

## Kalte Vorspeisen

Duo von Zaziki und Kaviarcreme (Tarama)	3,90
Rindercarpaccio mit Ruccola und Parmesan	9,90
Zaziki (Griechischer Joghurt mit Knoblauch und Gurke)	3,90
Kalte Vorspeisenplatte für 1 Person	7,90
Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum	7,90

## Warme Vorspeisen

Gebratene Zucchini mit Zaziki	5,80
Hausgemachte Kroketteen gefüllt mit Käse	4,90
Oktopus vom Lavasteingrill in Ruccolanest mit feiner Knoblauchsauce	9,90
Scampi (3 Stück) mit hausgemachter Ouzosauce auf Reis serviert	10,90
Scampi Saganaki (4 Stück) mit Fetakäse und Tomatensauce überbacken	10,90
Warmer Vorspeisenteller für 1 Person mit geb. Zucchini, Käsekroketteen, überbackener Schafskäse, Zaziki, Tarama und zypriotischer Halloumi Käse	8,50
Kalte und warme Vorspeisenplatte für 2 Personen lassen Sie sich überraschen...	14,50

## Hausgemachte Suppen

Fischsuppe mit Safran und Noilly Prat abgeschmeckt	5,90
Hühnersuppe	3,90
Tomatencremesuppe	3,90

## Käse

Feta Schafskäse	5,20
Saganaki (überbackener Schafskäse)	5,90
Halloumi original zypriotischer Kräuterkäse vom Grill	6,20

## Salate

Traditioneller griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Paprika, Feta (Schafskäse) und Olivenöl	7,90
Salatteller Zabo-Park mit gegrilltem Hähnchenbruststreifen in Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette	11,50
Salatteller mit gegrilltem Fischfilet in Balsamico Vinaigrette (Meerbarbe-, Zander-, St. Peterfischfilet)	12,50
Salatteller mit Rinderfiletstreifen in Balsamico Vinaigrette	13,90
Zypriotischer Salat mit Ruccola, sonnengetrockneten Tomaten, Pinienkerne, gegrillte Auberginen, Grana Padano, zypriotischem Zwieback und Halloumikäse mit Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette	8,90

## Nudelgerichte-Risotto

Farfalle mit Lachs, Dill, Wodka und Sahne	9,90
Risotto mit Muscheln in Safransauce	12,90

## Beilagen

Langkornwildreis	1,90
Frisches Gemüse (warm serviert)	3,20
Bratkartoffeln nach griechischer Art	2,50
Pommes Frites	2,90
Hausgemachtes Kartoffel-Gratin	4,50
extra Ketchup, Senf oder Majonese	0,90
Pita (griechisches Fladenbrot)	1,50
extra Brot	0,90

## Fischgerichte

Frische Baby-Kalamari vom Grill mit feiner Knoblauchsauce, Zaziki und gemischtem Salat  
13,90

Kalamari gebacken mit Zaziki, Bratkartoffeln und gemischtem Salat  
12,90

Seezungenfilet aus der Pfanne mit Zaziki, Bratkartoffeln und gemischtem Salat  
14,90

Frische Seezunge vom Grill mit winterlichem Gemüse oder gemischtem Salat  
21,90

5 Riesengarnelenschwänze vom Grill mit Zaziki und gemischtem Salat  
18,90

Frisches norwegisches Lachsfilet in Dillsauce mit Langkornwildreis und frischem Gemüse  
14,90

Frisches Zanderfilet in Senfsauce kross gebraten mit frischem Gemüse und Butterkartoffeln  
15,90

Frischer Hummer mit Linguine Nudeln für 2 Personen  
**auf Vorbestellung zum Tagespreis**

Frisches Dorade- und Lup de Mer Filet vom Grill mit winterlichem Gemüse und Kartoffel-Gratin  
15,90

St. Peterfischfilet vom Grill mit feiner Knoblauchsauce dazu frisches Gemüse  
14,50

Mixed Grill mit Edelfischen (Riesenscampi, Zander-, Meerbarbe- und Lachsfilet) dazu  
Langkornwildreis und frischem Gemüse auf leichter Weißwein-Sauce  
18,50

Spiny Lobster (Languste Termidor) vom Grill mit Linguine Nudeln in frischer Tomatensauce,  
Knoblauch, Kräutern und mit Metaxa abgeschmeckt  
26,90

Seeteufelmedaillons vom Grill mit feiner Knoblauchsauce mit frischem Gemüse und Kartoffel-Gratin  
16,50

## Fleischspezialitäten

Gyros mit Zaziki, Reis und gemischtem Salat	9,90
Lammteller (5 Lammkoteletts) mit Zaziki, Reis und gemischtem Salat	14,50
Zarte Schweinemedaille in Metaxa-Sauce mit Pommes Frites und gemischtem Salat	14,90
Zarte Schweinemedaille in Dijon-Senfsauce mit Reis und frischem Gemüse	14,90
Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat	11,90
Grillteller Zabo-Park mit Gyros, Hähnchenbrustfilet, Schweinefilet und Lammkotelett dazu Zaziki, Langkornwildreis und gemischtem Salat	14,90
Filetteller mit Argentinischem Rinderfilet, Hähnchenbrustfilet, Schweinefilet und Königsgarnele vom Grill dazu Zaziki, winterliches Gemüse und Pommes Frites	18,90
Argentinische Rinderfiletspitzen in Metaxa-Sauce dazu hausgemachte Käsekroketten	16,90
Argentinisches Rinderfiletsteak vom Grill dazu Ofenkartoffeln mit Zaziki und grüne bardierte Bohnen	22,90

## Backenspezialitäten

Lammhaxe „Stamnas“ mit Kartoffeln und Schafskäse überbacken dazu gemischter Salat	12,50
Lammhaxe „Stifado“ mit Schalottenzwiebeln nach griechischer Art	12,50
Mamas-Musaka (Auberginen, Hackfleisch und Kartoffeln mit Bechamel Sauce überbacken)	12,00

## Dessert

Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen	4,20
Galaktobouriko (Hausgemachter Blätterteig mit Eiercremefüllung) und Vanilleeis	4,50
Crème Brûlée mit Zitronensorbet und frischen Früchten	8,90
Martha's Soufle (Hausgemachter Schokoladenkuchen)	6,90
Hausgemachte Panna Cotta	4,20
Crêpe Suzette mit Orangensauce und Orangenlikör flambiert	7,90
Sackis Dessertteller (für 1 Person) lassen Sie sich süß überraschen...	8,90
Vanilleiscreme mit heißer Schokoladensauce	4,90
Vanilleiscreme mit heißen Himbeeren	4,90
Gemischtes Eis mit Sahne	4,50

## Warme Getränke

€URO

Griechischer Mokka	2,00
Cafe Creme ( Davidoff-Cafe )	2,30
Tasse Schwarzer., Kamille., oder Pfefferminztee	2,20
Cappuccino	2,50
Espresso ( Davidoff-Espresso )	2,00
Milchkaffe	2,90
Latte Macchiato	2,90

## Alkoholfreie Getränke

## Menge

Coca Cola <sup>1,3</sup>	0,2l	2,00
Coca Cola <sup>1,3</sup>	0,4l	2,80
Cola Light <sup>3</sup>	0,4l	3,00
Fanta <sup>2</sup>	0,2l	2,00
Fanta <sup>2</sup>	0,4l	2,80
Sprite <sup>2</sup>	0,2l	2,00
Sprite <sup>2</sup>	0,4l	2,80
Spezi <sup>1,2,3</sup>	0,2l	2,00
Spezi <sup>1,2,3</sup>	0,4l	2,80
Apfelschorle	0,4l	2,80
Traubenschorle	0,4l	2,80
Orangensaftschorle	0,4l	2,80
Apfelsaft	0,2l	2,20
Traubensaft	0,2l	2,20
Orangensaft	0,2l	2,20
Bitter Lemon <sup>4</sup>	0,2l	2,20
Mineralwasser	0,2l	2,00
Mineralwasser	0,4l	2,60
Mineralwasser medium	1,0l	4,80
Stilles Wasser	0,5l	2,20
Stilles Wasser	1,0l	4,20

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 Koffeinhaltig, 4 Chininhaltig

## Biere von Tucher Bräu

Zirndorfer Landbier	0,25l	2,00
Zirndorfer Landbier	0,4l	2,70
Tucher Helles Hefeweizen	0,5l	3,00
Lederer Premium Pils	0,4l	2,70
Colaweizen (Cola mit Hefe)	0,5l	3,00
Russ (Zitronenlimonade mit Hefe)	0,5l	3,00
Dunkles Hefeweizen	0,5l	3,00
Leichtes Hefeweizen	0,5l	3,00
Radler (Zitronenlimonade mit Bier)	0,4l	2,70
Dunkles Bier (Urfränkisch dunkel)	0,5l	3,00
Alkoholfreies Bier (Clausthaler)	0,5l	3,00

## Spirituosen

Metaxa *****	2cl	2,90
Metaxa *****	2cl	3,50
Metaxa 40 Jahre	2cl	4,50
Metaxa Centenary	2cl	8,50
Bacardi Cola	4cl	5,90
Wodka Lemon	4cl	5,90
Chieftain´s Scotch Whisky	4cl	6,50

<b>Prosecco-Champagner</b>	<b>Menge</b>	<b>€URO</b>
Prosecco	0,1 l	3,70
Prosecco	0,75l	22,50
Moët & Chandon Brut Imperial	0,2 l	22,00
Moët & Chandon Brut Imperial	0,75l	65,00
Veuve Clicquot Brut	0,75l	65,00
Dom Perignon	0,75l	155,00

## **Aperitif**

Ouzo	2cl	1,90
Ouzo Plomari (Qualitätsouzo)	2cl	2,80
Martini Bianco	5cl	3,50
Campari Orange	4cl	4,80
Campari Soda	4cl	4,30
Zabo-Park (Trunk der Götter)	5cl	4,90
Ramazotti	4cl	4,20

## **Offene Weißweine**

Athos	trocken	0,25l	3,80
Boutari Kritikos	fruchtig, ausgewogen	0,2 l	4,50
Ktima Gerovasilou	Qualitätswein	0,2 l	6,50
Makedonikos	halbtrocken	0,25l	3,80
Imiglikos	lieblich, vollmundig, halbsüß	0,25l	3,80
Retsina	typisch griech. Wein mit Zusatz von Baumharz	0,25l	3,80
Weinschorle		0,25l	3,80

## **Offene Roséweine**

Makedonikos	halbtrocken	0,25l	3,80
Imiglikos	lieblich, vollmundig, halbsüß	0,25l	3,80
Boutari Rose	trocken	0,2 l	4,50

## **Offene Rotweine**

Athos	trocken	0,25l	3,80
Boutari Kritikos	fruchtig, ausgewogen	0,2 l	4,90
Amethystos	Qualitätswein	0,2 l	6,90
Makedonikos	halbtrocken	0,25l	3,80
Imiglikos	lieblich, vollmundig, halbsüß	0,25l	3,80
Mavrodafni	würzig köstlicher Süßwein	0,25l	4,80

## Flaschenweine

### Weißwein

€URO

#### **Boutari Kritikos**

Ein frischer, trockener, weißer Wein aus Kreta. Er besticht durch seinen milden Geschmack und seinem vollem fruchtigen Aroma

0,75l

13,50

#### **Ktima Gerovasilou**

Gelungene Cuvée aus den alten griech. Sorten Assirtiko und Malagousia. Feiner Duft nach Zitrus und Basilikum, etwas Pfeffer; Die Würze setzt sich im Geschmack fort, zudem saftig, mit Spiel und recht guter Länge, Anklänge von Birne und Melone, weich in der Säure.

0,75l

22,90

#### **Amethystos Lazaridis**

Ein außergewöhnlicher Wein mit glänzender, heller Erscheinung, der durch sein ausgezeichnetes und fruchtiges Aroma überzeugt.

0,75l

22,50

### Rosé

#### **Boutari Rose Sec**

Trockener Rosewein aus Kreta. Er besticht durch seinen milden Geschmack und seinem vollen, fruchtigen Aroma.

0,75l

13,50

#### **Amethystos Rose**

Ausschließlich aus der Rebsorte Cabernet Sauvignon welcher ihm die wunderschöne Farbe, das typisch fruchtige Aroma mit dem Duft nach Walderdbeeren und Brombeeren verleiht. Paßt vorzüglich zu weißem und rosa Fleisch und zu allen kalten Vorspeisen

0,75l

23,90

### Rotwein

#### **Boutari Kritikos**

Trockener und vollmundiger Rotwein aus Kreta. Er besticht durch seinen milden Geschmack und seinem vollen fruchtigen Aroma.

0,75l

14,50

#### **Amethystos Lazaridis**

Purpurrote funkelnde Farbe. Das feine Aroma erinnert an rote Waldfrüchte, Brombeeren und Johannisbeeren. Er überzeugt mit seinem reichhaltigen Körper und förmlich samtiger Eleganz. Ein Wein für hohe Ansprüche. Servieren lässt er sich zu Fleisch vom Grill und Wild.

0,75l

26,90

## Rotwein

€URO

### Domaine Gerovassiliou

Er wird aus französischen Reben Syrah 85% und Merlot 15% hergestellt. Rot und trocken, mit leuchtender, purpurner Farbe und ein Bouquet, das die Komposition von Gewürzen, reifen Früchten und geröstetem Brot in sich birgt. Vollmundig mit angenehmen Tanninen, die von einer Fülle von Früchten unterstützt wird, was den Eindruck von Dynamik und Ausgewogenheit schafft. Einige der Gerichte zu denen er harmonisch gereicht werden könnte, sind Gerichte roten Fleisches in Soßen und Gewürzen, Wildgerichte und reife Käsesorten

0,75l

25,90

### Chatzimichalis Merlot

Einer der großen Weine unseres Landes mit vielfachen internationalen Auszeichnungen. Ein komplexer Wein mit klassischer Reifung.

0,75l

42,90

### Megas Oenos

Einer der großen Weine unseres Landes mit vielfachen internationalen Auszeichnungen. Die Aigioritiko-Rebe entstammt vier selten anzutreffenden alten Weinbergen (50 Jahre alt), die die Hänge von Gymno in der gebirgigen Nemea bestocken und nur einen geringen Ertrag geben. Hinzugefügt werden Cabernet Sauvignon Reben. Daraus entsteht ein hochkomplexer Wein mit klassischer Reifung

0,75l

33,90

### Katogi Averof

Der Katogi Averof ist ein trockener Rotwein aus Metsovo, in der Region von Ioannina in Ipiros. Die Rebsorten aus denen er vinifiziert wird sind der weltberühmte Cabernet Sauvignon und Agioritiko. Dieser Wein ist tiefrot in der Farbe, hat einen vollen fruchtigen Geschmack und charakterlich erinnert sein Bouquet an rote Waldfrüchte.

0,75l

25,90

## Rauchgenuss

„Zabo-Park“ bietet Ihnen außerdem eine große Auswahl an Zigarren z.B. der Marken: **Davidoff**, **Chohiba**, **Montecristo** und **Romeo & Julietta**. Weitere Auskünfte erhalten Sie von unserem Personal.