



# KALIMERA

**Tel: 04403-9841480**

Montags Ruhetag

**Dienstag, Mittwoch, Donnerstag**

**10% Nachlass auf alle Speisen**

**Freitag, Samstag, Sonntag**

**jede Hauptspeise bekommt ein Dessert gratis**

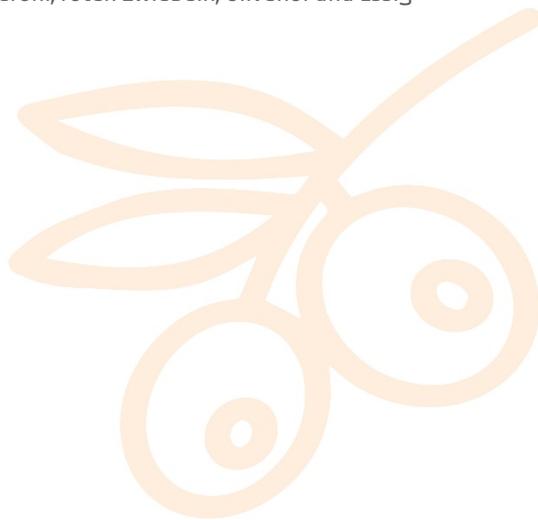
ab 50 € Bestellwert eine kleine Flasche Wein gratis

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>191. Gyros Pita</b>                 | <b>6,50 €</b> |
| mit Tomaten Zwiebeln Zaziki und Pommes |               |
| <b>192. Souvlaki Pita</b>              | <b>6,50 €</b> |
| mit Tomaten Zwiebeln Zaziki und Pommes |               |



# Kalte Vorspeisen

- 1. Tarama** 4 5,90 €  
Fischrogen-Paste
- 2. Tirokafteri**  b, e, 7 5,90 €  
pikanter Fetasalat
- 3. Tomaten-Mozzarella-Carpaccio**  b, e, 7 8,90€  
an Olivenöl, mit Rucola garniert
- 4. Zaziki**  7 4,80 €  
mit Dill verfeinert
- 5. Oktopus-Salat** a, b, d, e, g, k, o, m, 14 9,90 €  
mit grünem Salat, Tomaten, Gurken, Peperoni, roten Zwiebeln, Olivenöl und Essig
- 6. Peperoni und Oliven**  d, e, g 5,80 €



# Warme Vorspeisen

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 11. | <b>Muscheln-Saganaki</b> b, 7, 14<br>in Tomatensauce, verfeinert mit Paprika, Tomaten und Fetakäse                       | 11,90 € |
| 12. | <b>Bujurdi</b> 🍴 d, e, 7<br>Fetakäse mit Tomaten, Peperoni, Knoblauch und Olivenöl                                       | 9,50 €  |
| 13. | <b>Feta-Käse (Saganaki)</b> 🍴 d, e, 1, 3, 7<br>in Panade gebraten, an einer frischen Salatgarnitur                       | 8,60 €  |
| 14. | <b>Drei Scampi</b> 14<br>in Olivenöl gebraten mit frischen Zwiebeln und Knoblauch  | 13,90 € |
| 15. | <b>Drei Scampi Metaxa</b> b, 7, 12<br>in einer Metaxa-Cocktailsauce  | 13,80 € |
| 16. | <b>Sagani Manitari</b> 🍴<br>frische Pilze in Olivenöl gebraten an Petersilie und Knoblauch                               | 12,90 € |
| 17. | <b>Oktopus vom Grill</b> a, b, k, o, m, 14<br>mit Rucolasalat an Balsamico-Dressing                                      | 13,50 € |
| 20. | <b>Auberginen und Zucchini</b> 🍴 1, 7<br>gebraten im Bierteig dazu Zaziki  | 7,90 €  |
| 21. | <b>Peperoni gebraten</b> 🍴 b, d<br>mit grobem Salz und Zaziki  | 6,90 €  |
| 22. | <b>Dolmadakia</b> 🍴 b, 1, 7<br>Weinblätter mit Reisfüllung und Zaziki  | 6,70 €  |
| 23. | <b>Meses-Platte</b> a, b, d, e, 1, 3, 4, 7, 14<br>Vorspeisenplatte mit verschiedenen kalten und lauwarmen Köstlichkeiten | 16,90 € |
| 24. | <b>Dicke Bohnen / Gigantes</b> 🍴<br>überbacken mit geriebenem Feta   | 6,80 €  |
| 25. | <b>Bruschetta</b><br>warme Baguettebrotstücken in der Pfanne geröstet mit Tomaten, Knoblauch und Zwiebeln                | 6,50 €  |



# Salat Variationen

32. **Grüner Salat mit Scampi** 7,10,14 16,90 €  
drei Scampi, Parmesanflocken und Kräuter-Vinaigrette
33. **Choriatiki** 🍴 b,g,7 12,50 €  
griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, roten Zwiebeln, Weißkäse und Olivenöl
35. **Mastelo** b,1,7 15,90 €  
mit Hähnchenbrust, Dakos (kretischer Zwieback), getrocknete Tomaten, an grünem Salat mit Balsamico-Vinaigrette
36. **Thunfischsalat** 14,50 €  
mit Grünem Salat, Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, roten Zwiebeln und Olivenöl

# Suppen

40. **Rindfleischsuppe** 9 7,90 €  
mit frischem Sellerie, Möhren, Kartoffeln und Zwiebeln
41. **Hühnersuppe** 3 7,20 €  
mit Reis, geriebener Karotte, Eischnee und Zitrone
42. **Gemüsesuppe** 🍴 7,9 6,90 €  
klare Brühe mit bunt gemischtem Gemüse
43. **Tomatensuppe** 🍴 5,90 €  
mit Zwiebeln, Olivenöl, Sellerie und Kräutern
44. **Zwiebelsuppe** 🍴 1,7 5,90 €  
mit frischen Zwiebeln, Croutons, Öl, Gewürzen und Käse überbacken

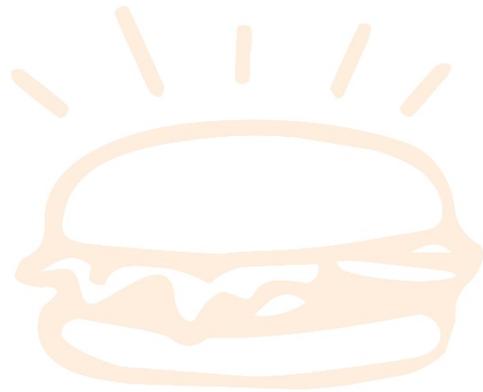


# Vegetarische Gerichte

45. **Gemüsevariation** 7,10 12,90 €  
am Spieß gegrilltes Gemüse, an Salat mit Parmesan-Streifen und Balsamico-Dressing
46. **Spring Rolls** b, k, 1, 3, 9 10,20 €  
Frühlingsrollen aus Teigblättern mit einer Gemüsefüllung dazu Süß-Sauer-Sauce

## Greek Burger

50. **Rinder-Burger** 1,3,7 14,90 €  
Welsh Black\*\* Rindfleischpatty, mit Bacon, Onion-Rings, Käse, Tomaten, Salatblättern, Barbecue-Sauce und Wedges
51. **Hähnchen-Burger** 1,3,7 13,90 €  
gegrilltes Hähnchenbrustfilet, mit Onion-Rings, Käse, Tomaten, Salatblättern, Barbecue-Sauce und Pommes
52. **Gyros Burger** 14,90 €  
mit Pommes, Kraut, Zwiebeln und Zaziki



\*\*Welsh Black Beef – Fleisch der Spitzenküche

Das Welsh Black Rinderfleisch zeichnet sich durch seinen hohen Omega-3-Fettsäuregehalt und seiner feinen Faserung und Marmorierung aus und zählt damit zu den begehrtesten Fleischsorten der Spitzenküche.

Wir beziehen dieses Fleisch aus lediglich 10 km Entfernung, wo die Tiere ganzjährig auf den Weiden grasen und die Kälber bis zu 10 Monate lang bei ihren Müttern bleiben.

Wenn Ihre Entscheidung auf eines unserer Rindersteaks fällt, erhalten Sie folglich ein hochwertiges Qualitätsprodukt und unterstützen zudem einen regionalen und verantwortungsvollen Umgang mit Natur und Tier.



# Für den kleinen Hunger

## und Young - Stars

*Zu diesen Gerichten servieren wir einen Salat und Pommes*

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>60. Hähnchenkeulen</b> b, e, 1             | <b>8,50 €</b> |
| zwei Mini-Keulen mit Ketchup                  |               |
| <b>61. Gyros</b> 1, 7                         | <b>9,90 €</b> |
| mit roten Zwiebeln, dazu Zaziki               |               |
| <b>62. Suzuki</b> 1, 3                        | <b>8,20 €</b> |
| ein Hacksteak, dazu Zaziki                    |               |
| <b>63. Souvlaki</b> 1, 7                      | <b>9,90 €</b> |
| ein Spieß, dazu Zaziki                        |               |
| <b>64. Hähnchenbrust-Filet</b> 1, 7           | <b>9,90 €</b> |
| ein saftig gegrilltes Filet mit Kräuterbutter |               |

## Empfehlung des Hauses

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>75. Spareribs 450 g</b> b, 1                              | <b>16,80 €</b> |
| vom Lavasteingrill, in Barbecue-Sauce, dazu Wedges und Salat |                |
| <b>76. Hackfleischbällchen</b>                               | <b>14,90 €</b> |
| in Tomatensauce mit Butterreis und Salat                     |                |



# Vom Lavastein - Grill

*Zu allen Grillgerichten liefern wir einen Salat,  
Reis und etwas Zaziki*

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>80. Gyros-Teller</b> 1,7                                      | <b>13,90 €</b> |
| mit roten Zwiebeln   |                |
| <b>81. Souvlaki</b> 1,7  | <b>14,50 €</b> |
| zwei Schweinefleischspieße                                       |                |
| <b>82 Bifteki</b> 1,3,7  | <b>15,90 €</b> |
| Hackfleisch gefüllt mit hausgemachter Käse-Paste in Tomatensauce |                |
| <b>83 Bad Zwischenahner Teller</b> 1,7                           | <b>18,90 €</b> |
| Rumpsteak, Leber, Suzuki und Schweinesteak                       |                |
| <b>84 Mix-Teller</b> 1,7   | <b>16,80 €</b> |
| Souvlaki, Suzuki und Gyros                                       |                |
| <b>85. Gefülltes Schweinefilet</b> 1,7                           | <b>17,50 €</b> |
| mit hausgemachter Käse-Paste und Kräuterbutter                   |                |
| <b>86. Kalimera-Teller</b> b,1,7                                 | <b>19,90 €</b> |
| Rinderfilet, Souvlaki, Lammkotlett, Speck und pikante rote Sauce |                |
| <b>89. Fünf Lamm-Koteletts</b> 1,7                               | <b>19,50 €</b> |
| mariniert in einer griechischen Gewürzmischung                   |                |
| <b>90. Lammfilet</b> 1,7   | <b>23,90 €</b> |
| drei saftige Filets mit Kräuterbutter                            |                |



# Fleischplatten

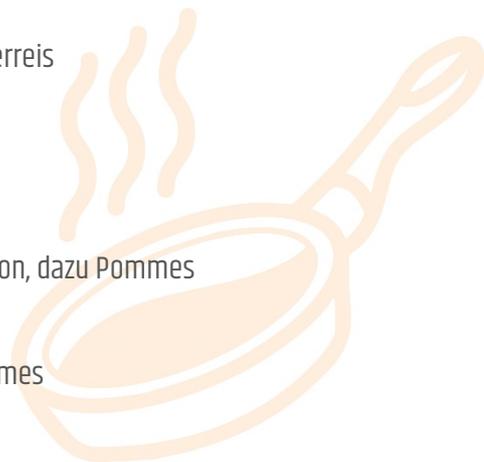
*Zu diesen Gerichten liefern wir einen Salat*

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>100. Nikos-Platte</b> b,1,7  | <b>44,50 €</b> |
| mit Gyros, zwei Souvlaki-Spießen, zwei Lammkoteletts,<br>zwei Stück Hähnchenbrust, Pommes, Reis, Zaziki und Salat |                |
| <b>101. Jannis-Platte</b> b,1,7   | <b>44,50 €</b> |
| mit Gyros, zwei Souvlaki-Spießen, zwei Suzuki,<br>zwei Schweinesteaks, Pommes, Reis, Zaziki und Salat             |                |

# Pfannengerichte

*Zu allen Pfannengerichten liefern wir einen Salat*

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>106. Sechs Gebratene Scampi</b> 1,7,14                                 | <b>18,90 €</b> |
| in Tomatensauce, mit geriebenem Fetakäse und Brot                         |                |
| <b>107. Schweinemedallions</b> a, b, e, 1,7                               | <b>18,50 €</b> |
| drei Medallions, an Bratensauce mit frischen Pilzen und Butterreis        |                |
| <b>108. Hähnchenbrust-Filet</b> 1,7                                       | <b>16,90 €</b> |
| in Käsesauce mit Butterreis   |                |
| <b>109. Gyros Metaxa</b> 1,7,12   | <b>14,50 €</b> |
| in einer Cocktailsauce aus Weinbrand und frischen Champignon, dazu Pommes |                |
| <b>110. Gyros überbacken</b> 1,7,12                                       | <b>15,50 €</b> |
| mit Goudakäse, Metaxasauce, frischen Champignon und Pommes                |                |



# Schnitzel vom Schwein

*Zu diesen Gerichten liefern wir einen Salat*

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>120. Schnitzel Wiener Art</b> 1,3,7                   | <b>14,50 €</b> |
| paniert und ausgebacken, dazu frische Zitrone und Pommes |                |
| <b>121. Schnitzel Manitaria</b> b,1,3,7                  | <b>16,50 €</b> |
| paniert und ausgebacken, mit Champignon-Sauce und Pommes |                |

*Für einen Aufpreis von 2,00 € auch als Hähnchenschnitzel*

## Omelette

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>130. Champignon-Omelette</b> b,3   | <b>11,90 €</b> |
| mit frischen Champignons, Petersilie und Speck  |                |
| <b>131. Feta-Omelette</b>  3,7 | <b>10,90 €</b> |
| gefüllt mit Fetakäse, Petersilie, Tomaten und Zwiebeln  |                |
| <b>132. Gyros-Omelette</b> 3  | <b>11,90 €</b> |
| mit Gyrosfleisch und Zwiebeln   |                |
| <b>133. Bauern-Omelette</b> 1,3   | <b>11,50 €</b> |
| mit Kartoffeln, Zwiebeln und Speck  |                |



# Lamm aus dem Backofen

*Zu diesen Gerichten liefern wir einen Salat*

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>140. Lammfleisch mit grünen Bohnen</b> b, 7, 10, 12       | <b>16,90 €</b> |
| saftig zubereitet, mit geriebenem Fetakäse                   |                |
| <b>141. Juwetzi</b> 7, 10, 12                                | <b>16,90 €</b> |
| saftige Lammfleischstücke mit Reismudeln und Käse überbacken |                |
| <b>142. Stifado</b> b, 10, 12                                | <b>16,90 €</b> |
| saftige Lammfleischstücke mit kleinen süßen Zwiebeln         |                |
| <b>143. Lamm mit Gigantes</b> b, 7, 10, 12                   | <b>16,90 €</b> |
| saftige Lammfleischstücke mit Dicken Bohnen und Fetakäse     |                |

# Herzhaftes zum Wein und Bier

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>150. Käsevariation</b> b, e, k, 1, 7                          | <b>12,90 €</b> |
| verschiedene Käsesorten mit einer hausgemachten Chutney und Brot |                |



# Rindersteaks

*Zu diesen Gerichten liefern wir einen Salat*

- |   |        |                |
|---|--------|----------------|
| <b>160. Rumpsteak 200 g</b>   | 1,7    | <b>26,90 €</b> |
| mit Champignon-Zwiebelsauté, dazu eine Folienkartoffel mit Sour-Creme |        |                |
| <b>161. Rumpsteak 200 g</b>   | 1,7,12 | <b>27,90 €</b> |
| mit Burgundersud, dazu eine Folienkartoffel mit Sour-Creme            |        |                |
| <b>162. Rinderfilet 200 g</b>   | 1,12   | <b>29,90 €</b> |
| mit Burgundersud, dazu Wedges   |        |                |
| <b>163. Rinderfilet 200 g</b>   | 1,12   | <b>29,90 €</b> |
| gespickt mit schwarzen Pfefferkörnern, in Rotweinsauce mit Wedges     |        |                |
| <b>164. Entrecôte 250 g</b>   | 1,7    | <b>26,90 €</b> |
| das Steak der Kenner, saftig gebraten mit Sauce Béarnaise und Wedges  |        |                |



# Nudelgerichte

Spaghetti oder Penne

- |      |                                       |         |
|------|---------------------------------------|---------|
| 170. | mit Thunfisch in Tomtensauce          | 10,00 € |
| 171. | mit Lachsfilet in Tomaten- Sahnesauce | 12,00 € |
| 172. | mit Hähnchenbrust                     | 11,00 € |
| 173. | mit Sauce Bolognaise                  | 10,50 € |
| 174. | mit Tomatensauce 🍷                    | 8,50 €  |

# Fischgerichte

*Zu diesen Gerichten liefern wir einen Salat*

- |      |  |         |
|------|--|---------|
| 184. | <b>Lachsfilet</b> 4                              | 18,50 € |
|      | auf dem Lavasteingrill gegart, mit Gemüse        |         |
| 186. | <b>Sechs Scampi</b> b, 1, 3, 14                  | 19,90 € |
|      | mit Schale gegrillt, dazu Cocktailsauce und Brot |         |



## Extras

200. Souvlaki	5,00 €	208. Hähnchenbrust	5,00 €
201. Suzuki <sup>3</sup>	3,00 €	209. Lamm-Kotelett	3,50 €
202. Gyros	6,00 €	211. Lamm-Filet	7,00 €
204. Speck	2,00 €	212. Scampi <sup>14</sup>	3,00 €
205. Schweinefilet	5,50 €	213. Spiegelei <sup>3</sup>	2,00 €
206. Schweinesteak	4,60 €		

## Beilagen

215. Pommes <sup>b,1</sup>	3,50 €	221. Stück Kräuterbutter <sup>7</sup>	1,00 €
216. Reis <sup>1</sup>	3,00 €	222. Ketchup <sup>b,k</sup>	0,60 €
217. Wedges <sup>b,1</sup>	4,00 €	223. Mayonnaise <sup>a,j,1,10</sup>	0,60 €
218. Bratkartoffeln <sup>b,1</sup>	4,90 €	225. Kleiner Salat <sup>1,7</sup>	4,50 €
		Kraut-Bohnen-Zaziki	
219. Folienkartoffel <sup>1,7</sup>	4,50 €	226. Kleiner Salat <sup>7,10</sup>	5,00 €
mit Sour-Cream		Grüner Salat	
220. Gemüse gebraten	6,90 €		

## Saucen

227. Metaxasauce <sup>7,12</sup>	3,50 €	230. Pfeffersauce <sup>b</sup>	4,50 €
228. Pikante rote Sauce <sup>b</sup>	3,50 €	231. Burgundersauce <sup>12</sup>	5,00 €
229. Sauce Béarnaise <sup>b,3,7</sup>	4,50 €	232. Buttersauce <sup>7</sup>	2,00 €



## Allergeninformationen

Seit Dezember 2014 ist es für die Gastronomie Pflicht, die nationale Regelung zur Allergen Kennzeichnung loser Ware umzusetzen.

Geben sie dem Servicepersonal in jedem Fall einen Hinweis, sollten sie unter bestimmten Allergien leiden.

Unsere angebotenen Produkte können folgende 14 kennzeichnungspflichtigen zutaten und Stoffe enthalten, die Allergien auslösen.

## Zusatzstoffe

a. Mit Farbstoff	g. geschwärzt	m: koffeinhaltig:
b. Mit Konservierungsstoff	h. gewachst	n: chininhaltig
c. Mit Nitrat und/oder Nitratpökelsalz	i: mit Phosphat	o: phenylalaninquelle
d. Mit Antioxidationsmittel	j: mit Milcheiweiß	p: Taurin
e. mit Geschmacksverstärker	k: mit Süßungsmittel(n)	
f. geschwefelt	l: mit einer Zuckerart(en)	

## Allergene

1. Glutenhaltiges Getreide	6. Sojabohnen	11. Sesamsamen
2. Krebstiere	7. Milch/Laktose	12. Schwefeldioxid u. Sulfite
3. Eier	8. Schalenfrüchte	13. Lupinen
4. Fische	9. Sellerie	14. Weichtiere
5. Erdnüsse	10. Senf	

