

# SPEISEN

## KALTE VORSPEISEN\*

€		
▼ 7	Tzatziki mit Pitabrot	8
▼ 8	Tzatziki	6
▼ 9	Auberginen-Mousse verfeinert mit Paprika und Walnüssen	6
10	Taramocrema, eine Paste aus griechischem Kaviar, delikater Verfeinerung	6
▼ 12	Feta-Mousse pürierter Feta mit Chili und Knoblauch	6
▼ 13	Oliven-Trilogie, verschiedene Oliven aus Kalamata und Chalkidiki	9
▼ 15	Hummus, Kichererbsenmus, mit Gewürzen fein abgestimmt	6
▼ 24	Ziegenkäse-Taler, mit Rote Beete und Joghurt Dressing	13
315	Kalter Vorspeisenteller: Tzatziki, Taramocrema, Humus, Feta-Mousse, Auberginen-Mousse, Oliven (auf Wunsch auch vegetarisch)	22

## WARME VORSPEISEN\*

▼ 16	Zucchini, paniert und knusprig frittiert dazu Tzatziki	12
▼ 18	Spieß Peperoni vom Grill, mit grobem Salz und Knoblauch	9
▼ 19	Weißer Riesenbohnen, mit geriebenem Feta überbacken	12
▼ 20	Champignons, gefüllt mit Feta-Mousse und Kurkumasauce	12
▼ 25	Backofenkäse, Feta pikant mit Kräutern und Olivenöl (Bougourdi)	12
▼ 26	Feta mit Sesam paniert, frittiert, mit Honig, auf Salatbett	14
22	Meze-Platte: 6 Schälchen mit leckere Kleinigkeiten aus der griechischen Küche, vegetarisch oder vegan auf Anfrage	25

## VORSPEISEN VOM FISCH\*

€		
28	Garnelen aus der Pfanne teilgeschält, in pikanter Tomaten- Schafskäsesoße und Knoblauch	17
29	Oktopussalat mit Paprika und Zwiebeln	15
30	Sardellen, knusprig frittiert mit Taramocrema	11

## SALATE\*

▼ 34	Krautsalat	5
▼ 52	Beilagensalat Salate der Saison, Krautsalat und Hausdressing	5
▼ 35	Griechischer Bauernsalat Tomaten, Gurken, Oliven, Feta, Paprika und Zwiebeln	14
37	Hähnchenbrustsalat gegrillte Hähnchenbrust auf Blattsalat, Tomaten, Gurken, Frühlingszwiebeln, Paprika, Joghurt Dressing	15
38	Gyrossalat Gyros auf Blattsalat, Tomaten, Gurken, Frühlings- zwiebeln, Paprika, Joghurt Dressing	15

\* Zu allen Vorspeisen und Salaten servieren wir  
eine Portion Steinofenbaguette

## FLEISCHGERICHTE VOM GRILL\*\*

€		
39	Bifteki fein gewürztes Hacksteak, gefüllt mit Feta	18
40	Souvlaki vom Schwein zwei Schweinelachs-Spieße vom Grill	17
41	Gyros gegrilltes Schweinefleisch vom Drehspeiß	17
42	Gyros Pita gegrilltes Schweinefleisch vom Drehspeiß auf Brett mit Pitabrot	18
43	Kalbsleber, aus der Pfanne mit geschmelzten Zwiebeln	20
44	Souvlaki vom Huhn ein großer Hühnerbrust-Spieß vom Grill	19
352	Lammkoteletts (je nach Größe 4 - 5 Koteletts)	23

## MIXTELLER VOM GRILL\*\*

45	Gyros mit frittierten Kalamaris	19
46	Souvlaki mit frittierten Kalamaris	19
47	Souvlaki, Gyros	19

\*\* Zu allen Grillgerichten servieren wir  
roten Reis und Tzatziki

## EXTRAS DAZU

▼ ----	Chipskartoffeln statt Reis	2
▼ 400	Pitabrot	3
▼ 401	Knoblauchbrot	4
▼ 404	Chipskartoffeln	5
▼ 405	Roter, griechischer Reis	4
▼ 406	Portion Baguette	2
▼ 407	Portion Metaxasauce	3
▼ ----	Portion Mayonaise oder Ketchup	1

## TRADITIONELLE GERICHTE

€		
57	Geschmorte Lammhaxe mit Riesenbohnen und Tzatziki	28

## ÜBERBACKENE GERICHTE

59	Gyros „Metaxa“, überbacken mit Gouda dazu roter Reis und Tzatziki	19
60	Souvlaki „Metaxa“, überbacken mit Gouda, dazu roter Reis und Tzatziki	19
▼ 63	Gemüse „Metaxa“, überbacken mit Gouda dazu roter Reis und Tzatziki	18

## FISCHGERICHTE

66	Kalamaris, frittiert dazu Tzatziki und roter Reis	19
67	Kalamaris mit Sardellen, frittiert dazu Tzatziki und roter Reis	18
70	Sardellen frittiert dazu Tzatziki und roter Reis	17
72	Baby-Kalamaris vom Grill auf aromatischem Pfannengemüse mit Tzatziki	24
73	Oktopus auf Erbsenpüree (Fava) mit Gemüsevariation	27
71	Gemischte Fischplatte Dreierlei aus dem Meer auf aromatischem Pfannengemüse, Tzatziki	30

## DESSERTS

▼ 74	Galaktoburiko Blätterteig mit Griescreme und Vanilleeis	7
▼ 75	Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen	7
▼ 76	Baklava Blätterteig, gefüllt mit gehackten Nüssen, Honigsirup und Vanilleeis	7
▼ 77	Schokosoufflé mit Vanilleeis	8

▼: Vegetarisch, vegane Gerichte auf Anfrage

Liebe Gäste, sofern Sie von Überempfindlichkeiten oder Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte bei unserem Servicepersonal. Gerne stellen wir Ihnen unsere separate Allergikerkarte zur Verfügung, die Auskunft über die in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe gibt.

Domterrassen • Unterer Kaulberg 36 • 96049 Bamberg • mail@domterrassen-bamberg.de • T: 0951 - 27484

## APERITIFS

Aperol Spritz, 20cl	8
Sarti Spritz, 20cl	8
Sarti Lemon, 20cl	8
Campari Amalfi, 20 cl	8
Campari Soda, 20 cl	8
Lillet Berry, 20cl	8
Hugo, 20cl	8
Holunder Spritz, 20cl	7
Prosecco, 10cl	5
Martini (Bianco, Rosso, Dry), 5cl	6
Ramazzotti Rosato Spritz, 15cl	6
Crodino, 20cl (alkoholfrei!)	8
Holunder Spritz, 20cl, alkoholfrei	7

## SPIRITS

Ouzo, 2 cl (mit/ohne Eis)	2
Tsipouro, 2cl	3
Ouzo di Plomari, Flasche, 20 cl	14
Metaxa 5 Sterne, 2 cl	4
Metaxa 7 Sterne, 2 cl	6
Metaxa Porzellan, 2 cl	7
Averna Amaro, 5cl	4
Ramazzotti Amaro, 4cl	4

## HEISS

Griechischer Mocca	3
Kaffee-Crema	4
Espresso	3
Espresso Doppio	5
Cappuccino	4
Latte Macchiato	4
Tasse Tee	4
Schwarz, Grün, Minze, Kräuter, Früchte	

# GETRÄNKE

## BIERE

	€	€
	0,2l	0,5l
Mönchsambacher, Lager hell	3	4
Keesmann Sternla, Lager dunkel	3	4
Kessmann Weisse		5
Mönchsambacher Weisse		5
Radler (süß/sauer)		4

	0,3l	0,4l
Keesmann Herren Pils	3	4

## ALKOHOLFREI

Pils, alkoholfrei, 0,5l	5
Hefeweizen, alkoholfrei, 0,5l	5

## ALKOHOLFREI

	€	€	€
	0,2l	0,5 l	1,0l
Tafelwasser, spritzig/still	2	4	7

	0,2l	0,4l
Coca Cola	3	5
Cola Zero	3	5
Spezi	3	5
Fanta	3	5
Sprite	3	5
Fruchtsaft/Fruchtnektar	4	6
Apfel, Orange, Johannisbeere, Traube		
Fruchtsaft-Schorlen:	3	5
Apfel, Orange, Johannisbeere, Traube		

## OFFENE WEINE

### WEISS

	€	€
	0,2l	0,5 l
Hauswein, trocken Chardonay/Rhoditis, frisch	6	12
Allos, trocken Assyrtiko/Sauvignon Blanc/Moscato, fein würzig	7	
Silvaner, trocken zartfruchtig	7	
Imiglikos, lieblich fruchtig, mild	6	12
Retsina mit Harznote, trocken	6	12

### ROT

Hauswein, trocken Syrah/Merlot, kräftig	6	12
Allos, trocken fruchtig, ausdrucksstark	7	
Cabernet Sauvignon, trocken kräftig	7	
Imiglikos, lieblich blumig, mild	7	14

### ROSÉ

Hauswein, trocken kräftig	6	12
Rotling (Franken), trocken aromatisch	7	
Imiglikos, lieblich aromatisch, mild	7	14
Retsina, rosé trocken, mit Harznote	7	14

Weinschorle (weiß/rot)	5	8
---------------------------	---	---

## FLASCHENWEINE

### WEISS

	€
Genesis (Kechri), 0,5l, trocken Sauvignon Blanc / Roditis, spritzig, blumig	14
Kechribari (Kechribari), 0,5l, trocken Retsina, harzig, herb	14
Allos (Amalagos Wines), 0,75l, trocken Sauvignon Blanc/Assyrtiko/Moscato, fein-würzig, fruchtig	22
Silvaner (Aroma Aura, Franken), 0,75l, trocken, zartfruchtig	22
Malagousia (Alpha Estate), 0,75l, trocken fruchtig, würzig	30
Malagousia (Costa Lazaridi), 0,75l, trocken elegant, intensiv-aromatisch	40
Secco (Aroma Aura, Franken), 0,75l, trocken, prickelnd, frisch	22

### ROT

Genesis (Kechri), 0,5l, trocken Merlot / Xinomavro, fruchtig, elegant	14
Allos (Amalagos Wines), 0,75l, trocken Cabernet/Agiorgitiko/Refosco, fruchtig, ausdrucksstark	22
Axia (Alpha Estate), 0,75l, trocken Syrah und Xinomavro, ausgewogen, vollmundig	30
Chateau Julia (Costa Lazaridi), 0,75l, trocken Merlot, beeindruckend, reichhaltig	40

### ROSÉ

Rotling (Aroma Aura, Franken), 0,75l, trocken	22
Akakies (Kir Yianni), 0,75l, trocken Xinomavro, intensiv, fruchtig	22