

# SPEISEKARTE



# UNSERE GESCHICHTE



## UNSER TEAM

Herzlich willkommen in unserem Restaurant! Wir sind ein leidenschaftliches Team, das es sich zur Aufgabe gemacht hat, die Aromen Griechenlands zu Ihnen zu bringen. Unser Inhaber stammt aus dem malerischen Dorf Komnina in Nordgriechenland, einer Region, die für ihre reiche kulinarische Tradition und herzliche Gastfreundschaft bekannt ist. Diese Wurzeln inspirieren jedes unserer Gerichte, die wir mit Liebe und nach authentischen Rezepten zubereiten. Gemeinsam sorgen wir dafür, dass Ihr Besuch bei uns zu einem besonderen Erlebnis wird – voller griechischem Flair, leckerem Essen und familiärer Atmosphäre.

## ALS GÄSTE KOMMEN, ALS FREUNDE GEHEN

Restaurant Odysseus ist eine kulinarische Einrichtung mit Speisen, die auf mediterraner Kochkunst basieren. Seit unserem Start im Jahr 2017 möchten wir Ihren Gaumen mit Gerichten aus dem sonnigen Hellas verwöhnen, ob mit Klassikern als auch mit traditionellen Speisen. Mit frischen und nachhaltigen Zutaten nehmen wir Sie mit auf eine abwechslungsreiche Auszeit nach Griechenland.

Von klassischen Rezepten bis hin zu neuen kulinarischen Erlebnissen – jedes Gericht spiegelt unsere Leidenschaft für hochwertige Lebensmittel wieder, die auf einfache und zugleich ansprechende Weise präsentiert werden. Freuen Sie sich auf ein wunderbares Speiseerlebnis.

## APERITIF

Der Aperitif - das Urlaubsfeeling nach Hause holen.

Ein Aperitif ist in der Regel ein Getränk (oft mit einer leicht bitteren Note), spritzige Weinschorle oder Sekt, welches gerne vor dem Essen den Appetit anregen soll.

### Aperol Spritz

4 cl Aperol  
6 cl Prosecco  
2 cl Mineralwasser  
1 frische Orangenscheibe  
Eiswürfel

0.2l 6.9

### Lillet Wildberry

5 cl Lillet Rosé  
15 cl Schweppes Wild Berry  
Verschiedene Beeren  
Eiswürfel

0.2l 6.9

### Hugo

10 cl Prosecco  
2 cl Holundersirup  
5 cl Mineralwasser  
½ frisch gepresste Limette  
Frische Minze  
Eiswürfel

0.2l 6.9

Alle Aperitifs sind auch alkoholfrei erhältlich

 vegetarisch

 auf Nachfrage auch vegan erhältlich

# EMPFEHLUNGEN DES HAUSES [SYSTASIS]

Unser  
Highlight

## Odysseus Steak 33.9

Gegrilltes argentinisches Premium Rinderfilet, gebratene Garnelen am Spieß, dazu Kräuterbutter, Zitrone, ein Salatbouquet und einer Beilage Ihrer Wahl

## Artemis Teller 21.9

Gegrillte Medaillons vom Hähnchenbrustfilet auf fruchtig-cremiger Metaxasauce, dazu Tzatziki, Salat und einer Beilage Ihrer Wahl

## Solomos 27.9

Tranche vom Lachsfilet an mediterranem Gemüse, dazu Zitrone und Reisnudel-Tomaten-Risotto

## Bifteki Metaxa 21.9

Gegrilltes Hacksteak gefüllt mit Schafskäse auf fruchtig-cremiger Metaxasauce, dazu Tzatziki, mediterranem Gemüse und einer Beilage Ihrer Wahl

## Filet Teller 24.9

Gegrillte Medaillons vom Schweinefilet auf pikanter Whiskey-Pfeffer-Rahmsauce mit Brokkoli und einer Beilage Ihrer Wahl



## Gemüse Puffer

4 Puffer aus Zucchini, Möhren, Zwiebeln, Feta und Kartoffeln dazu Tzatziki **7.9**

Auch als große Portion mit 10 Puffern, Tzatziki und Salat erhältlich **16.9**

## Suwlaki 18.9

Gegrillter Spieß vom marinierten Schweinerücken, dazu Tzatziki, Salat und einer Beilage Ihrer Wahl

### Wählen Sie aus unseren Beilagen

Rosmarin-Kartoffeln +1  
Reisnudel-Tomaten-Risotto +0.5  
Pommes Frites  
Kroketten +0.5  
Bratkartoffeln +1

### Was ist Metaxasauce?

Unsere Metaxasauce ist eine fruchtige Paprika-Tomaten- Sauce verfeinert mit frischem Thymian, Rosmarin, Knoblauch und Sahne. Namensgebend ist natürlich das Aroma des griechischen Weinbrandes „Metaxa“. Der Alkoholgehalt des Weinbrandes verkocht während der liebevollen Zubereitung der Sauce, somit bleibt immernoch der würzige Geschmack.

### Über Hellas

Wussten Sie schon, dass die griechisch-mediterrane Küche, als eine der gesündesten Ernährungsweisen gilt?

Sie enthält viele Vitamine, Mineralien, Ballaststoffe und gesunde Fette, die sie so gesund macht.

# VORSPEISEN [MEZEDES]

## KALT [KRYA PIATA]

### **Kleiner Beilagensalat 4.9**

Mit hausgemachtem Senf-Kräuter-Dressing

### **Brot mit Dips 8.9**

Geröstetes Fladenbrot mit hausgemachter Schafskäse-Kräutercreme, Tzatziki und Aioli

Idealer  
Start

### **Tzatziki 6.9**

Griechischer Joghurt mit Gurke, Knoblauch, Olivenöl, Dill und Brot

### **Rote Bete Carpaccio 9.9**

Hauchdünne Scheiben von der roten Bete, mariniert mit Orangensaft und Olivenöl, dazu ein Topping aus Rucola, Parmesan und Pinienkernen

### **Dreierlei Vorspeisen 8.9**

Oliven, Peperoni, Tzatziki mit Brot

### **Dakos 9.9**

Gegrilltes Fladenbrot belegt mit Tomaten, Oliven, roten Zwiebeln, Kräutern und Olivenöl

### **Kalter Oktopus 11.9**

Kalter Oktopus mit Olivenöl, Essig, Zitrone, Kräutern und Zwiebeln angemacht, dazu Aioli und Brot

### **Vorspeisenplatte ab 2 Personen 9.9 (pro Person)**



## WARM [ZESTA PIATA]

### **Tomatencremesuppe 7.9**

Fruchtige Tomatensuppe verfeinert mit Kräutern, Sahnehäubchen und Brot

### **Datteln 6.9**

Datteln im Speckmantel

### **Feta gegrillt 9.9**

Tomaten, Zwiebeln, frische Kräuter und pikante grüne Peperoni mit würzigem Schafskäse im Ofen überbacken, dazu Brot

### **Saganaki nach Art des Hauses 9.9**

Schafskäse in einem Sesam-Knuspermantel gebacken mit Thymian-Honig nappiert und Brot

### **Manitaria Überbacken 8.9**

Champignons in Metaxasauce mit Gouda überbacken, dazu Brot

### **Gegrillte Peperoni 7.9**

Pikante grüne Peperoni mit Knoblauchöl und Oregano verfeinert, dazu Tzatziki und Brot

Gäste  
Favorit

### **Oktopus gegrillt 11.9**

Gegrillter Oktopus mit Aioli und Brot

### **Garnelen Pfännchen 13.9**

Gebratene Garnelen, geschmolzene Kirschtomaten, verfeinert mit Knoblauch, Weißwein, Butter und Kräutern, dazu Aioli und Brot

### **Gemüse Puffer**

4 Puffer aus Zucchini, Möhren, Zwiebeln, Feta und Kartoffeln, dazu Tzatziki

Auch als große Portion mit 10 Puffern, Tzatziki und Salat erhältlich

7.9

16.9

 vegetarisch

 auf Nachfrage auch vegan erhältlich

# GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN [KYRIOS PIATA]

## Artemis Teller 21.9

Gegrillte Medaillons vom Hähnchenbrustfilet auf Metaxasauce, dazu Tzatziki und Salat

## Penelope Teller 21.9

Gegrillte Medaillons vom Hähnchenbrustfilet auf Steinpilz-Rahmsauce mit gebratenen Champignons und Salat

## Suwlaki Kotas 21.9

Gegrillter Spieß vom marinierten Hähnchenbrustfilet, dazu Tzatziki und Salat

## Suwlaki 18.9

Gegrillter Spieß vom marinierten Schweinerücken, dazu Tzatziki und Salat

## Hiron Steak 19.9

Gegrilltes Schweinerückensteak auf Steinpilz-Rahmsauce mit gebratenen Champignons und Salat

## Schäfer Steak 20.9

Gegrilltes Schweinerückensteak mit Schafskäse-Kräutercreme gratiniert, dazu Tzatziki und Salat

## Zirzen Steak 18.9

Gegrilltes Schweinerückensteak, dazu Tzatziki, Kräuterbutter und Salat



## Haloumi 18.9

Gegrillter Haloumi-Käse auf mediterranem Gemüse und Tzatziki

## Odysseus Steak 33.9

Gegrilltes argentinisches Premium Rinderfilet, gebratene Garnelen am Spieß, dazu Kräuterbutter, Zitrone und ein Salatbouquet

## Zeus Steak (ca. 220 g) 32.9

Gegrilltes argentinisches Premium Rinderfilet mit mediterranem Gemüse und pikanter Whiskey-Pfeffer-Rahmsauce

## Bifteki 18.9

Gegrilltes Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, dazu Tzatziki und Salat

## Bifteki Metaxa 21.9

Gegrilltes Hacksteak gefüllt mit Schafskäse auf Metaxasauce, dazu Tzatziki und mediterranes Gemüse

## Filet Teller 24.9

Gegrillte Medaillons vom Schweinefilet auf pikanter Whiskey-Pfeffer-Rahmsauce und Brokkoli

## Kapros Teller 27.9

Gegrillte Medaillons vom Schweinefilet in Metaxasauce mit Schafskäse gratiniert und Salat

## Kalydon Teller 25.9

Gegrillte Medaillons vom Schweinefilet auf Steinpilz-Rahmsauce mit gebratenen Champignons und Salat

## Schaschlik nach Art des Hauses 18.9

Geschmortes Schaschlik vom Schweinenacken mit Paprika und Zwiebeln in fruchtig-pikanter Sauce, dazu Salat

Alle Gyrosgerichte  
Freitag - Sonntag & Feiertage erhältlich

Mai - September: täglich

## Gyros Kaserato 22.9

Hausgemachtes Gyros nach Familientradition in Metaxasauce, mit Gouda überbacken und Salat

## Gyros mit Feta 23.9

Hausgemachtes Gyros nach Familientradition in Metaxasauce, mit Schafskäse überbacken und Salat

## Gyros nach Familientradition 18.9

Hausgemachtes Gyros vom Schweinenacken am Drehspieß mit Tzatziki, Zwiebeln und Salat

### Wählen Sie aus unseren Beilagen

Rosmarin-Kartoffeln +1  
Reisnudel-Tomaten-Risotto +0.5  
Pommes Frites  
Kroketten +0.5  
Bratkartoffeln +1



### OMIROS - Unser Hauswein

Tauchen Sie ein in die Welt der griechischen Mythen und Legenden! Bei uns erwartet Sie der erlesene Wein Omiros, benannt nach dem großen Geschichtenerzähler Homer, der mit seinen Epen Ilias und Odyssee die Welt verzauberte. So wie Homer unvergessliche Geschichten schrieb, erzählt auch Omiros mit jedem Tropfen von den sonnigen Weinbergen und der Leidenschaft für Tradition und Geschmack. Genießen Sie dieses Meisterwerk – ein Wein, so zeitlos wie die Dichtkunst Homers. Wo Mythos auf Genuss trifft!

Unser  
Highlight

erhältlich von  
Oktober - April

# AUS DEM MEER [THALASSINA]

## Garnelen Skordata 24.9

Große Portion gebratene Garnelen mit Aioli und Brot

## Garnelen Salsa 24.9

Große Portion gebratene Garnelen in Tomaten-Kräutersauce

## Oktopus Gegrillt 20.9

Große Portion Oktopus mit Aioli, Brot und Salat

Meeres-  
delikatesse

## Solomos 27.9

Tranche vom Lachsfilet an mediterranem Gemüse, dazu Zitrone und Reismudel-Tomaten-Risotto

## Ionion Teller 27.9

Tranche vom Lachsfilet mit Rosmarin-Kartoffeln und Brokkoli an Sauce Hollandaise und Zitrone

## SALATBOWLS [SALATES]



### Salata Horiatiki 16.9

Schafskäse auf einem angemachten Salat von Tomaten, Gurken, Paprika, roten Zwiebeln, Peperoni, Oliven und Kräutern

Wahlweise mit:

gebratenen Champignons

**19.9**

gegrillten Rinderfiletstreifen

**26.9**

gegrillten  
Hähnchenbruststreifen

**21.9**

gebratenen Garnelen und  
Aioli

**25.9**

Must  
Try



### Salata Agoras 15.9

Bunt gemischter Salat mit Pinienkernen, Parmesan und hausgemachtem Senf-Kräuter dressing

Wahlweise mit:

gebratenen Champignons

**18.9**

gegrillten Rinderfiletstreifen

**25.9**

gegrillten  
Hähnchenbruststreifen

**20.9**

gebratenen Garnelen und  
Aioli

**24.9**



vegetarisch



auf Nachfrage auch vegan erhältlich

# SCHNITZELGERICHTE

Kross & Zart

## Frisch paniertes Schnitzel vom Schweinerücken 16.9

Wiener Art mit Zitrone

Wahlweise mit:

mit Steinpilz-Rahmsauce und gebratenen Champignons

**18.9**

mit Metaxasauce

**18.9**

mit pikanter Whiskey-Pfeffer-Rahmsauce

**18.9**

mit Sauce Hollandaise, Brokkoli und Gouda gratiniert

**20.9**

## Wählen Sie aus unseren Beilagen

Pommes Frites  
Bratkartoffeln +1

🌿 auf Nachfrage auch gerne als *veganes Schnitzel* erhältlich.  
Lassen Sie sich gerne von uns beraten.

# NACHSPEISEN [EPIDORPIA]

## 🌿 Griechischer Joghurt 7.9

mit Walnüssen und Honig

## 🌿 Drei Kugeln Eis 4.5

Vanille, Erdbeere, Schokolade

mit extra Sahne + 0.7

mit Schokoladensauce + 1

## 🌿 Mousse au Chocolat 6.9

Luftig, verführerische Mousse mit reichhaltiger Schokolade

## 🌿 Apfelstrudel 9.9

mit Schokosauce, dazu Vanilleeis und Sahne

## 🌿 Warmes Schokoladenküchlein 9.9

mit Vanilleeis und Sahne

Perfekter  
Abschluss

## 🌿 Mango-Rosmarin Sorbet 5.9

Hausgemachte, erfrischende Kombination aus süßer, reifer Mango mit aromatischem Rosmaringeschmack verfeinert

Alle Preise in EURO inkl. MwSt.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte unser Personal an - wir beraten Sie gerne!



# PFIFFERLINGE PFIFFERLINGE PFIFFERLINGE

## **Dakos Pfifferlinge 13.9**

Gegrilltes Fladenbrot mit frisch gebratenen Pfifferlingen, Tomaten-, Zwiebel-Würfeln und Knoblauchöl

## **Salata Pfifferlinge 19.9**

Frisch gebratene Pfifferlinge auf Rucolasalat mit geschmolzenen Kirschtomaten, Pinienkernen, frischen Kräutern, hausgemachtem Senf-Kräuter Dressing, Parmesan und Brot

## **Pfifferling-Reisnudel-Risotto 21.9**

Griechische Reisnudeln mit frisch gebratenen Pfifferlingen in Steinpilz-Rahmsauce

Wahlweise mit:

gebratenen Garnelen  
**30.9**

gegrillten Rinderfiletstreifen  
**31.9**

gegrillten  
Hähnchenbruststreifen  
**26.9**

gegrillten  
Schweinefiletspitzen  
**28.9**

## **Gebratene Pfifferlinge**

Pfifferlinge mit frischen Kräutern oder in Steinpilz-Rahmsauce

Wahlweise mit:

gegrillten Medaillons  
vom Schweinefilet  
**30.9**

gegrilltem argentinischen  
Premium Rinderfilet  
**36.9**

Schnitzel vom  
Schweinerücken  
**26.9**

gegrilltem  
Schweinerückensteak  
**26.9**

gegrillten Medaillons  
von der Hähnchenbrust  
**27.9**

gegrilltem  
Lachsfilet  
**31.9**

## **Erdbeerbecher 7.9**

1 Kugel Vanilleeis, 2 Kugeln Erdbeereis,  
frische Erdbeeren und Sahne

## **Wählen Sie aus unseren Beilagen**

Rosmarin-Kartoffeln +1 | Pommes Frites | Kroketten +0.5 | Salat

 vegetarisch

  auf Nachfrage auch vegan erhältlich

Alle Preise in EURO inkl. MwSt.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte unser Personal an - wir beraten Sie gerne!

# GETRÄNKEKARTE



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<u>WASSER</u>	0,25 l	2.9
Medium	0,75 l	6.5
Still		

<u>SOFTDRINKS</u>	0,3 l	3.5
Mirinda	0,5 l	5.1
Seven Up		
Pepsi Cola		
Pepsi Cola Zero		

<u>SCHWEPPEES</u>	0,2 l	3.5
Ginger Ale		
Bitter Lemon		
Tonic Water		

<u>SÄFTE</u>	0,3 l	3.9
Apfel	0,5 l	5.5
Orange		
Maracuja		
Kirsche		
Banane		

<u>SAFTSCHORLEN</u>	0,3 l	3.5
	0,5 l	5.1

## HEISSE GETRÄNKE

<u>KAFFEE</u>		
Espresso	tasse	2.9
Espresso doppelt	tasse	4.9
Espresso Macchiato	tasse	3.1
Café Crema	tasse	3.2
Cappuccino	tasse	3.6
Milchkaffee	tasse	4.6
Latte Macchiato	tasse	4.6
mit Topping: Vanille, Cookie, Kokos oder Schokolade		+0.5
Griechischer Mokka	tasse	3.2

<u>TEE</u>	tasse	3.5
Pfefferminze		
Kräuter		
Kamille		
Schwarz		
Grün		
Früchte		

## BIERE

### VOM FASS

Pils Bitburger	0,3 l	3,5
	0,5 l	5,1
Pils Stauder	0,3 l	3,5
	0,5 l	5,1
Radler (Pils + Zitronenlimo)	0,3 l	3,5
	0,5 l	5,1
Alster (Pils + Orangenlimo)	0,3 l	3,5
	0,5 l	5,1

### FLASCHENBIER

Malztrunk Tutgut	0,33 l	3,7
Pils alkoholfrei Bitburger	0,33 l	3,7
Radler alkoholfrei Stauder	0,33 l	3,7
Hefeweizen alkoholfrei Benediktiner	0,5 l	5,1
Hefeweizen Benediktiner	0,5 l	5,1

## LONGDRINKS

Rum Cola	0,3 l	6,9
Whiskey Cola	0,3 l	6,9
Wodka Lemon	0,3 l	6,9
Wodka Orange	0,3 l	6,9
Wodka Energy	0,3 l	6,9
Gin Tonic	0,3 l	6,9
Gin Lemon	0,3 l	6,9
Jägermeister Energy	0,3 l	6,9
Ouzo Kirsch	0,3 l	6,9

## WEISSWEINE

### Imiglykos weiss (lieblich)

Sanfte, hellgelbe Farbe. Dezent blumige Note. Schmeckt hervorragend zu griechischen Spezialitäten

0,2 l 6  
0,75 l 21.5

Weingut: Mirios | Griechenland Makedonien

### Retsina (trocken)

Goldgelbe Farbe, fruchtiges, einzigartiges Aroma. Voll ausgeglichen, angenehm harzig im Geschmack

0,2 l 6

Weingut: Mylonas | Griechenland Attika

### Kallstadter Chardonnay (trocken)

Kräftiger Charakter mit harmonischer Säure. Aromen von Quitte, Zitronenzesten und zarte Floralität roter Birnen

0,2 l 7.9  
0,75 l 29.5

Weingut am Nil | Deutschland Pfalz

### Sauvignon Blanc (trocken)

Aromen von Stachelbeere und Passionsfrucht werden abgerundet durch dezente Noten von Ananas und Holunderblüte

0,2 l 6.9  
0,75 l 24.5

Weingut am Nil | Deutschland Pfalz

## ROTWEINE

### Imiglykos rot (lieblich)

Glänzend rote Farbe, exzellent und gut ausgewogener Rotwein mit fruchtigem Aroma

0,2 l 6  
0,75 l 21.5

Weingut: Mirios | Griechenland Makedonien

### Primitivo (trocken)

Ein würziger Wein feinsten Restsüße, intensiven Fruchtaromen von reifen Pflaumen und einem Hauch von Zimt. Voluminös und üppig im Stil fetter kalifornischer Zinfandel

0,2 l 7.5  
0,75 l 27

Weingut: Ionis | Italien Apulien

## HAUSWEINE

### **Omiros Grauburgunder (trocken)**

Fruchtig, frischer Grauburgunder mit Aromen von Apfel, Pfirsich und Aprikose in der Nase und einer angenehmen Würzigkeit und Frucht am Gaumen

0,2 l 6,9

0,75 l 23,9

### **Omiros Merlot (trocken)**

Dominante Aromen von dunklen Waldfrüchten mit einem Hauch Vanille und Kirsche, dezente Holznote

0,2 l 6,9

0,75 l 23,9

### **Omiros Rosé (halbtrocken)**

Fruchtige Aromen von roten Beeren, dezente Blütenduftnote, vorzüglicher leichter Sommerwein

0,2 l 6,9

0,75 l 23,9

**Weingut: Anselmann | Deutschland Pfalz**

### **Geschenkidée - Omiros Hauswein**

Für jeden Gaumen ein Erlebnis! Als besonderes Present zu Feierlichkeiten oder einfach, um sich selbst etwas Gutes zu tun.

0,75 l 17,9

Genießen Sie die feinen Aromen, die Geschichten von sonnendurchfluteten Weinbergen erzählen, und lassen Sie sich von der Qualität und dem Charakter dieses Weins verzaubern. Verschenken Sie einen Moment des Genusses. Verschenken Sie Omiros – ein Schluck Hellas für zu Hause.



# SPIRITUOSEN

## LIKÖRE

Baileys	2 cl	3
Berentzen Waldfrucht	2 cl	2.5

## WEINBRAND

Calvados	2 cl	3
Mariacron	2 cl	3
Metaxa 7*	2 cl	3.5
Veterano	2 cl	3

## WHISKEY

Jack Daniels	2 cl	3
Jim Beam	2 cl	3
Johnny Walker	2 cl	3

## WODKA

Threesixty	2 cl	3
Absolut	2 cl	3

## OBSTBRAND

Obstler	2 cl	3.5
Williams	2 cl	3.5

## ANIS

Ouzo	2 cl	2.5
Sambuca	2 cl	3

## GIN

Bombay	2 cl	3
Elephant	2 cl	3
Tanqueray	2 cl	3
Tanqueray alkoholfrei	2 cl	3

## KRÄUTERLIKÖRE

Jägermeister	2 cl	2.5
Ramazotti	2 cl	3

## RUM

Bacardi	2 cl	2.5
Havana 3*	2 cl	3
Havana 7*	2 cl	3.5

## TEQUILA

Jose Quervo silver	2 cl	3
Jose Quervo gold	2 cl	3

## APERITIF

### Aperol Spritz

0,2 l 6,9

4 cl Aperol  
6 cl Prosecco  
2 cl Mineralwasser  
1 frische Orangenscheibe  
Eiswürfel

### Lillet Wildberry

0,2 l 6,9

5 cl Lillet Rosé  
15 cl Schweppes Wild Berry  
Verschiedene Beeren  
Eiswürfel

### Hugo

0,2 l 6,9

10 cl Prosecco  
2 cl Holundersirup  
5 cl Mineralwasser  
½ frisch gepresste Limette  
Frische Minze  
Eiswürfel

Alle Aperitifs sind auch alkoholfrei erhältlich

## SEKT

Prosecco

0,1 l 3,5



Alle Preise in EURO inkl. MwSt.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte unser Personal an - wir beraten Sie gerne!