

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 Peleponnes und den Bergen Makedoniens.

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



K A V O S
köstlich griechisch

ZUM STARTEN

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.

∨ steht für vegetarische Gerichte ∨^G für vegane.



MEZÉDES Kalt

MEZÉDES-VARIATIONEN

mit hausgemachten Delikatessen wie Tzatziki, Tarama, Auberginenmus, Fava, Fetamus, Fetakäse, Oliven, Peperoni, Gravieramus, Oktopussalat ^{2,3}

für eine Person 16,80

für zwei Personen 24,50

FETA² - 100% griechischer Schafskäse mediterran garniert ∨ 7,20

FAVA - original hausgemachtes Kichererbsenpüree aus Santorini ∨^G 7,80

MELITZANOSALATA hausgemachtes Auberginenmus mit mediterranen Kräutern, Feta², Olivenöl und Knoblauch ∨ 9,80

TIROSALATA pikanter Fetamus² nach hauseigener Rezeptur ∨ 7,80

TZATZIKI der hausgemachte Klassiker ∨ 7,50

TARAMA Delikatesse aus Kaviar vom Seehecht 7,90

GRAVIERAMUS kretanische Graviera (Gereifter Hartkäse) Mus 7,90

ELIES Kalamata-Oliven mit Kräutern und Olivenöl mariniert ∨^G 6,80

OKTOPUSSALAT

KRETANISCHE Art an kaltgepresstem Olivenöl und mit mediterranen Kräutern mariniert* 14,80

oder

SANTORINI Art mit Olivenerde auf Santorini Fava 16,80

MEZÉDES Warm

GEGRILLTES DORFGEMÜSE, frischer Oregano und Balsamico-Dressing ∨^G 11,80

KOLOKITOKEFTEDES Zucchinifrikadellen auf Püree von roter Paprika und frischem Limettenjoghurt ∨ 11,80

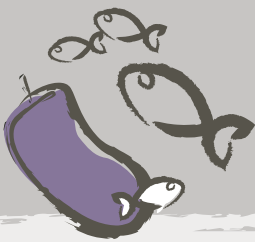
SKORDOPSOMO Knoblauchbrot gegrillt, mit frischem Oregano, Olivenöl und Petersilie ∨^G 3,40

PITA gegrillt mit frischem Oregano und Olivenöl verfeinert 3,50

...mit frischem Knoblauchmousse begossen 3,70

AUBERGINE NACH OMAS ART à la minute gegrillt auf Knusperteig mit Fetakäse, feinem Knoblauchmousse und hausgemachtem Kräuteröl serviert und am Tisch flambiert ∨ 11,80

ZUCCHINI CHIPS knusprige Zucchinischeiben auf cremigem Tzatziki	11,80
TIROKROKETES Schafskäsebällchen auf hausgemachter Tomatenmarmelade ^V	9,80
GEGRILLTER OKTOPUS* so zart, dass er auf der Zunge zergeht Kretanische Art an kaltgepresstem Olivenöl oder Santorini Art mit Fava, Olivenerde und karamellisierten Zwiebeln	15,80 17,80
GARNELEN VOM GRILL an frischem Knobli-Pesto mariniert ...auf hausgemachtem Tzatziki ...an pikanter Knoblauch-Chili-Creme	14,80
BABY-CALAMARIS* an Ouzo flambiert ...mit cremigem Tzatziki ...an hausgemachter Tomaten-Marmelade ...an pikanter Knoblauch-Chili-Creme	14,80
SPINAKOPITA herzhaft knuspriger Blätterteig mit Blattspinat und Fetamousse gefüllt auf feinem Basilikumpesto (Nicht immer vorrätig, fragen Sie uns einfach.) ^V	11,80
PIPERIES pikant gegrillte Peperoni mit Knoblauchpesto glasiert ^{VG}	8,50



Saganaki bedeutet „kleines Pfännchen“ und wird je nach Region mit unterschiedlichen Käsesorten überbacken.

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	10,80
FETA-SAGANAKI (100% Schafskäse) aus der Pfanne an Ouzo flambiert ...mit Krautsalat ... an Tomatenmarmelade	10,50 10,50
SAGANAKI-GARNELEN im Pfännchen serviert an hausgemachtem, pikantem Ragout aus Tomaten, Feta und Chili, mit Knoblauchmousse verfeinert und am Tisch flambiert	17,80

*Alle Fischspezialitäten und Meeresfrüchte gibt es nur, wenn sie frisch geliefert werden.

SALATE

CHORIATIKI Bauernsalat, der griechische Klassiker [∨] Kleine Portion	11,50 9,80
SPINATSALAT auf Gravieramus, geröstetem Sesam, und herzhaftem Baklavateig [∨]	11,50
KAVOS-SALAT der Bauernsalat neu interpretiert mit kretanischen Olivenbrotkrümeln, Kirschtomaten, dreierlei Paprika und Fetamus [∨]	12,50
SALAT MIT GAMBAS frischer bunter Blattsalat an Basilikum-Dill Dressing mit gegrillten Gambas	17,80
SALAT MIT FETA frischer bunter Blattsalat an Basilikum-Dill Dressing mit gebackenem Feta Käse in Ouzo flambiert	12,50



FISCHSPEZIALITÄTEN UND MEERESFRÜCHTE

Liebe Gäste,

für die Fischspezialitäten und Meeresfrüchte unseres Hauses

verarbeiten wir ausschließlich tagesfrische Ware, je nach

Marktangebot und Qualität servieren wir Ihnen gerne ganze gegrillte

Fische wie **DORADE, LOUP DE MER** und **LACHSKOTELETTS**.

Beachten Sie dafür bitte unsere Tagedafel oder fragen Sie uns nach besonderen Empfehlungen.

OMAS EMPFEHLUNG!

KRITAROTTO gegrillte Gambas an traditionellen griechischen Nudeln in Garnelen-Fischsud gegart. Ein Schuss Sepia Tinte verleiht dem Gericht einzigartiges Meeresaroma. 23,50

GEGRILLTER OKTOPUS so zart, dass er auf der Zunge zergeht mit 29,80
...Kartoffelchips
...Olivenerde auf Santorini Fava
...Grillgemüse

BABY CALAMARIS in Ouzo flambiert mit Kartoffelchips, 24,50
und wahlweise auf
...cremigem Tzatziki
...hausgemachter Tomaten-Marmelade
...pikanter Knoblauch-Chili-Creme

GARIDES I GAMBAS gegrillt mit Kartoffelchips 29,80
wahlweise auf
... cremigem Tzatziki
... Knobi-Chili-Creme
... pikantem Tomaten-Feta-Chili Ragout im Pfännchen serviert
und am Tisch flambiert

Zu allen Fisch, und Meeresfrüchtegerichten servieren wir einen Blattsalat an Anis-Senf-Dressing.

LECKERES VOM GRILL

Wir servieren alle Gerichte mit unserem hausgemachten Tzatziki (außer den Lammfilets), Kartoffelchips und einem hausgemachtem Krautsalat.

ZARTER LAMM-SOUVLAKI	24,50
WÜRZIGER SCHWEINEFLEISCH-SOUVLAKI	18,80
ZARTE LAMMKOTELETTS	23,80
BIFTEKIA gefüllt mit Fetakäse	17,80
LAMMFILETS an einer hausgemachten Thymian-Soße	29,50
PLAKA PAIDAKIA Lammkoteletts, Lammspieß, Lammfilet	33,50
DIAFORA Schweinefleischspieß, Lammspieß, gefüllte Bifteki	25,80

Unsere Weinempfehlung zu rotem Fleisch

GOUMENISSA, Weingut Hatzivaritis

0,1l 4,90 0,2l 9,80

oder

CABERNET SAUVIGNON, Weingut Tetramyθος

0,1l 4,40 0,2l 8,80

HERZHAFTES AUS DEM OFEN UND GESCHMORTES

Wir servieren alle Gerichte mit einem hausgemachtem Krautsalat.

MOUSSAKA mit handgerührter Bechamel-Soße und kretanischem Graviera-Käse. (Nicht immer vorrätig, fragen Sie uns einfach.)	19,80
JUVETSI VOM LAMM geschmorte Lammkeule in Stücken mit griechischen Nudeln und kretanischem Graviera Käse am Tisch flambiert	23,80
KOKINISTO OMAS ART - zartes Lammragout, geschmort in würziger Rotwein-Oregano-Soße mit ...Kartoffelchips ...Püree des Tages	23,80
KALBSBÄCKCHEN in Rotwein-Orangen-Soße geschmort mit ...Kartoffelchips ...Püree des Tages ...griechischen Nudeln und Graviera-Käse am Tisch flambiert	23,80



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

KRITARAKI griechische Nudeln in Tomatensauce	6,50
KNUSPRIGE PATATES mit Tzatziki, Ketchup oder Mayonnaise	5,50
SOUVLAKI mit Patates oder Nudeln und Tzatziki	9,80
BIFTEKI mit Patates oder Nudeln und Tzatziki	9,80

SÜSSER SCHLUSS

GRIECHISCHER JOGHURT mit Wallnüssen und Honig Mandeln und Honig	7,50
RISOGALO hausgemachter Milchreis mit feinem Vanillearoma auf Zimtkruste und süßen Kataifi-Fäden und am Tisch flambiert	9,80
GALAKTOBUREKO Blätterteig-Röllchen mit Griespudding gefüllt und Vanilleeis serviert	9,80
GREEK CHEESECAKE der etwas andere Käsekuchen mit einem Schuss Grand Marnier und hausgemachter, feiner Waldbeer-Tomatenmarmelade	9,80
TSUREKI Hausgemachter Zopf Kuchen an feiner Vanillecreme, karamellisierten Haselnüssen, Waldbeermarmelade und hausgemachter heißer Schokosauce	12,50

DESSERTWEINE AUS GRIECHENLAND

OMEGA LATEST HARVEST ALPHA ESTATE, Amyndeon	0,1l	7,80
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	7,80
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

Exklusiv nur bei uns!

Der erste Schaumwein aus Griechenland in Flaschengärung.

VEGORITIS WEISS 0,1l 6,80 0,7l 44,00

Ein einzigartig feinperliges Cuvée aus Xinomavro (Blanc de Noir), deutschem Riesling, und aromatischem Gewürztraminer mit Aromen von Pfirsich, grünem Tee, Zitrus- und Tropenfrüchten.

VEGORITIS ROSE 0,1l 6,80 0,7l 44,00

der feinperlige Rose Schaumwein aus Amynteo mit den charakteristischen Eigenschaften der Xinomavro Rebsorte, mit Aromen von roten Früchten und Erdbeermarmelade

GELDERMANN Carte Blanche 0,1l 6,80

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

Piccolo 0,2l 14,80 0,7l 48,00 Magnum 1,5l 110,00

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

Piccolo 0,2l 15,80 0,7l 52,00 Magnum 1,5l 120,00

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

CHAMPAGNER

LAURENT PERIER

Piccolo 0,2l 29,80 0,375l 59,00 0,7l 98,00

Magnum 1,5l 225,00

LAURENT PERIER ROSÉ 0,7l 135,00 Magnum 1,5l 295,00

DE WATERE Piccolo 0,2l 27,80 0,7l 90,00



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	4,90
SEKT APEROL			6,50
APEROL SPRITZ 1,6			7,80
HUGO			7,80
GIN TONIC 6		4cl	9,80
CAMPARI 1/6...mit Orange, Lemon oder Soda		4cl	9,80
BELUGA VODKA Noble 1/6 ... mit Orange oder Lemon		4cl	9,80
MASTIHA dry		4cl	6,50
MASTIHA Medium		4cl	6,50
OUZO OF PLOMARI Fl.	200ml 17,50	0,7l	59,00
OUZO KEFI Hausmarke aus eigener Destillerie Fl.			
	200ml 15,50	0,7l	49,00
	Silver Series/ Edition	0,7l	58,00
	Gold Series/ Edition	0,7l	68,00

DIGESTIFS

OUZO KEFI Hausmarke aus eigener Destillerie		2cl	3,70
TSIPOURO (hausgebrannter Grappa vom Papa)		2cl	5,50
METAXA *****1		2cl	6,80
METAXA *****1		2cl	7,80
METAXA 12 Years1		2cl	9,80
METAXA 18 Years Grande Fine1		2cl	10,80
METAXA Privat Reserve 1		2cl	11,80
MARTINI Dry oder Bianco		5cl	7,50
AVERNA1		4cl	6,80
RAMAZZOTTI1		4cl	6,80
BAILEY'S 1		4cl	6,80
WHISKY			
BUSHMILLS Malt 10 Years1		4cl	9,80
GLENMORANGIE Glenmorangie the Original1		4cl	10,80
OBAN Malt 14 Years1		4cl	11,80
LAGAVULIN Malt 16 Years1		4cl	12,80

BIER VOM FASS

GRAVENSTEINER naturtrüb		0,3l	4,80
VELTINS alkoholfrei		0,33l	3,90
MAISEL's Weisse		0,5l	4,90
MAISEL's Weisse Alkoholfrei		0,5l	4,90
MAISEL's Kristall		0,5l	4,90
MAISEL's Dunkel		0,5l	4,90

WARME GETRÄNKE

MOKKA ⁵	3,80
KAFFEE ⁵	3,80
CAPPUCCINO ⁵	4,00
ESPRESSO ⁵	3,00
ESPRESSO MACCIATO ⁵	3,80
DOPPELTER ESPRESSO ⁵	4,50
DOPPELTER MACCIATO ⁵	4,80
TEE ⁵ eine erlesene Auswahl verschiedener Premium Sorten	3,80

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

MINERALWASSER (still oder medium)				
	0,25l	3,40	0,5l	4,90
COCA-COLA ^{1,5} / Zero ^{1,5} / FANTA ^{1,4} / SPRITE ¹				
	0,2l	3,40	0,4l	4,90
VAIHINGER SÄFTE Orange / Apfel / Maracuja / Rhabarber				
	0,2l	4,00	0,4l	6,00
SAFTSCHORLE	0,2l	3,40	0,4l	5,20
BITTER LEMON ⁶	0,2l	3,80		
TONIC WATER ⁶	0,2l	3,80		

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.

