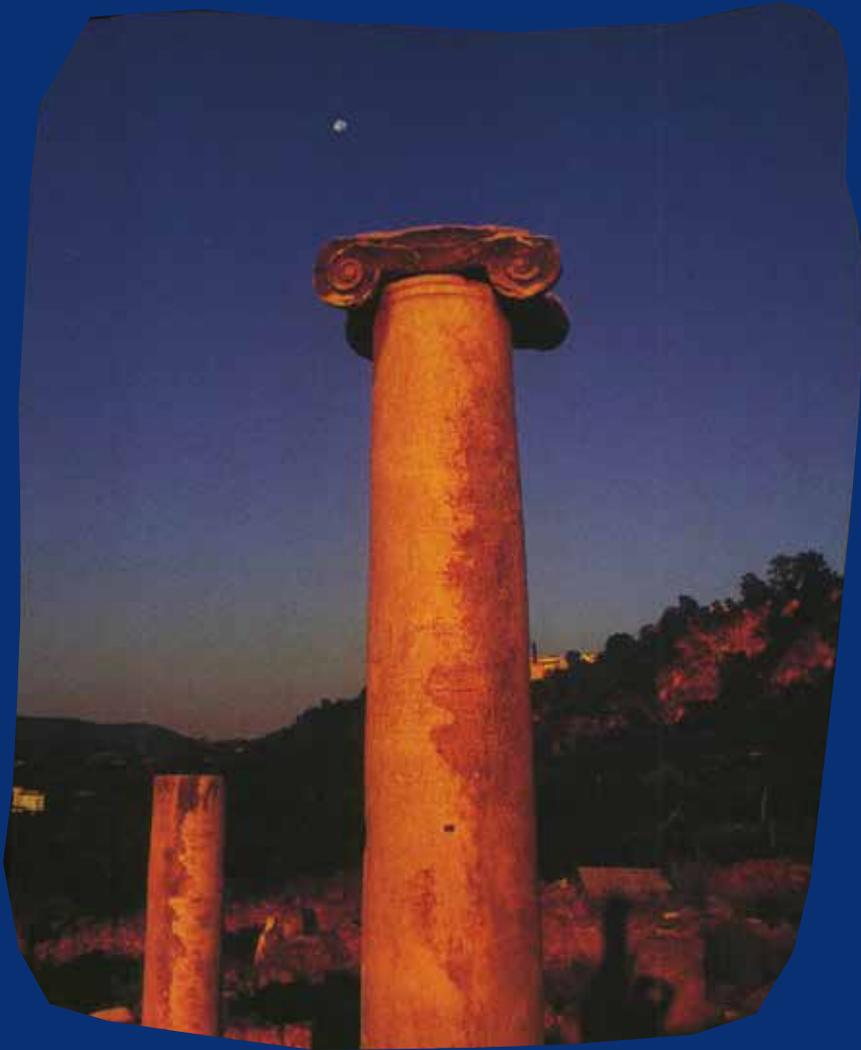


# "RESTAURANT APOLLON"



*... am liebsten griechisch!*

Bahnhofstraße 28 A  
08107 Kirchberg  
Telefon: 037602 / 77 66

# Essen - wie bei den Griechen

## Guten Appetit - Kali Orexi

Der griechische Gott **APOLLON** ist der Sohn des Zeus und der Leto.

In ihm verehren die Griechen die geistige Macht von Ordnung, Maß und Einsicht.

**APOLLON** ist auch der Gott des Lichtes, später wird er mit "Helios" - "die Sonne" identifiziert.

**APOLLON**- Gott der Jugend, der Dichtung, der Musik und Heilkunde. Als Gott der Weissagung gab er durch Phythia in Delphi Orakel. Der Lorbeer war ihm heilig, weil die Nymphe Daphne (griech. Lorbeer) sich, um Apollos Werben zu entgehen, in einen Lorbeerbaum verwandeln ließ.

Ihrer Gesundheit zuliebe bereiten wir unsere Speisen mit Jodsalz zu. Für unsere gebratenen und gebackenen Gerichte sowie Beilagen verwenden wir ausschließlich reines Pflanzenöl.

# APERITIF



- 220 Ouzo mit Eis
- 222 Campari mit Soda oder Orange
- 223 Martini Bianco
- 224 Heißer Amaretto mit Sahne

# KALTE VORSPEISEN

- 1 Tzatziki  
original griechischer Joghurt mit fein geraspelten Gurken, verschiedenen Kräutern und Knoblauch
  
- 6 Artischocken  
Artischocken-Herzen in einem feinen Öl-Dressing und geraspelttem Knoblauch



# WARME VORSPEISEN

- 7 Bauernbrot (3 Scheiben)  
Genießen Sie den Geschmack des Sommers - saftige Tomatenwürfel auf geröstetem Brot, würzig abgeschmeckt mit Olivenöl, Basilikum und einem Hauch Knoblauch
  
- 8 Peperoni-Spieß  
gegrillte Peperoni, serviert mit einem leichten Knoblauch-Öl-Dressing und Knoblauchbrot

- 10 Knoblauchbrot (4 Scheiben)
- 11 Dolmades  
warme zarte Weinblätter mit Hackfleisch  
und Reis gefüllt, dazu Buttersauce
- 12 Saganaki  
Griechischer Käse mal ganz anders - leicht  
paniert und knusprig gebraten, dazu Krautsalat
- 13 Tiropotakia (3 Stück)  
knuspriger Blätterteig  
mit angemachtem Feta-Käse gefüllt
- 14 Pita mit Tzatziki  
griechisches Fladenbrot mit Tzatziki
- 16 Auberginen und Zucchini  
in der Pfanne goldbraun gebraten,  
dazu Tzatziki
- 20 Vorspeisen-Platte für 1 Person
- 21 Vorspeisen-Platte für 2 Personen

Eine Kreation aus verschiedenen  
warmen und kalten Vorspeisen,  
etwas, das in Griechenland nie  
vor einem guten Essen fehlen darf.



# SUPPEN

- 25 Fischsuppe  
hausgemachte Suppe,  
nach Omas Rezept
- 26 Hühnersuppe  
hausgemachte Suppe,  
nach griechischer Art
- 27 Tomatensuppe  
mit frischer Sahne



# SALATE

- 28 Bauernsalat - echt griechisch!  
mit saftigen Tomaten, Gurken, Peperoni, Oliven,  
Zwiebeln und würzigem Schafskäse in einem  
feinen Öl-Dressing
- 29 Sportsmann-Salat  
die Vitaminbombe für alle, die auf ihre Figur achten,  
mit viel frischem Salat der Saison, mit einem leichten  
Dressing, dazu Mais, gegrilltes leichtes Hähnchenbrustfilet  
und Mozzarella-Käse
- 31 Apollon-Salat  
frischer Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln,  
Artischocken, würzigem Schafskäse, Mais,  
zwei saftigen Lammfilets  
in einem leichten Oregano-Dressing
- 35 Krautsalat
- 36 Hausgemachter Salat  
nach griechischer Art



# GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

- 40 Gyros vom Schwein  
Geschnetzeltes vom Drehspieß, gut gewürzt  
mit Zwiebeln, dazu Reis, Tzatziki und Salat
- 41 Gyros Athener Art  
Geschnetzeltes mit Fladenbrot, Zwiebeln,  
Tzatziki und Bauernsalat
- 42 Gyros mit Kalamari  
Geschnetzeltes mit Tintenfischen, Reis,  
Tzatziki und Salat
- 43 Gyros METAXA  
Gyros in Metaxasauce und mit Käse überbacken,  
mit Pommes oder Weißbrot, dazu Salat
- 44 Souvlaki vom Schwein  
zwei Fleischspieße mit Pommes,  
dazu Salat und Tzatziki
- 45 3 Steaks vom Schwein  
saftig gegrillt mit Pommes, Kräuterbutter,  
Salat und Tzatziki
- 45A 2 Steaks vom Schwein  
saftig gegrillt mit Pommes, Kräuterbutter,  
Salat und Tzatziki
- 46 Schweinesteak in Metaxasauce  
zwei Schweinesteaks mit leckerer milder  
Metaxasauce, dazu Pommes und Salat
- 47 Bifteki-Metaxa  
zwei fein gewürzte Hacksteaks nach  
griechischer Art mit Metaxasauce,  
Pommes und Salat
- 48 Bifteki  
gefülltes Hacksteak mit Schafskäse,  
dazu Tzatziki, Pommes und Salat
- 49 Sikoti  
zarte gegrillte Rinderleber,  
mit Tzatziki, Pommes und Salat

- 50 Souvlaki-Spezial  
Schweinelendchen am Spieß mit Reis,  
Pommes, Kräuterbutter und Salat
- 51 Metaxa-Souvlaki  
Schweinelendchen am Spieß  
in Metaxa-Sauce mit Kroketten und Salat



- 54 Lammfilet  
2 Lammfilets mit Metaxa- oder  
Knoblauch-Tomatensauce,  
dazu gebratene Zucchini,  
Knoblauchbrot, Reis und Salat
- 55 Lammkoteletts (5 Stück)  
sanft gewürzt mit Reis,  
Jumbobohnen, Tzatziki und Salat
- 56 Kotopulo Sketo  
gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Kräuterbutter,  
Pommes und Reis, Tzatziki, dazu Salat
- 57 Kotopulo Forno  
Hähnchenbrust in Metaxasauce und mit Käse überbacken,  
wahlweise mit Brot oder Pommes, dazu Salat



ESSEN IN GRIECHISCHER ATMOSPHERE

# GEMISCHTE GRILLPLATTEN

- 58 Kreta-Platte  
1 Souvlaki, Gyros mit Reis,  
Tzatziki und Salat
- 59 Apollon-Platte  
1 Souvlaki, 1 Steak, Gyros mit Reis,  
Tzatziki und Salat
- 60 Daphne-Platte  
2 Souvlaki, Gyros mit Reis,  
Tzatziki und Salat
- 61 Rhodos-Platte  
1 Souvlaki, 1 Leber, Gyros mit Reis,  
Tzatziki und Salat
- 62 Hermes-Platte  
1 Souvlaki, 1 Bifteki, Gyros mit Reis,  
Tzatziki und Salat
- 63 Bauernteller  
2 Steaks, Gyros mit Pommes,  
Tzatziki und Bauernsalat
- 64 Olympia-Platte  
2 Bifteki, 1 Souvlaki, Gyros, dazu Pommes,  
Reis, Tzatziki und Salat
- 65 Metaxa-Platte  
1 Souvlaki, 1 Leber, 1 Bifteki, Gyros mit Pommes,  
Reis, Tzatziki und Salat, 1 Metaxa
- 66 Artemis-Platte  
2 Lammkoteletts, 1 Leber, Gyros mit Pommes,  
Reis, Tzatziki und Salat
- 67 Plaka-Platte  
3 Lammkoteletts, 1 Lammfilet, Gyros,  
dazu Tzatziki, Reis, grüne Bohnen und Salat

- 68 Skiathos-Platte  
2 Steaks, 1 Leber, Gyros mit Reis,  
Tzatziki und Salat
- 69 Paros-Platte  
Lammfilet, Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet,  
Gyros, dazu Reis, Pommes und Salat und Tzatziki

## FISCHGERICHTE



- 72 Kalamari (Tintenfisch)  
gebraten mit Pommes und Salat
- 73 Atlantisches Zungenfilet  
mild abgeschmeckt,  
mit unserem hausgemachten Reis und Salat

- 74 Atlantisches Zungenfilet  
in feiner Buttersauce,  
dazu Kroketten und Salat

- 75 Lachsfilet in Buttersauce  
gegrilltes Lachsfilet mit Brokkoli,  
Kroketten und leckerer Buttersauce,  
dazu Salat



- 76 Lachsfilet mediterran  
gegrilltes Lachsfilet auf grünen Bandnudeln,  
delikat abgerundet mit einer erfrischenden mediterranen  
Tomatenvariation, dazu Salat
- 77 Fisch-Platte  
die Möglichkeit, von allem etwas zu kosten -  
Kalamari, Atl. Zungenfilet, Scampis, dazu Reis und Salat
- 78 Insel-Platte  
Kalamari mit 1 Atl. Zungenfilet, dazu Reis und Salat

- 81 Scampis (5 Stück)  
knusprig gebraten mit 2 Scheiben  
Knoblauchbrot und Salat



## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

- 83 Gyros  
mit Pommes und Salat
- 84 Souvlaki  
mit Pommes und Salat
- 85 Schnitzel  
mit Pommes und Salat
- 86 Atlantisches Zungenfilet  
mit Pommes und Salat
- 87 Spaghetti mit Tomatensauce



# FRISCH AUS DEM BACKOFEN

## 90 Stifado

zartes Kalbfleisch aus dem Backofen  
mit kleinen gekochten Zwiebeln,  
dazu Weißbrot und Salat - ein Genuss

## 93 Kofto-Makkaroni

feines Kalbfleisch aus dem Backofen  
mit griechischen geschnittenen Makkaroni,  
dazu Salat

## 94 Überbackenes Schweinesteak

frisch aus dem Backofen mit  
delikater Tomatensauce und Käse überbacken,  
dazu Salat und Pommes

## 95 Steak Metaxa

Steak in Metaxasauce und Käse überbacken,  
wahlweise mit Brot oder Pommes, dazu Salat

## 96 Kritharaki

Reisnudeln mit Kalbfleisch und Salat



- |                         |                                  |
|-------------------------|----------------------------------|
| 1. coffeinhaltig        | - Cola, Kaffee, Spezi            |
| 2. Farbstoff            | - Cola, Fanta, Spezi, Vanilleeis |
| 3. chininhaltig         |                                  |
| 4. Zitronensäure        | - Apfelsaft, Sahne, Mozzarella   |
| 5. Stabilisator         | - Vanilleeis                     |
| 6. Geschmacksverstärker | - Krautsalat                     |

# FRISCH AUS DEM BACKOFEN (GIOUWETSI-ART)

GIOUWETSI nennt man in Griechenland die Art, wie man Lammfleisch (Lammhaxen) in einer ovalen Backform im Backofen zubereitet.

Sie können wählen:

- 101 Lammhaxen mit Kritharaki (Reisnudeln) und Salat
- 102 Lammhaxen mit Spaghetti und Salat
- 103 Lammhaxen mit grünen Bohnen und Salat
- 105 Lammhaxen mit Jumbobohnen und Salat
- 106 Lammhaxen mit griechischen, geschnittenen Makkaroni und Salat

## BEILAGEN

- 111 Reis
- 107 Pommes frites
- 108 Kroketten
- 109 Fladenbrot
- 110 4 Scheiben Weißbrot



## SCHNITZEL

- 112 Schnitzel Wiener Art mit Pommes und Salat
- 113 Hähnchenschnitzel mit Pommes und Salat



# HEISSE GETRÄNKE

- 116 Espresso Macchiato (mit Milch) \*1
- 117 Espresso \*1
- 118 Espresso-Doppelt \*1
- 119 Latte Macchiato \*1
- 121 Tasse Kaffee \*1
- 122 Cappuccino \*1
- 123 Glas Tee
- 125 Grog mit 2 cl Rum



# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

- 126 Cola \*1, 2
- 127 Fanta \*2
- 128 Sprite
- 129 Mineral-Wasser Lichtenauer
- 130 Tonic Water \*3 Lichtenauer
- 131 Apfelsaft \*4
- 132 Orangensaft
- 133 Kirschsaf
- 135 Bananensaft
- 136 Gingerale \*3
- 137 Spezi \*1,2
- 138 Apfelsaftschorle \*4
- 139 Baki (Bananen-Kirschsaf)

- 
- 504 große Cola
  - 503 großes Wasser
  - 501 große Fanta
  - 502 großer Saft
  - 507 große Sprite
  - 510 großer Baki
  - 511 großer Bananensaft

# BIERE

- 140 Pilsner
- 141 Hefeweizen, hell
- 142 Hefeweizen, dunkel
- 143 Colaweizen
- 144 Alkoholfreies Bier
- 145 Radler
- 146 Schwarzbier

# OFFENE WEINE



## Rotweine

- 151 Imyglikos, lieblich
- 152 Hauswein, trocken
- 154 Rhodos, mild fruchtig
- 156 Griech. Rotwein vom Feinsten  
aus biologischem Anbau, trocken
- 157 Weinschorle, rot



## Roséweine

- 158 Imyglikos, lieblich
- 159 Roditis, trocken

## Weißweine

- 161 Imyglikos, lieblich
- 162 Athos, trocken
- 164 Samos, Likör-Wein
- 165 Restina, geharzt, herb
- 166 Weinschorle

## FLASCHENWEINE



Rot- und Roséweine nach Angebot -  
Bitte sprechen Sie unsere Bedienung an.

## Weißweine

- 176 Retsina Malamatina  
geharzt, herb
- 177 Santorini  
Qualitätswein, trocken

---

Für die Speisen, die Sie nicht im Haus verzehren und später mitnehmen möchten, berechnen wir je Päckchen eine Verpackungspauschale von 0,60 Euro.

Über eventuell vorhandene Allergene in unseren Speisen informieren wir Sie gern in einer Extrakarte.  
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal danach, wenn Sie Einsicht wünschen!

Lassen Sie sich verwöhnen von der typisch griechischen Gastfreundschaft, genießen Sie schmackhafte nach traditionellen Rezepten zubereitete Speisen und Weine aus den besten Anbaugebieten.

***Kali Orexi - Guten Appetit!***

**APOLLON**

*... am liebsten griechisch!*

