



*„Wenn ein Fremder zu uns kommt, wird er als Freund gesehen,
als König bedient und als Bruder verabschiedet.“*



HERZLICH WILLKOMMEN IM AMBROSIA

– Das Essen der Götter –

UNSER RESTAURANT VERBINDET DAS TRADITIONELL MEDITERRANE
UND DAS MODERNE DER GRIECHISCHEN KÜCHE.

ALLE SPEISEN WERDEN FRISCH FÜR SIE ZUBEREITET.

WIR ÜBERRASCHEN SIE MIT STETS WECHSELNDEN GERICHTEN.
FÜR WÜNSCHE UND ANREGUNGEN SIND WIR SEHR DANKBAR.

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINE ANGENEHME ZEIT IN UNSEREM
RESTAURANT AMBROSIA UND

KALI OREXI!

IHR AMBROSIA-TEAM

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

KALI OREXI



KALTE VORSPEISEN

- | | |
|---|-------|
| 1. <i>Oliven und Peperoni</i> | 8,50 |
| 2. <i>Oktopus-Salat^W
nach Art des Hauses</i> | 14,90 |
| 3. <i>Tzatziki^F
Griechischer Joghurt mit Gurken und Knoblauch</i> | 6,90 |
| 4. <i>Taramas^B
Brotaufstrich aus Hechtkaviarcreme</i> | 8,90 |
| 5. <i>Chtipiti^F
Pikant gewürzte Schafskäsecreme</i> | 10,50 |
| 6. <i>Feta^F
Fetakäse natur mit Olivenöl und Zwiebeln</i> | 10,50 |
| 7. <i>Skordalia^A
Knoblauchpaste mit Brot und Olivenöl</i> | 8,50 |
| 8. <i>Trilogia^{A,B,F}
mit Tzatziki, Tarama, Schafskäsecreme und Pitabrot</i> | 10,90 |
| 9. <i>KALTE PLATTE für 1 Person^{A,F}
mit Tzatziki, Chtipiti, Tarama, Oliven, Peperoni,
Feta-Käse, Oktopus-Salat, Weinblätter und dazu Pitabrot</i> | 19,90 |

SUPPEN

- | | |
|---|------|
| 700. <i>Hühnersuppe nach Griechischer Art</i> | 6,50 |
| 701. <i>Bohensuppe nach Griechischer Art</i> | 6,50 |
| 702. <i>Tomatensuppe^F mit Croûtons und Sahne</i> | 6,50 |

2) mit Konservierungsstoff, A) Weizen, B)Fisch, F) Milch und Laktose, W) Weichtiere



WARMER VORSPEISEN

- | | |
|---|-------|
| 11. <i>Saganaki</i> ^{A,F,I} (vegetarisch)
Gebratener Fetakäse in Ei und Panade | 10,90 |
| 12. <i>Saganaki Graviera</i> ^{A,F,I} (vegetarisch)
Gebratener Hartkäse aus Schafsmilch | 11,90 |
| 13. <i>Bougiourdi</i> ^F (vegetarisch, mittelscharf)
Fetakäse mit Paprika, Tomaten, Edamer Käse aus dem Backofen | 11,50 |
| 14. <i>Kolokithakia-Melitzanes Tiganita</i> ^A (vegetarisch)
Gebratene Zucchini- und Auberginenscheiben mit Skordalia | 9,50 |
| 15. <i>Gauros Tiganitos</i> ^{B,K}
Gebratene Sardinen | 10,50 |
| 16. <i>Garides Saganaki</i> ^{F, L}
Garnelen in der Pfanne mit Tomatensauce und geriebenem Fetakäse | 12,50 |
| 18. <i>Dolmadakia</i> ^A (vegetarisch)
Weinblätter gefüllt mit Reis und Zitronensauce | 9,50 |
| 19. <i>Skordopsomo</i> ^{A,F} (vegetarisch)
Knoblauchbrot aus dem Backofen | 5,50 |
| 20. <i>Gigantes me Feta</i> ^{2,F} (vegetarisch)
Riesenbohnen aus dem Backofen in Tomatensauce und Fetakäse | 10,50 |
| 21. <i>Burekaki me Tiri</i> ^{A,F,I} (vegetarisch)
Blätterteigtaschen gefüllt mit Fetakäse | 8,60 |
| 22. <i>Burekaki me Spanaki kai Tiri</i> ^{A,F,I} (vegetarisch)
Blätterteigtaschen gefüllt mit Spinat und Fetakäse | 9,20 |
| 24. <i>Alternativ WARME PLATTE für 1 Person</i> ^{A,B,F,I}
Mit Zucchini, Auberginen, dicke Bohnen, Dolmadakia, Saganaki, Chtipiti, Sardinen, Knoblauchpaste, Knoblauchbrot und Oktopus Salat | 24,90 |

2) mit Konservierungsstoff, A) Weizen, B) Fisch, F) Milch und Laktose, I) Eier, L) Krebstiere, W) Weichtiere



VEGETARISCH

26. *Svista* 17,50
*Mediterranes Gemüse aus der Pfanne
mit leichter Knoblauch-Tomatensauce und Salat*
27. *Melitzana nach Griechischer Art*^F 18,50
*Auberginen aus dem Backofen mit Fetakäse,
Cherrytomaten, 2 Knoblauchbrote und Salat*
28. *Kritharaki me Saltsa*^{A,F} 13,90
*Griechische Reismudeln mit Tomatensauce und
Fetakäse überbacken, dazu Salat*

SALATE

30. *Choriatiki*^F 13,90
*Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken,
Paprika, Zwiebeln, Oliven und Fetakäse*
31. *Mix Salat mit Chaloumi*^{A,F,K} 14,90
*Verschiedene Blattsalate mit Cherrytomaten,
Mais, Croûtons, Vinaigrettesauce und Chaloumi
(gegrillter zypriotischer Käse) und Pitabrot*
32. *Salata Kotopoulo*^{A,F,K} 15,50
*Verschiedene Blattsalate mit Hähnchenbrustfilet,
Cherrytomaten, Croûtons, Parmesan und
hausgemachter Sauce*
33. *Tonno Salata*^{B,F,K} 14,90
*Verschiedene Blattsalate mit Thunfisch, Cherrytomaten, Mais,
Parmesan, Croûtons und hausgemachter Sauce*

BEILAGEN

40. *Babykartoffeln* 5,40
41. *Pommes* 4,90
42. *Basmati Reis* 4,30
43. *Reismudeln*^A 4,30

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, A) Weizen, B) Fisch, F) Milch und Laktose, I) Eier, K) Senf



GERICHTE VOM GRILL

50. *Kotopoulo Fileto*^{2,K} 20,40
Hähnchenbrustfilet mit Béarnaisesauce, frischem Gemüse, Babykartoffeln und Salat
51. *Kotopoulo Gemisto*^{F,K} 22,60
Hähnchenbrustfilet gegrillt, gefüllt mit Pesto, Mozzarella, Spinat, getrocknete Tomaten, mit Sahnesauce, dazu Butter-Basmatireis und Salat
52. *Chirino Souvlaki aus Schweinefilet-Spitzen*^{A,F,K} 19,70
Schweinespieß mit Tzatziki, Pommes und Salat
53. *Chirino Fileto*^{2,F,K} 24,80
Schweinefilet mit Metaxasauce, frischem Gemüse, Babykartoffeln und Salat
601. *Suvlaki Spezial*^K 24,80
Schweinefiletspieß mit Zwiebeln und Paprika, dazu Pfeffersauce, Babykartoffeln, frisches Gemüse und Salat
54. *Suzuki*^{F,K,I} 17,90
Hacksteak aus gemischtem Hack, mit Pommes, Tzatziki und Salat
55. *Bifteki Gemisto*^{F,K,I} 20,40
Hacksteak aus gemischtem Hack, gefüllt mit Fetakäse, dazu Pommes, Tzatziki und Salat
56. *Sikoti Moscharisio*^{F,K} 17,90
Rinderleber mit Butter-Basmatireis, Tzatziki und Salat
57. *Rumpsteak*^{A,F,K} 29,90
mit Kräuterbutter, frischem Gemüse, Babykartoffeln, Knoblauchbrot und Salat
58. *Pidakia*^{A,F,K} 32,50
Lammkotelett (geschnitten aus dem Lammkarree) mit Kräuterbutter, frischem Gemüse, Backkartoffeln und Salat
59. *Arni Fileto*^{A,F,K} 32,50
Lammfilet mit Kräuterbutter, frischem Gemüse, Backkartoffeln und Salat
60. *Lammplatte für 1 Person*^{A,F,K} 32,50
Lammfilet, Lammsteak, 2 Lammkoteletts aus dem Lammkarree geschnitten, dazu Backkartoffeln, frisches Gemüse und Salat

A) Weizen, F) Milch und Laktose, I) Eier, K) Senf



GYROS & MIX TELLER

65. Gyros ^{F,K} 17,50
Geschnetzeltes Schweinefleisch vom Drehspeiß
mit Pommes, Tzatziki und Salat
66. Trikala Teller ^{F,K} 18,60
Gyros und Rinderleber mit Pommes, Tzatziki und Salat
67. Meteora Teller ^{F,K,I} 19,90
Gyros, Suzuki und Souvlaki
mit Pommes, Tzatziki und Salat
68. Farkadona Teller ^{F,K} 21,50
Gyros, Hähnchenbrustfilet, Schweinefilet
mit Pommes, Tzatziki und Salat
69. Larisa Teller ^{F,K} 24,50
Gyros, 1 Lammkotelett (geschnitten aus dem Lammkarree), Lammhüfte
mit Pommes, Tzatziki und Salat
602. Kitsos Platte für 2 Personen ^{F,K} 49,50
2 Suzuki, 2 Suvlaki, 2 Rinderleber, Gyros und Tzatziki,
dazu Pommes und Salat
603. Ambrosia Platte für 2 Personen ^{F,K} 55,90
2 Lammsteaks aus der Hüfte, 2 Schweinefilets, 2 Hähnchenbrustfilets,
Gyros und Tzatziki, dazu Babykartoffeln, frisches Gemüse und Salat

PFANNENGERICHTE

72. Kotopoulo a la Creme ^{A,F,K} 22,50
Hähnchenbrustfilet in Sahnesauce mit Paprika, Zwiebeln, Pilzen,
dazu Butter-Basmatireis und Salat
73. Tigania Tis Mamas ^{A,F,K} 25,90
Geschnetzelte Lammhüfte in Knoblauch-Tomatensauce,
dazu Butter-Basmatireis und Salat
74. Sikoti Tigania ^K 19,90
Rinderleber mit Cherrytomaten und Zwiebeln in einem Weißwein-
Zitronensud, dazu Butter-Basmatireis und Salat
75. Chirino Tigania (Schweinefilet in Sauce Béarnaise) ^{2,K} 25,90
Mit Paprika, Zwiebeln, Lauch, dazu Butter-Basmatireis und Salat
76. Gyrospfanne in Knoblauch-Tomaten-Sauce ^{2,K} 19,70
mit Zwiebeln, Peperoni, dazu Butter-Basmatireis und Salat

2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, A) Weizen, F) Milch und Laktose, I) Eier, K) Senf, L) Krebstiere



AUS DEM BACKOFEN

78. *Lammhaxe*^{A,F,K} 24,90
mit Spaghetti und Fetakäse überbacken, dazu Salat
79. *Lammhaxe*^{A,F,K} 24,90
mit Reismudeln und Fetakäse überbacken, dazu Salat
80. *Arni Kleftiko*^{F,K} 25,90
Lammhaxe – Spezialität des Hauses –
81. *Lammhaxe*^{2,F,K} 24,90
mit dicken Bohnen und Fetakäse überbacken, dazu Salat
82. *Gyros Metaxa*^{2,3,A,F,K} 20,50
Gyros mit Metaxasauce und Edamerkäse überbacken,
dazu Butter-Basmatireis und Salat
83. *Moussaka*^{A,F,K,I} 22,50
Auberginenaufbau mit Kartoffelscheiben, Hackfleisch und
Bechamelsauce überbacken, dazu Salat

Alle Gerichte auf Wunsch auch mit:
Bauernsalat 6,00
(Aufpreis) anstatt Salat

NUDEL-GERICHTE

85. *Spaghetti mit Meeresfrüchten*^{A,L} 17,50
86. *Makaronia me Kima*^A 14,90
Spaghetti mit Hackfleisch
88. *Garido-Makaronada*^{A,L} 17,50
Spaghetti mit Garnelen, 1 Riesengarnele,
Cherrytomaten und Tomatensauce
89. *Spaghetti Lachs*^{A,L} 17,50
mit Spinat, in einer leichten Knoblauchsauce

2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, A) Weizen, F) Milch und Laktose, I) Eier, K) Senf, L) Krebstiere



FISCH-GERICHTE

90. *Mikro Kalamari* ^{F,I,K,B} 24,90
Baby-Kalamari vom Grill, mit hausgemachter Remoulade, frischem Gemüse, Butter-Basmatireis und Salat
91. *Garides Psites* ^{F,I,K,B} 28,90
Riesengarnelen vom Grill, mit hausgemachter Remoulade, frischem Gemüse, Butter-Basmatireis und Salat
92. *Schollenfilet* ^K 22,50
Gebratenes Schollenfilet mit frischem Gemüse, Backkartoffeln und Salat
605. *Fischplatte* ^K 32,50
1 Filet vom frischen Loup de Meer, frisches Lachsfilet, 1 Garnele, 4 Baby-Kalamari mit frischem Gemüse, Babykartoffeln und Salat

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

95. *Minnie Maus Teller* ^A 9,50
Spaghetti mit Tomatensauce
96. *Zacharias Teller* ^I 11,50
Suzuki (Hacksteak aus gemischtem Hack) mit Pommes
97. *Donald Duck Teller* ^{A,F} 11,90
1 Suvlaki mit Pommes
98. *Pluto Teller* 11,50
Gyros mit Pommes

Alle Gerichte auf Wunsch auch mit:
Bauernsalat 6,00
(Aufpreis) anstatt Salat

A) Weizen, F) Milch und Laktose, I) Eier, K) Senf, L) Krebstiere, W) Weichtiere



APERITIF

160. Aperol Spritz 0,2 l 8,90
161. Hugo 0,2 l 8,90
Holunderblütensirup, Prosecco, Limetten,
frische Minzblätter, Eiswürfel
176. Campari ¹¹ Orange 25 % Vol.
4 cl 7,90
177. Campari ¹¹ Soda 25 % Vol.
4 cl 7,90
164. Hausmarke Ouzo mit Eis 4 cl 4,50
Hausmarke Ouzo
Flasche 0,7 l 25,00
Hausmarke Ouzo
Karaffe 0,2 l 10,00
Ouzo Pilava Flasche 0,7 l 35,00
Ouzo Pilava Karaffe 0,2 l 15,00

SEKT & PROSECCO

205. Sekt / Prosecco
Flasche 0,2 l 10,50
206. Sekt / Prosecco
Flasche 0,7 l 28,50

SPIRITUOSEN

162. Hausmarke Ouzo 2 cl 2,90
163. Ouzo Pilavas 38 % Vol. 2 cl 3,50
165. Tsipouro Dark Kave 5 Jahre 2 cl 4,70
166. Baileys¹ 17 % Vol. 4 cl 6,00
167. Fernet Branka 39 % Vol. 2 cl 3,20
168. Averna 29 % Vol. 2 cl 3,20
169. Whisky Scotch 38 % Vol. 4 cl 5,90
170. Williams Birne 40 % Vol. 2 cl 3,20
171. Amaretto 28 % Vol. 4 cl 4,50
172. Metaxa 5 Sterne 38 % Vol. 2 cl 3,70
173. Metaxa 7 Sterne 40 % Vol. 2 cl 4,00
174. Metaxa 15 Jahre 38 % Vol. 2 cl 6,90
175. Metaxa Private 40 % Vol. 2 cl 7,50
Reserve
Jägermeister 2 cl 3,20
Ramazotti 2 cl 3,20
Korn 2 cl 3,20
Aquavit 2 cl 3,20

LONGDRINKS

178. Havana Cola ^{1,11} 38 % Vol. 4 cl 7,90
179. Wodka Lemon ¹¹ 38 % Vol. 4 cl 7,90

1) mit Farbstoff, 11) chininhaltig, 12) Gerste



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SÄFTE & SCHORLEN

129. Vilsa Mineralwasser	Fl. 0,75 l	7,50	140. Apfelsaft	0,3 l	4,20
130. Vilsa Still	Fl. 0,75 l	7,50	141. Apfelschorle	0,3 l	4,20
131. Tafelwasser	0,3 l	3,50	142. Orangensaft	0,3 l	4,20
132. Tafelwasser (still)	0,3 l	3,20	143. Orangenschorle	0,3 l	4,20
133. Coca Cola ^{1,10}	0,3 l	3,50	144. Johannisbeersaft	0,3 l	4,50
134. Coca Cola Light ^{1,4,10}	0,3 l	3,50	145. Johannisbeerschorle	0,3 l	4,50
135. Fanta ^{2,3}	0,3 l	3,50	146. Kirschnektar	0,3 l	4,50
136. Sprite	0,3 l	3,50	147. Kirschschorle	0,3 l	4,50
137. Spezi ^{1,2,10}	0,3 l	3,50	148. Kiba	0,3 l	4,50
138. Schweppes ¹¹	0,2 l	3,90	149. Rhabarberschorle	0,3 l	4,50
<i>Bitter Lemon, Ginger Ale</i>					
139. Malzbier	0,3 l	3,90			

BIER¹²

150. Krombacher Pils	vom Fass 0,3 l	3,80	154. Krombacher Hefe-Weißbier Dunkel	0,5 l	5,20
151. Krombacher Pils	vom Fass 0,5 l	5,20	155. Krombacher Hefe-Weißbier Hell, alkoholfrei	0,5 l	5,20
152. Krombacher Dunkel	vom Fass 0,3 l	4,20	156. Alsterwasser vom Fass 0,3 l		3,70
			157. Alsterwasser vom Fass 0,5 l		5,10
152. Krombacher Dunkel	vom Fass 0,5 l	5,60	158. Mythos	0,33 l	4,50
153. Krombacher Hefe-Weißbier Hell	0,5 l	5,20	159. Krombacher, alkoholfrei	0,33 l	3,70

1) mit Farbstoff, 11) chininhaltig, 12) Gerste



GRIECHISCHE WEIN

WEISSWEINE OFFEN/FLASCHE

180. Hauswein 0,2 l Flasche
6,00
Muscat/Sauvignon Blanc
(trocken)

186. Hauswein 6,00
Chardonnay

183. Imiglykos 0,75 l
(lieblich) 6,00 15,90

184. Samos 7,20
(Likörwein)



185. 0,5 l
Retsina (Kechribari) 6,00 14,50
(geharzt)



PLANO MALAGOUSIA
Weißwein, trocken

Der Wein wird aus den Trauen der griechischen Rebsorte Malagousia gewonnen. Er ist von hellgelber Farbe mit grünlichem Schimmer. Aromen von Zitrusfrüchten, Bergamotte und weißen Blumen. Reich im Geschmack mit erfrischender Säure und langem Abgang. Er passt zu grünem Salat, Pasta, Meeresfrüchten und der asiatischen Küche.

Flasche 0,75 l 31,90



IDISMA DRIOS
Weißwein, trocken

Ein weizengelber Wein aus den Rebsorten Chardonnay. Sehr attraktives, an Meursault erinnerndes Bouquet von Limetten, Grapefruit und gelben Pflaumen mit Vanille, Zedernholz und steinigen Mineralien. Der Geschmack ist breitgefächert und sehr konzentriert mit Zitronenöl, weißem Pfirsich, gelber Grapefruit und nicht zu süßem Honig. Fantastisch zu Wolfsbarsch, gegrillten Jakobsmuscheln und Seezunge in Buttersauce.

Flasche 0,75 l 34,90



ATELIER RIESLING
Weißwein, trocken

Weißwein aus Griechenland. Blassgelbe Farbe mit grünen Schattierungen. Intensiv aromatischer Charakter von Pfirsichen und exotischen Früchten. Diskrete Säure und Volumen im Mund.

Flasche 0,75 l 22,90
Glas 0,2 l 7,50



AETHERIA WEISS
Weißwein, trocken

Ein weizengelber Wein aus den Rebsorten Chardonnay und Malagousia. Aromen von grünem Apfel, Birne, Paprika und Kräutern. Vollmundig mit frischer Säure mit buttriger Note. Pikant im Abgang. Er passt zu Fisch und Meeresfrüchten, Geflügel, Kaninchen, Risotto mit Spargel und grünem Salat mit aromatischen Kräutern.

Flasche 0,75 l 40,90

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Süßungsmittel, 10) koffeinhaltig, 11) chininhaltig
Alle Weine enthalten Sulfite.



GRIECHISCHE WEINE

ROTWEINE OFFEN/FLASCHE

		0,2 l	Flasche
190. Hauswein	6,00		
Muscat/Syrah/Merlot (trocken)			
191. Hauswein	6,00		
Merlot (trocken)			
192. Imiglykos		0,75 l	
(lieblich)	6,00	15,90	
193. Mavrodaphne	7,20		
(Likörwein)			



CUVÉE III ROT

Rotwein, trocken

Ein Rotwein aus den Rebsorten Mavrodaphne, Cabernet Sauvignon und Agiorgitiko. Purourrote Farbe, intensive Noten von roten und schwarzen Früchten.

Frisch angespitzter Bleistift, Kekse und süße Gewürze im Hintergrund. Warm und charmant im Mund. Fruchtig, rauchig mit langem Finish.

Flasche 0,75 l 31,90



ATELIER CABERNET SAUVIGNON

Rotwein, trocken

Rotwein aus Griechenland. Tiefrote Farbe mit intensiven violetten Schattierungen. Aromen von roten Früchten, Schokolade und Vanille mit pflanzlichen Elementen. Ausgewogen im Mund mit guter Dichte.

Flasche 0,75 l 23,90
Glas 0,2 l 7,80



CHATEAU ROT

Rotwein, trocken

Ein tiefroter Wein aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon und Merlot.

Intensive Aromen von Früchten und exotischen Gewürzen in feiner Ausgewogenheit, raffinierte Tannine, großzügige Struktur und lang anhaltender Nachgeschmack.

Flasche 0,75 l 41,90



1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Süßungsmittel, 10) koffeinhaltig, 11) chininhaltig
Alle Weine enthalten Sulfite.



GRIECHISCHE WEINE

ROSÉWEINE OFFEN/FLASCHE

- | | | |
|-----------------------------------|-------|---------|
| | 0,2 l | Flasche |
| 200. Hauswein | 6,00 | |
| Muscat/Syrah/Merlot
(trocken) | | |
| 201. Hauswein | 6,00 | |
| Muscat/Syrah/Merlot
(lieblich) | | |



MELISSOMANDRA ROSÉ Roséwein, trocken

Der Rosé Melissomandra wird aus den Rebsorten Grenache und Syrah gewonnen. Leuchtende Roséfarbe, frische Aromen von Rosen und Gardenien, fruchtig im Geschmack mit Tönen von Honig und Karamell.

Er passt zu Geflügel, Pizza, Pasta, Salaten sowie Früchten und Süßspeisen.

Flasche	0,75 l	23,90
Glas	0,2 l	7,80



DIO POTAMIA Roséwein, trocken

Fruchtig, blumiges Aroma (Erdbeere, rote Kirschen, Himbeere, Kirschblüte). Von mittlerer, erfrischender Säure. Geschmack nach Erdbeere, roten Früchten und süßen Gewürzen (Zimt). Milder, langanhaltender Nachgeschmack.

Flasche 0,75 l 28,90



1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Süßungsmittel, 10) koffeinhaltig, 11) chininhaltig
Alle Weine enthalten Sulfite.