



# AVRA-KURHAUS

MODERN-GRIECHISCH

**Herzlich willkommen im AVRA KURHAUS !**

Wir freuen uns, Sie bei uns zu haben. Genießen Sie die köstlichen Aromen der griechischen Küche, die mit frischen Zutaten und traditioneller Zubereitung für Sie kreiert werden. Lassen Sie sich von unserem freundlichen Team verwöhnen und erleben Sie eine unvergessliche kulinarische Reise. Guten Appetit!

Das griechische Wort "Avra" (Άβρα) bedeutet "Brise" oder "Luftzug". Es wird oft verwendet, um eine sanfte, angenehme Brise zu beschreiben, die an einem warmen Tag erfrischend wirkt. In der griechischen Kultur kann es auch eine metaphorische Bedeutung haben, die mit einem Gefühl von Freiheit und Leichtigkeit verbunden ist.

## APERITIF

---

400.	<b>Martini Bianco</b>	5cl	5,5
401.	<b>Hugo</b>	0,25l	6,5
402.	<b>Aperol Spritz</b>	0,25l	6,5
403.	<b>Limoncello Spritz</b>	0,25l	6,5
404.	<b>Campari Orange</b>	0,25l	6,5
405.	<b>Lillet Wildberry</b>	0,25l	6,5

# MEZEDES




Das griechische Wort „mezedes“ (μεζέδες) bezieht sich auf kleine, meist herzhaftere Vorspeisen oder Snacks, die oft in Begleitung von Getränken serviert werden. Mezedes sind ein wichtiger Bestandteil der griechischen Esskultur und umfassen eine Vielzahl von Gerichten, darunter Oliven, Käse, eingelegtes Gemüse, Meeresfrüchte und verschiedene Dips. Sie werden häufig in geselliger Runde genossen und laden dazu ein, verschiedene Geschmäcker zu probieren.

## KALTE MEZEDES

1. **Feta Natur**<sup>G</sup> Original griechischer Schafskäse 6,5
2. **Trilogia**<sup>D,G</sup> Die Trilogia besteht aus Zaziki, Schafskäsemousse und Tarama 6,9
3. **Taramas**<sup>D</sup> Cremiger Fischrogensalat 6,5
4. **Zaziki**<sup>G</sup> Cremiger Joghurt nach Familien Rezept natürlich mit Knoblauch 5,0
5. **Chtipiti**<sup>G</sup> Ein griechischer Dip aus geröstetem Paprika und Feta-Käse 6,5
6. **Elies & Piperies** Kalamata Oliven und Peperoni 5,5
7. **Fava** Pürierte gelbe Spalterbsen, verfeinert mit Olivenöl und Kapern 6,5


## WARME MEZEDES

8. **Sardelles**<sup>A</sup> 8,9  
Knusprig gebackene Sardellen, gewürzt und goldbraun.  
Serviert mit Zitrone und einer würzigen Aioli-Sauce
9. **Manitaria** 8,9  
Frische, knusprige Champignons, aromatisiert mit Knoblauch und Thymian
10. **Feta Furno**<sup>G</sup> 8,9  
Gebackener Feta mit Oregano ,Olivenöl und Tomaten
11. **Feta Fyllo**<sup>A,G,C</sup> 8,9  
Cremiger Feta, umhüllt von knusprigem Fyllo-Teig, serviert mit aromatischer Tomatenmarmelade

- |     |  |      |
|-----|--|------|
| 12. |  <b>Piperies Sharas</b><br>Kleine Peperoni vom Grill mit Frischen Knoblauch   | 6,5  |
| 14. | <b>Melitzana u.Kolokythia</b> <sup>A,G</sup><br>gebratene Zucchini und Aubergine , serviert mit erfrischem Zaziki  | 6,9  |
| 15. | <b>Pita</b> <sup>A</sup><br>Frisches Pita-Fladenbrot, beträufelt mit würzigem Olivenöl und Oregano.  | 3,0  |
| 16. |  <b>Piperies</b><br>Gebratene Spitz Paprika, verfeinert mit einem aromatischen Balsamico-Dressing                                   | 6,5  |
| 17. | <b>Chtapodi Sharas</b> <sup>D</sup><br>Zart gegrillter Oktopus mit Olivenöl-Oregano Vinaigrette und Rucola.  | 13,9 |
| 19. | <b>Dolmadakia Lachano</b> <sup>M</sup><br>Herzhafte Weißkohl-Röllchen gefüllt mit würzigem Hackfleisch, serviert mit einer erfrischenden Zitronensauce   | 8,9  |
| 21. |  <b>Gigantes Furno</b> <sup>G</sup><br>Schmackhafte, im Ofen geröstete dicke Bohnen, verfeinert mit knusprigem Feta und Knoblauch | 9,9  |
| 22. | <b>Garides Saganaki</b> <sup>B,G</sup><br>Saftige Garnelen in einer würzigen Tomaten-Ouzosauce mit Feta  | 12,9 |
| 23. | <b>Garides Skordo</b> <sup>B</sup><br>Gambas, in einer Pfanne zubereitet, mit hochwertigem Olivenöl und aromatischem Knoblauch   | 12,9 |
| 25. | <b>Ouzotherapie für 2</b><br>Genießen Sie unsere Platte mit Zaziki, Schafskäsemousse, Tarama und Feta.Knusprige Zucchini, Auberginen, Spitzpaprika und Oktopussalat  | 18,9 |
| 26. | <b>Soupa</b><br>Probieren Sie unsere wöchentlich wechselnde Suppe.   | 7,9  |




## SALATES

---

-  34. **Haroupi Salata**<sup>G</sup> 12,9  
Frischer Tomatensalat mit knusprigen Croutons aus Johannisbrot (Haroupi), aromatischem wilden Oregano, Kefalotiri Käse, zarten Kapernblättern aus Santorini und extra nativem Olivenöl
-  35. **Elliniki**<sup>G</sup> 12,9  
Erfrischender Salat aus Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Feta und Oliven, mariniert in Olivenöl und Oregano.
- 35a. **Elliniki Klein als Beilagen** 5,5
-  36. **Spanaki**<sup>A,G</sup> 12,9  
Zarter Babyspinat, kombiniert mit knusprigem Fyllo-Teig, saftigen Cherry-Tomaten und Feta
37. **Salata Garides**<sup>B</sup> 15,9  
Frischer Blattsalat, serviert mit vier saftig gegrillten Gambas, verfeinert mit einer aromatischen Balsamico-Vinaigrette
-  38. **Pantzari**<sup>G</sup> 10,9  
Frische Rote Beete, kombiniert mit würzigem Kefalotiri, saftigen Apfel und knackigen Walnüssen, serviert auf einem bunten gemischten Salat
39. **Beilagen Salat** 4,0  
Je nach Saison

## VEGETARISCH

---

-   140. **Gemista**<sup>G</sup> 14,9  
Gefüllte Paprika mit Reis und Feta (Glutenfrei)
-  141. **Kritharoto Lachanikon**<sup>A,G</sup> 14,9  
Vegetarisches Reismüschel-Risotto mit Gemüse und Feta

*Alle Hauptgerichte werden ohne Salat serviert.*

## GRILL UND BACK OFEN VARIATIONEN

---

49. **Souvlaki**<sup>M,G</sup> 15,5  
Zwei marinierte Schweinespieße, serviert mit Reis und Zaziki
50. **Gyros** 15,5  
Pikantes Geschnetzeltes vom Drehspieß mit Zwiebeln, serviert mit Reis und Zaziki
52. **Bifteki**<sup>A,G</sup> 17,5  
Gegrilltes Hacksteak mit Schafskäsefüllung, serviert mit Reis und Zaziki
53. **Bifteki Metaxa**<sup>A,G</sup> 19,5  
Gegrilltes Hacksteak mit Schafskäsefüllung, serviert mit Metaxasauce und Rosmarinkartoffeln
58. **Sikoti**<sup>G,M</sup> 16,9  
Zart gegrillte Rinderleber in Scheiben, verfeinert mit frischen Zwiebeln, dazu duftender Reis und cremige Kräuterbutter
60. **Gyros Furno**<sup>G,M</sup> 17,5  
Saftiges Gyros, überbacken mit einer köstlichen Metaxasauce und geschmolzenem Käse, serviert mit aromatischem Rosmarinkartoffeln
62. **Petinari Moustardas**<sup>G,M</sup> 16,9  
Zart gegrilltes Hähnchenbrustfilet, begleitet von frischem Marktgemüse und einer feinen, leichten Senfsauce
70. **Fileto Fournos**<sup>G</sup> 20,9  
Saftige Schweinefiletmedaillons, umhüllt von einer köstlichen Metaxasauce und überbacken mit geschmolzenem Käse, serviert mit Rosmarinkartoffeln
72. **Fileto Souvlaki** 21,9  
Gegrilltes Schweinefilet am Spieß mit Paprika und Zwiebeln, serviert mit knusprigen Rosmarinkartoffeln und aromatischer Thymiansauce
112. **Ouzo Plaka**<sup>G</sup> 18,9  
Köstliches Gericht mit Gyros, Souvlaki und saftigem Hacksteak, begleitet von aromatischem Reis und erfrischendem Zaziki
114. **Avra Plaka**<sup>G</sup> 20,9  
Ein schmackhaftes Gericht mit Gyros, Lammkotelett, Souvlaki und Hacksteak. Dazu aromatischem Reis und Zaziki
85. **Moshari Kontra**<sup>G,M</sup> 25,5  
Gegrilltes argentinisches Rumpsteak (250gr) mit Kräuterbutter und Rosmarinkartoffeln
86. **Mprizola Chirou**<sup>G,M</sup> 21,9  
Zartes Kotelett vom Duroc-Schwein, serviert mit aromatischer Kräuterbutter und knusprigen Rosmarinkartoffeln
104. **Moussaka**<sup>A,G</sup> 16,9  
Griechischer Gemüseauflauf mit Rinderhack und Bechamelsoße

## LAMM VARIATIONEN

---

105. **Pidakia**<sup>G,M</sup> 25,9  
Fünf saftige, gegrillte Lammkarre-Koteletts, serviert mit knusprigen Rosmarinkartoffeln und einer aromatischen Thymiansauce, ergänzt durch zartes Markgemüse
75. **Arni Fileto**<sup>G,M</sup> 26,9  
Gegrilltes Lammfilet, zart und saftig, serviert mit frischem Marktgemüse und knusprigen Rosmarinkartoffeln, dazu eine delikate Thymiansauce
77. **Arni-Duetto**<sup>G,M</sup> 27,9  
Ein köstliches Duett vom Lammfilet und Lammkoteletts, serviert mit Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse. Eine feine Thymiansauce rundet das Gericht ab
96. **Arnaki me Gigantes** 21,9  
Geschmorte Lammhaxe, zart und aromatisch, serviert mit dicken Bohnen
101. **Arnaki me Kritharaki** 21,9  
Geschmorte Lammhaxe, zart und geschmackvoll, serviert mit Kritharaki

## FISCH VARIATIONEN

---

128. **Garides kai Kalamaria**<sup>A,B,D</sup> 21,9  
Saftige Gambas und zarte Calamares, in Olivenöl gebraten, begleiten Kritharaki-Nudeln und eine cremige Aioli-Sauce
133. **Garides Sharas**<sup>B,D</sup> 20,9  
Gegrillte Gambas, serviert mit Rosmarinkartoffeln, frischem Marktgemüse und einer köstlichen Aioli-Sauce
138. **Kritharoto me Garides**<sup>A,B,G</sup> 17,9  
Genießen Sie griechisches Reismudelisotto mit saftigen Gambas und cremiger Tomatensauce
139. **Kritharoto me Chtapodi**<sup>A,B,G</sup> 18,9  
Ein köstliches Risotto aus griechischen Reismudeln mit Oktopus und Tomatensauce

*Täglich variiert unser Angebot an frischen Fisch.  
Bitte sprechen Sie uns an!*

## MAKARONADES - NUDELGERICHTE

102. **Petinari ala Grec**<sup>A</sup> 16,9  
Hähnchenbrust mit Pasta, Gemüse und Oregano. Abgerundet mit Kefalotiri und Kirschtomaten.
103. **Kalamaraki ala Grec**<sup>A</sup> 18,5  
Spaghetti, frisch gebratene Calamari und Kirschtomaten, verfeinert mit Olivenöl und Feta

## KINDERGERICHTE

142. **Hausgemachte Chicken Nuggets**<sup>A</sup> mit Pommes 10,9
143. **Souvlaki mit Pommes** 10,9
144. **Gyros mit Pommes** 10,9

*Die Kindergerichte sind für Kinder bis 12 Jahren*

## BEILAGEN

150. **Pommes** 3,5
151. **Patatakia** 3,5
152. **Reis** 3,0
153. **Marktgemüse** 3,5
154. **Rosmarin Kartoffeln** 3,5

## SAUCEN & DIPS

145. **Metaxasauce** 3,0
146. **Senfsauce** 3,0
147. **Thymiansauce** 3,0
148. **Aioli** 3,0
149. **Kräuterbutter** 3,0

## DESSERT

158. **Gemischtes Eis mit Sahne** 5,0  
Eine köstliche Kombination aus Schokoladen-, Vanille- und Erdbeereis, perfekt abgerundet mit Sahne
160. **Galaktombureko**<sup>A,C,G</sup> 5,5  
Ein traditionelles griechisches Dessert aus knusprigem Filoteig und cremiger Semmelmilchfüllung, serviert mit einer Kugel Vanilleeis und einem Hauch von flüssigem Honig
161. **Giaourtaki me Meli kai Karidia**<sup>G</sup> 5,5  
Cremiger griechischer Joghurt, verfeinert mit süßem Honig und knusprigen Walnüssen
162. **Bougatsa**<sup>A,C,G</sup> 7,5  
Ein knuspriges Gebäck gefüllt mit reichhaltiger Vanillecreme, serviert mit einer Kugel cremigem Vanilleeis

*Fragen Sie nach Unserem täglichen Angebot an Dessert*

## WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee	2,8	Kakao	4,0
Latte Macchiatto	3,5	Kakao mit Sahne	4,5
Cappuccino	3,5	Tee	2,9
Espresso	2,9	Frischer Minz Tee	4,0
Doppelter Espresso	3,8	Griechischer Kaffee	2,9

## ALKOHOLFREI GETRÄNKE

<b>Coca Cola</b> Flasche 0,33l	3,2
<b>Coca Cola Zero</b> <sup>1,3</sup> Flasche 0,33l	3,2
<b>Sprite</b> <sup>1,3</sup> Flasche 0,33l	3,2
<b>Fanta Orange</b> <sup>1,3</sup> Flasche 0,33l	3,2
<b>Spezi</b> <sup>1,3,5,9</sup> Glas 0,3l	3,2
<b>Apfelschorle</b> <sup>2</sup> Glas 0,3l	3,2
<b>Orangensaft</b> Glas 0,3l	3,2
<b>Apfelsaft</b> Glas 0,3l	3,2
<b>Kirschsft</b> Glas 0,3l	3,2
<b>Maracujasaft</b> Glas 0,3l	3,2
<b>Traubensaft</b> Glas 0,3l	3,2
<b>Schweppes Bitter Lemon</b> <sup>5</sup> Glas 0,3l	3,2
<b>Mineralwasser Medium</b> Flasche 0,7l	6,5
<b>Mineralwasser Medium</b> Flasche 0,25l	3,0
<b>Stilles Wasser</b> Flasche 0,7l	6,5
<b>Stilles Wasser</b> Flasche 0,25l	3,0





# WEINE

## OFFENE GRIECHISCHE ROTWEINE

	Glas 0,2l	Karaffe 0,5l
Cabernet Sauvignon - Merlot (Trocken)	5,2	11,5
Imiglikos (lieblich)	5,2	11,5
Maurodafni (Likörwein)	6,0	13
Rose Roditis Syrah Trocken	5,2	11,5
Cuvve Mega Spileo Agiorgitiko, Cabernet Sauvignon, Mavrodaphne	7,9	17

## OFFENE GRIECHISCHE WEIßWEINE

	Glas 0,2l	Karaffe 0,5l
Roditis Moschato	5,2	11,5
Imiglykos Weiß	5,2	11,5
Retsina	5,2	
Kechribari Retsina 0,5l		(Flasche) 11
Klepsidra Samartzis Malagouzia	7,9	17

## KREUZNACHER WEINE

	Glas 0,2l	Karaffe 0,7l
Riesling Weingut Korrell Trocken	6,5	19,9
Grauerburgunder Weingut Korrell Trocken	6,5	19,9
Riesling Weingut Hans Joachim Gattung Trocken	4,9	17,5
Grauer Burgunder Weingut Hans Joachim Gattung Trocken	4,9	17,5
Weißer Burgunder & Sauvignon Weingut Hans Joachim Gattung Trocken	4,9	17,5
89/95 Spätburgunder Rotwein Feinherb Weingut Hans Joachim Gattung Trocken	7,9	22,9
Grauer Burgunder Weingut Köhler Biebelsheim	5,2	17,9
Riesling Weingut Köhler Biebelsheim	5,2	17,9
Würzer Weingut Köhler Biebelsheim	5,2	17,9

## BIERE

Kirner Pils vom Fass 0,3l	3,2	Kirner Hefeweizen	4,7
Kirner Pils vom Fass 0,4l	4,0	Flasche 0,5l	
Kirner Helles vom Fass 0,3l	3,2	Kirner Alkoholfreies Weizen	4,7
Kirner Helles vom Fass 0,4l	4,0	Flasche 0,5l	
Kirner Alkoholfreies Pils	3,2		
Flasche 0,33l		Malzbier Flasche 0,33l	3,5
Radler 0,3l	3,2	Mythos Bier Flasche 0,33l	4,0
Radler 0,4l	4,0		

## SPIRITUOSEN

### WHITE

Ouzo 2cl	2,5
Tsipouro Tresta	3,0
Ouzo Plomari 2cl	3,0
Ouzo Plomari Eiswasser	4,5
Ouzo Plomari 200ml	10,5
Williams Birne 2cl	3,0
Mastiha 2cl	3,0
Tequila Don Julio Blanco 2cl	4,5

### COGNAC / RUM WHISKEY

Metaxa 5 Sterne 2cl	3,5
Metaxa 7 Sterne 2cl	4,0
Metaxa 12 Sterne 2cl	4,5
Metaxa Grand Fine 2cl	7,0
Metaxa Private Reserve 2cl	8,5
Rum 2cl	4,0
Whiskey Maker's 46 2cl	5,5

### LONGDRINKS

Gin Tonic 2cl	6,5
Wodka Lemon 2cl	6,5
Whiskey Cola 2cl	6,5
Bacardi Cola 2cl	6,5

### LIKÖRE

Baileys 2cl	3,5
Amaretto 2cl	4,0
Vinsanto Dessertwein 2cl	5,0
Tsipouro Aged 2cl	5,0

### BROWN

Ramazotti 2cl	3,5
Fernet Branca 2cl	3,5
Jägermeister 2cl	3,5
Cynar 2cl	3,5
Tequila Don Julio Reposado 2cl	4,9

# GRIECHISCHE WEINFLASCHEN

---



## ROTWEINE

<b>MEGA SPILEO CUVVEE</b> Agiorgitiko, Cabernet Sauvignon, Mavrodaphne	23,9
<b>SAMARTZIS BARRIQUE</b> Merlot & Mouhtaro	27,9
<b>APLA OENOPS</b> Limniona , Mavroudi, Xinomavro	23,9

## WEISSWEIN

<b>SAMARTZIS KLEPSIDRA</b> Malagouzia	23,9
<b>APLA OENOPS</b> Assyrtiko, Malagouzia , Vidiano	23,9

## ROSEWEIN

<b>DOMAINE COSTA LAZARIDI</b> Merlot, Agiorgitiko, Grenache	29,9
<b>APLA OENEPS</b> Xinomavro	24,9

# SEKT & CHAMPAGNER

---



<b>Riesling Sekt Brut Weingut Korrell</b> <i>Glas 0,1l</i>	5,5
<b>Riesling Sekt Brut Weingut Korrell</b> <i>Flasche 0,7l</i>	30
<b>Pommery Champanger Brut Royal</b> <i>Flasche 0,7l</i>	85
<b>Pommery Champanger Brut Royal Rose</b> <i>Flasche 0,7l</i>	95

Feiern Sie Ihre ganz besonderen Anlässe in unserem einladenden Restaurant!  
Egal, ob es sich um eine romantische Hochzeit, eine fröhliche Geburtstagsfeier  
oder eine professionelle Firmenveranstaltung handelt – wir bieten den perfekten  
Rahmen, um Ihre Festlichkeiten unvergesslich zu gestalten.

Unser engagiertes und erfahrenes Team steht Ihnen jederzeit zur Verfügung, um  
sicherzustellen, dass jeder Aspekt Ihrer Veranstaltung reibungslos abläuft und  
ganz nach Ihren individuellen Wünschen umgesetzt wird. Lassen Sie sich von  
unseren exquisiten Speisen verwöhnen, die mit frischen, hochwertigen Zutaten  
und viel Liebe zum Detail zubereitet werden.

Wir bieten eine Vielzahl von Optionen, von festlichen Menüs bis hin zu  
maßgeschneiderten Catering-Lösungen, die genau auf Ihre Bedürfnisse  
abgestimmt sind. Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren, um einen Termin zu  
vereinbaren und mehr über unsere vielfältigen Angebote zu erfahren. Lassen Sie  
uns gemeinsam daran arbeiten, Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis für  
Sie und Ihre Gäste zu machen!

### Ihr Avra Kurhaus Team.



(A) Glutenhaltiges Getreide  
(B) Krebstiere  
(C) Eier  
(D) Fische  
(E) Erdnüsse

(F) Sojabohnen  
(G) Milch  
(H) Schalenfrüchte  
(L) Sellerie  
(M) Senf

(N) Sesamsamen  
(O) Schwefeldioxid und Sulphite  
(P) Lupinen  
(R) Weichtiere

- 
- |                             |                                    |
|-----------------------------|------------------------------------|
| 1. Mit Konservierungsstoff  | 5. Chininhaltig                    |
| 2. Mit Farbstoff            | 6. Mit Süßungsmittel               |
| 3. Koffeinhaltig            | 7. Antioxidationsmittel            |
| 4. Mit Geschmacksverstärker | 8. Enthält eine Phenylalaninquelle |

 **Vegan**

 **Vegetarisch**

 **Glutenfrei**



**AVRA-KURHAUS**  
MODERN-GRIECHISCH

**Alle Preise in Euro inkl. MwSt. & Service**