caVos
Griechische Küche

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	7,00
Champagner Moet Chandon Brut 0,1lt	17,00
Champagner Moet Chandon Rose 0,1lt	21,00
Aperol Prosecco[1]	8,00
Hugo	8,50
Campari Tocco Rosso[1]	8,50
Ramazzoti Rosato[1]	8,00
Lillet Berry	9,00
Martini[1] (Bianco, Rosso, Rose) 5cl	7,00
Campari[1] (Orange/Soda)	8,00

Kalte Vorspeisen

Kalamata Oliven	5,00
Tzatziki, Joghurt, Gurke, Knoblauch, Dill	7,00
Weißer Taramosalata (Fischrogenmousse)	8,00
Melitzanosalata[2/5] (Auberginencreme)	8,00
Kopanisti[2/5] (Schafskäsecreme)	7,50
Kalamarisalat (Tintenfischsalat)	15,00
Schafskäse natur, Oliven, Peperoni	10,50
Kalte Vorspeisenplatte[2/5] für 2 Personen	24,00
(Tzatziki, Taramosalata, Melitzanosalata, Korpanisti, Fetakäse, Kalamarisalat, Dolmadakia, Oliven, Peperoni)	

Suppen

Tomatensuppe	7,00

Warme Vorspeisen

Pita Brot	3,80
Pita Brot mit Knoblauch	4,20
Oktopus vom Grill	18,00
in Olivenöl und Balsamico	
Garides Saganaki	16,00
Scampis aus der Pfanne in Tomatensoße	
Dolmades Weinblätter gefüllt	9,50
mit Hackfleisch und Reis,	
dazu eine feine Dill-Zitronensoße	
Gavros (Alici frittiert)	11,00
Baby Calamari mit Chilli-Laim Mayonnaise	16,00
Fetakäse im Sesammantel mit Honig-Balsamicocreme	15,00
Zucchinipuffer mit Joghurt Minzdip	10,00
Gebackene Auberginen mit Tzatziki	8,50
Gebackene Paprika mit Tzatziki	8,50
Feta Käse aus dem Backofen	13,00
mit Zwiebeln, Tomaten, Peperoni und Knoblauch	
Peperoni vom Grill mit Knoblauch	7,00
Fetakäse paniert	12,50
Keftedakia Rindhackfleischbällchen mit Tzatziki	12,50
Warme Vorspeisenplatte für 2 Personen	28,00
Gebackene Zucchini, Paprika, Auberginen, Schafskäse paniert	
Gefüllte Weinblätter und Knoblauchbrot	

Salate

Rote Beete Salat[2/3] mit Manouri Käse	9,00
Griechischer Salat mit Fetakäse	12,00
Gemischter Beilagensalat	6,50
Blattsalat mit Gyros (Mit Hausdressing)	15,00
Rucola Salat (Mit Feta und Basilikum Pesto)	11,00

Beilagen

Butterreis	3,50
Pommes Frittes	5,00
Süßkartoffel-Pommes	6,50
Pesto-Babykartoffeln	6,00
Grillgemüse	7,00

Erläuterungen der Zusatzstoffe:

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

Aus dem Backofen

Mousakas 19,00
Auflaufgericht mit Auberginen, Hackfleisch, Kartoffeln
und Bechamelcreme

Auberginenhälfte 17,00
Gefüllt mit gekochtem Gemüse, dazu
Ofenkartoffeln und Fetakäse

Gemista 17,00
Paprika und Tomate gefüllt mit Reis dazu
Ofenkartoffeln und Feta Käse

Pfannengerichte

Gyros 19,00
in Metaxasoße, dazu Reis

Lammfilet 29,00
in Metaxasoße, dazu Reis

Kalbsleber 20,00
in Metaxasoße, dazu Reis

Zu allen Hauptgerichten servieren wir einen Beilagensalat

Aufpreis für Griechischen Salat 4,00
Aufpreis für Grillgemüse 5,00

Fisch

Calamaris (Tintenfisch)	20,00
dazu Reis und Chili-Limettenmayonnaise	
Fischplatte	29,00
Riesengarnele, Wolfsbarschfilet vom Grill	
Tintenfisch frittiert, dazu Grillgemüse	
Lachsfilet vom Grill	27,00
In einer Zitronen - Senfsauce mit Julienne Karotten - Zucchini	
Dorade Royal vom Grill	25,00
mit Grillgemüse	
Riesengarnelen vom Grill	38,00
mit Grillgemüse dazu Honig-Senf Dip	

Zu allen Hauptgerichten servieren wir einen Beilagensalat

Aufpreis für Griechischen Salat	4,00

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

Erläuterungen der Zusatzstoffe:

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

Fleisch

Gyros mit Reis, Tzatziki	18,50
Souvlaki 2 Spieße mit Reis und Tzatziki	18,00
Bifteki Hackfleisch gefüllt mit Fetakäse und Tomate dazu Pesto-Babykartoffeln und Tzatziki	20,00
Kalbsleber dazu Kartoffelpüree, gebratene Zwiebeln, Rotweinjus	24,00
Polithea – Teller Gyros, Souvlaki, Sutzuki, mit Reis und Tzatziki	21,00
Paros – Teller Gyros, Souvlaki, Kalbsleber, mit Reis und Tzatziki	22,00
Paxos – Teller Gyros, Souvlaki, Lammkarree, mit Reis und Tzatziki	23,00
Milos – Teller Gyros, Souvlaki , mit Reis und Tzatziki	19,50
Lammkarree mit Reis und Tzatziki	32,00
Lammfilet mit Reis und Tzatziki	32,00
Kontosouvli Hähnchenspieß mit Süßkartoffel-Pommes und Joghurt-Senf Dip	19,50
Helena – Spieß Souvlaki nach traditionellem Rezept an Holzspießen gegrillt, mit Pommes und Tzatziki	19,00
Cavos Platte – Fleischplatte ab 2 Personen Gyros, Souvlaki, Sutzuki, Lammkarree mit Reis, Pommes, Tzatziki und Griechischer Salat	49,00
Rinderfillet dazu Kartoffelpüree, Champignons und Mavrodafnejus	42,00

Zu allen Hauptgerichten servieren wir einen Beilagensalat

Aufpreis für Griechischen Salat	4,00
Aufpreis für Grillgemüse	5,00

Nachspeisen

Griechischer Joghurt 8,50
mit Honig, Walnüssen

Galaktobureko 9,50
Blätterteig gefüllt mit Grießcreme, dazu Vanille Eis

Banofee 9,00
Geriebene Kekse, Banane, Karamell

Schokoladen Soufflé 10,00
mit Bourbon-Vanilleeis

Ekmek Kadaifi 9,00
Engelshaar, Creme Patisserie frische Früchte

Sorbet (je Kugel) 3,50
Johannisbeeren
Mango
Zitrone