

ο ρ φ ε α ς



RESTAURANT
BAR
CATERING
ORPHEUS

Tagesspezialitäten ...

| | |
|---|-------|
| Griechische Fischsuppe nach Art des Hauses | 9,50 |
| Hühnersuppe (Avgolemono) mit Sellerie und Erbsen | 6,10 |
| Hausgemachte Teigtaschen mit Lamm, Minze, Spinat und Pinienkernen | 9,50 |
| Kretisches Saganaki mit Garnelen, Feta und Riesenbohnen | 7,20 |
| Wildlachstartare mit Avocado in Zitronen-Honigmarinade | 7,90 |
| Lammstelze „Lemonato“ ofenfrisch mit Zucchini, Stangensellerie und Bratkartoffeln | 15,80 |
| Lammfilet vom Grill mit Melanzani-Zucchini-auflauf und Patates | 18,50 |
| Filet vom wilden Kabeljau gegrillt mit Blattspinat und hausgemachtem Trachanarisotto (Hartweizen) | 16,50 |
| Riesengarnelen vom Grill mit gebratenen Zucchini und Humus | 18,00 |
| Wildes Lachsfilet in Weinblätter gerollt auf Chili-Koriandersauce und Teigreis | 16,20 |

Preise in €, inkl. Steuern und Abgaben

Kuvert € 1,90

ο ρ φ ε α ς



RESTAURANT
BAR
CATERING
ORPHEUS

Vorspeisen und Salate ...

| | |
|---|-------|
| Tomatensuppe mit Basilikum und Croutons | 4,80 |
| Frischer Ziegenkäse mit Kardamon- Melanzanichips und Tomatenkonfit | 6,90 |
| Horiatiki Salata – griechischer Bauernsalat | 6,90 |
| Octopussalat mit Tomaten, Oliven und Jungzwiebeln | 10,50 |
| Chips aus Melanzani und Zucchini mit Tzatziki | 6,50 |
| Flogeres mit Garnelen, Feta und Kräuter gefüllt | 7,20 |
| Warmer Feta in Folie mit Anchovis, Paprika und Pitabrot | 6,90 |
| Kreta Piatela – kalte und warme Vorspeisenvariation (für 2 Pers.) | 13,50 |
| Orpheus Variation – Octopus, Garnelen, gegrillte Calamari und Tarama (für 2 Pers.) | 16,00 |

Preise in €, inkl. Steuern und Abgaben

Kuvert € 1,90

ο ρ φ ε α ς



RESTAURANT
BAR
CATERING
ORPHEUS

Frisch vom Land ...

| | |
|--|-------|
| Giros – fein geschnittenes Fleisch vom Spießgrill mit Tzatziki, hausgemachten Pommes Frites und pikanter Sauce | 12,00 |
| Hühnerfilet mit Joghurt und Curry mariniert auf kretischem Salat | 12,60 |
| Souvlaki-Platte – Huhn, Lamm und Schwein mit grünen Fisolen, Tzatziki und Patates | 13,80 |
| Pidakia – Lammkoteletts vom Grill mit Patates, Tzatziki und gebratenen Zucchini | 15,80 |
| Mousakas – der griechische Klassiker | 9,50 |
| Briami – kretischer Gemüseteller mit Schichten aus Melanzani, Zucchini, Tomaten und Feta | 9,10 |
| Bifteki vom Lamm mit Feta und Kräuter gefüllt dazu Patates, Tzatziki und Pitabrot | 13,60 |

Preise in €, inkl. Steuern und Abgaben

Kuvert € 1,90

ο ρ φ ε α ς



RESTAURANT
BAR
CATERING
ORPHEUS

Fangfrisch aus dem Meer ...

| | |
|--|-------|
| Branzino und Goldbrasse im Ganzen vom Grill mit Zucchini, Kartoffeln und Blattspinat | 18,00 |
| Octopus vom Grill mit Humus, Fenchel, roter Zwiebel und Oliven | 14,80 |
| Gavros gebraten mit Patates, Salat und Zitronen-Petersiliendressing | 11,50 |
| Kleine Calamari mit zweierlei Käse und Kräuter gefüllt mit Bratkartoffeln und Riesenbohnen | 13,80 |
| Branzinofilet Plaki (im Ofen gebacken) mit Oliven, Rosmarin und pikantem Muschelragout | 16,50 |
| Psaropiatela – Fischplatte für 2 Personen mit Goldbrasse, Branzino, Garnelen, Calamari, Muscheln, Wildgemüse und Patates | 52,00 |

Preise in €, inkl. Steuern und Abgaben

Kuvert € 1,90

ο ρ φ ε α ς



RESTAURANT
BAR
CATERING
ORPHEUS

Desserts ...

| | |
|---|------|
| Baklava – griechischer Honig-Nussstrudel | 4,50 |
| Galaktobureko – feiner Grießcremestrudel | 4,50 |
| Zitronenparfait mit Feigen und Petimesi (Weintraubensirup) | 5,10 |
| Eingelegte Zitrusfrüchte mit griechischem Joghurt (hausgemachte kretische Spezialität) | 6,10 |
| Karidopita – Walnusskuchen mit Vanilleeis | 6,10 |

Preise in €, inkl. Steuern und Abgaben

Kuvert € 1,90