

KRITAMO SPEISEKARTE

Kalte und warme Vorspeisen

**Fetakäse* in Filoteig mit Kritamo- Kapernpesto Füllung,
an Thymian-Sesam¹⁹ Honig und Salatbouquet 7,90**

Zucchini- Puffer mit Tzatziki¹⁴ an Salatbouquet 7,90

**Auberginen-Türmchen gefüllt mit Fetakäse, Kapern¹,
und Kräuter auf Tomaten Sauce¹ 7,90**

Sardellen²² gebraten auf krossen Weinblättern¹ und gegrillten Tomatenscheiben 9,80

Kalte Vorspeisenteller mit hausgemachten Brot-Aufstrichen 10,50 (Als Portion 3,00)

**Warme und kalte Vorspeisenteller
mit kalten Aufstrichen, Hackfleischröllchen, dicke Bohnen¹³ (Gigantes),
Feta¹⁴ in Filoteig, Auberginen und Zucchini Scheiben p.P. 14,50**

Knoblauch Baguette mit Oregano und kaltgepresstes Olivenöl 1,50

Tagessuppe 4,50

Salate und Zwischengerichte

**Kalamaretti auf Tomatensalat mit
Zwiebeln, Kapern³, Oliven³, Petersilie und Kritamo³ 12,90**

**Schweinelende gegrillt auf Fenchelsalat mit Kasèrikäse,
Zwiebeln, Apfelwürfeln in Granatapfel Dressing³ 13,50**

**Hähnchenbrust Filet gegrillt (in Bukovo- Safran mariniert)
an Salate der Saison und Tomaten-Kritamo Bruschetta 12,50**

Bauernsalat (Choriatiki) mit Fetakäse¹⁴ 8,90

**Kalamaretti²¹ mit Kurkuma-Bulgur (Weizengrieß¹⁶) und Kräutern gefüllt
auf Blattsalate der Saison, Zwiebeln, Kapern³, Oliven, Kritamo 13,90**

Beilagen Salat 3,50

Zusatzstoffe: 1= Konservierungsstoff 2= Geschmacksverstärker 3= Antioxidationsmittel 4= Farbstoff
5= Phosphat 6= Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig 8= chininhaltig 9=geschwärzt 10= enthält Phenylalaninquelle

Allergene: 13= Schalenfrüchte 14= Milch 15 = Ei 16 = glutenhaltiges Getreide
17= Sellerie 18=Senf 19= Sesamsamen 20=Schwefeldioxid/ Sulfite 21 = Weichtiere 22=

H a u p t g e r i c h t e

F l e i s c h

Lammrücken an Rotwein-Balsamico Sauce, Rosmarin-Kartoffeln und Marktgemüse 20,50

Lammbraten aus der Keule, Tagesgemüse und Rosmarin- Kartoffeln 15,50

Lammkoteletts an Tomaten-Paprika Dip, Marktgemüse und Rosmarin- Kartoffeln 17,50

Schweinelende gegrillt an Rotwein-Balsamico Sauce mit gemischten Pilz-Kritharotto 12,50

Rindfleisch in Tontopf geschmort (Kokkinisto), Kartoffelscheiben,
Rote Paprika¹ und Fetakäse ¹⁴ 14,50

Rinderhacksteak (Bifteki) an Tomaten-Paprika¹ Dip und Tagesbeilagen 11,50

Auberginen-Zucchini- Auflauf (Mousakas) mit Rinderhack und Béchamel¹ Creme 12,50

Schweinelende Spieß (Souvlaki) an Tomaten-Paprika Dip und Tagesbeilagen 11,50

Kalbsfilet gegrillt an Fetakäse- Safransauce mit Tagesgemüse und Rosmarin-Kartoffeln 24,50

Grillplatte mit Lammrücken, Kalbsfilet, Schweinelende, Lammkotelett, Hähnchenfilet
an Fetakäse-Safransauce, Tagesgemüse und Rosmarin- Kartoffeln 25,50

F i s c h

Kalamaretti gegrillt an Weinblätter- Knoblauch Püree und Marktgemüse 14,90

Scampis²¹ mit griechische Safran- Nudeln (Kritharóttö) und Limetten-Kritamo Gemüse 16,50

Gegrillter Oktopus an Weinblätter- Knoblauch Püree² und Wurzelgemüse 19,50

Bacalao (Stockfisch) in Bierteig gebraten, Wurzelgemüse,
an Weinblätter- Knoblauch Püree² oder Santoriner- Fawa 14,50

Doraden Filet (Goldbrasse) oder Loup de mer Filet (Wolfsbarsch) an Kritamo-Pesto
auf Wurzelgemüse und Rosmarin- Kartoffeln 15,50

D e s s e r t

Quitte (Saisonal) in Dessertwein gebacken mit Vanille Eis 5,00

Joghurt¹⁴ mit Honig und Nüssen Früchten⁶ oder kandierten Früchten 4,00

Schokoladendessert mit Biskuit (Kalter Hund) 4,00

Auf Vorbestellung bereiten wir gerne für Sie diverse Spezialitäten vor.

z.B.: Roastbeef, Hasen- Stifádo, Ziglein, Perlhuhn, Wild-Ragout, St.Martins Gans,
große Fische gegrillt oder in Salzkruste ab 3/4 Personen

Weisswein by the glass 0,2 l - Flasche 0,75 l

1. „Selektion“ von Lafazanis in Korinth / Peloponnes.

Rebsorte Roditis + Savatiano

Angenehm, Fruchtig, Zitrus Aromen. 4,20

2. „Mosaik“ von Chatzivaritis in Goumenissa / Kilkis.

Rebsorte: Roditis + Xinomavro. 4,90 - 18,30

Fruchtiger Geschmack mit Aromen von grünem Apfel, Birne und Banane, ausgeglichene Säure.

3. „Vidiano“ von Maragakis in Heraklion- Myres/ Kreta

Rebsorte: Vidiano .

Aromen von Zitrus Früchten,

voller und reicher Geschmack, angenehme und ausgewogene Säure. 5,90 - 22,10

4. „Q 7“ von Kamara Weingut der Familie Kioutsouki in Melissochori / Thessaloniki.

Rebsorte: Sauvignon blanc + Assyrtiko.

Ein beliebter Blend, frische Säure, tiefe und Komplexität. Zitrus und Kräuter Aromen. 6,90 - 25,80

5. „Malagousia“ von Tetramythos in Kalavryta / Aegialias. Ökologischer Weinbau .

Rebsorte: Malagousia

. Jasmin - Bergamonte Aromen, vollmundig mit langem Abgang 5,90 - 22,10

6. „Dio Fili“ v. Ioannis Polyzos und Georgia Goutziamani in Siatista/Kozani.

Rebsorte: Malagousia + Mos`homavro (Blanc de Noir) .

Aromen von Nelke, Pfirsich und Basilikum, feine Säure lange Nachhall . 5,50 - 20,60

7. „Retsina“ von Tetramythos“ in Kalavryta Aegialias.

Rebsorte: Roditis.

Ökologischer Weinbau in Amphore gereift mit dezentem Pinienharz Aroma . 4,20 - 15,70

8. „Vino di Sasso“ von Slavos in Kefalonia / Ionische Inseln.

Rebsorte: Robolla

Kalkhaltiger Boden, frisch und mineralisch, große Tiefe und Komplexität. 28,50

8. Assyrtiko v. Chatzidakis aus Santorini, helle Farbtöne von Grün, mit Aromen vor allem der Zitrusfrüchte, ausgezeichnete Struktur im Geschmack und eine Säure, die die Aromen hervorhebt, Frische und langer Nachgeschmack, charakteristische Mineralität, typisch für die Sorte und den Boden . 39,50

Gestaltung, Art Direktion und Food Styling by JDD

Mitwirkung von Kiki, Mamas Rezepte , über dreißig Jahre Gastronomie Erfahrung und Fachliteratur

IN FRANKFURT AM MAIN, JUNI 2016

Rotwein by the glass 0,2 l - Flasche 0,75 l
(R.*=Rebsorte)

1. „Mávro Kalavritino“ von Tetramythos in Kalavryta Aegialias. R*: Mavro Kalavritino.
Bouquet von Kirsche, Violeta-Feige und Gewürze, langer Nachhall. 4,50-16,80
2. „Mosaik“ v. Chatzivaritis in Goumenissa/ Kilkis. R*: Negoska+ Merlot+ Cabernet. Aromen von roten Früchten, Nuancen von Jasmin und weißem Pfeffer, fruchtig im Abgang. 4,90-18,30
3. „Agiorgitiko“ von Nemea in Peloponnes.
Aromen von Violeta-Feige, Kirsche und Pflaume, samtig und vollmundig . 5,50-20,60
4. „Dio Fili“ von Ioannis Polyzos und Georgia Goutziamani in Siatista. Rebsorte Xinomavro .
Aromen von reifen Früchten und Gewürzen, feine Säure und langer Abgang . 6,50-24,40
5. „Axia“ von Alpha Estate in Amyndeon/ Makedonia. R*: Xinomavro + Syrah. Vanille, Pfeffer, Nelke und reife Brombeeren, runde Tannine, ausgeglichene Säure,
langer Nachhall mit Noten von Quitte. 6,90 - 25,80
6. „Ramnista“ von Kir Yanni in Gianakochori/ Naoussa. R*: Xinomavro. Klassiker aus dem Norden , Erlesenes Aroma von getrockneten Früchten, reifen Tannine, lange Abgang. 33,00
7. Kamara Weingut der Familie Kioutsouki. Rebsorte Xinomavro + Merlot.
Intensität und Eleganz trifft samtweiche Struktur. Aromen von roten Früchten, Tomaten und Noten von Zimt, Nelke, Vanille. Ausbalanciert, feine Tannine. 26,80
8. „Erde und Himmel“ von Thymiopoulos in Naoussa. R*: Xinomavro. Aromen von Pflaumen, rotem Pfeffer, Honig, und getr. Nüssen, runde Tannine mit angenehmes Säurespiel. 48,00
9. „Orgion“ von Slavos in Kefalonia/ Ionische Inseln . Rebsorte Mavrodaphne 28,90
Aromen von schwarzen Früchten und Teeblättern Feine Tannine und samtweicher Trinkfluss.
- 10 „Mavrotrágano“ von Hatzidakis in Santorin. R*: Mavrotrágano. Süße rote Beere, Kaffeebohnen und rauchige Noten in der Nase, seidige Tannine, gut ausbalanciert am Gaumen 58,00

Alle Weine sind trocken, außer unserem Dessertwein 0,1 l 6,90

Dessertwein Weiss: „Omega“ von Weingut Alpha Estate in Amyndeon /Florinas
Rebsorte: Gewürztraminer + Malagousia. Spätlese direkt vom Weinstock damit die überreife und Austrocknung der Rebe erfolgt. Rosen Aromen mit Nuancen von reifen Birnen und Aprikosen.

Die Weine enthalten Sulfide . Die Jahrgänge können variieren je nach Marktangebot .
Preise sind inklusive MwSt. und Service. Tipp ist nicht inbegriffen-Tipp is not included.

GETRÄNKE K A R T E

Wasser von Gerolsteiner, Medium oder Naturell 0,5 l 3,90
Säfte (Schorle): Orange, Apfel, Rhabarber, Traube (rot) 0,3 l 3,20
Bitter Lemon,⁸ Tonic Wasser,⁸ Coca Cola,⁴⁺⁷ Cola Zero,⁴⁺⁷⁺⁶ Fanta, Sprite 0,3 l 3,20

Warme Getränke

Kaffe 2,20 - Espresso 2,00 - Espresso doppelt 3,50 - Cappuccino 3,50 - Griechischer Kaffee 2,50
Griechischer Berg Tee 3,50 - Griechische Lindenblüten Tee (Tilio / Flamouri) 3,50

Biere

Bitburger Premium Pils / oder Alkoholfreies 0,3 l 3,30
Benediktiner helles Weißbier / Alkoholfreies Weißbier 0,5 l 4,50
Köstritzer Schwarzbier 0,5 l 4,50
Griechisches Pils „Mythos“ 0,3 l 3,30
Santoriner Pils Spezialität „Volkan“ 0,3 l 3,30

Aperitif

Ouzo (Anis- Destillat) auf Eis 4 cl 3,50
Tsipouro (Trauben- Destillat) auf Eis 4 cl 3,90 / Karaffe 0,2 l 17,50
Sekt 0,1 l 4,00 / Flasche 0,75 l 28,00
Sekt mit Holunderblütensirup (Hugo) 0,2 l 6,00
Aperol Spritz mit Sekt 0,2 l 6,00
Sekt mit wilden Hibiskus Blüten 0,1 l 6,00

Schaumwein (Methode Champagne Traditionelle)

Brut Cuvée Speciale. Rebsorte : Xinomavro+ Blanc de Noir
von Laurens M. Hartman - Karanikas und Annette van Kampen in Amynteon Makedonia. Stilvoll,
elegant in der Nase mit kräftigen Nuancen von Kräutern und geröstetem Brot, Hefe und Nüsse.
Enorme Länge. Anhaltende sehr gute Schaumbildung durch Flaschengärung.
0,1 l 6,90 - Flasche 0,75 l 48,30

Rosewein by the glas 0,2 l - Flasche 0,75 l

1. „Dio Fili“ von Ioannis Polyzos und Georgia Goutziamani in Siatista / Kozani.
Rebsorte Xinomavro + Mos`homavro. Ausgewogene, intensive Aromen von roten Früchte,
knackiges Finale 4,90 - 18,30

2. Nemea / Peloponnes. Rebsorte Agiorgitiko. Klassiker aus Nemea . Rosen und Beeren
Aromen, reich mit fruchtigem Finale 5,90 - 22,10

Die Weine enthalten Sulfide . Die Jahrgänge können variieren je nach Marktangebot .
Preise sind inklusive MwSt. und Service. Tipp ist nicht inbegriffen-Tipp is not included.