

Kala Christougenna
Ke Eftihismenos O Kenourios Hronos

Fröhliche Weihnachten
und ein glückliches neues Jahr

Liebe Gäste, liebe Freunde!

Gaumenfreude bedeutet Genuss mit Freunden. Dies haben wir auch in diesem Jahr wieder gemeinsam erleben dürfen.

Wir danken euch für die Geselligkeit, die angeregten Gespräche und die vielen unvergesslichen Momente.

Wir danken euch für die Treue und Unterstützung.

Wir wünschen euch und euren Familien ein gesegnetes Weihnachtsfest mit viel Zeit für Besinnlichkeit und Glück.

Für das neue Jahr wünschen wir euch das Allerbeste, vor allem Gesundheit und Lebensfreude.

Filippos Athanasiadis und das Team vom Restaurant Rhodos in Mayen

*„In Griechenland gehören zu einem guten Essen die Freude und die Geselligkeit.
Vielfältige kalte und warme Vorspeisen regen den Gaumen an und machen Lust auf mehr.“*

Kalte Vorspeisen

2	Tirosalata – Htipiti pikante Schafskäsespezialität des Hauses	5,20 €
3	Taramosalata Fischrogencreme	4,90 €
4	Tsatsiki Griechische Joghurtspezialität mit Gurken, Olivenöl und Knoblauch	4,90 €
5	Skordalia Knoblauch- Kartoffelcreme	4,90 €
10	Salata Thalassina Meeresfrüchte eingelegt in pikanter Marinade	8,90 €
12	Elliniki Pikilia Gemischte Vorspeisenplatte – für eine Person	8,40 €

Warme Vorspeisen

16	Calamares frisch panierte Tintenfischringe aus der Pfanne mit Tsatsiki, Knoblauchsauce oder Cocktailsauce	7,90 €
17	Saganaki panierter Schafskäse, in der Pfanne gebacken, garniert mit Tomaten und Peperoni	7,20 €
19	Garidosouwlo am Spieß gegrillte Scampi, mit Speck und Tsatsiki garniert	8,90 €
21	Manitaria Skordata frische Champignons aus der Pfanne mit Knoblauch-Kräuter-Sauce	6,20 €
22	Garides Saganaki Scampi aus der Pfanne mit pikanter Tomaten-Schafskäsesauce, -auf Wunsch mit Knoblauch-	8,90 €
25	Bugiordi Schafskäse mit Tomaten, Peperoni, Olivenöl im Steintopf aus dem Backofen	7,50 €

Hauptgerichte

Vom Schwein

67	Schweinefiletmedaillons ca. 220g mit Kräuterbutter	14,90 €
69	Bauernspieß Schweinefilet-Spieß mit feiner Pfeffersauce	15,90 €
71	Schweinefilet Prinzess Schweinefiletmedaillons in Rosinensauce, mit Käse überbacken	15,90 €
72	Metaxateller Schweinefiletmedaillons in Metaxasauce, am Tisch flambiert	15,90 €

Vom Geflügel

79	Kotopoulo Piperato Hähnchenbrustfilet mit feiner Pfeffersauce	14,90 €
81	Kotopoulo Manitaria Hähnchenbrustfilet frischen Champignons in feiner Sahnesauce	14,90 €

Zu diesen Gerichten reichen wir einen gemischten Salat und eine Beilage.
Sie möchten einen Bauernsalat anstelle des gemischten Salates? - Aufpreis 3,00 €.

Als Beilagen haben Sie die Wahl zwischen Gemüsereis, Rosmarinkartoffeln oder Pommes frites.

„Ein Leben ohne Freude ist wie eine weite Reise ohne Gasthaus.“

Demokrit, griechischer Philosoph

Vom Rind

75	Argentinisches Rumpsteak (ca. 220g) mit Kräuterbutter	19,50 €
76	Argentinisches Rumpsteak (ca. 220 g) mit Metaxasauce, am Tisch flambiert	20,80 €
77	Athener Pfeffersteak (ca. 220 g) Argentinisches Rumpsteak mit feiner Pfeffersauce, am Tisch flambiert	20,80 €
78	Argentinisches Rumpsteak (ca. 220 g) mit gebratenen Zwiebeln und Champignons	21,80 €

Aus der Pfanne

90	Bauernpfanne Schweinefiletspitzen mit Zwiebeln, Tomatenwürfeln, fein gehackter milder Peperoni, geriebenem Schafskäse, Oregano, sehr pikant	14,90 €
91	Kapamas Schweinefilet-Spitzen mit Auberginen, Zucchini, Paprika, Tomaten und geriebenem Schafskäse	16,80 €

Zu diesen Gerichten reichen wir einen gemischten Salat und eine Beilage.
Sie möchten einen Bauernsalat anstelle des gemischten Salates? - Aufpreis 3,00 €.

Als Beilagen haben Sie die Wahl zwischen Gemüsereis, Rosmarinkartoffeln oder Pommes
frites.

„Die griechische Küche ist bekannt für ihre vielfältigen und edlen Lammfleisch-Kreationen.“

Vom Lamm

83	Lammfilet Lammfilets vom Milchlamm mit Kräuterbutter	20,80 €
86	Lammfilet nach Art des Hauses Lammfilets vom Milchlamm in einer Rotwein- Rosinensauce mit Käse überbacken	21,80 €
87	Lammspieß saftige Lammfleischstücke vom Milchlamm, aus der Hüfte, mit Kräuterbutter	17,90 €
	Exochico Lammhaxe im Backofen geschmort mit frischem Gemüse - Aubergine, Zucchini, Kartoffeln und Paprika, Knoblauch, Schafskäse und dazu Salat.	19,80 €

Zu diesen Gerichten reichen wir einen gemischten Salat und eine Beilage.
Sie möchten einen Bauernsalat anstelle des gemischten Salates? - Aufpreis 3,00 €.

Als Beilagen haben Sie die Wahl zwischen Gemüsereis, Rosmarinkartoffeln oder Pommes frites.

„Unzählige Gebirge prägen die Landschaft Griechenlands, sowohl auf dem Festland, als auch auf den Inseln. Schafe und Ziegen fühlen sich auch bei diesen schwierigen Bedingungen sehr wohl. Feines Schaf- und Ziegenfleisch haben daher in der griechischen Küche traditionell eine große Bedeutung.“

„Die türkisblaue Ägäis zählt zu den schönsten Regionen des Mittelmeeres. Frischer Fisch und Meeresfrüchte prägen die mediterrane griechische Kochkunst.“

Fischspezialitäten

- | | | |
|------------|--|---------|
| 112 | Garides
fünf Scampi vom Grill mit Kräuter-Knoblauch-Sauce | 18,80 € |
| 113 | Garides nach griechischer Art
fünf Scampi in pikanter Tomaten-Schafskäse-Sauce | 19,80 € |
| 115 | Fischplatte
Mit Wolfbarschfilet und Doradenfilet in Kräutersoße - auf Wunsch mit Knoblauch - dazu Reis und Beilagensalat | 20,50 € |

Zu diesen Gerichten reichen wir einen gemischten Salat und eine Beilage.
Sie möchten einen Bauernsalat anstelle des gemischten Salates? - Aufpreis 3,00 €.

Als Beilagen haben Sie die Wahl zwischen Gemüsereis, Rosmarinkartoffeln oder Pommes frites.

Vegetarische Gerichte

- | | | |
|--|--|---------|
| | Gemüsepfanne à la Chefin
mit frischem Gemüse - Paprika, Zucchini, Aubergine, Champignons, Tomaten
- mit frischen Kräutern, Kartoffeln und geriebenem Schafkäse, dazu Reis und Beilagensalat | 14,50 € |
|--|--|---------|

Für unsere kleinen Gäste

- | | | |
|------------|--|--------|
| 153 | Prinzessinnen-Teller
zwei Schweinefiletsmedaillons, Pommes Frites oder Reis, Salatgarnitur | 8,90 € |
| 154 | Max- und Moritz-Teller
zwei kleine Schweinelachssteaks, Pommes Frites oder Reis, Salatgarnitur | 7,90 € |
| 155 | Obelix-Teller
paniertes Hähnchenbrustfilet, Pommes Frites oder Reis, Salatgarnitur | 7,90 € |
| 156 | Piraten-Teller
paniertes Atlantik Zungenfilet, Pommes Frites oder Reis, Salatgarnitur | 8,90 € |

Portion Mayonnaise oder Ketchup 0,50 €

Desserts

121	Giaourtomelo Joghurt mit Honig und Nüssen	4,90 €
122	Gemischtes Eis 3 Kugeln, Vanille und Schokolade	3,80 €
123	Vanilleeis mit heißen Himbeeren , 3 Kugeln	4,90 €
125	Vanilleeis mit heißer Schokolade , 3 Kugeln	4,90 €
	Tiramisu hausgemachte Tiramisu ohne Ei	5,80 €
	Mousse au chocolat hausgemacht	5,50 €
	Gebratene Quitten in Rotwein auf griechischem Joghurt	6,80 €
	Schokokuchen mit Vanilleeis	6,80 €
	Galaktomburiko mit Vanillieeis Vanille-Creme-Grieß in Fillo-Teig mit Honigsirup	6,80 €