

Liebe Gäste und Freunde des Hauses!

herzlich willkommen im Restaurant Ymmas.

Wir freuen uns, Ihnen heute unsere vielseitige Küche präsentieren zu dürfen.

In unserem mit Leidenschaft für die Gastronomie geführten Familienunternehmen werden professioneller Service und persönlicher Gästeeingang gleichermaßen großgeschrieben.

Alle Gerichte werden frisch für Sie zubereitet.

Wir hoffen, dass Sie dies mit ein wenig Geduld honorieren.

Sollten Sie Fragen zu unserer Speisekarte haben, so helfen wir Ihnen gern weiter.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen „Guten Appetit!“.

Die Geschäftsleitung und alle Mitarbeiter



Eine tolle Geschenkidee!

Unsere Geschenkgutscheine für jeden Anlass!



*Machen Sie Ihren Verwandten,
Bekanntem, Freunden... eine Freude,
die sie nicht so schnell vergessen werden.*

Allergene:

A=glutenhaltige Getreide(Weizen), B=Krebstiere(Scampi),
C=Eier und Eierzeugnisse, D=Fische und Fischerzeugnisse,
E=Erdnüsse, F=Sojabohnen, G=Milch und Milcherzeugnisse,
H=Schalenfrüchte, I=Sellerie, J=Senf, K=Sesamsamen, L=Schwefeldioxid und Sulfite,
M=Lupinen, N=Weichtiere(Kalamaris, Muscheln)
Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung !

Alle Speisen gut verpackt auch zum Mitnehmen!

Kalte Vorspeisen

- | | | |
|----|--|---------|
| 1 | Oliven^(G) und Peperoni⁽¹⁾ | 5,70 € |
| 2 | Zaziki^(G)
Joghurt auf griechische Art, mit Knoblauch und vielen anderen Gewürzen | 5,60 € |
| 3 | Taramas^(2,D)
griechische Fischrogencreme | 6,80 € |
| 4 | Tirokaftiri
pikante Schafskäsecreme | 6,80 € |
| 5 | Fetakäse^(G)
mit Zwiebeln und Olivenöl | 7,20 € |
| 6 | Griechischer Bauernsalat
mit Tomaten, Gurken, Oliven ^(G) , Peperoni ⁽¹⁾ , Zwiebeln, Krautsalat und Fetakäse ^(G) | 11,40 € |
| 7 | Calamaris-Salat
mit Tomaten, grünem Salat, Paprika, Tintenfisch ^(N) und Dressing ^(C,G) | 13,60 € |
| 8 | Gyros-Salat
mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, grünem Salat, Gyros und Dressing ^(C,G) | 12,80 € |
| 9 | Thunfisch-Salat
mit Tomaten, grünem Salat, Paprika, Thunfisch ^(D) , Ei ^(C) und Dressing ^(C,G) | 12,40 € |
| 10 | Vorspeisenplatte
Kalte Vorspeisen in kleinen Mengen zusammengestellt | 13,80 € |



—◆—
Für unsere
Vorspeisen
verwenden
wir nur
bestes Olivenöl

Warme Vorspeisen

- | | | |
|----|--|---------|
| 11 | Knoblauchbrot^(A)
mit Zaziki ^(G) und Parmesankäse ^(G) überbacken | 6,20 € |
| 12 | Peperoni gegrillt
mit Knoblauchsauce | 6,80 € |
| 13 | Saganaki^(A,C,G)
panierter Schafskäse (Feta) | 8,10 € |
| 14 | Feta Fournou^(G)
Schafskäse (Feta) mit Tomaten, Zwiebeln und Peperoni überbacken | 9,40 € |
| 15 | Tiropitakia / Spanakopitakia^(A,C,G)
Blätterteigtaschen, gefüllt mit Käse / gefüllt mit Spinat und Käse | 7,40 € |
| 16 | Gebackene Paprikaschoten
gefüllt mit Schafskäse (Feta) ^(G) | 9,20 € |
| 17 | Dolmadakia
Weinblätter gefüllt mit Reis | 6,60 € |
| 18 | Gefüllte Champignons
mit Spinat und Schafskäse (Feta) ^(G) , überbacken mit Metaxasauce ^(G) und Käse ^(G) | 10,40 € |
| 19 | Gebratene Auberginen & Zucchini^(A)
mit Knoblauch-Tomatensauce | 8,40 € |
| 20 | Auberginen
mit Käse ^(G) überbacken | 9,40 € |
| 21 | Vorspeisenplatte^(A,C,G)
Kalte und warme Vorspeisen in kleinen Mengen zusammengestellt. | |

für 1 Person 14,20 €
für 2 Personen 28,40 €





Suppen

22	Griechische Bohnensuppe ⁽¹⁾	5,00 €
23	Griechische Hühnersuppe ^(A,C)	5,20 €
24	Griechische Tomatensuppe	5,00 €

Grillspezialitäten

30	Gyros	18,90 €
	Schweinefleischspezialität, geschnitten vom Riesenspieß, mit Zwiebeln, Zaziki ^(G) und Knoblauchkartoffeln	
31	Souflaki	18,70 €
	2 Schweinefleischspieße, mit Zaziki ^(G) und Knoblauchkartoffeln	
32	Bifteki	19,50 €
	Schweinehacksteak, gefüllt mit Käse ^(G) , dazu Knoblauchkartoffeln	
33	Schweinesteak	19,30 €
	mit Zaziki ^(G) und Knoblauchkartoffeln	
34	Schweinefilet	20,20 €
	mit Kräuterbutter ^(G) , Zaziki ^(G) und Knoblauchkartoffeln	
35	Hähnchenbrustfilet	19,90 €
	mit Kräuterbutter ^(G) , Zaziki ^(G) und Knoblauchkartoffeln	
36	Suzuki	19,30 €
	mit Zaziki ^(G) und Knoblauchkartoffeln	
37	Rinderleber	18,90 €
	mit Kräuterbutter ^(G) , Zaziki ^(G) und Knoblauchkartoffeln	
38	Lammfilet	23,50 €
	mit Kräuterbutter ^(G) , Zaziki ^(G) und Knoblauchkartoffeln	
39	Lammkoteletts	22,90 €
	mit grünen Bohnen ^(F) und Knoblauchkartoffeln	
40	Rumpsteak	26,90 €
	Mit Kräuterbutter ^(G) und Folienkartoffel mit Zaziki ^(G)	



Souflaki = Fleischspieß

Bifteki =
gefülltes Hacksteak mit
Schafskäse

Suzuki =
Schweinehackröllchen

Gyros =
klein geschnittenes Fleisch
vom Drehspieß

Filets und Steaks vom Grill

41	Gefülltes Hähnchenbrustfilet	21,50 €
	mit Spinat, Schafskäse (Feta) und Metaxasauce ^(G) überzogen, dazu Kroketten ^(A)	
42	Rumpsteak	28,30 €
	mit Weißwein-Champignonsauce ^(G) überzogen, dazu Kroketten ^(A)	
43	Filet vom Schwein	21,90 €
	mit Metaxasauce ^(G) überzogen, dazu Kroketten ^(A)	
44	Bifteki	20,90 €
	mit Metaxasauce ^(G) überzogen, dazu Kroketten ^(A)	

Zu jedem Hauptgericht servieren wir Ihnen einen frischen, knackigen, gemischten Salat.



Schnitzelgerichte

- | | | |
|----|---|---------|
| 45 | Schnitzel ^(A,C)
mit Pommes frites und Zaziki ^(G) | 20,50 € |
| 46 | Schnitzel Gyros ^(A,C)
mit Zaziki ^(G) und Pommes frites | 21,90 € |
| 47 | Schnitzel ^(A,C)
mit Metaxasauce ^(G) und Pommes frites | 22,60 € |
| 48 | Schnitzel ^(A,C)
mit Champignonsauce ^(G) und Pommes frites | 22,60 € |



Grillteller

- | | | |
|----|---|---------|
| 50 | Gyros & Souflaki
mit Zaziki ^(G) und Knoblauchkartoffeln | 19,90 € |
| 51 | Gyros & Bifteki
mit Zaziki ^(G) und Knoblauchkartoffeln | 20,40 € |
| 52 | Gyros & Calamaris ^(N)
mit Zaziki ^(G) und Knoblauchkartoffeln | 20,90 € |
| 53 | Gyros & Rinderleber
mit Zaziki ^(G) und Knoblauchkartoffeln | 20,40 € |
| 54 | Gyros & Suzukakia
mit Zaziki ^(G) und Knoblauchkartoffeln | 20,20 € |
| 55 | Überraschungsteller
Lassen Sie sich vom Chefkoch überraschen! | 22,50 € |
| 56 | Gyros, Suzukakia & Rinderleber
mit Zaziki ^(G) und Knoblauchkartoffeln | 21,50 € |
| 57 | Gyros, Souflaki & Suzukakia
mit Zaziki ^(G) und Knoblauchkartoffeln | 21,80 € |
| 58 | Gyros, Hähnchenbrustfilet & Rinderleber
mit Zaziki ^(G) und Knoblauchkartoffeln | 21,80 € |
| 59 | Lammfilet & Lammkoteletts
mit Zaziki ^(G) und Knoblauchkartoffeln | 25,50 € |
| 60 | Grillplatte für 2 Personen
Gyros, Souflaki, Suzuki & Schweinesteak
mit Zaziki ^(G) und Knoblauchkartoffeln
und ein großer Bauernsalat | 44,40 € |

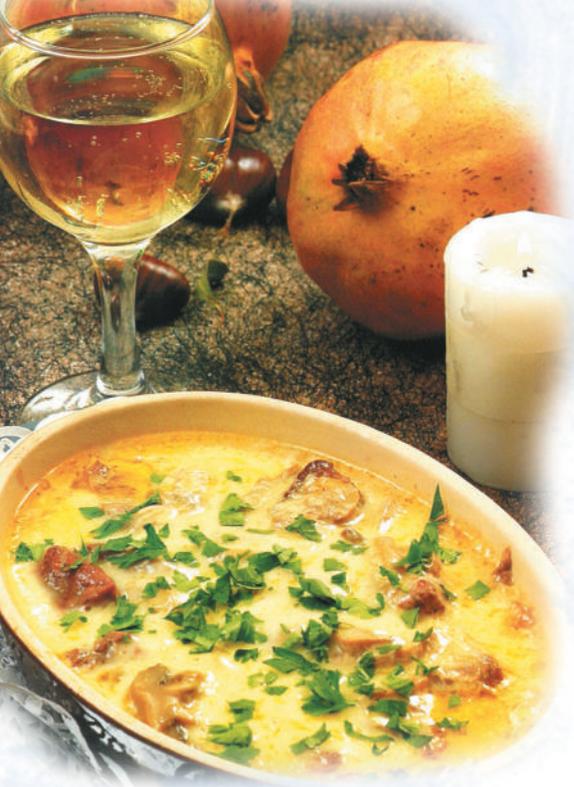


Überbackene Gerichte

- | | | |
|----|--|---------|
| 61 | Gyros SPEZIAL
nach Art des Hauses, mit Käse ^(G) überbacken,
dazu Krokette(n) ^(A) | 19,90 € |
| 62 | Schnitzel ^(A,C)
mit Metaxasauce ^(G) und Käse ^(G) überbacken,
dazu Krokette(n) ^(A) | 22,60 € |

◆
Für die Gäste
nur das Beste.
Wir verwenden
für unsere Gerichte
nur beste Zutaten.
◆

Zu jedem Hauptgericht servieren wir Ihnen einen frischen, knackigen, gemischten Salat.



Überbackene Gerichte

- | | | |
|----|--|---------|
| 63 | Souflaki
mit Metaxasauce ^(G) und Käse ^(G) überbacken,
dazu Kroketten ^(A) | 19,70 € |
| 64 | Schweinefilet
mit Metaxasauce ^(G) und Käse ^(G) überbacken,
dazu Kroketten ^(A) | 21,40 € |
| 65 | Hähnchenbrustfilet
mit Metaxasauce ^(G) und Käse ^(G) überbacken,
dazu Kroketten ^(A) | 20,90 € |
| 66 | Bifteki
mit Metaxasauce ^(G) und Käse ^(G) überbacken,
dazu Kroketten ^(A) | 20,50 € |
| 67 | Suzukakia
mit Metaxasauce ^(G) und Käse ^(G) überbacken,
dazu Kroketten ^(A) | 20,30 € |
| 68 | Schweinesteak
mit Metaxasauce ^(G) und Käse ^(G) überbacken,
dazu Kroketten ^(A) | 20,30 € |
| 69 | Spaghetti ^(A,C) oder Kritharaki (Reisnudeln) ^(A)
mit Metaxasauce ^(G) und Käse ^(G) überbacken | 17,70 € |

Tiganaki - Pfannengerichte

- | | | |
|----|--|---------|
| 70 | Lammfilet
in Metaxasauce ^(G) , dazu Reis | 24,20 € |
| 71 | Lammfilet
in Weißweinsauce ^(G) , dazu Reis | 24,20 € |
| 72 | Hähnchenbrustfilet
in Metaxasauce ^(G) , dazu Reis | 20,40 € |
| 73 | Hähnchenbrustfilet
in Weißweinsauce ^(G) , dazu Reis | 20,40 € |
| 74 | Gyros
in Metaxasauce ^(G) , dazu Reis | 19,50 € |
| 75 | Gyros
in Weißweinsauce ^(G) , dazu Reis | 19,50 € |
| 76 | Schweinesteak
in Metaxasauce ^(G) , dazu Reis | 19,80 € |
| 77 | Schweinesteak
in Weißweinsauce ^(G) , dazu Reis | 19,80 € |
| 78 | Rinderleber
in Metaxasauce ^(G) , dazu Reis | 19,80 € |
| 79 | Rinderleber
in Weißweinsauce ^(G) , dazu Reis | 19,80 € |
| 80 | Schweinefilet
in Metaxasauce ^(G) , dazu Reis | 20,90 € |
| 81 | Schweinefilet
in Weißweinsauce ^(G) , dazu Reis | 20,90 € |



Aus dem Backofen

Juwezi: zarte Lammhaxe oder Gyros

82	mit Kritharaki ^(A) – Reisnudeln	23,90 €
83	mit Spaghetti ^(A,C)	23,90 €
84	mit grünen Bohnen ^(F)	23,90 €
85	mit dicken Bohnen ^(F,I,G)	23,90 €
86	mit Okraschoten	23,90 €
87	mit Auberginen	23,90 €



Fischgerichte

91	Garnelen ^(B) mit Zaziki ^(G) und Butterreis ^(G)	23,50 €
92	Calamaris ^(A,N) mit Zaziki ^(G) und Butterreis ^(G)	20,90 €
93	Pangasiusfilet ^(D) mit Zaziki ^(G) und Butterreis ^(G)	19,50 €
94	Doradenfilet ^(D) mit Zaziki ^(G) und Butterreis ^(G)	22,50 €
95	Forelle ^(D) mit Zaziki ^(G) und Butterreis ^(G)	20,90 €
96	Fischplatte ^(B,D,A,N) Verschiedenen Fischspezialitäten, mit Zaziki ^(G) und Butterreis ^(G)	23,80 €

Zu jedem Hauptgericht servieren wir Ihnen einen frischen, knackigen, gemischten Salat.

Beilagen / Saucen extra

100	Pommes frites	5,50 €
101	Reis	5,00 €
103	Folienkartoffel mit Zaziki ^G	7,50 €
104	Kroketten ^A	5,90 €
105	Bratkartoffeln	5,50 €
106	Dicke Bohnen ^{F,I,8}	6,50 €
107	Grüne Bohnen ^F	6,50 €
109	Metaxasauce ^G	5,00 €
110	Champignons-Weißweinsauce ^(G)	5,00 €



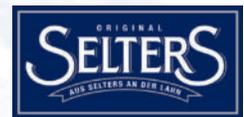


Warme Getränke

Tasse Kaffee				3,20 €
Cappuccino ⁶				3,90 €
Elinikos Kafes - griechischer Kaffee				3,60 €
Glas Tee				3,40 €
Glühwein	0,2l		11,5% vol.	4,40 €
Espresso einfach				2,60 €
Espresso doppelt				3,60 €
Latte Macchiato ⁶				3,90 €
Milchkaffee ⁶				3,90 €

Akoholfreie Getränke

Coca Cola ^{2,3}	0,2l	3,20 €	0,4l	4,50 €
Fanta ^{2,8}	0,2l	3,20 €	0,4l	4,50 €
Sprite ⁹	0,2l	3,20 €	0,4l	4,50 €
Spezi ^{2,3,8}	0,2l	3,20 €	0,4l	4,50 €
Fassbrause Holunder, Zitrone, Rhabarber			0,33l	4,30 €
Mineralwasser Sprudel			0,25l	3,10 €
Mineralwasser Sprudel			Flasche 0,75l	7,90 €
Mineralwasser Still			0,25l	3,10 €
Mineralwasser Still			Flasche 0,75l	7,90 €
Tonic Water ⁵			Flasche 0,25l	3,30 €
Ginger Ale ⁷			Flasche 0,25l	3,30 €
Bitter Lemon ⁵			Flasche 0,25l	3,30 €
Apfelschorle	0,2l	3,30 €	0,4l	4,20 €
Apfelsaft	0,2l	3,60 €	0,4l	4,70 €
Orangensaft	0,2l	3,60 €	0,4l	4,70 €
Tomatensaft	0,2l	3,60 €	0,4l	4,70 €
Sauerkirschnektar	0,2l	3,60 €	0,4l	4,70 €
Bananennektar	0,2l	3,60 €	0,4l	4,70 €
Ananassaft	0,2l	3,60 €	0,4l	4,70 €
KIBA (Sauerkirsch-Bananennektar)	0,2l	3,60 €	0,4l	4,70 €
Eistee	0,2l	3,60 €	0,4l	4,70 €
Johannisbeersaft	0,2l	3,60 €	0,4l	4,70 €



Zusatzstoffe: 1=Konservierungsstoffe Benzoesäure, 2=mit Farbstoff,
 3=coffeinhaltig, 4=mit Süßstoff Saccharin und Aspartam,
 5=chininhaltig, 6=geschwärzt, 7= mit Ingwerauszügen, 8= mit Antioxidationsmittel
 Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung!

Akholfreie Getränke

Pils vom Fass^A	0,3l	3,90 €	0,5l	5,70 €
Alsterwasser (Bier+Sprite)^A	0,3l	3,90 €	0,5l	5,70 €
Diesel (Bier+Cola^{2,3})^A	0,3l	3,90 €	0,5l	5,70 €
Dunkles Bier^A			0,5l	5,70 €
Hefeweizen vom Fass^A			0,5l	5,70 €
Hefeweizen Alkoholfrei^A			0,5l	5,70 €
Hefeweizen Dunkel^A			0,5l	5,70 €
Vitamalz		Flasche 0,33l		3,90 €
Alkoholfreies Bier		Flasche 0,33l		3,90 €



Spirituosen 2cl 2cl

Metaxa (5 Sterne)²		38% vol.	3,60 €
Metaxa (7 Sterne)²		40% vol.	3,90 €
Ramazotti		32% vol.	4,60 €
Whisky verschiedene Sorten		40% vol.	6,00 €
Ouzo weiß Flasche	0,75l	38% vol.	18,00 €
Baileys		17% vol.	3,50 €
Jägermeister		35% vol.	3,50 €
Underberg		44% vol.	2,90 €

Longdrinks 4cl Alkoholgehalt

Havana Cola^{2,3}		40% vol.	7,90 €
Bacardi Cola^{2,3}		40% vol.	7,90 €
Campari² Orange		25% vol.	7,90 €
Whisky Cola^{2,3}		40% vol.	7,90 €
Gin Tonic⁵		40% vol.	7,90 €
Wodka Lemon⁵		40% vol.	7,90 €
Wodka Cola^{2,3}		16% vol.	7,90 €
Wodka Energy		40% vol.	7,90 €
Captain Morgan Cola^{2,3}		37,5% vol.	7,90 €

Aperitifs 2cl / Sekt

Ouzo	Flasche 0,75l	37,5% vol.	18,00 €
Martini bianco		18% vol.	5,00 €
Whisky Jack Daniels		18% vol.	6,00 €
Aperol Spritz^{2,5} mit Sekt und Soda		15% vol.	7,50 €
Hugo		8,5% vol.	7,50 €
Prosecco, Holunderblütensirup, frischer Minze und Soda			
1 Glas Sekt Hausmarke		0,1l	4,10 €
Piccolo Hausmarke		0,1l	5,90 €
Sekt Hausmarke	Flasche 0,75l		22,00 €



Flaschenweine aus Griechenland



Mantina weiß¹

Weingut: Tselepos Winery
Anbaugebiet: Mantinia (g.U.)
Rebsorte: Moschofilero

Eine Mantinia vom Top Winzer Yiannis Tselepos. Ein Weißwein mit ausgezeichneter frische und Aromen von Zitrusfrüchten sowie von Rose und milden Gewürzen. Knackig am Gaumen mit langem Abgang.

0,75 | 19,90 €

Nemea rot¹

Weingut: Ktima Driopi
Anbaugebiet: Nemea (g.U.)
Rebsorte: Agiorgitiko

In der Nase komplexe Aromen von roten Früchten, Nüssen, Eukalyptus sowie Vanille. Im Geschmack fruchtig, mit ausgewogener Säure und weichen, samtigen Tanninen. Im Geschmack reichhaltig mit cremigen Mundgefühl und langen Abgang.

0,75 | 20,90 €



Apla weiß¹

Weingut: Oenops Wines
Anbaugebiet: Drama
Rebsorten: Malagousia, Assyrtiko, Vidiano

Die Cuvée aus Malagousia, Assyrtiko und Vidiano wurde aus Trauben aus insgesamt 29 Parzellen gekeltert – allesamt einzeln vinifiziert. Dann verbrachte der Apla bis zu vier Monaten auf der Hefe. Das Ergebnis ist phänomenal: super frisch, gute Säure, schmelzig, exotisch und ein langer Nachhall.

0,75 | 25,90 €

Apla rot¹

Weingut: Oenops Wines
Anbaugebiet: Drama
Rebsorten: Xinomavro, Limniona, Mavroudi

Eine intensive, fruchtige Cuvée aus den griechischen Rebsorten Xinomavro, Limniona und Mavroudi. Es dominieren Fruchtaromen von Waldbeeren, Sauerkirschen und Granatapfel begleitet von würzigen Klängen.

0,75 | 25,90 €



Amethystos weiß¹

Alkoholgehalt: 13 %

Der Amethystos Weißwein vom Weingut Costa Lazaridi ist ein Klassiker unter den sehr guten Weinen aus der Region Drama in Nordgriechenland. Dank der Dominanz von Sauvignon Blanc und der autochthonen Assyrtiko Traube hat er ein intensives und sehr facettenreiches Aroma von exotischen Früchten. Der Amethystos ist ein körperreicher Weißwein mit vielversprechendem Bouquet. Die Weine der Domaine Costa Lazaridi genießen ob ihrer besonderen Qualität und ihrer ausgezeichneten Geschmacksvariationen sehr hohes Ansehen.

0,75 | 29,90 €

Amethystos rot¹

Alkoholgehalt: 14,5 %

Der edle Amethystos Rotwein von Costa Lazaridi ist sehr harmonisch abgestimmt, rasch eroberte er sich den Respekt internationaler Weinkenner. Cabernet Sauvignon, Merlot und die griechische Agiorgitiko Traube: ein komplexes Team. Eine Cuvée aus zwei internationalen und einer autochthonen Rebsorte, welche in dieser Qualität nur selten ausgebaut wird. Der Amethystos von Costa Lazaridi zeigt ein elegantes, herausforderndes Aroma von roten Waldfrüchten. Seinen markanten, vollmundigen Geschmack verdankt der Amethystos der langen Lagerung in französischen Eichenfässern. Er ist nachhaltig und samtweich im Abgang, besitzt ein feines Säurerüst und einen gut ausgewogenen Gerbstoffanteil.

0,75 | 31,90 €



Offene Rotweine aus Griechenland

Tafelwein ^L trocken, 11,5% vol.	0,2l 5,20 €	0,5l 11,50 €
Tafelwein ^L rosé, trocken, 11,5% vol.	5,20 €	11,50 €
Tafelwein ^L halbtrocken, 11,5% vol.	5,20 €	11,50 €
Tafelwein ^L halbsüß, 11,5% vol.	5,20 €	11,50 €
Mavrodaphne ^L Likörwein 15% vol.	5,90 €	12,90 €



Offene Weißweine aus Griechenland

Tafelwein ^L trocken, 11,5% vol.	0,2l 5,20 €	0,5l 11,20 €
Tafelwein ^L rosé, trocken, 11,5% vol.	5,20 €	11,50 €
Tafelwein ^L halbtrocken, 11,5% vol.	5,20 €	11,50 €
Tafelwein ^L halbsüß, 11,5% vol.	5,20 €	11,50 €
Samos ^L Likörwein 15% vol.	5,90 €	12,90 €



Griechischer Wein...immer ein Genuss!

