

APOLLON GRILL

**Willkommen im
unseren traditionellen griechischen
Restaurant**



Unsere K chzeiten:

Dienstag - Samstag

17.00 - 21.30 Uhr

Sonntag und Feiertage

12.00 - 14.00 Uhr und 17.00 - 21.00 Uhr

Montag Ruhetag

**Danke,
dass Sie uns gewählt haben.**

Suppes - Suppen

mit gegrilltem Knoblauchbrot ^(C,O,A,W)

- | | | |
|------|---|------|
| 147. | Kotosupa Hühnerfleischsuppe ^(A,W) | 4,00 |
| 148. | Fasolada Bohnensuppe ^(I) | 4,50 |

Saltses - Soßen

- | | | |
|------|-----------------------------|------|
| 149. | Scharfe Soße | 2,50 |
| 156. | Knoblauchsoße | 2,50 |
| 157. | Metaxasoße ^(G,1) | 2,50 |

Salates - Salate

mit gegrilltem Knoblauchbrot ^(C,O,A,W)

- | | | |
|------|---|-------|
| 158. | Gyros Salat
mit Weißkraut, Sahnejoghurtderssing ^(G) Gyros, Oliven,
einglegte Gurken, Feta und Kräuter | 8,90 |
| 159. | Griechischer Bauern Salat
grüner Salat, Tomaten, Gurken, frische Paprika,
Feta ^(G) , Oliven, Peperoni, Zwiebeln | 9,50 |
| 160. | Lachs Salat
mit grünem Salat, Tomaten, Gurken, Kräutern
und geriebenen griechischem Hartkäse ^(G) | 13,00 |
| 161. | Leichter Salat
mit gegrilltem Putenfilet, grünem Salat, Tomaten,
Gurken, frischen Champignon und gelber Käse | 11,00 |

Vegetarische Gerichte

mit gegrilltem Knoblauchbrot ^(C,O,A,W)

- | | | |
|------|--|-------|
| 162. | Garten Teller ^(G,A,W)
gebratene frische Auberginen, frische Zucchini, Tomaten,
frische Champignons, Feta und Tsatsiki | 11,00 |
| 163. | Achnisto (frisches Gemüse)
Auberginen, Zucchini, Kartoffeln, Champignons,
mit diversen Gewürzen und frischen Kräutern in Steintopf
mit Olivenöl gebacken, dazu Feta ^(G) | 11,00 |

Piata-Mezedes - Vorspeisenteller

mit gegrilltem Knoblauchbrot ^(C,O,A,W)

- | | | |
|------|--|------|
| 164. | Taramas ^(D)
Fischrogen angemacht mit Öl und Zitronensaft (kalt) | 6,00 |
| 165. | Kalamari ^(C,G,N,A,W)
frittierte Kalamariringe mit Tsatziki (warm) | 6,70 |
| 166. | Weinblätter gefüllt mit gewürztem Reis
dazu Tsatziki | 6,50 |
| 167. | Mydia Pane ^(G,N,A,W)
Muschelfleisch paniert, mit Tsatziki (warm) | 7,50 |
| 168. | Oliven
mariniert in Olivenöl mit diversen Kräutern und Gewürzen | 5,80 |

Piata-Mezedes - Vorspeisenteller/Vegetarisch

mit gegrilltem Knoblauchbrot ^(C,O,A,W)

- | | | |
|------|---|-------|
| 169. | Tsatsiki ^(G) mit orig. griechischem Joghurt, würzig, aromatisch (kalt) | 4,70 |
| 170. | Pikilia Teller ^(G,A,W)
mit gebratenen frischen Auberginen,
frischer Zucchini, fr. Champignons, Feta und Tsatziki (warm) | 6,70 |
| 171. | Manitaria-Pane ^(C,G,A,W)
frische panierte Champignons, mit Tsatziki (warm) | 6,50 |
| 172. | Feta-Skaras ^(G)
gegrillter Feta (warm)
mit Zwiebeln, Peperoni, Tomaten, Oliven und Knoblauch (warm) | 7,80 |
| 173. | Piperakia-Skaras
mit gehacktem Knoblauch und Öl-Essig-Soße (warm) | 5,90 |
| 174. | Pikilia Teller ^(B,C,G,A,W)
mit Feta, Scampi, Tsatziki, Oliven, panierten Champignons,
Kalamares Ringe, Peperoni Tarama, Weinblätter | 10,50 |
| 175. | Zucchini
frische gebratene Zucchini mit Tsatziki und Feta ^(G,A,W) | 8,00 |
| 176. | Frische gebratene Auberginen
mit Feta und Tsatziki ^(G,A,W) | 9,00 |

Piateles-Skaras - Grillplatten für 2 Personen

mit Salat^(G) und Pommes oder Reis oder Nudelreis**^(A,W)

- | | | |
|------|--|-------|
| 236. | Mythos-Platte
2 Rinderfiletsteaks, 2 Schweinefiletsteaks, 2 Lammsteaks
und Gyros mit verschiedenen Käsesorten ^(G,1) überbacken | 44,00 |
| 237. | Olympia-Platte
2 Schweinefiletsteak, 2 Rindersteaks, Zuzukia**** ^(A,W) , Gyros | 38,00 |

*Alle Grillplatten mit Tzatziki^(G),
Zwiebeln u. Peperoni garniert*

Kinder und Senioren-Teller

mit Salat^(G) und Beilage nach Wahl (Pommes, Reis oder Nudelreis**^(A,W))

- | | | | |
|------|---|-------|----------|
| 238. | Bugs Bunny Teller
Gyros (Schweinefleisch) mit Tzatziki ^(G) , Soße oder Ketchup | 7,90 | Kinder |
| 239. | Micky Maus Teller
Schweineschnitzel ^(C,A,W) paniert mit Soße oder Ketchup | 7,90 | |
| 240. | Schweinefiletspieß mit Kräuterbutter ^(G) | 10,50 | Senioren |
| 241. | Gyros (Schweinefleisch) | 10,00 | |

Zusatzstoffe:

I - Farbstoffe, 2 - koffeinhaltig, 3 - Süßungsmittel, 4 - enthält eine Phenylalaninquelle,
5 - chininhaltig, 6 - mit Geschmackverstärker, 7 - mit Antioxidationsmittel, 8 - mit Konservierungsstoff

Allergene:

A - Glutenhaltiges Getreide, B - Krebstiere, C - Eier, D - Fische, E - Erdnüsse, F - Sojabohnen,
G - Milch, H - Schalenfrüchte, I - Selerie, K - Senf, L - Sesamsamen, M - Lupinen, N - Weichtiere,
O - Schwefeldioxid und Sulphite, W - Weizen

Piata-Skaras - Grillteller für 1 Person

mit Salat^(G) und Pommes oder Reis oder Nudelreis^{**^(A,W)}

- | | | |
|------|--|-------|
| 193. | Delfi 1 Bifteki* ^(G,A,W) , Gyros, Lammfilet | 15,50 |
| 194. | Achilles 1 Schweinefiletspieß, Zuzukia**** ^(A,W) , Gyros und Schweinesteak (mit gelbem Käse überbacken) ^(G) | 14,90 |
| 195. | Artemis 1 Suflaki, 1 Zuzukia, Gyros | 12,50 |
| 196. | Dedalus 1 Lammsteak, 1 Schweinelendenmedaillon, 1 Rinderfiletmedaillon mit feuriger Sauce (ohne Garnierung) ^(G) | 15,90 |
| 197. | Zeus 1 Lammspieß, 1 Schweinelendenmedaillon (mit gelbem Käse ¹ überbacken ^(G)) Gyros, Zuzukia**** ^(A,W) | 14,90 |
| 198. | Herkules 1 Rinderfiletspieß, 1 Hacksteak ^(G,A,W) ,
1 Schweinesteak (mit Käse ^(G) überbacken) und Gyros | 14,90 |
| 199. | Gyros | 12,00 |
| 218. | Gyros mit Metaxasoße ^(G,A,W)
und Feta ^(G) überbacken | 14,00 |
| 219. | Zuzukia****^(A,W) | 12,50 |
| 220. | Biftekia* (Hacksteak ^(A,W) mit Feta gefüllt) ^(G) | 13,90 |
| 338. | Helena Teller
Rinderleber mit gerösteten Zwiebeln, frische Champignons und Feta | 13,90 |

*Gyros
aus Schweinefleisch*

*Hackfleisch besteht aus
Schweine- und Rindfleisch*

*Alle Grillteller mit Tzatziki ^(G),
Zwiebeln u. Peperoni garniert*

Suflaki-Skaras - Spieße vom Grill

mit Salat^(A,W) und Pommes oder Reis oder Nudelreis**^(A,W)

177.	Suflaki Spezial Schweinefleischspieß Gaumenfreude überbacken mit gelbem Käse ^(G) , gegrillten Tomaten und Auberginen	13,90
178.	Bauernspieß vom Schweinefleisch, mit Peperoni, Zwiebeln u. Tomaten	12,90
179.	Schweinefiletspieß mit Kräuterbutter ^(G) und frischer Zitrone	13,50
180.	Suflakia (klassisch)	12,50
181.	Schweinefiletspieß ^(G,A,W) mit Feta überbacken	15,00
182.	Mixspieß mit Zuzukia ^(A,W) , Schweinesteaks und Peperoni	13,50
183.	Teufelspieß vom Schweinefleisch, mit scharfer Soße	13,50
184.	Putenfiletspieß mit Kräuterbutter ^(G) und gehacktem Knoblauch	13,90
185.	Rinderfiletspieß mit Kräuterbutter ^(G) und gehacktem Knoblauch	20,50
186.	Schweinelende mit Pfeffersoße	15,50

Schnitzel

mit Pommes, Reis oder Nudelreis**^(A,W) und Salat^(G)

Dazu Soße nach Wahl: Scharfe-, Pfeffer-, Metaxa-, Jäger- oder Braten Soße

187.	Schweine Schnitzel - paniert ^(C,A,W)	11,90
188.	Puten Schnitzel - paniert ^(C,A,W)	13,90

mit Pommes, Reis oder Nudelreis**^(A,W) und Salat^(G)

189.	Zarte Lammkotelett aus feiner Lammkrone mit gehacktem Knoblauch, Kräuterbutter ^(G)	20,50
190.	Lammfiletspieß mit gehacktem Knoblauch, Kräuterbutter ^(G)	20,50
192.	Lammbraten mit gebratenen Auberginen, Tomatensoße und gehacktem Knoblauch	17,50

Tiganaki – Pfännchen Spezialitäten

mit Salat^(G) und Pommes oder Reis oder Nudelreis**^(A,W)

- | | | |
|-------------|---|-------|
| 221. | Tiganaki Nr. 1
im Pfännchen gebratenes Lammfilet mit Metaxa Soße ^(G,A,W) | 20,50 |
| 222. | Tiganaki Nr. 2
im Pfännchen gebratenes Putenfilet,
mit Cremesoße und Schafskäse ^(G,A,W) | 14,90 |

Pita - Spezialitäten (griechisches Fladenbrot)

garniert mit Tsatsiki, Tomate, Zwiebel und Pommes

- | | | |
|-------------|--------------------------|------|
| 825. | Pita Gyros | 5,00 |
| 826. | Pita Suflaki | 5,00 |
| 827. | Pita mit Hähnchenfleisch | 5,00 |

Beilagen

- | | | |
|-------------|---|------|
| 224. | Pommes Frites | 2,70 |
| 225. | Portion Reis | 2,70 |
| 226. | Portion Nudelreis** ^(A,W) | 2,70 |
| 227. | Gegrilltes Knoblauchbrot ^(A,W) | 2,70 |

unser Reis ist weißer Longkornreis mit Gewürzen verfeinert

* Bifteki = Hacksteak mit gewürztem Schafskäse gefüllt

** Nudelreis = Kritharaki (Griechische Nudeln in Reisform)

*** Suflaki = Spießbraten

**** Zuzukia = Cevapcici

Psaria - Fisch

mit Salat^(G) und Reis

- | | | |
|------|--|-------|
| 228. | Garides ^(B)
gegrillte Scampi verfeinert mit Pesto aus Kapern, Basilikum
Kokosnussöl und Zitrone | 18,00 |
| 229. | Kalamares-Ringe ^(C,N,A,W)
paniert, mit Tzatziki ^(G) dazu Pommes | 13,00 |
| 230. | Solomos (Lachs) ^(D,K)
nach Art der griechischen Insel zubereiteter Lachs,
mit besonderer mediterraner Gewürzmischung,
gegrillt in Folie | 18,50 |
| 231. | Doradefilet ^(D,K)
im Ofen gebacken (das Lieblingsgericht der
griechischen Fischer) mit Tomaten, Knoblauch und
frischer Kräuterbutter | 16,50 |

Steak vom Grill

mit Salat^(G) und Pommes oder Reis oder Nudelreis**^(A,W)

nach Wahl mit hausgemachter Kräuterbutter ,Granatapfelseße, frischen gehackten Knoblauch
oder gebratene frische Champignons

- | | | |
|------|--------------------------------|-------|
| 232. | Argentinisches Rumsteak | 18,80 |
| 233. | Rinderfiletspieß | 21,50 |

Makaroni Kofto- Nudelgerichte

mit grünem Salat^(G)

Sehr beliebt in Griechenland

- | | | |
|------|---|-------|
| 234. | Makaroni ^(A,W)
mit frisch gehacktem Knoblauch, Oliven und Feta | 12,50 |
| 235. | Makaroni Auflauf ^(G,A,W)
mit Gyros überbacken, Gouda und gelben Käse | 13,00 |

Kati-Allo - Mal was Anders

Unsere besondere Empfehlung

- | | | |
|-------------|---|-------|
| 242. | Papia-Furnu
Ente aus dem Backofen
ein Leckerbissen zubereitet nach alten traditionellen griechischen Rezepten, dazu Pommes und Salat ^(G) | 15,50 |
| 243. | Kokinisto
Ein Klassiker, Rindfleisch im Steintopf gebraten, das traditionelle Festessen der griechischen Landbevölkerung, serviert mit gebr. Auberginen, Pommes und Salat ^(G) | 15,50 |
| 244. | Agrio ^(I)
Wildschwein traditionelles Gericht aus den griechischen Bergen, im Steintopf gebraten, serviert mit Nudelreis ^(A,W) und Salat ^(G) | 15,90 |
| 245. | Kawurma (Eine Nordgriechische Spezialität) ^(A)
Fleischvariationen vom Rind, Schwein und Lamm in zarte Stücke zerkleinert auf Kritharaki (griech. Nudelreis ^(A,W)) mit speziellem, gelbem griechischem Käse (Graviera) ^(G) überbacken dazu gemischter Salat ^(G) und gegrilltes Knoblauchbrot ^(C,G,A,W) | 15,50 |
| 246. | Lagos
Eingelegtes, zartes Fleisch vom Wildhasen im Steintopf gebraten.
Serviert mit einer dezent feinen Rosenblatt-Soße dazu griechische Nudeln ^(A,W) und Salat ^(G) | 15,90 |

Griechisches Mineralwasser

746.	Das berühmte griechische Mineralwasser aus Souroti mit Kohlensäure versetzt	Flasche 0,75 l	4,50
747.	Stilles Wasser aus Souroti	Flasche 0,75 l	4,50

Warme Getränke

740.	Tasse Kaffee ⁽²⁾	2,50
741.	Griechischer Kaffee (Mocca) ^(2,3)	2,80
742.	Tasse Tee	2,40
744.	Espresso ⁽²⁾	2,50
745.	Cappuccino ^(2,G)	3,00

Alkoholfreie Getränke

		klein		groß	
724.	Mineralwasser	0,3 l	2,20	0,4 l	2,50
725.	Stilles Wasser	0,3 l	2,20	0,4 l	2,50
726.	Cola ^{1,2}	0,3 l	2,90	0,4 l	3,70
727.	Fanta ^{1,}	0,3 l	2,90	0,4 l	3,70
728.	Mezzo ^{1,2} (Spezi)	0,3 l	2,90	0,4 l	3,70
729.	Sprite	0,3 l	2,90	0,4 l	3,70
730.	Bitter Lemon ⁵	0,3 l	2,90	0,4 l	3,70
731.	Apfelsaftschorle	0,3 l	2,90	0,4 l	3,70
734.	Orangensaft	0,3 l	3,20		
736.	Apfelsaft	0,3 l	3,20		

Unsere Dessert



1. **Gemischtes Eis** ^(G,H,C,1,3) € 3,50
mit Himbeersoße,
Schokoladensoße oder Honig



2. **Griechischer Joghurt** ^(G,H) € 3,70
mit Honig und Walnüssen



3. **Lukumades** ^(A,C,G,W,1,3) € 4,50
Spezialteig in der Pfanne
zubereitet, mit Eis und
Honig serviert



4. **Griechischer Frappe** ^(2,3) € 2,50
Eiscafé köstlich anders

Tafelweine rot

(Alle Weine enthalten Sulfite)

766.	Kokino, (Kokkineli) lieblich		0,25 l	4,30 €
781.	Kokkineli, lieblich,	Karaffe	0,5 l	8,40 €
767.	Imiglikos, halbsüß		0,25 l	4,30 €
782.	Imiglikos, halbsüß	Karaffe	0,5 l	8,40 €
768.	Demestika, trocken		0,25 l	4,40 €
783.	Demestika, trocken	Karaffe	0,5 l	8,60 €

Tafelweine weiß

775.	Imiglikos, halbsüß		0,25 l	4,30 €
782.	Imiglikos, halbsüß	Karaffe	0,5 l	8,40 €
776.	Demestika, trocken		0,25 l	4,40 €
783.	Demestika, trocken	Karaffe	0,5 l	8,60 €
778.	Retsina, geharzt		0,25 l	4,30 €
786.	Retsina, geharzt	Karaffe	0,5 l	8,40 €

Weinschorle

756.	Weiß trocken		0,25 l	3,50 €
757.	Weiß trocken	Karaffe	0,5 l	6,80 €
758.	Rosé trocken		0,25 l	3,70 €
759.	Rosé trocken	Karaffe	0,5 l	7,20 €

Bier vom Fass

748.	Pils, Welde ^(A-Gerste)	0,3 l	2,90 €
749.	Radler ^(A-Gerste)	0,3 l	2,90 €

Flaschenbier

751.	Welde Weizen alkoholfrei ^(W)	0,5 l	3,70 €
752.	Hefeweizen trüb, Welde ^(W)	0,5 l	3,70 €
753.	Alkoholfreies Bier, Clausthaler	0,33 l	2,90 €

Aperitifs 4 cl

208.	Ouzo auf Eis mit Feige	4 cl	4,00 €
209.	Metaxa ***** ⁽¹⁾	4 cl	3,50 €
117.	Tsipouro auf Eis mit Oliven	4 cl	4,00 €

Sekt oder Champagner auf Anfrage

Zusatzstoffe:

1 = Farbstoff

2 = koffeinhaltig

3 = mit Süßungsmittel

4 = enthält eine Phenylalaninquelle

5 = chininhaltig

6 = mit Geschmacksverstärker

7 = mit Antioxidationsmittel

8 = mit Konservierungsstoff

Qualitätsweine

(Alle Weine enthalten Sulfite)

Mavrodaphne

Rottwein süß

mit würzigem Aroma und edelsüßem Lorbeergeschmack

500.		0,25 l	4,80 €
501.	Karaffe	0,5 l	9,50 €

Samos

Weiswein süß

von der Insel Samos mit dem feinem kostbarem Aroma der
Muskattraube

502.		0,25 l	5,00 €
503.	Karaffe	0,5 l	9,80 €

Rapsani

Rotwein trocken

fruchtiger, trockener Rotwein von den Hängen des Olymps

504.		0,25 l	4,50 €
505.	Karaffe	0,5 l	8,80 €

Santorini

Weißwein trocken

auf der vulkanischen Erde der Insel Santorini reift eine
der edelsten Weißweinsorten des Mittelmeers

506.		0,25 l	4,60 €
507.	Karaffe	0,5 l	9,00 €

Naoussa

Rotwein trocken

aus der sonnigen Weingegend Nordgriechenlands

508.		0,25 l	4,60 €
509.	Karaffe	0,5 l	9,00 €

Rosé

trocken und angenehm mit lebendig blumigem Geschmack

510.		0,25 l	4,60 €
511.	Karaffe	0,5 l	9,00 €

Unsere Qualitätsflaschenweine der Spitzenklasse

Alpha Estate Sauvignon Blanc

Trocken, Noten nach Stachelbeere, Melone, Holunder und Passionsfrucht, delikate Würze im Mund, füllig, angenehme frische Säure, gute Struktur, nachhaltig.

25,00 €

Das Weingut ALPHA ESTATE liegt in der Region Florina, im Weinbaugebiet von Amyndeon im Norden Griechenlands. Das Weingut befindet sich zwischen dem malerischen Dorf Nymphaio und dem schön gelegenen Skigebiet Pisoderi. Die Seehöhe von über 600 m, die benachbarten Seen, die Nord-West Winde, die geringen Niederschläge, der sandige nicht zu fruchtbare Boden, in Verbindung mit den wissenschaftlich angelegten Weinbaugebieten, bilden eine perfekte Umgebung zum Anbau von exzellenten und vielseitigen Weinen.

Grand Nemea Agiorgitiko

Tief-violette Farbe mit kräftigen roten Zügen. Aromatische Note von roten Früchten und Gewürzen. Robuste, gut verarbeitete Tannine. Der lange Abgang zeigt einen fruchtigen Geschmack. Ideal zu rotem Fleisch oder Käseplatten.

25,00 €

Die Trauben werden gepresst und bei niedrigen Temperaturen für drei Tage vor der Fermentation extrahiert. Sie verbleiben in den Tanks bis zur vollen Reduktion des Zuckers. Danach wird der frische Wein für die malolaktische Fermentierung in die Weinkellerei gebracht, um anschließend in französischen sowie amerikanischen Eichenholz-Fässern zu reifen. Dort ruht der Wein für etwa 18 Monate. Abschließend wird er Wein abgefüllt und ruht mindestens 12 weitere Monate in den Flaschen.

**Alle Gerichte von dieser Karte liefern wir auch frei Haus.
Die alkoholfreien Getränke, Spirituosen und Weine
nur in Flaschenform auf Nachfrage**

Unsere Bestellzeiten:

Dienstag - Freitag

10.30 - 13.00 Uhr & 17.00 - 21.30 Uhr

Samstag

17.00 - 21.30 Uhr

Sonntag & Feiertage

10.30 - 13.00 Uhr & 17.00 - 21.30 Uhr

Montag Ruhetag

Bitte Mindestbestellwerte beachten:

Almenhof, Neckarau, Malau, Casterfeld, Lindenhof	12,50
Oststadt, Niederfeld, Schwetzingervorstadt	13,50
Quadrate, Wohlgelegen, Neckarstadt, Lu - Hemshof, Neuostheim, Hirschacker, Neuhermsheim, Rheinau, Jungbusch, Lu - City	18,00
Käfertal, Waldhof, Luzenberg, Feudenheim, Herzogenried, Pfingstberg, Rohrhof, Brühl, Lu - Gartenstadt, Seckenheim, Friedrichsfeld, Hochstätt, Rheinau -Süd, Collini Cemter, Ilvesheim, Ma - Im Rott	20,00
Käfertal - Nord (neben Gartenstadt), Neckarpromenade, Wallstadt, MA - Gartenstadt, Schwetzingen, Plankstadt, Lu - Friesenheim, Edingen - Neckarhausen, Lu - Mundenheim, Sandhofen	25,00
Lu - Oppau, Ma - Schönau, Ma - Vogelstang, Ladenburg, Lu - Oggersheim, Lu - Edigheim	30,00
Maudach, Rheingönheim	40,00

Weitere Orte nach Absprache

LIEFERZEIT: SO SCHNELL WIE MÖGLICH

(Abhängig von Verkehr, Wetter und Entfernung, bitte fragen Sie uns danach)

Tel. 0621 106713 www.apollongrill.de