



ANEMOS

Griechische Spezialitäten



Herzlich Willkommen in Anemos
Genuss und Tradition im Anemos erleben
Modern Griechisch

Suppen

01. Tomatensuppe	5,90€
02. Bohnensuppe (j)	5,90€
03. Zwiebelsuppe	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

10. Kokokithokeftedes (a,d,g) Zucchini puffer gebraten dazu tzatziki	10,20€
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€
24. Florinis Rote Spitzpaprika gefüllt mit Schafskäse und Balsamico	10,50€

Salate

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

Gemüsegerichte

Serviert mit einem Salat

47. **Broccoli in Sahnesauce mit Käse überbacken** ^(g) 14,90€
48. **Gemüsepfanne** 15,90€
aus frischem Gemüse mit Kartoffeln in
Tomatensauce, ^(a,d,g,k)
49. **Papoutsaki-vegetarisch** 16,90€
Auberginen gefüllt mit Gemüse, überbacken mit
Feta, dazu Tzatziki und Pommes oder Reis ^(a,d,g,k)

Überbackene Gerichte

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

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

Grillgerichte

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

55. Gyros	16,90€
Geschnetzeltes Schweinefleisch vom Drehspieß	
56. Gyros und Kalamaris ⁽ⁿ⁾	20,90€
57. Souvlaki	19,90€
2 saftige Schweinefilet-Spieße	
58. Gyros und Souvlaki	19,90€
59. Bifteki	19,90€
mit Schafkäse gefülltes Hacksteak	
60. Schweinefilet	19,90€
mit Kräuterbutter(g)	
64. Lammsouvlaki	21,90€
2 Lammspieße mit Kräuterbutter(g)	
65. Lammkoteletts	22,50€
5 Stück	
66. Lammfilet	23,90€
mit Kräuterbutter(g)	
67. Lammsteak	21,90€
mit Kräuterbutter(g)	
68. Rinderleber	19,90€
mit gerösteten Zwiebeln und Champignons	
69. Putensteak	19,50€
mit Kräuterbutter(g)	
70. Gyros und Rinderleber	19,90€
73. Rumpsteak	24,50€
mit Kräuterbutter ^(g)	
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	22,50€
Gyros, Hacksteak, Souvlaki und Lammkoteletts	
84. Stavros Teller	22,90€
Gyros, Lammfilet und Lammkoteletts	
85. Lamm Teller	26,50€
Lammspieß, Lammkotelets, Lammfilet und Lammsteak	

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	geschnetztes Schweinefilet mit Champignons und Zwiebeln in Sahnesauce ^(g)	21,90€
104. Metaxa Pfanne	geschnetztes Schweinefilet in Cognacsauce mit Paprika, Zwiebeln und Champignons ^(g)	21,90€
105. Puten Pfanne	geschnetztes 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 19,50€
Auberginenauflauf mit Kartoffeln und Hackfleisch in Tomatensauce (a,d,g)
117. Kokkinisto 20,90€
Rindfleisch in Tomatensauce mit grünen oder dicken Bohnen (j/j,1)
118. Stifado 20,90€
Rindfleisch mit gedünsteten Zwiebeln in Tomatensauce
119. Lammhaxe 22,90€
mit grünen oder dicken Bohnen (j/j,1)
120. Papoutsaki (m,g) 20,90€
Auberginen gefüllt mit Hackfleisch dazu Tzatziki und Pommes oder Reis

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) 22,50€
(c,d)
141. Sardinen gebraten mit Knoblauchöl, dazu Tzatziki 20,90€
(c,d,g)
142. Rotbarschfilet gebraten mit Knoblauchöl, dazu Tzatziki 21,90€
143. Lachssteak vom Grill mit Knoblauchöl dazu Tzatziki (c,g) 23,50€
144. Fisch Teller 27,90€
Garnelen, Kalamaris, Sardinen, Rotbarschfilet und Lachssteak, dazu Tzatziki (c,d,e,g,n)
145. Fischplatte Anemos für 2 Personen 55,00€
Garnelen, Kalamaris, Sardinen, Rotbarschfilet und Lachssteak, dazu Tzatziki (c,d,e,g,n)

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.	Lammsouvlak 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
Orangesaft	3,70€	4,90€
Apfelsaft	3,70€	4,90€
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 **0,5 l**
6,80€ 12,60€

Moschofilero, trocken(i)

Ein Wein mit heller, grügelber 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 **0,5 l**
6,80€ 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

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€

Retsina Malamatina, trocken, geharzt (i)

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

0,5 l
13,50€

Roseweine Flaschen

Pavlidis Thema, trocken⁽ⁱ⁾ **0,75 l**
31,90€
Ein eleganter Roséwein mit Aromen von Erdbeeren und Himbeeren, ergänzt durch florale Noten und eine erfrischende mineralische Note.

Makedoniko, halbtrocken(i) **23,50€**
Ein angenehmer, fruchtiger Roséwein mit Aromen von Erdbeeren und Kirschen

Rosé **0,25 l** **0,5 l**
Offener Hauswein, trocken(i) **6,70€** **12,50€**

Rotweine Flaschen

Amethystos, trocken⁽ⁱ⁾ **0,75 l**
37,50€
Ein reichhaltiger, trockener Rotwein mit Aromen von reifen Brombeeren, Pflaumen und Gewürzen, abgerundet durch eine feine Holznote.

Pavlidis Thema, trocken(i) **35,90€**
Ein intensiver Rotwein mit Aromen von Kirschen und Pflaumen, ergänzt durch Noten von Schokolade, Rauch und Vanille, mit einem fruchtigen Abgang.

Anemos, trocken(i) **29,90€**
Ein tiefgefärbter Rotwein mit intensiven, fruchtigen und reinen Aromen. Die dominierenden Geschmacksnoten sind Kirschen, Erdbeeren und Stachelbeeren.

Makedonikos, halbtrocken(i) **25,50€**
Ein fruchtiger, halbtrockener Rotwein mit weichem Geschmack und Aromen von roten Früchten.

Imiglikos, lieblich(i) **24,50€**
Ein vollmundiger, lieblicher Rotwein mit intensiven Aromen von roten Beeren, reifen Kirschen und einer leichten Note von Gewürzen.

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) **0,2 l**
Aperol, Prosecco, Sprudelwasser **7,90€**

Aperol Maracuja **8,20€**
Aperol, Prosecco, Maracujanektar (i,4,9,21)

Hugo **7,40€**
Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette und Sprudelwasser

Hugo Alkoholfrei ^(i,4) **7,20€**
Holunderblütensirup, Minze, Limette und Sprudelwasser

Coctails

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



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 Wallnüssen ^(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) Schokolade ^(g,3,9) und Erdbeere ^(g,3,8,9)	6,30€
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€