

KRITAMO SPEISEKARTE

Kalte-Warme Vorspeisen, Salate und Zwischengerichte

Kritamo Pesto (aus Meeresfenchel, fünf mediterranen Kräutern) und Brot 3,50

Fetakäse¹⁴ in Filoteig mit Kritamopesto,
Sesamkerner,¹⁹ Honig an Salatbouquet 7,90

Zucchini Puffer mit Tzatziki¹⁴ an Salatbouquet 7,90

Ziegenkäse gegrillt an karamellisiertem Balsamico auf Rote Beete Salat 8,90

Auberginen Türmchen gefüllt mit Fetakäse, Kapern¹,
und Kräuter auf Tomatensauce¹ 8,90

Sardellen²² gebraten an krossen Weinblättern¹ und gegrillte Tomatenscheibe 9,90

Kalte Vorspeisenteller mit hausgemachten Dips und Brot 12,50

Tzatziki 3,00- Fawa 3,00- Taramas 4,00- Auberginenmousse 4,00- Olivenpaste 3,00

Kalte und Warme Vorspeisenteller mit Dips,
Kapern³, Kritamo, getr. Tomaten, Hackfleischröllchen, Bohnen (Gigantes),
Fetakäse in Filoteig, Auberginen und Zucchini Scheiben 16,50

Knoblauch Baguette mit Oregano und kaltgepresstes Olivenöl 1,50
Tagessuppe 4,50

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

Fenchel Salat mit gegrillte Schweinelende, Kasèrikäse,
Zwiebeln, Apfelwürfeln in Granatapfel Dressing³ 13,90

Blatt Salate der Saison mit gegrillte Hähnchenbrust Filet (in Bukovo und Safran
mariniert), dazu Tomaten- Paprika- Kritamo Bruschetta 12,50

Bauern Salat (Choriatiki) mit Fetakäse¹⁴ 8,90

Kalamari²¹ mit Fetakäse- Spinat- Bulgur (Weizengrieß) gefüllt
an Blatt Salate der Saison, mit Zitronen-Senf-Ingwer Dressing 13,90

Vegan / Vegetarisch: Risotto oder „Kritharaki“ mit Tagesgemüse 11,90

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

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

Lamm Rücken an Rotwein-Balsamico Sauce, * 20,50

Lamm Braten aus der Keule mit Rotwein- Braten Sauce * 15,50

Lamm Koteletts an Tomaten-Paprika Dip * 18,50

Lamm Fleisch (Juvetsi) mit „Kritharaki“ Nudeln in Tomaten Sauce
und Bergkäse überbacken 14,50

Schweine Lende gegrillt an Rotwein-Balsamico Sauce,
Waldpilze und Bio „Kritharaki“ Nudeln 12,90

Schweine Rücken Spieß (Suvlaki) an Tzatziki Dip * 11,50

Rinder Hacksteak (Bifteki) an Safran-Fetakäse Sauce * 12,50

*BEILAGE: Marktgemüse und Rosmarin-Kartoffeln

Rindfleisch in Tontopf geschmort (Kokkinisto)
mit Kartoffelscheiben, Rote Paprika¹ und Fetakäse¹⁴ 14,90

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

Scampis²¹ (Kritharotto) mit griechischen Safran- Bio „Reis“ Nudeln und Gemüse
16,90

Kalamaretti gegrillt an Weinblätter- Kartoffelknoblauch Püree ** 14,90

Gegrillter Oktopus an Weinblätter- Kartoffelknoblauch Püree und Kritamopesto **
20,50

Bacalao (Stockfisch) gebraten in Estragon- Bierteig
an Weinblätter-Kartoffelknoblauch Püree ** 14,90

Meerbarben Filet an Orangen-Ingwer Sauce und Fawa (gelbe platte Erbsen Püree)**
16,50

Doraden Filet (Goldbrasse) oder Loup de mer Filet (Wolfsbarsch) an Fawa Püree **
15,90

**BEILAGE : Wurzel und Blattgemüse der Saison

D e s s e r t

Joghurt¹⁴ mit Honig und Nüssen oder kandierten Früchten (hausgemacht) 4,90
Orangen-Filoteig Kuchen in Honigsirup (greek Style) 4,90

Schokolade mit Biskuit (kalter Hund) 4,90
Bio Quitte (Saisoneel) in Dessertwein gebacken mit Vanille Eis 5,50

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

1. „Selektion“ : **Roditis + Savatiano**

v. Lafazanis in Korinth / Peloponnes. Angenehm, Fruchtig, Zitrus Aromen. 4,30

2. „Mosaik“: **Roditis +Xinomavro (Blanc de Noir)** v. Chatzivaritis 4,90 - 18,30
Fruchtiger Geschmack mit Aromen von grünem Apfel, Birne und Banane, ausgeglichene Säure.

3. „**Assyrtiko**“ v. Sokos .Helle Farbtöne von Grün, mit Aromen vor allem der Zitrusfrüchte, ausgezeichnete Struktur im Geschmack, frische Säure, und langer Nachgeschmack, charakteristische Mineralität, typisch für die Sorte. 5,90 - 22,10

4. **Mos`hofilero** v. Evharis in Megara-Attikis
Aromen von Rosen und Zitrusfrüchte, jung, leicht, frisch. 4,90 - 18,30

5. „**Kydonitsa**“ v. Tsibidis in Monemvasia- Peloponnes
mit Aroma nach Zitrus und Quitten, wovon sich auch der Name ableitet (Kydoni = Quitte).
angenehme Säure,vollmundig,und frisch. 6,20 - 23,20

6. „Q 7“ **Sauvignon blanc + Assyrtiko**. v. Kamara Weingut der Familie Kioutsouki
in Melissochori / Thessaloniki. Ein beliebter Blend,
Säure, tiefe und Komplexität.Zitrus und Kräuter Aromen. 6,90 - 25,80

7. „**Malagousia**“ v. Tetramythos in Kalavryta / Egialias. Ökologischer Weinbau .
.Jasmin - Bergamonte Aromen, vollmundig mit langem Abgang 5,90 - 22,10

8. „**Retsina**“ v. Tetramythos“ in Kalavryta Aegialias.Rebsorte: Roditis.
Ökologischer Weinbau in Amphore gereift mit dezentem Pinienharz Aroma . 4,30 -
16,20

Limitierte Fassen Weissweine 0,75 L (auf Anfrage)

Chardonnay v. Gerovasiliou 27,90 / Roditis v. Ligas 26,50 /
Sauvignon blanc + Assyrtiko v. Biblia Chora / Robola v. Slavos 28,50 /
Assyrtiko v. Chatzidakis 38,90 / Viognier v. Gerovasiliou 38,50 /

Schaumwein (Methode Champagne Traditionelle)

Brut Cuvée Speciale. Rebsorte : Xinomavro (Blanc de Noir)

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

Dessertwein Weiss

„Omega“ von Weingut Alpha Estate in Amyndeon /Florinas 6,90
Rebsorte: Gewürztraminer + Malagousia. Spätlese direkt vom Weinstock damit die überreife und Austrocknung der Rebe erfolgt. Rosen Aromen mit Nuancen von reifen Birnen und Aprikosen.

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

Evharis rose : **Syrah 60% + Grenache rouge 40%**
angenehm fruchtige reife Pfirsiche, Rosen und ein Hauch Sommerwiese.
Sehr fruchtig, obwohl Rosenaromen dominieren. Leichte Säure, rund und ausgewogen mit langem Nachgeschmack. 4,90- 18,30

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

1. „Mávro Kalavritino“ v. Tetramythos in Kalavryta Egialias. Bouquet
von Kirsche, Violeta-Feige und Gewürze, langer Nachhall. 4,50-16,80

2. „Mosaik“ : Negoska + Merlot + Cabernet. v. Chatzivaritis in Goumenissa/ Kilkis. Aromen aus roten Früchten, Nuancen von Jasmin und weißem Pfeffer, fruchtig im Abgang. 4,90-18,30

3. „Agiorgitiko“ v. Nemea in Peloponnes.
Aromen von Violeta-Feige, Kirsche und Pflaume, samtig und vollmundig . 5,50-20,60

4. „Rapsani“ : Xinomavro + Krasato + Stavroto v. Tsantalis
An den südlichen Hängen des Olympos, in der Appellation Rapsani reifen die Trauben für den edlen Rotwein. Rapsani zeigt sich purpurrot in der Farbe, im Bouquet dominieren Aromen von Kirsche, Johannisbeeren und Gewürze. 5,50 - 20,60

5. „Axia“ : Xinomavro + Syrah v. Alpha Estate in Amyndeon/ Makedonia. Vanille, Pfeffer, Nelke und reife Brombeeren, runde Tannine, ausgeglichene Säure, langer Nachhall mit Noten von Quitte. 6,90 - 25,80

6. „Kamara“ : Xinomavro + Merlot
v. Fam. Kioutsouki. Intensität und Eleganz trifft samtweiche Struktur. Aromen von roten Früchten, Tomaten und Noten von Zimt, Nelke, Vanille. Ausbalanciert, feine Tannine. 6,90 -25,80

7. Ktima Evharis : Syrah + Merlot 6,20 - 22,20
Barrique Lagerung mindestens 12 Monate in Französische Eichenholz- Faß
Geschmackvoll mit weichem Tannine, Vanillearoma, langer Ausklang.

Limitierte Fassen Rotweine 0,75 l (auf Anfrage)
Xinomavro v. Kyr Yanni 33,00 / Xinomavro v. Himmel und Erde 48,00 /
Xinomavro- Reserve v. Alpha Estate 46,90 /
Xinomavro- Stavroto- Krasato- Grand Reserve v. Tsantalis 38,90 /
Mavrotragano v. Chatzidakis 58,00 / Mavrodapfne v. Sklavos 28,90 /
Cabernet Sauvignon- Merlot- Cabernet Franc v. Biblia Chora 39,00 /
Negoska v. Tatsis 38,90

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 Karte

Wasser v. Gerolsteiner, Medium oder Naturell 0,5 l 3,90
Säfte (pur oder Schorle): 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 Getränke⁷

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

Pils : Bitburger Premium oder Alkoholfreies 0,3 l 3,30
Weißbier : Benediktiner helles oder Alkoholfreies 0,5 l 4,50
Schwarzbier : Köstrizer 0,5 l 4,50
Craftbier : Mad Callista. Alk. 3,9 % Vol. Brauwasserr, Gerstenmalz
(Pilsener Malz,Karamellmalz), Hopfen (Callista), Hefe .
Callista rockt mit mild- Fruchtigen Geschmack 0,33 l 3,90

Aperitif - Digestif

Ouzo (Anis- Destillat) auf Eis 4 cl 3,50 / Karaffe 0,2 l 15,50
Tsipouro (Trauben- Destillat) auf Eis 4 cl 3,50 / Karaffe 0,2 l 15,50
Sekt 0,1 l 4,50 / Flasche 0,75 l 29,50
Sekt mit Holunderblütensirup (Hugo) 0,2 l 8,50
Sekt mit Aperol 0,2 l 8,50
Sekt mit wilden Hibiskus Blüten 0,1 l 7,50
Masticha (Likör v. wilde Pistazien Strauch) auf Eis 4 cl 3,50
Tentoura (Likör v. Nelken- Zimt) auf Eis 4 cl 3,50

Zusatzstoffe: 1= Konservierungsstoff 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= Fisch

Gestaltung, Art Direktion und Food Styling by JDD.Mitwirkung von Kiki, Mamas Rezepte, Abraham E.
über dreißig Jahre Gastronomie Erfahrung und Fachliteratur IN FRANKFURT AM MAIN, JUNI 2016

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.