

SPEISEN

VORSPEISEN

..... mit Steinofenbaguette		€
▼ 7	Tzatziki mit Pitabrot	8
▼ 8	Tzatziki	6
▼ 9	Auberginen-Mousse verfeinert mit Paprika und Walnüssen	6
10	Taramocrema , eine Paste aus griechischem Kaviar, delikat verfeinert	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 Joghurdressing	13
315	Kalter Vorspeisenteller: Tzatziki, Taramocrema, Humus, Feta-Mousse, Auberginen-Mousse, Oliven (auf Wunsch auch vegetarisch)	22
▼ 16	Zucchini , paniert und knusprig frittiert dazu Tzatziki	12
▼ 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 (Bougiourdi)	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
23	Carpaccio vom Rind , feines Rinderfilet mit Rucola und Parmesan	14
27	Carpaccio vom Oktopus , hauchdünn geschnitten mit Rucola, frittierte Kapern, Olivenöl und Zitronensaft	15
28	Garnelen aus der Pfanne teilgeschält, in pikanter Chili-Knoblauch-Tomatensoße	16
29	Bunter Meeresfrüchtesalat mit Paprika, Tomate, Zwiebeln auf Blattsalat	15
30	Sardellen , knusprig frittiert mit Taramocrema	11

SALATE

..... mit Steinofenbaguette		€
▼ 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, Joghurdressing	15
38	Gyrossalat Gyros auf Blattsalat, Tomaten, Gurken, Frühlingszwiebeln, Paprika, Joghurdressing	15
31	Thunfischsalat Thunfisch auf Blattsalat, Tomaten, Gurken, Frühlingszwiebeln, Paprika, Zitronendressing	15

RISOTTO

▼ 58	Risotto mit Pilzen und Kräutern	15
64	Risotto mit Meeresfrüchten , pikant	16
65	Risotto mit Fisch des Tages	17

PASTA

▼ 79	Spaghetti mit Pesto	15
80	Spaghetti mit Meeresfrüchten	16
81	Spaghetti mit Sardellen , Oliven und Kapern	16

PINSA

▼ 91	Pinsa Tomate, Rucola, Mozzarella	15
92	Pinsa mit Meeresfrüchten	16
93	Pinsa Parmaschinken, Rucola	17
94	Pinsa Thunfisch, Zwiebeln	16
95	Pinsa mit Ziegenkäse , Birne, Walnuss und Honig	17

FLEISCHGERICHTE

.....		€
39	Bifteki , fein gewürztes Hacksteak, gefüllt mit Feta dazu roter Reis und Tzaziki	18
40	Souvlaki vom Schwein , zwei Spieße vom Grill dazu roter Reis und Tzaziki	17
41	Gyros gegrilltes Schweinefleisch vom Drehspieß dazu roter Reis und Tzaziki	17
42	Gyros Pita , gegrilltes Schweinefleisch vom Drehspieß auf Brett mit Pitabrot dazu roter Reis und Tzaziki	18
43	Kalbsleber , aus der Pfanne mit geschmelzten Zwiebeln roter Reis und Tzaziki	20
44	Souvlaki vom Huhn , ein großer Spieß vom Grill dazu roter Reis und Tzaziki	19
352	Lammkoteletts (4 - 5 Koteletts) dazu roter Reis und Tzaziki	23
57	Geschmorte Lammhaxe mit Riesenbohnen und Tzaziki	28
59	Gyros „Metaxa“ , überbacken mit Gouda dazu roter Reis	19

MixTeller

45	Gyros / Kalamaris , dazu roter Reis und Tzaziki	19
46	Souvlaki / Kalamaris , dazu roter Reis und Tzaziki	19
47	Souvlaki / Gyros , dazu roter Reis und Tzaziki	19

EXTRAS

▼ ----	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

VEGETARISCHE GERICHTE

.....		€
▼ 60	Zucchini Spaghetti , mit Frischkäse, Pinienkernen und Parmesan	17
▼ 63	Gemüse „Metaxa“ , überbacken mit Gouda dazu roter Reis	18

FISCHGERICHTE

.....		€
66	Kalamaris, frittiert dazu roter Reis und Tzaziki	19
67	Kalamaris mit Sardellen, frittiert dazu roter Reis und Tzaziki	18
70	Sardellen frittiert dazu roter Reis und Tzaziki	17
72	Baby-Kalamaris vom Grill auf aromatischem Pfannengemüse	24
73	Oktopus auf Erbsenpüree (Fava) mit Gemüsevariation	27
71	Gemischte Fischplatte Dreierlei aus dem Meer auf aromatischem Pfannengemüse, Tzaziki	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
Keemann Sternla, Lager dunkel	3	4
Kessmann Weisse		5
Mönchsambacher Weisse		5
Radler (süß/sauer)		4

	0,3l	0,4l
Keemann 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