OLEA

Griechische Mediterrane Küche

Speisen

Mit Liebe serviert. Gemeinsam genießen.

Vorspeisen

zu allen unseren Vorspeisen reichen wir frisch gebackenes Brot

1. **Tzatziki** 6,00 €
2. **Tirosalata** 7,00 €
   pikante Käsecreme
3. **Knoblauchbrot** 4,50 €
4. **Knoblauchbrot mit Käse** 8,00 €
5. **Pitabrot** 4,00 €
   traditionelles Fladenbrot mit Knoblauch und Oregano
6. **Bruscetta classica** 8,00 €
   mit frischen Tomaten, Kräutern und Knoblauch
7. **Tiropitakia** 7,00 €
   Blätterteig mit Käse gefüllt, serviert mit Tzatziki
8. **Spanakopitakia** 7,00 €
   Blätterteig mit Spinat und Käse gefüllt, serviert mit Tzatziki
9. **Geröstete Paprikaschoten** 9,50 €
   gefüllt mit Käse, Tomaten und Knoblauch
10. **Zucchiniklößchen** 9,00 €
    geriebene Zucchini mit frischen Kräutern, Ei, Mehl und Käse, gebraten, serviert mit einer Kugel Tzatziki
11. **Saganaki** 9,00 €
    panierter gebratener Käse
12. **Pasteli** 12,50 €
    Kombination aus Feta- und griechischem Hartkäse, im Sesammantel gebraten, dazu eine feine Senf-Honig-Sauce
14. **Gegrillte Peperoni** 7,00 €
    mit einer cremigen Knoblauchsauce
15. **Portion schwarze Oliven** 5,00 €
16. **Käse aus dem Backofen** 11,50 €
    mit Peperoni, Zwiebel und Tomaten
17. **Gegrillter Oktopus** 18,50 €
    mit Olivenöl und Balsamico
18. **Halloumi** 10,50 €
    gebratener Halloumi mit Tomatenscheiben dekoriert, Olivenöl und Balsamico
19. **Gemischter Vorspeisenteller pro Person** 15,00 €
    Variationen aus typisch griechischen und anderen mediterranen warmen und kalten Vorspeisen (erweiterbar auf mehrere Personen)

Frische hausgemachte Suppen

519. **Tomatensuppe** 6,00 €
    mit frischem Basilikum
20. **Fasolada** 6,00 €
    griechische weiße Bohnensuppe
13. **Kotosupa** 6,00 €
    griechische Hühnersuppe mit Reis

Salate

21. **Tomaten-Thunfisch-Salat** 14,50 €
    gewürfelte Tomaten mit Zwiebel, Knoblauch und Thunfisch, abgeschmeckt mit Olivenöl und Balsamico
22. **Olea-Salat** 17,50 €
    mit unserem Hausdressing, der roten Vinaigrette, saftigen Tomaten und knackfrischen Gurken, Ringen roter Zwiebel und schwarzen Oliven[11] auf Blattsalat, garniert mit gegrillten Lammsteak-Streifen und einem Pasteli aus Fetakäse
23. **Choriatiki** 14,50 €
    traditioneller griechischer Bauernsalat aus Tomaten, Gurken, Oliven[11], Paprika, Zwiebel und Fetakäse in Olivenöl und Weinessig
24. **Choriatiki mit Hähnchenbrustfiletstreifen** 16,50 €
216. **Olea-Rucola-Salat** 18,50 €
    dünne Scheiben aus rosa gegrilltem argentinischem Rumpsteak auf einem Bett aus Rucolasalat, belegt mit Kirschtomaten, gehobeltem italienischen Hartkäse[18] und Balsamicocrème, dazu frisches Baguette[12]
26. **Gyros-Salat** 16,50 €
    knusprig gebratenes Gyros auf Blattsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebelringen, Oliven[11] und einer Kugel Tzatziki angerichtet und mit unserem Hausdressing abgeschmeckt
27. **Hähnchenbrustfilet-Salat** 16,50 €
    gegrillte Hähnchenbrustfiletstreifen auf Blattsalat, angerichtet mit Tomate, Gurke, Zwiebelringen und Oliven [11], mit unserem Hausdressing abgeschmeckt
28. **Gemischter Salat** 7,00 €
29. **Beilagensalat** 3,50 €

Griechische Klassiker

zu allen griechischen Gerichten reichen wir einen frischen Beilagensalat

30. **Gyros mit Tzatziki** 17,50 €
    knuspriges, hausgemachtes und fein gewürztes Schweinefleisch, vom Drehspieß geschnitten, Tzatziki, Zwiebel, Tomatenreis und Pommes
31. **Gyros mit pikanter Tomaten-Joghurt-Sauce** 18,00 €
    dazu Tomatenreis und Pommes
32. **Souflaki** 17,50 €
    zwei saftig gegrillte Spieße aus Schweinefleisch mit Tzatziki, Tomatenreis und Pommes
33. **Bifteki mediterraneo** 19,50 €
    traditionelles griechisches gegrilltes Hacksteak, mit Käse gefüllt und frischen Tomaten belegt, mit Käse[1] überbacken, dazu unser frisch hausgemachtes Tzatziki, Tomatenreis und Pommes
34. **Souzouki** 17,50 €
    drei traditionell gewürzte und gegrillte Hacksteaks mit Tzatziki, Tomatenreis und Pommes
35. **Steak** 17,50 €
    drei fein gewürzte und gegrillte Schweinesteaks mit Tzatziki, Tomatenreis und Pommes
36. **Traditionelle griechische Grillplatte** 22,00 €
    Rindersteak, Hähnchenbrustfilet, Lamm- und Schweinesteak, serviert mit Tzatziki und griechischen Backofenkartoffeln
37. **Grillteller Samos** 18,50 €
    knusprig gebratenes Gyros und saftiges, fein gewürztes Souflaki, dazu Tzatziki, Tomatenreis und Pommes
38. **Grillteller Ithaka** 19,50 €
    mit Gyros, Souflaki und einem traditionell gewürztem und gegrilltem Souzouki, dazu Tzatziki, Tomatenreis und Pommes
39. **Grillteller Olea** 20,50 €
    Gyros, Souflaki, Souzouki und ein saftiges Schweinesteak, dazu Tzatziki, Tomatenreis und Pommes

Überbackene Teller

40. **Gyros mit Metaxasauce** 19,50 €
    und Käse[1] überbacken, dazu Tomatenreis und Pommes
41. **Zwei Souflakispieße mit Metaxasauce** 19,50 €
    und Käse[1] überbacken, dazu Tomatenreis und Pommes
42. **Drei Souzouki mit Metaxasauce** 19,50 €
    und Käse[1] überbacken, dazu Tomatenreis und Pommes
43. **Drei Schweinesteaks mit Metaxasauce** 19,50 €
    und Käse[1] überbacken, dazu Tomatenreis und Pommes
44. **Hähnchenbrustfilet mit Metaxasauce** 19,50 €
    und Käse[1] überbacken, dazu Tomatenreis und Pommes
45. **Traditionelle griechische Grillplatte** 24,50 €
    Rindersteak, Hähnchenbrustfilet, Lamm-und Schweinesteak mit Metaxasauce und Käse[1] überbacken, dazu griechische Backofenkartoffeln

Mediterrane Gerichte und Spezialitäten des Hauses

Rindfleisch

zu allen griechischen Gerichten reichen wir einen frischen Beilagensalat

46. **Rumpsteak, saftig gegrillt** 29,50 €
    mit hausgemachter Kräuterbutter, Folienkartoffel mit Tzatziki
49. **Rumpsteak mit Champignonsauce** 34,00 €
    dazu grüne Bohnen und Tomatenreis
217. **Rumpsteak mit Pfeffersauce** 34,00 €
    dazu eine Folienkartoffel mit Tzatziki
51. **Rumpsteak mit Gorgonzolasauce** 34,00 €
    dazu eine Folienkartoffel mit Tzatziki

Mediterrane Gerichte und Spezialitäten des Hauses

Schweinefleisch

zu allen griechischen Gerichten reichen wir einen frischen Beilagensalat

55. **Schweinefilet mit Kräuterbutter** 21,50 €
    dazu grüne Bohnen und Tomatenreis
332. **zwei Schweinefilet - Spieße** 23,50 €
    in Metaxasauce mit Käse überbacken, als Beilage Tomatenreis und Pommes
344. **gefülltes Schweinefilet** 24,50 €
    mit Schafskäse, Peperoni, frischen Tomaten Knoblauch gefüllt, in Tomatensauce mit Käse überbacken, als Beilage hausgemachte Bratkartoffeln und ein Salat
56. **Schnitzel nach griechischer Art** 18,00 €
    überbacken mit Schafskäse, frischen Tomaten und Knoblauch, serviert mit Pommes
57. **Schnitzel mit Metaxasauce und Käse[1] überbacken** 18,00 €
    dazu Pommes

Mediterrane Gerichte und Spezialitäten des Hauses

Lammfleisch

zu allen griechischen Gerichten reichen wir einen frischen Beilagensalat

61. **Lammfilet mit Kräuterbutter** 30,50 €
    rosa gebraten, als Beilage grüne Bohnen und Tomatenreis
333. **Stifado** 25,00 €
    original griechisches Lammgulasch in Rotweinsauce mit Schalotten dazu Butterreis und ein Salat
59. **Lammfilet mit Rotweinsauce** 35,00 €
    rosa gebraten, als Beilage grüne Bohnen und Tomatenreis
408. **Lammfilet mit Gorgonzolasauce** 35,00 €
    dazu grüne Bohnen und Tomatenreis
60. **Arni jiuwetsi** 23,00 €
    Lammhaxe in Tomatensauce mit Kritharaki (griechische Reisnudeln), mit Schafskäse überbacken
224. **original griechisches Kleftiko** 26,50 €
    Lammhaxe, vom Knochen gelöst, im Tontopf gebacken mit Kartoffel, frischem Gemüse und drei Sorten Käse, dazu ein Salat
219. **Lammhaxe** 24,50 €
    mit grünen Bohnen oder dicken Bohnen oder Okraschoten oder Auberginen oder griechischen Backofenkartoffeln und einem Salat

Mediterrane Gerichte und Spezialitäten des Hauses

Hähnchenfleisch

zu allen griechischen Gerichten reichen wir einen frischen Beilagensalat

64. **Hähnchenbrustfilet mit Kräuterbutter** 17,50 €
    mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu grüne Bohnen und Tomatenreis
274. **Hähnchenbrustfilet Aphrodite** 24,00 €
    mit hausgemachtem Basilikum-Pesto[18] und Kirschtomaten, mit Halloumi[18] überbacken, dazu geschwenkte Zucchini[18], Sahnekartoffeln[18] und ein Salat
66. **Kotopoulo spanaki** 21,50 €
    Hähnchenbrustfi let belegt mit Blattspinat, frischen Tomaten, Metaxasauce und Käse[1] gratiniert, dazu griechische Backofenkartoffeln

Fisch

zu allen Gerichten servieren wir einen Beilagensalat, Blattspinat und Salzkartoffeln

67. **Lachsfilet** 25,50 €
    mit einer cremigen Knoblauchsauce[2]
68. **Kalamaris gebraten** 22,50 €
    mit einer cremigen Knoblauchsauce[2]
276. **Garnelen Mikrolimano** 25,50 €
    Garnelen - Pfännchen mit Zwiebel, Peperoni, Knoblauch, Fetakäse und Tomatensauce, als Beilage Tomatenreis und ein Salat
70. **Rotbarschfilet** 23,50 €
    mit einer cremigen Knoblauchsauce[2]

Pasta

72. **Spaghetti Olea** 16,50 €
    Rindfleisch, Zucchini, frische Tomaten und Pilzen in einer leichten Tomatensauce
73. **Spaghetti Korfu (mit Garnelen)** 16,50 €
    in einer leichten Tomaten-Pernod[1]-Sauce
74. **Spaghetti** 13,50 €
    mit Metaxasauce und Käse[1] überbacken
75. **Penne Dodoni** 13,50 €
    mit mittelscharfen Peperoni und frischen Tomaten in Fetakäse-Sauce
76. **Penne in Hackfleisch-Metaxa-Sauce** 13,50 €
77. **Kritharaki (griechische Reisnudeln)** 13,50 €
    mit Tomaten-Hackfleisch-Sauce und Schafskäse überbacken
71. **Kritharaki (griechische Reisnudeln)** 13,50 €
    mit Metaxasauce und Käse überbacken

Auf Wunsch können alle Pasta-Gerichte mit Käse[1] überbacken werden – Aufpreis: 1,50 €

Desserts

78. **Griechischer Joghurt** 6,50 €
    mit Honigsirup, Walnüssen und frischem Obst
79. **Griechischer Joghurt** 5,50 €
    mit Honigsirup und Walnüssen
80. **Loukoumades** 5,00 €
    Honigbällchen
81. **Gemischtes Eis mit Sahne** 6,50 €
    Vanillegeschmack, Schokolade, Erdbeere
82. **Eis mit Vanillegeschmack und mit heißen Himbeeren** 7,50 €
83. **Schokolade Pur!** 7,00 €
    Schokoladeneis mit Sahne und Schokosauce
84. **Kinderportion Eis** 2,80 €
    1 Kugel nach Wunsch mit Sahne und Sauce

[1] mit Farbstoff · [2] mit Konservierungsstoff · [11] mit Schwärzungsmittel · [12] glutenhaltig (Gluten = Kleberprotein in Getreide) · [18] mit Milch

OLEA

Griechische Mediterrane Küche

Getränke

Mit Liebe serviert. Gemeinsam genießen.

Warme Getränke

Tasse Kaffee
85. 3,30 €

Tasse Tee
86. 3,00 €

Cappuccino
87. 4,00 €

Espresso
88. 3,20 €

Espresso doppelt
89. 5,00 €

Latte Macchiato
90. 4,80 €

Milchkaffee
91. 4,80 €

Griechischer Mokka
93. 4,50 €

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser
97. 0,25 l 2,80 €
99. 0,75 l 5,50 €

Mineralwasser still
98. 0,25 l 2,80 €
100. 0,75 l 5,50 €

Coca-Cola[1,3]
101. 0,2 l 2,50 €
102. 0,4 l 4,20 €

Coca-Cola light[1,2,3,5,6]
103. 0,33 l 3,50 €

Fanta[8]
104. 0,2 l 2,50 €
105. 0,4 l 4,20 €

Sprite
106. 0,2 l 2,50 €
107. 0,4 l 4,20 €

Spezi[1,3,8]
108. 0,2 l 2,50 €
109. 0,4 l 4,20 €

Apfelschorle
110. 0,2 l 2,50 €
111. 0,4 l 4,20 €

Bitter Lemon[4]
112. 0,2 l 2,90 €
113. 0,4 l 4,40 €

Tonic Water[4]
114. 0,2 l 2,90 €
115. 0,4 l 4,40 €

Ginger Ale[1]
116. 0,2 l 2,90 €
117. 0,4 l 4,40 €

Säfte/Nektare

Apfelsaft
118. 0,2 l 3,10 €
119. 0,4 l 4,60 €

Orangensaft
120. 0,2 l 3,10 €
121. 0,4 l 4,60 €

Sauerkirschnektar
124. 0,2 l 3,10 €
125. 0,4 l 4,60 €

Bananennektar
126. 0,2 l 3,10 €
127. 0,4 l 4,60 €

KiBa (Kirsch-Banane)
128. 0,2 l 3,10 €
129. 0,4 l 4,60 €

Biere

Bitburger Pils
130. 0,4 l 4,80 €

Köstritzer Schwarzbier
132. 0,4 l 4,80 €

Bitburger Pils alkoholfrei
134. 0,33 l 4,20 €

Benediktiner Weissbier hell
136. 0,5 l 5,50 €

Benediktiner Weissbier dunkel
137. 0,5 l 5,50 €

Benediktiner Weissbier alkoholfrei
139. 0,5 l 5,50 €

Radler
140. 0,4 l 4,80 €

Diesel
142. 0,4 l 4,80 €

Krefelder
144. 0,4 l 4,80 €

Mythos griechisches Bier
146. 0,33 l 4,50 €

Spirituosen

Jägermeister
148. 2 cl 3,50 €

Fernet Branca
149. 2 cl 3,70 €

Ramazzotti
150. 2 cl 4,00 €

Wodka
151. 2 cl 4,00 €

Jack Daniel`s[1]
152. 2 cl 5,30 €

Chivas Regal[1]
153. 2 cl 6,00 €

Johnnie Walker Red[1]
154. 2 cl 4,00 €

Baileys
155. 2 cl 4,00 €

Aperitifs

Ouzo
156. 2 cl 2,50 €

Ouzo Plomari
157. 2 cl 3,50 €
einer der beliebtesten Ouzos in Griechenland mit einem feinen und mildaromatischen Anis-Geschmack

Ouzo Barbayanni
158. 2 cl 4,00 €
der besondere Genuss für Ouzo-Kenner

Tsipouro Idoniko ohne Anis
159. 2 cl 4,00 €
traditioneller griechischer Tresterbrand aus Makedonien, Alkoholgehalt: 40 %

Aperol Spritz[1]
161. 0,2 l 7,50 €

Aperol[1]
162. 5 cl 5,00 €

Campari Orange mit 4 cl[1]
163. 0,2 l 7,50 €

Martini Bianco/Rosso[1]
164. 5 cl 5,50 €

Prosecco
165. 0,1 l 5,50 €

Glas Sekt
166. 0,1 l 4,00 €

Longdrinks

Badita-Kirsch
167. 4 cl 7,50 €

Bacardi-Cola[1,3]
168. 4 cl 7,50 €

Wodka-Lemon[4]
169. 4 cl 7,50 €

Gin-Tonic[4]
170. 4 cl 7,50 €

Whisky-Cola[1,3]
171. 4 cl 7,50 €

Jack Daniel`s-Cola[1,3]
172. 4 cl 8,50 €

Metaxa

Metaxa 5*[1]
173. 2 cl 4,50 €

Metaxa 7*[1]
174. 2 cl 5,00 €

Metaxa grande fine[1]
175. 2 cl 8,00 €

Hausweine

Weißwein
204. Glas 0,2 l 6,00 €
404. Karaffe 0,5 l 12,50 €
trocken
trocken, goldgelbe Farbe, starke Muskataromen, dominiert von Ananas und Pfirsich, ausgewogene Säure, nervös mit langem Abgang

Rotwein
205. Glas 0,2 l 6,50 €
405. Karaffe 0,5 l 13,00 €
rote, sehr intensive Farbe, Bouguet aus roten Früchten und Konfitüre. Ausgeglichener Geschmack mit samtigen Tanninen, die dem Wein eine klare Struktur geben. Angenehm, fruchtiger Abgang.

Weißweine

Imiglykos
178. Glas 0,2 l 6,00 €
288. Karaffe 0,5 l 12,50 €
lieblich

Orinos Ilios
177. Glas 0,2 l 8,00 €
287. Flasche 0,75 l 24,00 €
trocken · Semeli Winery · g.g.A. Peloponnes · Moschofilero / Sauvignon Blanc
hellgelbe Farbe mit grauen Reflexen, elegante Aromen von Zitrone, Melone und Rosen, im Geschmack fruchtig, blumig, feine Säure, elegant, ausgewogen, lang anhaltend

Retsina-geharzt
179. Flasche 0,25 l 6,50 €
289. Flasche 0,5 l 13,00 €
trocken

Weinschorle
180. Glas 0,2 l 5,50 €
trocken

Chardonnay (biologischer Anbau)
181. Glas 0,2 l 9,00 €
291. Flasche 0,75 l 27,00 €
trocken · Estate Arvanitidis · Thessaloniki/Askos
intensiver Geschmack, komplexe Struktur, Aromen von Zitrusfruchtzesten, besonders erfrischend

Amethystos
182. Flasche 0,75 l 34,50 €
trocken · Domaine Costa Lazaridi · g.g.A. Drama · Sauvignon Blanc / Assyrtiko
goldgelbe Farbe, im Bukett feine Noten von reifen gelben Früchten, feine würzige Noten an Zimt und Muskat erinnernd, etwas Vanille, im Geschmack trocken, elegant, cremig, mit filigraner Säure, vollmundig, saftig, sehr nachhaltig

Roseweine

Imiglykos Amyndeo P.D.O.
183. Glas 0,2 l 6,50 €
293. Karaffe 0,5 l 13,00 €
lieblich · Tsantali · Amyndeo/Makedonien · Xinomavro
leuchtende, rosarote Farbe, Aromen von roten Beeren, Erdbeeren und Kirschen, im Geschmack fruchtig, lieblich, ausgewogen, lang anhaltend

Orinos Ilios Rosé
194. Glas 0,2 l 8,00 €
294. Flasche 0,75 l 24,50 €
trocken · Semeli Winery · Nemea/Peloponnes · Agiorgitiko
helle kirschrote Farbe, Aromen von reifen süßen Früchten, Erdbeeren, Kirschen, süßen Gewürzen und Milchschokolade, im Geschmack fruchtig, etwas süßlich, frisch, leichte Säure, mittlere Nachhaltigkeit

Digestifs

Samos Likörwein P.D.O. (weiss)
195. Glas 0,2 l 7,00 €

Mavrodaphne Patras (rot)
196. Glas 0,2 l 8,00 €

Rotweine

Apelia Imiglykos
197. Glas 0,2 l 6,50 €
297. Karaffe 0,5 l 13,00 €
lieblich · Greek Wine Cellars · Nemea/Peloponnes · Agiorgitiko
kirschrote Farbe, im Bukett nach roten Beeren, Marmelade, im Geschmack fruchtig, lieblich, vollmundig, rund, im Abgang nach Beerenkonfitüre mit etwas Schokolade

Axia
199. Glas 0,2 l 8,50 €
299. Flasche 0,75 l 25,50 €
trocken · Alpha Estate · Amyndeo/Makedonien · Xinomavro / Syrah
purpurrote Farbe, Aromen von Gewürzen, Vanille, Pfeffer und Nelken mit Noten von reifen Brombeeren, im Geschmack fruchtig würzig, runde Tanine, ausgewogene Säure, lang anhaltend

Xinomavro Naoussa P.D.O.
424. Flasche 0,75 l 29,50 €
trocken · Estate Chrisohoou · Naoussa/Makedonien · Xinomavro
kirschrote Farbe, im Bukett nach Sauerkirschen, Oliven, getrockneten Tomaten und weissem Pfeffer, im Geschmack fruchtig vollmundig, elegant, runde Tannine, lang anhaltend

Oenotria Gi
202. Flasche 0,75 l 55,00 €
trocken · Domaine Costa Lazaridi · g.g.A. Attika · Agiorgitiko / Cabernet Sauvignon (biologischer Anbau)
dunkle schwarzrote Farbe, starke und konzentrierte Aromen von schwarzen Kirschen, Pflaumen, Vanille, Feigen und Schokolade, im Gaumen sehr reichhaltig, fettig, ausgewogene Säure und geschmeidige Tanninen, elegant, sehr lang anhaltend, intensiver Nachgeschmack von Vanille

[1] mit Farbstoff · [2] mit Konservierungsstoff · [3] koffeinhaltig · [4] chininhaltig · [5] mit Süßungsmittel · [6] enthält eine Phenylalaninquelle · [8] mit Antioxidationsmittel