



Herzlich Willkommen in Anemos

Genuss und Tradition im Anemos erleben
Modern Griechisch

Suppen

01. Tomatensuppe	5,90€
02. Bohnensuppe (j)	5,90€
04. Hühnersuppe (a, d, 8)	5,90€

Kalte Vorspeisen

05. Tzatziki (g)	6,90€
06. Tarama (Fischrogencreme) (c)	7,90€
07. Chtipiti (Schafskäsecreme) (g)	7,90€
08. Triologie (Tzatziki, Tarama, Chtipiti) (g) (c)	7,50€
09. Feta (Schafskäse natur)	8,10€

Warme Vorspeisen

11. Feta vom Grill Schafskäse mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika	10,20€
12. Saganaki (Schafskäse paniert in Eihülle) (a,d,g)	10,20€
13. Gegrillter Ziegenkäse	12,90€
14. Peperoni gegrillt mit Knoblauchöl (1,6,8)	10,20€
15. Dolmadakia Weinblätter gefüllt mit Reis, dazu Tzatziki (g,m)	9,90€
16. Aubergine gebraten mit Tzatziki (paniert) (a,d,g)	10,20€
17. Zucchini gebraten mit Tzatziki (paniert) (a,d,g)	10,20€
18. Gigantes weiße Riesenbohnen in Tomatensauce (j,1)	10,50€
19. Scampi Saganaki Aus der Pfanne mit Schafskäse, Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Knoblauch in Tomatensauce(e)	14,90€
20. Kalamaris paniert und gebraten mit Tzatziki (d,g,n)	12,90€
21. Sardinen gebraten mit Tzatziki (c,d,g)	12,90€
22. Tiropitakia Teigtaschen gefüllt mit Schafskäse (a,d,g)	9,90€
23. Gemischte Vorspeisenplatte (warm und kalt) Tzatziki, Tarama, Dicke Bohnen, Weinblätter, Saganaki, Kalamaris, Zucchini, Auberginen und Peperoni(a,c,d,e,g,n,1,6,8)	16,90€

Salate

- | | |
|---|--------|
| 30. Kleiner gemischter Salat
mit hausgemachtem Dressing (a,d,g,k) | 4,90€ |
| 31. Krautsalat (a,d,g,k) | 6,90€ |
| 32. Griechischer Bauernsalat
Tomaten, Gurken, Oliven,
Peperoni, Zwiebeln, Schafskäse und Olivenöl (a,d,g,k,1,6,8) | 12,90€ |
| 33. Thunfischsalat
Gemischter Salat mit Thunfisch (a,d,c,g,k) | 13,90€ |
| 34. Putensalat
Gemischter Salat mit Puten-Filetstreifen,
Parmesan und hausgemachtem Dressing (a,d,g,k) | 15,50€ |
| 35. Gyrossalat
gemischter Salat mit Gyros (a,d,g,k) | 15,50€ |

Gemüsegerichte

Serviert mit einem Salat

- | | |
|---|--------|
| (g) | |
| 47. Broccoli in Sahnesauce mit Käse überbacken | 14,90€ |
| 49. Papoutsaki-vegetarisch
Auberginen gefüllt mit Gemüse, überbacken mit
Feta, dazu Tzatziki und Pommes oder Reis (a,d,g,k) | 16,90€ |

Überbackene Gerichte

Serviert mit einem Salat und Pommes oder Reis. (a,d,g,k)

- | | |
|---|--------|
| 50. Gyros
Mit Gemüse und Käse überbacken mit Zwiebeln, (g)
Paprika, Champignons und Knoblauch | 20,90€ |
| 51. Gyros Spezial
in Metaxasauce mit Käse überbacken (g) | 20,90€ |
| 52. Gyros Broccoli
in Sahnesauce mit Käse überbacken (g) | 20,90€ |
| 53. Bifteki Spezial
in Metaxasauce mit Käse überbacken (g) | 21,90€ |
| 54. Schweinefilet Spezial
in Metaxasauce mit Käse überbacken (g) | 21,90€ |

Grillgerichte

Serviert mit einem Salat und Tzatziki, Pommes oder Reis. ^(a,d,g,k)

55. Gyros vom Drehspieß	16,90€
56. Gyros und Kalamaris ⁽ⁿ⁾	20,90€
57. Souvlaki 2 saftige Schweinefilet-Spieße	19,90€
58. Gyros und Souvlaki	19,90€
59. Bifteki mit Schafkäse gefülltes Hacksteak	19,90€
60. Schweinefilet mit Kräuterbutter ^(g)	19,90€
64. Lammsouvlaki 2 Lammspieße mit Kräuterbutter ^(g)	21,90€
65. Lammkoteletts 5 Stück	22,50€
66. Lammfilet mit Kräuterbutter ^(g)	23,90€
67. Lammsteak mit Kräuterbutter ^(g)	21,90€
68. Rinderleber mit gerösteten Zwiebeln und Champignons	19,90€
69. Putensteak mit Kräuterbutter ^(g)	19,50€
70. Gyros und Rinderleber	19,90€
73. Rumpsteak mit Kräuterbutter ^(g)	24,50€
74. Gyros mit gebratenen Zwiebeln und Champignons	19,90€

Gemischte Grillteller

Serviert mit einem Salat, Tzatziki, Pommes oder Reis. ^(a,d,g,k)

80. Souvlaki, Gyros und Hacksteak	21,90€
81. Gyros und Bifteki gefüllt mit Schafskäse	20,90€
82. Schweinesteak, Putensteak, Gyros und Souvlaki	22,50€
83. Janna Teller Gyros, Hacksteak, Souvlaki und Lammkoteletts	22,50€
84. Stavros Teller Gyros, Lammfilet und Lammkoteletts	22,90€
85. Lamm Teller Lammspieß, Lammkotelets, Lammfilet und Lammsteak	26,50€

Spezialitäten des Hauses

Serviert mit einem Salat, Pommes oder Reis. (a,d,g,k)

91. Schweinefilet	mit Zwiebeln und Champignons, dazu Tzatziki ^(g)	20,90€
92. Rumpsteak	mit Zwiebeln und Champignons, dazu Tzatziki ^(g)	25,90€
93. Lammfilet	mit Pfeffersauce (g)	25,90€
94. Lammsteak	mit Pfeffersauce (g)	23,90€
97. Putensteak	mit Pfeffersauce (g)	20,90€

Platten für 2 Personen

Serviert mit einem Salat, Tzatziki, Pommes oder Reis. (a,d,g,k)

98. Anemos Platte	Gyros, Schweinefiletspieße, Schweinefilets, Putensteaks und Hacksteaks	48,00€
99. Lamm Platte	Lammkoteletts, Lammspieße, Lammfilets und Lammsteaks	55,00€
100. Filet Platte	Schweinefilets, Lammfilets, Rumpsteaks und Putenfilets	57,00€

Spezialitäten aus der Pfanne

Serviert mit einem Salat, Pommes oder Reis. (a,d,g,k)

101. Leber Pfanne	geschnetzelte Leber mit Zwiebeln, Champignons, dazu Tzatziki ^(g)	20,90€
102. Gyros Pfanne	Gyros mit Gemüse, Paprika, Zwiebeln, Champignons, Knoblauch, dazu Tzatziki ^(g)	20,90€
103. Schweinefilet Pfanne	geschnetzeltes Schweinefilet mit Champignons und Zwiebeln in Sahnesauce ^(g)	21,90€
104. Metaxa Pfanne	geschnetzeltes Schweinefilet in Cognacsauce mit Paprika, Zwiebeln und Champignons ^(g)	21,90€
105. Puten Pfanne	geschnetzeltes Putenfleisch mit Paprika, Zwiebeln und Champignons in Sahnesauce ^(g)	21,90€

Spezialitäten aus dem Backofen

Serviert mit einem Salat. (a,d,g,k)

116. Mousaka

Auberginenaufbau mit Kartoffeln^(a,d,g)
und Hackfleisch in Tomatensauce

19,50€

117. Kokkinisto

^(j/j,1)

Rindfleisch in Tomatensauce mit grünen oder dicken Bohnen

20,90€

118. Stifado

Rindfleisch mit gedünsteten Zwiebeln in Tomatensauce

20,90€

Fischgerichte

Serviert mit einem Salat, Pommes, Reis oder frischem Gemüse. (a,d,g,k)

136. Garnelen Pfanne in Sahnesauce (e,g)

24,50€

137. Garnelen vom Grill mit Knoblauch, Olivenöl, dazu Tzatziki^(e,g)

23,90€

138. Kalamaris panierte Tintenfischringe gebraten, dazu Tzatziki^(a,d,g,n)

20,90€

139. Kalamaris vom Grill in Tomatensauce und Schafskäse⁽ⁿ⁾

23,90€

140. Forelle vom Grill mit Knoblauchöl^(c)

^(c,d)

22,50€

141. Sardinen gebraten mit Knoblauchöl, dazu Tzatziki

^(c,d,g)

20,90€

142. Rotbarschfilet gebraten mit Knoblauchöl, dazu Tzatziki

21,90€

143. Lachssteak vom Grill mit Knoblauchöl dazu Tzatziki^(c,g)

23,50€

144. Fisch Teller

Garnelen, Kalamaris, Sardinen, Rotbarschfilet und
Lachssteak, dazu Tzatziki^(c,d,e,g,n)

27,90€

145. Fischplatte Anemos für 2 Personen

Garnelen, Kalamaris, Sardinen,
Rotbarschfilet und Lachssteak, dazu Tzatziki^(c,d,e,g,n)

55,00€

Kindergerichte

Serviert mit einem Salat, Tzatziki und Pommes. (a,d,g,k)

106. Kinder Gyros

11,90€

107. Kinder Hacksteak

11,90€

108. Kinder Schnitzel^(a,d,g)

11,90€

Für den kleinen Hunger

Serviert mit Salat, Tzatziki, Pommes oder Reis (a,d,g,k)

110.	Gyros	15,40€
111.	Souvlaki 1 Schweinefleischspieß	15,40€
112.	Bifteki gefülltes Hacksteak mit Feta	15,40€
113.	Lammsouvlaki 1 Lammspieß	16,40€

Extra Beilagen

400.	Pommes	4,50€
401.	Reis	4,50€
402.	Folienkartoffel mit Tzatziki (g)	5,50€
403.	Griechische Kartoffeln aus dem Ofen mit Rosmarin	5,50€
404.	Frisches Gemüse	5,80€

Sauce

500.	Tomatensauce	4,50€
501.	Metaxasauce (g)	5,50€
502.	Pfeffersauce(g)	5,50€

Bier vom Fass

König Pilsener ^(d)
Köstritzer Schwarzbier
Alsterwasser ^(d)
Alsterwasser, alkoholfrei ^(d)

0,3l	0,4l
4,20€	5,10€
4,20€	5,10€
4,20€	5,10€
	4,90€

Flaschenbiere

Benediktiner Weizenbier ^(d)
Benediktiner Weizenbier, alkoholfrei ^(d)

König Pilsener, alkoholfrei ^(d)
Malzbier, alkoholfrei ^(d)

0,5l
5,40€
5,20€
0,33l
3,90€
4,10€

Alkoholfreie Getränke

	0,2l	0,4l
Coca-Cola (4,8,20) Coca-Cola Zero (4,2,6,8,10,20)	3,60€	4,80€
Fanta (1,4,6,8,9) / Sprite (8,6) / Mezzo Mix (4,8,20)	3,60€	4,80€
Apfelschorle	3,60€	4,80€
Kirschschorle	3,60€	4,80€
Rhabarberschorle	3,60€	4,80€
Maracujaschorle(9)	3,60€	4,80€
Ginger Ale (4,8)	3,80€	
Bitter Lemon (1,8,9,21)	3,80€	
Tonic Water (1,8,21)	3,80€	
	0,25l	0,75l
Gourmet-Mineralwasser Naturell	3,90€	6,90€
Gourmet-Mineralwasser Sprudel	3,90€	6,90€

Säfte

	0,2l	0,4l
Kirschnektar	3,70€	4,90€
Bananennektar (8)	3,70€	4,90€
Maracujasaft (9)	3,70€	4,90€
Rhabarbernektar	3,70€	4,90€
Kiba	3,70€	4,90€

Weißweine Offen

Apelia, trocken⁽ⁱ⁾

Apelia weiß trocken vom Weingut Kourtaki ist ein Wein von klarer, hellgelber Farbe mit einem angenehmen Aroma von Zitrusfrüchten.

0,25 l

6,80€

0,5 l

12,60€

Moschofilero, trocken⁽ⁱ⁾

Ein Wein mit heller, grüngelber Farbe, dem feinen, charakteristischen Aroma der Rebsorte, frisch und fruchtig im Geschmack.

6,90€

12,70€

Makedonikos, halbtrocken⁽ⁱ⁾

Der halbtrockene Weißwein Makedonikos ist ein angenehmer, aromatischer, leicht zu trinken der Wein, der am besten frisch getrunken wird.

6,90€

12,70€

Imiglikos, lieblich⁽ⁱ⁾

Imiglykos weiß hat ein weiches Bouquet von Zitrusfrüchten. Süße und Säure geben dem lieblichen Weißwein Balance und reiches Volumen mit einem fruchtigen Abgang.

6,70€

12,50€

Retsina, geharzt, trocken⁽ⁱ⁾

6,50€

12,30€

Weißweinschorle ⁽ⁱ⁾ mit (Apelia gemischt)

6,50€

12,30€

Rotweine Offen

Naousa, trocken⁽ⁱ⁾

Leuchtend rote Farbe. Aromen von roten Früchten, Haut und Gewürzen sind erkennbar. Geschmacklich gut strukturiert mit kräftigen Tanninen und reichem Volumen.

0,25 l

6,80€

0,5 l

12,60€

Nemea, trocken⁽ⁱ⁾

Im Geschmack ist er samtig mit Aromen nach reifen Früchten und Gewürzen. Ein Wein der gut ausbalanciert und strukturiert ist mit einem langen Nachgeschmack.

6,90€

12,70€

Makedonikos, halbtrocken⁽ⁱ⁾

Der halbtrockene Rotwein Makedonikos ist leicht und angenehm zu trinken und hat einen ausgeprägten Fruchtgeschmack, wodurch er zu vielen verschiedenen Gerichten passt.

6,90€

12,70€

Imiglikos, lieblich⁽ⁱ⁾

In der Farbe ist Apelia Black Label dunkelrot mit violetten Tönen und wird 100% aus der lokalen Agiorgitiko Traube hergestellt.

6,70€

12,50€

Weißweine Flaschen

Malagouzia, trocken⁽ⁱ⁾

Ein spät reifender, aromatischer Weißwein mit Noten von weißen Blüten, Pfirsich und Kräutern.

0,75 l

34,50€

Amethystos, trocken⁽ⁱ⁾

Ein Weißwein mit Noten von Pfirsich, reifer Mango und Ananas.

34,90€

Makedonikos, halbtrocken⁽ⁱ⁾

Ein halbtrockener Weißwein mit weichem Geschmack und fruchtigen Aromen.

23,50€

Imiglikos, lieblich⁽ⁱ⁾

Ein lieblicher Weißwein mit süßen, fruchtigen Aromen.

22,50€

0,5 l

13,50€

Retsina Malamatina, trocken, geharzt ⁽ⁱ⁾

Ein traditioneller, trockener Weißwein mit einem einzigartigen Geschmack durch Zugabe von Pinienharz.

Roseweine Flaschen

Pavlidis Thema, trocken⁽ⁱ⁾

Ein eleganter Roséwein mit Aromen von Erdbeeren und Himbeeren, ergänzt durch florale Noten und eine erfrischende mineralische Note.

0,75 l

31,90€

Makedoniko, halbtrocken(i)

Ein angenehmer, fruchtiger Roséwein mit Aromen von Erdbeeren und Kirschen

23,50€

Rosé

Offener Hauswein, trocken(i)

0,25 l

6,70€

0,5 l

12,50€

Rotweine Flaschen

Amethystos, trocken⁽ⁱ⁾

Ein reichhaltiger, trockener Rotwein mit Aromen von reifen Brombeeren, Pflaumen und Gewürzen, abgerundet durch eine feine Holznote.

0,75 l

37,50€

Pavlidis Thema, trocken(i)

Ein intensiver Rotwein mit Aromen von Kirschen und Pflaumen, ergänzt durch Noten von Schokolade, Rauch und Vanille, mit einem fruchtigen Abgang.

35,90€

Anemos, trocken(i)

Ein tiefgefärbter Rotwein mit intensiven, fruchtigen und reinen Aromen. Die dominierenden Geschmacksnoten sind Kirschen, Erdbeeren und Stachelbeeren.

29,90€

Makedonikos, halbtrocken(i)

Ein fruchtiger, halbtrockener Rotwein mit weichem Geschmack und Aromen von roten Früchten.

25,50€

Imiglikos, lieblich(i)

Ein vollmundiger, lieblicher Rotwein mit intensiven Aromen von roten Beeren, reifen Kirschen und einer leichten Note von Gewürzen.

24,50€

Für weitere Fragen oder Empfehlungen zu unseren Weinsorten, zögern Sie bitte nicht, unser freundliches Personal zu fragen. Wir helfen Ihnen gerne weiter!

Aperitif

Ouzo Pilava aus Eis

4 cl 5,50€

Martini Bianco(i)/ Rosso(i)

5 cl 5,50€

Aperol Spritz

(i,4,21)

Aperol, Prosecco, Sprudelwasser

0,2 l

7,90€

Aperol Maracuja

Aperol, Prosecco, Maracujanektar (i,4,9,21)

8,20€

Hugo

Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette und Sprudelwasser

7,40€

Hugo Alkoholfrei

Holunderblütensirup, Minze, Limette und Sprudelwasser

(i,4)

7,20€

Coctails

Sex on the Beach Smirnoff Wodka, Cassis, Pfirsichlikör, Zitronensaft Grenadine, Orangensaft, Ananassaft ^(i,4,8)	10,50€
Mojito Havana Club, frische Minze, brauner Zucker, Limettensaft, Sprudelwasser(4)	10,50€
Ipanema, Alkoholfrei Limette, brauner Zucker, Maracujasaft, Ginger Ale	8,50€
Mojito, Alkoholfrei ^(4,8,9) frische Minze, brauner Zucker, Limettensaft, Sodawasser	8,90€

Longdrinks

	0,2 l
Wodka Lemon(2,11)	8,90€
Gin Tonic (1,8,21)	8,90€
Bacardi Cola(4,8,20)	8,90€
Whiskey Cola(4,8,20)	8,90€
Belvedere Wodka, Mische nach Wahl	9,90€

Spirituosen

		2 cl
Ouzo	(37,5% Vol.)	3,50€
Metaxa ***** ⁽⁴⁾	(38% Vol.)	4,50€
Metaxa ***** ⁽⁴⁾	(40% Vol.)	4,90€
Amareto (h1)	(20% Vol.)	3,50€
Bacardi	(37,5% Vol.)	4,90€
Sambuca	(38% Vol.)	3,60€
Jägermeister	(35% Vol.)	3,60€
		4 cl
Bailys ^(g,3,4,8)	(17% Vol.)	5,20€
Ramazotti ^(g,4)	(30% Vol.)	4,80€

Dessert

199. Tiramisu	(a,d,g)	8,90€
200. Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen	(g,h3)	6,20€
201. Halvas mit 1 Kugel Eis	(d,g,l)	6,70€
202. Lavacake mit 1 Kugel Vanille Eis	(a,g,h,d,m)	10,50€
203 .Gemischtes Eis: Vanille,	(g,3,9)	6,30€
Schokolade	(g,3,9)	
und Erdbeere	(g,3,8,9)	
204 .Kugel Eis:		
Vanille	(g,3,9)	2,50€
Schokolade	(g,3,9)	2,50€
Erdbeere	(g,3,8,9)	2,50€

Warme Getränke

Kaffe ⁽²⁰⁾	3,60€
Tee	3,00€
Mocca(20)	3,90€
Espresso(20)	3,30€
Doppelter Espresso ⁽²⁰⁾	4,30€
Cappuccino ^(g,20)	4,20€
Latte Macchiatto ^(g,20)	4,20€
Michkaffe(g,20)	4,20€

Kalte Kaffe

griechischer Frappe Cafe ⁽²⁰⁾	3,80€
dazu ein Kugel Vanilleeis ^(g,3,9)	2,20€