

SPEISEKARTE

TRADITIONELLE GRIECHISCHE KÜCHE RK 09/2017



GRIECHENLAND IST EIN LAND DER GASTGEBER

MARIA CALLAS

(eigentlich Maria Anna Sofia Cecilia Kalogeropoulou) war eine griechische Sopranistin. Sie war, trotz einer vergleichsweise kurzen Karriere, eine der bedeutendsten Opernsängerinnen im italienischen Fach.

Leben und Werken

Maria Callas wurde am 2. Dezember 1923 im New York geboren. Der vom Peloponnes stammende Vater änderte 1929 den Familiennamen in Callas, als er im griechischen Viertel von Manhattan eine Apotheke eröffnete. 1937 ging Maria nach der Scheidung ihrer Eltern mit der Mutter nach Athen. Ihr erster öffentlicher Auftritt war 1938 im Alter von noch gerade 14 Jahren. Ab 1938 studierte sie Gesang bei Elvira de Hidalgo, ebenfalls am Konservatorium von Athen. Im August 1942 sang sie an der Nationaloper von Athen zum ersten Mal die Partie der Tosca. 1949 heiratete sie den italienischen Unternehmer Giovanni Battista Meneghini und nahm die italienische Staatsbürgerschaft an.

Callas brillierte in vielen Rollen. Ihr Repertoire umfasste 43 Partien, sowie Arien aus weiteren 34 Opern. Dabei reichte ihr Stimmumfang vom *fi* in Verdis Sizilianische Vesper bis zum *f3* in Rossinis Armida. Neben dem Tonumfang ihrer Stimme von fast drei Oktaven, besaß ihre Stimme große Biegsamkeit und gebot über alle stimmlichen Tontechniken des Belcanto-Gesangs. 1951 beeindruckte sie durch ihren Auftritt als Aida im Palast der schönen Künste in Mexiko-Stadt. Das Ende der Siegerszene im 2. Akt beschloss sie, abweichend von der Partitur, mit einem glasklaren *es3*. „Das Publikum drehte durch“ beschrieb die Plattenfirma EMI die Reaktion.

Fortsetzung folgt...

ARISTOTELES ONASSIS

Aristoteles „Ari“ Onassis wurde am 15. Januar 1906 in Smyrna geboren und war ein griechischer Reeder. Die Flotte seiner 30 Reedereien umfasste in den 1950er Jahren über 900 Schiffe, die meisten davon Öltanker.

Während des Griechisch-Türkischen Krieges 1919-1923 musste Onassis wie alle Christen die Stadt verlassen. Er emigrierte als sechzehnjähriger Flüchtling nach Argentinien.

Am 16. Oktober 1922 erreichte Onassis Buenos Aires und begann mit angeblich 60 Dollar seinen oft zitierten „Aufstieg aus dem Nichts“. Da er zu diesem Zeitpunkt noch minderjährig war, ließ er in seinen Papieren als Geburtsdatum und -ort den „21. September 1900 in Saloniki“ eintragen. Seinen Lebensunterhalt verdiente er in dieser Zeit als Kurier, Telefonist und Hotelpage. Nebenbei verkaufte er sogenannten Türkischen Tabak. Er war der erste, der türkischen Tabak nach Argentinien einführte. Bis dahin hatte man diese Ware ausschließlich aus Kuba und den USA bezogen. Onassis verkaufte seine Orienttabake auch an Fabriken, die sie für eigene Zigaretten nutzten. Die Gewinnspanne war sehr klein, jedoch hatte er nach zwei Jahren mit 2 Mio. \$ Umsatz 100.000 Gewinn gemacht. Er kaufte eine Zigarettenfabrik und brachte die Zigarette Omega heraus.

Als durch die Weltwirtschaftskrise eine Gruppe kanadischer Reeder in Konkurs ging, konnte Onassis ihnen 1932 ihre sechs größten Schiffe für einen Bruchteil des eigentlichen Werts abkaufen und bar bezahlen. Zu Beginn des Zweiten Weltkriegs war seine Flotte bereits auf 46 Frachter und Tanker angewachsen. Sein Vermögen belief sich 1945 auf 100 Mio. \$.

Als nach 1945 die deutschen Werften keinen einzigen Auftrag hatten und die Hochseeschifffahrt den Deutschen von den Alliierten verboten war, begann Onassis mit deutschen Werften zu verhandeln. Schließlich vergab er durch seine deutsche Gesellschaft Olympic Maritime AG in Hamburg einen Auftrag in Höhe von 300 Millionen Mark zum Bau von Schiffen. Insgesamt wurden 18 Einheiten bei drei Werften (Howaldtswerke in Kiel, A.G. Weser in Bremen und Howaldtswerke Hamburg) bestellt. Auch stellte Onassis auf seinen Schiffen 600 deutsche Seeleute ein, die aufgrund der zerstörten oder beschlagnahmten Flotte Deutschlands keine Arbeit mehr hatten. Der Stapellauf der Tina Onassis in Hamburg artete schließlich zu einem großen Volksfest aus.



Fortsetzung folgt...

WARME VORSPEISEN*

001 Tagessuppe	4,50
002 Gebratene Auberginen mit Tzatziki	7,50
003 Haloumi Käse	7,40
004 Saganaki (panierter Fetakäse)	6,60
005 Gebratene Sardellen	10,70
006 Baby Calamares mit Tzatziki	14,70
007 Scharfe Peperoni (Chilli)	4,60
008 Gemischte kalte & warme Vorspeisen für 2 Personen (Gebratene Auberginen, Saganaki, Gigantes, Tzatziki, Oliven, Auberginen-Salat, Dolmades, rote Paprika, grüne Spitz-Paprika, Feta-Käsecreme, Tomaten-/Paprikamousse)	20,40

Ab sofort Tzatziki
auch ohne Knoblauch!

Besonders zu empfehlen

KALTE VORSPEISEN*

aus unserem Vorspeisen-Tablett

(wird am Tisch präsentiert)

009 Gigantes, Tzatziki, Taramas, Octopussalat, Oliven, Tomaten-Paprika-Mousse, Tirokafteri, Artischocken, Antzoujies, Auberginen Salat, Dolmades, Peperoni, Peperoni gefüllt mit Frischkäse	pro Portion 3,40
---	------------------



SALATE*

010 Kleiner gemischter Beilagensalat oder Krautsalat	5,50
011 Tomatensalat aus Cocktailtomaten	5,80
012 Bauernsalat (Tomaten, Gurken und Schafkäse)	7,20
013 Gegrillter Ziegenkäse mit Honig an Salat	10,00
014 Gebackener Feta-Käse auf gemischtem Salat	11,80
015 Salat „Der Grieche“ mit Croûtons, Oliven, roten Zwiebeln, Cherry-Tomaten, Gurken, Schafkäse (wahlweise mit Hähnchenbrust oder Gyros)	13,90

GRILLVARIATIONEN

016 Grill-Teller „Classic“ (Lammkoteletts, Gyros, Souvlaki, Souzoukakia mit Knoblauch) mit Rosmarin-Kartoffeln, Tagesgemüse & Tzatziki	pro Person 20,20
017 Grill-Teller „Der Grieche“ (Lammkoteletts, Souvlaki mit Hähnchenfleisch, Minuten-Steak vom Rind, Souzoukakia mit Knoblauch vom Rind) mit Rosmarin-Kartoffeln, Tagesgemüse & Tzatziki	pro Person 22,90
018 Surf 'n' Turf (Gyros, gegrillter Octopus, Baby-Calamares, Tzatziki, Tomatenwürfel, Rosmarin-Kartoffeln & Brokkoli)	pro Person 22,90
019 Fischplatte (Lachsfilet, Doradenfilet, Baby-Calamares und Thunfisch) mit Reis & Gemüse	pro Person 22,90

* 1 Brotkorb inklusive (jeder weitere 0,50 €)

** Mittags auch als kleine Portion (3,00 € weniger)

FLEISCH*

021 Gyros Pitabrot** mit Tzatziki und Zwiebeln	13,30
022 Gyros** mit Tzatziki, Rosmarin-Kartoffeln & griech. Nudeln	13,60
023 Bifteki (Rinderbacksteak mit Knoblauch und Schafkäse gefüllt) mit Rosmarin-Kartoffeln und Gemüse	13,60
024 Souvlaki-Spieß** (Schweinefleisch) mit Rosmarin-Kartoffeln und Gemüse	13,60
025 Souvlaki-Spieß** (Hähnchenfleisch) mit Rosmarin-Kartoffeln und Gemüse	14,30
026 Moussaka** (Auberginen-Auflauf mit Rinderbackfleisch)	14,40
027 Steak in a minute (argent. Rumpsteak 150gr.) mit Rosmarin-Kartoffeln & Gemüse	15,00
028 Paidakia** (Lammkoteletts) mit Rosmarin-Kartoffeln & griechischen Nudeln	17,30

FISCH*

029 Gegrillte Baby-Calamares auf Salat der Saison	14,90
030 Gegrillte Scampi-Spieße mit Aioli-Sauce und Reis	16,80
031 Thunfisch rare gegrillt mit Grilltomaten und hausgemachtem Kartoffelsalat	Besonders zu empfehlen 19,50
032 Doradenfilet gegrillt mit Reis & Gemüse	16,90
033 „Gavros“ (gebratene Sardellen an Tomaten)	11,10
034 Gegrillter Octopus auf Tomatenscheiben	20,90

VEGETARISCH

035 Vegetarischer Teller mit gebratenen Auberginen, Ratatouille, Rosmarinkartoffeln & Tzatziki (ohne Knoblauch)	8,80
---	------

EXTRA

036 Pitabrot	2,90
Beilage: 037a Griechische Nudeln / 037b Rosmarin-Kartoffeln / 037c Gemüse / Reis	pro Portion 4,00

NACHSPEISE

038 Griechischer Joghurt	Besonders zu empfehlen 4,40
039 Obstteller mit frischen Früchten der Saison	5,40
040 Baklava (Blätterteig mit Walnüssen und Zuckersirup)	4,40
041 Kadaifi (Blätterteigfäden mit Walnüssen und Zuckersirup)	4,40
042 Cheesecake (hausgemacht)	4,70
043 Schokoladensoufflé mit zartem flüssigem Schokoladenkern (heiß serviert)	5,00
044 Dessertempfehlung „Der Grieche“ für 2 Personen (Griechischer Joghurt, Obst, Baklava, Kataifi)	9,90

Für unsere kleinen Gäste (bis 10 Jahre)

045a Mini-Hamburger / 045b Kinder-Gyros / 045c Kleine Hähnchen-Fleischspieße / 045d Gegrillter Norwegischer Lachs und zum Nachtisch ein Softeis (Kinder bis 7 Jahre: 0,00 €) je	7,00
---	------

WIR HABEN TÄGLICH FÜR SIE AUCH MITTAGSTISCH

LAND, EIN FÜNFTTEL DER LANDESFLÄCHE BESTEHT AUS TAUSENDEN VON INSELN, WIE VON GÖTTERHAND INS MEER GESTREUT



TIMOKATALOGOS

GETRÄNKE

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

046 Selters classic / natur	0,5l	4,40
047 Griechisches Wasser <i>natur</i>	0,5l	4,20
048a Coca-Cola/048b Cola Zero/		
048c Fanta/048d Spezi/048e Sprite ^{1,3,9,11}	0,3l	4,20
049a Thomas Henry Lemon/		
049b Tonic/049c Ginger Ale ^{1,3,10}	0,3l	4,50
050 Red Bull ^{10,14}	0,25l	4,80
051 Trade Wind Iced Tea Pomegranate / Peach ^{3,11}	Fl. 0,33l	4,70
052a Apfel-, 052b Orangen-, 052c Maracuja-,		
052d Rhabarber-, 052e Cranberry-Saft	0,3l	4,20
053 Alle Säfte als Schorle	0,4l	4,20



WEINE

WEISS

054 Weisswein <i>Hausmarke trocken</i>	0,2l/0,5l/1l	5,50 / 13,70 / 26,50
055 Imiglikos <i>lieblich</i>	0,2l/0,5l/1l	5,50 / 13,70 / 26,50
056 Retsina Malamatina <i>Harzwein</i>		0,5l 8,90
057 Retsina Kechribari <i>Harzwein</i>		0,5l 9,70
058 Weinschorle		0,2l 5,10

ROT

059 Rotwein <i>Hausmarke trocken</i>	0,2l/0,5l/1l	5,50 / 13,70 / 26,50
060 Imiglikos <i>lieblich</i>	0,2l/0,5l/1l	5,50 / 13,70 / 26,50

ROSÉ

061 Roséwein <i>Hausmarke trocken</i>	0,2l/0,5l/1l	5,50 / 13,70 / 26,50
---	--------------	----------------------



BIERE

062 Griechisches Mythos Bier	Fl. 0,33l	4,60
063 Binding Pils <i>vom Fass</i>		0,3l 4,90
064 Clausthaler <i>alkoholfrei</i>	Fl. 0,33l	3,80
065 Schöfferhofer Hefeweizenbier	Fl. 0,5l	4,90
066 Schöfferhofer Hefeweizenbier <i>alkoholfrei</i>	Fl. 0,5l	4,90

CHAMPAGNER, PROSECCO & BOTTLES

067 Belvedere Vodka / Smirnoff Vodka	Fl. 0,7l/1l	129,00 / 129,00
068 Hendrick's Gin / Tanqueray Gin	Fl. 0,7l	129,00 / 109,00
069 Jack Daniel's Whisky	Fl. 1,0l	149,00
070 Prosecco	Fl. 0,75l	28,50
071 Rotari Brut Rosé	Fl. 0,75l	42,50
072 Moët Chandon brut	Fl. 0,75l	92,00
073 Moët Chandon Ice Imperial	Fl. 0,75l	117,00
074 Moët Chandon rosé	Fl. 0,75l	119,00
075 Moët Chandon brut Magnum	Fl. 1,5l	185,00
076 Moët Chandon rosé Magnum	Fl. 1,5l	225,00
077 Moët Chandon brut	Fl. 3l	575,00
078 Dom Perignon	Fl. 0,75l	245,00
079 Dom Perignon rosé Vintage	Fl. 0,75l	575,00
080 Dom Perignon Vintage Magnum	Fl. 1,5l	690,00
081 Dom Perignon rosé Vintage Magnum	Fl. 1,5l	1.490,00

HEISSE GETRÄNKE

082 Espresso / macchiato ⁹		1,60 / 1,80
083 Doppelter Espresso / macchiato ⁹		2,90 / 3,10
084 Griechischer Mokka / doppelt ⁹		2,10 / 4,00
085 Kaffee ⁹ Besonders zu empfehlen		2,80
086 Cappuccino		3,50
087 Latte macchiato ⁹		3,50
Tee		
088a Pfefferminz / 088b Kamille / 088c Schwarzer Tee /		
088d Grüner Tee		3,50

Ich erhoffe nichts. Ich fürchte nichts. Ich bin frei.
NIKOS KAZANTZAKIS

3-GÄNGE-MENÜ*** ab vier Personen **Besonders zu empfehlen**

(auf Platten serviert und mittig auf den Tischen platziert)

117a | **Kalte und warme Vorspeisen** (Gebratene Auberginen, Saganaki, Gigantes, Tzatziki, Oliven, Auberginen Salat, Dolmades, rote Paprika, grüne Spitz-Paprika, Feta-Käsecreme, Tomaten-/Paprikamousse)

117b | **Gemischte Fleischplatte** „Der Grieche“ vom Grill (Lammkoteletts, Minutensteak vom Rind wahlweise argent. Rumpsteak, Souvlaki mit Hähnchenfleisch, Souzoukakia vom Rind mit Knoblauch und Tzatziki, Gyros)

117c | **oder Gemischte Fischplatte** vom Grill (Baby-Calamaris, Thunfischfilet, Lachs, Doradenfilet)

Dessertvariationen einheitlich (Griechischer Joghurt, Obst, Baklava, Kataifi) pro Person 39,50

***Inklusive Beilagen (Rosmarin-Kartoffeln / Tagesgemüse & Brot). Empfehlung: Kombinieren Sie halb Fleisch, halb Fisch. Fragen Sie nach unserem Angebot für Vegetarier.

Alle Preise in €. Preise können abweichenden.

SPIRITS

089 Tequila silver / gold	2 cl	3,10
090 Metaxa 5 Sterne	2 cl	3,30
091 Belvedere	2 cl	6,00
092 Martini bianco	4 cl	6,00
093 Jack Daniels Bourbon Whisky	4 cl	7,90
094 Lagavulin Malt Whisky	4 cl	10,00
095 Averna	4 cl	7,00
096 Baileys	4 cl	7,00

LONGDRINKS (Spirituosenanteil 4cl)

097 Campari Orangensaft / Soda ^{1,10}	0,3l	10,60
098 Smirnoff Vodka Lemon / Tonic ³	0,3l	11,40
099 Smirnoff Vodka Red Bull ^{10,14}	0,3l	11,40
100 Belvedere Vodka Lemon / Tonic ³	0,3l	13,90
101 Belvedere Vodka Red Bull	0,3l	14,50
102 Jack Daniels Cola ^{1,3,9}	0,3l	11,40
103 Cuba Libre ^{1,9}	0,3l	11,40
104 Gordon's Gin Tonic ¹⁰	0,3l	11,40
105 Tanqueray Gin Tonic ¹⁰	0,3l	13,80
106 Hendrick's Gin / Monkey 47 Tonic ¹⁰	0,3l	13,90

IN UNSERER RAUCHER LOUNGE
STRAHLEN WIR AUCH SKY AUS

NIKOS KAZANTZAKIS

Geboren am 18. Februar 1883 Iraklio, Kreta, war einer der bedeutendsten griechischen Schriftsteller des 20. Jahrhunderts.

Nikos Kazantzakis wuchs als Sohn eines Kaufmanns in einfachen Verhältnissen in der Stadt Megalo Kastro – dem heutigen Iraklio im damals osmanisch besetzten Kreta – auf. Sein Vater kämpfte gegen die türkischen Besatzer. Seine Mutter stammte aus einer Familie von Bauern. Von 1902 bis 1906 studierte er in Athen Rechtswissenschaften. Bereits damals entstanden seine ersten Werke. Mit dem Roman *Der Tag bricht an* – erschienen 1907 – wurde Kazantzakis in ganz Griechenland bekannt. 1907 begab er sich nach Paris, um am Collège de France Staatswissenschaften bei Henri Bergson zu studieren, den er später als einen seiner wichtigsten Lehrer bezeichnete. In dieser Zeit entstanden weitere Romane, Dramen und philosophische Texte. Kazantzakis schloss sein Studium mit einer Dissertation über Friedrich Nietzsche, der für ihn insbesondere wegen seines unbeugsamen Freigeistes zu einem Vorbild wurde, ab und kehrte 1909 nach Griechenland zurück. Dort lernte er die junge Intellektuelle Galatea Alexiou kennen, die er 1911 heiratete. Die Ehe scheiterte; 1926 ließ sich das Paar scheiden.

Nun begann eine unstete Phase in Kazantzakis' Leben. Er bereiste unter anderem Griechenland, Deutschland, Österreich, die Schweiz, Russland, China, Japan, Italien, Ägypten, Palästina und Spanien. Von 1916 bis 1917 versuchte er sich mit Hilfe seines Freundes Georgios Sorbas, den er kurz zuvor auf dem Heiligen Berg Athos kennengelernt hatte, als Pächter eines Bergwerks im Dorf Prastova auf der Halbinsel Mani im Süden des Peloponnes. Das Projekt scheiterte, lieferte ihm aber 30 Jahre später die Vorlage für seinen bekanntesten Roman, *Alexis Sorbas*, in dem er seinem Freund Georgios ein literarisches Denkmal setzte.

APERITIF & SPIRITS

107 Ouzo	2 cl	2,80
108 Ouzo auf Eis	4 cl	5,20
109 Ouzo Plomari	Fl. 0,2l	14,60
110 Masticha Nussbaumlikör	2 cl	2,90
111 Tsipouro Weintrester	4 cl	4,90
112 Jägermeister	2 cl	3,20
113 Ramazotti	4 cl	5,90
114 Prosecco	0,2l	7,80
115 Aperol Spritz ^{1,10}	0,2l	8,20
116 Hugo	0,2l	8,20

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 3 Antioxidationsmittel, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel, 14 Taurin. Über Allergene und Zusatzstoffe in unseren Speisen informieren Sie auf Wunsch unsere Mitarbeiter.

Keine Einzelabrechnung bei großen Gruppen!

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag – Freitag 12.00 – 15.00 Uhr / 17.00 – 02.00 Uhr

Samstag 14.00 – 02.00 Uhr / Sonntag 17.00 – 22.00 Uhr

Reservierungen unter Tel: 069 - 91 39 61 46

Nach dem Scheitern der Bergbaupläne engagierte sich Kazantzakis in der griechischen Politik. Einige Monate lang war er Generaldirektor des Ministeriums für Soziales unter Venizelos (1919/20). Im Jahr 1922 organisierte er die Repatriierung von 150.000 der sogenannten Pontos-Griechen aus dem Kaukasus ins Mutterland. In dieser Phase seines Lebens entstanden wichtige Übersetzungen (Dantes Göttliche Komödie, Goethes Faust), das Werk *Askitiki* (Asketik) und viele Reiseberichte. Wegen seiner politischen Aktivitäten wurde Kazantzakis in Griechenland sogar kurzfristig verhaftet. Kazantzakis hat sich in seinem Leben für viele Ideale leidenschaftlich eingesetzt. Doch schließlich sagte er selbst: „Ich war ein Küfer, ein Anwalt der Katharévoussa, ein Nationalist, ein Anwalt der Dimotiki, ein Intellektueller, ein Poet, ein rewigöser Fanatiker, ein Atheist, ein Ästhet – und nichts davon kann mich je wieder täuschen.“

Fortsetzung folgt...



„TANZEN AUF DEN TISCHEN AUF EIGENE GEFAHR“