MENÜ

RESTAURANT PARADIES

greek mediterranean cuisine

SEHR GEEHRTE GÄSTE,

ES IST UNS EINE GROSSE FREUDE, SIE IN UNSEREM RESTAURANT WILLKOMMEN ZU HEISSEN. TAUCHEN SIE EIN IN ANGENEHME STUNDEN UND LASSEN SIE SICH VON UNSEREN STETS FRISCH ZUBEREITETEN MEDITERRANEN SPEZIALITÄTEN VERWÖHNEN.

UNSER OBERSTES ZIEL IST ES, ALL IHRE WÜNSCHE ZU ERFÜLLEN UND SICHERZUSTELLEN, DASS IHR BESUCH IN UNSEREM RESTAURANT IHNEN IN BESTER ERINNERUNG BLEIBT.

PLANEN SIE EINE FEIER IM KLEINEN ODER GROSSEN KREIS MIT FREUNDEN, FAMILIE ODER GESCHÄFTSPARTNERN? WIR STELLEN IHNEN DIE PASSENDE ATMOSPHÄRE FÜR VERSCHIEDENSTE ANLÄSSE BEREIT!

FÜR GRÖSSERE VERANSTALTUNGEN MIT LIVE-MUSIK UND TANZMÖGLICHKEITEN FÜR BIS ZU 100 PERSONEN STEHT IHNEN UNSERE GLASHALLE (NEBENRAUM) ZUR VERFÜGUNG.

APERITIF KARTE

OUZO 4CL

4,50

TSIPOURO 4CL

5,00

MARTINI 5CL

6,00

CAMPARI 4CL

7,00

PROSECCO 0,1L

7,50

APEROL SPRITZ 0,2L

8,50

HUGO 0,2L

8,50

LILLET WILD BERRY 0,2L

8,50

OUZO PLOMARI 0,2L

15,00

TSIPOURO IDONIKO 0,2L

18,00

SUPPEN

GRIECHISCHE KRAFTBRÜHE 8,00
mit Rindfleisch und Gemüse

TOMATENCREMESUPPE 7,00
aus frischen Tomaten, verfeinert mit Sahne und Basilikum

SALATE

Frische Salate, vitaminreich und lecker, mit naturreinem Olivenöl und Meersalz

GEMISCHTER SALAT 6,00
bunter Wildkräutersalat

CHORIATIKI 7,50
griechischer Bauernsalat, kleine Portion

CHORIATIKI 14,50
griechischer Bauernsalat, große Portion

SOMMERSALAT 18,50
marktfrische Salate mit gegrilltem Lachsfilet

FITNESS-SALAT 16,50
marktfrische Salate mit Hähnchenbrustfilet

Alle Preise sind in Euro angegeben und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

KALTE VORSPEISEN

TZATZIKI Joghurt mit Gurken, Dill und frischer Knoblauch	7,00
TARAMA Fischeiercreme	7,50
MELITZANOSALATA gebackene Aubergine, cremig gemacht	7,00
TIROKAFTERI pikante Schafskäsecreme	7,00
MEERESFRÜCHTESALAT hausgemacht	16,00
OLIVEN UND PEPERONI mit Fladenbrot	9,00
GAVROS MARINATOS hausgemachte marinierte Sardellenfilets	10,00

WARME VORSPEISEN

DOLMADES 10,00
hausgemachte, gefüllte Weinblätter, mit Hackfleisch und Reis in Zitronensauce

GEBACKENE PAPRIKA 9,50
mit Tzatziki

GEBACKENE AUBERGINEN 9,50
mit Tzatziki

GEBACKENE ZUCCHINI 9,50
mit Tzatziki

KOLOKITHOKEFTEDES 11,00
Zucchini Plätzchen mit verschiedenen Kräutern und Schafskäse, dazu Tzatziki, in Olivenöl gebraten

BABYCALAMARES 12,00
vom Grill, in Kräutersauce

OKTOPUS 21,00
vom Grill, in Olivenöl-Zitronensauce

WARME & KALTE VORSPEISENPLATTE 23,00
kalte und warme Vorspeise Variationen vom Feinsten

KÄSE

GRIECHISCHER SCHAFSKÄSE 13,00
kalt, mit frischen Zwiebelringen und Tomatenscheiben garniert, Peperoni, Oliven und Olivenöl

GRIECHISCHER SCHAFSKÄSE ÜBERBACKEN 16,00
mit Oliven, Peperoni, Tomaten, Oregano, dazu Fladenbrot

SAGANAKI 14,50
griechischer Schafskäse gebacken in einer Sesamkruste, dazu Walnüsse und Honig

HALLOUMI 13,00
Käse aus Zypern ,gegrillt, serviert mit einer Wildpreiselbeeren-Konfitüre

ZIEGENKÄSE IM BLÄTTERTEIG 13,00
verfeinert mit gerösteten Mandeln und Honig

AUS DEM BACKOFEN

MOUSAKA 22,00
Auberginen und Zucchiniauflauf mit Kartoffelscheiben, Hackfleisch und Bechamelsauce

LAMMHAXE 24,00
mit Zitronen-Thymian-Backofenkartoffeln
- dazu dicke Bohnen

oder

- dazu Bamies (Okraschoten)

AUS DEM MEER

KALAMARIA 27,00
gegrillter oder gebratener Tintenfisch

SCAMPIS 31,00
Riesengarnelen vom Grill, aus der Schale gelöst

SEETEUFEL 33,00
aus der Pfanne oder vom Grill

LACHSFILET 30,00
vom Grill

DORADE ROYAL 32,00
vom Grill

SCHWERTFISCHFILET 34,00
vom Grill

WOLFSBARSCH 33,00
vom Grill

SEEZUNGE 40,00
aus der Pfanne oder vom Grill

ASTAKOMAKARONADA (2 PERSONEN) 95,00
Spaghetti mit frischem Hummer nach griechischer Inselart, zum Teilen.
(nur nach einer 1-wöchigen Vorbestellung erhältlich)

Alle Fischspezialitäten außer „Astakomakaronada“ beinhalten einen Salat nach Wahl (gemischter Salat / kl. griechischer Bauernsalat) und werden mit Zitronen-Thymian-Backofenkartoffeln, Spinat und Broccoli serviert

LAMM

LAMMFILET 32,00
mit Zitronen-Thymian-Backofenkartoffeln,
Kräuterbutter und Tzatziki

LAMMKRONE 31,00
mit Zitronen-Thymian-Backofenkartoffeln,
Kräuterbutter und Tzatziki

LAMM-MEDAILLON 28,00
mit Zitronen-Thymian-Backofenkartoffeln,
Kräuterbutter und Tzatziki

LAMMHÜFTE 28,00
mit Zitronen-Thymian-Backofenkartoffeln,
Kräuterbutter und Tzatziki

LAMMTELLER 33,00
mit Zitronen-Thymian-Backofenkartoffeln,
Kräuterbutter und Tzatziki

RIND

ARGENTINISCHES RINDERFILET 37,00
(200 gr.) das zarteste Stück der Rinderlende, ohne Fett,
saftig gegrillt, serviert mit Spinat und Zitronen-
Thymian-Backofenkartoffeln und Kräutetbutter

KALB

KALBSKOTELETT 35,00
saftig gegrillt, serviert mit Spinat und Zitronen-
Thymian-Backofenkartoffeln und Kräuterbutter

KALBSLEBER 23,00
gegrillt mit Tomatenreis und Broccoli
(auf Wunsch auch mit Zwiebel-Paprika Sauce +1,00€)

SPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN

GYROS 18,50
serviert mit Tzatziki und
Tomatenreis oder Pommes

GYROS METAXA 20,00
überbacken mit Käse und serviert mit Pommes

SOUVLAKIA 18,50
zarte, magere Fleischstückchen am Spieß-
serviert mit Tzatziki und Tomatenreis oder Pommes

BIFTEKI SPEZIAL 21,00
gefüllt mit Schafskäse, serviert mit Tzatziki
und Tomatenreis oder Pommes

SCHWEINEMEDAILLONS 24,00
gegrillt in Metaxasauce, serviert mit
Broccoli und Pommes

GEFLÜGEL

HÄHNCHENBRUSTFILET 21,00
gegrillt, serviert mit gebackene Zucchini, Spinat und
Broccoli

TIGANAKI 22,00
Hähnchengeschnetzeltes aus der Pfanne mit Gemüse
und wahlweise Tomatenreis oder Pommes

GEMISCHTE FLEISCHPLATTEN

GRILLTELLER 24,00
Souvlaki, Gyros, Hähnchenbrustfilet, Hackfleischröllchen, serviert mit Tzatziki und Tomatenreis oder Pommes

FILETPLATTE 29,00
Rinderfilet, Lammfilet, Schweinemedaillon, serviert mit Kräuterbutter, Tzatziki und Tomatenreis oder Pommes

HERMESTELLER 21,00
Souvlaki, Gyros, serviert mit Tzatziki und Tomatenreis oder Pommes

PARADIESTELLER 31,00
Kalbsfilet, Kalbsleber, Lammfilet, serviert mit Kräuterbutter, Tzatziki und Tomatenreis oder Pommes

BEILAGEN

KNOBLAUCHBROT	4,50
FLADENBROT	3,00
TOMATENREIS	4,50
POMMES FRITES	5,00
ZITRONEN-THYMIAN-BACKOFENKARTOFFELN	7,00
BAMIES (OKRASCHOTEN)	7,00
DICKE BOHNEN	7,00
METAXASAUCE	3,50
BUTTER / KETCHUP / MAYO	1,00
BROT	2,00

DESSERTS

1 KUGEL EIS 2,50
Vanille, Schokolade, Zitrone, Erdbeer

VANILLEEIS MIT HEISSER SCHOKOLADE 8,00
(3 Kugeln)

VANILLEEIS MIT HEISSEN HIMBEEREN 8,00
(3 Kugeln)

GRIECHISCHER JOGHURT 5,50
(2 Kugeln) mit Honig und Walnüsse

MANGO-JOGHURT MOUSSE 5,50
(2 Kugeln)

MOUSSE AU CHOCOLAT 5,50
(2 Kugeln)

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT 7,50
mit Vanilleeis

GALAKTOMBOUREKO 8,50
Blätterteig mit Grießcreme gefüllt und Vanilleeis

KIOUNEFE (POLITIKO) 8,50
traditionelle warme Nachspeise aus dem östlichen Mittelmeerraum und dem Nahen Osten, mit Engelshaar und einem Käse aus dem Backoffen, verfeinert mit überzogenem hausgemachten Sirup

Alle Eisspezialitäten ohne Sahne, wünschen Sie Sahne - Aufpreis 0,50 €

GETRÄNKE

WARME GETRÄNKE

Espresso	3,00€
Double Espresso	4,00€
Griechischer Mokka	3,00€
Espresso Macchiato	3,50€
Tasse Kaffee	3,50€
Capuccino	4,00€
Tasse Tee	3,00€

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,2l	0,4l
Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi	3,50€	4,80€
Bitter Lemon	3,80€	4,80€
Maracujasaft	3,80€	5,00€
Orangensaft	3,80€	5,00€
Multivitaminsaft	3,80€	5,00€
Johannisbeernektar	3,80€	5,00€
Merlot - Traubensaft	3,80€	5,00€
Eistee (Zitrone oder Pfirsich)		5,00€
Tafelwasser	2,50€	3,70€

San Pellegrino (mit oder ohne Kohlensäure)	0,25l	3,50€
San Pellegrino (mit oder ohne Kohlensäure)	0,7l	7,00€

BIERE

	0,3l	0,5l
Bitburger Pils vom Fass	4,00€	4,70€
Benediktiner Weissbier Alkoholfrei		5,00€
Benediktiner Weissbier naturtrüb		5,00€
Benediktiner Weissbier dunkel		5,00€
Bitburger Alkoholfrei	4,00€	
Radler	3,80€	4,50€

GRIECHISCHE WEINE (OFFEN)

	0,25l	Flasche 0,7l
Naoussa rot, trocken	7,50€	
Hauswein trocken (rot, weiß, rose)	7,00€	
Hauswein halbtrocken (rot, weiß, rose)	7,00€	
Hauswein halbsüß (rot, weiß, rose)	7,00€	
Retsina geharzter weißer/rose Landwein	7,00€	
Irida Sauvignon Blanc	8,50€	25,00€
Irida Chardonnay	8,50€	25,00€
Irida Cabernet Sauvignon	8,50€	25,00€
Irida Syrah	8,50€	25,00€

WÜRTEMBERGER WEINE (OFFEN)

Stockheimer Altenberg Trollinger, trocken, rot	7,00€
Dürrenzimmerner Mönchsberg Riesling, trocken, weiß	7,00€
Dürrenzimmerner Heuchelberg Weißherbst, trocken, weiß	7,00€
Schorle (rot, weiß, rose)	5,50€

COGNAC - BRANDY

	2 cl
Metaxa ***** 38% Vol.	5,00€
Metaxa ******* 40% Vol.	7,00€
Metaxa Grand Olympian Reserve 40% Vol.	9,00€
Flambierter Metaxa	8,00€

CHAMPAGNER

	Flasche 0,7l
Prosecco	36,00€

RESTAURANT PARADIES
GREEK MEDITERRANEAN CUISINE

WEINKARTE

ROSE

AMETHYSTOS LAZARIDIS
45 € | Rosenfarbig, blumig, trocken, rund im Geschmack

MIRAVAL (FRANKREICH)
45 € | Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und Melone, gepaart mit einem Hauch von Blüten entsteigen dem Glas. Am Gaumen hat der Miraval einen bemerkenswert kraftvollen, fruchtig-saftigen Auftritt mit roten Beerenaromen. Durch seine bebende Zitrusfrische und feine Mineralität wirkt er trotz aller Kraft sehr elegant und im Nachall bleibt ein exklusiver Hauch von Hollywood...

ROT

AMETHYSTOS LAZARIDIS
45 € | 1 Jahr in französischen Barriques. Ein Wein von hohem Standard mit komplexen und herausforderndem Aroma, vollmundig, reicher Körper

Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 10%, Cabernet Franc 10%, Limnia 20%

ALPHA ESTATE KTIMA S.M.X
65 € | Ein besonders hochwertiger Rotwein Cuvèe, sagenhaft strukturiert, rubinrot, aufregendes Bouquet von Brombeeren, Pflaumen, süßen Kirschen, vanilliger Eiche und hintergründigen Pfeffernoten

Rebsorten: Syrah, Merlot und Xinomavro (gereift in perfektem Klima)

WEISS

AMETHYSTOS LAZARIDIS
45 € | Fruchtiges Bouquet von Pfirsich und exotischen Früchten vor blumigen Hintergrund, sein Geschmack ist reichhaltig, mit langanhaltendem Abgang und angenehmer Säure

Rebsorten: Sauvignon Blanc, Semillon, Assyrtiko

MALAGOUZIA GEROVASSILIOU
48 € | fruchtiger Sortenreiner Weißwein aus der Malagouzia Rebe. Aromen von Zitrusfrüchten und Orangenblüten, trocken. frisch und unaufdringlich

MAGIC MOUNTAIN
65 € | handgepflückte Sauvignon Blanc Trauben. 6 Monate in Eichenfässern gelagert. Wunderbare Aromen von Sommerfrüchten und Kräutern, sowie gerösteten Nüssen. Klare gelb-grüne Farbe, vollmundig, mit langem Abgang