

ANEMΩS

MEDITERRANEAN CUISINE

Speisen & Getränke

GRIECHISCHE KÜCHE

Kalte Vorspeisen

- | | | | |
|------|---|----------------|--|
| 6 | ZAZIKI | 6,50 € | |
| | Joghurt, Gurken und Knoblauch (g) | | |
| 9 A | TARAMAS | 7,50 € | |
| | Kabeljaurogen, Olivenöl und Zitrone (d) | | |
| 10 A | KAFTERI | 7,50 € | |
| | Fetakäse-Mousse, Chili und Olivenöl (g) | | |
| 7 | MELITZANA | 7,50 € | |
| | Geräucherter Auberginen - Mousse, Knoblauch, Olivenöl und Kräutern (g, h) | | |
| 7 A | FAVA ANEMOS | 8,50 € | |
| | Gelbes Linsenpüree, Olivenöl und Königskapern | | |
| 8 | CHTAPODI - SALATA | 23,50 € | |
| | Oktopus mit Kräuter, Olivenöl und Zitrone (i, o) | | |
| 14 | FETA | 14,50 € | |
| | Schafskäse mit Kalamata - Oliven, Peperoni und Olivenöl (g) | | |
| 9 | KALTE
VORSPEISENVARIATIONEN
DES HAUSES | 17,50 € | |
| | Eine Auswahl unserer hausgemachten kalten Vorspeisen (a. d, g, h. i, o) | | |

Warme Vorspeisen

4 A	FETA FILO Schafskäse in Filoteig mit Honig und Sesam (a, g, l)	11,50 €		
4	SAGANAKI Gebackener Schafskäse (a, c, g)	9,50 €		
3 A	KOLOKITHOKEFTEDES Zucchini-puffer mit Joghurt - Minz - Dip (g)	10,50 €	14 A	HALLOUMI Zypriotischer Ziegenkäse vom Grill (g) 13,50 €
3	KOLOKITHAKIA Gegackene Zucchini mit Zaziki (a, c, g)	9,50 €	8 A	CHTAPODI STIN SKARA Gegrillter Oktopus und Olivenöl (g, o) 18,50 €
2	MELITZANA Gebackene Auberginen mit Zaziki (a,c,g)	9,50 €	1	NTOLMADES Gefüllte Weinblätter mit Reis und Tzatziki (g) 8,50 €
6 A	PIPERIES Gegrillte Peperoni mit Tzatziki (g)	8,50 €	8 B	GAVROS Gebackene Sardellen mit Zitrone (d) 13,50 €
22	PIKANTIKI Pikant gewürzter Schafskäse mit Tomaten, Kalamata - Oliven und Peperoni aus dem Backofen (a, g)	15,50 €	5 B	WARME VORSPEISENPLATTE DES HAUSES (a, c, g) 18,50 €

SUPPEN

- 17 A **SAISONALE SUPPE**
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach unserem Angebot.

Salate

11 CHORIATIKI 16,50 €

Großer gemischter Bauernsalat nach griechischer Art (g)

12 A MIKRI CHORIATIKI 6,50 €

Kleiner gemischter Beilagensalat nach griechischer Art (g)

13 MAROULI 6,50 €

Grüner gemischter Salat

15 LAXANO-SALATA 5,50 €

Krautsalat

15 A ANEMOS - SALATA 21,50 €

Bunter Blattsalat mit frischem Oktopus, Tomate, Gurke, Artischocken, Oliven und Käse (g, h, i, o)

15 B TONNO-SALATA 26,50 €

Bunter Blattsalat mit frischem Thunfisch, Ei, Mais, Tomate und Gurke (c, d)

15 C FILETO-SALATA 18,50 €

Bunter Blattsalat, gegrillten Putenbruststreifen, Gurke, Tomate und Mais

15 D SAGANAKI-SALATA 17,50 €

Bunter Blattsalat mit Saganakiwürfel, Mais, Tomate und Gurken (g)

Beilagen & kleine Gäste

BEILAGEN

18 **GIGANTES** 7,50 €
Riesenbohnen in Tomatensauce (a)

19 **RIZI** 6,50 €
Reis mit Tomaten und Gemüsesauce (a)

20 **KRITHARAKI** 6,50 €
Griechische Nudeln mit Tomaten und
Gemüsesauce (a)

21 **PATATES TIGANITES** 6,50 €
Pommes

21 B **BRATKARTOFFELN** 6,50 €

21 C **PATATES-CHIPS** 7,50 €
Knusprige Kartoffelchips mit Oregano

21 D **GEDÄMPFTES SAISONGEMÜSE** 9,50 €

21 E **GEGRILLTES GEMÜSE** 13,50 €

21 F **PITABROT** 3,00 €
Wahlweise mit und ohne Knoblauch (a)

21 A **METAXASAUCE** 2,00 €
(a)

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

23 **GYROS mit Pommes** 12,50 €
mit Pommes (a, g)

24 **SOUVLAKI (Hähnchen oder
Schwein)** 12,50 €
Fleischspieß mit Pommes (a, g)

25 **SPAGHETTI BOLOGNESE** 12,50 €
mit Hackfleischsauce (a, g)

Fisch & Meeresfrüchte

- | | |
|--|--|
| <p>27 WILDGARNELEN VOM GRILL 39,90 €
Mit Saisongemüse und grünem Salat (b)</p> <p>28 WILDFANGKALAMARIS (gegrillt oder gebacken) 26,50 €
Mit Saisongemüse, Zaziki und grünem Salat (a, g, o)</p> <p>29 A THUNFISCH-STEAK 32,90 €
Gegrillt mit Saisongemüse und grünem Salat (d)</p> <p>30 SEEHECHT (gegrillt oder gebacken) 19,50 €
Mit Saisongemüse, Zaziki und grünem Salat (d, g)</p> <p>31 SCHWERTFISCHSTEAK 26,50 €
Gegrillt mit Saisongemüse, Zaziki und grünem Salat (d, g)</p> <p>31 A SEPP - ANEMOS - PLATTE 28,90 €
Wildfangcalamari, Wildfanggarnele, Oktopus, Zaziki, Auberginen - Mousse, gebackene Auberginen, Zucchini und Reis (a, b, c, g, h, i)</p> | <p>32 SPEZIALMIX 35,90 €
Lachsfilet und Wildfanggarnele vom Grill, mit Saisongemüse und grünem Salat (b, d)</p> <p>33 FISCHPLATTE (gegrillt oder gebacken) 31,50 €
Wildfangcalamari (gegrillt oder gebacken), Wildfanggarnele, Fischfilet, mit Saisongemüse, Zaziki und grünem Salat (a, b, c, d, g)</p> <p>34 FISCHPLATTE FÜR ZWEI PERSONEN 63,00 €
Wildfangcalamari (gegrillt oder gebacken), Wildgarnele, Fischfilet, mit Gemüse, grünem Salat und Tzatziki (a, b, c, d, g)</p> <p>34 A LACHSFILET 26,50 €
mit Saisongemüse und grünem Salat (d)</p> <p>34 B ROYAL DORADE 27,90 €
Mit Saisongemüse und grünem Salat (d)</p> <p>34 C MAKARONIA THALASSA 28,50 €
Linguini mit Wildgarnele in Knoblauch - Olivenöl verfeinert mit Cherrytomaten, frischer Petersilie und einem Hauch Weißweinsauce (a, g, o)</p> |
|--|--|

Vom Grill

GRILLSPEZIALITÄTEN

35 **BIFTEKI** 19,50 €

Gefülltes Fleischküchle mit Schafskäse (g),
Bratkartoffeln, Metaxasauce (a, g) und
Krautsalat

37 **SOUVLAKI** 18,50 €

Zwei Fleischspieße mit Reis, Pommes,
Metaxasauce (a, g) und Krautsalat

40 **LENDENSPIESS** 20,50 €

Schweinefilet am Spieß mit Kritharaki (a) oder
Bratkartoffeln und Metaxasauce (a, g)

49 **PAIDAKIA (LAMMKRONEN)** 33,50 €

Mit Tzatziki (g), Saisongemüse oder
Bratkartoffeln

51 **KALBSLEBER** 20,90 €

Mit Bratkartoffeln

STEAKS VOM GRILL

39 **SCHWEINESTEAKS** 18,50 €

Mit Pommes und Metaxasauce (a, g)

41 **SCHWEINEFILET** 23,90 €

Auf gebackenen Auberginen dazu Kroketten
(a, c, g)

50 **PUTENSTEAK** 18,50 €

Mit Reis und Bratkartoffeln

53 **RUMPSTEAK (250 G)** 29,50 €

Mit Röstzwiebeln (a) und Saisongemüse

54 **PFEFFERSTEAK (250 G)** 30,90 €

Mit grünem Pfeffer und hausgemachter
Pfeffersauce und Saisongemüse (a)

Teller & Platten

38 GYROS 19,50 €

Mit Reis, Pommes, Zaziki (g), Metaxasauce (a,g) und Krautsalat

35 A KORFU SPEZIAL 24,50 €

Gyros, Wildfangcalamari (b), Hackfleischküchle, mit Bratkartoffeln, Zaziki (g) und Metaxasauce (a, g)

43 DELPHI-TELLER 23,50 €

Souvlaki, Gyros, Zaziki (g), Reis, Bratkartoffeln und Metaxasauce (a, g)

45 ATHEN-TELLER 24,90 €

Souvlaki, Hackfleischküchle Gyros, Zaziki (g), Bratkartoffeln und Metaxasauce (a, g)

46 EPIDAUROS-TELLER 26,90 €

Hackfleischküchle, Gyros, Lammkrone, Souvlaki, Zaziki (g), Bratkartoffeln und Metaxasauce (a, g)

47 DORF-TELLER 25,90 €

Schweinesteak, Hackfleischküchle, Gyros, Zaziki (g), Reis, Bratkartoffeln und Metaxasauce (a, g)

55 LAND-PLATTE FÜR ZWEI PERSONEN 68,00 €

Lammkronen, Zaziki (g) und Bratkartoffeln

56 RHODOS-PLATTE FÜR ZWEI PERSONEN 57,00 €

Zwei Lammkronen, zwei Hackfleischküchle, zwei Souvlaki, Gyros und Reis

Aus dem Backofen

OFENSPEZIALITÄTEN

58 **MOUSAKAS** 19,50 €

Auberginen-Hackfleisch-Auflauf mit Tzatziki (g)

60 **PAPOUTSAKI** 19,50 €

Gefüllte Aubergine mit Hackfleisch und Tzatziki (g)

62 **KRITHARAKI** 17,50 €

Mit Hackfleisch und Käse überbacken (g)

61 **SPAGHETTI** 17,50 €

Mit Hackfleisch und Käse überbacken (g)

LAMMGERICHTE

63 **LAMMKEULE „KLEFTIKO“** 26,90 €

Mit Riesenbohnen, Bratkartoffeln und Tzatziki (a, g)

65 **LAMMKEULE** 26,90 €

Mit Kritharaki und Käse überbacken (a, g)

67 **LAMMKEULE** 26,90 €

Mit Auberginen, Zucchini und Knoblauch (a)

68 **LAMMKEULE** 26,90 €

Mit grünen Bohnen (a)

Alkoholfrei & warme Getränke

ALKOHOLFREI · 0,2 l / 0,4 l

79 79 A	COCA-COLA · LIGHT · FANTA SPRITE · MEZZO-MIX	4,20 / 4,70 €
	(1, 3, 9)	
81 81 A	TAFELWASSER	3,20 / 4,50 €
	0,2 l / 0,4 l	

380 880	TEINACHER · ZAGORI	6,90 €
	Teinacher Medium 0,7 l Zagori stilles Wasser 1,0 l	

SÄFTE & SCHORLEN

83	FRUCHTSAFT (BURKHARDT)	4,50 / 5,50 €
	Apfel, Orange, Traube, Johannisbeere, Kirsche, Maracuja, Mango	
86	FRUCHTSAFTSCHORLE	4,50 / 4,90 €
	Apfel, Orange, Traube, Johannisbeere, Kirsche, Maracuja, Mango	
88	SCHWEPPES	4,50 €
	Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale 0,2 l	

WARME GETRÄNKE

94	GRIECHISCHER MOKKA (9)	3,00 €
95	TASSE KAFFEE (9)	3,90 €
96	CAPPUCCINO (g) / (9)	4,20 €
37	ESPRESSO (9)	3,40 €
37B	ESPRESSO MACCHIATO (g) / (9)	3,80 €
97	LATTE MACCHIATO (g, 9)	4,30 €
97 A	TEE · VERSCHIEDENE SORTEN	3,70 €
97 B	AFFOGATTO (g) / (9)	5,20 €
	Espresso mit Vanilleeis	

Biere

VOM FASS · 0,3 l / 0,5 l

98 / **AUGUSTINER** 4,00 / 4,90 €
 98a (a)

98b **AUGUSTINER RADLER** 4,00 / 4,90 €
 (a)

98c **MECKATZER HEFEWEIZEN** 4,00 / 4,90 €
 (a)

AUS DER FLASCHE

101 **MECKATZER ALKOHOLFREI** 4,50 €
 0,33 l (a)

102 **KÖNIG LUDWIG DUNKEL** 4,90 €
 0,5 l (a)

103 **MECKATZER HEFEWEIZEN** 4,90 €
DUNKEL
 0,5 l (a)

104 **MECKATZER LEICHTES** 4,90 €
HEFEWEIZEN
 0,5 l (a)

105 **MECKATZER ALKOHOLFREIES** 4,90 €
HEFEWEIZEN
 0,5 l (a)

106 **COLA-WEIZEN** 4,90 €
 0,5 l (1, 3, 9, a)

107 **RUSS** 4,90 €
 0,5 l (1, 3, a)



Aperitif & Spirituosen

APERITIFS

93	WEINSCHORLE	6,90 €
	Süß oder sauer 0,4 l	
117c	APEROL SPRITZ	9,50 €
	0,4 l	
117d	HUGO	9,50 €
	0,4 l	
117e	PROSECCO	4,50 €
	0,1 l	

GRIECHISCHER WEINBRAND

108	METAXA	5,50 €
	7 Sterne 2 cl	
109	METAXA	8,50 €
	40 Jahre 2 cl	

SPIRITUOSEN & LONGDRINKS

112	WILLIAMSBIRNE	4,00 €
	2 cl	
113	OUZO PLOMARI	4,00 €
	2 cl	
114	RAMAZZOTTI	4,00 €
	2 cl (1)	
115	AVERNA	4,00 €
	2 cl (1)	
116	CAMPARI	9,50 €
	Mit Orangensaft oder Soda 0,3 l (1)	
117	GIN	10,50 €
	Mit Tonic Water 0,3 l (10)	
117a	WODKA	10,50 €
	Mit Bitter Lemon 0,3 l	
117b	HAVANNA CLUB	10,50 €
	Mit Coca-Cola 0,3 l	

Offene Weine

ROTWEINE · 0,25 l

120	IMIGLIKOS	8,50 €
	Lieblich, halbsüß	
122	MAVRODAFNE	8,80 €
	Likörwein, Qualitätswein mit vollem würzigen Aroma	
122 B	HAUSWEIN	8,50 €
	trocken	

WEISSWEINE · 0,25 l

129	IMIGLIKOS	8,50 €
	Lieblich, halbsüß	
131	RETSINA	8,50 €
	Trocken, geharzt	
132	SAMOS	8,80 €
	Likörwein mit dem reinen, kostbaren Aroma	
132 B	HAUSWEIN	8,50 €
	trocken	

ROSÉWEINE · 0,25 l

123	IMIGLIKOS	8,50 €
	lieblich, halbsüß	
124	GAMBAS RETSINA	8,50 €
	Trocken, geharzt	
124 B	HAUSWEIN	8,50 €
	trocken	

Entdecken Sie unsere erlesene Weinauswahl auf unserer separaten Weinkarte. Für eine persönliche Weinempfehlung steht Ihnen unser Serviceteam jederzeit gerne zur Verfügung.

Allergene

- a **Glutenhaltiges Getreide: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie Erzeugnisse daraus**
- b **Krebstiere und Krebstiererzeugnisse**
- c **Eier und Eierzeugnisse**
- d **Fische und Fischerzeugnisse**
- e **Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse**
- f **Soja und Sojaerzeugnisse**
- g **Milch und Milcherzeugnisse**
- h **Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse, Queenslandnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse**
- i **Sellerie und Sellerieerzeugnisse**
- k **Senf und Senferzeugnisse**
- l **Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse**
- m **Schwefeldioxid und Sulphite mit einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l**
- n **Lupinen und Lupinenerzeugnisse**
- o **Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse**

Zusatzstoffe

- | | | | |
|---|------------------------------------|----|---|
| 1 | Mit Farbstoff(en) | 10 | Chininhaltig |
| 2 | Mit Konservierungsstoff(en) | 11 | Mit Süßungsmittel |
| 3 | Mit Antioxidationsmittel | 12 | Enthält eine Phenylalaninquelle |
| 4 | Mit Geschmacksverstärker(n) | 13 | Gewachst |
| 5 | Mit Schwefeloxid | 14 | Mit Nitritpökelsalz |
| 6 | Mit Schwärzungsmittel | 15 | Mit Taurin |
| 7 | Mit Phosphat | 16 | Mit Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen) |
| 8 | Mit Milcheiweiß | 17 | „Genetisch verändert“ oder aus „genetisch verändertem“ Mais hergestellt |
| 9 | Koffeinhaltig | | |

ANEMOS

MEDITERRANEAN CUISINE

Restaurant Anemos
Leonardo's Gastro GmbH
Zangmeisterstr. 4, 87800 Memmingen
Amtsgericht Memmingen HRB 21115