RESTAURANT

Agapi

★ ★ ★ ★ ★

Willkommen im Restaurant Agapi,

Wenn Sie schon einmal Ihren Urlaub in Griechenland verbracht haben, werden Sie sich ganz bestimmt, gerne an die sehr zuvorkommende Gastfreundschaft erinnern.
An dieses Gefühl möchten wir Sie immer wieder gerne erneuert erinnern.
Erleben Sie die Vielfalt der griechischen Esskultur.
Unser Küchen-Team präsentiert die mediterrane Küche in einer spannenden Symbiose von Aromen und Gewürzen.
Alle unsere Gerichte werden mit höchster Sorgfalt, in liebevoller Handarbeit, zubereitet.
Lassen Sie sich von Griechenland begeistern, gastieren Sie durch unsere Karte und begeben Sie sich auf eine kulinarische Reise.

Ihre Gastgeber,
Familie Tsikriktsis

RESTAURANT

Agapi

DRINK

DRINK

ALKOHOLFREI

Cola [1,3,8]/Cola light [1,3,8,10]	0,3l	3,20€
Fanta [1]/Sprite/Spezi [1,3,10]	0,3l	3,20€
Cola [1,3,8]/Cola light [1,3, 8,10]	0,5l	5,00€
Fanta[1]/Sprite/Spezi[1,3,10]	0,5l	5,00€
Mineral Wasser	Fl. 0,25l	2,80€
Mineral Wasser	Fl. 0,75l	6,90€
Stilles Wasser	Fl. 0,25l	2,80€
Stilles Wasser	Fl. 0,75l	6,90€
Apfelschorle	0,3l	3,20€
Orangensaft	Fl. 0,2l	3,20€
Apfelsaft	Fl. 0,2l	3,20€
Malzbier	0,3l	3,30€
Fassbrause Zitrone	0,33l	3,80€
Bitter Lemon[3,4]/Tonic[4]	Fl. 0,2l	3,40€
Ginger Ale[1,4]	Fl. 0,2l	3,40€
Glas Milch	0,3l	2,00€

BIER

Früh Kölsch	0,3l	3,20€
Früh Kölsch	0,5l	5,20€
Kölsch Alster	0,3l	3,20€
Kölsch Radler	0,3l	3,20€
Früh Kölsch Alkoholfrei	Fl. 0,33l	3,80€
Krombacher Pils	0,3l	3,20€
Krombacher Pils	0,5l	5,20€
Weizen	Fl. 0,5l	5,00€
Weizen Alkoholfrei	Fl. 0,5l	5,00€
Krombacher Alster	0,3l	3,20€
Krombacher Radler	0,3l	3,20€

HAUSWEINE

	0,2l	0,5l
Rot/Weiß/Rose (trocken)	5,00€	11,00€
Rot/Weiß (lieblich)	5,00€	11,00€

HAUSWEINE

	0,2l	0,5l
Rot/Weiß (halbtrocken)	5,00€	11,00€
Mavrodaphne	5,50€	12,00€
Kechribari		12,00€
Retsina	5,00€	11,00€

Wein – Flaschen auf Nachfrage

HEISSE GETRÄNKE

Griechischer Mocca [8]	2,80€
Espresso [8]	2,50€
Tasse Kaffee [8]	2,80€
Cappuccino [8,G]	3,60€
Latte Macchiato [8,G]	4,20€
Tee	2,80€

SPIRITUOSEN 2CL

Tsipouro	3,20€
Ouzo/Korn	2,50€
Leckerchen	2,50€
Ramazotti 4 cl	5,00€
Jägermeister/Fernet	2,50€
Metaxa 5*	4,50€
Metaxa 7*	5,50€
Baileys Irish Cream	5,00€

APERITIFS & LONGDRINKS

Campari Orange	6,00€
Aperol Spritz	6,50€
Prosecco	4,00€
Johnnie Walker Red Label & Cola	7,00€
Wodla Lemon	7,00€

RESTAURANT

Agapi

FOOD

FOOD

KALTE VORSPEISEN

101. Tzatziki [G] _____ 5,90€
gr. Joghurt mit Knoblauch und Gurken

102. Taramas [D] _____ 6,50€
hausgemachter Kaviarmousse

103. Skordalia _____ 5,50€
frische Kartoffeln püriert mit Knoblauch

104. Elies - Piperies _____ 6,80€
Oliven - Peperoni

105. Trilogia [G,D] _____ 6,50€
Tzatziki, Taramas, Skordalia

117. Dolmadakia [G] _____ 7,20€
Weinblätter gefüllt mit Reis, dazu Tzatziki

TIRIA - KÄSE

108. Feta [G] _____ 8,20€
Fetakäse Natur, verfeinert mit Olivenöl und Oregano

109. Saganaki [A,C,G] _____ 9,00€
gebackener Fetakäse

110. Saganaki Sousami [A,C,G,K] _____ 9,60€
gebackener Sesam – Fetakäse mit Honig

111. Boujourdi [G] (leicht pikant) _____ 9,60€
Fetakäse-Pfännchen aus dem Ofen, verfeinert mit Tomaten und Peperoni

WARME VORSPEISEN

113. Muschel [N] _____ 8,60€
Muschelfleisch mit Mehlpanade gebraten, dazu Knoblauch-Olivenöl

114. Florinis [G] _____ 8,80€
Paprika gefüllt mit Fetakäse

115. Kolokithakia [A,C,G] _____ 7,50€
panierte Zucchinischeiben in der Pfanne gebraten, dazu Tzatziki

WARME VORSPEISEN

116. Melitzanes [A,C,G] _____ 7,70€
panierte Auberginenscheiben in der Pfanne gebraten, in Tomaten-Knoblauch-Sauce

118. Keftedakia [A,C,G] _____ 6,50€
Hackfleischbällchen in Tomatenknoblauch Sauce

119. Manitaria [G] _____ 8,50€
gebratene Champignons, gefüllt mit Fetakäse und Tomaten – Würfel

120. Piperies Tiganites _____ 6,50€
gebratene Paprika in Tomatenknoblauch Sauce

121. Ochtapodi Skaras [N] _____ 11,50€
gegr. Oktopus, in Olivenöl und Essig

122. Gegrillte Peperoni _____ 7,50€
mit Olivenöl und Knoblauch

VORSPEISEN PLATTEN

125. Für eine Person [D,G] _____ 10,20€
Tzatziki, Tarama, Skordalia, Feta, Dolmadaki, Elies – Piperies

126. Für zwei Personen _____ 19,00€

127. Spezial Meze [A,C,G] _____ 12,50€
Tzatziki, Saganaki, Dolmadakia gebr. Paprika, Zucchini und Auberginen in Tomaten-Knoblauch-Sauce

128. Spezial Meze [A,C,G] für 2 Pers. 24,00€

SOUPES – SUPPEN

130. Kotosoupa [C] _____ 5,80€
Hühnersuppe griechischer Art

131. Mosharosoupa _____ 5,80€
Gulaschsuppe

132. Kremidosoupa _____ 5,80€
Zwiebelsuppe

RESTAURANT

Agapi

FOOD

FOOD

SALATE

135. Choriatiki [7,G] 13,80€
griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Fetakäse, Oliven, Zwiebeln, Peperoni, Öl und Essig

136. Tonnos 14,50€
Thunfisch, Mixsalat, Tomaten, Käse [G], in Balsamico Dressing [1,3]

137. Salata tou Chef 14,50€
Mixsalat, Tomaten, Gurken, Schinken, Ei, Käse und Dressing

138. Anti-Stress 15,50€
Mixsalat, Tomaten, Gurken und Hähnchenstreifen in Balsamico Dressing

139. Mikri Salata 5,50€
kleiner gemischter Salat

VEGETARISCHES

Diese Gerichte werden in der Pfanne zubereitet, dazu wird Salat und Patatakia (Scheibenkartoffeln) serviert!

142. Spanaki [G] 15,20€
Spinat in Feta-Tomaten-Knoblauch-Sauce mit Käse überbacken

143. Brokolo [G] 15,80€
Broccoli in Creme-Sauce mit Käse überbacken

PFANNEN-GERICHTE

Diese Gerichte werden von Salat und Patatakia (Scheibenkartoffeln) begleitet!

145. Kotopoulo agapis [G] 19,80€
Hänchenbrustfilet in einer spezial Fetakäse–Sauce verfeinert

148. Sikoti [A,C] 17,20€
Rinderleber mit gerösteten Zwiebeln und frischen Champignons

149. Sparta 20,80€
Schweinefilet mit
a.) Metaxa-Sauce [G]
b.) Champignons Creme Sauce [G]
c.) Pfeffer Sauce [A,C,F,I,J]

150. Gyros Tiganaki 18,50€
Gyros Pfännchen mit
a.) Metaxa Sauce [G]
b.) Champignons Creme Sauce [G]
c.) Feta-Tomaten Knoblauch Sauce [G]

151. Schnitzel Wiener Art [A,C,G] 16,50€

152. Jägerschnitzel [2,6] 17,80€

„Sparta, neben Athen der mächtigste Stadtstaat Griechenlands. Um 900 v. Chr. wurde der Militärstadt gegründet, nachdem die Vorfahren um 1200 v. Chr. auf die Halbinsel Peloponnes vorgedrungen waren und die einheimische Bevölkerung versklavt hatten.
Die adlige Herrschaftsschicht waren die Spartiaten. Zur Herrschaftssicherung wurden Kinder von Anfang an zu Kriegern erzogen. Alle männlichen Spartiaten waren Mitglied der Volksversammlung. Sie wählten zwei Könige auf Lebenszeit und stimmten über deren Gesetzesvorschläge ab.

RESTAURANT

Agapi

FOOD

FOOD

TA KLASSIKA

Diese Gerichte werden von Salat und Patatakia (Scheibenkartoffeln) begleitet!

155. Gyros me Tzatziki [G] _____ 16,50€
geschnetzeltes Schweinefleisch vom Drehspieß, mit Tzatziki

156. Gyros Spezial [G] _____ 19,50€
geschnetzeltes Schweinefleisch vom Drehspieß in Metaxa Sauce und Käse überbacken

157. Bifteki [A,C,G] _____ 18,20€
Hackfleisch gefüllt mit Weiß- und Goudakäse, in pikanter Sauce

158. Bifteki Spezial [A,C,G] _____ 19,80€
Hackfleisch gefüllt mit Weiß- und Goudakäse, in Tomaten-Knoblauch-Sauce und Käse überbacken

159. Souzoukakia [A,C,G] _____ 16,50€
Hackfleischröllchen in pikanter Sauce

160. Souzoukakia Spezial [A,C,G] _____ 18,50€
Hackfleischröllchen in Tomaten-Knoblauch Sauce mit Käse überbacken

161. Souvlakia _____ 17,00€
Zwei Schweinespieße

163. Zorbas Teller _____ 19,00€
Schweinefilet mit
a.) Metaxa Sauce [G]
b.) Champignons Creme Sauce [G]

DIE KLASSIKER

Diese Gerichte werden von Salat und Patatakia (Scheibenkartoffeln) begleitet!

164. Paidakia _____ 23,50€
Lammkoteletts

165. Saloniki Teller [A,C,G] _____ 18,50€
Gyros, Schweinesteak, Souzoukaki, Souvlaki

166. Thassos Teller _____ 17,50€
Hänchenbrustfilet und Gyros

167. Drama Teller [A,C,G] _____ 19,50€
Souvlaki, Gyros, Souzoukaki, Leber und Tzatziki

168. Kavala Teller [G] _____ 21,50€
Zwei Lammkoteletts, Gyros, Rinderleber und Tzatziki

„Olivenöl" ist der Bestandteil der gesunden mediterranen Ernährung und damit schon seit der Antike der hauptsächliche Fettlieferant für alle Menschen im Mittelmeerraum.
Die gesundheitsfördende Wirkung von Olivenöl ist also keine Modeerscheinung. Natives Olivenöl ist ein etablierter Baustein einer ausgewogenen und gesunden Lebensweise. Griechenland weist mehr als 50 Olivensorten auf.
Die wichtigsten Anbaugebiete liegen auf Peloponnes, Kreta, Lesbos, und eineigen anderen Inseln.

RESTAURANT

Agapi

FOOD

FOOD

GRILL-PLATTEN

FÜR 2-4 PERSONEN

Agapi Platte [A,C,G]
gemischter Salat , Souvlakia, Biftekia, Gyros Rinderleber, dazu Patatakia (Scheibenkartoffeln) und Tzatziki!

172. für 2 Personen ____ 48,00€
372. für 3 Personen ____ 69,00€
472. für 4 Personen ____ 88,00€

Agapi Spezial Platte [8,A,C,G]
Meze Platte und Bauernsalat
Schweinefilet, Souzoukakia, Souvlakia, Gyros dazu Patatakia (Scheibenkartoffeln)

173. für 2 Personen ____ 62,00€
373. für 3 Personen ____ 90,00€
473. für 4 Personen ____ 116,00€

HAUS SPEZIALITÄTEN

Diese Gerichte werden von Salat und Folienkartoffel mit Tzatziki begleitet!

175. Feta Souvla [4,6,A,G,I] ____ 22,50€
Schweinefiletröllchen gefüllt mit Fetakäse am Spieß, dazwischen Paprika und Zwiebeln, dazu Bernaise Sauce

176. Gourmet Teller [G] ____ 23,50€
Rinderhüftsteak & Schweinefilet in Metaxa Sauce, mit Käse überbacken

RUMPSTEAKS

Diese Gerichte werden von Salat und Folienkartoffel mit Tzatziki begleitet!

180. Rumpsteak ca. 250g [G] ____ 25,80€

a.) Kräuterbutterbutter
b.) Champignon Creme Sauce [G]
c.) gerösteten Zwiebeln und frischen Champignons [A,C]
d.) Pfeffer Sauce [A,C,F,I,J]
e.) Sauce Hollandaise [5,6,C,G,L]

SPITISIA

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

184. Mousaka [A,C] ____ 17,50€
Auflauf aus Auberginen, Hackfleisch und Kartoffeln, dazu frischer Salat

185. Lammkeule - ohne Knochen 19,50€
a.) dicke Bohnen
b.) grüne Bohnen
c.) Turlu Gemüse Eintopf

„Moussaka“ - griechischer Auberginen-Hack Auflauf. Ein echter Klassiker und ein der bekanntesten Ofengerichte der griechischen Küche. „Melitzanes tiganites“ (gebratene Auberginenscheiben) kombiniert mit Hack, Tomaten, Kartoffelscheiben und einer klassischen Bechamelsauce sind die Basis des Gerichtes.

RESTAURANT

Agapi

FOOD

FOOD

PSARIA - FISCH

Fischgerichte aus der Pfanne
Diese Gerichte werden von Salat
und Butterreis begleitet!

188. Kalamari _____ 17,50€
gebratene Kalamaris in Knoblauch-Olivenöl und Zitrone

189. Kalamarakia _____ 18,50€
gebratene Babykalamaris in Knoblauch-Olivenöl und Zitrone

190. Glossa _____ 18,50€
Seezungenfilet gebraten in Knoblauch-Olivenöl und Zitrone

191. Gambas [G] _____ 21,80€
ausgelöst in der Pfanne mit Knoblauch-tomaten Sauce mit Käse gebacken

192. Gambas Tiganaki _____ 21,80€
ausgelöst in Knoblauch-Olivenöl, Weißwein und Zitrone

193. Gavros [D] _____ 17,50€
gebratene Sardellen in Knoblauch-Olivenöl und Zitrone

194. Solomos [D,G] _____ 20,50€
Lachsfilet gebraten, verfeinert mit Sahne Sauce

„Tintenfische“ werden als Meeresfrüchte in der mediterranen Küchen und in Asien vielfältig verwendet. Wegen ihres zarten Fleisches, das etwas an Kalb erinnert, gelten sie als besondere Delikatesse. Zumindest früher war es üblich, die gefangenen Kraken auf große Steine zu schlagen, um ihr Fleisch mürber zu machen.

SAUCEN

198. Metaxa Sauce [G] _____ 3,50€
199. Pikante Sauce [A,C,F,I,J] _____ 3,50€
200. Pfeffer Sauce [A,C,F,I,J] _____ 3,30€
201. Tomatenknoblauch Sauce _____ 3,30€
202. Knoblauch-Olivenöl _____ 2,00€
203. Sauce Hollandaise [6,11,C,G,L] _____ 3,80€

BEILAGEN

206. Butterreis _____ 4,00€
207. Pommes Frites _____ 4,50€
208. Patatakia (Scheibenkartoffeln) _____ 5,20€
209. Folienkartoffel _____ 7,00€
210. Turlu Eintopf _____ 7,00€

DESSERTS

215. Vanille Eis [1,G] _____ 6,80€
Vanilleeis mit heißen Kirschen

216. Gemischtes Eis [1,G] _____ 6,00€
drei Eiskugeln mit Sahne

217. Joghurt Traum [G,H] _____ 7,00€
griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen

218. Schokosoufflé [1,G] _____ 5,50€
mit Vanilleeis und Schokoladensauce

219. Tageskuchen (auf Nachfrage)

RESTAURANT

Agapi

FOOD

FOOD

SENIOREN-TELLER

Diese Gerichte werden von Salat
und Patatakia (Scheibenkartoffeln) begleitet!

548. Sikoti [A,C] _____ 15,80€
Rinderleber mit geschmorten Zwiebeln
und frischen Champignons

551. Schnitzel „Wiener Art" _____ 14,50€

552. Jägerschnitzel [2,6,A,C,G] _____ 15,20€

555. Gyros me Tzatziki [G] _____ 14,50€
geschnetzeltes Schweinefleisch
vom Drehspieß, mit Tzatziki

556. Gyros Spezial [G] _____ 17,00€
geschnetzeltes Schweinefleisch
vom Drehspieß, in Metaxasauce
und Käse überbacken

„Feta" (griechisch tiri feta) deutsch Fetakäse ist ein Salzlakenkäse. Er ist in seiner ursprünglichen Bedeutung ein drucklosausgemolkter Schafskäse (teilweise auch Ziegenkäse), der in Salzlake gereift wurde und eine recht intensiven Geschmack hat.

SENIOREN-TELLER

Diese Gerichte werden von Salat
und Patatakia (Scheibenkartoffeln) begleitet!

557. Bifteki [A,C,G] _____ 15,50€
Hackfleisch gefüllt mit Weiß-,
Goudakäse in pikanter Sauce

561. Souvlaki _____ 14,50€
1 Schweinespieß

563. Zorbas Teller _____ 16,80€
Schweinefilet mit
a) Metaxa Sauce [G]
b) Champignon-Creme Sauce [G]

564. Paidakia _____ 19,00€
Lammkoteletts

FISCHE AUS DER PFANNE

Diese Gerichte werden von Salat
und Butterreis begleitet!

590. Glossa [D] _____ 16,50€
Seezungenfilet gebraten in
Knoblauch-Olivenöl und Zitrone

594. Solomos [D,G] _____ 18,50€
Lachsfilet gebraten,
verfeinert mit Sahnesauce

RESTAURANT

Agapi

★ ★ ★ ★ ★

Zusatzstoffe:
1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsmittel
3 mit Antioxidationsmitteln
4 mit Säuerungsmittel
5 mit Geschmacksverstärker
6 mit Verdickungsmittel
7 geschwärzt
8 koffeinhaltig
9 mit Süßungsmitteln
10 mit Süßungsmittel Aspartam
enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene:
A= Weizen(Gluten)
B= Krebstiere
C= Eier
D= Fisch
E= Erdnüsse
F= Soja
G= Milcherzeugnisse(Laktose)
H= Schalenfrüchte(Nüsse)
I= Sellerie
J= Senf
K= Sesam
L= Sulfit/Schwefeldioxid
M= Lupine
N= Weichtiere