

*Willkommen bei  
Kalliopea*

# *Kalliopea* MEDITERRANE KÜCHE



# Liebe Gäste,

*wir begrüßen Sie herzlich in unserer Ouzeri und wünschen,  
dass Sie sich bei uns wohl fühlen.*

*Die Ouzeri ist eine typische griechische Taverne, in der Sie eine Vielzahl  
von landesüblichen, liebevoll zubereiteten, kalten und warmen  
Vorspeisen genießen können. Dazu servieren wir Ihnen unser  
täglich selbstgebackenes Brot.*

*Bei uns kann sich jeder Gast sein Gericht individuell zusammenstellen.*

*Für die meisten mediterranen Völker bedeutet das Speisen in geselliger Runde  
die Pflege einer uralten Tradition. Für uns Griechen ist dies  
der Inbegriff für den leiblichen Genuss.*

*Genau diese Atmosphäre möchten wir Ihnen in unserer Ouzeri näher  
bringen und sind gespannt auf Ihre Kreativität.*

*Unser Ziel ist es, Sie auf Ihrer kulinarischen Reise durch Griechenland zu  
verwöhnen und mit unseren frischen Gerichten Ihre Sinne zu betören.*

*Besonderen Wert legen wir auf eine gesunde Ernährung.*

*Aus diesem Grund verwenden wir auch biologisch angebaute Produkte,  
verzichten auf glutamathaltige Gewürze und Knoblauchgranulate ebenso,  
wie auf gehärtete und genmanipulierte Fette und Öle.*

*FrISCHE Kräuter und die besten Olivenöle aus Kalamata sorgen  
satt dessen für Ihr Wohl.*

*Wir beraten Sie jederzeit gerne und empfehlen, auch die wöchentlich wechselnde  
Extrakarte mit Ihren besonderen Köstlichkeiten, in Ihre Wahl mit einzubeziehen...*



## Mesedes Kalte Vorspeisen

1. **Tzatziki**  
*Griechische Joghurtspezialität mit Knoblauch* 4,50 €
2. **Taramosalata**  
*Fischrogen püriert* 4,50 €
3. **Skordalia**  
*Frischer Knoblauch mit Kartoffeln püriert* 4,40 €
4. **Ellies kai Peperies**  
*Oliven und Peperoni aus Griechenland* 5,20 €
5. **Panzaria**  
*Rote Beete mit Knoblauch und Olivenöl* 5,20 €
7. **Oktopus Salat**  
*Nach Art des Hauses* 9,40 €
8. **Chtipiti**  
*Pikant verrührter Schafskäse* 6,20 €
9. **Feta Natur**  
*Garniert* 5,90 €
10. **Gemischter Vorspeisenteller** 11,80 €

## Mesedes Warme Vorspeisen

15. **Feta gegrillt**  
*In Alufolie zubereitet und serviert* 6,80 €
16. **Saganaki**  
*Panierter Feta aus der Pfanne* 6,80 €
17. **Gigantes**  
*Dicke Bohnen in Tomatensoße mit Feta überbacken* 7,80 €
18. **Gebratene Paprika**  
*Gefüllt mit Feta und frischem Spinat* 8,40 €
19. **Zucchini und Auberginen**  
*Gebraten und mit Tzatziki serviert* 8,40 €
20. **Dolmadakia**  
*Gefüllte Weinblätter mit Reis und Hack in Zitronensoße* 8,40 €
21. **Frische Champignons aus der Pfanne** 7,40 €



# Fisch Meseedes

## Warme Fisch-Vorspeisen nach Art des Hauses

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 25. | <b>Gavros</b><br><i>Kleine Fische aus der Pfanne</i> | 6,80 €  |
| 26. | <b>Oktopus</b><br><i>Gegrillt</i>                    | 9,40 €  |
| 27. | <b>Calamares</b><br><i>Gegrillt</i>                  | 7,40 €  |
| 28. | <b>Drei große Scampi</b><br><i>Gegrillt</i>          | 8,40 €  |
| 29. | <b>Scampi Saganaki</b>                               | 9,90 €  |
| 31. | <b>Oktopusstifado</b><br><i>Mit kleinen Zwiebeln</i> | 10,40 € |

## Salate

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 46. | <b>Tomatensalat</b><br><i>Mit Zwiebeln, Olivenöl und Balsamicoessig</i>        | 3,80 € |
| 47. | <b>Choriatiki</b><br><i>Bauernsalat mit Feta, Olivenöl und Balsamicoessig</i>  | 8,80 € |
| 48. | <b>Gemischter Salat</b><br><i>Salate der Saison mit Hausdressing</i>           | 5,20 € |
| 50. | <b>Thunfischsalat</b><br><i>Gemischter Salat mit Thunfisch und Ei auf Pita</i> | 8,90 € |
| 51. | <b>Gemischter Salat mit Putenstreifen</b>                                      | 9,50 € |



# Grillgerichte

*Diese Gerichte werden mit Salat, Tzatziki und frittierten frischen Kartoffeln serviert*

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 56. | <b>Giros</b> (kann etwas dauern)  | 12,40 € |
| 57. | <b>Bifteki</b> (gefüllt mit Käse)   | 12,90 € |
| 58. | <b>Souvlaki</b>   | 11,90 € |
| 59. | <b>Lammkotelett</b>   | 15,80 € |
| 60. | <b>Lammspieß</b>  | 15,90 € |
| 61. | <b>Lammfilet</b>  | 18,80 € |
| 62. | <b>Hähnchenbrust</b>  | 13,20 € |
| 63. | <b>Putensouvlaki</b>  | 13,20 € |
| 64. | <b>Rumpsteak</b> (Angusrind 200 gr.)<br>mit Hauskräuterbutter, ohne Tzatziki<br>Pro 100 Gramm Mehrgewicht 4,00 € Aufpreis | 18,80 € |

# Gemischte Grillteller

*Diese Gerichte werden mit Salat, Tzatziki und frittierten frischen Kartoffeln serviert*

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 66. | <b>Lammteller</b><br>Lammfilet, Lammspieß, Lammkotelett             | 18,40 € |
| 67. | <b>Kalliopeateller</b><br>Schweinefilet, Putenbruststeak, Rumpsteak | 17,80 € |
| 68. | <b>Mix-Teller</b> (kann etwas dauern)<br>Giros, Souvlaki, Hacksteak | 13,90 € |

# Fischspezialitäten

*Diese Gerichte werden mit Salat, Kartoffeln Lemonates und frischem Blattspinat serviert*

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 71. | <b>Calamaris a la Romana</b><br>Gebackene Calamaris                                  | 14,40 € |
| 72. | <b>Xifias vom Grill</b><br>Schwertfischsteak mit Knoblauch und Zitrone               | 15,90 € |
| 73. | <b>Scampi aus der Pfanne</b><br>In Knoblauch und Olivenöl oder mit Cognac-Sahne-Soße | 18,80 € |
| 74. | <b>Scampi</b><br>Gegrillt  | 18,40 € |



# Pfannen - Spezialitäten

*Diese Gerichte werden mit Salat und frittierten frischen Kartoffeln serviert*

76. **Giros in Metaxasoße mit Käse überbacken** 14,80 €  
*(kann etwas dauern)*
77. **Giros mit frischen Champignons und Käse überbacken** 14,80 €  
*(kann etwas dauern)*
78. **Arni Fileto Se Gorgonzola** 19,40 €  
*Lammfilet mit Gorgonzolasoße*
79. **Chirino Fileto me Manitaria** 16,50 €  
*Schweinefilet mit frischen Champignons in Sahnesoße*

Bestellen wie in  
Griechenland

80. **Keftedakia** 8,80 €  
*Drei kleine Biftekaki in pikanter Soße*
81. **Giros** (kann etwas dauern) 8,50 €  
*Auf Pita*
82. **Souvlaki** 3,70 €  
*Fleischspieß vom Schwein / pro Stück*
83. **Souvlaki** 4,70 €  
*Fleischspieß vom Lamm / pro Stück*
84. **Biftekaki** 3,50 €  
*Kleines Hacksteak / pro Stück*
85. **Lammkotelett** 2,90 €  
*pro Stück*
86. **Tigania** 8,80 €  
*Gebratenes Schweinefleisch mit Zwiebeln und Knoblauch*



## Extra Beilagen

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 90. | <b>Pommes Frites</b>  | 2,50 € |
| 91. | <b>Basmatireis natur</b>  | 2,50 € |
| 92. | <b>Basmatireis mit Spezialsoße</b>  | 4,10 € |
| 93. | <b>Folienkartoffel mit Tzatziki</b>   | 4,50 € |
| 94. | <b>Frischer Blattspinat</b>   | 4,90 € |
| 95. | <b>Broccoli</b>   | 3,90 € |
| 96. | <b>Grüne Bohnen mit frischen Kräutern und Tomaten</b>                                     | 4,50 € |
| 97. | <b>Röstkartoffeln</b><br>(frische Kartoffeln, frittiert)                                  | 3,90 € |
| 98. | <b>FrISCHE Kartoffeln aus dem Backofen</b><br>(in Olivenöl, Oregano und Zitronenscheiben) | 4,20 € |

## Dessert

- |      |  |        |
|------|--|--------|
| 99.  | <b>Griechische Götterspeise</b><br>Naturjoghurt mit Honig und Nüssen                               | 4,80 € |
| 100. | <b>Halva mit Vanilleeis</b><br>griechische Sesamspezialität  | 3,80 € |
| 101. | <b>Gemischtes Eis mit Sahne</b>  | 4,10 € |
| 102. | <b>Loukoumades mit Honig</b><br>(Frittierte Teigbällchen mit Vanilleeis, Honig, Nüssen und Äpfeln) | 4,90 € |



## Rotweine

<i>Hauswein (trocken)</i>	0,25 l	4,80 €
	0,50 l	8,80 €
<i>Mavrodaphne (süß)</i>	0,25 l	6,40 €
	0,50 l	12,40 €
<i>Imiglikos (halbtrocken)</i>	0,25 l	4,80 €
	0,50 l	8,80 €
<i>Naousa (sehr trocken)</i>	0,25 l	5,10 €
	0,50 l	9,40 €
<i>Agiorgitiko (samtweich, trocken)</i>	0,25 l	5,80 €
	0,50 l	10,80 €

## Weißweine

<i>Samos (süß)</i>	0,25 l	5,50 €
	0,50 l	10,20 €
<i>Imiglikos (halbtrocken)</i>	0,25 l	4,80 €
	0,50 l	8,80 €
<i>Enotria Bio (trocken)</i>	0,25 l	6,80 €
	0,50 l	12,80 €
<i>Retsina (geharzt)</i>	0,25 l	4,50 €
	0,50 l	8,20 €
<i>Moshofilero (fruchtig trocken)</i>	0,25 l	5,80 €
	0,50 l	10,80 €

## Roséwein

<i>Rosé (trocken)</i>	0,25 l	5,10 €
	0,50 l	9,40 €

## Prosecco

<i>Hausmarke (trocken)</i>	0,75 l	22,80 €
----------------------------	--------	---------

## Alkoholfreie Getränke

<i>Coca-Cola</i>	0,20 l	2,30 €
	0,40 l	3,40 €
<i>Coca-Cola light</i>	0,20 l	2,30 €
	0,40 l	3,40 €
<i>Orangenlimonade</i>	0,20 l	2,30 €
	0,40 l	3,40 €
<i>Zitronenlimonade</i>	0,20 l	2,30 €
	0,40 l	3,40 €
<i>Spezi</i>	0,20 l	2,30 €
	0,40 l	3,40 €
<i>Bitter Lemon</i>	0,20 l	2,50 €
<i>Mineralwasser</i>	0,20 l	2,20 €
<i>Mineralwasser</i>	0,40 l	3,20 €
<i>Mineralwasser</i>	0,75 l	5,80 €
<i>Stilles Wasser</i>	0,75 l	6,20 €
<i>Alkoholfreies Bier</i>	0,33 l	2,80 €
<i>Malzbier</i>	0,33 l	2,80 €
<i>Alkoholfreies Weizen</i>	0,50 l	3,80 €

## Säfte

<i>Orangensaft</i>	0,2 l	2,50 €
<i>Apfelsaft</i>	0,2 l	2,50 €
<i>Apfelschorle</i>	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	3,80 €
<i>Biosaftschorle</i>	0,2 l	2,80 €
(Apfel oder Rhabarber)	0,4 l	4,10 €

## Heiße Getränke

<i>Tasse Kaffee</i>	1,80 €
<i>Griechischer Mokka</i>	2,40 €
<i>Espresso</i>	1,90 €
<i>Espresso doppelt</i>	2,80 €
<i>Kännchen Tee (Ronnefeld)</i>	3,90 €
<i>Milchkaffee</i>	3,20 €
<i>Cappuccino</i>	2,40 €

## Biere vom Faß

<i>Jever Pils</i>	0,3 l	2,90 €
	0,4 l	3,50 €
<i>Alsterwasser</i>	0,3 l	2,90 €
	0,4 l	3,50 €
<i>Andechser</i>	0,3 l	3,20 €
	0,5 l	4,80 €
<i>Hefeweizen</i>	0,5 l	3,90 €
(Lauterbacher)		

## Spirituosen

<i>Amaretto</i>	2 cl.	3,10 €	<i>Averna</i>	2 cl.	3,10 €
<i>Bacardi</i>	2 cl.	3,30 €	<i>Fernet</i>	2 cl.	3,10 €
<i>Baileys</i>	2 cl.	3,30 €	<i>Grappa</i>	2 cl.	3,10 €
<i>Tequila</i>	2 cl.	3,30 €	<i>Sherry Dry</i>	5 cl.	4,10 €
<i>Metaxa*****</i>	2 cl.	3,20 €	<i>Metaxa*****</i>	2 cl.	3,80 €
<i>Obstler diverse</i>	2 cl.	4,20 €	<i>Old Metaxa</i>	2 cl.	5,60 €
<i>Ouzo Plomari</i>	2 cl.	3,00 €	<i>Sambuca</i>	2 cl.	3,30 €
<i>Brandy 103</i>	2 cl.	3,10 €	<i>Whisky</i>	2 cl.	3,30 €
<i>Wodka</i>	2 cl.	3,30 €	<i>Whisky 12-16 Jahre</i>	2 cl.	6,80 €
<i>Longdrink</i>		6,50 €			

# Flaschenweine

## Rotweine

<b>Enotria Bio</b> Kreta (trocken, mild, fruchtig)	0,75 l	18,90 €
<b>Naousa Boutari</b> Qualitätswein b. A., Nordgriechenland (trocken)	0,75 l	19,50 €
<b>Rapsani</b> Qualitätswein b. A., Nordgriechenland (trocken), die Götter tranken diesen Wein des Olymps	0,75 l	22,50 €
<b>Domaine Hatzimichalis</b> Cabernet Sauvignon, Nordgriechenland (trocken, vollmundig, exklusiv)	0,75 l	29,50 €
<b>Metochi</b> Cabernet Sauvignon Nordgriechenland, Heiliger Berg Athos Nummerierte Flaschen	0,75 l	36,00 €

## Weißweine

<b>Santorini Tsantali</b> Assyrtiko Traube, Südgriechenland (trocken, fruchtig)	0,75 l	21,50 €
<b>Enotria</b> Kreta (trocken, mild, fruchtig)	0,75 l	18,50 €

## Roseweine

<b>Entoria</b> Kreta (trocken, mild, fruchtig)	0,75 l	18,90 €
--	--------	---------



Kalliopi im Land der Götter  
... Kreta 2005 - unvergessen



*Lieber Gast,*

*wir bedanken uns für Ihren Besuch und hoffen, dass wir Sie eine kurze Zeit nach HELLAS entführen konnten.*

*Wenn Sie in Griechenland ein Gericht entdeckt haben und heute in unserer Karte nicht wiederfinden können, sprechen Sie uns bitte an - gerne nehmen wir Ihre Anregungen und Wünsche entgegen.*

*Wir freuen uns auf Ihren nächsten Besuch in unserer Ouzeri.*

*Bis bald und Jassas,  
Ihr Kalliopea-Team*



**Kalliopi Brandstüter**  
**Neue Wöhr 14 • 22307 Hamburg**  
**Tel.: +49 (40) 631 05 96**  
**Mobil: 0173 - 6013190**  
**www.kalliopea.de**  
**kalliopea@online.de**  
**SMS-Versand**

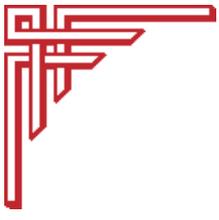
**Öffnungszeiten:**  
**täglich von 17.00 bis 24.00 Uhr**  
**...warme Küche bis 23.00 Uhr**



# Wittenseer Quelle

PHONE RESEARCH





# Kalender

