

KALIMERA
Café · Restaurant · Markt

Unsere 
Sommerkarte 

VOM
13.07.2026
— BIS —
16.08.2026



Freuen Sie sich auf leichte, frische
und köstliche Gerichte – perfekt für
genussvolle Sommertage!



Wir wünschen Ihnen
eine wunderschöne
Sommerzeit!



Ihr Team



Danke, dass
Sie bei uns
sind!

Kleinigkeiten

172 Pizzabrot  mit Knoblauch	7,90
174 Pizzabrot mit Parmaschinken	12,90
175 Pizzabrot mit Iberico Reserva Schinken	14,90
90 Drei kleine Fischspieße mit frisch mariniertem gegrilltem Gemüse	15,90
19 Marinierte Garnelen auf Blattsalat und Rucola	13,90
63 Ofenkartoffel  mit einem gemischten Salat serviert	12,90

 APOSTELS <i>jogurti</i> <small>Am besten griechisch!</small>	6,90
mit frisch marinierten Früchten der Saison , griechischem Honig, karamellisierten Nüssen und Hausgemachte Fruchtaufstrich	

„Bei Fragen zu Allergenen fragen Sie bitte das Personal „

Immer frisch zubereitet und mit unserem besten extra nativen Olivenöl

Vorspeisen





- | | | |
|----|--|------|
| 21 | Zaziki  von Apostels | 8,90 |
| 22 | Fetacreme aus Schafskäse, Frischkäse und Kräutern  | 8,90 |
| 23 | Melinzano 
Gebratene Auberginenwürfel in einer kräftigen Tomatensauce
mariniert, mit Olivenscheiben und Kräutern verfeinert | 9,50 |
| 24 | Tarama mit Krabben-, Zwiebel- und Orangenstückchen | 8,90 |
| 27 | Apostels Spezialitäten Korb  ab 2 Personen pro Pers.
Auswahl von Apostels Produkten | 8,90 |
| 28 | Antipasti  | 8,50 |
| 29 | Schafskäse original griechischer Fetakäse  | 8,90 |
| 32 | Portion Oliven | 6,90 |
| 35 | Saganaki nach Kreta Art  mit Sesam und Honig garniert | 9,90 |
| 38 | Gegrillte grüne Paprika  mit Knoblauch (teilweise Scharf) | 7,90 |

Oligo Piato (kleine Mahlzeiten)

- | | | |
|----|---|------|
| 60 | Ntako nach Kreta Art 
mit frisch marinierten Tomaten und Olivenscheiben, Rucola,
auf geröstetem Brot serviert mit Schafskäsecreme. | 9,90 |
|----|---|------|

Salate

mit Olivenöl Dressing extra native und fein

- | | | |
|----|--|-------|
| 51 | Griechischer Salat 
mit Ziegenkäse, Olivenöl Dressing und unserem griechischen Brot | 14,90 |
| 52 | Rucola Salat 
mit Blattsalat, frischen Früchten, Kapern, Honig-Olivenöl-Dressing
und gehobelten Parmesankäse | 13,90 |
| 53 | Gemischter Salat 
mit gerösteten Nüssen, Kernen, Kapern, Honig-Olivenöl-Dressing
und gehobelten Parmesankäse | 13,90 |
| 54 | Poseidon Salat (mit frisch marinierten Fischen)
bunte Salatvariation mit Garnelen, Lachs und mehr | 17,90 |
| 55 | Poseidon Salat mit gebratenen Fischen und Meeresfrüchten | 19,90 |
| 67 | Salat mit gegrilltem Maishähnchen <i>Neu</i>
Blattspinat- & Rucola-Salat, Cherry-Tomaten, Pinienkerne,
Weintrauben, Balsamico-Olivenöl-Senf-Dressing und gehobelten Parmesankäse | 19,90 |
| 69 | Scampi Salat
mit Wildkräutersalat, Rote Beete, Cherry-Tomaten, Gurkenscheiben,
karamellisierten Walnüssen und Honig-Balsamico Dressing | 21,90 |
| 71 | Burrata  <i>Neu</i>
Cherry Tomaten, Rucola Salat, Basilikum Pesto, Pinienkerne und Brot Chips | 15,90 |

Immer frisch zubereitet und mit unserem besten extra nativen Olivenöl

Suppe

- | | | |
|----|---|------|
| 42 | Tomatencremesuppe
mit Zwiebeln, Karotten, Kartoffeln, Knoblauch, frischen Kräutern
und Koriander | 7,90 |
|----|---|------|

Fischgerichte

Lachs vom Feinsten aus Norwegen:

- frei von Antibiotika
- aus artgerechter Haltung
- schonend verarbeitet dank patentierten Kaltschlachtverfahren
 - fangfrisch dank effizienter Logistik
 - GlobalGap und BRC zertifiziert

***** zu diesen Gerichten servieren wir Cocktail-Sauce**

92	Fisch – Platte Mikro*** dazu frisch mariniertes Gemüse und ein gemischter Salat	20,90
93	Fisch – Platte*** dazu frisch mariniertes Gemüse und ein gemischter Salat	27,90
94	Scampis – gegrillt (6 Scampis)*** dazu frisch mariniertes Gemüse und ein gemischter Salat	26,90
95	Filet vom Lachs – gegrillt*** dazu frisch mariniertes Gemüse und ein gemischter Salat	25,90
96	Kalamaria*** dazu frisch mariniertes Gemüse und ein gemischter Salat	21,90
97	Lavraki gegrillter Wolfsbarsch dazu frisch mariniertes Gemüse und ein gemischter Salat	26,90
98	Tsipoura auch als Dorade Royal bekannt, ist er einer der edelsten Mittelmeerfische. Der grätenarme Fisch zeichnet sich durch besonders feinen Geschmack aus. dazu frisch mariniertes Gemüse und ein gemischter Salat	26,90

Weitere Fischgerichte bieten wir Ihnen bei den „Spezialitäten aus dem Steinofen“ an

Immer frisch zubereitet und mit unserem besten extra nativen Olivenöl

Grillspezialitäten vom Lavastein-Grill aus unserer REGION

101	Suflaki zarte, magere Fleischstücke am Spieß gegrillt, mit hausgemachter Grillsauce und Kräuterbutter, dazu Tomatenreis oder Pommes frites und ein gemischter Salat	18,90
102	Giros saftiges Schweinefleisch am Drehspieß gegrillt, mit hausgemachter Grillsauce, dazu Tomatenreis oder Pommes frites und ein gemischter Salat	18,90
103	Giros – Platte Giros, Bifteki, Suflaki mit hausgemachter Grillsauce, Tomatenreis und ein gemischter Salat	21,90
104	Diplo – Platte Giros und Suflaki mit hausgemachter Grillsauce, Tomatenreis und ein gemischter Salat	19,90
58	Ein Stück Maishähnchen gegrillt <i>Neu</i> mit feinem frisch mariniertem Gemüse, Kräuterbutter und ein gemischter Salat <i>Ein Stück Maishähnchen extra dazu</i>	21,90 7,90

Grillspezialitäten vom Lamm(Lavastein-Grill) von den Salzwiesen Schottland

111	Lammspieß zartes, mageres Lammfleisch am Spieß gegrillt, mit hausgemachter Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Apostels Sour Cream und ein gemischter Salat	28,90
112	Dyo Lammkoteletts Zwei saftig gegrillte Lammkoteletts, Ofenkartoffel mit Apostels Sour Cream und ein gemischter Salat	28,90
113	Tria Lammkoteletts Drei saftig gegrillte Lammkoteletts, Ofenkartoffel mit Apostels Sour Cream und ein gemischter Salat	35,90

Qualitativ hochwertiges Premium Lammfleisch aus Schottland

Immer frisch zubereitet und mit unserem besten extra nativen Olivenöl

Steaks vom Lavastein-Grill

Ihr Steak wird nach Ihren Wünschen gegrillt, bitte bestellen Sie: **englisch**, **medium** oder **durch**

- | | | |
|-----|--|-------|
| 130 | Bifteki vom Rind und Lamm
mit gegrillter Paprika, dazu Parmesanpomes
und ein gemischter Salat | 19,90 |
| 133 | Bifteki Spezial vom Rind und Lamm
gefüllt mit Käse und Kräutern
dazu eine Ofenkartoffel mit Apostels Sour Creme und ein gemischter Salat | 21,90 |
| 135 | Bifteki vom Rind und Schwein
mit gegrillter Paprika, dazu Parmesanpomes
und ein gemischter Salat | 19,90 |
| 131 | Filetsteak 200 g
mit hausgemachter Grillsauce und Kräuterbutter,
dazu eine Ofenkartoffel mit Apostels Sour Creme und ein gemischter Salat | 34,90 |
| 132 | Rumpsteak 200 g
mit hausgemachter Grillsauce und Kräuterbutter,
dazu eine Ofenkartoffel mit Apostels Sour Creme und ein gemischter Salat | 29,90 |

Anstatt Ofenkartoffel, mediterranes Gemüse Extra 2,00 Euro

Spezialitäten aus dem Steinofen

Mediterran zubereitet mit nativem Olivenöl Extra, Gemüse aus eigenem Anbau



- | | | |
|-----|--|-------|
| 121 | Saganaki 
Schafskäse gratiniert, mit geschmorten Tomaten und mehr | 14,90 |
| 120 | Mediterrane Fischplatte
dazu frisch mariniertes Gemüse, karamellisierte Tomaten
und Rosmarinkartoffeln | 24,90 |
| 122 | Filet vom Lachs
dazu frisch mariniertes Gemüse, karamellisierte Tomaten
und Rosmarinkartoffeln | 24,90 |
| 124 | Doradenfilet
dazu frisch mariniertes Gemüse, karamellisierte Tomaten
und Rosmarinkartoffeln | 24,90 |
| 126 | Garnelen klein
mit Olivenöl, Kräutern und Knoblauch aus dem Backofen | 16,90 |

Immer frisch zubereitet und mit unserem besten extra nativen Olivenöl

Pasta

- | | | |
|-----|--|-------|
| 141 | Spaghetti Napoli  | 13,90 |
| | mit frischer Tomatensalsa, Kräutern und extra Natives Olivenöl | |
| 144 | Spaghetti Aglio e Olio  | 14,90 |
| | mit schonend in extra nativem Olivenöl gerösteten Aglio und Peperonzino | |
| 145 | Penne nach griechischer Art | 19,90 |
| | mit frischen Tomaten, Oliven, Fetakäse, Paprika und Maishähnchen | |
| 150 | Tagliatelle Salmone | 20,90 |
| | Tagliatelle in leichter Tomatenkräutersauce mit Spinat und Lachsfilet | |
| 151 | Spaghetti Scampi | 23,90 |
| | mit gebratenen Scampi frischen Tomaten, Rucola und Knoblauch | |
| 155 | Ravioli gefüllt mit Steinpilzen  | 16,90 |
| | in einer Salbeibuttersauce | |
| 156 | Ravioli gefüllt mit Spinat und Ricotta  | 16,90 |
| | in einer Sauce aus frischen Tomaten und Basilikum | |

Pizza aus dem Steinofen

- | | | |
|-----|--|-------|
| 161 | Pizza Margherita  | 13,90 |
| | frische Tomatensalsa mit Mozzarella und Basilikum | |
| 163 | Pizza Parma | 17,90 |
| | frische Tomatensalsa, belegt mit Mozzarella und Parmaschinken | |
| 166 | Pizza Kalimera | 17,90 |
| | frische Tomatensalsa, Käse, mit Giros belegt | |
| 167 | Pizza Greka  | 15,90 |
| | frische Tomaten und grüne Paprika, Schafskäse, Oregano | |

zusätzliche Beilagen je 2,50 € extra

„Extras“

- | | | |
|-----|-----------------|------|
| 614 | Ofenkartoffel | 6,90 |
| 615 | Pommes Frites | 4,90 |
| 616 | Tomatenreis | 4,10 |
| 617 | Gemüse | 6,90 |
| 827 | Parmesan Pommes | 5,90 |


Kuchen – Dessert

TIRAMISU 7,90
echt italienisch mit Vanille-Eis

TORTA DI MOUSSE AU CHOCOLATE 7,90
Mousse au Chocolate Torte mit Sahne

Eis Spezialitäten auf Jogurti Basis

Kalimera Becher 8,90
Frisch marinierte Früchte und eine Kugel APOSTELS JOGURTI
auf zwei Kugeln Joghurt-Eis Ihrer Wahl

Eis Kugeln
Stellen Sie sich einen Becher nach Ihren Wünschen zusammen, mit unserem
hausgemachten Eis

**AMARENA KIRSCH – ERDBEER- STRACIATELLA BISCOTELLA-
MANGO ORANGE – WALDMEISTER – VANILLA – SCHOKOLADE**
1 Kugel 2,20 * 2 Kugeln 4,40 * 3 Kugeln 6,60
* Jede weitere kugeln 1,00 *Schlagsahne 0,80 * Sauce 0,80

Jogurti Shake 7,90
APOSTELS JOGURTI mit frisch gepresstem Orangesaft
auf einer Kugel Creme Vanille


APOSTELS jogurti
Am besten griechisch!

mit frisch marinierten **Früchten**, 6,90
griechischem Honig, karamellisierten Nüssen und
hausgemachtem Fruchtaufstrich

Kaffeezeit

Täglich 14:30 – 17:00 Uhr
Ein Pott Kaffee und ein Stück Kuchen aus der Vitrine 7,90

Getränke

Aperitif	Ouzo auf Eis 4 cl	4,90
	Martini Dry, Medium Dry, Rosso 5 cl	5,90
	Campari mit Soda oder Orangensaft 5 cl	7,90
	Hugo	8,90
	Aperol	8,90
	Lillet	8,90
Sekt	Prosecco Glas 0,1 l	5,90
	Prosecco Flasche 0,7 l	29,90
	Amalia Brut 0,1 l	8,90
	Amalia Brut – Flasche 0,7 l	39,90
Champagner	Moët & Chandon, Piccolo 0,2 l/0,7 l	39,90/119,00
Biere vom Faß	Gilde Ratskeller ^{A1} 0,3 l/0,5 l	4,40/5,70
	Alster ^{A1} 0,3 l/0,5 l	4,40/5,70
	Gilde Rubin ^{A1} 0,3 l/0,5 l	4,70/5,80
	Paulaner Weizenbier ^{A1} 0,5 l	5,90
Flaschenbier	Gilde Free alkoholfrei ^{A1} 0,3 l	4,80
	Paulaner Weizenbier ^{A1} 0,5 l	5,90
	Dunkel, ^{A1} Kristall ^{A1} , Alkoholfrei ^{A1}	
Alkoholfreie Getränke	Souroti griech. Mineralwasser 0,25 l Fl.	3,90
	Korpi-Zagori griech. Mineralwasser 1,0 l Fl. ohne Kohlensäure / mit Kohlensäure	8,90
	Coca Cola ^{1,11} , Fanta ³ , Sprit	
	Spezi ^{1,11} , Cola light ^{1,11,8} 0,3l / 0,4 l	4,40/ 5,40
	Zero Coca Cola ^{1,11} 0,2 Fl.	4,20
	Orangensaft, Kirschsafft, Bananensaft, Tomatensaft, Apfelsaft 0,3 l / 0,4 l	5,90/ 6,90
	Apfel-, Kirsch-, Maracuja-Schorle 0,3 l / 0,4 l	4,40/ 5,40
	Schweppes Bitter Lemon ^{11a}	
	Tonic ^{11a} , Ginger Ale ^{11a} 0,2 l	4,30
	Bionade Hollunder, Ingwer Orange ¹ 0,33 l Fl.	5,40
	Vio Schorle, Rhabarberschorle, Johannisbeere 0,25l Fl.	5,40

Hauswein

Weiß	Moschofilero	0,2 l	7,40
Trockener Wein mit Aromen von Kräutern und Blüten			
Rot	Agiorgitiko	0,2 l	7,40
Trocken mit Aromen von Beerenfrüchten und Kirschen			

Digestif & Liköre	Ouzo 12 0,02 l	3,70
	Ouzo Plomari 0,02 l	3,70
	Ouzo Plomari Flasche 0,2 l	16,90
	Tsipouro Idoniko 0,02 l	4,50

Zusatzstoffe: 1/Farbstoff, 2/Konservierungsstoffe, 3/Antioxidationsmittel, 4/Geschmacksverstärker, 5/Phosphat, 6/enthält eine Phenylalaninquelle, 7/Koffeinhaltig, 8/Süßstoff 11/Koffeinhaltig/11a/Chininhaltig, A1/ Weizen