



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** 6,5
Joghurt, fein geriebene Gurke,
Knoblauch und Olivenöl⁶
- Weißer Tarama** 7
besondere griechische Kaviarpaste, verfeinert
mit Olivenöl und Zitronensaft^{4,9}
- Kopanisti** 6,7
würzige Creme aus Feta und roter Peperoni⁶
- Melitzanosalata** 6,7
Püree aus gegrillten Auberginen mit Knoblauch,
Weinessig und Walnüssen verfeinert⁵ ✓
- Fava** 6,7
Kichererbsen-Mousse mit Röstzwiebeln,
garniert mit Kapern ✓
- Dip Variation** 7,5
eine Auswahl aus 6 verschiedenen Dips^{2,4,5,6,9}

BROT

- Pitabrot** 3
warmes Pitabrot mit Knoblauch und Oregano¹
- Knoblauchbrot** 4
gegrilltes Krustenbrot aus Hartweizen mit Olivenöl
und Knoblauch

SALATE

- Oktopus Salat** 12
in einer leichten Balsamico-Vinaigrette^{2,4,9}
- Choriatiki** 10
griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken,
Paprika, eingelegten Oliven, Schafskäse & Peperoni⁶
- Chorta** 8
griechischer Löwenzahnsalat mit Olivenöl- und
Zitronenvinaigrette ✓
- Pantzarria** 8
griechischer Rote-Beete-Salat mit Knoblauch ✓
- Toursi** 8
fermentierter Salat aus
verschiedenen Gemüsesorten ✓

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

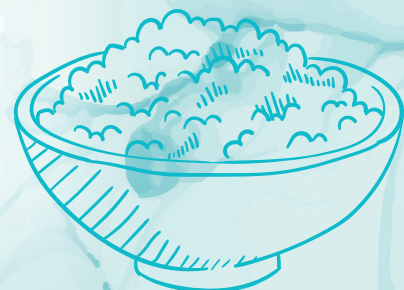
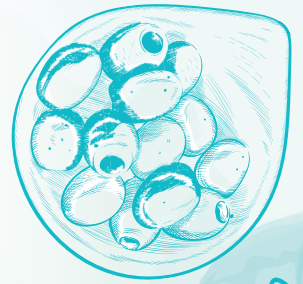
Meze

VEGETARISCH

Oliventeller Spezialität des Hauses 6,5 echte schwarze und grüne Oliven aus Peloponnes ✓	
Kolokithokeptedes 9 frittierte Zucchini­bällchen mit Feta ^{1,3,6}	
Dolmadakia 8 gefüllte Weinblätter vegetarisch ✓	
Gegrillte Peperonispieße 7 mit Knoblauch, Essig & Olivenöl ✓	
Florinis – gefüllte Paprika 8 längliche süße Paprika gegrillt mit Käsefüllung ⁶	
Gigantes 7 weiße Riesenbohnen in Tomatensoße ✓	
Kolokithakia 8,5 gebratene Zucchinis­cheiben im Teigmantel ^{1,3,6}	
Melitzanes 8,5 gebratene Auberginens­cheiben im Teigmantel ^{1,3,6}	
Tricolore 9 grüne (scharf), gelbe und rote Spitzpaprika fein angebraten ✓	
Papoutsakia 10 Aubergine aus dem Ofen, gefüllt mit Gemüse und mit Käse überbacken ⁶ ✓	
Manitaria Plevrotous 9 Austernpilze vom Grill, mariniert in einer Olivenöl-Senf-Vinaigrette ⁷ ✓	
Melitzana Psiti Spezialität des Hauses 9 gegrillte Aubergine mit Essig-Öl-Vinaigrette ✓	
Spanakopitakia 10 gerollter Blätterteig mit Spinat-Käsefüllung dazu griechischer Joghurt leicht pikant ^{1,3,6}	

Beilagen

Patates 5 hausgemachte Kartoffels­cheiben mit Parmesan­flocken ⁶	
Patates Fournou 5 Ofenkartoffelwürfel mit Oregano und Knoblauch ✓	
Tomatenreis 5 Reis in Tomaten gekocht ✓	
Ofengemüse 5 frisches Ofengemüse in Öl geschmort ✓	



Meze

KÄSE

Soussamato	9,5
gebackener Feta im Sesammantel mit Honig ^{1,3,6,8}	
Bujurdi	9
überbackener Käse mit Tomaten, Zwiebeln, Peperoni & Oliven ⁶	
Saganaki Graviera	9,5
panierte Hartkäsespezialität mit Honig ^{1,3,6}	
Feta Tilichti	9,5
gebackener Feta in Filoteig mit Honig & Sesam ^{1,3,6}	
Talagani <small>Spezialität des Hauses</small>	9,5
gegrillter griechischer Käse mit hausgemachter Tomatenmarmelade ⁶	

Fisch

Skoumpri kapnisto	14
geräuchertes Makrelenfilet ⁴	
Gavros aus der Pfanne	9
knusprig gebratene Sardellen ^{4,6}	
Garides Saganaki	13,5
Garnelenpfännchen in einer feinen Knoblauch-Tomaten-Feta-Soße ^{6,9}	
Oktapodi	18
Oktopus vom Grill an einer Essig-Olivenöl-Oregano-Marinade ⁹	
Calamari Skaras	15
Baby Calamari gegrillt mit Senfsoße mariniert ^{7,9}	
Calamarakia	14
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	12
Gyros überbacken mit Feta ⁶	
Souvlaki Chirino	10
4 marinierte Schweinespießchen vom Grill	
Gyros Meze	10
kleiner Teller mit geschnittenem Gyros	
Kotosouvlakia	10
4 kleine Hähnchenbrustspieße vom Grill an Senfsoße ⁷	
Tigania Kotopoulo	11
Huhn im Pfännchen an Senfsoße ⁷	
Sikoti mosxarisio	11
gegrillte Leber	
Soutzoukakia	12
3 gegrillte Hackfleischküchlein	
Souvlaki chirino	12
4 marinierte Schweinenackenspießchen vom Grill	

Kindergerichte

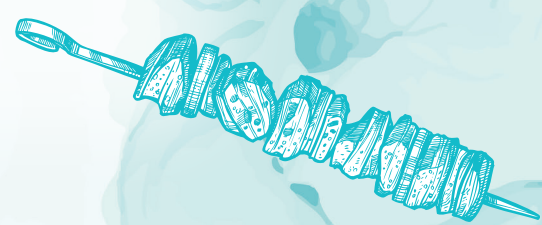
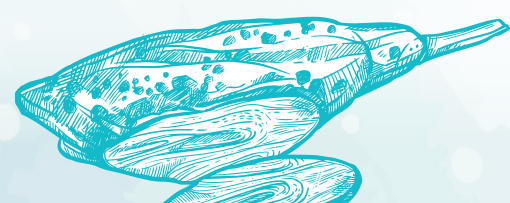
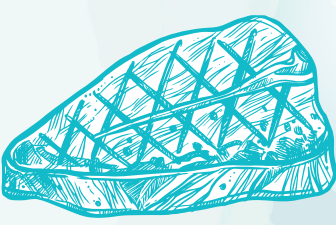
Kinder Gyros	12,5
mit Pommes, Ketchup oder Mayonnaise ³	
Souvlaki Teller	12,5
mit Pommes, Ketchup oder Mayonnaise ³	
Kinder Nuggets	12,5
mit Pommes, Ketchup oder Mayonnaise ³	

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	22
Gyros, Souvlaki, Hackfleischküchle mit Tzatziki ⁶	
Hellas Teller	22
Gyros, Souvlaki, Hähnchenfilet mit Tzatziki ⁶	
Apostolos Teller	24
Gyros, Leber, Lammkotelett mit Tzatziki ⁶	



Hauptgerichte

Fleisch & Fisch

Papoutsakia	19,9
Aubergine aus dem Ofen, gefüllt mit Gemüse und mit Käse überbacken	
Gyros Metaxa	19,9
Gyros überbacken mit Käse	
Gyros Teller	17,9
original griechisches Gyros mit Tzatziki ⁶	
Griechisches Surf 'n Turf	19,9
griechisches Gyros & hausgemachte ^{1,4,6,9} Tintenfischringe mit Tzatziki	
Souvlaki Hähnchen	19,2
Hähnchenbrustfilet zart gegrillt, an einer feinen Zitronen-Öl-Marinade ^{6,7}	
Biftheke	19
Hackfleischbratlinge mit Feta gefüllt ^{3,6,7}	
Pidakia	26,9
saftiges Lammkotelett vom Grill mit Tzatziki ⁶	
Frische Dorade ca. 500g.....	26
vom Grill an einer feinen Zitronenmarinade ⁴	
Calamarakia	21
hausgemachte, frittierte Tintenfischringe ^{1,4,9}	
Sikoti Mosxarisio	19,3
feine Rinderleber vom Grill mit Röstzwiebeln und Tzatziki ⁶	
Moussaka mit kleinem gemischten Beilagensalat	21
Auberginenaufbau mit Kartoffelscheiben Hackfleisch und Bechamelsauce	

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	2,5
Ofenkartoffelwürfel mit Oregano und Knoblauch ✓	
Patates	2,5
hausgemachte Pommes frites mit Parmesanflocken ⁶	
Ofengemüse	2,5
frisches Ofengemüse in Öl geschmort ✓	
Beilagensalat	4
bunt gemischter Salat mit Ruccola, Spinat- und Rotebeeteblätter mit Balsamico Dressing und Parmesanflocken	

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

