



Speisekarte

zum

Mitnehmen

Kalimera K&N GmbH
Steinriede 2 - 30827 Garbsen
Tel.: 05131 / 4621 - 0
www.kalimera-hannover.de

Gültig ab Dezember 2025



Immer frisch zubereitet und mit unserem besten extra nativen Olivenöl

Kleinigkeiten

172 Pizzabrot V	mit Knoblauch	7,90
174 Pizzabrot	mit Parmaschinken	12,90
175 Pizzabrot	mit Iberico Reserva Schinken	14,90
90 Drei kleine Fischspieße		15,90
	mit frisch mariniertem gegrilltem Gemüse und griechisches Brot	
19 Marinierte Garnelen		13,90
	auf Blattsalat und Ruccola	
63 Ofenkartoffel V		12,90
	mit einem gemischten Salat serviert	
107 Filet vom Schwein		17,90
	mit karamellisierten Tomaten und Paprika dazu griechisches Brot	



„Bei Fragen zu Allergenen fragen Sie bitte das Personal.“



Kalimera

www.kalimera-hannover.de



restaurantkalimera

Immer frisch zubereitet und mit unserem besten extra nativen Olivenöl

Vorspeisen

21	Zaziki von Apostels	6,90
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
25	Hausgebeizter Lachs mit Senf Dillsauce	13,90
27	Apostels Spezialitäten Korb ab 2 Personen Auswahl von Apostels Produkten	pro Pers. 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 Piatto (kleine Mahlzeiten)

60	Ntako nach Kreta Art mit frisch marinierten Tomaten und Olivenscheiben, Rucola, auf geröstetem Brot serviert mit Schafskäsecrème.	9,90
75	Carpaccio vom Rinderfilet <i>Neu</i> Parmesan / Kapernäpfel / geröstete Kerne / mariniertes Salatbouquette	16,90

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-Dressing und gehobelten Parmesankäse	19,90
69	Scampi Salat mit Wildkräutersalat, Rote Beete, Cherry-Tomaten, Gurkenscheiben, karamellisierten Wallnüssen 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



Suppen

42	Tomatencremesuppe	7,90
44	Kraftbrühe vom Rind und Lamm mit frischen Kräutern	6,90

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

83	Fischeintopf wie in Griechenland	22,90
91	Fischspieß *** dazu frisch mariniertes, gegrilltes Gemüse und ein gemischter Salat	26,90
92	Fisch – Platte Mikro*** dazu frisch mariniertes, gegrilltes Gemüse und ein gemischter Salat	20,90
93	Fisch – Platte*** dazu frisch mariniertes, gegrilltes Gemüse und ein gemischter Salat	27,90
94	Scampis – gegrillt (6 Scampis)*** dazu frisch mariniertes, gegrilltes Gemüse und ein gemischter Salat	26,90
95	Filet vom Lachs – gegrillt*** dazu frisch mariniertes, gegrilltes Gemüse und ein gemischter Salat	25,90
96	Kalamaria*** dazu frisch mariniertes, gegrilltes Gemüse und ein gemischter Salat	21,90
97	Lavraki gegrillter Wolfsbarsch dazu frisch mariniertes, gegrilltes Gemüse und ein gemischter Salat	27,90
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, gegrilltes 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 von Schweinen vom Lavasteingrill aus unserer REGION

101	Suflaki	18,90
	zarte, magere Fleischstücke am Spieß gegrillt, mit hausgemachter Grillsauce und Kräuterbutter, dazu Tomatenreis oder Pommes Frites und ein gemischter Salat	
102	Giros	18,90
	saftiges Schweinefleisch am Drehspieß gegrillt, mit hausgemachter Grillsauce, Tomatenreis oder Pommes Frites und ein gemischter Salat	
103	Giros – Platte	21,90
	Giros, Bifteki, Suflaki mit hausgemachter Grillsauce, Tomatenreis und ein gemischter Salat	
104	Diplo – Platte	19,90
	Giros und Suflaki mit hausgemachter Grillsauce, Tomatenreis und ein gemischter Salat	
105	Grillteller	30,90
	Rinderfilet, Schweinefilet, Bifteki mit hausgemachter Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Apostels Sour Cream und ein gemischter Salat	
106	Spießspezialität vom Schweinefilet	21,90
	Peperoni, Kirschtomaten und mit geräuchertem Speck umwickelt, Ofenkartoffel mit Apostels Sour Cream und ein gemischter Salat	
58	Ein Stück Maishähnchen gegrillt Neu	21,90
	mit feinem frisch mariniertem Gemüse, Kräuterbutter und ein gemischter Salat	
	<i>Ein Stück Maishähnchen extra</i>	7,90

Grillspezialitäten vom Lamm vom Lavasteingrill von den Salzwiesen Schottland

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

Qualitativ hochwertiges Premium Lammfleisch aus Schottland

Immer frisch zubereitet und mit unserem besten extra nativen Olivenöl

Steaks vom Lavasteingrill

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

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

Anstatt Ofenkartoffel, mediterranes Gemüse Extra 2

Spezialitäten aus dem Steinofen

Mediterran zubereitet mit nativem Olivenöl Extra, Gemüse aus eigenem Anbau

121	Saganaki	14,90
	Schafskäse gratiniert, mit geschmorten Tomaten und mehr	
127	Scampi Saganaki	25,90
	in Tomatensauce, frischen Kräutern und Ziegenkäse gegart	
126	Garnelen Klein	16,90
	mit Olivenöl, Kräutern und Knoblauch aus dem Backofen	
128	Garnelen groß	24,90
	mit Olivenöl, Kräutern und Knoblauch aus dem Backofen	
120	Mediterrane Fischplatte	24,90
	dazu frisch marinierter, gebratener Gemüse, karamellisierte Tomaten und Rosmarinkartoffeln	
122	Filet vom Lachs	24,90
	dazu frisch marinierter Gemüse, karamellisierte Tomaten und Rosmarinkartoffeln	
124	Doradenfilet	24,90
	dazu frisch marinierter Gemüse, karamellisierte Tomaten und Rosmarinkartoffeln	



Immer frisch zubereitet und mit unserem besten extra nativen Olivenöl

Pasta

141	Spaghetti Napoli	13,90
	mit frischer Tomatensalza, 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 mit Maishähnchen	
147	Penne Arrabiata (scharf) 	14,90
	Mit frischen Tomaten, Paprika, Oliven, Chili und Parmesan	
150	Tagliatelle Salmone	20,90
	Tagliatelle in leichter Tomatenkräutersauce mit Spinat und Lachsfilet	
151	Spaghetti Scampi	23,90
	mit gebratenen Scampis 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	
168	Pizza Burrata 	17,90
	frische Cherry Tomaten und Rucola	

zusätzliche Beilagen je 2,50 € extra

„Extras“

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



Kuchen - Dessert

Torta mousse au Chocolate mit Sahne	7,90
Cheesecake mit Waldfrüchten	7,90
Tiramisu hausgemacht	7,90
Tageskuchen nach Angebot und Saison	7,90

Eis Spezialitäten auf Jogurti basis

Kalimera Becher

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

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 Kugel 1,00 * Schlagsahne 0,80 * Sauce 0,80

Jogurti Shake

APOSTELS JOGURTI mit frisch gepresstem Orangensaft
auf einer Kugel Creme Vanille 7,90



Kaffeezeit

Täglich 14:30 - 17:00 Uhr

Ein Pott Kaffee und ein Stück Kuchen aus der Vitrine 7,90



Kalimera

www.kalimera-hannover.de



restaurantkalimera

Frühstück

wir bieten Ihnen am Wochenende
Frühstücksbüffet an.

von 9:30 Uhr bis 12:00 Uhr an.

Samstag Metrio (mittel) 16,90 € pro Person*

* inkl. 1 Pott Kaffee oder 1 Tee

Sonntag Megalo (groß) 18,90 € pro Person*

*Exklusive Getränk



am Wochenende

Tischreservierung erbeten

Reservierungen unter:
Telefon 05131/4621-0

Kalimera K&N GmbH - Steinriede 2 -
30827 Garbsen

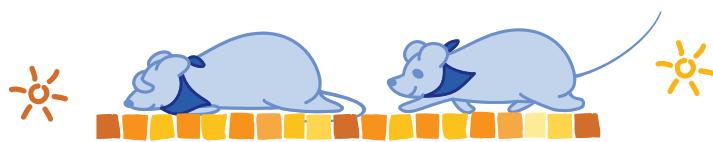
E-Mail: service@kalimera-hannover.de





www.kalimera-hannover.de

PONTIKI
Für die kleinen Mäuse im Kalimera



Warum nicht den
Kindergeburtstag
mit feiern?



www.pontiki.de

Feiern Sie in festlichem Rahmen

- Familienfeiern jeder Art
- Frühstück & Business Frühstück
- Firmenfeiern
- Konferenzen
- Schulungen

Kinderkarte

800	kleine Fischspieße mit Pommes Frites	9,90€
801	Spaghetti mit Tomatensoße	7,90€
802	Makkaroni mit Tomatensoße	7,90€
803	Pizza mit Salami	8,90€
804	Pizza mit Schinken	8,90€
805	Pizza Margerita mit Tomatensoße	8,90€
806	Giros mit Pommes Frites	8,90€
807	Suflaki mit Pommes Frites	9,90€
808	Hähnchenspießchen mit Pommes Frites	9,90€
811	Penne mit Fischspieße	8,90€

Öffnungszeiten

- Frühstücksbuffet ab: 09:30Uhr bis 12:00Uhr
- Warmeküche ab: 12:00Uhr bis 22:30Uhr
- Kein Ruhetag
- Heiligabend Geschlossen

Wir organisieren Ihre Events ...

- Familienfeiern jeder Art
- Kindergeburtstage
- Business - Frühstück
- Firmenfeiern & Weihnachtsfeiern
- Konferenzen & Schulungen

... bis ca. 80 Personen

Anfahrt



Kalimera K&N GmbH
Steinriede 2 – 30827 Garbsen
Tel: 05131 4621-0 – Fax: 05131 4621-49
Email: service@kalimera-hannover.de