

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

durchgehende Öffnungszeiten:

Mo - Fr 17-23 Uhr – Sa 12-23 Uhr, So und an Feiertagen 12-22 Uhr



Vorspeisen — mezédes

€

griechische Spezialitäten kalt und warm

1	Oliven ⁶ und Peperoni ⁵	4,10
2	Tzatziki^g – traditionelle griechische Joghurtcreme mit Gurken, Knoblauch und frischen Kräutern	3,90
3	Taramas² – Fischrogencreme ^d verfeinert mit Olivenöl und Zitrone	4,50
4	Fetakäse^g mit Zwiebeln, Oregano und Olivenöl	6,00
5	Chtipiti^{2,3} – leicht pikante Schafkäse-Creme ^g	4,90
6	Aperitif-Platte – Tzatziki ^g , Taramas ^d , Fetakäse ^g , Chtipiti ^g , Dolmadakia ⁷ , Tomaten, Zwiebeln, Oliven ⁶ , Peperoni ⁵	13,90
7	Gavros – gebratene Sardinen ^d	5,80
8	Chtapodi psito – Oktopus ⁿ gegrillt mit Olivenöl und Essig verfeinert	13,90
9	Kalamarakia – Baby-Kalamares ⁿ gegrillt oder gebraten	8,90
10	Kolokithakia – gebratene Zucchini-scheiben mit Tzatziki ^g	5,00
11	Melitzana – gebratene Auberginenscheiben ^a mit Tomatensauce, dazu Tzatziki ^g	6,20
12	Melitzana spezial – gebackene Aubergine ^a mit einer Tomaten-Zwiebel-Füllung	6,90
13	Piperies psites – gegrillte Peperoni ⁵ mit Knoblauchöl	3,90
14	Saganaki – gebratener Fetakäse ^{a,c,g}	6,90
15	Feta psiti – gebackener Fetakäse ^g mit Tomaten, Zwiebeln und Peperoni	6,90
16	Gigantes – weiße Riesenbohnen ^{f,2,3} in Tomatensauce gebacken	6,90
17	Dolmadakia – Weinblätter ^{2,3} mit Reis gefüllt, dazu Tzatziki ^g	5,50
18	Haloumi – gegrillter Mischkäse ^g (Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch) aus Zypern mit Honig und Sesam ^k	6,90
19	Tiropitakia – Blätterteigecken ^a mit Fetakäse ^g gefüllt	6,90
20	Skordopsomo – geröstetes Knoblauchbrot ^a mit Olivenöl und Kräutern	3,00
21	Pikilia – warme Vorspeisenplatte: Saganaki ^{a,c} , Dolmadakia ^{2,3} , Tzatziki ^g , gebratene Spitzpaprika, Auberginen- und Zucchini-scheiben	13,90

Salate – salátes

€

23	Choriatiki – griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Fetakäse ^g , Spitzpaprika, Zwiebeln, Oliven ⁶ , Peperoni ⁵ und Olivenöl	10,50
24	Salata me Solomo – gemischte Salate der Saison, gegrillter Lachs ^d , Croutons ^a , Hartkäse ^g , Sonnenblumenkerne und Sesam, dazu Hausdressing ^{2,3}	15,90
25	Salata me Garides^{g,k} – gemischte Salate der Saison, Garnelen ^d , Orangenscheiben, Croutons ^a , Hartkäse ^g , Sonnenblumenkerne und Sesam, dazu Hausdressing ^{2,3}	16,70
26	Salata me Tono^{a,g} – gemischte Salate der Saison, Thunfisch ^d , Ei ^c , Croutons ^a und Hausdressing ^{2,3}	15,50
27	Salata Spitiko – gemischte Salate der Saison, Hähnchen Ei ^c , Fetakäse ^g , Hartkäse ^g , Sesam, Croutons ^a und Hausdressing ^{2,3}	16,90

Suppen – soupes

318	Tomatensuppe	3,90
319	Griechische Bohnensuppe ^{1,2,3}	3,90
320	Hühnersuppe ^{1,2,3,c}	3,90
321	Zwiebelsuppe ^{1,2,3}	3,90

Allergene	Zusatzstoffe
a glutenhaltiges Getreide	1 mit Farbstoff
b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	2 mit Konservierungsstoff
c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	3 mit Antioxidationsverstärker
d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	4 mit Geschmacksverstärker
e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	5 Geschwefelt
f Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	6 Geschwärzt
g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	7 Gewachst
h Schalenfrüchte	8 mit Phosphat
i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	9 mit Süßungsmitteln
j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	10 enthält eine Phenylalaninquelle
k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	11 wirkt bei übermäßigem Verzehr abführend
l Schwefeldioxid und Sulfite	12 Koffeinhaltig
m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	
n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	

Hauptgerichte – kýrios piáta

€

Zu jedem Hauptgericht servieren wir Ihnen vorweg einen gemischten Salat mit Hausdressing^{2,3}

Fisch – psária

36	Kalamaris – gebratene Tintenfischringe ⁿ mit Pommes Frites	17,90
37	Garides – gegrillte Garnelen ^d mit frischem Gemüse	22,90
39	Solomos psitos – gegrilltes Lachsfilet ^d mit frischem Gemüse	18,90

Fleisch-Spezialitäten vom Grill – kréas psíta

44	Gyros – geschnetzeltes Schweinefleisch vom Drehspieß, Pommes Frites und Tzatziki ^g	13,90
45	Gyros Spitiko – Gyros mit Metaxasauce ^{g,11} und Käse ^g überbacken, dazu Pommes Frites	14,90
46	Souvlaki – 2 Spieße mit Schweinefleisch, Pommes Frites und Tzatziki ^g	13,80
47	Souzukakia – 2 Hacksteaks ^c mit Pommes Frites	12,90
48	Bifteki – gegrilltes Hacksteak ^c mit Fetakäse ^g gefüllt, dazu Pommes Frites und Tzatziki ^g	14,40
50	Schweinefilet mit Kräuterbutter oder Metaxasauce ^{g,11} und Pommes Frites	16,90
51	Souvla Feta – hauchdünn geschnittenes Schweinefilet mit Feta ^g gefüllt und Paprika am Spieß, dazu Kartoffelchips mit Knoblauch(öl)	19,40
52	Thessaloniki-Teller – Gyros, Souvlaki, Tzatziki ^g und Pommes Frites	14,90
53	Mykonos-Teller – Gyros, Souvlaki, Hacksteak ^c , Tzatziki ^g und Kartoffelchips mit Knoblauch(öl)	16,40
54	Bauernteller – 2 Lammkronen, Gyros, Hacksteak ^c , Tzatziki ^g und Kartoffelchips mit Knoblauch(öl)	16,90

55	Bacchus-Teller – Gyros mit Käse ^g und Metaxasauce ^{g,11} überbacken, Hacksteak ^c , Schweinerückensteak und Kartoffelchips mit Knoblauch(öl)	16,90
56	Rhodos-Teller – Gyros mit Käse ^g und Metaxasauce ^{g,11} überbacken, Bifteki ^c mit Fetakäse ^g gefüllt und Kartoffelchips mit Knoblauch(öl)	16,90
57	Spezial-Teller – Rumpsteak, Lammsteak, Schweinerückensteak und Kartoffelchips mit Knoblauch(öl)	20,80
58	Filet-Teller – Schweinefilet, Rinderfilet und Lammfilet, Kräuterbutter ^g und Kartoffelchips mit Knoblauch(öl)	21,80

Lamm gegrillt oder aus dem Ofen – arní

67	Paidakia – Lammkronen mit Pommes Frites	25,90
68	Lammkronen, dazu gebackene Aubergine mit einer Tomaten-Zwiebel-Füllung	25,90
69	Lammkronen ^{f,2,3} mit weißen Riesenbohnen	25,90
71	Lammfilet, dazu Folienkartoffel mit Tzatziki	24,90
73	Lamm-Platte – 2 Lammkronen, 1 Lammfilet, 1 Lammsteak und Kartoffelchips mit Knoblauch	26,90
77	Lammhaxe ^{a,f,2,3} aus dem Ofen mit Reis	20,90
78	Lammhaxe ^{a,f,2,3} aus dem Ofen mit Pommes Frites	20,90
79	Lammhaxe ^{a,f,2,3} aus dem Ofen mit grünen Bohnen	20,90
80	Lammhaxe ^{a,f,2,3} aus dem Ofen mit Kartoffelchips und Knoblauch(öl)	20,90
81	Lammhaxe ^{a,f,2,3} aus dem Ofen, dazu gebackene Aubergine mit einer Tomaten-Zwiebel-Füllung	20,90
82	Lammhaxe ^{a,f,2,3} aus dem Ofen mit Riesenbohnen	20,90

Rindfleisch-Gerichte – vadinó

105	Rumpsteak mit pikanter Pfeffersauce ^{a,c,f,g,i,j,3} , dazu Folienkartoffel mit Tzatziki	25,90
106	Rumpsteak mit Kräuterbutter ^g und Folienkartoffel mit Tzatziki	25,90
107	Filetsteak mit pikanter Pfeffersauce ^{a,c,f,g,i,j,3} , dazu Folienkartoffel mit Tzatziki	28,90
108	Filetsteak mit Kräuterbutter ^g , dazu eine Folienkartoffel mit Tzatziki	28,90

aus der Pfanne – tiganákia

91	Pfännchen Athen^c – Schweinefilet in Metaxasauce ^{g,11} , dazu Pommes Frites	16,80
92	Pfännchen Tinos – Hähnchen in Champignon-Weißweinsauce ^g , dazu Pommes Frites	16,80
100	Schweineschnitzel ^{a,c,g} „Wiener Art“ mit Pommes Frites	12,90
101	Paprikaschnitzel ^{a,1,2,3,4} mit Pommes Frites	13,90

Beilagen – sinodeftiká

€

28	Pommes Frites	3,00
29	Gemüsereis	3,00
30	Kroketten	3,00
31	Folienkartoffel mit Tzatziki	4,50
32	Kartoffelchips mit Knoblauch(öl)	3,00
33	Bratkartoffeln	4,00
34	Tagesgemüse	4,50
35	extra Portion Brot	1,00

Saucen – sáltses

114	Metaxasauce ^{g,11}	3,00
115	Pfeffersauce ^{a,c,f,g,i,j,3}	3,00
116	Bernaise ^{c,g}	3,00
117	Hollandaise ^{a,c,f,g,i,j,3}	3,00

für unsere kleinen Gäste

€

110	Simba-Teller – Gyros mit Pommes Frites	7,90
111	Aladdin-Teller – Hacksteak ^g mit Pommes Frites	7,90
112	Superman-Teller – Souvlaki mit Pommes Frites	7,90
113	Mickey Maus-Teller – Schnitzel ^{a,c,g} mit Pommes Frites	7,90

Desserts - epidórpio

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

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

Warme Getränke – zestá potá

€

158	Kakao ^g	3,00
160	Griechischer Mocca	2,50
161	Tasse Kaffee ¹²	2,80
162	Glas Tee (verschiedene Sorten im Angebot)	2,50
163	Cappuccino ^{g,12}	3,00
164	Latte Macchiato ^{g,12}	3,50
165	Milchkaffee ^{g,12}	3,50
166	Espresso ¹²	2,80
167	Espresso Macchiato ^{g,12}	3,00
168	Doppelter Espresso ¹²	5,60

Getränke

Alkoholfreie Getränke

		€
140	Coca-Cola	0,3l 3,00
141	Fanta	0,3l 3,00
142	Spezi	0,3l 3,00
143	Sprite	0,3l 3,00
144	Wasser	0,3l 2,80
145	Wasser still	0,3l 2,80
146	Mineralwasser classic	0,7l 6,50
147	Bitter Lemon	0,2l 3,00
148	Ginger Ale	0,2l 3,00
149	Tonic Water	0,2l 3,00
150	Orangensaft	0,2l 3,00
151	Apfelsaft	0,2l 3,00
152	Apfelschorle	0,3l 3,20
153	Bananensaft	0,3l 3,50
154	KiBa (Kirsch-Bananensaft)	0,3l 3,50

Bier vom Fass

170	König Pilsener	0,3l 3,00
171	König Pilsener	0,4l 3,80
173	Füchschen Alt	0,4l 3,80
174	Füchschen Alt	0,25l 2,90
175	Radler (Pils mit Sprite)	0,3l 3,00
176	Radler (Pils mit Sprite)	0,4l 3,80

Flaschenbier

180	Pils alkoholfrei	0,33 3,00
181	Weissbier hell	0,5l 4,90
182	Weissbier alkoholfrei	0,5l 4,90
183	Vita Malzbier	0,33 3,00

...

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 30,00
211	Glas Prosecco 0,1l 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 14,00
200	Tsipouro Lazaridis 0,2l 16,00
201	Tsipouro Lazaridis 2cl 3,50
203	Sambuca 2cl 3,20

Griechische Weine – elliniká krasiá		€	€
Rotweine		0,2l	0,75l
221	Hauswein	6,00	20,00
220	Kourtaki Apelia - lieblich – 11,5% Vol	6,00	20,00
223	Domaine Lazaridis Amethystos - trocken – 14,5% Vol. Rebsorten: Cabernet Sauvignon 70%, Merlot 20%, Agiorgitiko 10% Region Drama, im Eichenfass gereift	8,50	30,00
Weißweine			
225	Hauswein	6,00	20,00
224	Kourtaki Apelia - lieblich – 11,5% Vol	6,00	20,00
228	Domaine Lazaridis Amethystos – trocken - 13% Vol. Rebsorten Sauvignon Blanc 85%, Assyrtiko 15% Region Drama, Aromen von Pfirsich, Ananas und Mango	7,50	28,00
233	Malamatina Retsina – trocken - 11% Vol	Flasche 0,25l	5,90
234	ein Hauch von Thymian verbreitet der geharzte Weißwein, der nach uralter griechischer Tradition hergestellt wird	Flasche 0,50l	9,90
227	Weißweinschorle	5,00	
Roséweine			
229	Hauswein	6,00	20,00
230	Domaine Lazaridis Amethystos - trocken – 13,5% Vol. Rebsorten: Cabernet Sauvignon 80%, Merlot 20% Region Drama, Aromen von roten Johannisbeeren und Erdbeeren	7,50	28,00
Dessertweine			
231	Tsantalis Mavrodaphne – Likörwein – 15% Vol.	6,00	20,00
232	Tsantalis Samos – Dessertwein weiß - 15% Vol.	6,00	20,00

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