

# GRIECHISCHES RESTAURANT SPITIKO ZUM FROSCHENTEICH

**Herzlich Willkommen — Kalós írtathe!**

Wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu können.

„**Spitiko**“ bedeutet auf Griechisch “hausgemacht“ und das ist uns bei unserem Speisenangebot auch wirklich wichtig.

Wir bemühen uns, Ihren Ansprüchen jederzeit gerecht zu werden und bieten unser Restaurant auch für größere **Veranstaltungen** wie

- ✚ Geburtstagsfeiern,
- ✚ Taufen, Erstkommunion, Konfirmation und Firmung,
- ✚ Hochzeiten und Jubiläen sowie für
- ✚ Trauerfeiern

in stets passender Atmosphäre an. Gern vereinbaren wir einen Termin und besprechen mit Ihnen vorab, wie Sie sich Ihren besonderen Tag vorstellen. Unser Personal steht Ihnen dazu jederzeit zur Verfügung.

Außerdem bekommen Sie bei uns **Geschenkgutscheine** für jeden Anlass.

Alle Speisen gibt es auch **zum Mitnehmen** bzw. telefonisch außer Haus zu bestellen.

**Tel. 0211 / 98 48 98 77**

[www.spitiko-zumfroschenteich.de](http://www.spitiko-zumfroschenteich.de)

**Öffnungszeiten:**

**Mo - Fr 17-23 Uhr – Sa, So und an Feiertagen 12-23 Uhr durchgehend**



# Vorspeisen – mezédes

€

## griechische Spezialitäten kalt und warm

1	Oliven <sup>6</sup> und Peperoni <sup>5</sup>	4,10
2	<b>Tzatziki</b> <sup>g</sup> - traditionelle griechische Joghurtcreme mit Gurken, Knoblauch und frischen Kräutern	3,90
3	<b>Taramas</b> <sup>2</sup> – Fischrogencreme <sup>d</sup> verfeinert mit Olivenöl und Zitrone	4,50
4	<b>Fetakäse</b> <sup>g</sup> mit Zwiebeln, Oregano und Olivenöl	5,50
5	<b>Chtipiti</b> <sup>2,3</sup> - leicht pikante Schafkäse-Creme <sup>g</sup>	4,90
6	<b>Aperitif-Platte</b> – Tzatziki <sup>g</sup> , Taramas <sup>d</sup> , Fetakäse <sup>g</sup> , Chtipiti <sup>g</sup> , Dolmadakia <sup>7</sup> , Tomaten, Zwiebeln, Oliven <sup>6</sup> , Peperoni <sup>5</sup>	10,50
7	<b>Gavros</b> – gebratene Sardinen <sup>d</sup>	5,80
8	<b>Chtapodi psito</b> – Oktopus <sup>n</sup> gegrillt mit Olivenöl und Essig verfeinert	12,40
9	<b>Kalamarakia</b> – Baby-Kalamares <sup>n</sup> gegrillt oder gebraten	7,90
10	<b>Kolokithakia</b> – gebratene Zucchini-scheiben mit Tzatziki <sup>g</sup>	5,20
11	<b>Melitzana</b> – gebratene Auberginenscheiben <sup>a</sup> mit Tomatensauce, dazu Tzatziki <sup>g</sup>	5,80
12	<b>Melitzana spezial</b> – gebackene Aubergine <sup>a</sup> mit einer Tomaten-Zwiebel-Füllung	6,50
13	<b>Piperies psites</b> – gegrillte Peperoni <sup>5</sup> mit Knoblauchöl	3,90
14	<b>Saganaki</b> – gebratener Fetakäse <sup>a,c,g</sup>	5,80
15	<b>Feta psiti</b> – gebackener Fetakäse <sup>g</sup> mit Tomaten, Zwiebeln und Peperoni	6,40
16	<b>Gigantes</b> – weiße Riesenbohnen <sup>f,2,3</sup> in Tomatensauce gebacken	4,90
17	<b>Dolmadakia</b> – Weinblätter <sup>2,3</sup> mit Reis gefüllt, dazu Tzatziki <sup>g</sup>	4,80
18	<b>Haloumi</b> – gegrillter Mischkäse <sup>g</sup> (Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch) aus Zypern mit Honig und Sesam <sup>k</sup>	6,90
19	<b>Tiropitakia</b> – Bätterteigecken <sup>a</sup> mit Fetakäse <sup>g</sup> gefüllt	5,50
20	<b>Skordopsomo</b> – geröstetes Knoblauchbrot <sup>a</sup> mit Olivenöl und Kräutern	2,50
21	<b>Pikilia</b> – warme Vorspeisenplatte: Saganaki <sup>a,c</sup> , Dolmadakia <sup>2,3</sup> , Tzatziki <sup>g</sup> , gebratene Spitzpaprika, Auberginen- und Zucchini-scheiben	11,90

# Salate – salátes

€

<b>23</b>	<b>Choriatiki – griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Fetakäse<sup>g</sup>, Spitzpaprika, Zwiebeln, Oliven<sup>6</sup>, Peperoni<sup>5</sup> und Olivenöl</b>	9,50
<b>24</b>	<b>Salata me Solomo – Romanasalat, Ruccola, Tomaten, gegrillter Lachs<sup>d</sup>, Croutons<sup>a</sup>, Hartkäse<sup>g</sup>, Sonnenblumenkerne und Sesam, dazu Hausdressing<sup>2,3</sup></b>	14,90
<b>25</b>	<b>Salata me Garides<sup>g,k</sup> – Romanasalat, Rucola, Gurken, Garnelen<sup>d</sup>, Orangenscheiben, Croutons<sup>a</sup>, Hartkäse<sup>g</sup>, Sonnenblumenkerne und Sesam, dazu Hausdressing<sup>2,3</sup></b>	15,80
<b>26</b>	<b>Salata me Tono<sup>a,g</sup> – grüner Salat, Thunfisch<sup>d</sup>, Tomaten, Gurken, Ei<sup>c</sup>, Croutons<sup>a</sup> und Hausdressing<sup>2,3</sup></b>	11,90
<b>27</b>	<b>Salata Spitiko – grüner Salat, Hähnchenbruststreifen, Tomaten, Ei<sup>c</sup>, Fetakäse<sup>g</sup>, Gurken, Hartkäse<sup>g</sup>, Sesam, Croutons<sup>a</sup> und Hausdressing<sup>2,3</sup></b>	13,90

# Suppen – soúpes

<b>318</b>	Tomatensuppe	3,90
<b>319</b>	Griechische Bohnensuppe <sup>1,2,3</sup>	3,90
<b>320</b>	Hühnersuppe <sup>1,2,3,c</sup>	3,90
<b>321</b>	Zwiebelsuppe <sup>1,2,3</sup>	3,90
<b>322</b>	Tagessuppe	4,50

## Allergene

a	glutenhaltiges Getreide
b	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
c	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
d	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
e	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
f	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
g	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
h	Schalenfrüchte
i	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
j	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
k	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
l	Schwefeldioxid und Sulfite
m	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
n	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

## Zusatzstoffe

1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoff
3	mit Antioxidationsverstärker
4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	geschwärzt
7	gewachst
8	mit Phosphat
9	mit Süßungsmitteln
10	enthält eine Phenylalaninquelle
11	wirkt bei übermäßigem Verzehr abführend
12	koffeinhaltig

# Hauptgerichte – kýrios piáta

€

Zu jedem Hauptgericht servieren wir Ihnen vorweg einen gemischten Salat mit Hausdressing<sup>2,3</sup>

## Fisch – psária

36	<b>Kalamaris</b> – gebratene Tintenfischringe <sup>n</sup> mit Pommes Frites	16,90
37	<b>Garides</b> – gegrillte Garnelen <sup>d</sup> mit frischem Gemüse	22,90
39	<b>Solomos psitos</b> – gegrilltes Lachsfilet <sup>d</sup> mit frischem Gemüse	17,90
40	Fisch des Tages <sup>d</sup>	Tagespreis

## Fleisch-Spezialitäten vom Grill – kréas psíta

44	<b>Gyros</b> – geschneitztes Schweinefleisch vom Drehspieß, Pommes Frites und Tzatziki <sup>ß</sup>	11,90
45	<b>Gyros Spitiko</b> – Gyros mit Metaxasauce <sup>ß,11</sup> und Käse <sup>ß</sup> überbacken, dazu Pommes Frites	13,90
46	<b>Souvlaki</b> – 2 Spieße mit Schweinefleisch, Pommes Frites und Tzatziki <sup>ß</sup>	12,50
47	<b>Souzukakia</b> – 2 Hacksteaks <sup>c</sup> mit Pommes Frites	10,90
48	<b>Bifteki</b> – gegrilltes Hacksteak <sup>c</sup> mit Fetakäse <sup>ß</sup> gefüllt, dazu Pommes Frites und Tzatziki <sup>ß</sup>	12,90
49	Schweinerückensteak mit Metaxasauce <sup>ß,11</sup> und Gemüsereis	11,90
50	Schweinefilet mit Kräuterbutter oder Metaxasauce <sup>ß,11</sup> und Pommes Frites	16,90
51	<b>Souvla Feta</b> – hauchdünn geschnittenes Schweinefilet mit Feta <sup>ß</sup> gefüllt und Paprika am Spieß, dazu Kartoffelchips mit Knoblauch	18,30
52	<b>Thessaloniki-Teller</b> – Gyros, Souvlaki, Tzatziki <sup>ß</sup> und Pommes Frites	14,40
53	<b>Mykonos-Teller</b> – Gyros, Souvlaki, Hacksteak <sup>c</sup> , Tzatziki <sup>ß</sup> und Kartoffelchips mit Knoblauch(öl)	15,40
54	<b>Bauernteller</b> – 2 Lammkronen, Gyros, Hacksteak <sup>c</sup> , Tzatziki <sup>ß</sup> und Kartoffelchips mit Knoblauch	16,90

<b>55</b>	<b>Bacchus-Teller</b> – Gyros mit Käse <sup>g</sup> und Metaxasauce <sup>g,11</sup> überbacken, Hacksteak <sup>c</sup> , Schweinerückensteak und Folienkartoffel mit Sauerrahm <sup>g</sup>	15,90
<b>56</b>	<b>Rhodos-Teller</b> – Gyros mit Käse <sup>g</sup> und Metaxasauce <sup>g,11</sup> überbacken, Bifteki <sup>c</sup> mit Fetakäse <sup>g</sup> gefüllt und Folienkartoffel mit Sauerrahm <sup>g</sup>	16,10
<b>57</b>	<b>Spezial-Teller</b> – Rumpsteak, Lammsteak, Schweinerückensteak und Kroketten <sup>a,c</sup>	17,80
<b>58</b>	<b>Filet-Teller</b> – Schweinefilet, Rinderfilet und Lammfilet, Kräuterbutter <sup>g</sup> und Kroketten <sup>a,c</sup>	18,90

## Lamm gegrillt oder aus dem Ofen – arní

<b>67</b>	<b>Paidakia</b> – fünf Lammkronen mit Pommes Frites	23,90
<b>68</b>	fünf Lammkronen, dazu gebackene Aubergine mit einer Tomaten-Zwiebel-Füllung	23,90
<b>69</b>	fünf Lammkronen <sup>f,2,3</sup> mit weißen Riesenbohnen	23,90
<b>71</b>	Lammfilet, dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm <sup>g</sup>	20,90
<b>72</b>	Lammrücken mit Pommes Frites	18,90
<b>73</b>	Lamm-Platte – 2 Lammkronen, 1 Lammfilet, 1 Lammsteak und Kartoffelchips mit Knoblauch	24,90
<b>77</b>	Lammhaxe <sup>a,f,2,3</sup> aus dem Ofen mit Reis	17,90
<b>78</b>	Lammhaxe <sup>a,f,2,3</sup> aus dem Ofen mit Pommes Frites	17,90
<b>79</b>	Lammhaxe <sup>a,f,2,3</sup> aus dem Ofen mit grünen Bohnen	17,90
<b>80</b>	Lammhaxe <sup>a,f,2,3</sup> aus dem Ofen mit Kartoffelchips und Knoblauch	17,90
<b>81</b>	Lammhaxe <sup>a,f,2,3</sup> aus dem Ofen, dazu gebackene Aubergine mit einer Tomaten-Zwiebel-Füllung	17,90
<b>82</b>	Lammhaxe <sup>a,f,2,3</sup> mit Riesenbohnen	17,90

## Rindfleisch-Gerichte – vodinó

### Unser Rindfleisch stammt aus Argentinien

<b>105</b>	Rumpsteak mit pikanter Pfeffersauce <sup>a,c,f,g,i,j,3</sup> , dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm <sup>g</sup>	23,90
<b>106</b>	Rumpsteak mit Kräuterbutter <sup>g</sup> und Folienkartoffel mit Sauerrahm <sup>g</sup>	22,90
<b>107</b>	Filetsteak mit pikanter Pfeffersauce <sup>a,c,f,g,i,j,3</sup> , dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm <sup>g</sup>	26,50
<b>108</b>	Filetsteak mit Kräuterbutter <sup>g</sup> , dazu eine Folienkartoffel mit Sauerrahm <sup>g</sup>	25,90

## aus der Pfanne – tiganákia

<b>91</b>	Pfännchen <b>Athen<sup>c</sup></b> – Schweinefilet in Metaxasauce <sup>g,11</sup> , dazu Pommes Frites	16,80
<b>92</b>	Pfännchen <b>Tinos</b> – Hähnchenbrustfilet in Champignon-Weißweinsauce <sup>g</sup> , dazu Pommes Frites	15,80
<b>93</b>	Pfännchen <b>Preveza</b> – Lammfilet in Champignon-Weißweinsauce <sup>g</sup> , dazu Kroketten <sup>a,c</sup>	21,90
<b>100</b>	Schweineschnitzel <sup>a,c,g</sup> „Wiener Art“ mit Pommes Frites	11,90
<b>101</b>	Zigeunerschnitzel <sup>a,1,2,3,4</sup> mit Pommes Frites	12,90

## Beilagen – sinodeftiká

€

<b>28</b>	Pommes Frites	2,00
<b>29</b>	Gemüsereis	2,50
<b>30</b>	Kroketten	2,00
<b>31</b>	Folienkartoffel mit Sauerrahm	3,50
<b>32</b>	Kartoffelchips mit Knoblauch	2,50
<b>33</b>	Bratkartoffeln	4,00
<b>34</b>	Tagesgemüse	4,50

## Saucen – sáltses

<b>114</b>	Metaxasauce <sup>g,11</sup>	3,00
<b>115</b>	Pfeffersauce <sup>a,c,f,g,i,j,3</sup>	3,00
<b>116</b>	Bernaise <sup>c,g</sup>	3,00
<b>117</b>	Hollandaise <sup>a,c,f,g,i,j,3</sup>	3,00



# Tagesgerichte

---

Wechselnde Tagesgerichte haben wir für Sie auf unseren **Wandtafeln** im Restaurant angeschlagen, solange der Vorrat reicht.

## für unsere kleinen Gäste

---

Bitte sprechen Sie uns an, wir haben eine **separate Kinderkarte** für unsere zukünftigen Stammgäste.

## Desserts - epidórpio

---

Unsere **Eiskarte** finden Sie im Aufsteller auf den Tischen.

Tagesdesserts sind – solange verfügbar - auf den **Wandtafeln** angeschlagen.

## Warme Getränke – zestá potá

---

€

158	Kakao <sup>g</sup>	2,70
160	Griechischer Mocca	2,00
161	Tasse Kaffee <sup>12</sup>	2,20
162	Glas Tee (verschiedene Sorten im Angebot)	2,00
163	Cappuccino <sup>g,12</sup>	2,50
164	Latte Macchiato <sup>g,12</sup>	2,90
165	Milchkaffee <sup>g,12</sup>	3,00
166	Espresso <sup>12</sup>	2,30
167	Espresso Machiato <sup>g,12</sup>	2,40
168	Doppelter Espresso <sup>12</sup>	4,60

# Getränke

---

## Alkoholfreie Getränke

			€
140	Coca-Cola	0,3l	2,50
141	Fanta	0,3l	2,50
142	Spezi	0,3l	2,50
143	Sprite	0,3l	2,50
144	Mineralwasser still	0,25l	2,50
145	Mineralwasser classic	0,25l	2,50
146	Mineralwasser classic	0,7l	5,50
147	Bitter Lemon	0,2l	2,50
148	Ginger Ale	0,2l	2,50
149	Tonic Water	0,2l	2,50
150	Orangensaft	0,2l	2,50
151	Apfelsaft	0,2l	2,50
152	Apfelschorle	0,3l	2,80
153	Bananensaft	0,3l	2,80
154	KiBa (Kirsch-Bananensaft)	0,3l	2,80

## Bier vom Fass

170	König Pilsener	0,3l	2,50
171	König Pilsener	0,4l	3,30
173	Uerige Alt	0,4l	3,30
174	Uerige Alt	0,25l	2,40
175	Radler (Pils mit Sprite)	0,3l	2,50
176	Radler (Pils mit Sprite)	0,4l	3,30
181	Weissbier hell	0,5l	4,50
182	Weissbier alkoholfrei	0,5l	4,50

## Flaschenbier

180	Pils alkoholfrei	0,33	2,40
183	Vita Malzbier	0,33	2,40

## Aperitifs

			€
130	Campari mit Soda		
	oder Orangensaft	4cl	6,00
131	Aperol Spritz		7,00
132	Martini	4cl	4,50

## Sekt

			€
210	Flasche Prosecco	0,75l	25,00
211	Piccolo Prosecco	0,20l	6,00
212	Champagne Moët	0,75l	120,00

## Liköre

			€
205	Baileys	2cl	2,80
206	Amaretto	2cl	2,80
207	Averna	2cl	2,80
208	Ramazotti	2cl	2,80

## Spirituosen

			€
190	Jägermeister	2cl	2,80
191	Underberg	2cl	2,80
192	Fernet Branca	2cl	2,80
193	Metaxa *****	2cl	3,50
194	Metaxa *****	2cl	3,90
195	Metaxa – 15 Jahre	2cl	5,50
196	Metaxa – 30 Jahre	2cl	7,00
198	Ouzo Plomari	2cl	2,50
199	Ouzo Plomari	0,2l	12,00
200	Tsipouro Lazaridis	0,2l	14,00
201	Tsipouro Lazaridis	2cl	3,50
202	Malteser Aquavit	2cl	3,10
203	Sambuca	2cl	2,80



# Griechische Weine – elliniká krasiá

	€	€
--	---	---

## Rotweine

<b>221</b>	<b>Hauswein</b>	5,00	16,00
<b>220</b>	<b>Kourtaki Apelia</b> - lieblich – 11,5% Vol	4,50	14,00
<b>222</b>	<b>Tsantalis Makedonikos</b> - trocken – 12% Vol. frischfruchtig, Rebsorten Xinomavro und Moscomavro	4,50	14,00
<b>223</b>	<b>Domaine Lazaridis Amethystos</b> - trocken – 14,5% Vol. Rebsorten: Cabernet Sauvignon 70%, Merlot 20%, Agiorgitiko 10% Region Drama, im Eichenfass gereift	8,50	28,00

## Weißweine

<b>225</b>	<b>Hauswein</b>	5,00	16,00
<b>224</b>	<b>Kourtaki Apelia</b> - lieblich – 11,5% Vol	4,50	14,00
<b>226</b>	<b>Tsantalis Makedonikos</b> – trocken – 11,5% Vol. Region Chalkidiki, Rebsorten Reditis und Zoumiatis Bouquet aus Zitrusblüten, Äpfeln und Aprikosen	4,50	14,00
<b>228</b>	<b>Domaine Lazaridis Amethystos</b> – trocken - 13% Vol. Rebsorten Sauvignon Blanc 85%, Assyrtiko 15% Region Drama, Aromen von Pfirsich, Ananas und Mango	7,50	25,00
<b>233</b>	<b>Malamatina Retsina</b> – trocken - 11% Vol	<b>Flasche 0,25l</b>	4,90
<b>234</b>	ein Hauch von Thymian verbreitet der geharzte Weißwein, der nach uralter griechischer Tradition hergestellt wird	<b>Flasche 0,50l</b>	7,90
<b>227</b>	<b>Weißweinschorle</b>	4,50	

## Roséweine

<b>229</b>	<b>Hauswein</b>	5,00	16,00
<b>230</b>	<b>Domaine Lazaridis Amethystos</b> - trocken – 13,5% Vol. Rebsorten: Cabernet Sauvignon 80%, Merlot 20% Region Drama, Aromen von roten Johannisbeeren und Erdbeereren	7,00	23,00

## Dessertweine

<b>231</b>	<b>Tsantalis Mavrodaphne</b> – Likörwein – 15% Vol.	5,50	18,00
<b>232</b>	<b>Tsantalis Samos</b> – Dessertwein weiß - 15% Vol.	5,50	18,00