

Herzlich willkommen im Restaurant



Wir begrüßen Sie recht herzlich und wünschen Ihnen eine angenehme Zeit.

Ihr Artemis Team

☐☐☐ *Weinempfehlung* *offene Qualitätsweine* ☐☐☐

510.	Amethystos rot Cabernet Sauvignon-Merlot	0,2 l	8,90
511.	Amethystos weiß Sauvignon-Blanc-Assyrtiko	0,2 l	8,50
512.	Gerovasilliou rot Syrah-Merlot	0,2 l	8,90
513.	Gerovasilliou weiß Malagouzia-Assyrtiko	0,2 l	8,50

☐☐☐ *Wir empfehlen vor dem Essen einen Aperitif* ☐☐☐

514.	Ouzo Plomari Flasche	40 % vol.	0,2 l	14,00
515.	Glas Prosecco		0,1 l	6,50
516.	Glas Prosecco mit Holunderblütensirup		0,1 l	7,50
517.	Glas Prosecco mit Waldbeersirup		0,1 l	7,50
518.	Hugo Holundersirup, Prosecco, Soda, Minze, Limette		0,2 l	8,90
519.	Aperol Spritz Aperol 1, Prosecco, Soda		0,2 l	8,90
520.	Granatapfel Spritz mit Granatapfelsirup, Prosecco, Soda und Granatapfel		0,2 l	8,90
521.	Lillet Wild Berry		0,2 l	8,90
523.	Sherry dry oder medium	40 % vol.	5 cl	6,00
524.	Martini Bianco, Rosso, Rosato		5 cl	6,50
525.	Campari ¹ Orange, Soda		4 cl	7,90

Kalte Vorspeisen Kalte Mezé

- | | | |
|----|---|-------|
| 1. | Zaziki Joghurt mit Gurken und Knoblauch | 6,90 |
| 2. | Oliven und Peperonis | 7,50 |
| 3. | Trilogie Taramas, Zaziki und Tirosalata mit Pitabrot | 10,50 |
| 4. | Tirosalata | 7,50 |
| 5. | Taramas Fischrogencreme | 7,50 |
| 8. | Feta Käse Natur mit Oliven und Peperoni | 8,50 |

Warme Vorspeisen Warme Mezé

- | | | |
|-----|---|-------|
| 9. | Dolmades gefüllte Weinblätter mit Hackfleisch und Reis in Zitronensoße | 10,90 |
| 10. | Auberginenscheiben gebraten, dazu Zaziki | 11,50 |
| 11. | Zucchini gebraten, dazu Zaziki | 11,50 |
| 12. | Tiropitakia Schafskäse in Blätterteig | 8,50 |
| 13. | Peperoni gegrillt, mit Champagner-Soße oder Knoblauch | 8,50 |
| 14. | Florinis Paprika gefüllt mit Schafskäse, aus dem Backofen | 10,50 |
| 15. | Spezialität des Hauses Fladenbrot mit Scampis und Schafskäse, mit Knoblauch und Käse überbacken | 13,90 |
| 16. | Gemischter Vorspeisenteller für 1 Person Auberginen und Zucchini, Florinis mit Schafskäse gefüllt, Tirosalata, Tiropitaki (Schafskäse in Blätterteig), Halloumi und Zaziki | 15,90 |
| 17. | Gemischter Vorspeisenteller für 2 Personen Auberginen und Zucchini, Florinis mit Schafskäse gefüllt, Tirosalata, Tiropitaki (Schafskäse in Blätterteig), Halloumi und Zaziki | 26,90 |
| 18. | Knoblauchbrot gegrillt | 6,50 |
| 19. | Pita Fladenbrot vom Grill | 3,50 |
| 20. | Garnelen Saganaki gebratene Garnelen in Tomatensoße, Fetakäse, Peperoni und Knoblauch | 13,90 |
| 22. | Schinkenröllchen gebraten, mit Käse gefüllt | 9,50 |
| 23. | Oktopus vom Grill auf Rucola, mit Olivenöl und Zitronensoße | 19,50 |

▣▣▣
Suppen frisch hausgemacht
▣▣▣

- | | | |
|-----|--|------|
| 25. | Bohnensuppe nach griechischer Art | 7,50 |
| 26. | Tomatencremesuppe mit Sahne | 7,50 |
| 27. | Hühnersuppe | 7,50 |



▣▣▣
Käse
▣▣▣

- | | | |
|-----|---|-------|
| 28. | Halloumi Zypriotischer Ziegenkäse vom Grill | 9,50 |
| 29. | Schafskäse aus dem Backofen, mit Zwiebeln, Tomaten, Peperoni und Knoblauch | 10,90 |
| 30. | Saganaki paniertes Schafskäse auf Rucolabett | 10,50 |
| 31. | Melenia paniertes Schafskäse mit Sesam paniert und Honig auf Rucolabett | 12,50 |



▣▣▣
Salat frisch und knackig
▣▣▣

- | | | |
|-----|---|-------|
| 32. | Giros-Salat
knackiger Salat mit Giros, Zwiebeln und Cherrytomaten | 14,90 |
| 34. | Salat mit Garnelen Blattsalat mit Rucola, Sonnenblumenkerne und gehobeltem Parmesankäse | 17,90 |
| 35. | Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse, Oliven, Peperoni, Tomaten, Zwiebeln, Gurken und Paprika in feinstem Olivenöl | 11,50 |
| 36. | Griechischer Bauernsalat kleine Portion mit Fetakäse, Oliven, Peperoni, Tomaten, Zwiebeln, Gurken und Paprika in feinstem Olivenöl | 6,90 |
| 37. | Krautsalat mit Karotten | 6,90 |
| 38. | Gemischter Salat | 6,90 |
| 39. | Kithirasalat gegrillte Hähnchenbruststreifen auf knackigem Blattsalat, mit Couscous, Cherrytomaten, Croutons, Parmesankäse und hausgemachtem Dressing | 16,50 |
| 40. | Mediterranean Salat gegrillte Fischfilets auf knackigem Blattsalat, mit Cherrytomaten, Zwiebeln und Sonnenblumenkerne in einer hausgemachten Vinaigrette | 16,50 |

Beilagen

			
41.	Bratkartoffeln (Chips)		4,50
42.	Butterreis		3,50
43.	Tomatenreis		3,50
44.	Frisches Gemüse		6,90
45.	Pommes frites		4,50
46.	Sahnekartoffeln		4,90
47.	Gebackene Kartoffeln		4,90
48.	Pfefferrahmsoße		3,20
49.	Metaxa-Soße		3,20
501.	Käsesoße		3,20
502.	Champagner-Soße		3,20
503.	Portion Brot		1,80

Vegetarisches

			
50.	Gemista Paprika und Tomaten, gefüllt mit Reis, dazu gebackene Kartoffeln		12,50
51.	Gemüseplatte mit Auberginen, Zucchini, grüne Bohnen und gebackenem Schafskäse		15,50
53.	Saganaki-Spezial paniertes Schafskäse, mit gebackenen Kartoffeln, dazu Bauernsalat		14,90
54.	Weißer dicke Bohnen aus dem Backofen, in leichter Tomatensoße und mit Feta-Käse		10,20
55.	Frische gefüllte Champignons aus dem Backofen, mit Schafskäse		12,50

Nudelgerichte

			
56.	Bandnudeln mit Zucchini, Zwiebeln und Champignons, Tomatensoße, dazu gem. Salat		14,90
57.	Bandnudeln mit Lachsfiletstücken und Käsesoße, dazu gem. Salat		16,90
58.	Spaghetti mit Hähnchenbrustfilet und Käsesoße, dazu gem. Salat		15,90
59.	Spaghetti-Mediterran mit Garnelen und Muscheln, Tomatensoße und Knoblauch, dazu gem. Salat		17,90

<i>Fischgerichte gegrillt</i>	
61.	Baby Calamaris gegrillt, in Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette 22,90
62.	Riesengarnelen vom Grill, in Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette 27,90
63.	Fischplatte für 2 Personen Doradefilet, Baby Calamaris, Riesengarnelen und Pangasiusfilet in Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette 59,00
64.	Lachsfilet vom Grill, in Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette 22,90
65.	Wolfsbarschfilet in Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette 21,90
66.	Doradefilet in Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette 21,90
67.	Zanderfilet in Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette 21,90

Zu diesen Fischgerichten servieren wir gebackene Kartoffeln,
dazu gem. Salat

<i>Fischgerichte gebraten</i>	
60.	Calamariringe Tintenfisch paniert, mit Remouladen-Dip, dazu Butterreis und gem. Salat 21,50
69.	Fischplatte für 1 Person Calamaris, Garnelen und Pangasiusfilet mit Remouladen-Dip, dazu Butterreis und gem. Salat 27,90

Extrabeilage auf Anfrage 2,50 €, Aufpreis für Bauernsalat 2,50 € Verpackungen 0,50 €

Fleischgerichte vom Grill & Drehspieß

70.	Giros aus der Pfanne, mit Paprika, Champignons, Kräuterbutter, Sahnesoße und Pommes frites, dazu gem. Salat	18,50
71.	Rinderleber mit Metaxa-Soße, Pommes frites und gem. Salat	16,50
72.	Bauernspieße nach griechischer Art, mit Pommes frites, Zaziki und gem. Salat	19,50
74.	Giros mit Zaziki dazu Reis und gem. Salat	15,70
76.	Bifteki mit Schafskäse gefüllt, Zaziki, dazu Reis und gem. Salat	16,90
77.	Suflaki 2 Fleischspieße mit Zaziki, dazu Reis und gem. Salat	16,20
78.	Fleischspieß gefüllt mit Schafskäse, dazu gebackene Kartoffeln, Champagner-Soße und gem. Salat	19,50
81.	Rinderleber mit Reis, gerösteten Zwiebeln, Zaziki und gem. Salat	15,50
83.	Schweinefiletmedaillons mit Käsesoße, dazu Pommes frites und gem. Salat	22,50
85.	Giros aus dem Backofen, verfeinert mit Metaxa-Soße und Käse, dazu Reis und gem. Salat	18,90
86.	Hähnchenbrustfilet mit Pfefferrahmsoße, dazu Pommes frites und gem. Salat	17,90
87.	Kalbsleber mit gerösteten Zwiebeln, Zaziki, gebackenen Kartoffeln, dazu gem. Salat	19,50
88.	Nudeln mit geschnetztem Hähnchenbrustfilet, verfeinert mit Pfefferrahmsoße, Champignons und gem. Salat	16,90

▣▣▣	<i>Gemischte Grillplatten</i>	▣▣▣
89. Meteora-Teller	Giros, Bifteki, Zaziki, dazu Reis und gem. Salat	19,90
91. Paros-Teller	Giros und Calamaris, Zaziki, dazu Reis und gem. Salat	19,90
92. Delphi-Teller	Suflaki, Giros, Zaziki, dazu Reis und gem. Salat	18,50
93. Artemis-Platte	Suflaki, Giros, 2 Lammkotelett, Zaziki, dazu Reis und gem. Salat	24,50
97. Kreta-Teller	Leber, Suflaki, Giros, Zaziki, dazu Reis und gem. Salat	21,50
98. Filet-Teller	Rinderfilet, Lammfilet, Hähnchenbrustfilet, dazu Reis, Zaziki und gem. Salat	29,50

▣▣▣	<i>Platten für 2 Personen</i>	▣▣▣
105. Santorini-Platte	2 Lammkotelett, 2 Schweinefilet-medallions, 2 Suflaki, 2 Rinderleber, Giros, Zaziki, Reis, dazu 2 gem. Salate	61,00
106. Filet-Platte	2 Rinderfilet, 2 Lammfilet, 2 Hähnchenbrustfilets, Reis, Zaziki dazu 2 gem. Salate	59,00
107. Korfu-Platte	2 Suflaki, Giros, Calamaris, Reis, Zaziki, dazu 2 gem. Salate	56,00

Gegrilltes vom Lamm

▣▣▣		▣▣▣
109.	Lammrückensteak mit Käsesoße, Sahnekartoffeln, dazu gem. Salat	25,90
111.	Lammkoteletts mit gebackenen Kartoffeln, Zaziki, dazu gem. Salat	25,50
112.	Lammfilets mit gebackenen Kartoffeln, Zaziki, dazu gem. Salat	26,90
113.	Lammfilets mit Käsesoße, Sahnekartoffeln, dazu gem. Salat	27,90
114.	Lamm-Teller 2 Lammkotelett, 1 Lammfilet, 1 Lammrückensteak, gebackene Kartoffeln, dazu gem. Salat	29,90

Gegrilltes vom Rind

▣▣▣		▣▣▣
117.	Rinderfilet mit Thymiansoße, gebackene Kartoffeln, dazu gem. Salat	34,50

Aus dem Backofen

▣▣▣		▣▣▣
120.	Musaka Auflauf mit gebratenen Auberginen- und Kartoffelscheiben, Hackfleisch überbacken mit Bechamelsauce, dazu gem. Salat	19,50
126.	Lammhaxe mit grünen Bohnen, Schafskäse, gebackene Kartoffeln, dazu gem. Salat	22,50

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

▣▣▣		▣▣▣
121.	Mickey-Maus-Teller Hähnchennuggets oder Fischstäbchen paniert, mit Pommes frites	8,00
130.	Souflaki gegrillter Fleischspieß mit Pommes frites	8,00
131.	Giros Fleisch vom Drehspieß mit Pommes frites	8,00
132.	Spaghetti in leichter Tomatensoße und Schafskäse	7,50
133.	Kalamari Junior mit Pommes frites	10,50

Nachspeisen

☐☐☐		☐☐☐
134.	Portokalopita Orangenküchle aus Blätterteig, dazu Vanilleeis und Sahne	7,90
136.	Galaktoburico Blätterteig gefüllt mit Griespudding, dazu Vanilleeis und Sahne	9,50
137.	Joghurt mit Honig und Nüssen und frischen Früchten	9,50
138.	Schoko-Soufflé dazu Vanilleeis, Schokosoße und Sahne	8,50
306.	Gemischtes Eis mit Sahne	6,90
146.	Vanilleeis mit heißen Himbeeren	9,50
148.	Crème brûlée mit Vanilleeis	8,50
149.	Dessert-Platte für 2 Personen	18,50
150.	Geburtstagsüberraschung mit Wunderkerze	7,00

Bei Mitbringen von Torten
erlauben wir uns einen Geschirrzuschlag von 1 € pro Person zu erheben.

Warme Getränke

☐☐☐		☐☐☐
140.	Glas Tee verschiedene Sorten	3,50
141.	Griechischer Mokka	3,50
142.	Tasse Kaffee	3,50
143.	Espresso	3,50
720.	Espresso Doppio doppelter Espresso	4,50
721.	Espresso macchiato	3,90
144.	Cappuccino	4,50
147.	Latte macchiato	4,90

Alkoholfreie Getränke

☐☐☐		☐☐☐			
383.	Coca-Cola light ^{1,2,3,5,6,7}	0,3 l	3,70	0,4 l	4,50
480.	Coca-Cola ^{1,3}	0,3 l	3,70	0,4 l	4,50
333.	Fanta ^{1,8}	0,3 l	3,70	0,4 l	4,50
334.	Zitronenlimonade ⁸	0,3 l	3,70	0,4 l	4,50
477.	Apfelsaftschorle	0,3 l	3,70	0,4 l	4,50
478.	Spezi ^{1,3,8}	0,3 l	3,70	0,4 l	4,50
156.	Bitter-Lemon ⁴	0,3 l	3,70	0,4 l	4,50
338.	Johannisbeerschorle	0,3 l	3,70	0,4 l	4,50
339.	Orangensaftschorle	0,3 l	3,70	0,4 l	4,50
318.	Tonic Water	0,3 l	3,70	0,4 l	4,50

Bemerkungen zu Zusatzstoffen siehe letzte Seite.

Säfte



158.	Apfelsaft		0,4 l	4,80
159.	Orangensaft		0,4 l	4,80
160.	Johannisbeer-Nektar		0,4 l	4,80

Wasser



481.	Tafelwasser		0,4 l	3,20
482.	Stilles Wasser	Flasche	0,5 l	3,90
483.	Mineralwasser	Flasche	0,75 l	6,20
485.	Stilles Wasser	Flasche	0,75 l	6,20

Biere



174.	Export		0,3 l 3,70	0,5 l 4,50
176.	Pils		0,3 l 3,70	0,5 l 4,50
177.	Hefeweizen			0,5 l 4,50
178.	Kristallweizen			0,5 l 4,50
180.	Clausthaler	alkoholfreies Bier		0,5 l 4,50
181.	Kellerbier	hell		0,5 l 4,50
182.	Hefeweizen	alkoholfrei		0,5 l 4,50
183.	Colaweizen		0,3 l 3,70	0,5 l 4,20
184.	Russ	Radlerweizen	0,3 l 3,70	0,5 l 4,20
185.	Radler		0,3 l 3,70	0,5 l 4,20

<i>Rotweine</i>		<i>Offene Weine</i>	
224.	Hauswein halbtrocken	0,2 l	6,50
225.	Hauswein halbsüß, lieblich	0,2 l	6,50
226.	Hauswein leicht, trocken	0,2 l	6,50
228.	Mavrodaphni süßer Dessertwein aus Patras	0,2 l	6,90

<i>Roséweine</i>		<i>Offene Weine</i>	
229.	Hauswein halbsüß, lieblich	0,2 l	6,50
230.	Hauswein leicht, trocken	0,2 l	6,50
372.	Hauswein halbtrocken	0,2 l	6,50

<i>Weißweine</i>		<i>Offene Weine</i>	
233.	Hauswein halbsüß, lieblich	0,2 l	6,50
234.	Retsina aromatisch, geharzt	0,2 l	6,50
235.	Hauswein halbtrocken	0,2 l	6,50
236.	Hauswein trocken	0,2 l	6,50
237.	Weinschorle weiß, rosé, rot	0,2 l	5,90

<i>Sekt - Champagner</i>			
238.	Prosecco Flasche	0,75 l	32,00
239.	Moet & Chandon Flasche	0,75 l	95,00



Flaschenweine 0,75 l



Rotweine



Imiglykos lieblich	24,00
Amethystos trocken	39,00
Gerovassiliou trocken	39,00
Alpha Estate trocken	55,00
Alpha one trocken	99,00



Roséweine



Imiglykos lieblich	24,00
Amethystos trocken	35,00
Vyssinokipos trocken	35,00



Weißweine



Imiglykos lieblich	22,00
Amethystos lieblich	35,00
Gerovasiliou trocken	35,00
Alpha Estate trocken	31,00
Santorini trocken	45,00



Unser Ziel ist es,
die Griechische Ess- und Wein-Kultur
zu verfeinern und weiter zu entwickeln.
Wir möchten Ihnen bestmögliche Qualität
bieten und Ihnen dabei einen Teil unserer
griechischen Kultur näherbringen.
Das Ambiente unseres Hauses soll Sie einstimmen

und eine gute Idee:

Geschenkgutschein

für schöne Stunden in unserem Hause

Öffnungszeiten

von 11:30 Uhr bis 14:30 Uhr

von 17:30 Uhr bis 22:00 Uhr

warme Küche bis 21:30 Uhr

Mittwochs Ruhetag

Für besondere Anlässe,
Hochzeiten,
Geburtstage,
geschlossene Gesellschaften,
stellen wir Ihnen gerne
unsere Räume nach Vereinbarung zur Verfügung.

Gäste, die sich über Allergene in unseren Speisen informieren möchten,
bitten wir, unser Personal bezüglich der Allergienfomappe anzusprechen

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoffen 3) koffeinhaltig 4) chininhaltig
5) mit Süßungsmittel(n) 6) enthält Phenylalaninquelle 7) Nährwerte 100ml: z.B.
bei Coca Cola light Brennwert < 1,0 kJ (< 0,25 kcal) Eiweiß < 0,1 g, Kohlenhydrate < 0,1 g
8) mit Antioxidationsmittel 9) geschwärzt 10) Geschmacksverstärker 11) Milcheiweiß

Karlstraße 27 74564 Crailsheim Tel.: 07951 44311