

## *Liebe Gäste,*

„Mia kali mera“ bedeutet „ein guter Tag“.

Und unser Wunsch ist es, dass Sie bei uns einen guten Tag verbringen. Lassen Sie sich von uns verwöhnen und genießen Sie unsere Spezialitäten in mediterraner Atmosphäre.

Der runde **Geburtstag**, ihre **Hochzeit** oder **Konfirmation/Kommunion** mit der ganzen Familie und allen Freunden, das **Betriebsjubiläum**, ein **Geschäftsessen** im kleinen oder großem Rahmen, in lockerer Runde oder im festlichen Ambiente.

Alle oben genannten Events organisieren wir auch als **Catering** für Sie zu Hause.

Wir schaffen den passenden Rahmen und unterstützen Sie gerne bei der Planung, sodass dieser Tag für Sie zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.

*Ihr Kalimera-Team*

## Kleinigkeiten

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





---

 <b>APOSTELS jogurti</b> Am besten griechisch!	6,90
mit frisch marinierten <b>Früchten</b> , 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   | 6,90  |
| 22 | Fetacreme aus Schafskäse, Frischkäse und Kräutern    | 8,90  |
| 23 | Melinzano <br>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 pro Pers.<br>Auswahl von Apostels Produkten   | 8,90  |
| 28 | Antipasti    | 8,50  |
| 29 | Schafskäse original griechischer Fetakäse    | 8,90  |
| 30 | Zaziki <b>Vegan</b> von Apostels  | 6,90  |
| 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 <br>mit frisch marinierten Tomaten und Olivenscheiben, Rucola, auf geröstetem Brot serviert mit Schafskäsecreme. | 9,90  |
| 75 | Carpaccio vom Rinderfilet <b>NEU</b><br>Parmesan / Kapernäpfel / geröstete Kerne / mariniertes Salatbouquette   | 16,90 |

## Salate

mit Olivenöl Dressing extra native und fein

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 51 | Griechischer Salat <br>mit Ziegenkäse, Olivenöl Dressing und unserem griechischen Brot                          | 14,90 |
| 52 | Rucola Salat <br>mit Blattsalat, frischen Früchten, Kapern, Honig-Olivenöl-Dressing und gehobelten Parmesankäse | 13,90 |
| 53 | Gemischter Salat <br>mit gerösteten Nüssen, Kernen, Kapern, Honig-Olivenöl-Dressing und gehobelten Parmesankäse | 13,90 |
| 54 | Poseidon Salat (mit frisch marinierten Fischen)<br>bunte Salatvariation mit Gamelen, Lachs und mehr  | 17,90 |
| 55 | Poseidon Salat mit gebratenen Fischen und Meeresfrüchten   | 19,90 |
| 67 | Salat mit gegrilltem Maishähnchen <b>Neu</b><br>Blattspinat- & Rucola-Salat, Cherry-Tomaten, Pinienkerne, Weintrauben, Balsamico-Olivenöl-Senf-Dressing und gehobelten Parmesankäse                | 19,90 |
| 69 | Scampi Salat<br>mit Wildkräutersalat, Rote Beete, Cherry-Tomaten, Gurkenscheiben, karamellisierten Wallnüssen und Honig-Balsamico Dressing   | 21,90 |
| 71 | Burrata  <b>Neu</b><br>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<br>mit Zwiebeln, Karotten, Kartoffeln, Knoblauch, frischen Kräutern<br>und Koriander | 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<br>wie in Griechenland  | 22,90 |
| 91 | Fischspieß ***<br>dazu frisch mariniertes Gemüse und ein gemischter Salat  | 26,90 |
| 92 | Fisch – Platte Mikro ***<br>dazu frisch mariniertes Gemüse und ein gemischter Salat  | 20,90 |
| 93 | Fisch – Platte ***<br>dazu frisch mariniertes Gemüse und ein gemischter Salat  | 27,90 |
| 94 | Scampis – gegrillt (6 Scampis) ***<br>dazu frisch mariniertes Gemüse und ein gemischter Salat  | 26,90 |
| 95 | Filet vom Lachs – gegrillt ***<br>dazu frisch mariniertes Gemüse und ein gemischter Salat  | 25,90 |
| 96 | Kalamaria ***<br>dazu frisch mariniertes Gemüse<br>und ein gemischter Salat  | 21,90 |
| 97 | Lavraki<br>gegrillter Wolfsbarsch<br>dazu frisch mariniertes Gemüse und ein gemischter Salat   | 26,90 |
| 98 | Tsipoura<br>auch als Dorade Royal bekannt, ist er einer<br>der edelsten Mittelmeerfische. Der grätenarme Fisch<br>zeichnet sich durch besonders feinen Geschmack aus.<br>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	<b>Suflaki</b> zarte, magere Fleischstücke am Spieß gegrillt, mit hausgemachter Grillsauce und Kräuterbutter, dazu Tomatenreis oder Pommes frites und ein gemischter Salat	18,90
102	<b>Giros</b> saftiges Schweinefleisch am Drehspieß gegrillt, mit hausgemachter Grillsauce, dazu Tomatenreis oder Pommes frites und ein gemischter Salat	18,90
103	<b>Giros – Platte</b> Giros, Bifteki, Suflaki mit hausgemachter Grillsauce, Tomatenreis und ein gemischter Salat	21,90
104	<b>Diplo – Platte</b> Giros und Suflaki mit hausgemachter Grillsauce, Tomatenreis und ein gemischter Salat	19,90
105	<b>Grillteller</b> Rinderfilet, Schweinefilet, Bifteki mit hausgemachter Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Apostels Sour Cream und ein gemischter Salat	30,90
106	<b>Spießspezialität vom Schweinefilet</b> Peperoni, Kirschtomaten und mit geräuchertem Speck umwickelt, Ofenkartoffel mit Apostels Sour Cream und ein gemischter Salat	21,90
58	<b>Ein Stück Maishähnchen</b> 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 | <b>Lammspieß</b><br>zartes, mageres Lammfleisch am Spieß gegrillt, mit hausgemachter Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Apostels Sour Cream und ein gemischter Salat | 28,90 |
| 112 | <b>Dyo Lammkoteletts</b><br>Zwei saftig gegrillte Lammkoteletts, Ofenkartoffel mit Apostels Sour Cream und ein gemischter Salat                                    | 28,90 |
| 113 | <b>Tria Lammkoteletts</b><br>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 | <b>Bifteki vom Rind und Lamm</b><br>mit gegrillter Paprika, dazu Parmesanpommes und ein gemischter Salat  | 19,90 |
| 133 | <b>Bifteki Spezial vom Rind und Lamm</b><br>gefüllt mit Käse und Kräutern dazu eine Ofenkartoffel mit Apostels Sour Creme und ein gemischter Salat  | 21,90 |
| 135 | <b>Bifteki vom Rind und Schwein</b><br>mit gegrillter Paprika, dazu Parmesanpommes und ein gemischter Salat   | 19,90 |
| 131 | <b>Filetsteak 200 g</b><br>mit hausgemachter Grillsauce und Kräuterbutter, dazu eine Ofenkartoffel mit Apostels Sour Creme und ein gemischter Salat | 34,90 |
| 132 | <b>Rumpsteak 200 g</b><br>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 | <b>Saganaki</b> <br>Schafskäse gratiniert, mit geschmorten Tomaten und mehr | 14,90 |
| 120 | <b>Mediterrane Fischplatte</b><br>dazu frisch mariniertes Gemüse, karamellisierte Tomaten<br>und Rosmarinkartoffeln  | 24,90 |
| 122 | <b>Filet vom Lachs</b><br>dazu frisch mariniertes Gemüse, karamellisierte Tomaten<br>und Rosmarinkartoffeln  | 24,90 |
| 124 | <b>Doradenfilet</b><br>dazu frisch mariniertes Gemüse, karamellisierte Tomaten<br>und Rosmarinkartoffeln   | 24,90 |
| 127 | <b>Scampi / Saganaki</b><br>in Tomatensauce, frischen Kräutern und Ziegenkäse  | 25,90 |
| 126 | <b>Garnelen klein</b><br>mit Olivenöl, Kräutern und Knoblauch aus dem Backofen   | 16,90 |
| 128 | <b>Scampi groß</b><br>mit Olivenöl, Kräutern und Knoblauch aus dem Backofen  | 25,90 |

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   |       |
| 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 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**

<b>TAGESKUCHEN</b>	7,90
nach Angebot und Saison-unser Persolal berät Sie gerne	
<b>TIRAMISU</b>	7,90
echt italienisch mit Vanille-Eis	
<b>TORTA DI MOUSSE AU CHOCOLATE</b>	7,90
Mousse au Chocolate Torte mit Sahne	
<b>TORTA DI PISTACCHIO</b>	7,90
Käsekuchen auf feinem Mürbeteigboden mit echtem Pistazien-Mousse und Sahne	

**Eis Spezialitäten auf Jogurti Basis**

<b>Kalimera Becher</b>	8,90
Frisch marinierte Früchte und eine Kugel APOSTELS JOGURTI auf zwei Kugeln Joghurt-Eis Ihrer Wahl	
<b>Eis Kugeln</b>	
Stellen Sie sich einen Becher nach Ihren Wünschen zusammen, mit unserem hausgemachten Eis	
<b>AMARENA KIRSCH – ERDBEER- STRACIATELLA BISCOTELLA- MANGO ORANGE – WALDMEISTER – VANILLA – SCHOKOLADE</b>	
1 Kugel 2,20 * 2 Kugeln 4,40 * 3 Kugeln 6,60 * Jede weitere kugeln 1,00 *Schlagsahne 0,80 * Sauce 0,80	
<b>Jogurti Shake</b>	7,90
APOSTELS JOGURTI mit frisch gepresstem Orangesaft auf einer Kugel Creme Vanille	



mit frisch marinierten <b>Früchten</b> , griechischem Honig, karamellisierten Nüssen und hausgemachtem Fruchtaufstrich	6,90
--	------

**Kaffeezeit**

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

## Getränke

<b>Aperitif</b>	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
<b>Sekt</b>	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
<b>Champagner</b>	Moët & Chandon, Piccolo 0,2 l/0,7 l	39,90/119,00
<b>Biere vom Faß</b>	Gilde Ratskeller <sup>A1</sup> 0,3 l/0,5 l	4,40/5,70
	Alster <sup>A1</sup> 0,3 l/0,5 l	4,40/5,70
	Gilde Rubin <sup>A1</sup> 0,3 l/0,5 l	4,70/5,80
	Paulaner Weizenbier <sup>A1</sup> 0,5 l	5,90
<b>Flaschenbier</b>	Gilde Free alkoholfrei <sup>A1</sup> 0,3 l	4,80
	Paulaner Weizenbier <sup>A1</sup> 0,5 l	5,90
	Dunkel, <sup>A1</sup> Kristall <sup>A1</sup> , Alkoholfrei <sup>A1</sup>	
<b>Alkoholfreie Getränke</b>	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 <sup>1,11</sup> , Fanta <sup>3</sup> , Sprit	
	Spezi <sup>1,11</sup> , Cola light <sup>1,11,8</sup> 0,3l / 0,4 l	4,40/ 5,40
	Zero Coca Cola <sup>1,11</sup> 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 <sup>11a</sup>	
	Tonic <sup>11a</sup> , Ginger Ale <sup>11a</sup> 0,2 l	4,30
	Bionade Hollunder, Ingwer Orange <sup>1</sup> 0,33 l Fl.	5,40
Vio Schorle, Rhabarberschorle, Johannisbeere 0,25l Fl.	5,40	

### Hauswein

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

<b>Digestif &amp; Liköre</b>	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