

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

MEZÉDES-VARIATIONEN

Vorspeisenplatte mit hausgemachten Delikatessen wie Tzatziki, Tarama, Auberginenmus, Fetamus, Fetakäse, Fava, Oliven, Peperoni, Rote Bete, Oktopussalat und Krautsalat ^{2,3}

für eine Person 12,50
für zwei Personen 16,90

FETA² – 100% griechischer Schafskäse ^V mediterran garniert 5,90

FAVA – original hausgemachtes Kichererbsenpüree aus Santorini ^{VG} 6,00

MELITZANOSALATA Auberginenmus mit Feta und Knoblauch ^V 6,20

TIROSALATA pikanter Fetamus nach hauseigener Rezeptur ^V 6,00

TZATZIKI der hausgemachte Klassiker ^V 5,20

TARAMA Delikatesse aus Kaviar vom Seehecht 6,20

ELIES Kalamata-Oliven mit Kräutern und Olivenöl mariniert ^{VG} 4,80

OKTOPUSSALAT kretanische Art an kaltgepresstem Olivenöl und mit mediterranen Kräutern mariniert* 9,80

OKTOPUSSALAT SANTORINI mit Olivenerde auf Santorini Fava 11,80



Warm

GEGRILLTER OKTOPUS* so zart, dass er auf der Zunge zergeht	11,80
SPINAKOPITA herzhaft knuspriger Blätterteig mit Blattspinat und Fetamousse gefüllt auf feinem Basilikumpesto (Nicht immer vorrätig, fragen Sie uns einfach.)	10,80
GARNELEN VOM GRILL an frischem Knoblauch-Pesto und cremigem Tzatziki	10,80
SAFRAN-GARNELEN, gegrillt an hausgemachter Safran-Soße	10,80
GARNELEN IM KNUSPRIGEN TEIGMANTEL auf feinem Tzatziki	10,80
MANOURI griechischer Ricotta aus dem Ofen auf Thymian-Honig-Kruste und knusprigen Teigfäden	7,80
GARNELEN-FRIKADELLEN auf cremigem Tzatziki und hausgemachtem Meereskräutersalz	11,80
TIROKROKETES Schafskäseballchen mit hausgemachter Tomatenmarmelade ^V	7,50
Saganaki bedeutet „kleines Pfännchen“ und wird je nach Region mit unterschiedlichen Käse-Sorten überbacken.	
SAGANAKI-GARNELEN an hausgemachtem, pikantem Ragout aus Tomaten, Feta und Chili, mit Knoblauchmousse verfeinert	12,80
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	7,60
FETA PIKANT aus dem Ofen an Tomaten-Chili Ragout am Tisch angemacht ^V	7,80
SAGANAKI-FETA Gebackener Fetakäse aus der Pfanne ^V	7,80
BABY-CALAMARIS* AUS DER PFANNE an Ouzo flambiert mit Tzatziki	10,80
OMAS BABY-CALAMARIS* an Ouzo flambiert mit Tomaten-Marmelade	11,80
AUBERGINE NACH OMAS ART Aubergine à la minute gegrillt auf Knusperteig mit Fetakäse, feinem Knoblauchmousse und hausgemachtem Kräuteröl serviert und am Tisch flambiert ^V	9,80
ZUCCHINICHIPS mit hausgemachtem Tzatziki ^{V/VG}	7,60
KNOBLAUCHBROT gegrillt, mit frischem Oregano, Olivenöl und Petersilie ^{VG}	2,60

SALATE

CHORIATIKI Bauernsalat, der griechische Klassiker ^V	7,80
Kleine Portion	6,60
FRISCHER BUNTER BLATTSALAT mit gebackenem Fetakäse an Anis-Senf-Dressing	8,80
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}	8,80
KAVOS-SALAT der Bauernsalat neu interpretiert mit kretanischen Olivenbrotkrümeln und Fetamus ^V	8,80

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 Tagedafel 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 (außer den Lammfilets) mit unserem hausgemachten Tzatziki, Kartoffelchips und einem hausgemachtem Krautsalat

ZARTER LAMM-SOUVLAKI	18,80
WÜRZIGER SCHWEINEFLEISCH-SOUVLAKI	12,80
ZARTE LAMMKOTELETTS	18,80
BIFTEKIA gefüllt mit Fetakäse	12,40
LAMMFILETS an einer hausgemachten Thymian-Soße	20,80
PLAKA PAIDAKIA Lammkoteletts, Lammspieß, Lammfilet	25,80
DIAFORA Schweinefleischspieß, Lammspieß, gefüllte Bifteki	18,80

Unsere Weinempfehlung zu rotem Fleisch

GOUMENISSA, Weingut Hatzivaritis

0,1l 3,80 0,2l 7,60

oder

CABERNET SAUVIGNON, Weingut Tetramythos

0,1l 3,70 0,2l 7,30

HERZHAFTES AUS DEM OFEN

MOUSSAKA mit handgerührter Bechamel-Soße und kretanischem Graviera-Käse, dazu hausgemachter Krautsalat. (Nicht immer vorrätig, fragen Sie uns einfach.)	16,80
JUVETSI VOM LAMM geschmorte Lammkeule in Stücken am Tisch flambiert, mit griechischen Nudeln, Feta und Salat	16,50
KOKINISTO OMAS ART – zartes Lammragout, geschmort in würziger Rotwein-Oregano-Soße mit Patates und Salat	16,50
KALBSBÄCKCHEN in Rotwein-Orangen-Soße geschmort, mit Patates oder griechischen Nudeln und Feta serviert, dazu Kraut-Salat	19,80

Hier empfehlen wir als Wein

XINOMAVRO, Weingut Pavlou

0,1l 3,50 0,2l 6,90

oder einen

SYRAH vom Weingut Alpha

0,1l 3,70 0,2l 7,40

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Griechische Nudeln oder knusprige Patates Mit Tzatziki, Ketchup oder Mayonnaise nach Wunsch	4,80
Souvlaki vom Schwein mit Patates oder Nudeln und Tzatziki	6,60
Bifteki mit Patates oder Nudeln und Tzatziki	6,60

SÜSSER SCHLUSS

GRIECHISCHER JOGHURT mit	
.... Nüssen und Honig	4,80
.... Mandeln und Honig	4,90
.... karamellisierten Feigen	5,90
.... karamellisierten Quitten	5,90
RISOGALO hausgemachter Milchreis mit feinem Vanillearoma auf Zimtkruste und süßen Kataifi-Fäden	6,00
GALAKTOBUREKO Blätterteig-Röllchen mit Griespudding gefüllt und Vanilleeis serviert	7,40
GREEK CHEESECAKE der etwas andere Käsekuchen mit einem Schuss Grand Marnier und hausgemachter süßer Tomatenmarmelade	7,40

DESSERTWEINE AUS GRIECHENLAND

OMEGA LATEST HARVEST ALPHA ESTATE, Amydeon	0,1l	6,50
---	------	------

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.

MAVRODAFNI TETRAMYTHOS ESTATE, Peloponnes	0,1l	6,50
--	------	------

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.

SEKT

GELDERMANN Carte Blanche	0,1l	3,80
	0,7l	26,50

Eine 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.

GELDERMANN BRUT	0,7l	32,00
-----------------	------	-------

Flaschengärung. Ein Sekt mit dezentem Frühlingsduft und einer eleganten Frische. Sein ausgewogener Charakter und seine zarten Nuancen von Süßholz runden das Geschmackserlebnis ab.

GELDERMANN GRAND ROSÉ SEC	0,7l	36,50
---------------------------	------	-------

Eine Komposition aus Pineau de Loire, Ugni blanc, Chardonnay und Pinot Noir. In traditioneller Flaschengärung 2 Jahre gereift, präsentiert er sich feinperlig mit feinen Noten nach reifen Beerenfrüchten.

APERITIFS 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	4cl	4,40
SEKT APEROL		4,80
APEROL SPRITZ		
Riesling, Sekt, Aperol und frische Limetten ^{1,6}		6,20
HUGO Sekt, Riesling, Soda, frische Minze, frische Limetten und Holundersirup ¹		6,20
GIN TONIC ⁶	4cl	8,80
CAMPARI ^{1/6} ...mit Orange, Lemon oder Soda	4cl	8,80
BELUGA VODKA Noble ^{1/6} ... mit Orange oder Lemon	4cl	8,80
OUZO OF PLOMARI	200ml	14,50

DIGESTIFS

OUZO Hausmarke	2cl	2,80
TSIPOURO (hausgebrannter Grappa vom Papa)	2cl	3,50
METAXA ***** ¹	2cl	3,80
METAXA ***** ¹	2cl	4,80
METAXA 12 Years ¹	2cl	6,50
METAXA 18 Years Grande Fine ¹	2cl	6,80

WILLIAMS-CHRIST-BIRNE Brand	2cl	4,50
MARTINI Dry	5cl	5,50
AVERNA ¹	4cl	4,50
RAMAZZOTTI ¹	4cl	4,50
BAILEY'S ¹	4cl	4,80

WHISKY

BUSHMILLS Malt 10 Years ¹	4cl	6,80
GLENMORANGIE Glenmorangie the Original ¹	4cl	7,80
OBAN Malt 14 Years ¹	4cl	8,50
LAGAVULIN Malt 16 Years ¹	4cl	8,80

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

BIER VOM FASS

VELTINS	0,25l	2,80	0,4l	4,20
VELTINS alkoholfrei			0,33l	3,50
MAISEL's Weisse			0,5l	4,40
MAISEL's Weisse Alkoholfrei			0,5l	4,40
MAISEL's Kristall			0,5l	4,40

WARME GETRÄNKE

MOKKA ⁵	2,80
KAFFEE ⁵	2,80
CAPPUCCINO ^{5,2,3}	3,50
ESPRESSO ⁵	2,40
DOPPELTER ESPRESSO ⁵	3,40
TEE ⁵	2,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

GEROLSTEINER MINERLWASSER (still oder medium)				
	0,25l	2,50	0,5l	4,20
COCA-COLA ^{1,5} / Zero ^{1,5} / FANTA ^{1,4} / SPRITE ¹				
	0,2l	2,70	0,4l	4,20
VAIHINGER SÄFTE Orange / Apfel / Maracuja / Rhabarber				
	0,2l	3,20	0,4l	4,80
SAFTSCHORLE	0,2l	2,90	0,4l	4,40
BITTER LEMON ⁶	0,2l	3,50		
TONIC WATER ⁶	0,2l	3,50		



Unsere Speisen und Getränke enthalten Allergene.
Auf Wunsch stellt Ihnen unser Team gerne eine Liste zur Verfügung, in der Sie alle Allergene einsehen können.

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.

