OLEA

Speisekarte

Griechische Mediterrane Küche

Mit Liebe serviert. Gemeinsam genießen.

Vorspeisen

zu allen unseren Vorspeisen reichen wir frisch gebackenes Brot

1.	**Tzatziki**	**6,00 €**
2.	**Tirosalata** pikante Käsecreme	**7,00 €**
3.	**Knoblauchbrot**	**4,50 €**
4.	**Knoblauchbrot mit Käse**	**8,00 €**
5.	**Pitabrot** traditionelles Fladenbrot mit Knoblauch und Oregano	**4,00 €**
6.	**Bruscetta classica** mit frischen Tomaten, Kräutern und Knoblauch	**8,00 €**
7.	**Tiropitakia** Blätterteig mit Käse gefüllt, serviert mit Tzatziki	**7,00 €**
8.	**Spanakopitakia** Blätterteig mit Spinat und Käse gefüllt, serviert mit Tzatziki	**7,00 €**
9.	**Geröstete Paprikaschoten** gefüllt mit Käse, Tomaten und Knoblauch	**9,50 €**
10.	**Zucchiniklößchen** geriebene Zucchini mit frischen Kräutern, Ei, Mehl und Käse, gebraten, serviert mit einer Kugel Tzatziki	**9,00 €**

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 €**

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

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

[1] mit Farbstoff

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

[1] mit Farbstoff

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

[1] mit Farbstoff

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

[1] mit Farbstoff · [18] mit Milch

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]

[2] mit Konservierungsstoff

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 €

[1] mit Farbstoff

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

Warme Getränke

85.	**Tasse Kaffee**	**3,30 €**
86.	**Tasse Tee**	**3,00 €**
87.	**Cappuccino**	**4,00 €**
88.	**Espresso**	**3,20 €**
89.	**Espresso doppelt**	**5,00 €**
90.	**Latte Macchiato**	**4,80 €**
91.	**Milchkaffee**	**4,80 €**
93.	**Griechischer Mokka**	**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 €**

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

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 €**

[1] mit Farbstoff · [4] chininhaltig

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 €**

[1] mit Farbstoff

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 €**

[1] mit Farbstoff

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 €**

[1] mit Farbstoff · [3] koffeinhaltig · [4] chininhaltig

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 €**

[1] mit Farbstoff

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