

Hotel-Restaurant

Ambiente



*„Der etwas
andere Grieche“*

Weihnachts-Speisenkarte

*Eine griechische Lebensphilosophie sagt:
„Ein Glas Wein, ein Freund, ein gutes Essen,
alle Zeit der Welt, was braucht man mehr?“*



*Wir wünschen Ihnen eine ruhige und besinnliche Weihnachtszeit und
ein gesundes, glückliches und erfolgreiches neues Jahr.*

Ihr Restaurant Ambiente Team

*Reservierung unter:
Tel.: 0 51 43 / 66 86 10*



Vorspeisen



- | | |
|---|---------|
| 3. Tomatensuppe mit Sahnehäubchen ^{g) i)} | 6,90 € |
| 11. Hühnersuppe nach griechischer Art ^{a) c) f) g) i) j) l)} | 6,90 € |
| 7. Griechischer Bauernsalat
mit Schafskäse, Oliven, Tomate, Gurken u. Paprikastreifen | 14,80 € |
| 8. Lukullus-Salat ^{a) c) g) i) j)}
ein bunter Salat mit gegrillten Putenstreifen | 14,90 € |
| 16. Gambas in Kräuter-Knoblauch-Olivenöl ^{d) n)} | 17,90 € |
| 12. Bruschetta
gegrilltes Brot mit Tomaten-Olivenöl-Vinaigrette | 7,90 € |
| 13. Gegrillte Peperoni in Knoblauch | 9,90 € |
| 17. Saganaki mit Salatbeilage ^{a) c) g) j)} | 10,90 € |
| 18. Saganaki Spezial einfach lecker aus dem Ofen! ^{g)} | 10,90 € |
| 19. Gemüse vom Grill
mit Knoblauch, Olivenöl und Balsamico beträufelt | 13,90 € |
| 25. Zaziki ^{g)} | 6,90 € |
| 30. Griechische Vorspeisenplatte ^{a) c) d) f) g) l) n)}
Gemüse vom Grill, Hackbällchen, Kalamari-Ringe,
gefüllte Weinblätter, Schafskäse und verschiedene Dips | 18,90 € |
| 510. Dip-Platte ^{a) c) f) g) l)}
Zaziki, Tarama, Schafskäsecreme, Auberginecreme, Aioli, dazu Brot | 15,90 € |
| 518. Knoblauch Brot ^{a) f) g) k)}
6 gegrillte Baguettescheiben mit Olivenöl und Knoblauch | 7,90 € |

Alle Dips auch gerne als Einzelportion!



Hauptspeisen



*Zu jedem Gericht servieren wir
einen gemischten Salat,
Pommes Frites und Reis*

- | | | |
|-----|--|---------|
| 33. | <i>Gyros</i> | 22,90 € |
| 35. | <i>Suflaki</i> (Fleischspieße) | 19,90 € |
| 40. | <i>Grillplatte</i> ^{c)}
Gyros, Suzuki, Putensteak und Schweinesteak | 27,90 € |
| 42. | <i>Korfu-Teller</i> ^{c) g)}
Bifteki auf knusprigem Gyros | 26,90 € |
| 44. | <i>Putensteak natur, zart und saftig gegrillt</i> | 21,90 € |
| 46. | <i>Rumpsteak mit Kräuterbutter</i> ^{c) g) j)}
200 g herzhaftes Steak ohne Fett aus dem Rinderrücken
dazu Ofenkartoffel mit Sour Cream und Brokkoliröschen | 31,90 € |
| 49. | <i>Putensteak Aphrodite auf fruchtiger Currysoße</i> ^{1) 3) g) l)}
Putensteak mit Ananas und Mozzarella überbacken | 24,90 € |
| 50. | <i>Putensteak gefüllt</i> ^{1) 2) 3) 10) c) g) i) l)}
mit Parmaschinken und Mozzarella, dazu Metaxasauce,
Pommes Frites und Butterreis | 24,90 € |
| 51. | <i>Schweinemedallions (vom zarten Schweinefilet)</i> ^{3) 6)a) c) g) i)}
mit frischer Champignonsauce, dazu Pommes Frites und Butterreis | 27,90 € |
| 53. | <i>Schweinefilet Natur mit Kräuterbutter</i> ^{g)} | 24,90 € |
| 56. | <i>Gyros in Metaxasauce</i> ^{1) 3) a) g) l)} | 24,90 € |
| 73. | <i>Doradenfilet mit frischem Gemüse und Aioli-Dip</i> ^{c) d) g) n)} | 29,90 € |



Hauptspeisen



*Zu jedem Gericht servieren wir
einen gemischten Salat,
Pommes Frites und Reis*

- | | |
|---|---------|
| 501. 3 Lammfilets in Rosmarin Sauce ^{1) 2) 3) 10) a) c) g) l)}
mit grünen Bohnen im Speckmantel und Kroketten | 32,90 € |
| 502. Ouzo-Platte ^{c)}
Suflaki, 2 Suzuki, Gyros und 1 Ouzo | 28,90 € |
| 504. Filet-Platte ^{c) g) j)}
Schweinefilet, Lammfilet, Rinderfilet, dazu Ofenkartoffel | 31,90 € |
| 505. Schweinefilet mit Halloumi Käse gefüllt ^{a) c) g)}
Käse aus Ziegen-, Kuh- und Schafsmilch, dazu Röstkartoffeln
in Feta-Tymian Sauce | 29,90 € |
| 506. Platon-Teller ^{c)}
Suflaki, 2 Suzuki, Schweinesteak und Leber | 26,90 € |
| 508. Lammfilet Pfännchen ^{3) a) c) f) g) j) l)}
in Rotweinsahnesauce mit Champignons | 32,90 € |
| 525. Gyros-Pfanne ^{1) 3) a) c) g)}
in Spezial Sahne-Sauce verfeinert mit Champignons, dazu Butterreis | 25,90 € |
| 526. Suzuki-Pfanne ^{1) 3) a) g) l)}
in Metaxa Spezial Sauce verfeinert mit Paprika | 24,90 € |
| 528. Schweinefilet-Pfanne ^{3) a) g) l)}
in Metaxa Spezial Sauce verfeinert mit Paprika | 28,90 € |
| 529. Putenfilet-Pfanne ^{3) a) c) g)}
in Cassis-Sahne-Sauce, mit Champignons, dazu Butterreis | 29,90 € |



Dessert



78. *Gemischtes Eis mit Schokoladensauce* ^{a) c) e) f) g) h)} 9,90 €
Vanille, Erdbeer und Schoko mit Sahne
79. *Warmes Schokoladensoufflé hausgemacht* ^{a) c) e) f) g) h)} 11,90 €
mit flüssigem Schokokern, Vanilleeis und Schokosauce
80. *Joghurt nach griechischer Art (Proto-Joghurt)* ^{e) g) h) l)} 9,90 €
mit Honig oder Caramelsauce und Walnüsse
81. *Crème Brûlée* 10,90 €
82. *Crepe mit Eis und Schokosauce* ^{a) c) e) f) g) h)} 9,90 €

Offene Weine

Unsere Weissweine* 0,2 l

Hauswein Trocken	6,20 €
Imiglikos Lieblich, vollmundig	6,20 €
Pinot Grigio Trocken-fruchtig	6,00 €
Samos Edelsüßer, eleganter Honiggeschmack	6,70 €
Retsina Boutari Traditioneller geharzter Wein	6,10 €
Retsina Malamatina 0,5l Traditioneller geharzter Wein	11,50 €
Makedonikos Halbtrocken	6,20 €
Weinschorle Trocken, halbtrocken od. lieblich	6,10 €

Unsere Rotweine* 0,2 l

Hauswein Trocken	6,20 €
Imiglikos Lieblich, Vollmundig	6,20 €
Rosewein Trocken, fruchtig	6,20 €
Merlot Vollmundig, ausgewogen, elegant	6,30 €
Mavrodaphne Honigsüß mit vollem Körper, verführerischer Nachgeschmack	6,90 €
Makedonikos Halbtrocken	6,20 €
Weinschorle Trocken, halbtrocken od. lieblich	6,10 €

*Alle offenen Weine auch als 0,5 l Karaffe erhältlich! Für
Flaschenweine fragen Sie bitte nach unserer Weinkarte mit
ausgewählten griechischen Weinen! *Unsere Weine enthalten Sulfite.*

Extrawünsche werden mit einem Aufpreis berechnet. Erläuterungen zu den Allergenen, Zusatzstoffen
und Aufpreisen finden Sie auf der Rückseite dieser Speisekarte. Warme Küche bis 22:00 Uhr.

Aperitifs

Ouzo Antique	2cl, 37,5 % vol.	3,50 €
Ouzo rot	2cl, 37,5 % vol.	4,00 €
Ouzo 12	2cl, 40,0 % vol.	4,30 €
Prosecco	0,1 l 10,5 % vol.	5,80 €
Martini Bianco	5cl, 15,0 % vol.	5,60 €
Campari Orange 1)	5cl, 25,0 % vol.	6,90 €
Sherry dry od. med.	5cl, 15,0 % vol.	6,50 €
Aperol Spritz	5cl, 15,0 % vol.	8,00 €
Lillet Wildberry	5cl, 17,0 % vol.	8,50 €



Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,33 l
 1) 6) 7) 9)	3,60 €	4,50 €
 1) 9)	3,60 €	4,50 €
 1) 6) 7) 9)	3,60 €	4,50 €
 1) 2)	3,60 €	4,50 €
 1) 2)	3,60 €	4,50 €
 1) 2) 4) 9)	3,60 €	4,50 €

Bio Proviant Rhabarbar	4,70 €
Krombacher Fassbrause	4,70 €

Fuze Tea	0,33 l
Schwarzer Tee Pfirsich, Zitrone oder Wassermelone Minze	4,90 €
Grüner Tee Blaubeere Lavendel	4,90 €

	0,4 l
Apfelschorle klar 1)	3,90 €
Maracujaschorle	4,10 €
Bitter Lemon 4)	4,20 €
Ginger Ale 1) 10)	4,20 €
Red Bull (250 ml) 8)	5,90 €
Tonic Water 4)	4,20 €
Wild Berry	4,20 €

Mineralwasser	0,25 l	0,75 l
 classic	3,50 €	6,90 €
 naturell	3,50 €	6,90 €

Säfte

	0,2 l	0,4 l
Apfelsaft	4,00 €	4,90 €
Orangensaft	4,00 €	4,90 €
Orangenektar	3,50 €	
Johannesbeersaft	4,90 €	
Traubensaft 2)	4,90 €	

Biere vom Fass

	0,3 l	0,4 l
Krombacher 4,8 % vol.	3,90 €	4,90 €
Pils		
Alster 1) 2)	4,8 % vol.	3,90 €
Diesel 1) 9)	4,8 % vol.	3,90 €
(Bier mit Cola)		4,90 €
Krombacher 4,8 % vol.	4,50 €	5,20 €
dunkel (vom Fass)		

Flaschenbiere

	0,33 l	0,5 l
Krombacher 5,3 % vol.		5,30 €
Hefeweizen dunkel oder Kristallweizen		
Krombacher Weizen alkoholfrei		5,30 €
Krombacher Pils Alkoholfrei	4,20 €	
Vitalmalz 1)	4,20 €	

Spirituosen 2cl

Griech. Tresterbrand	42 % vol.	4,50 €
Metaxa *****1)	38 % vol.	4,50 €
Metaxa *****1)	40 % vol.	4,90 €
Metaxa Grand Olympien	40 % vol.	7,50 €
Jubiläums-		
Aquavit	42 % vol.	3,90 €
Malteser	40 % vol.	3,90 €
Fürst Bismarck	38 % vol.	4,10 €
Ramazotti	30 % vol.	4,90 €
Averna	32 % vol.	4,90 €
Sambuca	40 % vol.	4,90 €
Wodka	37,5 % vol.	4,10 €
Amaretto	28 % vol.	4,90 €
Baileys 1) 9)	17 % vol.	5,70 €
Irish Cream		
Fernet-Branca	39 % vol.	4,20 €
Jägermeister	35 % vol.	4,20 €

Zusatzstoffe: 1. mit Farbstoff 2. mit Antioxidationsmittel 3. mit Geschmacksverstärker 4. chininhaltig 5. mit Phosphat 6. mit Süßungsmittel 7. enthält eine Phenylalaninquelle 8. mit Taurin 9. mit Koffein 10. mit Konservierungsstoff **Allergene:** a) Glutenhaltiges Getreide (Weizen) b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse d) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse e) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse f) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse g) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse einschließlich Laktose h) Schalenfrüchte, d. h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse i) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse j) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse k) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse l) Schwefeldioxid und Sulfite >10mg/kg m) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse n) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse. **Aufpreise:** Portion Ketchup oder Majonaisse je 0,50 €, Weißbrot 1,50 €.