

ο ρ φ ε α ς



.....
RESTAURANT
BAR
CATERING
ORPHEUS
.....

Authentische Griechische Küche



Diese Karte servieren wir durchgehend von 11:30 Uhr bis 22:30 Uhr

ο ρ φ ε α ς



Griechische Mezes



Tzatziki oder Taramosalata oder Melanzanisalat oder Humus ^{G O C D} pro Portion	4.20
Melanzani- & Zucchini Chips / Tzatziki ^{A G}	6.50
Gegrillte Melanzani / Haloumi / Avocado / Ziegenkäse / Pinienkerne / Pita Brot ^{G A H}	7.90
Oktopussalat / Oliven / Humus / Zwiebeln / eingelegte Paprika ^R	8.90
Feta im knusprigen Mandel-Mantel / Tomaten-Carpaccio / Oliven ^{A G H}	7.90

Vorspeisen & Salate

Griechische Fischsuppe ^{D R A}	11.50
Gurken-Avocado Kaltschale ^G	6.50
Ziegenkäse / Kirschtomaten / Rucola / Joghurt-Orangen Vinaigrette ^{G O}	8.20
Choriatiki Salata - griechischer Bauernsalat / Oliven / Feta / Kapern ^G	7.90
Frittierte Sprotten / Tomaten-Basilikum / Rucola / pikante Vinaigrette ^{A D}	10.50
Knusprige Calamari / Wildkräuter Salat / Skordalia / Tomaten-Basilikum Sauce ^{A R C}	11.50
Sautierte Eierschwammerln / Zitrone / Kirschtomaten / Vogerlsalat ^L	9.50

Kalte Platte^{G C D} 12.90
griechische Aufstrich-
Variation für 2 Personen

Pikilia Orpheus 14.90
kalte & warme
Vorspeisen Variation
für 2 Personen^{A C G O L}

Pikilia aus dem Meer 16.50
marinierte Sardellen / Oktopus /
gegrillte Muscheln / gegrillte
Calamari^{R O D}

Orpheus' Big Fat Pita

mit Rinderfilet vom Grill & Oregano^{A C G} 12.40
mit Hühnerfilet vom Grill & Thymian^{A C G} 9.90
mit Faschiertem vom Angus Rind^{A C G} 10.90

mit knusprigem Lachs & Koriander^{D A C G} 11.50
vom Gyros^{A C G} 9.90

Beilagen: Minz-Joghurt^G & Humus & Tomaten-Zwiebel Salat & BBQ Chili



Hauptgerichte

Moussaka - griechischer Zucchini-Melanzani-Kartoffelaufbau mit Faschierem vom Bio Rind / gemischter Salat ^{O CALG}	12.60
Souvlaki vom Huhn oder Schwein ^L Charoupomelo / Pommes Frites / pikantes Broccoli Gemüse	13.80
Souvlaki vom Lamm ^{GO} Rucola / Haloumi / Pomme Frites	17.50
Lammkotelett ^{AOG} gerollte Melanzani / Tzatziki / Bratkartoffeln	18.90
Ofenfrische Lammstelze ^{LA} griechischer Teigreis / Feta	17.50
Bifteki vom Bio Rind ^{GO} Feta / Tomaten-Zwiebel Carpaccio / Pommes Frites / Joghurt-Minz Dip	13.90

The real greek Gyros

Fein geschnittenes Fleisch vom Spießgrill hausgemachte Pommes Frites / Tzatziki / pikante Sauce ^{GO}	13.60
---	-------

Fangfrisch aus dem Meer

Goldbrasse oder Branzino im Ganzen ^{DN} Zucchini-Spinat / Kartoffeln	18.50
Branzino Filet vom Grill ^{DN} Baby Mangold / Tomaten / Zitronen Kartoffeln	18.50
Mini Calamari gegrillt ^{AOLR} Gemüse Tabouleh / Jungzwiebeln / grüner Salat	17.60
Gegrillter Oktopus ^{RH} Humus / Tomaten-Zwiebelsalat / pikantes Paprika-Pesto	18.50
Gegrillte Scampi ^R Karotten-Ingwer Creme / Wildkräuter Salat	18.60

Mediterrane Fischplatte vom Grill 28.00

Goldbrasse / Branzino / Calamari / Garnelen / Zucchini / Sesam-Spinat / Patates ^{DRNO}

Vegetarisch

Kritharato ^{AG} Eierschwammerln / Graviera / Teigreis	12.90
Spinat Strudel ^{ACG} Feta / Tzatziki / grüner Salat	10.90
Rote Bio Spitzpaprika ^{LG} mit Feta und Zucchini gefüllt / Kräuter Bulgur / Tomatenspiegel	11.90
VEGGIE Burger ^{AGC} saftiges Gemüselaibchen / Haloumi / Patates / Joghurt Dip	12.90

Vegan

Melanzani gefüllt ^{LC} Spinat / Kräuter / Steinpilze	13.90
---	-------

Dessert

Joghurt Mousse ^{ACG} eingelegte Früchte	5.40
Baklava ^{AOH} - griechischer Honig-Nuss Strudel	4.90
Galaktoboureko ^{HGCO} - feiner Grießstrudel	4.90
Orangen Zimt Parfait ^G Mango Creme	5.80
Zitronen Sorbet ^{GC} Prosecco / Zuckermelone / Minze	6.50

