

## UNSERE PHILOSOPHIE

Wir verwenden nur frische Zutaten – alle Gerichte sind hausgemacht. Unsere griechischen Produkte stammen von regionalen Händlern und vom griechischen Großmarkt.

*In Griechenland teilt man den Tisch immer mit Familie und Freunden – aus Gastfreundschaft und Großzügigkeit. Unsere Empfehlung: eine Auswahl an Vorspeisen Mezze und Fleisch oder Fischspezialitäten zum Teilen.*

Kali Orexi – Guten Appetit!  
Mit Liebe gekocht und Freude serviert im IKOS

## MEZZE

### GREEK DIPS

Unsere Vorspeisen servieren wir mit Brot.

**TZATZIKI** (V GF) 6,00 €  
Griechischer Joghurt<sup>g</sup> mit Gurke, Knoblauch

**MELITZANOSALATA** (V GF) 6,00 €  
Geröstete Auberginen, Knoblauch, Feta G & Olivenöl

**TIROKAFTERI** (V GF) 6,00 €  
Fetacreme<sup>g</sup> – leicht pikant

**FAVA** (V GF) 6,00 €  
Kretisches Püree aus gelben Erbsen mit Zwiebel & Zitrone

**KRITHARAKI** 6,00 €  
Griechische Weizennudeln

**OLIVEN KALAMON** (V GF) 6,00 €  
Portion Oliven



## WARME VORSPEISEN

**SAGANAKI (V)** **10,00 €**

Gebratener Hartkäse <sup>A1</sup> in knusprigem Mantel mit buntem Blattsalat dazu

**FETA AUS DEM OFEN (V GF)** **10,00 €**

Mit Tomate, Peperoni, Olivenöl & Zwiebel, pikant

**PEPERONI AUS DER PFANNE (V GF)** **6,00 €**

Mit Knoblauch leicht pikant

**BLÄTTERTEIGRÖLLCHEN MIT FETA (A1 G)** **10,00 €**

gefüllt mit Feta, goldbraun aus der Pfanne gebraten mit buntem Blattsalat dazu

**GAERNELLEN AUS DER PFANNE** **14,00 €**

Mit griechischem Olivenöl & Chiliflocken dazu Fava

**BABY CALAMARIS (GF)** **12,00 €**

Natur gegrillt mit Olivenöl & Zitrone dazu Fava

**MUSCHELN AUS DER PFANNE (GF)** **12,00 €**

Auf Fava (gelbes Erbsenpüree) mit Zitronen-Olivenöl-Sugo

**JAKOBSMUSCHELN (GF)** **14,00 €**

Jakobsmuscheln in der Pfanne gebraten, dazu Fava

**KRITHAROTO MEERESFRÜCHTE** **14,00 €**

Meeresfrüchte mit griechischen Weizennudeln, roter Soße, überbacken mit Hartkäse und Chiliflocken

**KRITHAROTO MIT PILZEN** **12,00 €**

Käseweiß Soße, überbacken mit Hartkäse

**GEMÜSE AUF DEM GRILL** **12,00 €**

Zucchini, Auberginen, Paprika





## **VOM GRILL & AUS DER PFANNE**

Alle Grillgerichte werden mit Pommes und Tzatziki<sup>©</sup> serviert.

<b>SOUVLAKIA CHICKEN</b>	<b>15,00 €</b>
Zarte Hähnchenspieße vom Grill	
<b>SOUVLAKIA SCHWEIN</b>	<b>15,00 €</b>
Original griechische Schweinespieße vom Grill	
<b>BIFTEKI</b>	<b>16,00 €</b>
Saftiges Hacksteak, gefüllt mit Feta <sup>©</sup>	
<b>GYROS SCHWEIN</b>	<b>16,00 €</b>
Klassisches Schweinegyros	
<b>GYROS CHICKEN</b>	<b>16,00 €</b>
Zartes Hähnchengyros vom Grill	
<b>SOUTZOUKAKIA</b>	<b>15,00 €</b>
Griechische Hackfleischwürstchen	
<b>TIGANIA SCHWEIN</b>	<b>16,00 €</b>
Zartes Schweinegeschnetzeltes aus der Pfanne, mit Olivenöl & Zitronensaft verfeinert	
<b>TIGANIA CHICKEN</b>	<b>16,00 €</b>
Hähnchengeschnetzeltes aus der Pfanne mit Olivenöl & Zitrone	
<b>PANZETTA</b>	<b>15,00 €</b>
Gegrillter Schweinebauch – außen knusprig, innen saftig	
<b>BRISOLA – SCHWEINEKOTELETT XXL</b>	<b>24,00 €</b>
Saftiges Kotelett vom Grill, kräftig gewürzt	
<b>HÄHNCHENBRUSTFILET VOM GRILL</b>	<b>16,00 €</b>
Zartes Hähnchenbrustfilet vom Grill	
<b>RUMPSTEAK</b>	<b>24,00 €</b>
Besonders zartes Rumbsteak	
<b>MIXTELLER VOM GRILL</b>	<b>28,00 € / 48,00 €</b>
Schwein- & Chicken-Souvlaki, Panzetta, Soutzoukakia & Lammkotelett	<b>1 Person / 2 Personen</b>



## AUS DEM MEER

Alle Gerichte werden mit gegrillten Gemüsen und Fava serviert

**CALAMARI** (N A C) **16,00 €**

Knusprig frittierte Calamari, serviert mit Tzatziki und Pommes

**KING PRAWN SAGANAKI** (A1 GF B G) **18,00 €**

In Tomatensauce mit Feta, dazu gegrillten Gemüse und Fava

**SCHWERTFISCHFILET** (D) **24,00 €**

Gegrilltes Schwertfischfilet dazu gegrillte Gemüse und Fava

**MIX TELLER MEERESFRÜCHTE** **34,00€ / 60,00€**  
Garnellen, Calamaris, Jakobsmuscheln, Muscheln **1 Person / 2Personen**

## SALATE

**BAUERN SALAT** (V GF) **10,00 €**

Tomate, Gurke, Paprika, Oliven & Feta<sup>g</sup> mit Dakos

**ROTEBEETE SALAT** (GF) **12,00 €**

Bunter Blattsalat mit Feta, Nüsse, Früchte mit hausgemachte Vinaigrette

**IKOS FITNESS SALAT** (V GF) **14,00 €**

Bunter Blattsalat mit Hähnchenbruststreifen, Balsamico creme, Gurke, Tomate, Paprika, Nussmischung, Zwiebel & Parmesan mit Zitonen Vinaigrette



## PASTA

**LINGUINI MEDITARANE** **12,00€**

Linguini mit roter Weinsoße und Fetakäse

**LINGUINI GARNELEN** **16,00€**

In Weinsoße mit Fetakäse

**LINGUINI MIT CHAMPIGNONS** **14,00€**

In weißer Käsesoße

## PINSA

**PINSA MARGHERITA (V)** **10,00 €**

Tomate, Mozzarella G & Basilikum

**PINSA MAMA (V)** **14,00 €**

Mit Feta G, Oliven, Paprika, Tomate & Käse G, Zwiebel

**PINSA SALAMI** **12,00 €**

Mit Rindersalami, Tomate & Käse G

## EXTRAS & BEILAGEN

Geröstete Pita (V) **2,50 €**

Brotkörbchen (V) **2,50 €**

Kritheraki **4,50 €**

Pommes (VG) **4,50 €**

Beilagensalat **4,50 €**

Portion Dipp **3,00 €**

(Tzatziki, Schafskäsecreme,  
Fava, Melizanosalata)



## VOM FASS

**Apfelwein** 0,25l **2,50 €** / 0,4l **4,00 €**

**Bitburger Pils** 0,3l **3,00 €** / 0,4l **4,00 €**

**Radler** 0,3l **3,00 €** / 0,4l **4,00 €**

**Benediktiner Helles** 0,3l **3,00 €** / 0,5l **4,50 €**

**Weizen** 0,5l **4,50 €**

**Weizen 0%** 0,5l **4,50 €**

**Bitburger Pils 0%** 0,3l **3,00 €**

## DRINKS & COCKTAILS

Aperitif & Klassiker		Longdrinks & Cocktails		
		<b>Mojito</b>		<b>8,00 €</b>
<b>Lillet Wildberry</b>	<b>6,00 €</b>	<b>Negroni</b>		<b>8,00 €</b>
<b>Aperol</b>	<b>6,00 €</b>	<b>Caipirinha</b>		<b>8,00 €</b>
<b>Hugo</b>	<b>6,00 €</b>	<b>Cuba Libre</b>		<b>8,00 €</b>
<b>Wodka Soda</b>	<b>6,00 €</b>	Shots		
<b>Campari Orange</b>	<b>6,00 €</b>	<b>Ouzo</b>	2cl	<b>2,50 €</b>
<b>Gin Tonic</b>	<b>6,00 €</b>	<b>Jägermeister</b>	2cl	<b>2,50 €</b>
		<b>Ramazotti</b>	4cl	<b>4,50 €</b>
		<b>Obstler</b>	2cl	<b>2,50 €</b>







Gernot-Kopp-Weg 1, 63486

Bruchköbel

Telefonnummer: 0618175363

WhatsApp: 015217669406

E-Mail: [ikosrestaurant9@gmail.com](mailto:ikosrestaurant9@gmail.com)

## SOFTDRINKS & LIMONADEN

**Coca Cola** 0,2l 2,50 € / 0,4l 4,00 €

**Cola Zero** 0,2l 2,50 € / 0,4l 4,00 €

**Fanta** 0,2l 2,50 € / 0,4l 4,00 €

**Sprite** 0,2l 2,50 € / 0,4l 4,00 €

**ISO – Grapefruit / Blutorange** 0,75l 3,50 €

**Säfte** 0,2l 2,50 € / 0,4l 4,00 €

(Johannisbeere, Maracuja, Orange, Apfel)

**B-Fresh Spitiko** 0,4l 5,00 €

-hausgemachte Limonade, verschiedene Sorten

## KAFFEE & SCHOKOLADE

## TEE

**Kaffee** 3,00 € **Griechischer Bergtee** 3,50 €

**Espresso** 2,00 € **Verschiedene Teesorten** 2,50 €

**Doppelter Espresso** 3,00 € **Frischer Minztee** 3,50 €

**Café Crema** 3,00 €

**Cappuccino** 3,00 €

**Latte Macchiato** 3,50 €

**Frappé** 4,00 €

**Heiße oder kalte Schokolade** 3,00 €

## WEIN

Haben Sie Lust auf ein Glas Wein?

Fragen Sie uns nach unseren Empfehlungen des Hauses

– gerne reichen wir Ihnen auch unsere Weinkarte zur Auswahl !



## **WÖCHENTLICHE EMPFEHLUNG**

Entdeckt unsere wechselnde Wochenkarte mit traditionellen, authentisch gekochten  
Hausmannsgerichten  
– fragt gerne nach oder schaut auf unsere Tafel.

## **DESSERT**

Lust auf etwas Süßes ?  
Fragen sie gerne unser Team nach dem heutigen Dessert.

### **ALLERGENE**

A = Glutenhaltiges Getreide B = Krebstiere C = Eier D = Fisch E = Erdnüsse F = Soja G = Milchprodukte H = Schalenfrüchte I = Sellerie J =  
Senf K = Sesam L = Sulfite M = Lupinen N = Weichtiere (*V = vegetarisch VG = vegan GF = glutenfrei*)



# TASTE GREECE

*Taste the Authentic*

Originale griechische Küche

