

# Speisen- und Getränkekarte

*Bei Kosta*

RESTAURANT GRIECHISCH MEDITERRAN

## Lieber Gast,

In der griechischen Küche spielen Fisch und Meeresfrüchte eine große Rolle, aber auch Schafe und Ziegen, die im Gebirge zu Hause sind, bereichern den griechischen Speiseplan. In der bergigen Landschaft gibt es zudem eine unendliche Vielfalt an Wildkräutern und Wildgemüse, die seit Jahrhunderten in der griechischen Küche Verwendung finden.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergene oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern. Alle hier angegebenen Preise in Euro verstehen sich inklusive Bedienung und der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Gern stehen wir Ihnen für weitere Fragen zur Verfügung.

## Griechische Vorspeisen

Typische griechische Vorspeisen sind z.B. Chtapodi krassato (Oktopus in Rotwein), Saganaki (gebratener Feta) oder Melitzanes tiganites (Auberginen). Die Tradition der „Mezedes“, der kleinen Gerichte, die heute klassische Begleiter zu Ouzo und Wein sind, wurde schon in der Antike gepflegt. Oliven, gefüllte Weinblätter, gebratenes Gemüse oder Käse wurden schon vor mehr als 2000 Jahren gereicht - wie Texte von Homer belegen.

## Griechische Hauptspeisen

Zu den bekanntesten Hauptspeisen gehören geschmortes Lamm- oder Rindfleisch, Moussaka, Bifteki (Hacksteak mit Schafskäse) und Souvláki. „Bei Kosta“ empfiehlt es sich, eine der köstlichen Lammspezialitäten zu genießen. Fast alle Gerichte werden „Bei Kosta“ mit Olivenöl zubereitet. Das „flüssige Gold“ war bei den Griechen als Allheilmittel beliebt, denn es enthält viele ungesättigte Fettsäuren und ist daher sehr gesund. Die Sorte „Kalamon“ - aus der Gegend rund um die Stadt Kalamata stammend - ist die bekannteste.

## Griechische Nachspeisen

Ein gelungenes Essen wird durch eine „Epidorpio“ abgerundet, wie Nachspeisen im Griechischen heißen. Zu den beliebtesten gehören Karidopita und Joghurt mit Honig und Walnüssen. Karidopita ist nicht nur eine beliebte Nachspeise, sondern wird auch am Nachmittag mit einem griechischen Kaffee genossen.

## Griechischer Wein

Die Kunst der Weinherstellung wird in Griechenland schon seit 4000 Jahren gepflegt. Bis spät ins 20. Jahrhundert standen die Fässer im Gastraum und der Gast wählte direkt vor Ort seinen Wein aus. In einigen Regionen Griechenlands wird „Retsina“ ausgeschenkt - eine geharzte Weinspezialität, die ausschließlich in Griechenland hergestellt wird. Der Zusatz einer kleinen Kiefernharzmenge während der Gärung verleiht dem Retsina seinen einzigartigen Geschmack und bringt die fruchtigen Aromen zur Geltung. Beliebte Rotweine sind Merlot oder Mega Spileo. Bei den Weißweinen stehen Moschofilero und Techni Alypias in der Gunst der Gäste. Süßweine wie z.B. Mavrodaphne und Samos genießt man vorzugsweise zum Dessert.

## Griechischer Kaffee

Der griechische Kaffee wird in einem mit staubfein gemahlene Kaffeepulver gefüllten Kännchen (Briki) aufgekocht und je nach Wunsch mit oder ohne Zucker zubereitet. Charakteristisch für griechischen Kaffee ist der miteingeschenkte Kaffeesatz.

## **Vegetarisches - Suppen - Salate**

### **01. Oktapodi**

Tintenfisch mit Essig, Olivenöl und Oregano  
€ 12,50

### **02. Fetakäsecreme**

original griechischer Sahnejoghurt (10% Fett),  
Feta, Kefalotyri (griechischer Hartkäse), Paprika  
€ 7,90

### **08. Tzatziki**

original griechischer Sahnejoghurt (10% Fett)  
mit Gurken, Dill und frischem Knoblauch  
€ 7,40

### **09. Saganaki**

gebratener Feta  
€ 11,50

### **10. Oktapodi Krassato**

Tintenfisch in Wein-Tomatensoße, Knoblauchbrot  
€ 13,50

### **11. Gebratene Auberginen**

mit Feta und Tzatziki, Bauernsalat  
€ 17,50

### **12. Feta gegrillt**

mit Knoblauchbrot  
€ 12,50

### **15. Mediterraner Teller**

Weinblätter mit Reis gefüllt, Oliven, Feta, Tzatziki,  
Tomaten, Gurke, Peperoni, Käsecreme  
€ 18,50

## Vegetarisches - Suppen - Salate

16. **Fassoláda** (Bohnensuppe)  
€ 6,50

18. **Ntomatosoupa** (Tomatensuppe)  
mit geriebenem Kefalotyri (griechischer Hartkäse)  
€ 6,50

19. **Bauernsalat**  
Tomaten, Gurken, Feta, Oliven,  
Peperoni, Zwiebeln, Paprika, Olivenöl, Knoblauchbrot  
€ 12,50

20. **Ofenkartoffel mit Tzatziki**  
Bauernsalat  
€ 8,50

23. **Mediterranes Gemüse**  
mit geriebenem Käse, Feta, Oliven und Tzatziki  
(Möhre, Kartoffel, Aubergine, Zucchini, Paprika,  
Zwiebel, Kräuter), Bauernsalat  
€ 18,50

90. **Mediterraner Salat**  
Bauernsalat, Römersalat, Tzatziki, Feta  
geriebener Kefalotyri (griechischer Hartkäse), Knoblauchbrot  
€ 17,50

92. **Garnelen**  
mit Knoblauch in Olivenöl gebraten,  
Tzatziki, Knoblauchbrot, Bauernsalat  
€ 19,50

## Fleischspezialitäten

### 25. Gyros

Geschnetzeltes vom frischen, deutschen Schweinenacken,  
mit mediterranem Gemüse, Oliven, Tzatziki,  
geriebenem Kefalotyri (griechischer Hartkäse), Bauernsalat  
€ 21,50

### 26. Gyros

mit Tzatziki Pommes frites, Bauernsalat  
€ 20,50

### 28. Gyros Spezial

mit Tzatziki, Peperoni, Oliven,  
Fetakäsecreme, Feta, Pommes frites, Bauernsalat  
€ 21,50

### 29. Souvláki

Spieß vom Schweinefilet  
mit Tzatziki, Pommes frites, Bauernsalat  
€ 20,50

### 30. Schweinefilet

Ofenkartoffel mit Tzatziki oder  
Pommes frites, Bauernsalat  
€ 23,50

### 30 A. Schweinefilet-Pfanne

mit Pfifferlingen in Sahnesoße,  
Basmati-Reis, Bauernsalat  
€ 25,50

### 31. Lammfilet-Pfanne mit Rosmarin

#### -Spezialität des Hauses-

Ofenkartoffel mit Tzatziki oder Pommes frites,  
mediterranes Gemüse, Bauernsalat  
€ 27,90

## Fleischspezialitäten

**32. Lammkotelett-Pfanne mit Rosmarin**

Ofenkartoffel mit Tzatziki oder  
Pommes frites, Bauernsalat  
€ 24,50

**33. Lammfilet auf mediterranem Gemüse**

mit geriebenem Käse, Tzatziki, Bauernsalat  
€ 23,50

**35. Bifteki** (Rinderhacksteak gefüllt mit Feta) **und Gyros**

mit Tzatziki, Pommes frites, Bauernsalat  
€ 22,50

**36. Lammhaxe, geschmort**

mit großen, weißen Bohnen oder Auberginen,  
Basmati-Reis, Bauernsalat  
€ 24,50

**37. Rindfleisch, geschmort**

mit großen, weißen Bohnen oder Auberginen,  
Basmati-Reis, Bauernsalat  
€ 24,50

**38. Stifado**

Rinder-Schmorfleisch mit Schalotten  
und einem Schuss Likörwein,  
Basmati-Reis, Knoblauchbrot, Bauernsalat  
€ 25,50

**39. Mousaka**

Auflauf mit Rinderhackfleisch, Auberginen,  
Sauce Béchamel, geriebenem Käse, Bauernsalat  
€ 19,50

## Fleischspezialitäten

### **Grillteller 1**

Gyros und Lammfilet  
mit Tzatziki, Pommes frites, Bauernsalat  
€ 24,50

### **Grillteller 2**

Gyros und Souvlákispieß vom Schweinefilet  
mit Tzatziki, Pommes frites, Bauernsalat  
€ 24,00

### **Grillteller 5 - Lammpfanne**

Lammfilet und Lammkotelett,  
Ofenkartoffel mit Tzatziki, mediterranes Gemüse, Bauernsalat  
€ 27,90

## Portionen für weniger Appetit

### **59. Gyros**

mit Pommes frites, Tzatziki, Bauernsalat  
€ 12,50

### **60. Rinderhacksteak**

mit Pommes frites, Tzatziki, Bauernsalat  
€ 12,50

### **61. Souvlákispieß vom Schweinefilet**

mit Pommes frites, Tzatziki, Bauernsalat  
€ 12,50

### **63. Makaronáda**

Capellini mit Tomatensoße,  
geriebener Kefalotyri (griechischer Hartkäse)  
€ 7,50

## Fischspezialitäten

### 55. **Gebackene Kalamaris**

mit Tzatziki, Pommes frites, Bauernsalat

€ 25,50

### 56. **Sardinen**

mit Knoblauchbrot, Tzatziki

€ 14,50

### 58 A. **Garidomakaronáda**

Capellini mit Garnelen in Tomatensoße

mit Dill, geriebener Kefalotyri (griechischer Hartkäse), Bauernsalat

€ 25,50

### 58 B. **Garnelen Saganaki mit Feta**

in Tomatensoße mit Paprika (rot),

Petersilie, Basmati-Reis, Bauernsalat

€ 22,50



## Beilagen

### **Beilagensalat**

4,50 €

### **Knoblauchbrot**

€ 3,50

### **Pommes frites**

€ 4,50

### **Basmati-Reis mit Tomatensauce**

€ 5,50

### **Weiße Bohnen**

€ 5,50

## Dessert

### **Sahnejoghurt**

mit Honig, Zimt und Walnüssen

€ 5,90

### **Portokalopita**

Orangenkuchen, Vanilleeis

€ 5,50

### **Karidopita**

Walnusskuchen, Vanilleeis

€ 5,50

## **MÖVENPICK – Eisvariationen**

### **Coupe Danmark**

3 Kugeln Crème Vanilla  
garniert mit Schokoraspeln und Schokosauce  
€ 6,40

### **Eierlikörbecher**

2 Kugeln Crème Vanilla, 1 Kugel Chocolate Chips  
garniert mit Krokant und Eierlikör  
€ 6,90

### **Schokokuss**

2 Kugeln Chocolate Chips, 1 Kugel Stracciatella Cioccolata  
garniert mit Schokosauce und Schokoraspeln  
€ 6,90

### **Nussgenuss**

2 Kugeln Maple Walnuts, 1 Kugel Chocolate Chips  
garniert mit Walnüssen und Karamellsauce  
€ 7,50

### **Amarena Cream Dream**

2 Kugeln Amarena Cream, 1 Kugel Stracciatella Cioccolata  
mit Amarena-Kirschsauce und gehackten Pistazien  
€ 7,90

## **MÖVENPICK – Eissorten**

Strawberry  
Crème Vanilla  
Chocolate Chips  
Stracciatella Cioccolata  
Amarena Cream  
Maple Walnuts

Preis pro Kugel: € 1,80

## Aperitifs und Longdrinks

Campari Orange	€ 5,00
Ramazotti, 4 cl	€ 4,50
Ouzo long mit Eiswürfeln, 4cl	€ 4,50
Wodka Lemon	€ 6,50
Gin Tonic	€ 6,50
Aperol-Spritz	€ 6,50

## Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Gourmet, 0,25 l	€ 2,60
Sprudel, Medium oder Naturell	
Gerolsteiner Gourmet, 0,75 l	€ 6,70
Sprudel, Medium oder Naturell	
Apfelsaft, 0,2 l	€ 2,60
Orangensaft, 0,2 l	€ 3,30
Johannisbeersaft, 0,2 l	€ 3,30
Kirschnektar, 0,2 l	€ 3,30
Bananennektar, 0,2 l	€ 3,30
KiBa - Kirsch-Bananen-Nektar, 0,4 l	€ 5,40
Apfelsaft-Schorle, 0,4 l	€ 4,90
Johannisbeersaft-Schorle, 0,4 l	€ 5,40
Kirschnektarschorle, 0,4 l	€ 5,40
Bionade Holunder, 0,33 l	€ 3,70
fritz-spritz, 0,33 l	€ 3,90
Bio-Rhabarbersaftschorle	
fritz-kola, 0,33 l	€ 3,90
Coca-Cola zero, Fanta, 0,2 l	€ 2,90
Coca-Cola zero, Fanta, 0,4 l	€ 4,90
Sprite, Spezi, Coca-Cola, 0,3 l	€ 4,00
Sprite, Spezi, Coca-Cola, 0,4 l	€ 4,90
Thomas Henry, 0,2 l	€ 3,50
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	

## Spirituosen

Ouzo, 2 cl	€ 2,50
Jägermeister, 2 cl	€ 3,00
Malteser, Jubiläums Aquavit, 2 cl	€ 3,50
Fernet Branca, Branca Menta, 2 cl	€ 3,50
Kreta Rakómelo aus Tresterbrand, mit Honig, Zimt und Nelken, 2cl	€ 5,00

## Biere

König Pilsener vom Fass, 0,3 l	€ 3,50
König Pilsener vom Fass, 0,4 l	€ 4,40
König Pilsener vom Fass, 0,5 l	€ 5,20
König Pilsener vom Fass, ein Mass	€ 10,30
Duckstein vom Fass, 0,3 l	€ 3,60
Rotblondes Oberbräu	
Duckstein vom Fass, 0,5 l	€ 5,50
Rotblondes Oberbräu	
Weissbier, Benediktiner, 0,5 l	€ 5,20
naturtrüb oder dunkel	
Alster (Bier u. Limonade), Diesel (Bier u. Cola)	
0,3 l	€ 3,50
0,4 l	€ 4,40
0,5 l	€ 5,20
Weißbier, Erdinger alkoholfrei, 0,5 l	€ 5,20
König Pilsener alkoholfrei, 0,33 l	€ 3,50
Alsterwasser alkoholfrei, 0,4 l	€ 4,40

## Metaxa

Metaxa ★★★★★ 2 cl	€ 4,50
Metaxa ★★★★★★, 2 cl	€ 5,50
Metaxa ★★★★★★★★★★, 2 cl	€ 6,50
Metaxa -Private Reserve-, 2 cl	€ 8,50

## Sekt und Champagner

Jules Mumm, Piccolo, 0,2 l	€ 7,20
Jules Mumm, 0,75 l	€ 22,50
trocken oder halbtrocken	
Moët & Chandon, Piccolo, 0,2 l	€ 22,00
Moët & Chandon, 0,75 l	€ 85,00
Brut Impérial	
Veuve Clicquot Brut, 0,75 l	€ 85,00

## Heiße Getränke

Mokka	€ 2,70
Espresso	€ 3,00
Cappuccino	€ 3,80
Latte Macchiato, Milchkaffee	€ 4,10
Tasse Kaffee	€ 2,70
Becher Kaffee	€ 4,20
Tasse Tee	€ 2,40
Becher Tee	€ 3,80
Becher Kakao	€ 3,70
Ouzo-Grog mit Honig	€ 4,50

## Griechische Weißweine

**Sauvignon Blanc** von Euböa  
Sauvignon Blanc, 0,2 l € 6,90  
Weißwein - trocken, 12,5%vol.

Dieser Wein besticht mit einer weichen zitronengrünen Farbe. Im Geschmack ist er reich und fruchtig mit Aromen von Zitrusfrüchten, exotischen Früchten sowie Birne und Pfirsich.

**Moschofilero**, 0,2 l € 6,70  
Weißwein - trocken, 12%vol.

Ein trockener Weißwein mit heller, grüngelber Farbe. Feine fruchtige Aromen, charakteristisch für die Rebsorte Moschofilero. Im Bouquet finden sich Aromen von Zitrusfrüchten, Rosen, Birnen und Jasmin. Im Geschmack kräftig, frisch und fruchtig mit einem langen Abgang.

**Samaropetra**, Flasche 0,75 l € 23,50  
Samaropetra, 0,2 l € 6,90  
Weißwein - trocken 13%vol.

Der Samaropetra wird aus der Rebsorte Sauvignon Blanc in der bergigen Region von Florina, im Nordwesten Griechenlands, hergestellt. Der Wein besticht durch intensive Aromen von frisch gemähtem Gras, grünem Pfeffer und Kiwi, gestärkt von Noten von tropischen Früchten. Am Gaumen stärkt die lebhaft, aber elegante Säure die intensiven Düfte und geht zu einem lang anhaltenden aromatischen Abgang über.

**Imiglykos Patras**, Flasche 0,75 l € 20,50  
Imiglykos Patras, 0,2 l € 6,10  
Weißwein - lieblich, 11,5%vol.

Gekeltert aus den Trauben der Rebsorte Roditis. Fruchtig im Geschmack mit einer dezenten Süße und den Aromen von Ananas, Banane und Melone.

**Techni Alypias**, Flasche 0,75 l € 23,50  
Techni Alypias, 0,2 l € 6,90  
Weißwein - trocken, 12,5%vol.

Der Blend der Traubensorten Sauvignon Blanc und Assyrtiko ist verantwortlich für diesen fruchtigen und aromatischen Wein. Seine Farbe ist brillant, hellgelb mit grünen Nuancen. Im Duft wird er von langanhaltendem, frischem Aroma von Zitrusfrüchten und Mango charakterisiert. Im Mund wird die lebhaft Säure mit einem dezenten Schmelz kombiniert.

## Griechische Roséweine

**Melissomandra**, Flasche 0,75 l € 23,50  
Melissomandra, 0,2 l € 6,90  
Roséwein - trocken, 11,5%vol.

Der Rosé Melissomandra wird aus den Trauben der Rebsorte Grenache und Syrah gewonnen. Ein Wein mit einer leuchtenden Roséfarbe, frischen Aromen von Rosen und Gardenien, fruchtig im Geschmack mit Tönen von Honig und Karamell.

**Dio potamia**, Flasche, 0,75 l € 23,50  
Dio potamia, 0,2 l € 6,90  
Roséwein - trocken, 13%vol.

Gekennzeichnet durch ein fruchtig-blumiges Aroma von Erdbeeren, roter Kirsche, Himbeeren und Kirschblüte mit einem milden, langanhaltenden Nachgeschmack.

**Château Rosé**, Flasche 0,75 l € 23,50  
Château Rosé, 0,2 l € 6,90  
Roséwein - halbtrocken, 13,5%vol.

Eine schillernde, rosarote Farbe mit violetten Reflexen. Der Wein kombiniert die Eleganz der Rebsorte Cabernet Franc mit den intensiven süßen blumigen Aromen der Grenache Rouge.

## Griechische Rotweine

**Cabernet-Syrah**, 0,2 l € 6,70

Rotwein - trocken, 12%vol.

Diese beiden Rebsorten verleihen dem Wein einen harmonischen Geschmack von Aromen roter Früchte und Himbeeren.

**Merlot g.g.A. Peloponnes**, 0,2 l € 6,70

Rotwein - trocken, 12,5%vol.

Ein purpurroter, reicher, gehaltvoller und aromatischer Wein aus der Rebsorte Merlot. Sein samtiger Geschmack und seine gute Struktur lassen diesen Wein einzigartig sein. Er hat einen lang anhaltenden Nachgeschmack.

**Imiglykos Nemea**, Flasche 0,75 l € 20,50

Imiglykos Nemea, 0,2 l € 6,10

Rotwein - lieblich, 11,5%vol.

Eine glänzende rote Farbe, mit einem milden, süßen und leichten Geschmack.

**Atelier**, Flasche 0,75 l € 23,50

Atelier, 0,2 l € 6,90

Rotwein - trocken, 13,5%vol.

Rebsorten: Mavro Kalavritino 60%, Cabernet Sauvignon 40%.

Tiefrote Farbe mit violetten Zügen. Aromatische Note von roten Früchten, Schokolade, Vanille, vollmundig, ausgeglichen mit gut verarbeiteten, milden Tanninen. Die holzige Note bietet einen attraktiven Wein mit langem Abgang.

**Cuvée III**, Flasche 0,75 l € 23,50

Cuvée III, 0,2 l € 6,90

Rotwein - trocken, 14%vol.

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Mavrodafne, Agiorgitiko

Der trocken ausgebaute Cuvée reift 8 Monate in neuen Eichenfässern. Das Ergebnis ist ein tiefroter Wein mit einem zutiefst komplexen Bouquet. Intensive Noten von roten Früchten gefolgt von Gebäck und süßen Gewürzen im Hintergrund treten in Erscheinung.

**Techni Alypias**, Flasche 0,75 l € 27,50

Rotwein - trocken, 14%vol.

Gekeltert aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon, Agiorgitiko und Merlot. Wird nach der Kelterung zwölf Monate in Eichenfässern gelagert. Feine Aromen von Heidelbeeren, Johannisbeeren und Vanille.

**Château Lazaridi**, Flasche 0,75 l € 27,50

Rotwein - trocken, 15%vol.

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese

Ein eleganter tiefroter Wein mit ansprechenden Tanninen. Er präsentiert eine angenehme Nase von Brombeermarmelade und Veilchen, während der Gaumen einen eindrucksvollen Übergang zu Gewürzen, Haselnuss und Nougat gibt. Der lange Nachgeschmack von karamellisierten Früchten und Minze wird seiner geografischen Herkunft gerecht.

**Barrique Merlot & Mouhtaros**

Flasche 0,75 l € 27,50

Rebsorten: Merlot, Mouhtaros

Dieser Wein wird auf einer Höhe von 420m angebaut. Er besticht durch fruchtige Aromen von Himbeeren, Kirschen und erhält seinen würzigen Charakter durch Aromen von Zimt und Butter. Eine moderate Säure und samtige Tannine sowie ein langer Nachgeschmack kennzeichnen ihn.

**Mega Spileo**, Flasche 0,75 l € 31,50

Rotwein - trocken, 14,5%vol.

Die Rebsorten Mavrodafne und Mavro Kalavritino vereinen sich zu diesem tiefroten Wein. Grand Cave hat den Geschmack roter Beeren, Zigarren, weißen Pfeffer und einer würzigen Eichennote im Hintergrund. Körperreich auf der Zunge mit reichlich Beerensaroma und Würze. Sanft am Gaumen mit geschmeidigen Tanninen. Komplexer Geschmack mit lebendigem Finish und Nachhall.

## Likörweine

**Mavrodaphne**, Flasche 0,75 l € 20,50

Mavrodaphne, 0,2 l € 6,00

Roter Likörwein - 15%vol.

Sein Duft erinnert an getrocknete Pflaumen und Gewürze, mit einem edelsüßen, eleganten und verführerischen Geschmack. Ein gehaltvoller Rotwein, welcher im Abgang schmeichelt und einen nachhaltigen Eindruck hinterlässt.

**Samos**, Flasche 0,75 l € 20,50

Samos, 0,2 l € 6,00

Weißer Likörwein - 15%vol.

Die berühmte Moscato Aspro Rebsorte, auch Muscat Blanc genannt, wird in den Gebieten der Peloponnes und auf der Insel Samos angebaut. Er besitzt das typische Bouquet der Moscatos-Traube mit Nuancen von Wabenhonig.

## Retsina

**Malamatina – Retsina**, Flasche 0,5 l € 9,50

Malamatina – Retsina, 0,2 l € 4,50

Geharzter Wein - 11%vol.

Der Retsina MALAMATINA ist eine geharzte Weinspezialität, er wird ausschließlich in Griechenland hergestellt. Der Zusatz einer kleinen Kiefernharzmenge während der Gärung verleiht dem Retsina seinen charakteristischen Geschmack und bringt zugleich die fruchtigen Aromen der Sorten zur Geltung. Rebsorten Savatiano und Roditis.