



Likavitos

Speisekarte

Aperitif

200. Ouzo mit Eis	4cl	3,80 €
201. Ouzo Orange ^{1,2}	4cl	5,50 €
202. Campari Orange ^{1,2}	4cl	5,50 €
203. Sekt – 1 Glas		3,50 €
204. Aperol Spritz ^{1,10}		5,90 €
206. Hugo		5,90 €
205. Metaxa „40 Jahre alt“	2cl	5,00 €

Soupes – Suppen

40. FASOLADA – Deftige Bohnensuppe	4,90 €
41. SUPPE DER SAISON	4,90 €

Kria Orektika – Kalte Vorspeisen

1. TZATZIKI - Griechischer Joghurt mit Gurke, Knoblauch und Olivenöl ^{8,13}	4,10 €
6. FETA – Griechischer Schafskäse ⁸	5,20 €
2. DOLMADES – Gefüllte Weinblätter mit Reis ⁸	4,30 €
4. TARAMAS – Fischeiersalat mit Zitronensaft und Olivenöl ^{1,13,d}	4,30 €
5. MELITZANOSALATA – Auberginensalat mit Olivenöl ¹³	4,10 €
7. TIROKAFTERI – Schafskäsesalat pikant ⁸	4,90 €
8. SKORDALIA – Kartoffelcreme mit Knoblauch	4,20 €
9. OUZO TELLER – Taramas, Tzatziki, Auberginensalat und Pitabrot ^{8,1,13,g,d}	5,50 €
10. PIKILIA – Vorspeisenteller, klein ^{8,1,13,g,d}	6,90 €
11. PIKILIA – Vorspeisenteller, groß ^{8,1,13,g,d}	13,00 €

Zesta Orektika – Warme Vorspeisen

18. HALLOUMI – Zypriotischer Käse vom Grill ⁸	6,20 €
19. SAGANAKI – Panierter Schafskäse aus der Pfanne ⁸	6,20 €
20. KOLOKITHAKIA und MELITZANES Zucchini und Auberginen im Teigmantel mit Tzatziki ^{8,8}	6,10 €
21. FLORINIS – Roter Spitzpaprika gefüllt mit Schafskäse vom Grill ^{2,8}	6,10 €
22. LACHANIKA – Verschiedene Gemüse mit Schafskäse überbacken ⁸	8,20 €
28. GIGANTES – Riesenbohnen mit Schafskäse überbacken ⁸	6,50 €
29. ZUCCHINI PUFFER mit Tzatziki ^{8,8}	7,90 €



- | | |
|---|---------|
| 23. PIKILIA – VERSCHIEDENE VORSPEISEN, KLEIN | 8,90 € |
| Saganaki, Tzatziki, Zucchini, Auberginen, gefüllte Paprika ⁸ | |
| 24. PIKILIA – VERSCHIEDENE VORSPEISEN, GROSS | 16,80 € |
| Saganaki, Tzatziki, Zucchini, Auberginen, gefüllte Paprika ⁸ | |

Psomia – Brote

- | | |
|---|--------|
| 25. PITTA – Griechisches Pitabrot | 1,60 € |
| 30. PITTA – Griechisches Pitabrot mit Knoblauch | 1,80 € |
| 27. SKORDOPSOMO – Knoblauchbrot | 1,80 € |

Salates – Salate

- | | |
|---|---------|
| 42. CHORIATIKI – Traditioneller Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Peperoni, Oliven und Schafskäse mit extra nativem Olivenöl und Oregano ^{6,8,13} | 7,70 € |
| 43. KÄSETELLER – mit Schafskäse, Halloumi und Saganaki auf gemischtem Salat ⁸ | 8,90 € |
| 89. CAESAR SALAT – Gemischter Salat mit Pute, Croutons, Parmesan und hausgemachter Honig-Senf-Soße | 9,50 € |
| 44. LIKAVITOS SALAT – Gemischter Salat mit Shrimps, Mais, Ei und hausgemachter Orangensoße | 10,50 € |

Gia ta Paidia – Für unsere kleinen Gäste

- | | |
|---|--------|
| 65. GYROS – mit Pommes ^{2,3,4} | 6,90 € |
| 66. SOUVLAKI – mit Pommes ^{2,3,4} | 6,90 € |
| 67. BIFTEKI – mit Pommes ^{2,3,4} | 6,90 € |
| 68. CALAMARI – Tintenfische vom Grill mit Pommes ^{2,3,4} | 7,90 € |

Beilagen

- | | |
|--|--------|
| 48. POMMES FRITES ^{2,3,4} | 3,00 € |
| 49. FOLIENKARTOFFELN – gefüllt mit Tzatziki ⁸ | 3,90 € |
| 50. PATATES FOURNOU – Ofenkartoffeln | 3,00 € |
| 51. GEMISCHTER BEILAGENSALAT | 3,50 € |
| 31. REIS | 2,90 € |
| 87. SELLERIEPÜREE | 3,70 € |



Fagita tou Grill -Gerichte vom Grill

52. GYROS – mit Tzatziki und Salat ^g	10,90 €
53. GYROS – in Schafskäsesauce mit Reis und Salat ^g	12,90 €
32. GYROS – in Metaxasauce mit Käse überbacken, Reis und Salat ^g	12,90 €
54. GYROS – CALAMARI mit Tzatziki und Salat ^g	13,90 €
55. SOUVLAKI – Schweinefleischspieß mit Tzatziki und Salat ^g	11,90 €
56. BIFTEKI – Hackfleisch gefüllt mit Schafskäse, dazu Tzatziki und Reis ^{a,k}	12,90 €
57. KOTOPOULO SOUVLAKI – Hähnchenspieß vom Grill mit Tzatziki und Gemüse	13,50 €
88. HÄHNCHENBRUSTFILET vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und Salat	13,00 €
58. PAIDAKIA – Lammkoteletts mit Tzatziki und Rosmarinkartoffeln	17,90 €
361. ARNISIO SOUVLAKI – mit Peperoni Kräuterbutter, serviert mit Kartoffeln und Salat	16,90 €
33. LIKAVITOS TELLER – Gyros, Souvlaki mit Tzatziki und Rosmarinkartoffeln	13,20 €
60. GRILLTELLER – für 1 Person mit Gyros-Souvlaki-Putenbrust-Bifteki, serviert mit Ofenkartoffeln und Tzatziki ^g	14,50 €
61. GRILLTELLER – für 2 Personen mit Gyros-Souvlaki-Putenbrust-Bifteki, serviert mit Ofenkartoffeln und Tzatziki ^g	29,00 €

Fagita tou Fournou – Ofengerichte

62. PSITO – Lammkeule mit Gemüse	14,90 €
63. JOUVETSI – Lammfleisch und Reismudeln mit Käse überbacken	13,90 €
64. MOUSSAKA – Auberginenaufbau mit Hackfleisch, Béchamelsauce, dazu Salat und Tzatziki ^{a,c,g}	12,90 €

Psaria sto Grill – Fisch vom Grill

195. KALAMARIA – frittierte Tintenfische, dazu Reis und Salat	14,90 €
196. KALAMARIA – Tintenfische vom Grill, dazu Reis und Salat	14,90 €
197. SARDELES – Sardellen vom Grill, dazu Reis und Salat	10,50 €
198. GARIDES KALAMARI – Scampi und Tintenfische vom Grill, serviert mit Salat und Gemüse	16,90 €
100. TSIPOURA – Goldbrasse vom Grill, dazu Selleriepüree und Salat	15,90 €
101. LAVRAKI – Seewolf vom Grill, dazu Selleriepüree und Salat	15,90 €
102. SOLOMOS – Lachs vom Grill, dazu Gemüse und Reis	15,50 €
103. RIESENGARNELEN – mit Selleriepüree und Reis	19,90 €



To Piato tou Psara

105. FÜR 1 PERSON – verschiedene Fischarten vom Grill, dazu Salat	17,50 €
106. FÜR 2 PERSONEN – verschiedene Fischarten vom Grill, dazu Salat	35,00 €

Epidorpio – Nachspeisen

46. JAOURTI – griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen	4,20 €
45. GALAKTOMPOUREKO – Blätterteig gefüllt mit Vanillecreme, dazu Vanille-Eis ^{1,8,11 c,g}	4,50 €
47. PAGOTO – Eis in verschiedenen Sorten	4,20 €
349. REVANI – Grießkuchen, dazu Vanille-Eis	4,20 €

Hierzu empfehlen wir Ihnen, liebe verehrte Gäste, einen typischen griechischen Mokka!

Kafedes – Kaffee

118. Kaffee ⁹	2,70 €
119. Cappuccino ⁹	2,90 €
120. Mokka ⁹	2,50 €
121. Tee	2,50 €

Anapsiktika – Alkoholfreie Getränke

	<u>0,2 l</u>	<u>0,5 l</u>
123. Spezi ^{1,9}	2,20 €	3,00 €
124. Coca-Cola ^{1,9}	2,20 €	3,00 €
125. Orangensaft ²	2,50 €	
126. Orangensaftschorle ²	2,20 €	
127. Apfelsaft ²	2,50 €	
128. Apfelsaftschorle	2,20 €	3,00 €
129. Johannisbeerschorle		3,20 €
136. Rhabarberschorle		3,40 €
130. Zitronenlimonade ^{1,2,13}	1,60 €	2,20 €
131. Bitter Lemon ^{1,2,10}	2,20 €	
132. Fanta ^{1,2,9}	2,20 €	
133. Mineralwasser	2,00 €	2,80 €
134. Mineralwasser	Flasche 0,7 l	4,20 €
135. Naturwasser – Original aus Griechenland	Flasche 1,0 l	4,50 €
		2,50 €



Warelisies Mpires – Bier von Fass

	<u>0,2 l</u>	<u>0,5 l</u>
140. Helles ^a		3,20 €
141. Kleines Helles ^a	2,20 €	
142. Radler		3,20 €
242. Dunkles Bier		3,20 €
143. Weizenbier		3,30 €
144. Dunkles Weizenbier		3,30 €
145. Russen ¹¹		3,30 €
146. Leichtes Weizenbier		3,30 €
147. Alkoholfreies Weizenbier		3,30 €
148. Alkoholfreies Bier		3,20 €
149. Pils	<u>0,4 l</u>	3,30 €

Schnäpse

	<u>2cl</u>
220. Ouzo	2,50 €
221. Metaxa	2,80 €
222. Vodka	2,80 €
223. Whisky	2,80 €

Offene Weißweine

	<u>0,25 l</u>	<u>0,5 l</u>
167. Retsina – geharzt	4,10 €	7,80 €
168. Athos – herb	4,10 €	7,80 €
169. Demestica – trocken	4,10 €	7,80 €
170. Imiglykos – halbsüß	4,10 €	7,80 €
171. Makedonikos – mild	4,10 €	7,80 €
371. Malamatina		6,20 €
172. Weinschorle	3,20 €	4,80 €
90. Hauswein (trocken)	4,50 €	8,00 €



Offene Rotweine

	<u>0,25 l</u>	<u>0,5 l</u>
173. Athos – herb	4,10 €	7,80 €
174. Demestica – trocken	4,10 €	7,80 €
175. Imiglykos – halbsüß	3,90 €	7,80 €
176. Makedonikos – mild	4,10 €	7,80 €
177. Mavrodaphne – Likörwein	4,20 €	8,20 €
178. Rhoditis – Rose	4,10 €	7,80 €
91. Hauswein (trocken)	4,50 €	8,00 €

Verschiedene Flaschenweine Weiß – Rot 0,7 l trocken, halbtrocken.... gerne auf Anfrage!

Wein-Empfehlungen

94. Alpha Malagouzia (Weiß) 0,7 fl

Der Malagouzia von Alpha ist ein frischer und knackiger Weißwein. Die Malagouzia-Trauben stammen aus der Region Florina/Amynteon, welche in einem einzigartigen Klima in Höhen von 650 m wachsen. Der Weißwein hat eine brillante hellgelbe Farbe. Aromen von Pfirsich, Zitrusfrüchten und exotischen Früchten mit einem Hauch von Gewürzen im Hintergrund machen diesen Wein einzigartig. Er hat einen sehr angenehmen langen Abgang.

24 €

95. Nemea (Rot) 0,7 fl

Dichtes Rot, samtweich und doch kraftvoll ist dieser Qualitätswein der Rebsorte Agiorgitiko, der deswegen auch Blut des Herkules´ genannt wird. Rote Beeren, Zimt und andere Gewürze vereinen sich im Duft. Geschmeidig und gut ausbalanciert im Geschmack. Genießen Sie ihn bei 18 °C zu Fleischgerichten wie Souvlaki, Gyros oder Steak und zum griechischen Käseteller.

25 €

96. Agiorgitiko Rose (Driopi) 0,7 fl

Rosé mit leuchtend transparenter Purpur-Farbe. In der Nase dominieren frische Früchte, vorrangig Kirschen und Zitrusfrüchte, die dann von süßlicheren Aromen aus roten Beeren umspielt werden. Er ist weich und säurebetont. Sein langer Nachhall ist frisch und lebendig.

19 €

Zu einem guten Essen darf die richtige Weinbegleitung natürlich nicht fehlen.
Unsere Mitarbeiter besuchen Sie am Tisch und finden den perfekten Wein zu Ihrem Gericht.



Herzlich willkommen bei Likavitos Traditionelle Griechische Küche

Sie lieben die Gastfreundschaft und Lebensart von Griechenland?
dann sind Sie bei uns genau richtig! Genießen Sie in unserem ansprechenden Ambiente ein
paar schöne Stunden und gönnen Sie sich eine Auszeit vom Alltag.

Es ist unser Anliegen, Sie bei uns glücklich zu machen. Wir versuchen daher, nur
Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden.

Machen Sie einen kulinarischen Kurzurlaub und genießen unsere mediterrane Küche.
Alle Gerichte werden von uns sorgfältig zubereitet.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen, schönen und
unterhaltsamen Aufenthalt in unserem Hause!

§§ Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen in unseren Speisen und
Getränken fragen Sie bitte das Personal.