

# VORSPEISEN

## Kalte Vorspeisen

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 1  | Griechische Oliven mit eingelegten Peperoni<br><i>in kaltgepresstem Olivenöl</i>   | 4,00 €  |
| 2  | Tsatsiki<br><i>griechischer Naturjoghurt mit Gurken und Knoblauch</i>  | 4,20 €  |
| 3  | Griechisches Olivenöl 1L, <u>zum Mitnehmen</u><br><i>kaltgepresst, bio, Griechisches Produkt</i>                               | 17,00 € |
| 4  | Taramas<br><i>Fischrogencreme verfeinert mit Öl und Zitrone</i>  | 5,00 €  |
| 5  | Dolmadakia<br><i>gefüllte Weinblätter mit Reis, serviert mit Tsatsiki</i>  | 5,50 €  |
| 6  | Petersiliensalat<br><i>mit Tomaten, Gurken und Schafskäse</i>  | 6,00 €  |
| 7  | Grüne Oliven mit Mandelfüllung<br><i>in Schafskäse mariniert</i>   | 5,80 €  |
| 8  | Kalamarissalat<br><i>mit Paprika, in frischer Zitronen-Kräutermarinade</i>   | 7,20 €  |
| 9  | Octopussalat<br><i>mit Paprika und frischer Olivenöl- Kräutermarinade</i>  | 8,50 €  |
| 10 | Gemischte Vorspeisen „Pikilia“<br><i>Tsatsiki, Octopussalat, Kalamarissalat, Taramas, grüne Oliven und getrocknete Tomaten</i> | 14,50 € |

## Warme Vorspeisen

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 11 | Champignons<br><i>gefüllt mit Spinat und Schafskäse, überbacken in Metaxasoße</i>   | 6,80 € |
| 12 | gegrillte Peperoni<br><i>in Knoblauchsoße</i>   | 4,50 € |
| 13 | Pastete<br><i>gefüllter Blätterteig mit frisch geriebenen Zucchini und Schafskäse</i>   | 4,80 € |
| 14 | Gebratene Zucchini und Auberginen<br><i>serviert mit hausgemachtem Tsatsiki</i>   | 6,80 € |
| 17 | Getrocknete Tomaten<br><i>aus der Pfanne in Bierteig paniert, serviert mit Tsatsiki</i>   | 6,80 € |
| 19 | Dolmadakia ‚Spezial‘<br><i>hausgemachte, gefüllte Weinblätter mit Reis und Rinderhackfleisch, serviert mit einer milden Cremesoße nach Hausrezept</i> | 7,00 € |
| 20 | Gegrillte rote Paprika vom Grill<br><i>gefüllt mit Schafskäse und frischen Kräutern</i>   | 6,80 € |

## Suppen

- |    |  |        |
|----|--|--------|
| 25 | Hühnersuppe<br><i>mit Reiseinlage</i>        | 4,50 € |
| 26 | Tomatensuppe<br><i>mit Saline verfeinert</i> | 4,50 € |

## Käsespezialitäten

- |    |  |        |
|----|--|--------|
| 27 | Schafskäse Saganaki<br><i>paniert nach griechischer Art</i>                            | 6,80 € |
| 28 | Kasseri Saganaki<br><i>griechischer goldgelber Käse aus der Pfanne</i>                 | 7,50 € |
| 29 | Griechischer Schafskäse<br><i>überbacken mit Tomate, Paprika und frischen Kräutern</i> | 7,50 € |
| 30 | Fetakäse<br><i>in Bierteigkruste mit Sesam und Honig</i>                               | 7,30 € |

## Salate

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 32 | Krautsalat  | 2,10 €  |
| 34 | Bauernsalat<br><i>gemischte Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Krautsalat, Schafskäse, Oliven und Peperoni, in Olivenöl und Essig</i>                     | 9,00 €  |
| 36 | Amfipolis Salat<br><i>Gemischter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Gyros und hausgemachtem Joghurtdressing</i>                                   | 10,50 € |
| 37 | Makedonia Salat<br><i>gegrillte Hähnchenstreifen, Eisberg, Lollo Grün, Cherry Tomaten, Parmesankäse, Paprika-Mix, Croutons und Vinaigrette Dressing</i> | 12,80 € |

# HAUPTSPEISEN

## Spezialitäten vom Schwein

38	Gyros <i>mit Đuveč Reis</i>	11,50 €
39	Gyros in grüner Pfeffersoße <i>mit Käse überbacken, serviert mit Đuveč Reis</i>	13,20 €
40	Gyros Spezial <i>in Metaxasoße mit Käse überbacken, serviert mit Đuveč Reis</i>	13,20 €
43	Bifteki <i>Hackfleisch gefüllt mit Schafskäse in Tomatensoße, dazu Đuveč Reis</i>	12,50 €
44	Bifteki Spezial <i>Hackfleisch gefüllt mit Kasserl in Metaxasoße, dazu gebackene Kartoffeln</i>	12,80 €
45	Souvlaki <i>zwei Fleischspieße, serviert mit Đuveč Reis</i>	12,50 €
46	Souvlaki Spezial <i>Schweinefiletmedaillons und Schweinesteak mit Đuveč Reis mit Metaxasoße</i>	14,80 €
47	Souvla-Feta <i>mit Feta-Käse gefüllte Schweinefiletröllchen am Spieß, dazu gebackene Kartoffeln und Sauce béarnaise</i>	16,50 €
49	Schweinefilet <i>gefüllt mit Schafskäse und Paprika in Metaxasoße, dazu Pommes frites</i>	16,00 €

Zu allen Gerichten wird ein gemischter Salat serviert.

Auf Wunsch servieren wir anstatt Đuveč Reis auch Pommes frites.

## Spezialitäten vom Rind

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 51 | Argentinisches Pfeffer-Rumpsteak vom Grill<br><i>in Pfeffersoße, serviert mit grünen Bohnen</i>                                | 17,80 € |
| 54 | Rinderleber vom Grill<br><i>serviert mit Đuveč Reis</i>  | 12,00 € |
| 55 | Rindfleisch aus dem Backofen<br><i>Zur Wahl steht das Gericht mit<br/>Kritharaki oder grünen Bohnen oder mit dicken Bohnen</i> | 13,50 € |

Zu allen Gerichten wird ein gemischter Salat serviert.

## Spezialitäten vom Lamm

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 57 | Lammkarree - Koteletts vom Grill<br><i>serviert mit grünen Bohnen oder Đuveč Reis oder Pommes frites</i>                       | 22,50 € |
| 58 | Lammfilet vom Grill<br><i>in Rotweinssoße, mit Blattspinat und gebackenen Kartoffeln</i>                                       | 22,50 € |
| 59 | Lammrückenspieß vom Grill<br><i>in Pfeffersoße, mit Đuveč Reis oder Pommes frites</i>  | 19,00 € |
| 60 | Lammfleisch aus dem Backofen<br><i>Zur Wahl steht das Gericht mit<br/>Kritharaki oder grünen Bohnen oder mit dicken Bohnen</i> | 14,00 € |
| 62 | Lammfilet Souvla-Feta<br><i>mit Feta-Käse gefüllte Lammfilets in Rotweinssoße, dazu grüne Bohnen</i>                           | 22,50 € |

Zu allen Gerichten wird ein gemischter Salat serviert

## Spezialitäten vom Geflügel

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 65 | Putenspieß vom Grill<br><i>in Currysoße, serviert mit Duveč Reis oder Pommes frites</i>                   | 14,50 € |
| 66 | Putenfilet vom Grill<br><i>gefüllt mit Schafskäse und Kräutern, in Metaxasoße,<br/>dazu Pommes frites</i> | 15,00 € |
| 67 | Putenfiletspitzen aus der Pfanne<br><i>in Weißweinssoße, serviert mit Butter Reis</i>                     | 15,50 € |

Zu allen Gerichten wird ein gemischter Salat serviert

## Empfehlungen des Hauses

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 68 | Mousaka<br><i>Kartoffelauflauf mit Rinderhackfleisch, Auberginen und Béchamelsoße</i>                | 13,50 € |
| 69 | Tiganaki<br><i>Schweinefiletspitzen aus der Pfanne in Metaxasoße<br/>mit Kritharaki (Reisnudeln)</i> | 15,50 € |
| 70 | Lammfiletspitzen aus der Pfanne<br><i>in Rotweinssoße, serviert mit Kritharaki (Reisnudeln)</i>      | 20,50 € |

Zu allen Gerichten wird ein gemischter Salat serviert

## Grillteller

76	Gyrosplatte <i>Gyros und Souvlaki, serviert mit Đuveč Reis</i>	12,50 €
77	Apollonplatte <i>Gyros, Souvlaki und Souzoukakia, dazu Đuveč Reis</i>	13,50 €
79	Platonplatte <i>Vorspeise: Weinblätter mit Tsatsiki</i> <i>Gyros, Souvlaki, Souzoukakia und Lammkotelett, dazu Đuveč Reis</i>	16,90 €
80	Rhodosplatte <i>Gyros, Souvlaki, Steak und Schweinefilet, serviert mit Đuveč Reis</i>	15,80 €
82	Serresplatte <i>Gyros und Bifteki, serviert mit Đuveč Reis</i>	13,50 €
83	Alexanderplatte <i>Gyros, Souzoukaki, Lammkotelett und Schweinefilet, dazu Đuveč Reis</i>	15,50 €
86	Amfipolisplatte für zwei Personen – 3 Gänge Menü <i>Vorspeise: Tsatsiki und Bauernsalat</i> <i>Gyros, Souvlakia, Lammkoteletts und Schweinefilets, serviert mit Đuveč Reis</i> <i>Dessert: griechischer Sahnejoghurt mit Honig und Walnüssen</i>	46,00 €

Zu allen Gerichten wird ein gemischter Salat serviert.

Auf Wunsch servieren wir anstatt Đuveč Reis auch Pommes frites.

## Fischgerichte

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 88 | Doradenfilet<br><i>aus der Pfanne serviert mit Spinat, dazu Kartoffeln aus dem Backofen</i>                                     | 16,90 € |
| 89 | Scampi Saganaki<br><i>mit Tomatensoße und Schafskäse überbacken<br/>mit frischen Kräutern, dazu Kartoffeln aus dem Backofen</i> | 17,80 € |
| 90 | Kalamaria<br><i>aus der Pfanne serviert mit Knoblauchsoße und Brot</i>  | 14,50 € |
| 91 | Zanderfilet in Pergamentpapier<br><i>aus dem Backofen mit frischen Kräutern und Spinat</i>                                      | 18,90 € |
| 92 | Sardellen<br><i>serviert mit Knoblauchsoße und Brot</i>   | 13,00 € |
| 93 | Scampi pikant (5 Stück)<br><i>aus der Pfanne in Knoblauch-Olivenölsoße,<br/>dazu Kartoffeln aus dem Backofen</i>                | 17,80 € |
| 94 | Gegrillter Lachs<br><i>mit Spinat und Kartoffeln, dazu Kräuterbutter</i>  | 18,50 € |
| 95 | Dorade Royale vom Grill<br><i>mit Kartoffeln und Spinat</i>   | 17,50 € |
| 96 | Seezungenfilet aus der Pfanne<br><i>mit Spinat und Kartoffeln aus dem Backofen</i>  | 17,90 € |

Zu allen Fischgerichten wird ein gemischter Salat serviert.



## Vegetarische Gerichte

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 97 | Dicke Bohnen<br><i>aus dem Backofen mit Tomatensoße</i> | 4,80 € |
| 98 | Grüne Bohnen<br><i>mit Tomatensoße und Kräutern</i>     | 4,80 € |
| 99 | Spinat<br><i>mit Schafskäse</i>                         | 4,80 € |

## Omeletts

- |     |                     |        |
|-----|---------------------|--------|
| 102 | Schafskäse-Omelett  | 9,00 € |
| 103 | Hackfleisch-Omelett | 9,00 € |

Zu allen Omeletts wird ein gemischter Salat serviert.

## Nudelgerichte

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 105 | Spaghetti Bolognese   | 6,50 € |
| 107 | Kritharaki<br><i>griechische Reismudeln mit Hackfleisch und Tomatensoße</i> | 6,50 € |

## Seniorenteller

109	Seezungenfilet aus der Pfanne <i>mit Spinat und Kartoffeln aus dem Backofen</i>	11,50 €
110	Putenfiletspitzen aus der Pfanne <i>in Weißweinsauce, serviert mit Reis</i>	10,50 €
111	Bifteki <i>Hackfleisch gefüllt mit Schafskäse in Tomatensauce, dazu Duveč Reis</i>	9,50 €
113	Gyros Spezial <i>in Metaxasauce mit Käse überbacken, serviert mit Duveč Reis oder Pommes frites</i>	10,50 €

Zu allen Gerichten wird ein gemischter Salat serviert.

## Kindergerichte

114	Puten-Nuggets mit Pommes	6,50 €
116	Gyros mit Pommes	6,50 €
118	Paniertes Schnitzel mit Pommes	6,50 €

## Beilagen

120	Gebackene Kartoffeln <i>in Olivenöl und frischen Kräutern</i>	3,50 €
121	Pommes frites	1,90 €
123	Đuveč Reis	1,70 €
125	Folienkartoffel <i>serviert mit Tsatsiki</i>	5,80 €

## Soßen

127	Metaxasoße	2,00 €
128	Sauce béarnaise	2,00 €
129	Pfeffersoße	2,00 €

www.amfipolis.de

# DESSERTS

131	Gemischtes Eis mit Sahne und Schokoladensoße <i>je eine Kugel Vanille, Schokolade und Erdbeere</i>	3,20 €
132	Griechischer Sahnejoghurt <i>serviert mit Honig und Walnüssen</i>	3,40 €
133	Vanilleeis <i>mit heißen Himbeeren</i>	3,60 €
134	Griechische Feigen <i>serviert mit Vanilleeis und Sahne</i>	3,70 €
135	Griechischer Kuchen <i>wechselndes Angebot</i>	3,80 €
138	Kindereis <i>je eine Kugel Schokolade und Vanille, mit Smarties und Sahne</i>	2,40 €

# KAFFEE UND TEE

Tasse Kaffee	2,00 €
Griechischer Mokka	2,10 €
Espresso	2,10 €
Cappuccino	2,40 €
Heißer Kakao mit Sahne	2,40 €
Tee <i>Sorten: Pfefferminze, Kamille, Earl Grey, Früchte</i>	2,00 €

# Getränke

## Aperitifs

Ouzo	2 cl	1,80 €
Sherry	4 cl	3,00 €
Martini	4 cl	3,00 €
Campari Soda / Orange	4 cl	4,50 €
Prosecco	0,20 l	4,50 €
Hugo mit frischer Minze	0,20 l	6,00 €

## Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola / Coca-Cola light / Fanta / Sprite / Spezi / Apfelschorle	0,20 l	2,00 €
Coca-Cola / Coca-Cola light / Fanta / Sprite / Spezi / Apfelschorle	0,50 l	4,80 €
Mineralwasser	0,25 l	2,00 €
Mineralwasser	0,75 l	5,00 €
Schweppes „Bitter Lemon“ / „Ginger Ale“ / „Tonic Water“	0,20 l	2,30 €
Apfelsaft / Orangensaft	0,20 l	2,30 €

## Biere

### Vom Fass

	0,3 l	0,5 l
Mythos – Griechisches Bier	2,70 €	4,50 €
König Pilsener	2,60 €	3,90 €
Frankenheim Alt	2,60 €	3,90 €
Krefelder	2,60 €	3,90 €
Alsterwasser	2,60 €	3,90 €
Radler	2,60 €	3,90 €
Echt Mölmsch, <i>helles obergäriges Bier aus unserer Stadt „Mülheim an der Ruhr“</i>	2,60 €	3,90 €

### Aus der Flasche

Erdinger Weißbier	0,50 l	4,00 €
Erdinger Alkoholfrei	0,50 l	4,00 €
König Pilsener Alkoholfreies	0,33 l	2,80 €
Malzbier	0,30 l	2,80 €

## Spirituosen

Metaxa 5 Sterne	2 cl	3,00 €
Metaxa 7 Sterne	2 cl	3,30 €
Metaxa Grand Olympian Reserve	2 cl	4,80 €
Metaxa flambiert	2 cl	3,50 €
Malteser	2 cl	2,40 €
Ramazotti	4 cl	3,50 €
Averna	4 cl	3,50 €
Underberg	2 cl	1,80 €
Fernet Branca	2 cl	2,20 €
Calvados	2 cl	3,00 €
Whiskey Johnnie Walker	4 cl	4,20 €
Grappa	2 cl	3,00 €
Korn	2 cl	2,00 €
Williamsbirne	2 cl	2,30 €
Vodka Moskovskaya	4 cl	4,00 €
Bacardi Cola	4 cl	4,00 €
Piccolo Mumm	20 cl	7,80 €

# Weinkarte

Offene Weine 0,2 l 0,25 l 0,5 l

## Weiß

Retsina Cambas

*Fein geharzter trockener Wein*

3,50 € 4,20 € 8,00 €

Imiglykos Cavino

*Lieblich, reich an Fruchtaromen*

3,50 € 4,20 € 8,00 €

Makedonikos Tsantali

*Halbtrocken mit blumiger Note*

3,50 € 4,20 € 8,00 €

Athos Tsantali

*Trocken mit Aromen roter Waldfrüchte*

3,50 € 4,20 € 8,00 €

Riesling

*Trocken, feinfruchtiges Aroma*

3,80 € 4,50 € 8,80 €

Samos Cambas

*Süßer Likörwein, honigartiger Geschmack*

4,00 € 4,60 € 8,80 €

## Rot

Imiglykos Cavino

*Lieblich, reich an Fruchtaromen*

3,50 € 4,20 € 8,00 €

Makedonikos Tsantali

*Halbtrocken, blumig-aromatisch*

3,50 € 4,20 € 8,00 €

Nemea Kooperative Nemea Special V.Q.P.R.D.

*Trocken, fruchtig im Geschmack*

3,50 € 4,20 € 8,00 €

Naoussa Boutari

*Trocken, in Eichenfässern gereift*

3,80 € 4,50 € 8,80 €

Mavrodaphne Tsantali

*Süßer Likörwein mit lorbeerwürzigem Aroma*

4,00 € 4,80 € 8,80 €

## Rosé

Boutari Rosé

*Trockener Rosé mit leicht fruchtigem Bouquet*

3,50 € 4,20 € 8,00 €

## Flaschenweine

### Weiß

#### Cambas Retsina Karavaki

*Ein traditionell geharzter weißer Wein mit feinem Aroma, welches ihm einen weichen Geschmack verleiht und so seinen individuellen Charakter bestimmt. Er eignet sich zu Lamm- und Rindfleisch, Fisch sowie Geflügel.*

12,50 €

#### Cambas Imiglykos Meliritos

*Ein lieblicher Weißwein, erfrischend angenehm im Geschmack. Er eignet sich zu leichten Speisen, Fisch und zu Desserts.*

12,50 €

#### Skouras Cuvée Prestige

*Ein trockener Landwein mit fruchtigem Aroma. Charakteristisch ist sein Duft nach Blüten und Lavendel, in den sich die Aromen von Früchten und gebackenem Brot mischen. Gut gekühlt passt er zu mediterranen Vorspeisen, Fischgerichten und Meeresfrüchten.*

16,50 €

#### Creta Olympias Xerolythia V.Q.P.R.D.

*Dieser kräftige Weißwein ist von gelbgrüner Färbung und wird aus der ausschließlich auf Kreta angebauten Rebsorte Vilana gewonnen. Er ist reich an Blumen und Limonen Aromen, in die sich Nuancen von Nektarine, Pfirsich und Netzmelone mischen. Dieser trockene Weißwein empfiehlt sich besonders zu Meeresfrüchten sowie hellem Fleisch.*

20,50 €

#### Tsantalis Makedonikos

*Ein halbtrockener Landwein mit fruchtigem Aroma. Charakteristisch ist sein Duft nach Blüten und Lavendel in dem sich die Aromen von Früchten und gebackenem Brot mischen. Gut gekühlt passt er zu mediterranen Vorspeisen, Fischgerichten und Meeresfrüchten.*

13,50 €



## Rot

### Cavino Imiglykos

*Ein bekömmlicher lieblicher Wein, samtartig und fruchtig im Geschmack. Dieser Rotwein passt zu mediterranen Speisen und ist ein hervorragender Begleiter zum Dessert.*

12,50 €

### Skouras Cuvée Prestige

*Dieser trockene griechische Rotwein hat eine purpurrote Farbe und ein Bouquet aus Kirschen und Maulbeeren. Er ist sehr harmonisch, weich und fruchtig und wird aus der einheimischen Edelrebsorte Agiorgitiko und der französischen Cabernet Sauvignon hergestellt. Ein guter Begleiter zu mediterranen Fleischgerichten und zu Aufläufen.*

16,50 €

### Tsantalis Makedonikos

*Ein frischfruchtiger halbtrockener Landwein aus den Rebsorten Xinomavro und Moscomavro. Kirsch- und Erdbeeraroma im Duft, mit einem angenehmen milden Geschmack. Ein idealer Begleiter zu allen dunklen Fleischgerichten, zur bunten Gemüsepfanne, Mousaka und Gyros.*

13,50 €

### Boutari naoussa

*Dieser sortenreine trockene Rotwein aus der griechischen Xynomavro-Traube reift ein Jahr lang im Barrique. Er hat eine tiefrote, markante Farbe und ein intensives Aroma von Kirschen und reifen roten Früchten. Dieser Rotwein empfiehlt sich zu Grillfleisch.*

19,80 €

### Tsantalis Chalkidikis Merlot

*Der trockene Merlot Rotwein von Tsantali ist von tiefroter Farbe und mit intensiven Düften von roten Kirschen und Johannisbeeren. Er besitzt ein ausgeglichenes Säuregerüst und einen hohen Alkoholgehalt. Er empfiehlt sich zum Abrunden eines Menüs mit dunklen Fleischsorten oder kräftigen Aufläufen.*

22,50 €

### Hatzimichalis Cuvée Maison

*Der trockene Rotwein hat eine hellrote strahlende Farbe. Er hat ein komplexes aromatisches Bouquet, mit den Aromen Zimt, Nelken und Pflaumen. Er ist eine Mischung aus der französischen Rebsorte Cabernet Sauvignon und den griechischen Xinomavro und Limnio. Sein fruchtig milder Geschmack passt zu mediterranen Vorspeisen und Fleischgerichten.*

30,50 €

### Lazaridi Amethystos Rot

*Dieser purpurfarbene griechische Rotwein überzeugt durch ein komplexes Aroma, einen reichen Körper und eine vorherrschende Vanillestruktur, die im Geruch wie im Geschmack durch Beerentöne hervorragend abgerundet wird. Es ist eine Komposition der Cabernet Sauvignon-Traube mit kleineren Mengen der Merlot-Traube sowie der griechischen Rebsorte Limnio. Die einjährige Reifezeit im Barrique-Fass intensiviert seinen harmonischen und vollmundigen Gesamteindruck. Dieser Wein passt besonders zu gegrilltem Fleisch und Wild.*

28,50 €

## Rosé

### Boutari Rosé

*Dieser Rosé hat eine strahlende Rosé-Farbe und ein angenehm süßes Fruchtaroma mit floraler Note, vor allem Kirsche und Rose. Er ist gut ausbalanciert und hat einen aromatischen Nachhall. Leicht gekühlt passt er gut zu Salaten, Früchten und Süßspeisen. Erhältlich sowohl trocken als auch halbtrocken.*

16,50 €

Weitere erlesene Weine können Sie bei uns erfragen.