	3,90
Löwenbräu Pils vom Fass 0,3 ltr.	3,90
Beck's alkoholfrei 0,33 ltr.	3,70
Beck's 0,33 ltr	3,70

# SPIRITUOSEN

---

Stolichnaya Vodka 2 cl	3,20
Grappa - Sambuca 2 cl	3,20
Tequilla - weiss / braun <sup>2</sup> 2 cl	3,20
Fernet Branca 2 cl	3,20

# CHAMPAGNER UND PROSECCO

---

Prosecco Spumante DOC Live Brune „S“ 0,75 ltr.	27,50
Moet & Chandon Brut 0,75 ltr.	89,00
Ruinart Brut Rosé 0,75 ltr.	99,00
Moet & Chandon Magnum 1,5 ltr.	185,00

*Größere Flaschen und andere Sorten auf Anfrage*

# ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

---

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

# SÄFTE UND SCHORLEN

---

Vaihinger Apfelsaft Naturtrüb 0,2 ltr.	2,70
Vaihinger Orangensaft 0,2 ltr.	2,70
Vaihinger Grapefruitsaft 0,2 ltr.	2,70
Vaihinger Maracuja-Nektar 0,2 ltr.	2,70
Vaihinger Sauerkirsch -Nektar 0,2 ltr.	2,70
Apfelschorle Trüb 0,4 ltr.	4,10
Orangenschorle 0,4 ltr.	4,10
Grapefruitschorle 0,4 ltr.	4,10
Maracujaschorle 0,4 ltr.	4,10
Sauerkirschorle 0,4 ltr.	4,10

# HEISSE GETRÄNKE

---

Griechischer Kaffee - Mokka	2,80
Tasse Kaffee	2,80
Espresso einfach	1,90
Espresso doppelt	2,80
Cappuccino	2,80
Tee	2,90

**Zusatzstoffe:**

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

**Allergene:**

a = glutenhaltige Getreide

WIR BEDANKEN UNS FÜR IHREN BESUCH

IM

KALYPSO