

Auli

Αυλή [a'vli] gr. = Innenhof (mit Feelings, sagt Vassili)



Wir benutzen in unserer Küche nur erstklassige Ware vom griech. Olivenöl bis zum Wein, um Ihnen einen authentischen griechischen Geschmack zu bieten.

„Ich habe eine Diät gemacht und fettem Essen und Alkohol abgeschworen — in zwei Wochen verlor ich 14 Tage.“

- Joe E. Lewis -



Orektika Krya

Kalte Vorspeisen

Ena Ouzaki !

Olivenpaste, Schafskäse, Tomaten und ein Ouzo...
dazu gebratenes Brot

Tzatzíki !

Gurken und Knoblauchscheiben in Joghurt versteckt

Taramás !

Fischrogenalat mit Olivenöl und Zitrone zubereitet

Tyrokafterí !

hart geschlagener Schafskäse

Patzária me Tyri

frische rote Beete mit Ziegenkäse

Dolmadákia Tis Popis !

frische gefüllte Weinblätter mit Reis dazu Zaziki

Krýos mezés !

kalte schmackhafte Vorspeisen,

unsere Vorspeisen servieren wir
immer mit Brot,
wie es in Griechenland üblich ist

*„Zu dem, der wartet, kommt gewöhnlich alles zu spät.“
Aristoteles*



Mezédes

warme und kalte Vorspeisen

Psomákia !

Brotscheiben knusprig aus dem Backofen mit griechischem Feeling

Mezés !

warme und kalte Vorspeisen für zwei Personen, für vier Personen

Sardella Psiti !

Gegrillte Sardinen mit Zitronen und Olivenöl

Krabben Saganaki !

mit Knoblauch in Tomaten-Käsesauce

Saganáki me lemóni !

panierter Hartkäse mit Zitronen beschwipst

Saganáki Féta !

panierter Schafskäse mit Cherrytomaten und Grün

Chtapódi psitó !

Octopus, gegrillt mit griechischem Olivenöl und Essig

Gáwros !

Sardellen aus der Pfanne auf Ölpapier serviert

Melitzánes !

gebratene Auberginenscheiben mit Tzatziki

Manitaria gemistá !

gebratene, gefüllte Champignons mit Schafskäse

Brot ist auch dabei...



Saláta

Saláta tis Avlís !

ohne Worte

Lachano me Tyri !

frischer Krautsalat mit Schafskäse, glückliches Ei
und Cherrytomaten

Choriátiki Saláta !

der echte griechische Bauernsalat mit Fleischtomaten,
"Dodoni" Schafskäse und Olivenöl

Salatoúla !

als Beilage, grüner, Kraut oder Tomatensalat

Pediká

nur für das kostbarste auf der Welt
KINDER

Paramytháki !

gegrilltes Hähnchenbrustfilét, Salat und Pommes
(Mayo und Ketchup) kleiner Salat

Elenáki !

gegrilltes Souvláki, mit Backkartoffeln (oder Pommes),
kleiner Salat

Biftekáki !

gegrilltes Hackfleischbälchen mit Reis (oder Pommes),
kleiner Salat

PS: für unsere kleinen Gäste haben wir
Kinderouzo



Psitá kréata

Gegrilltes Fleisch

Paidákia* !

Lammkoteletts mit gebratenen Champignons, Knoblauch, Thymian dazu Fava **

Souvlákia !

ein paar Schweinenspieße mit Tzatziki, Cherrytomaten. Lauchzwiebel sind auch dabei.

Kotópoulo filéto !

zwei aufgespießtes Hähnchenbrustfilet und Paprika, serviert mit einer unverwechselbaren Soße

Steak* ! (250gr)

Argent. Rumpsteak, mit Kräuterbutter, Paprika dazu eine runde gefüllte Kartoffel in Ölpapier

Filéto arníssio* !

zartes Lammfilet mit gebratenen Knoblauchscheibchen, eine Prise Dill und etwas Fáva auf dunkle Weinsauce

Biftéki scháras (éna) !

Hacksteak vom Rind und Schwein, mit Schafskäse , und Knoblauch gefüllt Salz, Pfeffer (unbedingt), wildes griechisches Oregano auf Weinsauce

Biftéki scháras (dúo) !

wie oben, dazu ein gebratense Ei von glücklichen Hühnern

Beilagen, s. nächste Seite

* mögen Sie es:

Englisch, Medium oder durch?

** Platterbsenpüree

Psitá kréata anakateména

Unterschiedlich gegrillte Fleischsorten

Néa Fálara ! (ca. 500gr)

kleines Hacksteack, Schweinespies, Schweinesteak, Lammkotelett, Lammfilet

Wláchiko !

Bauernteller mit Hähnchenfilet, Schweinespies u. Steak
Hacksteak vom Schwein, griech. Bauernwurst

La...mm minóre* ! Mediterraner Art

zwei Lammfilets, zwei Lammkoteletts,
angerichtet mit Knoblauch und Champignons...

Gourmet "Filets"* !

Schweinefilets mit Grün
Rinderfilet mit Kräuterbutter
Lammfilets, Hähnchenfilet
mit rotem Pfeffer
in verschiedenen Saucen



Beilagen zur Auswahl:

Reis mit verschmolzener griechischer Butter,
Kartoffeln, frische Pommes,
und natürlich ein paar Vitamene in Salatform

Beilagen als Extrawunsch

runde Backkartofel mit Kräuterbutter oder Tzatzíki
Kartoffelröstis oder Gemüseröstis
gebratenes Gemüse mit Reis und griech. Joghurt

* mögen Sie es:

Englisch, Medium oder durch?



Ap' to tigáni

Fleisch aus der Pfanne

Filéto arníssio* !

Lammfilet angebraten mit Maronen, Knoblauch, Champignons
in Weincremesauce

Filetákia

Scheiben vom Schweinefilet, Schinkenstückchen, Paprika,
in Weissweinrahmsauce

Alaniáris!

Hähnchenfilets mit Champignons, Zucchiniwürfel
in Rahmsauce

Matzóre* !

Argent. Rinderfilet und Lammfilet
in Rotweinbratensauce

Mykoniátiko !

Putenfilets mit Krabben, ein Hauch von Knoblauch,
Zwiebeln und Paprika in Tomatensahnesauce

Ta methysména filetákia tou Vassíli !!!

geschnetzelt vom Schweine- und Hähnchenfilets flambiert,
mit süßem griech. Wein gelöscht, dazu Gemüse-Potpourrie

Beilagen zur Auswahl:

Reis mit verschmolzener griechischer Butter,
Kartoffeln, frische Pommes,
und natürlich ein paar Vitamine in Salatform

Beilagen als Extrawunsch

runde Backkartoffel mit Kräuterbutter oder Tzatzíki
Kartoffelröstis oder Gemüseröstis
gebratenes Gemüse mit Reis und griech. Joghurt

* mögen Sie es:

Englisch, Medium oder durch?

Katsarólas ké Fournou

Topf- und Ofengerichte

Mousakás !

Auberginen-Kartoffelauflauf mit
Rind- und Schweinehackfleisch in Bechamelsauce

Arní kokkinistó* !

Lammfleisch in Weissweintomatensauce mit Karotten
und diverse Käsesorten

* mögen Sie frische Pommes dazu oder lieber Reis?

Chorís kréas

Vegetarisch

Spanakoprassokolokythotirópitakia !**

gefüllte Teigtaschen mit griech. Schafskäse
und Gemüse-Potpourrie, dazu griech. Crème Joghurt

Kykladítiko !

Auberginenkartoffelauflauf mit Tomatenscheiben
und diverse Käsesorten

Gemistá !

gefüllte Paprika mit Reis aus dem Backofen, in Tomatensauce
dazu Kartoffeln

Melitzánes gemistés !

gefüllte Auberginenscheiben aus dem Backofen mit
Knoblauch, Paprika und Tomaten

Briám me tyrí !

verschiedene Gemüsesorten auch aus dem Backofen,
in Knoblauch Tomatensauce mit Schafskäse

** bei korrekter Bestellung, bekommen Sie
von uns die doppelte Menge Ouzo

Psária

Fisch ist immer frisch



Kalamarákia !

kleine gebratene Calamaris in Zitronensauce mit Tzatzíki und Gemüse-Potpourrie

Solomós fóurnou !

Lachsfilet aus dem Backofen, Krabben Knoblauch, Thymian und wilden Oregano mit gekochten Drillingen

Tsipóúra ! (filetiert)

gegrillte Dorade Royal mit Olivenölzitrone Marinade, dazu Gemüse-Potpourrie, gekochten Drillingen

Garídes tiganités !

6 Stck. panierte gebratene Scampis mit Knoblauchscheiben dazu Gemüsereis, bei Wunsch auch mit Joghurtcreme

Garídes saganáki !

6 Stck. Scampis aus der Pfanne in Tomatenschafskäsesauce mit Knoblauchscheiben dazu Gemüseröstis

zu den Fischgerichten wird Salat und Brot serviert

Werfen Sie auch ein Blick auf unsere aktuelle Tageskarte mit täglich frischem Fisch



Ποτά

Aperitif

Ouzo Sans Rival

Gute Laune aus Rhodos

Ouzo Plomari

sehr gute Laune aus Lesbos

Ouzo 12

für Kenner

Tsipouro

griech. Trester

Martini

weiß, rot oder extra dry

Samos

süße Insel... süßer Wein

Campari

Soda oder Orangensaft möglich

Sherry

dry, medium oder cream

Sekt

Hausmarke

Prosecco

von den Italienern ausgeliehen

Heissgetränke

gepresster Kaffee

Esspresso

Esspresso/Esspresso

Esspresso macchiato

Capuccino

Milchkaffee

Latte macchiato

Frapé

Fredo

Ellinikós (greek coffee)

ohne Zucker, mittel, süß

Tsái (Tee)

schwarz, Pfefferminz, Kamille...



Mi alkoolóúcha

alkoholfreie

Mineralwasser Selters

Mineralwasser Selters

Mineralwasser San Pelegrino

Mineralwasser San Pelegrino

griech. stilles Wasser

Pepsi Cola

Pepsi Cola light

Mirinda

Seven up

Spezie

Malzbier

Schweppes

Bitter lemon

Tonic water

Ginger Ale

Ellinika Pota

Griechische Getränke

Gasosa Limonade

Lemonida Zitronenlimonade

Vissinada Sauerkirschlorneade

Portokalada Orangenlimonade

Säfte

Rodakino Pfirsich

Portokali Orange

Lemoni Limone

Rodi Granatapfel

Kerassi Kirsche



Bíres

Bier

Brinkhoff's Nr. 1

Schlösser Alt

Krefelder

Radler

Flaschenbier

Schöffelhofer Weizen

hell, dunkel oder Kristall

Schöffelhofer Weizen

alkoholfrei

Jever Fun

alkoholfrei

Heineken

Mythos

griech. Bier



Krasía chíma

offene Weine

Retsina Malamatina

(Flasche 0,25 und 0,50)

Anthos

ein trockener, frischer und gut
ausbalancierter Weißwein

Makedonikós

Halbtrockener Weißwein,
weich im Geschmack

Imíglíkos

Halbsüßer Weißwein von Boutari

Amýndeon

ein halbtrockener Rose´,
fruchtiger, frischer Wein

Anthos

Trockener Rotwein aus Athos

Náoussa AOC

ein trockener, roter, fruchtiger Qualitätswein

Imíglíkos

ein vollaromatischer, lieblicher Weißwein

Makedonikós

Halbtrockener Rotwein von Tsantali

Mavrodáphne

Likörrotwein aus Pelopones



Piotiká krasía

Flaschenwein

Améthystos, rosé

Aus den renommierten Rotweinsorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah wird dieser herausragende, fruchtige „aristokratische“ Wein erzeugt. Das aromatische Potential erinnert an Himbeere, Johannisbeere und Stachelbeere.

Château NicoLazaridis, weiß

ein gelungenes Cuvée aus den Rebsorten Sauvignon Blanc, Semillion und Ugni Blanc.

Neméa Vassiliou, rot

Ein herausragender Rotwein von außergewöhnlicher Vitalität. Der Wein wird zu 100% aus den Trauben der edlen Agiorgitiko Rebe erzeugt. Die Agiorgitiko-Traube ergibt einen harmonischen, körperreichen Rotwein, der mit Aromen von Wildblumen und Früchten wie Pflaume und Kirsche durchzogen ist.

Lazarídis, „Merlot“, rot

Dieser Wein wurde 6 Monate lang in französischen Eichen-Holzfässern gelagert. Er ist von tiefroter leuchtender Farbe und präsentiert sich mit Aromen von schwarzen Beeren, Schokolade, Karamell und Mandeln.

Lazarídis, „Syrah“, rot

Dieser Rotwein entstammt aus einer 6 monatigen Lagerung der Trauben in französischen Eichenholzfässern. Er ist reich an Aromatik, abgerundet, vollmundig und überzeugt durch seinen tanninbetonten Abgang.

Vivlia Chora, weiß

Weißwein mit feinem Geschmack Vassilis Empfehlung

... und weiter geht's

Piotiká krasía

Flaschenwein

Magikó Vounó, weiß

Mit einer strohgelben und brillanten Farbe besticht dieser Wein schon optisch im Glas. Dieser Wein wird 6 Monate lang in neuen Eichenholzfässern gereift. Reinsortiger Sauvignon Blanc mit seinen typischen Aromen die sich wunderbar mit der Mittelmeerküche im allgemeinen und der griechischen im besonderen verbindet.

Evgios Inos, rot

Merlottraube aus biologischem Anbau mit einem feinen Geschmack

Dikó mas

Hausmarke

Cabernet Sauvignon, rot

Makedonía's bekanntestes Weinanbaugebiet

Chardonnay, weiß

Unsere weltberühmte Traube

Krasi Paltadákis, rosé

Wein aus meiner Region von einem "gutem Freund"

Merlot, rot

ohne Worte

Idýpota

(Brandys / Whiskys)

Metaxa 5 Sterne

Metaxa 7 Jahre alt

Metaxa 40 Jahre alt

Sambuka

Wodka Lemon

Bacardi Cola

Fernet Branca

Whiskys und andere Spirituosen auf Anfrage





Agapo tin Elláda Ich liebe Griechenland !



Filiá ap' tin Elláda...

www.avli.de