

GRIECHISCHE KÜCHE

EST. **Aelia** 2011

RESTAURANT

## Verehrte Gäste

wir freuen uns sehr, Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen.

Genießen Sie angenehme Stunden bei köstlichen,  
stets frisch zubereiteten mediterranen-griechischen  
Spezialitäten.

Bei der Weinauswahl sind wir Ihnen  
gerne behilflich.

**Ihr Aelia Team**

## Aperitif

Prosecco Mionetto 0,1lt	7,00
Champagner Moët & Chandon Brut 0,1lt	17,00
Aperol Prosecco <sup>1</sup>	8,00
Hugo	8,50
Campari Tocco Rosso <sup>1</sup>	8,50
Ramazzotti Rosato <sup>1</sup>	8,00
Lillet Berry	9,00
Martini <sup>1</sup> (Bianco, Rosso, Rose) 5cl	7,00
Campari <sup>1</sup> (Orange/Soda)	8,00



## Kalte Vorspeisen

Kalamata Oliven	5,00
Tzatziki, Joghurt, Gurke, Knoblauch, Dill	7,00
Weißer Taramosalata (Fischrogenmousse)	8,00
Melitzanosalata <sup>2/5</sup> (Auberginencreme)	8,00
Kopanisti <sup>2/5</sup> (Schafskäsecreme)	7,50
Kalamarisalat (Tintenfischsalat)	15,00
Schafskäse natur, Oliven, Peperoni	10,50
Kalte Vorspeisenplatte <sup>2/5</sup> für 2 Personen (Tzatziki, Taramosalata, Melitzanosalata, Korpanisti, Fetakäse, Kalamarisalat, Dolmadakia, Oliven, Peperoni)	24,00

## Suppen

Tomatensuppe	7,00
--------------	------



## Warme Vorspeisen

<b>Pita Brot</b>	3,80
<b>Pita Brot</b> mit Knoblauch	4,20
<b>Oktopus vom Grill</b>	18,00
in Olivenöl und Balsamico	
<b>Garides Saganaki</b>	16,00
Scampis aus der Pfanne in Tomatensoße	
<b>Dolmades</b> Weinblätter gefüllt	9,50
mit Hackfleisch und Reis, dazu eine feine Dill-Zitronensoße	
<b>Gavros (Alici frittiert)</b>	11,00
<b>Fetakäse im Sesammantel</b> mit Honig-Balsamicocreme	15,00
<b>Zucchini-puffer</b> mit Tzatziki	10,00
<b>Gebackene Auberginen</b> mit Tzatziki	8,50
<b>Gebackene Paprika</b> mit Tzatziki	8,50
<b>Fetakäse</b> aus dem Backofen	13,00
mit Zwiebeln, Tomaten, Peperoni und Knoblauch	
<b>Peperoni</b> vom Grill mit Knoblauch	7,00
<b>Fetakäse</b> paniert	12,50
<b>Warme Vorspeisenplatte</b> für 2 Personen	28,00
Gebackene Zucchini, Paprika, Auberginen, Schafskäse paniert Gefüllte Weinblätter und Knoblauchbrot	



## Salate

Rote Beete Salat <sup>2/3</sup> mit Fetakäse	9,00
Griechischer Salat mit Fetakäse	12,00
Gemischter Beilagensalat	6,50
Blattsalat mit Gyros (Mit Hausdressing)	15,00

## Beilagen

Tomatenreis	3,50
Pommes Frites	5,00
Süßkartoffel-Pommes	6,50
Pesto-Babykartoffeln	6,00
Grillgemüse	7,00

### Erläuterungen der Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff	4) chininhaltig	7) geschwärzt
2) mit Konservierungsstoff	5) mit Antioxydationsmittel	8) geschwefelt
3) mit Süßungsmittel	6) mit Geschmacksverstärker	9) coffeinhaltig



## Aus dem Backofen

<b>Mousakas</b>	19,00
Auflaufgericht mit Auberginen, Hackfleisch, Kartoffeln und Bechamelcreme	
<b>Auberginenhälfte</b>	17,00
Gefüllt mit gekochtem Gemüse, dazu Ofenkartoffeln und Fetakäse	

## Pfannengerichte

<b>Gyros</b>	19,00
in Metaxasoße, dazu Pommes	
<b>Lammfilet</b>	29,00
in Metaxasoße, dazu Pommes	
<b>Kalbsleber</b>	20,00
in Metaxasoße, dazu Pommes	

**Zu allen Hauptgerichten servieren wir einen Beilagensalat**

Aufpreis für Griechischen Salat	4,00
Aufpreis für Grillgemüse	5,00



# Fisch

<b>Calamaris Tintenfisch frittiert</b>	20,00
dazu Pommes - Limettenmayonnaise	
<b>Fischplatte</b>	29,00
Riesengarnele, Wolfsbarschfilet vom Grill	
Tintenfisch frittiert, dazu Butterreis	
<b>Lachsfilet vom Grill</b>	27,00
In einer Zitronen - Senfsauce mit Julienne Karotten - Zucchini	
<b>Dorade Royal vom Grill</b>	25,00
mit Butterreis	
<b>Riesergarnelen von Grill</b>	38,00
mit Butterreis	

**Zu allen Hauptgerichten servieren wir einen Beilagensalat**

**Zu allen Hauptgerichten servieren wir einen Beilagensalat**

Aufpreis für Griechischen Salat 4,00

**Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung**

**Erläuterungen der Zusatzstoffe:**

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Süßungsmittel
- 4) chininhaltig
- 5) mit Antioxydationsmittel
- 6) mit Geschmacksverstärker
- 7) geschwärzt
- 8) geschwefelt
- 9) coffeinhaltig



# Fleisch

<b>Gyros</b> mit Tomatenreis, Tzatziki	18,50
<b>Souvlaki</b> 2 Spieße mit Tomateneis und Tzatziki	18,00
<b>Bifteki</b> Hackfleisch gefüllt mit Fetakäse und Tomate dazu Pesto-Babykartoffeln und Tzatziki	20,00
<b>Kalbsleber</b> dazu Kartoffelpüree, gebratene Zwiebeln, Rotweinjus	24,00
<b>Politheia – Teller</b> Gyros, Souvlaki, Sutzuki, mit Tomatenreis und Tzatziki	21,00
<b>Paros – Teller</b> Gyros, Souvlaki, Kalbsleber, mit Tomatenreis und Tzatziki	22,00
<b>Paxos – Teller</b> Gyros, Souvlaki, Lammkarree, mit Tomatenreis und Tzatziki	23,00
<b>Milos – Teller</b> Gyros, Souvlaki, Schweinesteak, mit Tomatenreis und Tzatziki	19,50
<b>Lammkarree</b> mit Tomatenreis und Tzatziki	32,00
<b>Lammfilet</b> mit Tomatenreis und Tzatziki	32,00
<b>Helena – Spieß</b> Souvlaki nach traditionellem Rezept an Holzspießern gegrillt, mit Pommes und Tzatziki	19,50
<b>Aelia Platte – Fleischplatte ab 2 Personen</b> Gyros, Souvlaki, Soutzuki, Lammkarree mit Tomatenreis, Pommes, Tzatziki und Griechischer Salat	49,00
<b>Rinderfilet</b> dazu Kartoffelpüree, Champignons und Mavrodafnejus	42,00
<b>Hähnchenbrustfilet</b> Süßkartoffel - Pommes und Tzatziki	19,50

**Zu allen Hauptgerichten servieren wir einen Beilagensalat**

Aufpreis für Griechischen Salat	4,00
Aufpreis für Grillgemüse	5,00



# Nachspeisen

<b>Griechischer Joghurt</b> mit Honig, Walnüssen	8,50
<b>Galaktobureko</b> Blätterteig gefüllt mit Grießcreme, dazu Vanille Eis	9,50
<b>Banoffee</b> Geriebene Kekse, Banane, Karamell	9,00
<b>Schokoladen Soufflé</b> mit Bourbon - Vanilleeis	10,00
<b>Sorbet</b> (je Kugel) Johannisbeeren Mango Zitrone	3,50



## Alkoholfreie Getränke

Seven Up <sup>2</sup> 0,4 lt	4,70
Pepsi <sup>19</sup> 0,4 lt	4,70
Pepsi Light <sup>1239</sup> 0,4 lt	4,70
Fanta <sup>25</sup> 0,4 lt	4,70
Spezi <sup>19</sup> 0,4 lt	4,70
Apfelsaftschorle 0,4 lt	4,70
Orangensaftschorle 0,4 lt	4,70
Johannisbeerschorle 0,4 lt	4,70
Apfelsaft 0,2 lt	4,00
Orangensaft 0,2 lt	4,00
Johannisbeernectar 0,2 lt	4,00
Bitter Lemon <sup>14</sup> 0,2 lt	3,50
Taunusquelle Medium 0,75 lt	7,50
Taunusquelle Naturell 0,75 lt	7,50
Taunusquelle Medium 0,25 lt	3,50
Taunusquelle Naturell 0,25 lt	3,50

## Biere vom Fass

Dinkelacker CD Pils 0,3 lt	4,20
Dinkelacker CD Pils 0,4 lt	4,70
Cluss Kellerpils 0,3 lt	4,20
Sanwald Hefeweizen 0,5 lt	5,00
Radler 0,5 lt	4,70
Radlerweizen 0,5 lt	4,70

## Flaschenbiere

Sanwald Kristallweizen 0,5 lt	5,00
Alkoholfreies Hefeweizen 0,5 lt	5,00
Alkoholfreies CD Pils 0,33 lt	4,20

### Erläuterungen der Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff	4) chininhaltig	7) geschwärzt
2) mit Konservierungsstoff	5) mit Antioxydationsmittel	8) geschwefelt
3) mit Süßungsmittel	6) mit Geschmacksverstärker	9) coffeinhaltig



## Offene Weissweine

 GLAS 0,2 L

<b>HAUSWEIN</b> Trocken	6,90
<b>IMIGLYKOS</b> Lieblich	7,00
<b>ZAFEIRAKIS "KLEINER BÄR"</b> Weingut Zafeirakis - Tyrnavos Rebsorte: Chardonnay	7,50
<b>KARIPIDIS SAUVIGNON BLANC</b> Weingut Karipidis Sauvignon Blanc	8,00
<b>RETSINA (GEHARTZT)</b> Weingut Malamatinas - Thessaloniki	7,00
<b>SCHORLE WEISS</b>	5,50

## Offene Roseweine

 GLAS 0,2 L

<b>HAUSWEIN</b> Trocken	6,90
<b>IMIGLYKOS</b> Lieblich	7,00
<b>SCHORLE ROSE</b>	5,50

## Offene Rotweine

 GLAS 0,2 L

<b>HAUSWEIN</b> Rotwein trocken	6,90
<b>IMIGLYKOS</b> Rotwein lieblich	7,00
<b>ZAFEIRAKIS "KLEINER BÄR"</b> Weingut Zafeirakis - Tyrnavos Rebsorten: Merlot, Syrah	8,00
<b>ALPHA ESTATE</b> Florina g.g.A. - Rebsorten: Xinomavro, Syrah	9,00
<b>SCHORLE ROT</b>	5,50



# Weissweine



FLASCHE

0.2L 0.75 L

<b>KECHRI WEINGUT Fl. 0.5 L</b>		11
Retsina Kechribari - Herkunft: Kalochori Thessaloniki		
<b>KTIMA ALPHA ESTATE "TURTLES"</b>	8,50	28
Herkunft: Florina – Rebsorte: Malagousia		
<b>DOMAIN MEGA SPILEO "CUVEE III"</b>		30
Herkunft: Kalavryta – Rebsorten: Malagousia, Assyrtiko, Chardonnay		
<b>KTIMA GEROVASSILIOU "MALAGOUSIA"</b>		46
Herkunft: Epanomi Thessaloniki – Rebsorte: Malagousia		
<b>KTIMA ALPHA ESTATE</b>		52
Herkunft: Florina - Rebsorte: Sauvignon Blanc Fume Barrique		
<b>KTIMA GEROVASSILIOU "VIOGNER"</b>		54
Herkunft: Epanomi Thessaloniki - Rebsorte: Viognier		
<b>KTIMA BIBLIA CHORA</b>		36
Herkunft: Pangeon Kavala - Rebsorten: Assyrtiko, Sauvignon Blanc		



## Roseweine



FLASCHE

	0.2L	0.75 L
<b>KTIMA KIR YANNI "FLOWERS"</b>	7,50	26
Herkunft: PGI Mazedonien g.g.A. – Rebsorte: Xinomavro, Merlot		
<b>KTIMA BIBLIA CHORA</b>	10,00	34
Herkunft: Pangeon Kavala – Rebsorte: Syrah		
<b>DOMAINE KOSTA LAZARIDI</b>		39
Herkunft: Drama – Rebsorten: Merlot		

## Rotweine



FLASCHE

<b>KTIMA LANDIDES "NEMEA"</b>	9,50	28
Herkunft: Nemea Peloponnes - Rebsorte: Agiorgitiko		
<b>DOMAIN MEGA SPILEO "CUVEE III"</b>		30
Herkunft: Kalavryta Achaia – Rebsorte: Mavrodaphne, Cabernet, Agiorgitiko		
<b>KTIMA BIBLIA CHORA</b>		44
Herkunft: Pangeon Kavala - Rebsorte: Cabernet Sauvignon Merlot, Agiorgitiko		
<b>DOMAIN COSTA LAZARIDI "OINOTRIA GI"</b>		52
Herkunft: Drama - Rebsorten: Cabernet, Agiorgitiko		
<b>DOMAIN COSTA LAZARIDI "CHATEAU JULIA"</b>		47
Herkunft: Drama - Rebsorte: Merlot		
<b>KTIMA ALPHA ESTATE "S.M.X."</b>		48
Herkunft: Florina – Rebsorten: Syrah, Merlot, Xinomavro		

Alle Weine enthalten Schwefeldioxid und Sulphite



## Tee & Kaffee

Glas Tee (Schwarz/Grün/Pfefferminz/Kräuter/Kamille/Rooibos Vanille)	3,80
Tasse Kaffee	3,50
Espresso	3,10
Espresso Doppio	4,10
Cappuccino	4,50
Griechischer Mocca	3,10

## Ouzo & Tsipouro

Ouzo Hausmarke	40%	2cl	3,50
Ouzo Hausmarke auf Eis	40%	4cl	5,50
Ouzo Plomari	40%	0,2l	13,00
Tsipouro Katsaros Family mit oder ohne Anis	40%	2cl	3,80
Tsipouro Katsaros Family mit oder ohne Anis	40%	0,2l	14,00

## Champagner & Prosecco

Prosecco Mionetto Spumante DOC	0,7l	38,00
Moët & Chandon Brut Imperial	0,7l	110,00

## Cognac & Brandy

Metaxa 5	38%	2cl	5,50
Metaxa 7	40%	2cl	6,50
Metaxa 12 Sterne	38%	2cl	7,50
Metaxa Private Reserve	40%	2cl	12,50

## Grappa Gaja

Di Barolo	42%	2cl	6,50
Di Barbaresco	42%	2cl	6,50
Di Sperss	45%	2cl	7,50

## Grappa Nonino

Merlot	41%	2cl	4,50
Chardonnay	41%	2cl	4,50
Vuisinar Reserva	41%	2cl	5,00
Antica Cuveé Riserva	43%	2cl	6,90



## Scotch & Whisky Malt

Oban 14 Single Malt	43%	4cl	12,50
Chivas Regal Scotch Whisky	40%	4cl	9,00
Glenmorangie Nectar Dó'r Single Malt	46%	4cl	13,00
Glenmorangie Singet Single Malt	46%	4cl	19,90
Glenmorangie Lasanta Sherry Cask Single Malt Cask	46%	4cl	11,90
Chivas Regal Mizunara Blended Scotch Whisky	40%	4cl	14,50

## Gin & Tonic

Hendrick's Tonic Mit Gurken	44%	4cl	9,90
Tanqueray No. 10 Tonic /Limetten	47,3%	4cl	10,50
Bombay Sapphire Star of Bombay Tonic/ Zitronenschale	47,50%	4cl	10,50

## Vodka

Belvedere	40%	4cl	10,00
Stolichnaya	40%	4cl	10,00
Absolut	40%	4cl	8,00

## Rum

Ron Zacapa Centenario XO 25 Years	40%	2cl	20,00
Ron Zacapa Rum 23 Years	40%	2cl	11,00

## Kräuterliköre

Ramazzoti Amaro auf Eis mit Zitrone	30%	4cl	6,00
Jägermeister Pur und Eiskalt	35%	4cl	5,00
Fernet Branca Bitter auf Eis	35%	4cl	6,00
Averna Amaro auf Eis mit Orangenschale	29%	4cl	6,00



GRIECHISCHE KÜCHE

EST. **Aelia** 2011

R E S T A U R A N T

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien, sowie  
Nachweise von Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.



restaurantaelia



restaurantaeliawaiblingen



[www.restaurant-aelia.de](http://www.restaurant-aelia.de)

EST. **A** 2011