

als Aperitif empfehlen wir Ihnen:

100. Athenian Spritz ^{N,6,7}		0,2 l	6,50 €
Otto Athens Vermouth, Prosecco & Tonic Water			
101. Prosecco ^N		0,1 l	4,50 €
102. Aperol Spritz ^N	mit Prosecco & Soda Water	0,2 l	6,50 €
103. Prosecco Aperol ^N		0,1 l	5,50 €
104. Campari ⁶	Orange oder Campari Soda	4 cl	5,50 €
105. Martini Dry ^{N,6}	weiß	4 cl	5,50 €
106. Hugo ^N	Soda, Prosecco, Holunder & Minze	0,2 l	6,50 €
107. Hugo alkoholfrei ^N	Soda, Holundersirup & Minze	0,2 l	5,50 €
108. Lillet Blanc ^{N,6}	mit Minze	4 cl	7,00 €
109. Gin Tonic ^{N,7}		0,2 l	8,00 €

Vorspeisen

1. **FAVA SANTORINIS** 6,00 €
aus Santorini stammende, für die Vulkaninsel charakteristische gelbe Linsen, püriert mit Olivenöl und vollendet mit eingelegten roten Zwiebeln ¹
2. **TZATZIKI** 6,00 €
hochwertiger griechischer Sahnejoghurt, angemacht mit Gurke & Knoblauch, geschmacklich abgerundet mit frischem Dill und feinstem Olivenöl ^H
3. **TIROKAFTERI (pikant)** 6,50 €
hausgemachte Schafskäse-Crème mit roter Paprika & Chili-Paprika ^H
4. **GRIECHISCHES FLADENBROT (vom Grill)** 3,00 €
mit Oregano vom Olymp und feinstem Olivenöl ^{A6}
5. **ELIES** 6,50 €
gemischte Oliven
schwarze Kalamata-Oliven „Kalamon“
und grüne Chalkidiki Oliven
6. **TARAMAS** 6,50 €
weiße Kabeljau-Rogen-Crème mit Olivenöl verfeinert, frisch gepresste Zitrone, hebt die Aromen hervor ^{C, D, M}
7. **KOLOKITHOKEFTEDES** 9,50 €
hausgemachte Zucchini-puffer aus der Pfanne, aromatisiert mit Wildkräutern aus Kreta, serviert mit Rote Beete-Joghurt-Mousse ^{A6, C, H, 1}
8. **DAKOS** 9,50 €
Gersten-Zwieback aus Kreta, belegt mit geriebenen Tomaten und Feta-Käse, veredelt mit traditioneller Kräuter-Mischung und Olivenöl ^{A2, A6, H}

Vorspeisen

9. **OCHTAPODI** 17,50 €
gegrillter Oktopus, serviert mit Fava-Santorinis,
abgerundet mit eingelegten roten Zwiebeln,
veredelt mit Olivenöl-Weinessig-Dressing und Oregano ^{M, 1}
11. **FETA-KÄSE** 11,00 €
in Blätterteig eingewickelt mit Thymian- & Lavendelaromen
und natürlichen Honigwaben mit Honig ^{A6, G1, H}
12. **KATSIKISIO TYRI** 11,50 €
gratinierter Ziegenkäse mit Karotten-Püree und
gebratenen Champignons, begleitet von einem Salatbouquet,
angemacht mit einer Honig-Senf-Feigen-Sauce ^{H, J, 1}
13. **GAVROS** 9,50 €
marinierte Sardellen mit Ginger-Avocado und Zucchini ^D
14. **SPETSOFAI** 13,50 €
Garnelen und griechische Wurst aus der Pfanne mit Paprika
und Zwiebeln in pikanter Tomatensauce und Feta-Käse ^{B, H, 1}
15. **GARIDES** 14,00 €
Garnelen mit Panko-Paniermehl aus der Pfanne,
verfeinert mit Avocado-Mousse ^{A6, B, C}
115. **DOLMADES** 9,50 €
mit Reis und frischen Kräutern gefüllte Weinblätter,
serviert mit Tzatziki ^H
116. **VORSPEISE VARIATIONEN** 22,00 €
Vorspeisenteller mit verschiedenen warmen
und kalten Vorspeisen ^{A1, C, D, M, H, 1, 5}

Salate

16. **CHORIATIKI SALATA** 13,00 €
traditioneller griechischer Salat
bestehend aus Tomaten, Gurken, bunter Paprika, Zwiebeln,
Kalamata-Oliven, Feta-Käse, Wildoregano und hochwertigem Olivenöl ^{A6, H}
17. **SALATA MAROULI** 8,00 €
Romanasalat
Dill & Frühlingszwiebeln, angemacht mit Weissweinessig
und kaltgepresstem Olivenöl aus Kreta ^N
- Wahlweise mit:
- **Hähnchenfleischstreifen** ^N 6,50 €
 - **gegrilltem Ziegenkäse** ^H 6,50 €
 - **zwei Garnelen** ^B 8,00 €
18. **LACHS - SALAT** 14,00 €
frischer Baby-Blattsalat mit geräuchertem Lachs, Kirschtomaten, Gurken,
frischen Zwiebeln, Sesam, Kürbissamen und Honig-Orangen-Dressing ^{D, K}
118. **BABY-BLATTSALAT** 12,50 €
auf Quinoa gebettet mit nordgriechischen Granatäpfeln,
Preiselbeeren, Orangenscheiben und Balsamico-Dressing
119. **PATZAROSALATA** 10,50 €
Rote-Beete-Salat mit Walnüssen, frischer Minze, Olivenöl
und griechischem Joghurt ^{G7}

Pasta

19. **GARIDES-KRITHAROTTO** 24,00 €
Garnelen mit griechischen Reismudeln
und passierten Fleischtomaten, aromatisiert mit mediterranen Kräutern,
zur Vollendung trägt das extra native Olivenöl bei ^{A6, B, H, 1}
20. **SKIUFIKTA** 22,00 €
Dreierlei Nudelkreationen aus kretischen, handgemachten Nudeln
mit zarten Milch-Lammwürfeln unternetzt, in einer feinen Tomatensauce aus
marktfrischen Fleischtomaten & griechischem Hartkäse,
dezent mit Nelken und Zimt abgeschmeckt ^{A6, H, 1}
21. **ASTAKOS-MAKARONADA** 46,00 €
Hummer, angemacht mit Linguine und passierten Tomaten,
aromatisiert mit mediterranen Kräutern mit Olivenöl vollendet ^{A6, B, H, 1}
(für 2 Personen)
22. **GIOUVETSI** 23,00 €
ein Gericht aus der Keramikschale,
hochwertiges Kalbfleisch mit griechischen Reismudeln,
unternetzt mit feiner Tomatensauce und Graviera-Käse ^{A6, H, 1}

vegetarische Gerichte

237. **PASTA LACHANIKON** 14,00 €
frische Pasta mit knackigem mediterranem Gemüse,
mit Tomaten-Sauce angereichertem Basilikum
und griechischem Hartkäse ^{A5, A6, C, H, 1, 2, 5}
238. **MELITZANA** 16,00 €
Auberginenhälfte mit Schafskäse überbacken,
gefüllt mit Tomaten, frischen Kräutern und Ofenkartoffeln ^{H, 1}
239. **HALOUMI SOUVLAKI** 16,50 €
gegrillter Haloumi-Käse auf Grillspieß,
dazu gegrilltes Gemüse mit Fava ^{H, 1}
240. **KREPA GEMISTI** 15,50 €
Crêpes aus dem Backofen, gefüllt mit Spinat, Fetakäse
und frischen Kräutern ^{A5, A6, C, H, N}

...aus dem Meer

25. **KALAMARAKIA** 20,50 €
Baby-Calamari vom Grill mariniert mit Olivenöl-Zitronen-Marinade,
aromatisiert mit mediterranen Kräutern,
serviert mit Gemüse und Ofenkartoffeln ^{A6, M, 1}
26. **OLIVENGARTEN FISCHTELLER** 32,00 €
mit Steinbuttfilet, einer Garnele „Wildfang“ und 3 Baby-Calamari auf
kühlem Baby-Salat-Bett, serviert mit Ofenkartoffeln & frischem
Gemüse der Saison ^{B, D, M, N, 2}
27. **TSIPOURA FILETO** 22,50 €
Doradenfilet mit Rote Beete-Joghurt-Mousse,
Ofenkartoffeln und Gemüse der Saison ^{A6, D, H}
28. **PSARI PLAKI** 23,00 €
Kabeljaufilet aus dem Backofen mit Kirschtomaten,
Kartoffeln, frischen Kräutern und Kalamata-Oliven ^D
29. **PSARI LEMONATO** 23,50 €
Steinbutt mit Spinat, Romanasalat,
frischen Kräutern und Zitronensauce ^D

Fleischgerichte

30. **PAIDAKIA** 29,50 €
Lammkarree auf Karotten-Püree, Süßkartoffel-Pommes und Grillgemüse ^{H, I, 1}
31. **ARNI KOTSI** 21,50 €
geschmorte Lammhaxe mit Auberginen-Kartoffel-Mousse ^{H, I, 1}
32. **SOUVLAKI** 16,50 €
2 zartgegrillte Schweinefleisch-Spieße vom Schweinenacken, nach traditionell griechischer Art zubereitet, mit frischem Kräuter-Olivenöl mariniert, dazu hausgemachte Pommes Frites und Tzatziki ^{H, I, J, 1}
33. **BIFTEKI** 17,50 €
mit Feta-Käse gefülltes Hacksteak (vom Rind), dazu Pommes Frites und Tzatziki ^{H, I, N, 1}
34. **KOTOPOULO FILETO** 18,50 €
Hähnchenbrustfilet in Chili-Pistazien-Sauce (leicht pikant) vom Grill mit griechischen Reismudeln serviert ^{A6, E, H, G1, I, J, N, 1}
35. **SIKOTI** 19,00 €
Kalbsleber mit Balsamicozwiebeln und Süßkartoffeln-Pommes ^{F, I, N, 1}
235. **FILETO MOSCHARAKI** 33,00 €
Kalbsfilet auf Auberginen-Püree serviert, dazu Grillgemüse und Mavrodaphne-Sauce ^{C, F, I, N, 1, 2, 5}
236. **LAMMRÜCKEN** 27,50 €
auf Karotten-Püree mit gegrilltem Gemüse und Rosmarin-Sauce serviert ^{I, 1}

Kinder-Teller

40. **BIFTEKAKI** 9,00 €
Frikadelle, serviert mit hausgemachten Pommes ^{l, N, 1}
41. **KOTOBOUKIES** 9,00 €
Hähnchen-Nuggets, serviert mit hausgemachten Pommes ^{A6, C, H, l, N, 1}
42. **SPAGHETTI** 8,00 €
Spaghetti mit Tomatensauce ^{A6, C, H, 1}
423. **SOUVLAKI** 8,00 €
Schweinefleisch-Spieß vom Schweinenacken, dazu hausgemachte Pommes ^{l, 1}

Desserts

43. **GALAKTOBOUREKO** 7,00 €
Blätterteig mit Vanille-Grieß-Creme-Füllung mit Vanilleeis serviert ^{A6, H, 5}
44. **SCHOKOLADEN-KUCHEN** 7,00 €
mit Mandarinen-Sorbet ^{A6, H, 5, 6}
45. **GLYKO KOUTALIOU** 7,00 €
hochwertiger griechischer Joghurt mit karamellisierten Möhren ^{H, 5}
46. **KALTER HUND „KORMOS“** 7,00 €
der sogenannte „griechische Kellerkuchen“
wird aus Butterkeksen mit Kakao und Butter zubereitet ^{H, 5A6, C, F, G8, H, N, 5}

Heiße Getränke

47.	Griechischer Mokka ⁸	3,20 €
48.	Espresso ⁸	3,20 €
49.	Espresso Doppio ⁸ (doppelter Espresso)	3,50 €
50.	Cappuccino ^{H,8}	3,80 €
51.	Tasse Kaffee ⁸	3,50 €
52.	Latte Macchiato ^{H,8}	4,50 €
53.	Heiße Schokolade ^{G2, G6, H, 5} mit Sahne	4,50 €
54.	Glas Tee	3,50 €

Alkoholfreie Getränke

		0,2 l	0,4 l
55.	Cola-Cola Zero ^{5,6,8,9}	3,00 €	4,00 €
56.	Afri Cola ^{5,6,8}	3,00 €	4,00 €
57.	Bluna ^{5,6}	3,00 €	4,00 €
58.	Zitronenlimonade ⁵	3,00 €	4,00 €
59.	Bitter Lemon ^{6,7}	3,00 €	4,00 €
60.	Spezi ^{5,6,8}	3,00 €	4,00 €
61.	Apfelsaftschorle ⁵	3,00 €	4,00 €
62.	Orangensaftschorle	3,00 €	4,00 €
63.	Maracujaschorle ²	3,00 €	4,00 €
64.	Johannisbeerschorle ^{2,6}	3,00 €	4,00 €
65.	Apfelsaft ⁵ (100% Direktsaft)	3,90 €	4,90 €
66.	Orangensaft (100% Fruchtsaft)	3,90 €	4,90 €
67.	Johannisbeer-Nektar ^{2,6} (mind. 30% Direktsaft)	3,90 €	4,90 €
68.	Tonic Water ⁷	3,00 €	4,00 €
69.	Ginger Ale ⁶	3,00 €	4,00 €
701.	Grapefruitsaft (100% Direktsaft)	3,90 €	4,90 €
702.	Grapefruitsaft-Schorle	3,00 €	4,00 €

Wasser

70.	Mineralwasser	0,25 l	3,20 €
71.	Stilles Wasser	0,25 l	3,20 €
72.	Mineralwasser	0,4 l	3,50 €
73.	Stilles Wasser	0,4 l	3,50 €
74.	Mineralwasser (Flasche)	0,7 l	5,90 €
75.	Stilles Wasser (Flasche)	0,7 l	5,90 €

Biere

		0,3 l	0,5 l
76.	Engel - Pils vom Fass ^{A2}	3,50 €	4,50 €
77.	Engel - Gold vom Fass ^{A2}	3,50 €	4,50 €
78.	Hefeweizen vom Fass ^{A6}	3,50 €	4,50 €
79.	Engel - Kellerbier hell ^{A2, A6} (Flaschenbier)		4,50 €
80.	Engel - Kellerbier dunkel ^{A2, A6} (Flaschenbier)		4,50 €
81.	Hefe - Alkoholfrei ^{A6} (Flaschenbier)		4,50 €
82.	Kristallweizen ^{A2, A6} (Flaschenbier)		4,50 €
83.	Engel - Kellerbier hell ^{A2} (alkohlfreies Flaschenbier)	0,33 l	3,90 €
84.	Mythos griech. Bier ^{A2} (Flaschenbier)	0,33 l	3,90 €
284.	Radler ^{A2, 5,6} (vom Fass)	3,50 €	4,50 €

Spirituosen

85.	Ouzo	Flasche	0,2 l	10,50 €
86.	Ouzo		2 cl	2,50 €
87.	Tsipouro	mit und ohne Anis	4 cl	4,50 €
88.	Williams		2 cl	3,00 €
89.	Kirschwasser		2 cl	3,00 €
90.	Ramazotti		4 cl	3,50 €
91.	Baileys ^{H, 6, 8}		4 cl	4,00 €
92.	Wodka Lemon		4 cl	5,50 €
110.	Martini	Bianco oder Rosso	4 cl	5,50 €

Brandy

93.	Metaxa ⁶	5 Sterne	2 cl	4,50 €
94.	Metaxa ⁶	7 Sterne	2 cl	5,50 €
95.	Metaxa ⁶	Grand Olympia Reserve	2 cl	7,00 €

Alle Preise inkl. Bedienung und MwSt.

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung, sowie Erläuterung der Zusatzstoffe:

A1) glutenhaltiges Getreide : Hafer • A2) glutenhaltiges Getreide : Gerste
A3) glutenhaltiges Getreide : Roggen • A4) glutenhaltiges Getreide : Khorasan-Weizen
A5) glutenhaltiges Getreide : Dinkel-Weizen • A6) glutenhaltiges Getreide : Weizen

B) Krebstiere und Erzeugnisse derer
C) Eier und deren Erzeugnisse
D) Fisch und Erzeugnisse dessen
E) Erdnüsse und Erdnuss-Erzeugnisse
F) Soja und Sojabohnen-Erzeugnisse

G1) Schalenfrüchte: Pistazien • G2) Schalenfrüchte: Macadamianüsse
G3) Schalenfrüchte: Pecannüsse • G4) Schalenfrüchte: Cashew/Kaschunüsse
G5) Schalenfrüchte: Paranüsse • G6) Schalenfrüchte: Haselnüsse
G7) Schalenfrüchte: Walnüsse • G8) Schalenfrüchte: Mandeln

H) Milch/Laktose und dessen Erzeugnisse
I) Sellerie und Sellerie-Erzeugnisse
J) Senf und Senf-Erzeugnisse
K) Sesamsamen und Sesam-Erzeugnisse
L) Lupinen und Lupinen-Erzeugnisse
M) Weichtiere
N) Schwefeldioxid/Sulphite

1) Geschmacksverstärker • 2) Antioxidationsmittel • 3) Konservierungsstoffe oder Nitritpökelsalz
4) geschwärzt • 5) Süßungsmittel • 6) Farbstoff
7) chininhaltig • 8) koffeinhaltig • 9) enthält eine Phenylalaninquelle

www.olivengarten-stuttgart.de

Parlerstr. 86 • 70192 Stuttgart • Tel.: 0711 / 60 14 44 94

E-Mail: info@olivengarten-stuttgart.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag bis Samstag: 17:00 bis 22:00 Uhr

Sonntag: 12:00 bis 21:00 Uhr

Montag: Ruhetag