



Likavitos

Speisekarte

## Aperitif

200. Ouzo mit Eis	4cl	3,80 €
201. Ouzo Orange <sup>1,2</sup>	4cl	5,50 €
202. Campari Orange <sup>1,2</sup>	4cl	5,50 €
203. Sekt – 1 Glas		3,50 €
204. Aperol Spritz <sup>1,10</sup>		5,90 €
206. Hugo		5,90 €
205. Metaxa „40 Jahre alt“	2cl	5,00 €

## Soupes – Suppen

40. FASOLADA – Deftige Bohnensuppe	4,90 €
41. SUPPE SER SAISON	4,90 €

## Kria Orektika – Kalte Vorspeisen

1. TZATZIKI - Griechischer Joghurt mit Gurke, Knoblauch und Olivenöl <sup>8,13</sup>	4,10 €
6. FETA – Griechischer Schafskäse <sup>8</sup>	5,20 €
2. DOLMADES – Gefüllte Weinblätter mit Reis <sup>8</sup>	4,30 €
4. TARAMAS – Fischeiersalat mit Zitronensaft und Olivenöl <sup>1,13,d</sup>	4,30 €
5. MELITZANOSALATA – Auberginensalat mit Olivenöl <sup>13</sup>	4,10 €
7. TIROKAFTERI – Schafskäsesalat pikant <sup>8</sup>	4,90 €
8. SKORDALIA – Kartoffel Creme mit Knoblauch	4,20 €
9. OUZO TELLER – Taramas, Tzatziki, Auberginensalat und Pitabrot <sup>8,1,13,g,d</sup>	5,50 €
10. PIKILIA – Vorspeiseteller klein <sup>8,1,13,g,d</sup>	6,90 €
11. PIKILIA – Vorspeiseteller Groß <sup>8,1,13,g,d</sup>	13,00 €

## Zesta Orektika – Warme Vorspeisen

18. HALLOUMI – Zypriotischer Käse vom Grill <sup>8</sup>	6,20 €
19. SAGANAKI – Panierter Schafskäse aus der Pfanne <sup>8</sup>	6,20 €
20. KOLOKITHAKIA und MELITZANES Zucchini und Auberginen im Teigmantel mit Tzatziki <sup>8,8</sup>	6,10 €
21. FLORINIS – Roter Spitzpaprika gefüllt mit Schafskäse vom Grill <sup>2,8</sup>	6,10 €
22. LACHANIKA – Verschiedene Gemüse mit Schafskäse überbacken <sup>8</sup>	8,20 €
28. GIGANTES – Riesenbohnen mit Schafskäse überbacken <sup>8</sup>	6,50 €
29. ZUCCHINI PUFFER mit Tzatziki <sup>8,8</sup>	7,90 €

- |  |         |
|--|---------|
| 23. PIKILIA – VERSCHIEDENE VORSPEISEN KLEIN<br>Saganaki, Tzatziki, Zucchini, Auberginen, gefüllte Paprika <sup>8</sup> | 8,90 €  |
| 24. PIKILIA – VERSCHIEDENE VORSPEISEN GROSS<br>Saganaki, Tzatziki, Zucchini, Auberginen, gefüllte Paprika <sup>8</sup> | 16,80 € |

## Psomia – Brote

- |   |        |
|---|--------|
| 25. PITTA – Griechisches Pitabrot               | 1,60 € |
| 30. PITTA – Griechisches Pitabrot mit Knoblauch | 1,80 € |
| 27. SKORDOPSOMO – Knoblauchbrot                 | 1,80 € |

## Salates – Salate

- |  |         |
|--|---------|
| 42. CHORIATIKI – Traditionelle Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Peperoni, Oliven und Schafskäse mit extra nativem Olivenöl und Oregano <sup>6,8,13</sup> | 7,70 €  |
| 43. KÄSETELLER – mit Schafskäse, Halloumi und Saganaki auf gemischtem Salat <sup>8</sup>   | 8,90 €  |
| 89. CAESAR SALAT – Gemischte Salat mit Pute, Croutons, Parmesan und hausgemachte Honig-Senf-Soße   | 9,50 €  |
| 44. LIKAVITOS SALAT – Gemischter Salat mit Shrimps, Mais, Ei und hausgemachte Orangensoße  | 10,50 € |

## Gia ta Paidia – Für unsere Kleinen Gäste

- |   |        |
|---|--------|
| 65. GYROS – mit Pommes <sup>2,3,4</sup>                           | 6,90 € |
| 66. SOUVLAKI – mit Pommes <sup>2,3,4</sup>                        | 6,90 € |
| 67. BIFTEKI – mit Pommes <sup>2,3,4</sup>                         | 6,90 € |
| 68. CALAMARI – Tintenfische vom Grill mit Pommes <sup>2,3,4</sup> | 7,90 € |

## Beilagen

- |   |        |
|---|--------|
| 48. POMMES FRITES <sup>2,3,4</sup>                      | 3,00 € |
| 49. FOLIENKARTOFFEN – gefüllt mit Tzatziki <sup>8</sup> | 3,90 € |
| 50. PATATES FOURNOU – Ofenkartoffeln                    | 3,00 € |
| 51. GEMISCHTER BEILAGE SALAT                            | 3,50 € |
| 31. REIS  | 2,90 € |
| 87. SELLERIEPÜREE                                       | 3,70 € |
-

## Fagita tou Grill -Gerichte vom Grill

52. GYROS – mit Tzatziki und Salat <sup>g</sup>	10,90 €
53. GYROS – in Schafskäsesauce mit Reis und Salat <sup>g</sup>	12,90 €
32. GYROS – in Metaxa Sauce mit Käse überbacken, Reis und Salat <sup>g</sup>	12,90 €
54. GYROS – CALAMARI mit Tzatziki und Salat <sup>g</sup>	13,90 €
55. SOUVLAKI – Schweinefleischspieß mit Tzatziki und Salat <sup>g</sup>	11,90 €
56. BIFTEKI – Hackfleisch gefüllt mit Schafskäse dazu Tzatziki und Reis <sup>a,k</sup>	12,90 €
57. KOTOPOULO SOUVLAKI – Hähnchenspieß vom Grill mit Tzatziki und Gemüse	13,50 €
88. HÄHNCHENBRUSTFILET vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und Salat	13,00 €
58. PAIDAKIA – Lammkoteletts mit Tzatziki und Rosmarinkartoffeln	17,90 €
361. ARNISIO SOUVLAKI – mit Peperoni Kräuterbutter serviert mit Kartoffeln und Salat	16,90 €
33. LIKAVITOS TELLER – Gyros, Souvlaki mit Tzatziki und Rosmarinkartoffeln	13,20 €
60. GRILLTELLER – für 1 Person mit Gyros-Souvlaki-Putenbrust-Bifteki serviert mit Ofenkartoffeln und Tzatziki <sup>g</sup>	14,50 €
61. GRILLTELLER – für 2 Personen mit Gyros-Souvlaki-Putenbrust-Bifteki serviert mit Ofenkartoffeln und Tzatziki <sup>g</sup>	29,00 €

## Fagita tou Fournou – Ofengerichte

62. PSITO – Lammkeule mit Gemüse	14,90 €
63. JOUVETSI – Lammfleisch und Reismudeln mit Käse überbacken	13,90 €
64. MOUSAKA – Auberginenauflauf mit Hackfleisch, Béchamelsauce dazu Salat und Tzatziki <sup>a,c,g</sup>	12,90 €

## Psaria sto Grill – Fisch vom Grill

195. KALAMARIA – frittierte Tintenfische dazu Reis und Salat	14,90 €
196. KALAMARIA – Tintenfische von Grill dazu Reis und Salat	14,90 €
197. SARDELES – Sardellen von Grill dazu Reis und Salat	10,50 €
198. GARIDES KALAMARI – Scampi und Tintenfische vom Grill serviert mit Salat und Gemüse	16,90 €
100. TSIPOURA – Goldbrasse vom Grill dazu Selleriepüree und Salat	15,90 €
101. LAVRAKI – Seewolf von Grill dazu Selleriepüree und Salat	15,90 €
102. SOLOMOS – Lachs vom Grill dazu Gemüse und Reis	15,50 €
103. RIESENGARNELEN – mit Selleriepüree und Reis	19,90 €

---

## To Piato tou Psara

105. FÜR 1 PERSON – verschiedene Fischarten vom Grill dazu Salat	17,50 €
106. FÜR 2 PERSONEN – verschiedene Fischarten vom Grill dazu Salat	35,00 €

## Epidorpio – Nachspeisen

46. JAOURTI – griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen	4,20 €
45. GALAKTOMPOUREKO – Blätterteig gefüllt mit Vanillecreme dazu Vanille-Eis <sup>1,8,11 c,g</sup>	4,50 €
47. PAGOTO – Eis in Verschiedenen Sorten	4,20 €
349. REVANI – Grießkuchen dazu Vanille-Eis	4,20 €

Hierzu empfehlen wir ihnen, liebe verehrte Gäste, einen typischen griechischen Mokka!

## Kafedes – Kaffee

118. Kaffee <sup>9</sup>	2,70 €
119. Cappuccino <sup>9</sup>	2,90 €
120. Mokka <sup>9</sup>	2,50 €
121. Tee	2,50 €

## Anapsiktika – Alkoholfreie Getränke

	<u>0,2 l</u>	<u>0,5 l</u>
123. Spezi <sup>1,9</sup>	2,20 €	3,00 €
124. Coca-Cola <sup>1,9</sup>	2,20 €	3,00 €
125. Orangensaft <sup>2</sup>	2,50 €	
126. Orangensaftschorle <sup>2</sup>	2,20 €	
127. Apfelsaft <sup>2</sup>	2,50 €	
128. Apfelsaftschorle	2,20 €	3,00 €
129. Johannisbeerschorle		3,20 €
136. Rhabarberschorle		3,40 €
130. Zitronenlimonade <sup>1,2,2,13</sup>	1,60 €	2,20 €
131. Bitter lemon <sup>1,2,10</sup>	2,20 €	
132. Fanta <sup>1,2,9</sup>	2,20 €	
133. Mineralwasser	2,00 €	2,80 €
134. Mineralwasser	Flasche 0,7 l	4,20 €
135. Naturwasser – Original aus Griechenland	Flasche 1 l	4,50 €
		2,50 €

## Warelisies Mpires – Bier von Fass

	<u>0,2 l</u>	<u>0,5 l</u>
140. Helles <sup>a</sup>		3,20 €
141. Kleine Helles <sup>a</sup>	2,20 €	
142. Radler		3,20 €
242. Dunkles Bier		3,20 €
143. Weizenbier		3,30 €
144. Dunkles Weizenbier		3,30 €
145. Russen <sup>11</sup>		3,30 €
146. Leichtes Weizenbier		3,30 €
147. Alkoholfreies Weizenbier		3,30 €
148. Alkoholfreies Bier		3,20 €
149. Pils	<u>0,4 l</u>	3,30 €

## Schnäpse

		<u>2cl</u>
220. Ouzo		2,50 €
221. Metaxa		2,80 €
222. Vodka		2,80 €
223. Whisky		2,80 €

## Offene Weißweine

	<u>0,25 l</u>	<u>0,5 l</u>
167. Retsina – geharzt	4,10 €	7,80 €
168. Athos – herb	4,10 €	7,80 €
169. Demestica – trocken	4,10 €	7,80 €
170. Imiglykos – halbsüß	4,10 €	7,80 €
171. Makedonikos – mild	4,10 €	7,80 €
371. Malamatina		6,20 €
172. Weinschorle	3,20 €	4,80 €
90. Hauswein (Trocken)	4,50 €	8,00 €

---

## Offene Rotweine

	<u>0,25 l</u>	<u>0,5 l</u>
173. Athos – herb	4,10 €	7,80 €
174. Demestica – trocken	4,10 €	7,80 €
175. Imiglykos – halbsüß	3,90 €	7,80 €
176. Makedonikos – mild	4,10 €	7,80 €
177. Mavrodaphne – Likörwein	4,20 €	8,20 €
178. Rhoditis – Rose	4,10 €	7,80 €
91. Hauswein (Trocken)	4,50 €	8,00 €

Verschiedene Flaschenweine Weiß – Rot 0,7 l Trocken, halbtrocken.... gerne auf Anfrage!

## Wein Empfehlungen

### *94. Alpha Malagousia (Weiß) 0,7 fl*

Der Malagouzia von Alpha ist ein frischer und knackiger Weißwein. Die Malagouzia Trauben stammen aus der Region Florina/ Amynteon welche in einem einzigartigen Klima in Höher von 650m wachsen. Der Weißwein hat eine brillante hellgelbe Farbe. Aromen von Pfirsich, Zitrusfrüchten und exotischen Früchten mit einem Hauch von Gewürzen im Hintergrund machen diesen Wein einzigartig. Er hat einen sehr angenehmen langen Abgang.

24 €

### *95. Nemea (Rot) 0,7 fl*

Dichtes Rot, samtweich und doch kraftvoll ist dieser Qualitätswein der Rebsorte Agiorgitiko, der deswegen auch Blut des Herkules´ genannt wird. Rote Beeren, Zimt und andere Gewürze vereinen sich im Duft. Geschmeidig und gut ausbalanciert im Geschmack. Genießen Sie ihn bei 18 °C zu Fleischgerichten wie Souvlaki, Gyros oder Steak und zum griechischen Käse-Teller.

25 €

### *96. Agiorgitiko Rose (Driopi) 0,7 fl*

Rosé mit leuchtend transparente Purpur-Farbe. In der Nase dominieren frische Früchte, vorrangig Kirschen und Zitrusfrüchte, die dann von süßlicheren Aromen aus roten Beeren umspielt werden. Er ist weich und säurebetont. Sein langer Nachhall ist frisch und lebendig.

19 €

Zu einem guten Essen darf die richtige Weinbegleitung natürlich nicht fehlen.  
Unsere Mitarbeiter besuchen Sie am Tisch und finden den perfekten Wein zu Ihrem Gericht.

## Herzlich willkommen bei Likavitos Traditionelle Griechische Küche

Sie lieben die Gastfreundschaft und Lebensart von Griechenland?  
dann sind Sie bei uns genau richtig! Genießen Sie in unserem ansprechenden Ambiente ein  
paar schöne Stunden und gönnen Sie sich eine Auszeit vom Alltag.

Es ist unser Anliegen, Sie bei uns glücklich zu machen. Wir versuchen daher, nur  
Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden.

Machen Sie einen kulinarischen Kurzurlaub und genießen unsere mediterrane Küche.  
Alle Gerichte werden von uns sorgfältig zubereitet.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen, schönen und  
unterhaltsamen Aufenthalt in unserem Hause!

§§ Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen in unseren Speisen und  
Getränken fragen Sie bitte das Personal.