

ο ρ φ ε α ς



RESTAURANT
BAR
CATERING
ORPHEUS

Take Away

Suppen

| | |
|---|------|
| Griechische Fischsuppe nach kretischer Art | 8,60 |
| Linsensuppe nach kretischer Art | 4,20 |
| Tomatensuppe mit Basilikum und Croutons | 3,80 |

Vorspeisen

| | |
|---|------|
| Hausgemachte Teigtaschen – mit Käse und Spinat gefüllt | 4,50 |
| Gyros mit Pita Brot | 3,90 |
| Falafel mit Tzatziki auf Blattsalat | 4,50 |
| Horiatikisalata – griechischer Bauernsalat | 6,10 |
| Kypriakisalata – Blattsalate mit Tomaten und gegrilltem Haloumi | 6,10 |
| Spanakopita – Spinat-Wildgemüsestrudel mit Feta | 5,90 |
| Kreta Piatela – warme und Kalte Vorspeisenvariation für 2 Personen | 9,10 |
| Flogeres – kretische Blätterteigrollen mit Garnelen und Feta gefüllt | 5,10 |
| Orpheus Teller – Vorspeisenvariation mit Meeresfrüchten kalt & warm | 9,50 |

ο ρ φ ε α ς



RESTAURANT
BAR
CATERING
ORPHEUS

Hauptspeisen

| | |
|---|-------|
| Giros – fein geschnittenes Fleisch vom Spießgrill mit klassischen Beilagen | 9,80 |
| Bifteki – faschirtes Steak gegrillt mit Spinat, Tzatziki und Patates | 8,10 |
| Mousakas – der griechische Klassiker | 8,20 |
| gegrillte Spießchen vom Schwein mit grünen Bohnen, Tzatziki und Patates | 9,20 |
| Orientalische Hühnerspießchen mit grünen Bohnen, Tzatziki und Patates | 9,20 |
| Paidakia – Lammkoteletts vom Grill mit Patates, Tzatziki und gebratenen Zucchini | 12,50 |
| Gebackene Calamari mit Patates und gemischtem Salat | 9,50 |
| Meeresfrüchte platte vom Grill mit Curryreis und Salat | 14,50 |
| Lammstelze vom Ofen mit Orangen mariniert, Bratkartoffeln und Zucchini | 13,20 |
| Oktopus vom Grill mit Humus und Pommes Frites | 12,50 |
| Vegetarisches – Artischocken, Fenchel, Zucchini, Oliven und Feta | 8,20 |
| Branzinoilet vom Grill mit Blattspinat und Patates | 12,50 |

Desserts

| | |
|---|------|
| Baklava – griechischer Honig-Nussstrudel | 3,80 |
| Galaktobureko – feiner Grießcremestrudel | 3,80 |
| Zweierlei Mousse mit Orangen und Schlagobers | 4,20 |
| Karidopita – Walnusskuchen mit weißem Schokomousse und Orangenkonfit | 4,50 |