

Genießen Sie mit uns den einfachen Luxus griechischer Wein- und Esskultur – von den Küsten der Ägäis und den Inselwelten der Kykladen, den sanften Landschaften der Peloponnes und den Bergen Makedoniens.

Entdecken Sie mit uns die Köstlichkeiten dieses Jahrtausende alten Kulturraumes in seiner ganzen Vielfalt. Traditionell griechisch, köstlich griechisch.



KAVOS
köstlich griechisch

MEZÉDES

Mezédés isst man reichhaltig. Sie eröffnen einen Abend oder begleiten ihn mit vielfältigen Gaumenfreuden. Möchten Sie einfach mal einen ganzen Tisch voller leckerer griechischer Vorspeisen genießen? Wir stellen Ihnen gerne eine Auswahl zusammen.

^V steht für vegetarische Gerichte ^{VG} für vegane.

Kalt

MÉZEDES VARIATIONEN

Vorspeisenplatte mit hausgemachten Delikatessen wie Tzatziki, Tarama, Auberginenmus, Fetamus, Fetakäse, Fava, Oliven, Peperoni, Rote Bete, Oktopussalat und Krautsalat ^{2,3} (ideal für 2 Personen)	16,50
FETA ² – 100% griechischer Schafskäse ^V	5,60
FAVA – das Original aus Santorini	5,80
MELITZANOSALATA Auberginenmus mit Feta und Knoblauch ^V	5,90
TIROSALATA pikanter Fetamus nach hauseigener Rezeptur ^V	5,80
TZATZIKI der hausgemachte Klassiker ^V	4,90
TARAMA Delikatesse aus Kaviar vom Seehecht ^V	5,90
ELIES Kalamata-Oliven mit Kräutern und Olivenöl mariniert ^{VG}	4,00
OKTOPUSSALAT Kretanische Art an kaltgepresstem Olivenöl mariniert (Nur, wenn der Oktopus frisch geliefert wird)	9,80



Warm

GEGRILLTER OKTOPUS so zart, dass er auf der Zunge zergeht	11,50
GARNELEN VOM GRILL mit frischem Knoblauch-Pesto	9,80
GARNELEN IM KNUSPRIGEN TEIGMANTEL mit Tzatziki	9,80
MANOURI griechischer Ricotta aus dem Ofen auf Thymian-Honig-Kruste und knusprigen Teigfäden	7,20
GARNELEN-FRIKADELLEN auf cremigem Tzatziki und hausgemachtem Meereskräutersalz	10,80
TIROKROKETES Schafskäseballchen mit feiner hausgemachter Tomatenmarmelade ^V	6,80

Saganaki bedeutet "kleines Pfännchen" und wird je nach Region mit unterschiedlichen Käse überbacken.

SAGANAKI-GARNELEN an hausgemachter Tomaten-Feta Sauce und Knoblauchmus	10,50
SAGANAKI NACH OMAS ART die Mischung aus Schafs- und Ziegenkäse mit Tomaten, Peperoni, rotem Pfeffer und Olivenöl kommt aus dem Ofen und wird am Tisch mit frischem Pfeffer zubereitet ^V	6,80
FETA PIKANT aus dem Ofen an Tomaten-Chili Ragout am Tisch angemacht ^V	7,80
SAGANAKI FETA Gebackener Fetakäse aus der Pfanne ^V	6,80
BABY CALAMARIS AUS DER PFANNE an Ouzo flambiert mit Tzatziki serviert	9,60
AUBERGINE NACH OMAS ART Aubergine à la Minute gegrillt und auf Knusperteig mit Fetakäse, feinem Knoblauchmousse und hausgemachtem Kräuteröl serviert ^V	8,90
ZUCCHINICHIPS mit hausgemachtem Tzatziki ^{V/VG}	6,90
KNOBLAUCHBROT gegrillt, mit frischem Oregano, Olivenöl und Petersilie ^{VG}	2,40

SALATE

CHORIATIKI Bauernsalat, der griechische Klassiker ^V	7,40
Kleine Portion	5,80
FRISCHER BUNTER BLATTSALAT mit gebackenem Fetakäse an Anis-Senf-Dressing	7,80
SPINATSALAT mit Graviera Mousse, geröstetem Sesam und herzhaftem Baklavateig ^V	8,80
VEGAN SALAT bunter Blattsalat mit Apfel und gerösteten Mandeln an Anis-Senf-Dressing ^{VG}	8,60
KAVOS SALAT der Bauernsalat neu interpretiert mit kretanischen Olivenbrotkrümmeln und Fetamus ^V	7,80

FISCHSPEZIALITÄTEN UND MEERESFRÜCHTE

Liebe Gäste,
für die Fischspezialitäten und Meeresfrüchte unseres Hauses
verarbeiten wir ausschließlich tagesfrische Ware, die – je nach
Marktangebot und Qualität – vom Chef selbst oder von unserem
griechischen Chefkoch täglich geordert wird.

**Beachten Sie dafür bitte unsere Tagestafel oder fragen Sie
den Chef nach besonderen Empfehlungen.**



EIN WORT VON UNSEREM KOCH!

Frischer Fisch ist eine der
wichtigsten gesunden
Ernährungsweisen.
Speziell auf Kreta waren typische
Zivilisationsbeschwerden wie
Herz-Kreislauf-Erkrankungen,
Bluthochdruck oder Übergewicht
bis in die 1970er Jahre nahezu
unbekannt. Woran liegt das?

Die traditionelle griechische Küche
ist leicht, frisch, bekömmlich und
abwechslungsreich. Sie enthält
pflanzliche, ballaststoffreiche
Lebensmittel, sehr viel Fisch,
gesundes Fett und „gelegentlich“
ein Gläschen Wein oder einen Ouzo.

LECKERES VOM GRILL

Wir servieren alle Gerichte mit unserem hausgemachten Tzatziki, Kartoffelchips und einem hausgemachtem Krautsalat

ZARTER LAMM-SOUVLAKI	17,80
WÜRZIGER SCHWEINEFLEISCH-SOUVLAKI	11,80
ZARTE LAMMKOTELETTS	17,80
BIFTEKIA gefüllt mit Fetakäse	11,60
LAMMFILETS an einer hausgemachten Thymian-Soße	19,80
PLAKA PAIDAKIA Lammkoteletts, Lammspieß, Lammfilet	23,80
DIAFORA Schweinefleischspieß, Lammspieß, gefüllte Bifteki	17,80

Unsere Weinempfehlung zu rotem Fleisch

Gumenisa, Weingut Hatzivaritis

0,1 3,80 0,2 7,20

oder

Cabernet Sauvignon, Weingut Tetramythos

0,1 3,70 0,2 7,00

HERZHAFTES AUS DEM OFEN

JUVETSI VOM KALB ODER LAMM mit griechischen Nudeln, Feta und Salat	14,80
ZARTES KALBSRAGOUT in Weißwein-Soße mit Patates und Salat	14,80
KOKINISTO OMAS ART – zartes Lamm, geschmort in würziger Rotwein-Oregano-Soße mit Patates und Salat	14,80

Hier empfehlen wir als Wein

XINOMAVRO, Weingut Pavlou

0,1 3,50 0,2 6,60

oder einen

Syrah vom Weingut Alpha

0,1 3,80 0,2 7,20

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Griechische Nudeln oder knusprige Patates	4,00
Spieß oder Frikadelle mit Patates	5,50

SÜSSER SCHLUSS

GRIECHISCHER JOGURT mit		
.... Nüssen und Honig		4,50
.... karamellisierten Feigen		5,50
.... karamellisierten Quitten		5,50
RISOGALO Hausgemachter Milchreis mit feinem Vanillearoma auf Zimtkruste und süßen Gadaifi-Fäden.		4,90
GALAKTOBUREKO Blätterteig-Röllchen mit Griespudding gefüllt und Vanilleeis serviert		5,80
GREEK CHEESECAKE der etwas andere Käsekuchen mit einem Schuss Grand Marnier und hausgemachter, süßer Tomatenmarmelade		6,50

DESSERTWEINE AUS GRIECHENLAND

OMEGA LATEST HARVEST

ALPHA ESTATE, Amyndeon

Feinherbe Beerenauslese mit reichhaltigem Geschmack, durchdrungen von Rosen- und Loukum-Aromen, die eine Fortsetzung in reifen Birnen- und Aprikosen-Nuancen finden und in den für den Gewürztraminer typischen Merkmalen von Gewürzen endend. Der Zucker steht in erstklassig ausgewogenem Verhältnis zur Säure.

Glas 0,1 5,80

MAVRODAFNI

TETRAMYTHOS ESTATE, Peloponnes

Feinherbe Beerenauslese. Eine wahre Aromenexplosion von Zitrusfrüchten und -blüten. Ein reichhaltiges und rundes Mundgefühl, bei dem sich die delikate Süße mit der erfrischenden Säure die Waage hält.

Glas 0,1 5,80

CHAMPAGNER / SEKT

GELDERMANN Carte Blanche	0,1 l	3,20
PIERRE GOBILLARD Gobillard Cuvée Prestige	0,75l	65,00
PIERRE GOBILLARD Brut Réserve	0,75l	75,00

Komposition erlesener Weine aus den Rebsorten Pineau de Loire, Chardonnay und Pinot Noir. In traditioneller Flaschengärung reift er zu einem feinperligen Sekt, der sich zugleich mineralisch und feinfruchtig präsentiert. Sein Duft erinnert an Noten von Birne und Quitte.

0,7 l 24,50

GELDERMANN ROSÉ SEC ist eine Komposition aus Pineau de Loire, Ugni blanc, Chardonnay und Pinot Noir. In traditioneller Flaschengärung gereift, präsentiert er sich feinperliger mit feinen Noten nach reifen Beerenfrüchten.

0,7 l 24,50

APERITIVS UND LONGDRINKS

OUZO wird in Griechenland nicht nach dem Essen getrunken. Man trinkt ihn als Vorbereitung auf ein gutes Essen und gerne auch dazu.

OUZO AUF EIS	4 cl	4,00
APEROL SPRITZ		
Riesling, Sekt, Aperol und frischen Limetten ^{1,6}		5,80
HUGO Sekt, Riesling, Soda, frische Minze, frische Limetten und Holundersirup ¹		5,80
AMATO GIN ...mit Tonic ⁶	4 cl	8,80
CAMPARI ^{1/6} ...mit Orange, Lemon oder Soda	4 cl	7,80
BELUGA VODKA Noble ^{1/6} ...mit Orange oder Lemon	4 cl	8,80

DIGESTIVS

Tsipouro (hausgebrannter Grappa vom Papa)	2cl	2,90
METAXA ***** ¹	2cl	3,30
METAXA ***** ¹	2cl	3,80
METAXA 18 Years Grande Fine ¹	2cl	6,50
BELUGA VODKA Noble	0,7l	79,00
BELUGA Transatlantic Vodka	0,7l	89,00
BELUGA Allure Vodka	0,7l	138,00
BELUGA Gold Line Vodka	0,7l	185,00
BELUGA Hunting Berry	0,7l	68,00
BELUGA Hunting Herbal	0,7l	68,00
WILLIAMS-CHRIST-BIRNE Brand	2cl	3,90
MARTINI Dry	5cl	4,80
AVERNA ¹	4cl	3,90
RAMAZZOTTI ¹	4cl	3,90
BAILEY'S ¹	4cl	4,50
WHISKY		
BUSHMILLS Malt 10 Years ¹	4cl	6,50
GLENMORANGIE Glenmorangie the Original ¹	4cl	7,50
OBAN Malt 14 Years ¹	4cl	7,80
LAGAVULIN Malt 16 Years ¹	4cl	8,80

BIER VOM FASS

VELTINS	0,25 l	2,40	0,4 l	3,90
VELTINS alkoholfrei			0,33l	3,20
MAISEL's Weisse			0,5 l	4,00
MAISEL's Weisse Alkoholfrei			0,5 l	4,00
MAISEL's Kristall			0,5 l	4,00
MAISEL's Dunkel			0,5 l	4,00

WARME GETRÄNKE

MOCCA ⁵	2,50
KAFFEE ⁵	2,50
CAPPUCCINO ^{5,2,3}	3,50
ESPRESSO ⁵	2,20
DOPPELTER ESPRESSO ⁵	3,20
TEE ⁵	2,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

GEROLSTEINER MINERLWASSER (still oder medium)				
	0,25 l	2,30	0,5 l	3,90
COCA-COLA ^{1,5} / Zero ^{1,5} / FANTA ^{1,4} / SPRITE ¹				
	0,2 l	2,50	0,4l	3,90
VAIHINGER SÄFTE Orange / Apfel / Maracuja / Rhabarber				
	0,2 l	2,90	0,4 l	4,20
SAFTSCHORLE	0,2 l	2,60	0,4 l	3,90
BITTER LEMON ⁶	0,2 l	3,30		
TONIC WATER ⁶	0,2 l	3,30		

Zusatzstoffe

¹ Farbstoff

² Konservierungsstoff

³ Geschmacksverstärker

⁴ Antioxidationsmittel

⁵ Koffein

⁶ Chinin

Alle Weine, Sekte und Champagner
enthalten Sulfite

„Tha ta spasoume“ Griechen feiern gerne ausgelassen.
Mit feinen Spezialitäten, erstklassigem Wein und
griechischer Musik macht das erst richtig Spaß.

KAVOS steht Ihnen auch für Hochzeits- und Geburtstagsfeiern
zur Verfügung. Sprechen Sie uns an. Wir helfen gerne weiter.

