

WILLKOMMEN

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen. Wir fühlen uns geehrt, dass Sie sich für unser Restaurant entschieden haben.

Wir sind stets bemüht, Ihnen den bestmöglichen persönlichen Service zu bieten, um Ihren Besuch bei uns so angenehm wie möglich zu gestalten.

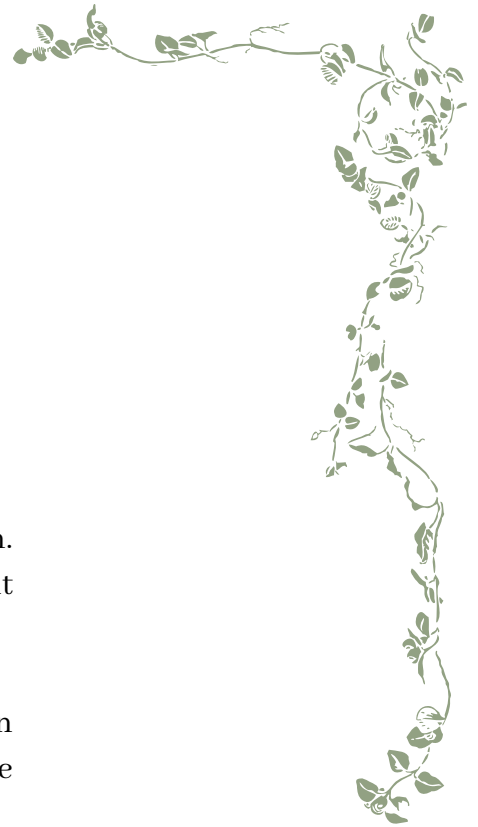
Unsere Speisen werden zum großen Teil nach hausgemachten Rezepten und Ideen liebevoll für Sie zubereitet. Wir achten sowohl bei unseren Speisen und den Getränken stets auf optimale Frische und wählen unsere Zutaten mit großer Sorgfalt für Sie aus.

Sollten Sie Fragen zu den einzelnen Gerichten haben sprechen Sie unser Service Team gerne jederzeit an.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit!

Mit den allerbesten Grüßen

Ihr Team vom Restaurant Olivenbaum



APERITIFS

1. Ouzo mit Feige 4cl	4,50€
2. Martini 4cl Weiß oder Rot	4,90€
3. Campari 4cl mit Soda oder Orangensaft	5,90€
4. Ramazotti 2cl	3,90€
5. Baileys 2cl	3,90€
6. Amaretto 2cl	3,90€



KALTE VORSPEISEN

9. Oliven Kalamata 7,60€

serviert mit Tomaten, Gurken u. Feta

10. Dolmadakia 8,20€

Weintraubenblätter gefüllt mit Reis, serviert mit Tzatziki

11. Tzatziki 7,40€

Hausgemachter Joghurt-Dip mit Gurken, Knoblauch, Olivenöl u. Dill

12. Tirokrafteri 8,30€

Hausgemachter Feta-Dip, bestehend aus Feta, Paprika, Olivenöl, Knoblauch, Chilli, serviert mit gebratenen Cherrytomaten

13. Taramas 7,60€

Hausgemachter Dip, bestehend aus Fischrogen, Brot, Zitrone, Öl, Zwiebeln, serviert mit gebratenen Cherrytomaten

14. Melitzanosalata 8,90€

Gegrillter, hausgemachter Auberginen-Dip mit Knoblauch, Olivenöl, Paprika, Petersilie
Serviert mit Feta und Tomaten

15. Zucciniröllchen (gefüllt mit Ziegenkäse) 10,90€

Gegrillte Zucchini gefüllt mit Ziegenkäse, Walnüssen, Pinienkerne und Parmesankäse

17. Meze-Platte 18,90€

Gemischter Vorspeise-Platte von unseren kalten Vorspeisen

Alle Vorspeisen werden mit Brot serviert

Erklärung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite



WARMES VORSPEISEN

18. Skordopsomo 4,50€

Gegrilltes Brot mit frischem Knoblauch u. Olivenöl

19. Gegrillte Peperoni 7,90€

mit Nuss-Knoblauchpaste und Balsamico-Dressing

20. Gegrillte Feta 9,80€

mit Peperoni, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch,
Olivenöl u. Oregano

21. Saganaki Blätterteig 9,90€

Feta in Blätterteig mit Honig-Balsamicocreme u. Sesam

22. Haloumi-Käse gegrillt 10,50€

serviert mit gegrillten Tomaten und Basilikumpesto

23. Gefüllte Champignons 10,50€

mit Trüffelöl-Blattspinat, Cherrytomaten u. Ziegenkäse

24. Gegrilltes Gemüse mit Basilikum- 10,60€

Tomatensoße

serviert mit Feta

25. Calamari paniert 11,50€

serviert mit Aiolisauce u. Zitrone

26. Octopus gegrillt 18,90€

serviert mit Zitrone, Olivenöl u. Oregano

27. Sardellen gebraten 9,90€

serviert mit Aiolisauce u. Zitrone

28. Gambas aus der Pfanne 19,90€

mit Cherrytomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Chilli,
frischen Kräutern u. Weißwein

29. Meze-Platte 19,90€

Gemischter Vorspeise-Platte von unseren warmen
Vorspeisen

Alle Vorspeisen werden mit Brot serviert

Erklärung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten
Seite



SALATE

30. Horiatiki	12,90€
Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Oliven, Feta, Olivenöl u. Oregano	
31. Gebackener Ziegenkäse	16,80€
Salat der Saison, Früchte, Sesam, Walnüssen, Honig u. Balsamico-Dressing	
32. Gegrillte Garnelen	18,60€
Salat der Saison, getrocknete Tomaten, Parmesan-Chips, Walnüssen, u. Balsamico-Dressing	
33. Gegrillte Maispouardenbrust	17,50€
Salat der Saison, Cherrytomaten, Parmesankäse, Pinienkerne u. Balsamico-Dressing	
34. Gemischter Salat	4,50€



SCHWEIN-SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

35. Suvlaka Spieße aus Lenden serviert mit Tzatziki, Pommes u. Salat	16,40€
36. Teufelsspieß Lendenspieß mit Gemüse-Teufelsoße, serviert mit Pommes u. Salat	18,90€
37. Lendenspieß mit Kräuterbutter serviert mit Pommes u. Salat	17,90€
38. Lendenspieß mit Fetasoße serviert mit Pommes u. Salat	18,90€
39. Lendenspieß mit Käse überbacken serviert mit Pommes u. Salat	18,50€



RIND-SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

Argentinisches Rumpsteak Black Angus

40. mit Kräuterbutter 28,90€
serviert mit Rosmarin-Kartoffeln u. Salat

41. mit Pfeffersoße 29,90€
serviert mit Rosmarin-Kartoffeln u. Salat

42. mit Balsamico-Schalotten 29,90€
serviert mit Rosmarin-Kartoffeln u. Salat

43. Kalbsleber mit Balsamico-Schalotten 18,90€
serviert mit Gemüse-Basmatireis u. Salat

LAMM-SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

44. Lammkrone 29,90€
serviert mit Knoblauch, frischem gebratenem
Gemüse, Rosmarin-Kartoffeln u. Salat

45. Lammfilet mit Gemüse 29,90€
serviert mit Knoblauch, Rosmarin-Kartoffeln u. Salat

Erklärung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten
Seite



MAISPOULARDEN- SPEZIALITÄTEN

- | | |
|--|--------|
| 46. Maispoularde am Spieß mit Gemüse | 18,90€ |
| serviert mit Gemüse-Basmatireis u. Salat | |
| 47. Schnitzel von der Maispoularde | 16,90€ |
| serviert mit Zitrone, Pommes u. Salat | |

HACK-SPEZIALITÄTEN

- | | |
|--|--------|
| 48. Bifteki | 17,50€ |
| Gegrillte Hackfleischsteak gefüllt mit Feta | |
| serviert mit Tzatziki, Zwiebeln, Pommes, u. Salat | |
| 49. Suzukakia | 16,40€ |
| Gegrillte Hackfleischröllchen serviert mit Tzatziki, | |
| Zwiebeln, Pommes u. Salat | |



GRILL-TELLER

50. Kreta-Teller

21,90€

1 Lammkotelett, 1 Schweinefilet, 1 Suzukaki, 1 Suvlaki
serviert mit frischem gebratenen Gemüse, Rosmarin-
Kartoffeln u. Salat

51. Hessheimer-Teller

23,90€

1 Rumpsteak, 1 Maispouardenbruststeak, 1 Lammfilet,
1 Kalbsleber, serviert mit frischem gebratenen Gemüse,
Rosmarin-Kartoffeln u. Salat

FISCH-SPEZIALITÄTEN

52. Lachs auf Trüffelöl-Blattspinat mit Pernodsoße

24,50€

serviert mit Rosmarin-Kartoffeln u. Salat

53. Zanderfilet mit Salbeisoße

21,40€

serviert mit Gemüse-Basmatireis u. Salat

54. Dorade gegrillt

29,90€

serviert mit Zitrone, Rosmarin-Kartoffeln, frischem
gebratenen Gemüse u. Salat

55. Fischplatte

29,90€

bestehend aus Lachsfilet, Zanderfilet, Octopus, u. 2
Gambas; serviert mit Zitrone, Gemüse-Basmatireis u.
Salat



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE U. SENIOREN



56. Suzukakia	11,70€
serviert mit Tzatziki u. Pommes	
57. Lendenspieß mit Kräuterbutter	12,70€
serviert mit Pommes	
58. Spieß von der Maispoularde	12,70€
serviert mit Pommes	
59. Schnitzel von der Maispoularde	12,70€
serviert mit Pommes	

BEILAGEN U. SOßEN



60. Pommes	4,50€
61. Rosmarin-Kartoffeln	5,50€
62. Gemüse-Basmatireis	5,50€
63. Gebratenes Gemüse	5,50€
147. Portion Brot	1,00€
64. Fetasoße	4,00€
65. Pfeffersoße	4,00€
66. Teufelsoße	4,00€
67. Tomatensoße	4,00€

Erklärung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite

DESSERT-EIS

68. Gemischtes Eis mit Sahne	6,00€
69. Vanilleeis mit heißen Himbeeren	8,20€
70. Vanilleeis mit heißer Schokolade	8,80€
72. Erdbeer Becher	9,80€
Vanille- u. Erdbeereis, Sahne, frisch Erdbeeren u. Sirup	



DESSERT - GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

73. Burekakia	8,90€
Blätterteig gefüllt mit Vanillecreme dazu Vanilleeis	
74. Ekmek Kataifi	9,90€
Kataifiteig mit Vanillecreme, Sahne u. Pistazien	
76. Griechisches Joghurtmousse	7,90€
mit Honig u. Walnüssen	



HEIßE GETRÄNKE

77. Griechischer Mocca	2,70€
78. Tasse Kaffee	2,70€
79. Koffeinfreier Kaffee	2,70€
80. Cappuccino	3,70€
81. Latte Macchiato	3,70€
82. Heiße Schokolade	3,20€
83. Espresso	2,50€
84. Tasse Tee	2,50€

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,2L 0,4L
85. Coca Cola	2,80€ 3,80€
86. Coca Cola Zero	2,80€ 3,80€
87. Fanta	2,80€ 3,80€
88. Zitronenlimonade	2,80€ 3,80€
89. Spezi	2,80€ 3,80€
90. Schweppes Bitter Lemon	2,80€ 3,80€
91. Schweppes Tonic	2,80€ 3,80€

Erklärung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite

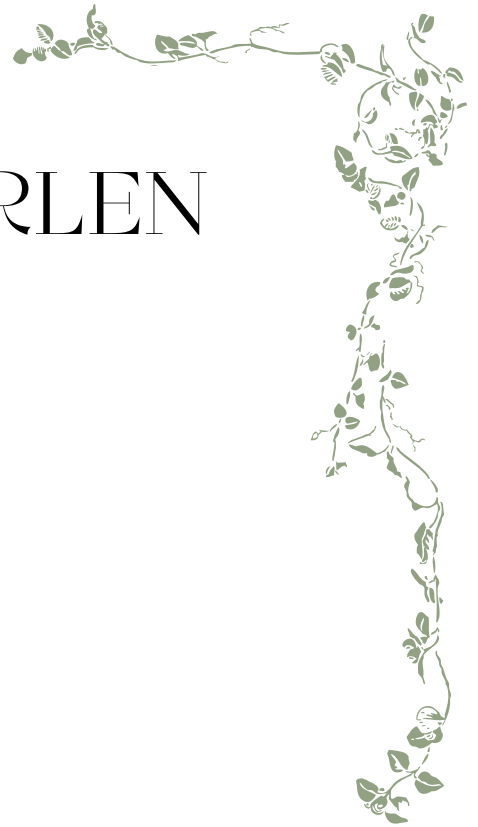


SÄFTE U. SAFTSCHORLEN

	0,2L 0,4L
92. Apfelsaft /	3,10€ 4,10€
Apfelsaftschorle	2,80€ 3,80€
93. Orangensaft /	3,10€ 4,10€
Orangensaftschorle	2,80€ 3,80€
94. Traubensaft weiß /	3,10€ 4,10€
Traubensaftschorle	2,80€ 3,80€
95. Johannisbeernektar /	3,10€ 4,10€
Johannisbeerschorle	2,80€ 3,80€
96- Maracujanektar /	3,10€ 4,10€
Maracujaschorle	2,80€ 3,80€
97. Bananennektar	3,10€ 4,10€

WASSER

	0,25L 0,75L
98. Flasche Alwa Classic	3,40€ 6,00€
99. Flasche Alwa Naturell	3,40€ 6,00€



BIER VOM FASS

	0,3L 0,5L
100. Karlsberg Urpils	3,30€ 4,30€
101. Karlsberg Urpils-Radler	3,30€ 4,30€
102. Karlsberg Kellerbier	3,30€ 4,30€
103. Karlsberg Hefeweizen	- 4,30€
104. Karlsberg Hefeweizen-Radler	- 4,30€
105. Stein 1,0L	8,50€

BIER AUS DER FLASCHE

106. Bischoff Kristallweizen 0,5L	4,50€
107. Karlsberg Weizen Alkoholfrei 0,5L	4,50€
108. Karlsberg Weizen Dunkel 0,5L	4,50€
109. Karlsberg Pils Alkoholfrei 0,33L	3,70€



APERITIFS U. SPIRITUOSEN

110. Ouzo 2cl	2,50€
111. Jägermeister 2cl	3,00€
112. Wodka Absolut 2cl	3,00€
113. Williams Christ Birne 2cl	3,00€
114. Obstler 2cl	3,00€
115. Metaxa ***** 2cl	4,50€
116. Metaca ***** 2cl	4,90€

LONGDRINKS & COCKTAILS

117. Aperol Spritz	6,50€
118. Hugo	7,00€
119. Wodka Lemon (4cl)	6,50€
120. Bacardi Cola (4cl)	6,50€
121. Jacky Cola (4cl)	7,50€
122. Chivas Cola	7,90€
148. Stein Havana Cola 1,0L	21,00€
149. Stein Jacky Cola 1,0L	24,00€

WEINSCHORLE

	0,25L 0,5L
123. Rieslingschorle 0,5L Trocken	3,50€ 4,50€
124. Weißherbstschorle 0,5L Trocken	3,50€ 4,50€

WEIßWEINE

125. Hilz Riesling Dirmsteiner 0,2L Trocken	4,30€
126. Retsina 0,2L Griechischer Wein, geharzt, Trocken	4,70€
127. Demestica 0,2L Griechischer Wein, Trocken	4,70€
128. Anthos 0,2L Griechischer Wein, Halbtrocken	4,70€
129. Imiglykos 0,2L Griechischer Wein, Lieblich	4,70€
130. Moscatos 0,2L Griechischer Likörwein	5,90€



ROSEWEINE

131. Hilz Portugieser Weißherbst 0,2L Trocken	4,30€
132. Melissomandra 0,2L Griechischer Wein, Trocken	6,50€

ROTWEINE

133. Hilz Dornfelder 0,2L Trocken	4,90€
134. Demestica 0,2L Griechischer Wein, Trocken	4,70€
135. Anthos 0,2L Griechischer Wein, Trocken	4,70€
136. Kokkineli Griechischer Wein, Lieblich	4,70€
137. Mavrodaphne 0,2L Griechischer Likörwein	4,70€



SONSTIGE GETRÄNKE

138. Retsina Kechribari 0,5L	10,50€
Weißwein, geharzt, Trocken	
145. Flasche Sekt	19,00€
146. Henkel Piccolo 0,25L	6,50€
150. Glas Sekt	3,70€

Alle unsere Weine / Sekte / Proseccos erhalten "Sulfite"