RESTAURANT

ALSSOS

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

IHR EVENT – UNSERE LOCATION!

EVENTS · HOCHZEITEN ·TRAUERFEIERN

Buffet auf Anfrage

ÖFFNUNGSZEITEN:

Dienstag - Samstag 17:00 - 22:00 Uhr
So. und Feiertags
12:00 - 15:00 Uhr und 17:00 - 22:00 Uhr
Warme Küche bis 21:00 Uhr
Montag Ruhetag nicht an Feiertagen

VORSPEISEN

01. Tzatziki [G] **5,70€**
griechisch traditioneller Joghurt-Dip mit frischen Gurken und Knoblauch verfeinert

02. Knoblauchbrot [G] **4,50€**
gegrillt mit Olivenöl

03. Tirokafteri [G] **7,00€**
pikante Fetacreme

06. Sousamotiro [G] **10,30€**
gebackener Fetakäse im Sesammantel, mit Honig garniert

07. Saganaki [A,G] **10,00€**
paniert gebackener Fetakäse

08. Bougiourdi [A,G] **10,30€**
gebackener Fetakäse mit Zwiebeln, Tomaten und Peperoni

09. Dolmadakia [A,0] **8,00€**
Weinblätter mit Reis gefüllt

10. Piperies Florinis [G] **10,40€**
gebratene, mit Fetakäse gefüllte rote Paprikaschoten

11. Piperies Scharas **8,30€**
Peperoni vom Grill

12. Dicke Bohnen **8,00€**

13. Tiropitakia **8,00€**

15. Elies Piperies [6] **7,50€**
ein kleiner Genuss aus griechischen Oliven und Peperoni

16. Pikilia Mesedon [A,G] **22,00€**
für 1-2 Personen
ein von uns zusammengestellter Vorspeisenteller

19. Gavros [D] **10,30€**
Sardinen gebraten

21. Piato Lachanikon [G] **14,50€**
gebratene Paprika, Auberginen und Zucchini, dazu Tzatziki

22. Pikilia Mesedon [A,G] **für 4 Personen 40,00€**
ein von uns zusammengestellter vegetarischer Vorspeisenteller

Zu unseren Vorspeisen reichen wir Brot. Dieses enthält Weizen und kann Spuren von Soja, Lupine und Sesamsamen enthalten.

SALATE

Alle Salate werden mit Hausdressing (C,G,L,M) serviert, außer 31.

31. Horiatiki [6,G] **14,00€**
griechischer Bauernsalat aus Tomaten, Gurken, Oliven, Zwiebeln, Fetakäse, Peperoni und saisonalem Blattsalat mit Öl/Essig

33. Gyros Salat [6,G] **16,50€**
saisonaler Blattsalat, Gyros, Tomaten, Gurken, Oliven, Zwiebeln, Fetakäse und Peperoni

34. Galopoula **16,50€**
saisonaler Blattsalat, Putenbruststreifen, Paprika, Tomaten, Gurken, Champignons und Mais

36. Garides [R] **17,00€**
saisonaler Blattsalat, Garnelen, Zwiebeln, Paprika, Gurken, Mais, Peperoni, Champignons und Tomaten

37. Tonno [C,D] **15,50€**
saisonaler Blattsalat, Thunfisch, Zwiebeln, Ei, Gurken, Mais, Paprika, Peperoni und Tomaten

38. Krautsalat **4,50€**

Zu unseren Salaten reichen wir Brot. Dieses enthält Weizen und kann Spuren von Soja, Lupine und Sesamsamen enthalten.

PASTA

Alle Pastagerichte werden auf Wunsch auch mit Parmesankäse serviert.

42. Tomata [A,C,G] **12,50€**
Spaghetti in Tomatensauce

45. Pesto [A,C,G] **16,00€**
Tagliatelle in Pesto-Sahne Sauce, mit Putenbruststreifen und Champignons

46. Garnelen [A,C,G,R] **16,50€**
Tagliatelle mit Garnelen in Knoblauch, Olivenöl und Kräutern

47. Spaghetti al Forno [A,C,G] **14,50€**
Spaghetti in Tomatensauce, Champignons und Käse überbacken

Bei Sonderwünschen wird die Differenz berechnet.

FISCH

Diese Gerichte werden mit Rosmarinkartoffeln und einem kleinen Salat serviert.

52. Garnelen [B] **23,00€**
gebratene Garnelen

53. Tsipoura [D] **24,50€**
gegrilltes Doradenfilet

54. Solomos [D] **26,00€**
gegrilltes Lachsfilet

55. Kalamaris gebraten [R] **21,50€**

56. Garnelen - Pfanne [A,B] **25,00€**
Garnelen in Weißweinsauce mit Knoblauch verfeinert, dazu Reis (keine Rosmarinkartoffeln)

57. Asterias [B,D] **Fischplatte für 1 Pers. 28,00€**
Lachsfilet, Garnelen, Sardinen und Doradenfilet

58. Okeanos [B,D] **Fischplatte für 2 Pers. 54,00€**
Lachsfilet, Garnelen, Sardinen und Doradenfilet

59. Gyros mit Kalamari [R] **23,50€**
Reis und Pommes

FLEISCH ÜBERBACKEN

81. Gyros [1,G] **20,00€**
in Metaxasauce mit Käse überbacken, dazu Pommes Frites und ein kleiner Salat

82. Souvlaki [1,G] **20,50€**
in Metaxasauce mit Käse überbacken, dazu Pommes Frites und ein kleiner Salat

83. Bifteki mit Fetakäse gefüllt [1,G] **22,00€**
in Metaxasauce mit Käse überbacken, dazu Pommes Frites und ein kleiner Salat

84. Schweinefilet [I,A,G] **26,50€**
in Metaxasauce mit Käse überbacken, dazu Pommes Frites und ein kleiner Salat

85. Putenfilet [1,A,G] **23,50€**
in Metaxasauce mit Käse überbacken, dazu Pommes Frites und ein kleiner Salat

Bei Sonderwünschen wird die Differenz berechnet.

FLEISCH

Diese Gerichte werden mit Reis oder Pommes Frites, Tzatziki [G] und einem kleinen Salat serviert.

61. Gyros **18,00€**
mit angebratenen Zwiebeln + 0,50€

62. Gyros und Leber **19,50€**

63. Gyros und Souvlaki **19,90€**

64. Gyros, Souvlaki und Suzuki **21,50€**

65. Gyros, Souvlaki, Suzuki und Leber **23,50€**

66. Gyros, Souvlaki, Suzuki, Lammkoteletts und Schweinesteak **27,00€**

67. Sikoti **19,50€**

68. Rumpsteak, 250g **27,90€**
mit mediterranem Gemüse

69. Putensteak **24,90€**
mit mediterranem Gemüse

70. Schnitzel [A,C] **19,50€**
paniertes Schweineschnitzel

71. Schnitzel á la Crème [A,C,G] **21,00€**
paniertes Schweineschnitzel in Sahnesauce mit frischen Champignons

72. Gyros mit kleinem Bifteki **22,00€**

LAMM

VOM GRILL

111. Paidakia [G] **25,50€**
Lammkoteletts mit Reis oder Pommes Frites,
dazu Tzatziki und ein kleiner Salat

112. Lammfilet [G] **29,50€**
mit einer Ofenkartoffel und Sour Cream,
dazu ein kleiner Salat

113. Lammfilet [G] **29,50€**
mit mediterranem Gemüse

114. Lammkoteletts [G] **24,00€**
Lammkoteletts mit Reis oder Pommes Frites,
dazu Tzatziki und ein kleiner Salat

Bei Sonderwünschen wird die Differenz berechnet.

VOM GRILL

Diese Gerichte werden mit Reis oder Pommes Frites, Tzatziki [G] und einem kleinen Salat serviert. Für individuelle Wünsche stehen wir ihnen gerne zur Verfügung.

91. Souvlaki **19,50€**
Fleischspieße vom Schweinerücken

93. Souvlaki Kotopoulo **20,00€**
Fleischspieße vom Huhn

94. Suzuki **18,00€**
gegrilltes Hacksteak

95. Bifteki [G] **20,00€**
gegrilltes Hacksteak mit Fetakäse gefüllt

97. Putensteak **20,50€**
gegrillt

98. Schweinefilet **23,00€**
gegrillt

99. Rinderleber **18,50€**
gegrillt mit gebratenen Zwiebeln

100. Pan **24,50€**
Souvlaki, Putensteak, Leber und Suzuki

101. Ambrosia **30,00€**
Rumpsteak, Putensteak und Lammfilet

102. Pikilia - Aphrodite für 2 Pers. **59,00€**
Gyros, Souvlaki, Suzuki, Schweinesteak und Leber

PFANNEN GERICHTE

132. Gyros und Schweinefilets [1,A,G] **25,00€**
dazu Reis und ein kleiner Salat, die Metaxasauce wird separat serviert

133. Alssos - Pfanne [C,G,L] **29,50€**
Rumpsteak, Puten- und Schweinefilets mit Rosmarinkartoffel, Saisongemüse, Sauce Hollandaise und ein kleiner Salat

135. Gyros Pfanne **20,90€**
mit Champignons Zwiebeln, Paprika und Metaxa

136. Puten Pfanne **21,50€**
mit Champignons Zwiebeln, Paprika und Metaxa

Bei Sonderwünschen wird die Differenz berechnet.

AUS DEM BACKOFEN

144. Mousaka [G] **18,50€**
Auflaufgericht mit Kartoffeln, Auberginen, Hackfleisch
und Béchamelsauce, dazu ein kleiner Salat

KLEINER HUNGER

Diese Gerichte werden mit Pommes Frites und einem kleinen Salat serviert.

161. Gyros [G] **16,00€**
dazu Tzatziki

162. Gyros [1,G] **17,00€**
in Metaxasauce mit Käse überbacken

163. Bifteki [G] **16,00€**
gegrilltes Hacksteak mit Fetakäse gefüllt, dazu Tzatziki

164. Bifteki [1,G] **17,50€**
in Metaxasauce mit Käse überbacken

165. Souvlaki [G] **16,00€**
gegrillte Fleischspieße, dazu Tzatziki

166. Rinderleber [G] **16,00€**
dazu Tzatziki

KINDERTELLER

bis 12 Jahre

151. Donald Duck [A,C] **11,50€**
Chicken Nuggets, dazu Pommes Frites

152. Nemo [A,C,D] **10,00€**
Fischstäbchen, dazu Pommes Frites

153. Snoopy [A,C] **11,50€**
kleines Schnitzel, dazu Pommes Frites

154. Pinocchio [A,C] **8,50€**
Spaghetti mit Tomatensauce

Bei Sonderwünschen wird die Differenz berechnet.

DESSERT

191. Loukoumades [A,C,G] **6,50€**
Hefeteigbällchen mit Zimt und Honig

192. Halva [A,C,G] **7,50€**
griechischer Grießkuchen mit Zimt,
serviert mit Vanilleeis und Sahne

193. Pagoto (verschiedene Eisarten) [C,G]
je Kugel 1,80€
Vanille - Erdbeere - Schoko,
auf Wunsch mit extra Sahne Aufpreis 0,50€

194. Giaourti Trilogia [G] **6,00€**
griechischer Naturjoghurt mit Honig und Walnüssen

BEILAGEN

171. Pommes Frites **4,00€**
172. Reis [A] **3,70€**
174. Rosmarinkartoffeln **4,80€**
175. Ofenkartoffel mit Sour Cream [G] **5,00€**
178. Kroketten [A,C] **4,00€**

SAUCEN

181. Metaxa Sauce **4,20€**
184. Sauce Hollondaise [C,G,L] **4,20€**

HEIßGETRÄNKE

Kaffee[G]	**3,50€**
Milchkaffee[9,G]	**4,90€**
Griechischer Mokka[9]	**3,90€**
Espresso[9]	**3,00€**
Doppelter Espresso[9]	**3,90€**
Latte Macchiato[G]	**4,90€**
Cappuccino[9,G]	**4,50€**
Heimbs Tee diverse Sorten	**3,50€**

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

aus der Flasche

Coca Cola[1,9]	**0,33L**	**4,20€**
Coca Cola light[1,9]	**0,33L**	**4,20€**
Coca Cola Zero[1,9]	**0,33L**	**4,20€**
Fanta[1]	**0,33L**	**4,20€**
Sprite	**0,33L**	**4,20€**
Mezzo Mix[1,9]	**0,33L**	**4,20€**
Apfelschorle	**0,40L**	**4,90€**
Kirschschorle	**0,40L**	**4,90€**
Rhabarberschorle	**0,40L**	**4,90€**
Johannisbeerschorle	**0,40L**	**4,90€**
Orangenschorle	**0,40L**	**4,90€**
Maracujaschorle	**0,40L**	**4,90€**
KiBa	**0,40L**	**4,90€**
Apfelsaft	**0,20L**	**3,50€**
Orangensaft	**0,20L**	**3,50€**
Schweppes Bitter Lemon[1,10]	**0,20L**	**3,50€**
Schweppes Tonic Water[1,10]	**0,20L**	**3,50€**
Mineralwasser	**0,25L**	**3,50€**
Mineralwasser still	**0,25L**	**3,50€**
Mineralwasser	**0,75L**	**7,50€**
Mineralwasser still	**0,75L**	**7,50€**

BIER VOM FASS

Alle Biere sind aus Gerste, Weizen, Hopfen oder Malz hergestellt.

König Pilsener	**0,3L**	**3,80€**
König Pilsener	**0,4L**	**4,90€**
Köstritzer Schwarzbier	**0,3L**	**4,20€**
Köstritzer Schwarzbier	**0,5L**	**5,60€**
Alsterwasser	**0,3L**	**3,80€**
Alsterwasser	**0,4L**	**4,90€**

diverse Sorten

FLASCHENBIERE

Mythos griechisches Bier	**0,33L**	**3,90€**
Vita Malz	**0,33L**	**3,90€**
König Pilsener Alkoholfrei	**0,33L**	**3,90€**
Benediktiner Weissbier Alkoholfrei	**0,5L**	**5,60€**
Benediktiner Weissbier Dunkel	**0,5L**	**5,60€**
Benediktiner Weissbier Hell	**0,5L**	**5,60€**

WEIN OFFEN

WEISSWEIN OFFEN 0,2L	
Makedonikos halbtrocken	7,00€
Imiglykos lieblich	7,00€
Moschofilero trocken	7,40€
Weedenborn Grauburgunder trocken	7,40€
Weißweinschorle	6,70€

ROTWEIN OFFEN 0,21L	
Naoussa trocken	7,40€
Apella Kourtaki lieblich	7,40€
Makedonikos halbtrocken	7,40€

ROSÉWEIN OFFEN 0,21L	
Apelia Rosé trocken	7,10€

Alle Weine enthalten Sulfite.

FLASCHENWEINE

WEISSE - FLASCHENWEINE		
Malagousia Lykos trocken	0,75L	28,00€
Retsina Kechribari trocken	0,50L	12,50€
Makedonikos halbtrocken	0,75L	21,00€
Moschofilero trocken	0,75L	23,00€
Retsina Malamatina	0,25L	6,80€
Retsina Malamatina	0,50L	11,00€

ROTE - FLASCHENWEINE		
Thema trocken	0,75L	35,00€
Panselinos samtig	0,75L	33,00€
Naoussa Tsantali trocken	0,75L	22,00€
Makedonikos halbtrocken	0,75L	21,00€

Alle Weine enthalten Sulfite.

SEKT

Scavi & Rey Frizzante	**Piccolo**	**6,50€**
Scavi & Rey Frizzante	**0,1 Glas**	**3,50€**
Scavi & Rey Frizzante	**0,75L Flasche**	**20,50€**

APERITIFS

Ouzo Pilavas	**2cl**	**3,00€**
Tsipouro	**2cl**	**3,40€**
Oldesloer Weizenkorn	**2cl**	**3,40€**
Vodka	**2cl**	**3,40€**
Metaxa 5-Sterne[1]	**2cl**	**4,70€**
Metaxa 7-Sterne[1]	**2cl**	**5,40€**
Baileys[1,9,G]	**4cl**	**4,70€**
Fernet Branca	**2cl**	**3,70€**

LONGDRINKS

Three Sixty Vodka[1,9,10] mit Cola, Orangensaft oder Lemon	**2cl**	**7,90€**
Havana Club[1,9] mit Cola	**2cl**	**7,90€**
Bacardi[1] mit Cola oder Orangensaft	**2cl**	**7,90€**
Bombay Sapphire[1,10] mit Tonic	**2cl**	**7,90€**
Jack Daniels [1,9] mit Cola	**2cl**	**7,90€**
Tullamore[1,9] mit Cola	**2cl**	**7,90€**
Campari[1] mit Orangensaft	**2cl**	**7,90€**
Ouzo Pilavas auf Eis	**6cl**	**7,00€**
Aperol Spritz[1,2,10]	**4cl**	**8,20€**
Wildberry Lillet	**4cl**	**8,20€**

ALLERGENE

UNSERE SPEISEN UND GETRÄNKE KÖNNEN FOLGENDE STOFFE UND DARAUS ERWORBENE ERZEUGNISSE ENTHALTEN, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN.

ALLERGENKENNZEICHNUNGEN:

A - Glutenhaltiges Getreide
B - Krebstiere
C - Eier
D - Fische
E - Erdnüsse
F - Sojabohnen
G - Milch (einschließlich Laktose)
H - Schalenfrüchte
L - Sellerie
M - Senf
N - Sesam
0 - Schwefeldioxid und Sulfite
P - Lupinen
R - Weichtiere

ZUSATZSTOFFE:

1 - mit Farbstoffen
2 - mit Konservierungsstoffen
6 - geschwärzt
9 - koffeinhaltig
10 - chininhaltig
11 - gewachst

FOLGT UNS AUF:

alssos.kiel Alssos Kiel