

# GRIECHISCHES RESTAURANT SPITIKO ZUM FROSCHENTEICH

**Herzlich Willkommen — Kalós írthate!**

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<sup>g</sup></b> - traditionelle griechische Joghurtcreme mit Gurken, Knoblauch und frischen Kräutern	3,90
3	<b>Taramas<sup>2</sup></b> – Fischrogencreme <sup>d</sup> verfeinert mit Olivenöl und Zitrone	4,50
4	<b>Fetakäse<sup>g</sup></b> mit Zwiebeln, Oregano und Olivenöl	6,00
5	<b>Chtipiti<sup>2,3</sup></b> - 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>	11,90
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	13,90
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	6,90
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>	6,50
15	<b>Feta psiti</b> – gebackener Fetakäse <sup>g</sup> mit Tomaten, Zwiebeln und Peperoni	6,90
16	<b>Gigantes</b> – weiße Riesenbohnen <sup>f,2,3</sup> in Tomatensauce gebacken	5,90
17	<b>Dolmadakia</b> – Weinblätter <sup>2,3</sup> mit Reis gefüllt, dazu Tzatziki <sup>g</sup>	5,50
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> – Blätterteigecken <sup>a</sup> mit Fetakäse <sup>g</sup> gefüllt	5,90
20	<b>Skordopsomo</b> – geröstetes Knoblauchbrot <sup>a</sup> mit Olivenöl und Kräutern	2,80
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	12,90

# 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>	9,90
<b>24</b>	<b>Salata me Solomo – gemischte Salate der Saison, gegrillter Lachs<sup>d</sup>, Croutons<sup>a</sup>, Hartkäse<sup>g</sup>, Sonnenblumenkerne und Sesam, dazu Hausdressing<sup>2,3</sup></b>	15,90
<b>25</b>	<b>Salata me Garides<sup>g,k</sup> – gemischte Salate der Saison, Garnelen<sup>d</sup>, Orangenscheiben, Croutons<sup>a</sup>, Hartkäse<sup>g</sup>, Sonnenblumenkerne und Sesam, dazu Hausdressing<sup>2,3</sup></b>	16,70
<b>26</b>	<b>Salata me Tono<sup>a,g</sup> – gemischte Salate der Saison, Thunfisch<sup>d</sup>, Ei<sup>c</sup>, Croutons<sup>a</sup> und Hausdressing<sup>2,3</sup></b>	15,50
<b>27</b>	<b>Salata Spitiko – gemischte Salate der Saison, Hähnchen Ei<sup>c</sup>, Fetakäse<sup>g</sup>, Hartkäse<sup>g</sup>, Sesam, Croutons<sup>a</sup> und Hausdressing<sup>2,3</sup></b>	14,90

# Suppen – soupes

<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

## 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	18,90

## Fleisch-Spezialitäten vom Grill – kréas psíta

44	<b>Gyros</b> – geschnetztes Schweinefleisch vom Drehspieß, Pommes Frites und Tzatziki <sup>g</sup>	12,90
45	<b>Gyros Spitiko</b> – Gyros mit Metaxasauce <sup>g,11</sup> und Käse <sup>g</sup> überbacken, dazu Pommes Frites	14,50
46	<b>Souvlaki</b> – 2 Spieße mit Schweinefleisch, Pommes Frites und Tzatziki <sup>g</sup>	13,30
47	<b>Souzukakia</b> – 2 Hacksteaks <sup>c</sup> mit Pommes Frites	11,90
48	<b>Bifteki</b> – gegrilltes Hacksteak <sup>c</sup> mit Fetakäse <sup>g</sup> gefüllt, dazu Pommes Frites und Tzatziki <sup>g</sup>	13,90
50	Schweinefilet mit Kräuterbutter oder Metaxasauce <sup>g,11</sup> und Pommes Frites	16,90
51	<b>Souvla Feta</b> – hauchdünn geschnittenes Schweinefilet mit Feta <sup>g</sup> gefüllt und Paprika am Spieß, dazu Kartoffelchips mit Knoblauch	18,90
52	<b>Thessaloniki-Teller</b> – Gyros, Souvlaki, Tzatziki <sup>g</sup> und Pommes Frites	14,90
53	<b>Mykonos-Teller</b> – Gyros, Souvlaki, Hacksteak <sup>c</sup> , Tzatziki <sup>g</sup> und Kartoffelchips mit Knoblauch(öl)	16,40
54	<b>Bauernteller</b> – 2 Lammkronen, Gyros, Hacksteak <sup>c</sup> , Tzatziki <sup>g</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 Kartoffelchips	16,90
<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 Kartoffelchips	16,50
<b>57</b>	<b>Spezial-Teller</b> – Rumpsteak, Lammsteak, Schweinerückensteak und Kartoffelchips	19,80
<b>58</b>	<b>Filet-Teller</b> – Schweinefilet, Rinderfilet und Lammfilet, Kräuterbutter <sup>g</sup> und Kartoffelchips	19,80

## Lamm gegrillt oder aus dem Ofen – arní

<b>67</b>	<b>Paidakia</b> – Lammkronen mit Pommes Frites	25,90
<b>68</b>	Lammkronen, dazu gebackene Aubergine mit einer Tomaten-Zwiebel-Füllung	25,90
<b>69</b>	Lammkronen <sup>f,2,3</sup> mit weißen Riesenbohnen	25,90
<b>71</b>	Lammfilet, dazu Folienkartoffel mit Tzatziki	22,90
<b>73</b>	Lamm-Platte – 2 Lammkronen, 1 Lammfilet, 1 Lammsteak und Kartoffelchips mit Knoblauch	26,90
<b>77</b>	Lammhaxe <sup>a,f,2,3</sup> aus dem Ofen mit Reis	18,90
<b>78</b>	Lammhaxe <sup>a,f,2,3</sup> aus dem Ofen mit Pommes Frites	18,90
<b>79</b>	Lammhaxe <sup>a,f,2,3</sup> aus dem Ofen mit grünen Bohnen	18,90
<b>80</b>	Lammhaxe <sup>a,f,2,3</sup> aus dem Ofen mit Kartoffelchips und Knoblauch	18,90
<b>81</b>	Lammhaxe <sup>a,f,2,3</sup> aus dem Ofen, dazu gebackene Aubergine mit einer Tomaten-Zwiebel-Füllung	18,90
<b>82</b>	Lammhaxe <sup>a,f,2,3</sup> mit Riesenbohnen	18,90

## Rindfleisch-Gerichte – vodinó

<b>105</b>	Rumpsteak mit pikanter Pfeffersauce <sup>a,c,f,g,i,j,3</sup> , dazu Folienkartoffel mit Tzatziki	24,90
<b>106</b>	Rumpsteak mit Kräuterbutter <sup>g</sup> und Folienkartoffel mit Tzatziki	24,90
<b>107</b>	Filetsteak mit pikanter Pfeffersauce <sup>a,c,f,g,i,j,3</sup> , dazu Folienkartoffel mit Tzatziki	27,90
<b>108</b>	Filetsteak mit Kräuterbutter <sup>g</sup> , dazu eine Folienkartoffel mit Tzatziki	27,90

## 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> – Hähnchen in Champignon-Weißweinsauce <sup>g</sup> , dazu Pommes Frites	15,80
<b>100</b>	Schweineschnitzel <sup>a,c,g</sup> „Wiener Art“ mit Pommes Frites	12,90
<b>101</b>	Paprikarahmschnitzel <sup>a,1,2,3,4</sup> mit Pommes Frites	13,90

## Beilagen – sinodeftiká

€

<b>28</b>	Pommes Frites	2,50
<b>29</b>	Gemüsereis	2,50
<b>30</b>	Kroketten	2,50
<b>31</b>	Folienkartoffel mit Tzatziki	3,90
<b>32</b>	Kartoffelchips mit Knoblauch	2,80
<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

## für unsere kleinen Gäste

€

---

110	<b>Simba-Teller</b> – Gyros mit Pommes Frites	7,90
111	<b>Aladdin-Teller</b> – Hacksteak <sup>g</sup> mit Pommes Frites	7,90
112	<b>Superman-Teller</b> – Souvlaki mit Pommes Frites	7,90
113	<b>Mickey Maus-Teller</b> – Schnitzel <sup>a,c,g</sup> mit Pommes Frites	7,90

## Desserts - epidórpio

---

240	<b>Griechischer Joghurt</b> mit Honig und Nüssen	4,90
241	<b>Feigen</b> mit Vanillesauce	4,90
242	<b>Tagesdessert</b>	Tagespreis

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

## Warme Getränke – zestá potá

€

---

158	Kakao <sup>g</sup>	2,70
160	Griechischer Mocca	2,50
161	Tasse Kaffee <sup>12</sup>	2,50
162	Glas Tee (verschiedene Sorten im Angebot)	2,20
163	Cappuccino <sup>g,12</sup>	2,80
164	Latte Macchiato <sup>g,12</sup>	3,20
165	Milchkaffee <sup>g,12</sup>	3,20
166	Espresso <sup>12</sup>	2,50
167	Espresso Macchiato <sup>g,12</sup>	2,80
168	Doppelter Espresso <sup>12</sup>	4,90

# Getränke

---

## Alkoholfreie Getränke

			€
140	Coca-Cola	0,3l	2,80
141	Fanta	0,3l	2,80
142	Spezi	0,3l	2,80
143	Sprite	0,3l	2,80
144	Wasser	0,3l	2,80
145	Wasser still	0,3l	2,80s
146	Mineralwasser classic	0,7l	5,80
147	Bitter Lemon	0,2l	2,80
148	Ginger Ale	0,2l	2,80
149	Tonic Water	0,2l	2,80
150	Orangensaft	0,2l	2,80
151	Apfelsaft	0,2l	2,80
152	Apfelschorle	0,3l	3,20
153	Bananensaft	0,3l	3,20
154	KiBa (Kirsch-Bananensaft)	0,3l	3,20

## Bier vom Fass

170	König Pilsener	0,3l	2,80
171	König Pilsener	0,4l	3,50
173	Uerige Alt	0,4l	3,60
174	Uerige Alt	0,25l	2,70
175	Radler (Pils mit Sprite)	0,3l	2,80
176	Radler (Pils mit Sprite)	0,4l	3,50
181	Weissbier hell	0,5l	4,70
182	Weissbier alkoholfrei	0,5l	4,70

## Flaschenbier

180	Pils alkoholfrei	0,33	2,80
183	Vita Malzbier	0,33	2,80

## Aperitifs

			€
130	Campari mit Soda		
	oder Orangensaft	4cl	8,00
131	Aperol Spritz		8,00
132	Martini	4cl	5,00
133	Wodka Lemon		8,00
134	Whisky Cola		8,00

## Sekt

			€
210	Flasche Prosecco	0,75l	25,00
211	Glas Prosecco	0,20l	4,00

## Liköre

			€
205	Baileys	2cl	3,20
206	Amaretto	2cl	3,20
207	Averna	2cl	3,20
208	Ramazotti	2cl	3,20

## Spirituosen

			€
190	Jägermeister	2cl	3,20
191	Underberg	2cl	3,20
192	Fernet Branca	2cl	3,20
193	Metaxa *****	2cl	4,00
194	Metaxa *****	2cl	4,50
196	Metaxa – 30 Jahre	2cl	8,00
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
203	Sambuca	2cl	3,20



# Griechische Weine – elliniká krasiá

---

	€	€
<b>Rotweine</b>	<b>0,2l</b>	<b>0,75l</b>
<b>221 Hauswein</b>	5,50	18,00
<b>220 Kourtaki Apelia</b> - lieblich – 11,5% Vol	5,50	18,00
<b>223 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 Hauswein</b>	5,50	18,00
<b>224 Kourtaki Apelia</b> - lieblich – 11,5% Vol	5,50	18,00
<b>228 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 Malamatina Retsina</b> – trocken - 11% Vol	<b>Flasche 0,25l</b>	5,50
<b>234</b> ein Hauch von Thymian verbreitet der geharzte Weißwein, der nach uralter griechischer Tradition hergestellt wird	<b>Flasche 0,50l</b>	8,90
<b>227 Weißweinschorle</b>	5,00	

## Roséweine

<b>229 Hauswein</b>	5,50	18,00
<b>230 Domaine Lazaridis Amethystos</b> - trocken – 13,5% Vol. Rebsorten: Cabernet Sauvignon 80%, Merlot 20% Region Drama, Aromen von roten Johannisbeeren und Erdbeeren	7,50	25,00

## Dessertweine

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

Für weitere Weinangebote außerhalb der Karte sprechen Sie uns bitte direkt an.