



Apostolos

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

CATERING | WEINE | GENIEßEN



Liebe Gäste,

herzlich willkommen im Restaurant *Apostolos*

– bei uns können Sie die traditionelle griechische Küche erkunden.

Griechische Meze – Ein kulinarischer Ausflug nach Griechenland

Meze sind ideal, wenn Sie sich durch die Vielfalt der griechischen Küche probieren möchten.

Traditionell sind es viele kleine Gerichte, die als Vorspeise oder auch als Hauptgericht serviert werden. In Griechenland, sind die kleinen Leckereien heiß oder kalt, scharf oder herzhaft gemischt.

Meze werden in der Mitte des Tisches positioniert und jeder kann davon kosten. Je nach Belieben werden so Dips, Salate, Vegetarisches, Käse, Fisch und Fleisch kombiniert.

Wir möchten Ihnen beim Besuch in unserem Restaurant die Vielfalt der griechischen Küche näher bringen. Unsere Speisen werden täglich frisch zubereitet und es werden nur hochwertige Produkte in unserer Küche verarbeitet.

Wir wünschen Ihnen ein außergewöhnliches kulinarisches Erlebnis bei Ihrem Besuch und sind gerne bei der Auswahl Ihrer Speisen behilflich.

Ihr *Apostolos* -Team



Meze - essen wie die Griechen!

DIPS

- Tzatziki - Der Date Killer** 6,5
Joghurt, fein geriebene Gurke,
Knoblauch und Olivenöl ⁶
- Tarama - Die zerbrochenen Fischeier** 7
besondere griechische Kaviarpaste, verfeinert
mit Olivenöl und Zitronensaft ^{4,9}
- Kopanisti - Der geklopfte Feta** 6,7
würzige Creme aus Feta und roter Peperoni ⁶
- Melitzanosalata - Die verliebte Aubergine** 6,7
Püree aus gegrillten Auberginen mit Knoblauch, Paprika,
Weinessig und Walnüssen verfeinert ⁵ ✓
- Fava - Ode an die Veganer** 6,7
Kichererbsen-Mousse mit Zwiebeln,
garniert mit Kapern ✓
- Dip Variation - Die sechs Ladies** 7,5
eine Auswahl aus 6 verschiedenen Dips ^{2,4,5,6,9}

BROT

- Pitabrot - Knoblauch Party** 3
warmes Pitabrot mit Knoblauch und Oregano ¹
- Knoblauchbrot - Knoblauch Party II** 4
gegrilltes Krustenbrot aus Hartweizen mit Olivenöl
und Knoblauch ¹

SALATE

- Oktopus Salat - Der königliche** 12
in einer leichten Balsamico-Vinaigrette ^{2,4,9}
- Choriatiki - Einfach lecker** 10
griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken,
Paprika, eingelegten Oliven, Schafskäse & Peperoni ⁶
- Chorta - Gut für die Zähne** 8
griechischer Löwenzahnsalat mit Olivenöl- und
Zitronenvinaigrette ✓
- Pantzaria - Schwer wie Eisen** 8
griechischer Rote-Beete-Salat mit Knoblauch ✓
- Gemischter Salat - Bestelle mich!** 6,5
bunt gemischter Salat mit Rucola, Spinat-, Rotebeete-
blätter mit Balsamico Dressing und griechischen
Graviera-Käse ⁶

Inhaltsstoffe: 1. Glutenhaltig, 2. Krebstiere, 3. Eier, 4. Fische,
5. Nüsse, 6. Milch, 7. Senf, 8. Sesam, 9. Weichtiere

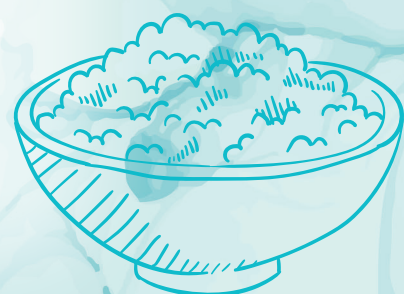
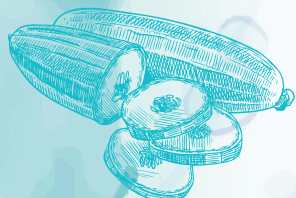
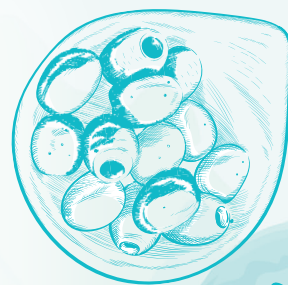
Meze

VEGETARISCH

- Oliventeller** - aus meinem Dorf geliefert 6,5
echte schwarze und grüne Oliven aus Peloponnes ✓
- Kolokithokeftedes** - Der Vegetarierliebhaber 9
frittierte Zucchini-Bällchen mit Feta ^{1,3,6}
- Dolmadakia** - Der Koch hat das Fleisch vergessen 8
gefüllte Weinblätter vegetarisch ✓
- Gegrillte Peperonispieß** - Keine Idee 7
mit Knoblauch, Essig & Olivenöl ✓
- Florinis** - Der süße Genuss 8
längliche süße Paprika gegrillt mit Käsefüllung ⁶
- Gigantes** - Die ertrunkenen Bohnen 7
weiße Riesenbohnen in Tomatensoße ✓
- Kolokithakia** - Ich gehöre der Aubergine 8,5
gebratene Zucchinischnitten im Teigmantel ^{1,3,6}
- Melitzanes** - Nein! Ich will die Pfanne für mich alleine 8,5
gebratene Auberginenschnitten im Teigmantel ^{1,3,6}
- Tricolore** - Die bunte Trilogie 9
grüne (scharf), gelbe und rote Spitzpaprika
fein angebraten ✓
- Papoutsaki** - Der gefüllte Stiefel 10
Aubergine aus dem Ofen, gefüllt mit
Gemüse und mit Käse überbacken ⁶ ✓
- Manitaria Plevrotous** - Die flachen Pilze 9
Austernpilze vom Grill, mariniert in
einer Olivenöl-Senf-Vinaigrette ⁷ ✓
- Melitzana Psiti** - Die brennende Aubergine 9
gegrillte Aubergine mit Essig-Öl-Vinaigrette ✓
Spezialität des Hauses
- Spanakopitakia** - Die Spinat Pyramiden 10
gerollter Blätterteig mit Spinat-Käsefüllung
dazu griechischer Joghurt leicht pikant ^{1,3,6}

Beilagen

- Patates** - Dafür sind Sie hier 5
hausgemachte Kartoffelscheiben
mit griechischen Graviera-Käse ⁶
- Patates Fournou** - Die Würfel rollen 5
Ofenkartoffelwürfel mit Oregano und Knoblauch ✓
- Tomatenreis** - Der rote 5
Reis in Tomaten gekocht ✓
- Ofengemüse** - Das Gesunde 5
frisches Ofengemüse in Öl geschmort ✓



Meze

KÄSE

Soussamato - Sesam öffne dich	9,5
gebackener Feta im Sesammantel mit Honig ^{1,3,6,8}	
Bujurdi - Dahin geschmolzen	9
überbackener Käse mit Tomaten, Zwiebeln, Peperoni & Oliven ⁶	
Saganaki Graviera - Mit Honig ist das Leben süßer.....	9,5
panierte Hartkäsespezialität mit Honig ^{1,3,6}	
Feta Tilichti - Die Post ist da	9,5
gebackener Feta in Filoteig mit Honig & Sesam ^{1,3,6}	
Talagani - Um Welten besser als Halloumi	9,5
gegrillter griechischer Käse mit hausgemachter Tomatenmarmelade ⁶	

Fisch

Skoumpri kapnisto - Der Geräucherte	14
geräuchertes Makrelenfilet ⁴	
Gavros aus der Pfanne - So knusprig wie Pommes	9
knusprig gebratene Sardellen ^{4,6}	
Garides Saganaki - Die schwimmenden Garnelen	15
Garnelenpfännchen - vier Riesengarnelen in einer feinen Knoblauch-Tomaten-Feta-Soße ^{6,9}	
Oktapodi - Der König der Tintenfische	19,5
Oktopus vom Grill an einer Essig-Olivenöl-Oregano-Marinade ⁹	
Calamari Skaras - Oktopus-König? Ach was!	15
Baby Calamari gegrillt mit Senfsoße mariniert ^{7,9}	
Calamarakia - Saturns Ringe	15
hausgemachte, frittierte Tintenfischringe ^{1,4,9}	

Meze Menü - eine Überraschung

MEZE ÜBERRASCHUNGSMENÜ ab 2 Personen

1. Gang - Gemischte Platte aus kalten und warmen Vorspeisen
2. Gang - Gemischte Platte aus warmen Hauptspeisen
3. Gang - Ein Schälchen griechischer Joghurt mit Honig

37 pro Person

Lassen Sie sich von unseren hausgemachten Spezialitäten überraschen. Falls Sie Unverträglichkeiten haben, teilen Sie uns diese bitte bei Ihrer Bestellung mit.

Meze

Fleisch

Gyros Metaxa - Der betrunkene Gyros 12
Gyros überbacken mit Feta⁶

Souvlaki Chirino - Der Liebling der Griechen 10
4 marinierte Schweinenacken - Spießchen vom Grill

Gyros Meze - Das lieben die Deutschen 10
kleiner Teller mit geschnittenem Gyros

Kotosouvlakia - Senf-Meine große Liebe 10
4 kleine Hähnchenbrustspieße vom Grill an Senfsoße⁷

Tigania Kotopoulo - Die zarte Verführung 11
Huhn im Pfännchen an Senfsoße⁷

Sikoti mosxarisio - Die gesunde 11
gegrillte Leber

Soutzoukakia - Mir fehlt der Feta 12
3 gegrillte Hackfleischküchlein

Lamm Giouvetsi - Wir lieben es 17
Lammkeule mit Feta und Aubergine überbacken⁶

Kindergerichte

Kinder Gyros 12,5
mit Pommes, Ketchup oder Mayonnaise⁵

Souvlaki Teller 12,5
mit Pommes, Ketchup oder Mayonnaise⁵

Kinder Nuggets 12,5
mit Pommes, Ketchup oder Mayonnaise⁵

Hauptgerichte

Zu jedem Hauptgericht erhalten sie eine Beilage entweder Pommes frites oder Tomatenreis.
Für 2,50 Euro Aufpreis können Sie zwischen den rechts aufgeführten Beilagen wählen.

Grillplatten

Athen Teller - Die Antike 22
Gyros, Souvlaki, Hackfleischküchle mit Tzatziki⁶

Hellas Teller - Das Land 22
Gyros, Souvlaki, Hähnchenfilet mit Tzatziki⁶

Apostolos Teller - Die Heimat 24
Gyros, Leber, Lammkotelett mit Tzatziki⁶

Hauptgerichte

Fleisch & Fisch

- Papoutsaki - Der gefüllte Stiefel** 19,9
Aubergine aus dem Ofen, gefüllt mit Gemüse und mit Käse überbacken ⁶
- Gyros Metaxa - Der betrunkene Gyros** 19,9
Gyros überbacken mit Käse ⁶
- Gyros Teller - Das lieben die Deutschen** 17,9
original griechisches Gyros mit Tzatziki ⁶
- Surf 'n Turf** 19,9
griechisches Gyros & hausgemachte Tintenfischringe mit Tzatziki ^{1,4,6,9}
- Souvlaki Hähnchen - Senf - Meine große Liebe** 19,2
Hähnchenbrustfilet zart gegrillt, an einer feinen Zitronen-Öl-Marinade ^{6,7}
- Biftheiki - Halbmond** 19
Hackfleischbratlinge mit Feta gefüllt ^{3,6,7}
- Paidakia - Danach die Finger lecken** 26,9
saftiges Lammkotelett vom Grill mit Tzatziki ⁶
- Frische Dorade - Die frische** ca. 500g 26
vom Grill an einer feinen Zitronenmarinade ⁴
- Calamarakia - Oktopus - König? Ach was!** 21
hausgemachte, frittierte Tintenfischringe ^{1,4,9}
- Sikoti Mosxarisio - Die gesunde** 19,3
feine Rinderleber vom Grill mit Röstzwiebeln und Tzatziki ⁶
- Moussaka - Die besondere Mischung** 21
Auberginenaufbau mit Kartoffelscheiben Hackfleisch und Bechamelsauce mit kleinem gemischten Beilagensalat

Mprizola Galaktos Mosxarisia

ca. 500g saftig geschmortes Kalbskotelett mit Kräutern verfeinert

Als Beilage erhalten Sie unsere hausgemachten Ofenkartoffeln oder mit Kräutern und Olivenöl geschmortes Ofengemüse.

35

Beilagen Hauptgerichte

- Patates Fournou - Die Würfel rollen** 2,5
Ofenkartoffelwürfel mit Oregano und Knoblauch ✓
- Patates - Dafür sind Sie hier** 2,5
hausgemachte Pommes frites mit griechischen Graviera-Käse ⁶
- Ofengemüse - Das Gesunde** 2,5
frisches Ofengemüse in Öl geschmort ✓
- Beilagensalat - Bestelle mich!** 4
bunt gemischter Salat mit Rucola, Spinat- und Rotebeeteblätter mit Balsamico Dressing und griechischen Graviera-Käse ⁶

Inhaltsstoffe: 1. Glutenhaltig, 2. Krebstiere, 3. Eier, 4. Fische, 5. Nüsse, 6. Milch, 7. Senf, 8. Sesam, 9. Weichtiere



HERZLICHEN DANK FÜR IHREN BESUCH
IM RESTAURANT

Apostolos

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

Konnten wir Sie mit unserer Küche überzeugen?
Wir bieten Ihnen auch CATERING für Veranstaltungen aller
Art an. Sprechen Sie uns hierfür gerne an.

Außerdem können Sie bei uns Ihre griechischen
Lieblingsweine aus unserem umfangreichen Sortiment
auch kostengünstig für zu Hause erwerben.



CATERING | WEINE | GENIEßEN

Restaurant Apostolos
Solitudestraße 9 | 71638 Ludwigsburg

☎ 07141 - 9137892

info@taverna-apostolos-lb.de
www.taverne-apostolos-lb.de

