

# Außer-Haus-Karte

*Bei Kosta*

RESTAURANT GRIECHISCH MEDITERRAN

## Lieber Gast,

In der griechischen Küche spielen Fisch und Meeresfrüchte eine große Rolle, aber auch Schafe und Ziegen, die im Gebirge zu Hause sind, bereichern den griechischen Speiseplan. In der bergigen Landschaft gibt es zudem eine unendliche Vielfalt an Wildkräutern und Wildgemüse, die seit Jahrhunderten in der griechischen Küche Verwendung finden. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergene oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern. Alle hier angegebenen Preise in Euro verstehen sich inklusive Bedienung und der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Gern stehen wir Ihnen für weitere Fragen zur Verfügung.

### Griechische Vorspeisen

Typische griechische Vorspeisen sind z.B. Chtapodi krassato (Oktopus in Rotwein), Taramo-Salata (Fischrogencreme), Saganaki (gebratener Feta), oder Melitzanes tiganites (Auberginen). Die Tradition der „Mezedes“, der kleinen Gerichte, die heute klassische Begleiter zu Ouzo und Wein sind, wurde schon in der Antike gepflegt. Oliven, gefüllte Weinblätter, gebratenes Gemüse oder Käse wurden schon vor mehr als 2000 Jahren gereicht - wie Texte von Homer belegen.

### Griechische Hauptspeisen

Zu den bekanntesten Hauptspeisen gehören geschmortes Lamm- oder Rindfleisch, Moussaka, Bifteki (Hacksteak mit Schafskäse) und Souvláki. „Bei Kosta“ empfiehlt es sich, eine der köstlichen Lammspezialitäten zu genießen. Fast alle Gerichte werden „Bei Kosta“ mit Olivenöl zubereitet. Das „flüssige Gold“ war bei den Griechen als Allheilmittel beliebt, denn es enthält viele ungesättigte Fettsäuren und ist daher sehr gesund. Die Sorte „Kalamon“ - aus der Gegend rund um die Stadt Kalamata stammend - ist die bekannteste.

### Griechische Nachspeisen

Ein gelungenes Essen wird durch eine „Epidorpio“ abgerundet, wie Nachspeisen im Griechischen heißen. Zu den beliebtesten gehören Baklava und Joghurt mit Honig und Walnüssen. Bei der Nachspeise Baklava handelt es sich um ein Gebäck aus Blätterteig, gefüllt mit Walnüssen. Seinen typischen Geschmack erhält es durch das Einlegen in Sirup. Baklava ist nicht nur eine beliebte Nachspeise, sondern wird auch am Nachmittag mit einem griechischen Kaffee genossen.

### Griechischer Wein

Die Kunst der Weinherstellung wird in Griechenland schon seit 4000 Jahren gepflegt. Bis spät ins 20. Jahrhundert standen die Fässer im Gastraum und der Gast wählte direkt vor Ort seinen Wein aus. In einigen Regionen Griechenlands wird „Retsina“ ausgeschenkt - eine geharzte Weinspezialität, die ausschließlich in Griechenland hergestellt wird. Der Zusatz einer kleinen Kiefernharzmenge während der Gärung verleiht dem Retsina seinen einzigartigen Geschmack und bringt die fruchtigen Aromen zur Geltung. Beliebte Rotweine sind Agiorgitiko oder Mega Spileo. Bei den Weißweinen stehen Kouros und Techni Alypias in der Gunst der Gäste. Süßweine wie z.B. Mavrodaphne und Samos genießt man vorzugsweise zum Dessert.

### Griechischer Kaffee

Der griechische Kaffee wird in einem mit staubfein gemahlene Kaffeepulver gefüllten Kännchen (Briki) aufgekocht und je nach Wunsch mit oder ohne Zucker zubereitet. Charakteristisch für griechischen Kaffee ist der mit eingeschenkte Kaffeesatz

## Vegetarisches - Suppen - Salate

01. **Oktapodi** € 9,80  
Tintenfisch mit Essig, Olivenöl und Oregano
08. **Tzatziki** € 6,50  
original griechischer Sahnejoghurt (10% Fett)  
mit Gurken, Dill und frischem Knoblauch
09. **Saganaki** € 9,50  
gebratener Feta
10. **Oktapodi Krassato** € 11,70  
Tintenfisch in Wein-Tomatensoße, Knoblauchbrot
11. **Gebratene Auberginen** € 15,50  
mit Feta und Tzatziki
12. **Feta gegrillt** € 10,50  
mit Knoblauchbrot
15. **Mediterraner Teller** € 16,90  
Auberginen, Weinblätter mit Reis gefüllt,  
mediterranes Gemüse, Oliven, Feta, Tzatziki, Salat
19. **Bauernsalat** € 9,70  
Tomaten, Gurken, Feta, Oliven, Peperoni, Zwiebeln,  
Paprika, Olivenöl
23. **Mediterranes Gemüse** € 15,50  
mit geriebenem Käse, Feta, Oliven und Tzatziki  
(Möhre, Kartoffel, Aubergine, Zucchini, Paprika,  
Zwiebel, Kräuter), gemischter Salat
90. **Mediterraner Salat** € 12,90  
Bauernsalat, Eisbergsalat, Tzatziki,  
geriebener Kefalotyri (griechischer Hartkäse),  
Knoblauchbrot
91. **Mediterraner Salat mit Garnelen** € 17,90  
Bauernsalat, Eisbergsalat, Tzatziki,  
geriebener Kefalotyri (griechischer Hartkäse),  
Knoblauchbrot
92. **Garnelen** € 15,50  
mit Knoblauch in Olivenöl  
Tzatziki, Knoblauchbrot, Salat

## Fleischspezialitäten

25. **Gyros** € 17,50  
Geschnetzeltes vom frischen, deutschen  
Schweinenacken, mit mediterranem Gemüse,  
Oliven, Tzatziki, geriebenem Kefalotyri (griechischer  
Hartkäse), gemischter Salat
26. **Gyros** € 16,50  
Pommes frites, Tzatziki, gemischter Salat
28. **Gyros Spezial** € 17,50  
mit Tzatziki, Peperoni, Oliven,  
Käsecreme, Feta, Pommes frites,  
gemischter Salat
29. **Souvláki** € 17,90  
Spieß vom Schweinefilet  
mit Tzatziki, Pommes frites, gemischter Salat
30. **Schweinefilet** € 20,50  
Ofenkartoffel mit Tzatziki oder  
Pommes frites, gemischter Salat
- 30 A. **Schweinefilet-Pfanne** € 23,50  
mit Pfifferlingen in Sahnesoße,  
Basmati-Reis, gemischter Salat
31. **Lammfilet-Pfanne mit Rosmarin** € 24,90  
**-Spezialität des Hauses-**  
Ofenkartoffel mit Tzatziki oder Pommes frites,  
mediterranes Gemüse, gemischter Salat
32. **Lammkotelett-Pfanne mit Rosmarin** € 19,50  
Ofenkartoffel mit Tzatziki oder Pommes frites,  
gemischter Salat
33. **Lammfilet auf mediterranem Gemüse** € 19,90  
mit geriebenem Käse, Tzatziki, gemischter Salat
35. **Bifteki** (Rinderhacksteak gefüllt mit Feta) € 17,90  
**und Gyros**  
mit Pommes frites, Tzatziki, gemischter Salat
36. **Lammhaxe, geschmort** € 20,90  
mit großen, weißen Bohnen oder Auberginen,  
Basmati-Reis, gemischter Salat
37. **Rindfleisch, geschmort** € 20,50  
mit großen, weißen Bohnen oder Auberginen,  
Basmati-Reis, gemischter Salat

## Fleischspezialitäten

38. **Stifado** € 21,50  
Rinder-Schmorfleisch mit Schalotten  
und einem Schuss Likörwein,  
Basmati-Reis, Knoblauchbrot, gemischter Salat
39. **Mousaka** € 16,90  
Auflauf mit Rinderhackfleisch, Auberginen,  
Sauce Béchamel, geriebenem Käse, gemischter  
Salat
40. **Mousaka und Auberginen mit Feta** € 18,90  
gemischter Salat
- Grillteller 1** Gyros und Lammfilet, € 19,90  
mit Tzatziki, Pommes frites, gemischter Salat
- Grillteller 2** Gyros und Souvlákispiß € 18,90  
mit Tzatziki, Pommes frites, gemischter Salat
- Lammpfanne** € 23,50  
Lammfilet und Lammkotelett,  
Ofenkartoffel mit Tzatziki, mediterranes Gemüse,  
gemischter Salat

## Kinderteller... auch für Erwachsene

59. **Gyros** € 9,50  
mit Pommes frites, Tzatziki, gemischter Salat
60. **Rinderhacksteak** € 9,50  
mit Pommes frites, Tzatziki, gemischter Salat
61. **Souvlákispiß vom Schweinefilet** € 11,50  
mit Pommes frites, Tzatziki, gemischter Salat
63. **Spaghettini** € 7,50  
mit Tomatensauce,  
geriebener Kefalotyri (griechischer Hartkäse)

## Fischspezialitäten

52. **Filets von der Dorade „Royal“** € 19,90  
auf mediterranem Gemüse  
mit geriebenem Kefalotyri (griechischer Hartkäse),  
Basmati-Reis, gemischter Salat
53. **Filets vom Wolfsbarsch** € 19,90  
auf mediterranem Gemüse  
mit geriebenem Kefalotyri (griechischer Hartkäse),  
Basmati-Reis, gemischter Salat
55. **Gebackene Kalamaris** € 21,50  
mit Tzatziki, Pommes frites, gemischter Salat
56. **Sardinen** € 11,50  
Knoblauchbrot, Tzatziki
- 58 A. **Spaghettini mit Garnelen** € 19,50  
in Tomatensauce mit Dill,  
geriebener Kefalotyri (griechischer Hartkäse),  
gemischter Salat
- 58 B. **Garnelen Saganaki mit Feta** € 18,50  
in Tomatensoße mit Paprika (rot),  
Petersilie, Basmati-Reis, gemischter Salat

## Beilagen

- Knoblauchbrot** € 2,00
- Pommes frites** € 3,50
- Basmati-Reis mit Tomatensauce** € 4,90
- Ofenkartoffel mit Tzatziki, Salat** € 6,50

## Dessert

- Sahnejoghurt** m. Honig, Zimt u. Walnüssen € 5,20