



Verehrte Gäste

wir freuen uns sehr, Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen.

Genießen Sie angenehme Stunden bei köstlichen,
stets frisch zubereiteten mediterranen-griechischen
Spezialitäten.

Bei der Weinauswahl sind wir Ihnen
gerne behilflich.

Ihr Cavos Team

Aperitif

Prosecco Mionetto 0,1lt	5,50
Champagner Moet Chandon Brut 0,1l	14,00
Aperol Prosecco ¹	6,90
Hugo	7,00
Campari Tocco Rosso ¹	7,50
Ramazzoti Rosato ¹	6,90
Lillet Berry	8,00
Martini ¹ (Bianco, Rosso, Rose) 5cl	6,00
Campari ¹ (Orange/Soda)	7,00



Kalte Vorspeisen

Kalamata Oliven	3,00
Tzatziki, Joghurt, Gurke, Knoblauch, Dill	5,00
Weißer Taramosalata (Fischrogenmousse)	6,00
Melitzanosalata ^{2/5} (Auberginencreme)	5,90
Kopanisti ^{2/5} (Schafskäsecreme)	5,90
Kalamari salat (Tintenfischsalat)	9,50
Schafskäse natur, Oliven, Peperoni	8,00
Kalte Vorspeisenplatte ^{2/5} für 2 Personen (Tzatziki, Taramosalata, Melitzanosalata, Korpanisti, Fetakäse, Kalamarisalat, Dolmadakia, Oliven, Peperoni)	18,00

Suppen

Tomatensuppe	5,00
Hühnersuppe	6,50
Tagessuppe	6,50



Warme Vorspeisen

Pita Brot	3,00
Pita Brot mit Knoblauch	3,20
Oktopus vom Grill in Olivenöl und Balsamico	15,00
Champignons gefüllt mit Hackfleisch und Fetakäse	7,50
Garides Saganaki Scampis aus der Pfanne in Tomatensoße	10,90
Dolmades Weinblätter gefüllt mit Hackfleisch und Reis, dazu eine feine Dill-Zitronensoße	7,90
Gavros (Alici frittiert)	9,90
Baby Calamari mit Chilli-Laim Mayonnaise	11,90
Fetakäse im Sesammantel mit Honig-Balsamicocreme	10,50
Zucchini-puffer mit Joghurt Minzdip	7,00
Gebackene Auberginen mit Tzatziki	6,90
Gebackene Paprika mit Tzatziki	6,90
Feta Käse aus dem Backofen mit Zwiebeln, Tomaten, Peperoni, Knoblauch	9,50
Peperoni vom Grill mit Knoblauch	5,00
Fetakäse paniert	9,00
Warme Vorspeisenplatte für 2 Personen Gebackene Zucchini, Paprika, Auberginen, Schafskäse paniert Gefüllte Weinblätter (auch vegetarisch), Knoblauchbrot	19,00



Salate

Rote Beete Salat ^{2/3} mit Manouri Käse	7,00
Griechischer Salat mit Fetakäse	9,90
Gemischter Beilagensalat	5,00
Blattsalat mit Gyros (Joghurt Dressing)	12,90
Blattsalat mit Hähnchenbruststreifen	13,50
dazu Pestobabykartoffeln (Balsamico Vinaigrette)	
Blattsalat mit Rumpsteakstreifen	19,00
dazu Pestobabykartoffeln (Balsamico Vinaigrette)	
Blattsalat mit gefülltem Kalamari	18,90
(Feta, Tomate, Oliven, Paprika, Petersilie, Dill und Pinienkernen, Zitronen - Vinaigrette)	

Beilagen

Butterreis	3,00
Pommes Frites	3,00
Bratkartoffeln	3,00
Süßkartoffel-Pommes	4,00
Pesto-Babykartoffeln	4,00
Grillgemüse	6,00

Erläuterungen der Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff	4) chininhaltig	7) geschwärzt
2) mit Konservierungsstoff	5) mit Antioxydationsmittel	8) geschwefelt
3) mit Süßungsmittel	6) mit Geschmacksverstärker	9) coffeinhaltig



Aus dem Backofen

Mousakas Auflaufgericht mit Auberginen, Hackfleisch, Kartoffeln und Bechamelcreme	17,00
Kleftiko Lammkeule in Backfolie mit Fetakäse Zuckerbohnen, dazu Bratkartoffeln	18,00
Kalbsbäckchen Giouvetsi Orzo (Reisnudeln Pasta), Graviera Käse	19,00
Lammkrone mit Rosmarinkartoffeln , verfeinert mit einer Mavrodafnejus	29,00

Vegetarische Gerichte

Aubergine Gefüllt mit gekochtem Gemüse, dazu Ofenkartoffeln und Fetakäse	14,50
Paprika und Tomate Gefüllt mit Reis, dazu Ofenkartoffeln und Fetakäse	15,00
Mousakas Auflaufgericht mit Auberginen, Champignons, Kartoffeln	16,00

Pfannengerichte

Gyros in Metaxasoße, dazu Reis	16,50
Soutzuki in Metaxasoße, dazu Reis	16,50
Lammfilet in Metaxasoße, dazu Reis	24,90
Kalbsleber in Metaxasoße, dazu Reis	18,90

Zu allen Hauptgerichten servieren wir einen Beilagensalat

Aufpreis für Griechischen Salat	2,00
Aufpreis für Grillgemüse	3,00



Fisch

Tintenfisch frittiert	18,00
dazu Reis	
Dorade Royal vom Grill	22,50
mit Gemüse der Saison	
Fischplatte	26,00
Scampi, Doradenfilet, Loup de Mer vom Grill	
Tintenfisch frittiert, dazu Grillgemüse	
Fischplatte ab 2 Personen	54,00
Riesengarnelen, Doradenfilet, Loup de Mer vom Grill	
Tintenfisch frittiert, mit Pesto-Babykartoffeln und Gemüse	
Lachsfilet vom Grill	19,50
In einer Zitronen – Senfsoße	
mit Julienne Karotten – Zucchini und Pesto-Babykartoffeln	
Wolfsbarsch vom Grill	23,00
mit Grillgemüse	
Riesengarnelen vom Grill	30,00
mit Grillgemüse und Honig – Senf Dip	
Zu allen Hauptgerichten servieren wir einen Beilagensalat	
Aufpreis für Griechischen Salat	2,00

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

Erläuterungen der Zusatzstoffe:

- | | | |
|----------------------------|-----------------------------|------------------|
| 1) mit Farbstoff | 4) chininhaltig | 7) geschwärzt |
| 2) mit Konservierungsstoff | 5) mit Antioxydationsmittel | 8) geschwefelt |
| 3) mit Süßungsmittel | 6) mit Geschmacksverstärker | 9) coffeinhaltig |



Fleisch

Gyros mit Reis, Tzatziki	14,00
Souvlaki 2 Spieße mit Reis und Tzatziki	14,00
Bifteki Hackfleisch gefüllt mit Fetakäse und Tomate dazu Pesto-Babykartoffeln, Tzatziki	16,50
Kalbsleber dazu Kartoffelpüree, gebratene Zwiebeln, Rotweinjus	18,00
Politheia – Teller Gyros, Souvlaki, Sutzuki, Schweinesteak mit Reis und Tzatziki	18,50
Paros – Teller Gyros, Souvlaki, Kalbsleber, Lammkarree mit Reis und Tzatziki	19,00
Paxos – Teller Gyros, Souvlaki, Lammkarree, Lammfilet mit Reis und Tzatziki	20,00
Lammkarree mit Reis und Tzatziki	24,00
Lammfilet mit Reis und Tzatziki	24,50
Hähnchenbrustfilet mit Süßkartoffel-Pommes, Joghurt-Senf Dip	16,50
Helena – Spieß Souvlaki nach traditionellem Rezept an Holzspießen gegrillt, mit Pommes und Tzatziki	16,90
Cavos Platte – Fleischplatte ab 2 Personen Gyros, Souvlaki, Sutzuki, Lammkarree mit Reis, Pommes, Tzatziki, Griechischer Salat	40,00
Rumpsteak vom Grill ca. 250gr mit Lauch-Babykartoffeln	28,00
Rinderfilet vom Grill ca. 200gr dazu Kartoffelpüree, Champignons und Mavrodafnejus	33,00

Zu allen Hauptgerichten servieren wir einen Beilagensalat

Aufpreis für Griechischen Salat
Aufpreis für Grillgemüse

2,00
3,00

