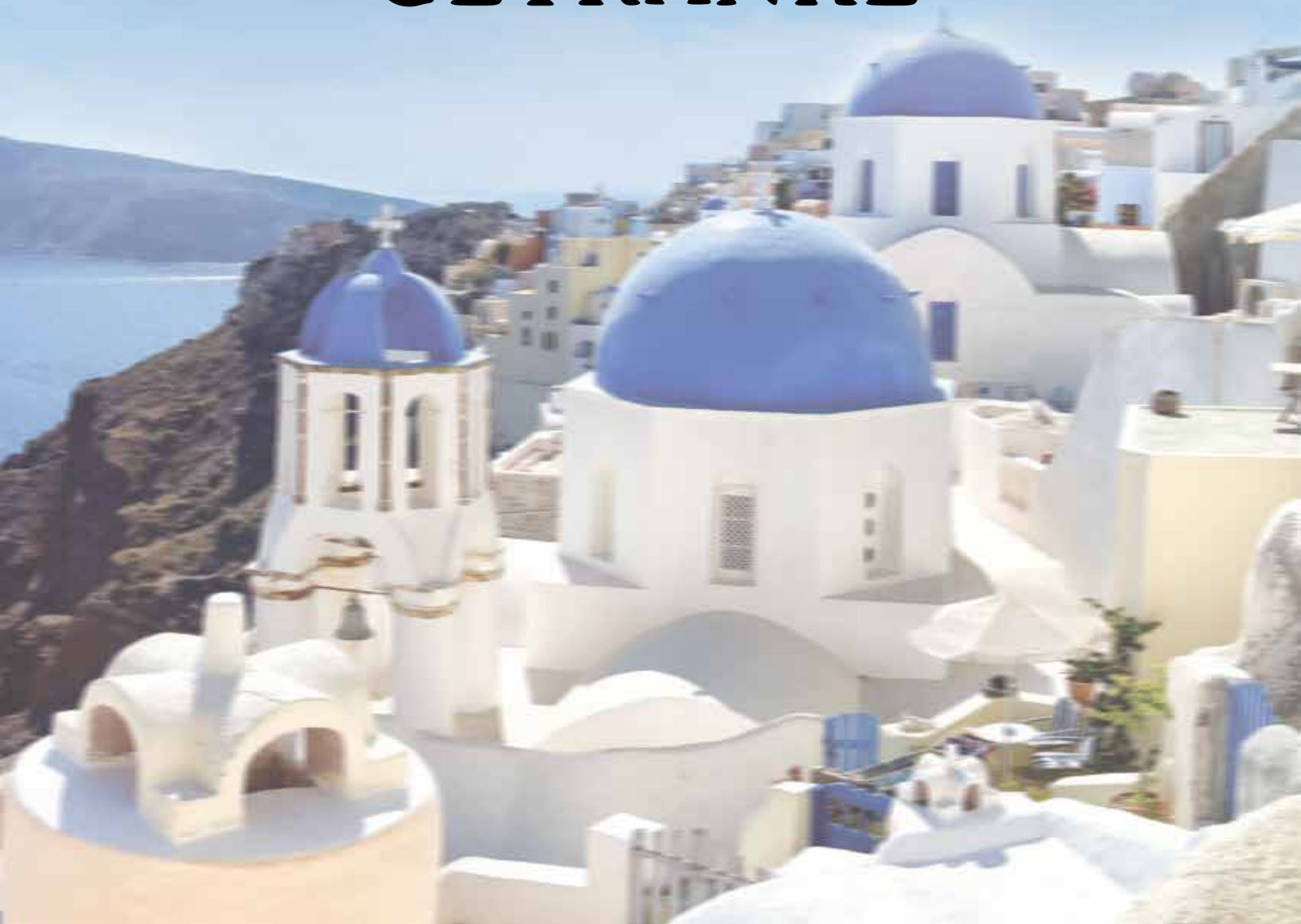




SPEISEN & GETRÄNKE



RESTAURANT APHRODITE

Est. 1991

Unser Versprechen

Wir versprechen Ihnen ein kulinarisches Erlebnis der besonderen Art:

Als etabliertes und hochrenommiertes griechisches Restaurant in Fürstenfeldbruck möchten wir Ihnen die wundervolle Vielfalt und die außerordentlichen kulinarischen Geschmackserlebnisse der mediterranen griechischen Küche näher bringen.

Die griechische mediterrane Küche ist bekannt für ihren wertvollen Beitrag zur gesunden Ernährung.

Vom leichten Fisch zu qualitativen Fleisch vom Grill, bis hin zu einer großen Vielfalt an Salaten.

Für unsere Gerichte verwenden wir nur die besten Zutaten direkt von griechischen Herstellern.

Genießen Sie die nach griechischer Tradition frisch zubereiteten Köstlichkeiten, die auf Olivenöl, südlichen Gewürzen wie Zimt, Muskat, Vanille Mastix, frischen Küchenkräutern wie Basilikum, Minze, Rosmarin, Thymian, Sesam, Dill, Fenchel und vor allem Oregano basieren.

Diesen Unterschied schmeckt man sofort!

Lernen Sie unsere Küche kennen und lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen!

Panagiotis Kyrgios

Allergene

A Getreideprodukte (A1 Weizen, A2 Gerste) | B Krebstiere | C Eier und Eierzeugnisse | D Fisch | F Sojabohnen und Sojaerzeugnisse
G Milch und Laktose | H Schalenfrüchte (Walnüsse) | I Sellerie und Sellerieerzeugnisse | J Senf und Senferzeugnisse
N Weichtiere | O Sesamsamen

Zusatzstoffe

1 chininhaltig | 2 geschwärzt | 3 coffeinhaltig | 4 Farbstoff | 5 Taurin (Für Kinder schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen)
6 Konservierungsstoffe | 7 Antioxidationsmittel | 8 Geschmacksverstärker | 9 Süßungsmittel | 10 Sulfite

Aus dem Suppentopf nach griechischer Art

50	Bohnensuppe ^{8,F,A}	6,90
51	Hühnersuppe ^{8,F,G}	6,90

Kalte Vorspeisen

10	Tzatziki ^G Joghurt mit Knoblauch, Gurke und Dill	5,90
11	Taramas ^{D,4} Fischrogenpaste mit Öl und Zitrone	6,20
12	Pansaria Rote Bete mit Knoblauch, Olivenöl und Balsamico	5,90
13	Tirokafteri ^G Feta Creme mit Chili und Paprika pikant angerichtet	6,90
14	Melitsanosalata Aus gegrillten Auberginen mit Paprikawürfeln und feinen Gewürzen	6,90
17	Elies - Piperies Marinierte Oliven mit Oregano und Rosmarin dazu eingelegte Peperoni und rote Zwiebeln	7,90
19	Feta Se Ladi ^{G9} Fetakäse mit Olivenöl, Oregano, Cocktailtomaten und Peperoni	9,90
20	Dolmadakia ^G Gefüllte Weinblätter mit Reis und Kräutern dazu Tzatziki	7,90
21	Vier Dips ^{G,D,4,A} Tzatziki, Tarama, Tirokafteri, Melitsanosalata, Pita Ecken	10,90
22	Rote Bete Carpaccio ^{G,H,10} Rucolasalat, Ziegenkäse, Balsamico Dressing, Walnüsse	12,90
23	Oktapus Calamari Salat ^N mit Olivenöl und Zitrone	9,90
24	Kapsala ^{G,A1} Gebackenes Brot auf Lavastein mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Fetakäse, Olivenöl und Oregano	7,90
25	Pikilia Kria ^{G,A1,D4} Eine Reise durch unsere griechische Welt	15,90
27	Pita mit Oregano ^{A1}	2,90
28	Pita mit Knoblauch ^{A1}	2,90
16	Knoblauchbrot ^{A1} Vier Scheiben vom Grill, dazu Tzatziki-Dip	4,50

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienungsgeld

Warme Vorspeisen

30	Auberginenchips ^{G,A1,N} Panierte Auberginenscheiben, dazu Tzatziki	8,90
31	Zucchinihops ^{G,A1,N} Panierte Zuccinischeiben, dazu Tzatziki	8,90
32	Kolokithokeftedes ^{G,C,A} Hausgemachte Zuccinipuffer mit frischen Kräutern und Fetakäse, dazu Tzatziki	9,90
33	Soutzoukakia ^{G,C,A} Minifleischbällchen in Tomaten-Chili-Sauce, dazu geriebener Fetakäse	10,90
34	Florinis ^{G,O} Gegrillte rote Spitzpaprika mit einer Fetakäse Füllung auf Rucola und Biosesam	9,90
35	Halloumi ^G Zypriotischer Qualitätskäse vom Grill dazu gebratene Zuccinischeiben und Feigen-Konfitüre	9,90
36	Feta Fournou ^G Fetakäse aus dem Ofen mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Oliven, pikant	10,90
37	Peperoni vom Grill Kleine Peperoni Spieße auf Rucola mit einer Knoblauchcreme und Oregano	6,90
38	Feta im Blätterteig ^{G,O,A,C,J} Fetakäse in Olivenblätterteig mit Honig, Sesam und einem Bouquet Salat	10,90
39	Gawros Tiganitos ^{A1,D} Frittierte Sardellen, dazu Bouquet Salat	9,90
40	Fritto Misto ^{N,D,B,A,C,J} Calamari, Sardellen, Garnelen, fritti mit Tarama-Dip	14,90
42	Garides Saganaki ^{G,B} Garnelen aus der Pfanne mit einer pikanten Tomaten-Feta Sauce	12,90
43	Calamari Köpfe fritti ^{N,D} mit Taramas-Dip, Bouquet Salat	12,90
45	Pikilia Zesti ^{G,B,D,A1,4,C,O} Warmer gemischter Vorspeisenteller	16,90
46	Warme und Kalte Vorspeisenplatte ^{G,B,D,A1,4,C,O} Für 1 Person - eine Reise durch unsere griechische Welt	15,90
49	Für 2 Personen - eine Reise durch unsere griechische Welt ^{G,B,D,A1,4,C,O}	27,90
47	Für 4 Personen - eine Reise durch unsere griechische Welt ^{G,B,D,A1,4,C,O}	39,90
48	Saganaki ^{A,C,G} Paniierter Fetakäse, Bouquet Salat	9,90

Aus dem Salatbeet ...

110	Bauern Salat ^G Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurke, Zwiebeln, Peperoni, Oliven, Fetakäse und Oregano	12,90
112	Mediterraner Saisonsalat ^{G,A1} Bunter knackiger Salatteller, Ziegenkäse, Walnüsse, gegrillte rote Paprika, Balsamico Dressing	14,90
113	Thalassa Salat ^{G,A} Gemischter Salat mit gereiften Balsamico Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln, gegrillte Calamari und Scampi, Balsamico Dressing	16,90
114	Fitness Salat ^{G,A1} Bunter knackiger Salatteller, Hähnchenbrustfilet, gegrilltes Gemüse, Sesam, Kräuter, Hausdressing, Pita Ecken	14,90

Schmackhaftes aus dem Meer ...

Zu jedem Gericht erhalten Sie gegrilltes Gemüse, Rosmarinkartoffeln und einen Salat

90	Dorade Royal ^D Ganze Dorade (ca. 500 gr.) vom Grill	23,90
91	Fischvariation vom Grill ^{D,N,B} Doradenfilet, Zanderfilet, Scampi, Babycalamari vom Grill	24,90
92	Lachssteak ^D Frisches Lachssteak vom Grill	22,90
93	Babycalamari ^N Calamari vom Grill	20,90
95	Fischplatte ^{D,N,B} (ab 2 Personen) Ganze Dorade Royal, Babycalamari und Riesengarnelen, Lachssteak vom Grill	pro Person 26,90
96	Zanderfilet ^D vom Grill	20,90

Für die Kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

Zu jedem Gericht erhalten Sie Pommes als Beilage

120	Kindergyros ^J Ich weiß nicht!	9,90
121	Kindersouvlaki Hähnchen ^{J,G} Hab kein Hunger!	9,90
122	Kindercalamari fritti ^N Mir egal!	12,90
123	Kinderschnitzel ^{G,8} Ich will das nicht!	10,90

Fleischgerichte vom Lavasteingrill

Alle Fleischgerichte werden mit Tzatziki ^G, Tomaten, Zwiebeln und Salat serviert.
Dazu Pommes

75	Schweine Souvlaki gegrillte Schweinespieße	17,90
70	Souvlaki Chef Zwei Spieße aus mariniertem Schweinefilet	19,90
71	Lamm Souvlaki Zwei Spieße aus marinierter Lammhüfte	20,90
72	Hähnchen Souvlaki ^J Spieße aus mariniertem Hähnchenbrustfilet ^J	17,90
73	Bifteki Classico ^{G,C} Hacksteaks gefüllt mit Fetakäse	17,90
76	Lammkotelett Frische Lammkrone mariniert mit Rosmarin, Oregano und marinierten Tomatenwürfeln	26,90
77	Kalbskotelett ^G Milchkalbskotelett ca. 350gr. vom Lavasteingrill mit Tomaten-Chili Dip und marinierten Tomatenwürfeln	26,90
79	Rinderleber Nach Bauernart gegrillt mit gerösteten Zwiebeln	17,90
74	Hähnchenbrust Filet Mit Zitrone-Rosmarin-Olivenöl-Marinade und marinierten Tomatenwürfeln	17,90

Pfannengerichte ...

Alle Pfannengerichte werden mit Pommes und einem Salat serviert.

115	Traditionelle Schweinepfanne Wein-Zitronen-Oregano-Sauce, Gemüse und Ouzo	17,90
116	Hähnchenbrustfiletstreifen ^{G,A} Mit Gemüse und Rahmsauce	17,90

Alles rund um Gyros ...

Alle Fleischgerichte werden mit Pommes, Tzatziki ^G,
Tomaten, Zwiebeln und einem Salat serviert.

60	Gyros vom Schwein ^J Gyros vom Drehspieß	16,50
67	Gyros Hähnchen ^J (nur Fr / Sa / So & Feiertage) Gyros vom Drehspieß	17,50
61	Gyros & Calamari ^{N,J} Gyros vom Drehspieß und Babycalamari vom Grill	19,90
62	Gyros & Souvlaki ^{G,J} Gyros vom Drehspieß und Souvlaki Spieß vom Grill	17,90
63	Dorf Teller ^J Gyros vom Drehspieß, Souvlaki Spieß und Lendensteak vom Grill	18,90
64	Aphrodite Teller ^{N,J} Gyros vom Drehspieß, Souvlaki Spieß, Bifteki und Babycalamari vom Grill	18,90
65	Bauerngyros ^J Gyros vom Drehspieß, Souvlaki Spieß, Bifteki und Lammkrone vom Grill	20,90
68	Delphi Teller ^{N,J} Gyros vom Drehspieß, gefüllte Bifteki und Politiko Souvlaki	19,90
69	Trilogia ^J Rinderleber, Gyros vom Drehspieß und Souvlaki Spieß	18,90
66	Grillplatte ^{N,J} (ab 2 Personen) Gyros vom Drehspieß, Souvlaki, Soutzouki, Lammkotelett, griechische Bauernwurst, Hähnchensouvlaki und Babycalamari vom Grill	pro Person 25,90

**Alle Gerichte erhalten Sie auf Wunsch
mit Bauernsalat statt gemischtem Salat** + 3,90

Leckere Gerichte aus dem Ofen

Zu jedem Gericht erhalten Sie einen Beilagensalat

100	Mousaka ^{A1,C,G} Auflauf bestehend aus Kartoffeln, Auberginen, Zucchini, Hackfleisch und Béchamelsauce	17,90
101	Lammhaxe aus dem Ofen ^{G,I,A1} Mit Tomatensauce und geriebenem Fetakäse, wahlweise mit: Riesenbohnen / Grünen Bohnen / Reismudeln / Stifado	21,90
102	Souvlaki Metaxa ^{G,J} Zwei gegrillte Schweinespieße in cremiger Metaxasauce mit Champignons, Zwiebeln, Paprika und Käse überbacken, dazu Pommes	18,90
103	Gyros Metaxa ^{G,J} Gyros vom Drehspieß in cremiger Metaxasauce mit Champignons, Zwiebeln, Paprika und Käse überbacken, dazu Pommes	18,90
104	Soutzoukakia Metaxa ^{G,J} Drei Hacksteaks in cremiger Metaxasauce mit Champignons, Zwiebeln, Paprika und Käse überbacken, dazu Pommes	18,90
107	Leberpfanne Metaxa ^{G,J} Leber in cremiger Metaxasauce mit Champignons, Zwiebeln, Paprika und Käse überbacken, dazu Pommes	18,90

Vegetarisch

105	Briam mit Feta (geschmortes Gemüse) ^G Zucchini, Auberginen, Paprika, Kartoffeln, Tomaten mit Fetakäse ^G	14,90
106	Imam ^G Gefüllte Aubergine mit Zwiebeln und Paprika, geriebener Fetakäse überbacken, Pommes und Tomaten-Chili Dip	15,90

Beilagen

80	Pommes Frites	4,20
87	Pommes Frites mit Schafskäse ^G	4,90
81	Tomatenreis ^G	3,90
83	Metaxasauce ^G	3,50
84	Beilagensalat ^{J,C}	4,50
85	Grillgemüse ^G	4,20
89	Ofenkartoffeln	4,90

Etwas Süßes nach dem Essen...

186	Joghurt ^{G,H}	5,90
	Griechischer Joghurt mit Honig, Walnüssen und Zimt	
187	Baklavas ^{A1,H,C}	6,90
	Blätterteig mit Walnussfüllung in Zuckersirup, dazu Vanilleeis und Sahne	
188	Galaktoburiko ^{A1,H,C,G}	6,90
	Blätterteig gefüllt mit feinem Grießpudding serviert mit Vanilleeis und Sahne	
189	Schokosoufflé ^{G,A1}	6,90
	Mit Pistazieneis und Sahne	
190	Gemischter Eisbecher ^G	6,90
	mit Schoko-, Vanille-, Erdbeer- und Pistazieneis dazu Sahne	
191	Heiße Liebe ^{G,H}	6,90
	Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	

Heisse Getränke

400	Café Crema	2,90
401	Espresso	2,70
402	Espresso Doppelt	3,90
403	Cappuccino	3,60
406	Griechischer Mocca	3,00
	Wählen Sie "sketo" ohne Zucker, "metrios" halbsüß oder "glikos" süß	
408	Tee, Verschiedene Sorten	3,20
	(Kamille, Vanille Rooibos, Grüner Tee, Minze, Schwarzer Tee)	

Säfte / Nektar

210/130	Apfelsaft Naturtrüb
211/131	Rhababer
213/133	Maracuja
214/134	Cranberry
215/135	Johannisbeere
216/136	Holunder
218/138	Orange ¹⁰
212/132	Mango

0,2l	3,30
0,2l	3,30
0,2l	3,30
0,2l	3,30
0,2l	3,30
0,2l	3,30
0,2l	3,30
0,2l	3,30

Schorle

0,4l	4,20
0,4l	4,20
0,4l	4,20
0,4l	4,20
0,4l	4,20
0,4l	4,20
0,4l	4,20
0,4l	4,20

Alkoholfreie Getränke

220	Tafelwasser	0,2l 2,90	0,4l 3,90
221	Coca Cola ^{3,4,7}	0,2l 3,30	0,4l 4,20
222	Cola Light, Zero ^{3,4,7}	0,2l 3,30	0,4l 4,20
223	Fanta ^{4,7}	0,2l 3,30	0,4l 4,20
224	Spezi ^{3,4,7,9}	0,2l 3,30	0,4l 4,20
225	Zitronenlimonade ^{4,7}	0,2l 3,30	0,4l 4,20
227	Bitter Lemon ^{1,7,13}		0,2l 3,30
228	Tonic Water ^{1,7,13}		0,2l 3,30
226	Fuze Ice tea (Pfirsich, Zitrone)		0,3l 3,90
234/229	VIO Spritzig	0,25l 3,20	0,75l 6,20
235/230	VIO Still	0,25l 3,20	0,75l 6,20
231	Red Bull ^{3,4,5,7,9}		0,25l 3,90

Biere

249	Maisacher Pils ^{A2}		0,33l 4,20
250	Maisacher Perle (Helles) ^{A2}		0,5l 4,70
251	Maisacher Bier alkoholfrei ^{A2}		0,5l 4,70
252	Räuber Kneissl Dunkel ^{A2}		0,5l 4,80
253	König Ludwig Weißbier ^{A1}		0,5l 4,80
254	König Ludwig Weißbier Dunkel ^{A1}		0,5l 4,80
255	König Ludwig Weißbier leicht ^{A1}		0,5l 4,80
256	König Ludwig Weißbier alkoholfrei ^{A1}		0,5l 4,80
258	Radler ^{A1,4,7}		0,5l 4,70
259	Russ'n ^{A1,4,7}		0,5l 4,80
260	Cola Weizen ^{A1,3,4,7}		0,5l 4,80

Weine ¹⁰ Alle unsere Weine sind griechischer Herkunft

		0,2l	0,5l
	Hauswein trocken (Weiß / Rot / Rosé)	5,90	10,90
	Hauswein halbtrocken (Weiß / Rot)	5,90	10,90
	Hauswein halbsüß (Weiß / Rot)	5,90	10,90
	Weinschorle (Weiß / Rot)	5,90	7,90
	Retsina (Weiß, geharzt)	5,50	10,50
	Retsina Malamatina Fl. (Weiß, geharzt)	5,90	10,90

Griechische Spirituosen

270	Metaxa ^{5*}	2 cl	4,90
271	Metaxa ^{7*}	2 cl	7,90
278	Ouzo (Hausmarke)	2 cl	2,90
279	Ouzo Plomari	0,2l	12,90
280	Ouzo Plomari	0,7l	29,90
285	Tsipouro Idoniko	4 cl	5,90
286	Gin Votanikon	4 cl	8,90
287	Metaxa Private Reserve	4 cl	15,90
288	Masticha Skinos	4 cl	7,90
289	Vermouth Otto's Athens	4 cl	5,90
290	Rakomelo Kretaraki	4 cl	7,90
291	Tentura Vantana	4 cl	3,90

Spirituosen

272	Frangelico	4 cl	4,90
273	Averna	4 cl	4,90
274	Ramazzotti	4 cl	4,90
284	Baileys	4 cl	5,90
275	Martini Bianco	4 cl	4,90
277	Campari Soda/ Campari Orange	4 cl	6,90
281	Lillet ^{5,M}	0,2l	6,90
282	Hugo	0,2l	6,90
283	Aperol Spritz	0,2l	6,90

Sekt & Champagner

315	Prosecco	0,75l	29,90
318	Möet & Chandon Brut ¹⁰	0,75l	89,00
319	Glas Prosecco ¹⁰	0,1l	5,90

Longdrinks 4cl

350	Jack Daniels Cola	8,90
351	Vodka Redbull	8,90
352	Gin Tonic	8,90
353	Bacardi Cola	8,90

RESTAURANT APHRODITE

Rudolf-Diesel-Ring 2a
82256 Fürstenfeldbruck
Tel.: 08141 - 42579

info@aphrodite-ffb.de

Öffnungszeiten:

Dienstag - Samstag
11:30 - 14:30 Uhr & 17:00 - 24:00 Uhr

Sonn- & Feiertage
11:00 - 22:00 Uhr

Montags Ruhetag!

www.aphrodite-ffb.de

Wir versuchen ständig, uns zu verbessern und freuen uns, wenn du uns dein Feedback mitteilen könntest. Es wäre toll, wenn du dir kurz die Zeit nimmst, eine Bewertung bei Google zu schreiben, denn damit hilfst du uns und auch anderen Kunden uns zu finden.

