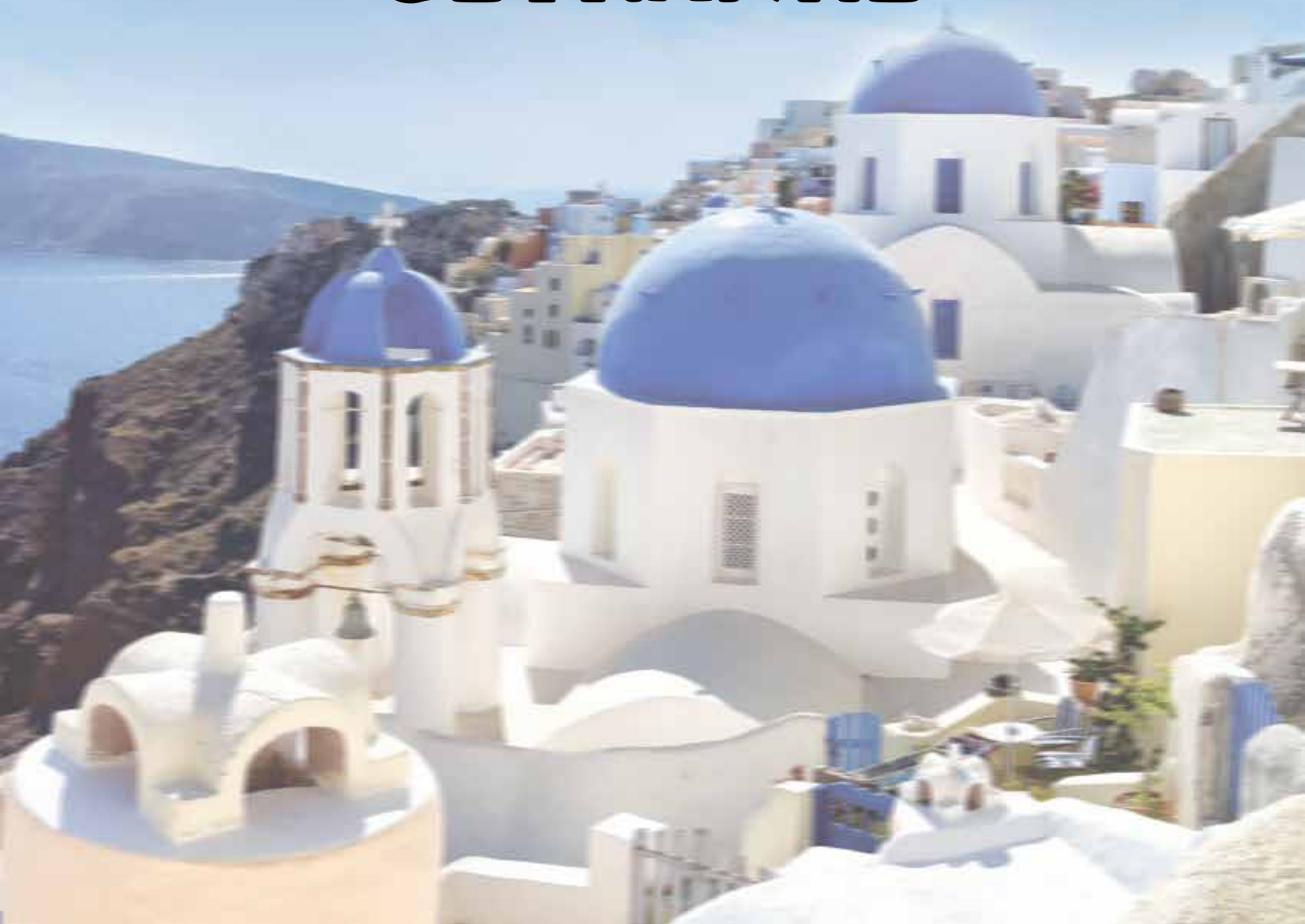




SPEISEN & GETRÄNKE



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}	5,50
51	Hühnersuppe ^{8,F,G}	5,50

Kalte Vorspeisen

10	Tzatziki ^G Joghurt mit Knoblauch, Gurke und Dill	4,90
11	Taramas ^{D,4} Fischrogenpaste mit Öl und Zitrone	6,20
12	Pansaria Rote Bete mit Knoblauch, Olivenöl und Balsamico	4,90
13	Tirokafteri ^G Feta Creme mit Chili und Paprika pikant angerichtet	6,20
14	Melitsanosalata Aus gegrillten Auberginen mit Paprikawürfeln und feinen Gewürzen	5,90
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	9,50
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	Dakos ^{G,A1} Kretische Vorspeise mit Tomaten, Kräutern und Fetakäse auf Paximadi	7,90
23	Oktapus Salat ^N Oktapus-Calamari Salat 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}	2,60
28	Pita mit Knoblauch ^{A1}	2,60
16	Knoblauchbrot ^{A1} Vier Scheiben vom Grill mit Knoblauch	3,90

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienungsgeld

Warme Vorspeisen

30	Auberginenchips ^{G,A1,N} Panierte Auberginenscheiben, dazu Tzatziki	7,90
31	Zucchinichips ^{G,A1,N} Panierte Zucchinischeiben, dazu Tzatziki	7,90
32	Kolokithokeftedes ^{G,C,A} Hausgemachte Zucchinipuffer mit frischen Kräutern und Fetakäse, dazu Tzatziki	9,90
33	Soutzoukakia ^{G,C,A} Minifleischbällchen in Tomaten-Chili-Sauce, dazu geriebener Fetakäse	9,90
34	Florinis ^{G,O} Gegrillte rote Spitzpaprika mit einer Fetakäse Füllung auf Rucola und Biosesam	8,90
35	Halloumi ^G Zypriotischer Qualitätskäse vom Grill dazu gebratene Zucchinischeiben und Feigen-Konfitüre	8,90
36	Feta Fournou ^G Fetakäse aus dem Ofen mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Oliven, pikant	9,90
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	9,90
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	12,90
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	10,90
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} Paniertes Fetakäse, Bouquet Salat	8,90

Aus dem Salatbeet ...

86	Kleiner Bauernsalat ^G		8,90
110	Bauern Salat ^G	Klein 8,90 Groß 10,90	
	Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurke, Zwiebeln, Peperoni, Oliven, Fetakäse und Oregano		
112	Mediterraner Saisonsalat ^{G,A1}		12,90
	Bunter knackiger Salatteller, Ziegenkäse, Walnüsse, gegrillte rote Paprika, Balsamico Dressing		
113	Thalassa Salat ^{G,A}		14,90
	Gemischter Salat mit gereiften Balsamico Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln, gegrillte Calamari und Scampi, Balsamico Dressing		
114	Fitness Salat ^{G,A1}		14,90
	Bunter knackiger Salatteller, Hähnchenbrustfilet, gegrilltes Gemüse, Sesam, Kräuter, Hausdressing, Pita Ecken		

Schmackhaftes aus dem Meer ...

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

90	Dorade Royal ^D		20,90
	Ganze Dorade (ca. 500 gr.) vom Grill		
91	Fischvariation vom Grill ^{D,N,B}		22,90
	Doradenfilet, Zanderfilet, Scampi, Babycalamari vom Grill		
92	Lachssteak ^D		18,90
	Frisches Lachssteak vom Grill		
93	Babycalamari ^N		18,90
	Calamari vom Grill		
95	Fischplatte für 2 Personen ^{D,N,B}		52,90
	Ganze Dorade Royal, Babycalamari und Riesengarnelen, Lachssteak vom Grill		
96	Zanderfilet ^D		18,90
	vom Grill		

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!		9,90
123	Kinderschnitzel ^{G,8} Ich will das nicht!		9,90

Fleischgerichte vom Lavasteingrill

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

75	Schweine Souvlaki Drei gegrillte Schweinespieße	16,90
70	Souvlaki Chef Zwei Spieße aus mariniertem Schweinefilet	17,90
71	Lamm Souvlaki Zwei Spieße aus marinierter Lammhüfte	18,90
72	Hähnchen Souvlaki ^J Drei Spieße aus mariniertem Hähnchenbrustfilet ^J	16,90
73	Bifteki Classico ^{G,C} Zwei Hacksteaks gefüllt mit Fetakäse	15,90
76	Lammkotelett Frische Lammkrone mariniert mit Rosmarin, Oregano und marinierten Tomatenwürfeln	24,90
77	Kalbskotelett ^G Milchkalbskotelett ca. 350gr. vom Lavasteingrill mit Tomaten-Chili Dip und marinierten Tomatenwürfeln	25,90
79	Rinderleber Nach Bauernart gegrillt mit gerösteten Zwiebeln	16,90
74	Hähnchenbrust Filet Mit Zitrone-Rosmarin-Olivenöl-Marinade und marinierten Tomatenwürfeln	15,90

Pfannengerichte ...

Alle Pfannengerichte werden mit Pommes und einem Salat serviert.

115	Traditionelle Schweinepfanne Wein-Zitronen-Oregano-Sauce, Gemüse und Ouzo	16,90
116	Hähnchenbrustfiletstreifen ^{G,A} Mit Gemüse und Rahmsauce	16,90

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	14,90
67	Gyros Hähnchen ^J (nur Fr / Sa / So & Feiertage) Gyros vom Drehspieß	15,90
61	Gyros & Calamari ^{N,J} Gyros vom Drehspieß und Babycalamari vom Grill	16,90
62	Gyros & Souvlaki ^{G,J} Gyros vom Drehspieß und Souvlaki Spieß vom Grill	16,90
63	Dorf Teller ^J Gyros vom Drehspieß, Souvlaki Spieß und Lendensteak vom Grill	17,90
64	Aphrodite Teller ^{N,J} Gyros vom Drehspieß, Souvlaki Spieß, Bifteki und Babycalamari vom Grill	17,90
65	Bauerngyros ^J Gyros vom Drehspieß, Souvlaki Spieß, Bifteki und Lammkrone vom Grill	19,90
68	Delphi Teller ^{N,J} Gyros vom Drehspieß, gefüllte Bifteki und Politiko Souvlaki	18,90
69	Trilogia ^J Rinderleber, Gyros vom Drehspieß und Souvlaki Spieß	17,90
66	Grillplatte für 2 Personen ^{N,J} Gyros vom Drehspieß, Souvlaki, Soutzouki, Lammkotelett, griechische Bauernwurst, Hähnchensouvlaki und Babycalamari vom Grill	49,90

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

Beilagenänderung + 1,00

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	15,90
101	Lammhaxe aus dem Ofen ^{G,I,A1} Mit Tomatensauce und geriebenem Fetakäse, wahlweise mit: Riesenbohnen / Grünen Bohnen / Reismudeln / Stifado	18,90
102	Souvlaki Metaxa ^{G,J} Zwei gegrillte Schweinespieße in cremiger Metaxasauce mit Champignons, Zwiebeln, Paprika und Käse überbacken, dazu Pommes	16,90
103	Gyros Metaxa ^{G,J} Gyros vom Drehspieß in cremiger Metaxasauce mit Champignons, Zwiebeln, Paprika und Käse überbacken, dazu Pommes	16,90
104	Soutzoukakia Metaxa ^{G,J} Drei Hacksteaks in cremiger Metaxasauce mit Champignons, Zwiebeln, Paprika und Käse überbacken, dazu Pommes	16,90
107	Leberpfanne Metaxa ^{G,J} Leber in cremiger Metaxasauce mit Champignons, Zwiebeln, Paprika und Käse überbacken, dazu Pommes	16,90

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	Portion Metaxasauce ^G	3,50
84	Beilagensalat mit Hausdressing ^{J,C}	4,50
85	Portion Gemüse ^G	4,20
86	Kleiner Bauernsalat ^G	8,90
89	Ofenkartoffeln	4,90

Etwas Süßes nach dem Essen...

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

Heisse Getränke

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

Säfte / Nektar

210/130	Apfelsaft Naturtrüb	0,2l	3,30
211/131	Rhababer	0,2l	3,30
213/133	Maracuja	0,2l	3,30
214/134	Cranberry	0,2l	3,30
215/135	Johannisbeere	0,2l	3,30
216/136	Holunder	0,2l	3,30
218/138	Orange ¹⁰	0,2l	3,30
212/132	Mango	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 3,90
250	Maisacher Perle (Helles) ^{A2}		0,5l 4,40
251	Maisacher Bier alkoholfrei ^{A2}		0,5l 4,40
252	Räuber Kneissl Dunkel ^{A2}		0,5l 4,60
253	König Ludwig Weißbier ^{A1}		0,5l 4,60
254	König Ludwig Weißbier Dunkel ^{A1}		0,5l 4,60
255	König Ludwig Weißbier leicht ^{A1}		0,5l 4,60
256	König Ludwig Weißbier alkoholfrei ^{A1}		0,5l 4,60
258	Radler ^{A1,4,7}		0,5l 4,40
259	Russ'n ^{A1,4,7}		0,5l 4,60
260	Cola Weizen ^{A1,3,4,7}		0,5l 4,60

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.

