

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	3,00€
Fanta ¹ / Sprite / Spezi ^{1,3,10}	0,3l	3,00€
Mineral Wasser	Fl. 0,25l	2,50€
Mineral Wasser	Fl. 0,75l	6,00€
Stilles Wasser	Fl. 0,25l	2,50€
Stilles Wasser	Fl. 0,75l	6,00€
Apfelschorle	0,3l	3,00€
Orangensaft	Fl. 0,2l	2,90€
Apfelsaft	Fl. 0,2l	2,90€
Malzbier	0,3l	3,00€
Fassbrause Zitrone	Fl. 0,33l	3,80€
Bitter Lemon ^{3,4} / Tonic ⁴	Fl. 0,2l	3,20€
Ginger Ale ^{1,4}	Fl. 0,2l	3,20€

BIER

Früh Kölsch	0,2l	2,00€
Früh Kölsch	0,3l	2,80€
Kölsch Alster	0,3l	2,80€
Kölsch Radler	0,3l	2,80€
Früh Kölsch Alkoholfrei	Fl. 0,33l	3,80€
Krombacher Pils	0,3l	2,90€
Weizen	Fl. 0,5l	4,80€
Weizen Alkoholfrei	Fl. 0,5l	4,80€
Krombacher Alster	0,3l	2,90€
Krombacher Radler	0,3l	2,90€

HAUSWEINE

	0,2l	0,5l
Rot / Weiß / Rose (trocken)	4,50€	10,00€
Rot / Weiß (lieblich)	4,50€	10,00€

HAUSWEINE

	0,2l	0,5l
Rot/Weiß (halbtrocken)	5,00€	11,00€
Mavrodaphne	5,00€	11,00€
Kechribari	5,00€	11,00€
Retsina	4,50€	10,00€

Wein – Flaschen auf Nachfrage

WARMER GETRÄNKE

Griechischer Mocca ⁸	2,40€
Espresso ⁸	2,00€
Tasse Kaffee ⁸	2,60€
Cappuccino ^{8,G}	3,20€
Latte Macchiato ^{8,G}	3,60€
Tee	2,20€

SPIRITUOSEN 2CL

Tsipouro	2,80€
Ouzo / Korn	2,00€
Leckerchen	2,00€
Ramazotti	4,00€
Jägermeister / Underberg	2,20€
Metaxa 5*	3,50€
Metaxa 7*	4,00€
Baileys Irish Cream	4,00€

APERITIFS * LONGDRINKS

Campari Orange	5,50€
Aperol Spritz	6,00€
Prosecco	3,50€
Johnnie Walker Red Label & Cola	7,00€
Wodka Lemon	7,00€

RESTAURANT



KALTE VORSPEISEN

- 101. Tzatziki**^G 4,90€
gr. Joghurt mit Knoblauch und Gurken
- 102. Taramas**^D 5,80€
hausgemachter Kaviarmousse
- 103. Skordalia** 4,50€
frische Kartoffeln püriert mit Knoblauch
- 104. Elies - Piperies** 5,60€
Oliven - Peperoni
- 105. Trilogia**^{G,D} 5,40€
Tzatziki, Taramas, Skordalia
- 117. Dolmadakia**^G 6,70€
Weinblätter gefüllt mit Reis, dazu Tzatziki

TYRIA - KÄSE

- 108. Feta**^G 7,20€
Fetakäse Natur, verfeinert mit Olivenöl und Oregano
- 109. Saganaki**^{A,C,G} 8,00€
gebackener Fetakäse
- 110. Saganaki Sousami**^{A,C,G,K} 8,60€
gebackener Sesam - Fetakäse mit Honig
- 111. Boujourdi**^G (leicht pikant) 8,20€
Fetakäse-Pfännchen aus dem Ofen, verfeinert mit Tomaten und Peperoni

WARME VORSPEISEN

- 114. Florinis**^G 7,80€
Paprika gefüllt mit Fetakäse
- 115. Kolokithakia**^{A,C,G} 6,80€
panierte Zucchini-scheiben in der Pfanne gebraten, dazu Tzatziki

WARME VORSPEISEN

- 116. Melitzanes**^{A,C,G} 7,00€
panierte Auberginenscheiben in der Pfanne gebraten, in Tomaten Sauce
- 118. Keftedakia**^{A,C,G} 5,30€
Hackfleischbällchen in Tomatenknoblauch Sauce
- 119. Manitaria**^G 7,60€
gebratene Champignons, gefüllt mit Fetakäse und Tomaten - Würfel
- 120. Piperies Tiganites** 5,20€
gebratene Paprika in Tomatenknoblauch Sauce
- 121. Ochtapodi Skaras**^N 9,80€
gegrillter Oktopus, in Oliven Öl und Essig
- 122. Gegrillte Peperoni** 6,80€
mit Olivenöl und Knoblauch

VORSPEISEN PLATTE

- 125. Für eine Person**^{D,G} 9,20€
Tzatziki, Tarama, Skordalia, Feta, Dolmadaki, Elies - Piperies
- 126. Für zwei Personen** 18,00€
- 127. Spezial Meze**^{A,C,G} 12,20€
Tzatziki, Saganaki, Dolmadakia, gebratene Paprika, Zucchini und Auberginen
- 127. Spezial Meze**^{A,C,G} für 2 Pers. 23,00€

SOUPES - SUPPEN

- 130. Kotosoupa**^C 4,80€
Hühnersuppe griechischer Art
- 131. Mosharosoupa** 4,80€
Gulaschsuppe
- 132. Kremidosoupa** 4,80€
Zwiebelsuppe

RESTAURANT



FOOD



FOOD

SALATE

- 135. Choriatiki** ^{7,G} _____ 12,80€
griechischer Bauernsalat mit Tomaten,
Gurken, Fetakäse, Oliven, Zwiebeln,
Peperoni, Öl und Essig
- 136. Tonnos** _____ 13,20€
Thunfisch, Mixsalat, Tomaten, Käse,
in Balsamico Dressing ^{1,3}
- 137. Salata tou Chef** _____ 13,50€
Mixsalat, Tomaten, Gurken, Schinken,
Ei, Käse und Dressing
- 138. Anti-Stress** _____ 14,50€
Mixsalat, Tomaten, Gurken und
Hähnchenstreifen in Balsamico Dressing
- 139. Mikri Salata** _____ 5,20€
kleiner gemischter Salat

VEGETARISCHES

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

- 142. Spanaki** ^G _____ 14,20€
Spinat in Feta-Knoblauch Sauce
mit Käse überbacken
- 143. Brokolo** ^G _____ 14,80€
Broccoli in Creme-Sauce
mit Käse überbacken

PFANNEN-GERICHTE

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

- 145. Kotopoulo agapis** ^G _____ 18,20€
Hähnchenbrustfilet in einer spezial
Fetakäse-Sauce verfeinert
- 148. Sikoti** ^{A,C} _____ 16,50€
Rinderleber mit gerösteten Zwiebeln
und frischen Champignons
- 149. Sparta** _____ 19,20€
Schweinefilet mit
a.) Metaxa-Sauce ^G
b.) Champignons Creme Sauce ^G
c.) Pfeffer Sauce ^{A,C,FI,J}
- 150. Gyros Tiganaki** _____ 17,20€
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} _____ 15,40€

- 152. Jägerschnitzel** ^{2,6} _____ 16,50€

„Sparta, neben Athen der mächtigste Stadtstaat
Griechenlands. Um 900 v. Chr. wurde der
Militärstaat 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 Kriegerern erzogen. Alle männlichen
Spartiaten waren Mitglied der Volksversammlung.
Sie wählten zwei Könige auf Lebenszeit und
stimmten über deren Gesetzesvorschläge ab.“

RESTAURANT



TA KLASSIKA

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

- 155. Gyros me Tzatziki** ^G _____ 15,50€
geschnetzeltes Schweinefleisch vom Drehspieß, mit Tzatziki
- 156. Gyros Spezial** ^G _____ 17,90€
geschnetzeltes Schweinefleisch vom Drehspieß in Metaxa Sauce und Käse überbacken
- 157. Bifteki** ^{A,C,G} _____ 16,80€
Hackfleisch gefüllt mit Fetakäse in pikanter Sauce
- 158. Bifteki Spezial** ^{A,C,G} _____ 18,20€
Hackfleisch gefüllt mit Fetakäse, in Tomatenknoblauch Sauce und Käse überbacken
- 159. Souzoukakia** ^{A,C,G} _____ 15,50€
Hackfleischröllchen in pikanter Sauce
- 160. Souzoukakia Spezial** ^{A,C,G} _____ 16,80€
Hackfleischröllchen in Tomatenknoblauch Sauce mit Käse überbacken
- 161. Souvlakia** _____ 16,00€
Zwei Schweinespieße
- 163. Zorbas Teller** _____ 18,00€
Schweinefilet mit
a.) Metaxa Sauce ^G
b.) Champignons Creme Sauce ^G

DIE KLASSIKER

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

- 164. Paidakia** _____ 21,50€
Lammkoteletts
- 165. Saloniki Teller** ^{A,C,G} _____ 17,50€
Gyros, Schweinesteak, Souzoukaki, Souvlaki
- 166. Thassos Teller** _____ 16,80€
Hänchenbrustfilet und Gyros
- 167. Drama Teller** ^{A,C,G} _____ 18,50€
Souvlaki, Gyros, Souzoukaki, Leber und Tzatziki
- 168. Kavala Teller** ^G _____ 19,50€
Zwei Lammkoteletts, Gyros, Rinderleber und Tzatziki

„Olivenöl ist Hauptbestandteil der gesunden mediterranen Ernährung und damit schon seit der Antike der hauptsächliche Fettlieferant für alle Menschen im Mittelmeerraum.

Die gesundheitsfördernde 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 Anbauggebiete liegen auf Peloponnes, Kreta, Lesbos und einigen anderen Inseln“.

RESTAURANT



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	45,00€
372. für 3 Personen	66,00€
472. für 4 Personen	84,00€

Agapi Spezial Platte ^{8,A,C,G}

Meze Platte und Bauernsalat
Schweinefilet, Souzoukakia, Souvlakia, Gyros
dazu Patatakia (Scheibenkartoffeln)

173. für 2 Personen	58,00€
373. für 3 Personen	84,00€
473. für 4 Personen	108,00€

HAUS SPEZIALITÄTEN

Diese Gerichte werden von Salat und
Folienkartoffel mit Tzatziki begleitet!

175. Feta Souvla ^{4,6,A,G,I} 21,80€

Schweinefiletröllchen gefüllt
mit Fetakäse am Spieß,
dazwischen Paprika und Zwiebeln,
dazu Bernaise Sauce

176. Gourmet Teller ^G 22,80€

Rinder- und Schweinefilet
in Metaxa Sauce, mit Käse überbacken

RUMPSTEAKS

Diese Gerichte werden von Salat
und Folienkartoffel mit Tzatziki begleitet!

180. Rumpsteak ca. 250g ^G 24,80€

- a.) Kräuterbutter
- 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}

SPITTISIA

Hausgemachte Spezialitäten

184. Mousaka ^{A,C} 16,50€

Auflauf aus Auberginen, Hackfleisch
und Kartoffeln, dazu frischer Salat

185. Lammkeule 18,80€

- a.) dicke Bohnen
- b.) grüne Bohnen
- c.) Turlu Gemüse Eintopf

„**Moussaka** - griechischer Auberginen-
Hack Auflauf. Ein echter Klassiker und eines
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



PSARIA - FISCH

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

- 188. Kalamari** _____ 16,00€
gebratene Kalamaris
- 189. Kalamarakia** _____ 17,50€
gebratene Babykalamaris
- 190. Glossa** _____ 18,00€
Seezungenfilet gebraten und verfeinert
mit Zitronen - Butter Sauce
- 191. Gambas** ^G _____ 20,80€
ausgelöst in der Pfanne mit Knoblauch-
tomaten Sauce mit Käse gebacken
- 192. Gambas Tiganaki** _____ 20,80€
ausgelöst in Knoblauch-Olivenöl,
Weißwein und Zitrone
- 193. Gavros** ^D _____ 16,30€
gebratene Sardellen
- 194. Solomos** ^{D,G} _____ 19,50€
Lachsfilet gebraten,
verfeinert mit Sahne Sauce

„Tintenfische werden als Meeresfrüchte in der mediterranen Küche 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 _____ 3,30€
- 199. Pikante Sauce** ^{A,C,F,I,J} _____ 3,30€
- 200. Pfeffer Sauce** ^{A,C,F,I,J} _____ 3,30€
- 201. Tomatenknoblauch Sauce** _____ 3,00€
- 202. Knoblauch Sauce** _____ 3,00€
- 203. Sauce Hollandaise** ^{6,11,C,G,L} _____ 3,30€

BEILAGEN

- 206. Butterreis** _____ 4,00€
- 207. Pommes Frites** _____ 4,50€
- 208. Patatakia (Scheibekartoffeln)** _____ 5,20€
- 209. Folienkartoffel mit Tzaziki** _____ 7,00€
- 210. Turlu (Gemüse Eintopf)** _____ 7,00€

DESSERTS

- 215. Vanille Eis** ^{1,G} _____ 6,20€
Vanilleeis mit heißen Kirschen
- 216. Gemischtes Eis** ^{1,G} _____ 5,50€
drei Eiskugeln mit Sahne
- 217. Joghurt Traum** ^{G,H} _____ 6,00€
griechischer Joghurt
mit Honig und Walnüssen
- 218. Schokosoufflé** ^{1,G} _____ 5,00€
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} _____ 14,40€
Rinderleber mit gerösteten Zwiebeln und frischen Champignons

551. Schnitzel Wiener Art ^{A,C,G} _____ 13,50€

552. Jägerschnitzel ^{2,6,A,C,G} _____ 14,20€

555. Gyros me Tzatziki ^G _____ 13,50€
geschnetztes Schweinefleisch vom Drehspieß, mit Tzatziki

556. Gyros Spezial ^G _____ 15,50€
geschnetztes Schweinefleisch vom Drehspieß in Metaxa Sauce und Käse überbacken

557. Bifteki ^{A,C,G} _____ 14,50€
Hackfleisch gefüllt mit Fetakäse in pikanter Sauce

Feta (griechisch „tiri feta“, deutsch „Feta-Käse“) ist ein Salzlakenkäse. Er ist in seiner ursprünglichen Bedeutung ein drucklosausgemolker Schafskäse (teilweise auch Ziegenkäse), der in Salzlake gereift wurde und einen recht intensiven Geschmack hat.

SENIOREN-TELLER

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

561. Souvlakia _____ 13,50€
Zwei Schweinespieße

563. Zorbas Teller _____ 15,80€
Schweinefilet mit
·Metaxa Sauce ^G
·Champignons Creme Sauce ^G

564. Paidakia _____ 17,20€
Lammkoteletts

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

590. Glossa _____ 15,80€
Seezungenfilet gebraten und verfeinert mit Zitronen - Butter Sauce

594. Solomos ^{D,G} _____ 17,20€
Lachsfilet gebraten, verfeinert mit Sahne Sauce

RESTAURANT

Agapi 



Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsmitteln
- 3 mit Antioxidationsmitteln
- 4 mit Säuerungsmittel
- 5 mit Geschmacksverstärker
- 6 mit Verdickungsmitteln
- 7 geschwärzt
- 8 koffeinhaltig
- 9 mit Süßungsmitteln
- 10 mit Süßungsmittel Aspartam
enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene:

- A= 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