

Liebe Gäste,

„Mia kali mera“ bedeutet „ein guter Tag“.

Und unser Wunsch ist es, dass Sie bei uns einen guten Tag verbringen. Lassen Sie sich von uns verwöhnen und genießen Sie unsere Spezialitäten in mediterraner Atmosphäre.

Der runde **Geburtstag**, ihre **Hochzeit** oder **Konfirmation/Kommunion** mit der ganzen Familie und allen Freunden, das **Betriebsjubiläum**, ein **Geschäftsessen** im kleinen oder großem Rahmen, in lockerer Runde oder im festlichen Ambiente.

Alle oben genannten Events organisieren wir auch als **Catering** für Sie zu Hause.

Wir schaffen den passenden Rahmen und unterstützen Sie gerne bei der Planung, sodass dieser Tag für Sie zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.

Ihr Kalimera-Team

Kleinigkeiten

172 Pizzabrot  mit Knoblauch	6,90
174 Pizzabrot mit Parmaschinken	12,90
175 Pizzabrot mit Iberico Reserva Schinken	14,90
90 Drei kleine Fischspieße mit frisch mariniertem gegrilltem Gemüse und griechisches Brot	15,90
19 Marinierte Garnelen auf Blattsalat und Rucola	11,90
63 Ofenkartoffel  mit einem gemischten Salat serviert	10,90
107 Filet vom Schwein mit karamellisierten Tomaten und Paprika dazu griechisches Brot	16,90










**APOSTELS jogurti**
Am besten griechisch!

mit frisch marinierten **Früchten**,
griechischem Honig, karamellisierten Nüssen
und Hausgemachte Fruchtaufstrich

6,50

„Bei Fragen zu Allergenen fragen Sie bitte das Personal „

Vorspeisen

21	Zaziki  von Apostels	6,50
22	Fetacreme aus Schafskäse, Frischkäse und Kräutern 	8,50
23	Melinzano  Gebratene Auberginenwürfel in einer kräftigen Tomatensauce mariniert, mit Olivenscheiben und Kräutern verfeinert	8,90
24	Tarama mit Krabben-, Zwiebel- und Orangenstückchen	7,50
25	Hausgebeizter Lachs mit Senf Dillsauce	11,90
27	Apostels Spezialitäten Korb  ab 2 Personen pro Pers. Auswahl von Apostels Produkten	8,50
28	Antipasti 	7,90
29	Schafskäse original griechischer Fetakäse 	8,90
30	Apostels <i>aioli</i>  eine leichte aioli auf Joghurt-Basis mit frischem Knoblauch und extra nativem Olivenöl	6,50
32	Portion Oliven	4,90
35	Saganaki nach Kreta Art  mit Sesam und Honig garniert	8,90
38	Gegrillte grüne Paprika  mit Knoblauch (teilweise Scharf)	7,90

Oligo Piato (kleine Mahlzeiten)

60	Ntako nach Kreta Art  mit frisch marinierten Tomaten und Olivenscheiben, Rucola, auf geröstetem Brot serviert mit Schafskäsecreme.	9,50
----	--	------

Salate

mit Olivenöl Dressing extra native und fein

51	Griechischer Salat  mit Ziegenkäse, Olivenöl Dressing und unserem griechischen Brot	13,90
52	Rucola Salat  mit Blattsalat, frischen Früchten, Kapern, Honig-Olivenöl-Dressing und gehobelten Parmesankäse	11,90
53	Gemischter Salat  mit gerösteten Nüssen, Kernen, Kapern, Honig-Olivenöl-Dressing und gehobelten Parmesankäse	12,90
54	Poseidon Salat (mit frisch marinierten Fischen) bunte Salatvariation mit Garnelen, Lachs und mehr	16,90
55	Poseidon Salat mit gebratenen Fischen und Meeresfrüchten	18,90
67	Salat mit gegrilltem Maishähnchen <i>Neu</i> Blattspinat- & Rucola-Salat, Cherry-Tomaten, Pinienkerne, Weintrauben, Balsamico-Olivenöl-Dressing und gehobelten Parmesankäse	18,90
69	Scampi Salat mit Wildkräutersalat, Rote Beete, Cherry-Tomaten, Gurkenscheiben, karamellisierten Wallnüssen und Honig-Balsamico Dressing	19,90
71	Burrata  <i>Neu</i> Cherry Tomaten, Rucola Salat, Basilikum Pesto, Pinienkerne und Brot Chips	15,90



Suppen

- | | | |
|----|---|------|
| 42 | Tomatencremesuppe
mit Zwiebeln, Karotten, Kartoffeln, Knoblauch, frischen Kräutern
und Koriander | 6,90 |
| 44 | Kraftbrühe vom Rind und Lamm mit frischen Kräutern | 5,90 |

Fischgerichte

Lachs vom Feinsten aus Norwegen:

- frei von Antibiotika
- aus artgerechter Haltung
- schonend verarbeitet dank patentierten Kaltschlachtverfahren
 - fangfrisch dank effizienter Logistik
 - GlobalGap und BRC zertifiziert

*** zu diesen Gerichten servieren wir Coctail-Sauce & Apostels *aioli*

- | | | |
|----|---|-------|
| 83 | Fischeintopf
wie in Griechenland | 19,90 |
| 91 | Fischspieß ***
dazu frisch mariniertes Gemüse und ein gemischter Salat | 22,90 |
| 92 | Fisch – Platte Mikro***
dazu frisch mariniertes Gemüse und ein gemischter Salat | 18,90 |
| 93 | Fisch – Platte***
dazu frisch mariniertes Gemüse und ein gemischter Salat | 24,90 |
| 94 | Scampis – gegrillt (6 Scampis)***
dazu frisch mariniertes Gemüse und ein gemischter Salat | 25,90 |
| 95 | Filet vom Lachs – gegrillt***
dazu frisch mariniertes Gemüse und ein gemischter Salat | 22,90 |
| 96 | Kalamaria***
dazu frisch mariniertes Gemüse
und ein gemischter Salat | 20,90 |
| 97 | Lavraki
gegrillter Wolfsbarsch
dazu frisch mariniertes Gemüse und ein gemischter Salat | 26,90 |
| 98 | Tsipoura
auch als Dorade Royal bekannt, ist er einer
der edelsten Mittelmeerfische. Der grätenarme Fisch
zeichnet sich durch besonders feinen Geschmack aus.
dazu frisch mariniertes Gemüse und ein gemischter Salat | 26,90 |

Weitere Fischgerichte bieten wir Ihnen bei den „Spezialitäten aus dem Steinofen“ an

Immer frisch zubereitet und mit unserem besten extra nativen Olivenöl

Grillspezialitäten aus unserer REGION

101	Suflaki zarte, magere Fleischstücke am Spieß gegrillt, mit hausgemachter Grillsauce und Kräuterbutter, dazu Tomatenreis oder Pommes frites und ein gemischter Salat	17,90
102	Giros saftiges Schweinefleisch am Drehspieß gegrillt, mit hausgemachter Grillsauce, dazu Tomatenreis oder Pommes frites und ein gemischter Salat	17,50
103	Giros – Platte Giros, Bifteki, Suflaki mit hausgemachter Grillsauce, Tomatenreis und ein gemischter Salat	19,50
104	Diplo – Platte Giros und Suflaki mit hausgemachter Grillsauce, Tomatenreis und ein gemischter Salat	17,90
105	Grillteller Rinderfilet, Schweinefilet, Bifteki mit hausgemachter Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Apostels Sour Cream und ein gemischter Salat	27,90
106	Spießspezialität vom Schweinefilet Peperoni, Kirschtomaten und mit geräuchertem Speck umwickelt, Ofenkartoffel mit Apostels Sour Cream und ein gemischter Salat	18,90
58	Maishähnchen gegrillt <i>Neu</i> mit feinem frisch mariniertem Gemüse, Kräuterbutter und ein gemischter Salat	23,90

Grillspezialitäten vom Lamm von den **Salzwiesen Schottland**

- | | | |
|-----|---|-------|
| 111 | Lammspieß
zartes, mageres Lammfleisch am Spieß gegrillt, mit hausgemachter
Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Apostels Sour Cream und ein gemischter Salat | 25,90 |
| 112 | Dyo Lammkoteletts
Zwei saftig gegrillte Lammkoteletts,
Ofenkartoffel mit Apostels Sour Cream und ein gemischter Salat | 25,90 |
| 113 | Tria Lammkoteletts
Drei saftig gegrillte Lammkoteletts,
Ofenkartoffel mit Apostels Sour Cream und ein gemischter Salat | 31,90 |

Immer frisch zubereitet und mit unserem besten extra nativen Olivenöl

Steaks

Ihr Steak wird nach Ihren Wünschen gegrillt, bitte bestellen Sie: **englisch, medium** oder **durch**

- | | | |
|-----|--|-------|
| 130 | Bifteki vom Rind und Lamm
mit gegrillter Paprika, dazu Parmesanpommes
und ein gemischter Salat | 17,90 |
| 133 | Bifteki Spezial vom Rind und Lamm
gefüllt mit Käse und Kräutern
dazu eine Ofenkartoffel mit Apostels Sour Creme und ein gemischter Salat | 19,90 |
| 135 | Bifteki vom Rind und Schwein
mit gegrillter Paprika, dazu Parmesanpommes
und ein gemischter Salat | 17,90 |
| 131 | Filetsteak 200 g
mit hausgemachter Grillsauce und Kräuterbutter,
dazu eine Ofenkartoffel mit Apostels Sour Creme und ein gemischter Salat | 32,90 |
| 132 | Rumpsteak 200 g
mit hausgemachter Grillsauce und Kräuterbutter,
dazu eine Ofenkartoffel mit Apostels Sour Creme und ein gemischter Salat | 27,90 |

Anstatt Ofenkartoffel, mediterranes Gemüse Extra 2,00 Euro




Spezialitäten aus dem Steinofen

Mediterran zubereitet mit nativem Olivenöl Extra, Gemüse aus eigenem Anbau



- | | | |
|-----|--|-------|
| 121 | Saganaki 
Schafskäse gratiniert, mit geschmorten Tomaten und mehr | 14,90 |
| 120 | Mediterrane Fischplatte
dazu frisch mariniertes Gemüse, karamellisierte Tomaten
und Rosmarinkartoffeln | 22,90 |
| 122 | Filet vom Lachs
dazu frisch mariniertes Gemüse, karamellisierte Tomaten
und Rosmarinkartoffeln | 21,90 |
| 124 | Doradenfilet
dazu frisch mariniertes Gemüse, karamellisierte Tomaten
und Rosmarinkartoffeln | 22,90 |
| 127 | Scampi / Saganaki
in Tomatensauce, frischen Kräutern, Ziegenkäse, flambiert mit Ouzo | 23,90 |
| 126 | Garnelen klein
mit Olivenöl, Kräutern und Knoblauch aus dem Backofen | 15,90 |
| 128 | Scampi groß
mit Olivenöl, Kräutern und Knoblauch aus dem Backofen | 23,90 |

Immer frisch zubereitet und mit unserem besten extra nativen Olivenöl

Pasta

- | | | |
|-----|---|-------|
| 141 | Spaghetti Napoli  | 13,90 |
| | mit frischer Tomatensalsa, Kräutern und extra Natives Olivenöl | |
| 144 | Spaghetti Aglio e Olio  | 14,90 |
| | mit schonend in extra nativem Olivenöl gerösteten Aglio und Peperonzino | |
| 145 | Penne nach griechischer Art | 18,90 |
| | mit frischen Tomaten, Oliven, Fetakäse, Paprika und Hähnchenbrustfilet | |
| 146 | Kritharotto griechischer Art (Reisnudeln)  | 14,90 |
| | mit Gemüse | |
| 150 | Tagliatelle Salmone | 19,90 |
| | Tagliatelle in leichter Tomatenkräutersauce mit Spinat und Lachsfilet | |
| 151 | Spaghetti Scampi | 23,90 |
| | mit gebratenen Scampi frischen Tomaten, Rucola und Knoblauch | |
| 155 | Ravioli gefüllt mit Steinpilzen  | 16,90 |
| | in einer Salbeibuttersauce | |
| 156 | Ravioli gefüllt mit Spinat und Ricotta  | 16,90 |
| | in einer Sauce aus frischen Tomaten und Basilikum | |

Pizza

- | | | |
|-----|--|-------|
| 161 | Pizza Margherita  | 13,50 |
| | frische Tomatensalsa mit Mozzarella und Basilikum | |
| 163 | Pizza Parma | 17,90 |
| | frische Tomatensalsa, belegt mit Mozzarella und Parmaschinken | |
| 166 | Pizza Kalimera | 17,90 |
| | frische Tomatensalsa, Käse, mit Giros belegt | |
| 167 | Pizza Greka  | 15,90 |
| | frische Tomaten und grüne Paprika, Schafskäse, Oregano | |

zusätzliche Beilagen je 2,50 € extra

„Extras“

- | | | |
|-----|-----------------|------|
| 614 | Ofenkartoffel | 5,90 |
| 615 | Pommes Frites | 4,50 |
| 616 | Tomatenreis | 4,10 |
| 617 | Gemüse | 5,90 |
| 827 | Parmesan Pommes | 5,90 |

Kuchen - Dessert

Torta mousse au Chocolate mit Sahne	7,50
Torta Frutti di bosco	7,50
(Cheesecake mit Pistazien und Vanilleeis)	
Milfey (Blätterteig gefüllt mit Vanillecreme)	7,50
dazu 1 Kugel Vanilleeis	
Tiramisu hausgemacht (mit 1 Kugel Vanilleeis)	7,50
Tageskuchen nach Angebot und Saison	7,50

Eis Spezialitäten auf Jogurti Basis

Kalimera Becher	8,90
Frisch marinierte Früchte und eine Kugel APOSTELS JOGURTI auf zwei Kugeln Joghurt-Eis Ihrer Wahl	

Eis Kugeln

Stellen Sie sich einen Becher nach Ihren Wünschen zusammen, mit unserem hausgemachten Eis

**AMARENA KIRSCH – ERDBEER- STRACIATELLA BISCOTELLA-
MANGO ORANGE – WALDMEISTER – VANILLA – SCHOKOLADE**

1 Kugel 1,90 * 2 Kugeln 3,80 * 3 Kugeln 5,70

* Jede weitere Kugeln 1,00 *Schlagsahne 0,80 * Sauce 0,80

Jogurti Shake	7,90
APOSTELS JOGURTI mit frisch gepresstem Orangesaft auf einer Kugel Creme Vanille	



 Am besten griechisch!

mit frisch marinierten Früchten , griechischem Honig, karamellisierten Nüssen und hausgemachtem Fruchtaufstrich	6,50
--	------

Kaffeezeit

Täglich 14:30 – 17:00 Uhr	
Ein Pott Kaffee oder Tee und ein Stück Kuchen aus der Vitrine	7,50

Getränke

Aperitif	Ouzo auf Eis 4 cl	4,50	
	Martini Dry, Medium Dry, Rosso 5 cl	5,90	
	Campari mit Soda oder Orangensaft 5 cl	7,90	
	Hugo	8,90	
	Aperol	8,90	
	Lillet	8,90	
	Sekt	Prosecco Glas 0,1 l	5,50
Prosecco Flasche 0,7 l		29,90	
Amalia Brut 0,1 l		6,90	
Amalia Brut – Flasche 0,7 l		35,90	
Champagner		Moet & Chandon, Piccolo 0,2 l/0,7 l	35,90/119,00
	Biere vom Faß	Bitburger ^{A1} 0,3 l/0,5 l	4,30/5,50
Königs Pils ^{A1} 0,3 l/0,5 l		4,30/5,50	
Alster ^{A1} 0,3 l/0,5 l		4,30/5,50	
Köstritzer ^{A1} 0,3 l/0,5 l		4,50/5,60	
Paulaner Weizenbier ^{A1} 0,5 l		5,70	
Flaschenbier		Bitburger Alkoholfrei ^{A1} 0,3 l	4,40
		Paulaner Weizenbier ^{A1} 0,5 l	5,70
	Dunkel, ^{A1} Kristall ^{A1} , Alkoholfrei ^{A1}		
Alkoholfreie Getränke	Souroti griech. Mineralwasser 0,25 l Fl	3,50	
	Korpi-Zagori griech. Mineralwasse 1,0 l Fl.	8,50	
	ohne Kohlensäure / mit Kohlensäure		
	Coca Cola ^{1,11} , Fanta ³ , Sprit		
	Spezi ^{1,11} , Cola light ^{1,11,8} 0,3l / 0,4 l	4,20/ 5,20	
	Zero Coca Cola ^{1,11} 0,2 Fl.	3,90	
	Orangensaft, Kirschsafft, Bananensaft,		
	Tomatensaft, Apfelsaft 0,3 l / 0,4 l	5,50/ 6,50	
	Apfel-, Kirsch-, Maracujaschorle 0,3 l / 0,4 l	4,20/ 5,20	
	Schweppes Bitter Lemo ^{11a}		
	Tonic ^{11a} , Ginger Ale ^{11a} 0,2 l	4,10	
	Bionade Hollunder, Ingwer Orange ¹ 0,33 l Fl.	5,10	
	Vio Schorle, Johannisbeere, Rhabarber 0,3l Fl	5,10	

Hauswein

Weiß	Moschofilero	0,2 l	6,90
Trockener Wein mit Aromen von Kräutern und Blüten			
Rot	Agiorgitiko	0,2 l	6,90
Trocken mit Aromen von Beerenfrüchten und Kirschen			

Digestif & Liköre	Ouzo 12 0,02 l	3,50
	Ouzo Plomari 0,02 l	3,50
	Ouzo Plomari Flasche 0,2 l	15,90
	Tsipouro Idoniko 0,02 l	4,50

Zusatzstoffe: 1/Farbstoff, 2/Konservierungsstoffe, 3/Antioxidationsmittel, 4/Geschmacksverstärker, 5/Phosphat, 6/enthält eine Phenylalaninquelle, 7/Koffeinhaltig, 8/Süßstoff 11/, Koffeinhaltig/11a/ Chininhaltig, A1/ Weizen