

R E S T A U R A N T

ALEXANDROS

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN VOM HOLZKOHLEGRILL



APÉRITIFS · COCKTAILS

Alexandros	<i>Himbeer Sirup, Himbeeren, Sekt, Mineralwasser</i>	o	6,50 €				
Ilios	<i>Maracuja Sirup, Zitronen Sirup, Sekt, Mineralwasser</i>	o	6,30 €				
Campari Longdrink		1	5,00 €				
Ramazzotti Rosato Mio	<i>Ramazzotti Rosato, Prosecco</i>	o, 1	6,00 €				
Aperol Spritz		o, 1, 11	Hugo o	6,00 €			
Ouzo mit Eiswürfel	<i>Ouzo avec glace</i>	8	4 cl	4,00 €			
Ouzo Feige Ricard	<i>Ouzo Figue</i>	2, 8	4 cl	4,20 €			
Martini	<i>rot / weiß / rosé rouge / blanc / rosé</i>	1	5 cl	4,00 €			
Amer Bier	<i>Amer Bière</i>	1	0.30 l	4,20 €			
Sekt		o, 1	Kir Royal 1, 8	Crémant	<i>Coupe de crémant</i>	0.10 l	4,20 €





UNSERE EMPFEHLUNGEN NOS SUGGESTIONS

Fitness Salat - Großer gemischter Salat ^{O, D, N, H1, H2, 1, 2}   11,90 €
„mit geräuchertem Lachsfilet“ Grande Salade mêlée au Saumon fumé

Carpaccio de Charolais ^{O, D, H1, H2, 1}  10,90 €
„mit Rucola, Olivenöl und Parmesan“ Rucola, huile d'olive et parmesan

Carpaccio Rote Beete ^{G, O, H1, H2, 1, 2}  8,90 €
„mit Parmesan, Rucola“ betterave, parmesan, Rucola

Manuri Furno ^{N, 2}    7,50 €
„gebackener Ziegenkäse“ Fromage de brebis à la salamandre

Gavros ^{O, D, H1, H2, 1}   8,80 €
*Sardellen aus der Pfanne „mit Saisonsalat“
Sardines grillées avec salade de saison*

Tapas Variationen Hausgemacht ^{A, N}  8,50 €
Assiette de tapas faits maison



KALTE VORSPEISEN ENTRÉES FROIDES

20. Tzatziki _G   3,90 €
Yaourth à la grec, concombre et ail
21. Oliven - Peperoni mit Natur Olivenöl _{O,2}    3,90 €
Olives - Piments doux à l'huile d'olive naturelle
22. Tirosalata _G   5,00 €
*„pikante Schafskäsecreme“
Crème de fromage piquante*
23. Feta _{2,G}   5,50 €
*„Schafskäse mit Olivenöl“
Fromage grec à l'huile d'olive*
24. Calamari Salat _{M,R}   6,30 €
*„mit marinierten Tintenfischringen“
Salade de calamars marinés*
25. Taramosalata griechische Art _{1,2,D}    5,50 €
*„Fischroggensalat“
Tarama à la grecque*
26. Auberginenpüree   5,20 €
Purée d'aubergines
27. Pikilia _{D,M,R,2}  9,50 € | 18,50 €
*„Kalte Vorspeiseplatte für 1 Person“ | 2 Personen
Variation d'entrées froides pour 1 personne | 2 personnes*



WARME VORSPEISEN ENTRÉES CHAUDES

29. Saganaki Art A, C, G, 2  5,50 €
„Schafskäse paniert mit Zitrone und Brot“
Fromage grec pané, pain
30. Gefüllte Weinblätter mit Tzatziki G  5,90 €
Feuilles de vigne farcies, tzatziki (Porc)
31. Pita Brot A   2,40 €
„Knoblauchbrot“ *Pain grec à l'ail*
32. Florinis O, G, 1   5,50 €
„Paprika gefüllt mit Schafskäse und Knoblauchsauce“
Poivron farci au fromage grec, sauce à l'ail
33. Gebackene Auberginen mit Tzatziki A, C, G 5,00 €
Aubergines poêlées, tzatziki
34. Gebackene Zucchini mit Tzatziki A, C, G 5,00 €
Courgettes poêlées, tzatziki
35. Gegrillte Peperoni mit Knoblauchsauce O, 1    5,30 €
Piments doux grillés, sauce à l'ail
36. Scampis Saganaki Art D, G  8,40 €
„mit Tomaten- Basilikumsauce und Schafskäse“
Poêlée de gambas, sauce à la tomate, au basilic et fromage grec
37. Gegrillter Oktopus D, G, M   11,80 €
„in Olivenöl - Essig - Vinaigrette“
Poulpe grillé, vinaigrette à l'huile d'olive
38. Champignon Pfanne G   7,80 €
„mit Kräutern und Tomaten“
Poêlée de champignons à la tomate et aux herbes
39. Pikilia A, C, G, O, 1 9,80 € | 18,90 €
„Warme Vorspeiseplatte für 1 Person“ | 2 Personen
Variation d'entrées chaudes pour 1 personne | pour 2 personnes

SUPPEN · SOUPES

45. Hühnersuppe ₂   4,00 €
Potage à la volaille
46. Tomatensuppe _{2,G}   4,00 €
Soupe de tomates
47. Bohnensuppe nach griechischer Art ₂    4,00 €
Soupe de haricots blancs à la grecque

SALATE · SALADE

50. Griechischer Bauernsalat _{G,M,1}    8,80 €
„mit Schafskäse, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, frische Kräuter“
Salade grecque „feta, tomates, concombres, oignon, olives“
51. Gyros Salat _{M,1}   11,90 €
Salade mêlée au gyros
52. Poularde Salat „mit Poulardenbrustfilet“ _{C,M,1}   13,50 €
Salade mêlée à la poularde
53. Sepia Salat _{C,M,R,1}   13,80 €
Salade mêlée aux Calamars (Seiches)
54. Chef Salat „mit Lammfilet“ _{M,1}   14,50 €
Salade du Chef „filets d’agneau“
55. Mediterraner Salat „mit gegrillten Garnelen“ _{M,R,1}   14,50 €
Salade Méditerranéenne aux Gambas grillées

FLEISCHGERICHTE • VIANDES

60. Gyros „mit Pommes, Tzatziki und gem. Salat“ G, M, 1  13,50 €
Gyros, pommes frites, tzatziki, salade verte
61. Gyros - Calamari G, M, R, 1 16,50 €
„mit Pommes, Tzatziki und gem. Salat“
Gyros - Calamars, pommes frites, tzatziki, salade verte
62. Gyros mit Käse überbacken G, M, 1  15,50 €
„mit Pommes und gem. Salat“
Gyros gratiné, sauce metaxa, pommes frites, salade verte
63. Lammkeule Rustikal M, 1   18,50 €
„Beilage nach Wahl und gem. Salat“
Souris d'agneau, accompagnement au choix, salade verte
64. Moussaka „mit gem. Salat“ *salade verte* G, M, 1 15,50 €

FLEISCHGERICHTE VOM HOLZKOHLEGRILL VIANDES ET GRILLADES AU FEU DE BOIS

65. Dorfteller Gyros G, M, 1  16,50 €
„mit Gyros, Suflaki, Steak, Tzatziki, Pommes und gem. Salat“
Gyros, brochette de porc, steak de porc, tzatziki, pommes frites, salade verte
66. Grill Teller G, M, 1  18,90 €
„mit Suflaki, Schweinefilet, Lammkotelett, Suzukaki, Tzatziki,
Pommes und gem. Salat“ *Brochette de porc, filet de porc,
cotelette d'agneau, suzukaki, tzatziki, pommes frites, salade verte*
67. Alexandros Teller G, M, 1  19,80 €
„mit Lammfilet, Rumpsteak, Schweinefilet, Tzatziki, Rosmarinkartoffel
und gem. Salat“ *Filet d'agneau, rumsteak, filet de porc, tzatziki,
pommes de terre au romarin, salade verte*
68. Bifteki „Spezial Hacksteak“ G, M, 1  16,50 €
„gefüllt mit Käse, Pommes, Tzatziki und gem. Salat“
Steak haché de porc farci au fromage grec, pommes frites, tzatziki, salade verte

69. **Argentinisches Rumpsteak** G, M, 1  21,90 €
 „mit Pommes und gem. Salat“
Rumsteak Argentin, Pommes frites, salade verte
71. **Lammkotelett** G, M, 1  20,90 €
 „mit Rosmarin- Kartoffeln, Tzatziki und gem. Salat“
Cotelettes d'agneau, tzatziki, pommes de terre au romarin, salade verte
72. **Lammfilet mit Thymiansauce** G, M, 1   22,50 €
 „mit Rosmarin- Kartoffeln und Bauernsalat“
Filet d'agneau sauce au thym, pommes de terre au romarin, salade grecque
73. **Lamm - Spieß** „mit Rosmarin- Kartoffeln und Gemüse“ M, L, 1   20,90 €
Brochette d'agneau, pommes de terre au romarin, légumes
74. **Poularde - Spieß** „mit Butterreis und gem. Salat“ C, M, L, 1  16,90 €
Brochette de poularde, riz, salade verte
75. **Bauern - Spieß** L   20,90 €
 „Rumpsteak, Schweinefilet, Lammfilet, Rosmarin- Kartoffeln und Gemüse“
Brochette campagnarde, avec rumsteck, filet de porc, filet d'agneau, pommes de terre au romarin, légumes

PLATTEN FÜR 2 * 3 * 4 PERSONEN
PLATS POUR 2 * 3 * 4 PERSONNES

80. **Mix Platte** *Le Mixte* G, L, M, 1  37,90 €
 „mit Gyros, 2 Suflaki, 2 Suzukaki, 2 Schweinefilet, Tzatziki, Reis, Bratkartoffeln und gem. Salat“
Gyros, 2 suflaki, 2 suzukaki, 2 filets de porc, tzatziki, pommes de terre sautées, riz, salade verte
81. **Alexandros Platte** *L'Alexandros* G, L, M, 1  42,90 €
 „mit 2 Lammkotelett, 2 Lammfilet, 2 Poulardebrust, 2 Rumpsteak, Tzatziki Rosmarin- Kartoffeln, Butterreis und Bauernsalat“
2 cotelettes d'agneau, 2 filets d'agneau, 2 escalopes de poularde, 2 rumsteak, tzatziki, pommes de terre au romarin, riz, salade grecque

FISCHSPEZIALITÄTEN NOS POISSONS

90. Calamari mit Tzatziki A, G, R, M, L, 1 17,90 €
„mit Butterreis, Gemüse, Tzatziki und gem. Salat“
Calamars, riz, légumes, tzatziki, salade verte
91. Zanderfilet *Filets de Sandre* D, M, L, 1 19,90 €
„mit Rosmarin- Kartoffeln, Dillsauce, Gemüse und gem. Salat“
pommes de terre grillées au romarin, sauce à l'aneth, légumes, salade verte
92. Lachsfilet in Dillsauce A, D, M, L, 1 19,90 €
„mit Butterreis und gem. Salat“
Filet de saumon, sauce crème à l'aneth, riz, salade verte
93. Gegrillte Scampis B, M, L, 1  20,90 €
„mit Butterreis, Gemüse und gem. Salat“
Gambas grillées, riz, légumes, salade verte
94. Scampi Pfanne A, B, M, 1 20,90 €
„Knoblauch - Petersiliensauce, Butterreis und gem. Salat“
Poêlée de Gambas, sauce au vin blanc, persil et ail, riz, salade verte
95. Dorade Royal D, M, L, 1   21,90 €
„mit Rosmarin- Kartoffeln, Gemüse und gem. Salat“
Dorade Royal, pommes de terre au romarin, légumes, salade verte
96. Blauhai Filet A, D, M, L, O, 1  18,80 €
„mit Butterreis, Rieslingsauce, Gemüse und gem. Salat“
Filet de requin bleu, sauce au riesling, riz, légumes, salade verte
97. Fisch Teller für 1 Person A, B, D, O, M, L, 1 19,90 €
„Verschiedene Fischarten, Butterreis, Gemüse und gem. Salat“
Variation de poissons pour 1 Personne, sauce à l'aneth, riz, légumes, salade verte
98. Fisch Teller für 2 Personen A, B, D, O, M, L, 1 39,80 €
„Verschiedene Fischarten, Butterreis, Gemüse und gem. Salat“
Variation de poissons pour 2 Personnes, sauce à l'aneth, riz, légumes, salade verte

BEILAGEN NOS ACCOMPAGNEMENTS

- | | | | |
|------|---|---|--------|
| 100. | Pommes Frites <i>Pommes Frites</i> |    | 3,50 € |
| 101. | Kroketten <i>Croquettes A,C</i> |    | 3,50 € |
| 102. | Bratkartoffeln <i>Pommes de terre sautées</i> |    | 3,50 € |
| 103. | Butterreis <i>Riz L</i> |   | 3,50 € |
| 104. | Gemüse <i>Légumes L</i> |    | 3,50 € |
| 105. | Rosmarin-Kartoffeln <i>Pommes de terre au romarin</i> |    | 3,50 € |
| 106. | Beilage Salat <i>Salade M,1</i> |    | 3,90 € |
| 107. | Steinofen-Baguette <i>baguette A</i> |  | 2,00 € |

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE POUR LES PLUS JEUNES

- | | | | |
|------|--|---|--------|
| 110. | Gyros „mit Pommes und gem. Salat“ M,1 |   | 7,90 € |
| | <i>Gyros, pommes frites, salade verte</i> | | |
| 111. | Suflaki „mit Pommes und gem. Salat“ M,1 |   | 8,50 € |
| | <i>Brochette de porc, pommes frites, salade verte</i> | | |
| 112. | Schweine Schnitzel „mit Pommes und gem. Salat“ A, C, M,1 |  | 7,90 € |
| | <i>Escalope panée de porc, pommes frites, salade verte</i> | | |
| 113. | Fischstäbchen „mit Pommes und gem. Salat“ A, C, D, M,1 |  | 7,90 € |
| | <i>Bâtonnets de poissons, pommes frites, salade verte</i> | | |
| 114. | Hähnchenbrustfilet „mit Pommes und gem. Salat“ M,1 |   | 8,50 € |
| | <i>Escalope de poulet, pommes frites, salade verte</i> | | |

WARME GETRÄNKE BOISSONS CHAUDES

Tasse Kaffee ¹⁰ <i>Tasse de café</i>	2,50 €
Espresso ¹⁰ <i>Espresso</i>	2,30 €
Milchkaffee ¹⁰ <i>Café au lait</i>	3,50 €
Griechischer Mokka ¹⁰ <i>Mokka Grec</i>	2,30 €
Cappuccino ^{G, 10} <i>Cappuccino</i>	3,50 €
Latte Macchiato ^{G, 10} <i>Latte Macchiato</i>	3,80 €
Irish Coffee ^{G, 10} <i>Irish Coffee</i>	6,00 €
Heiße Schokolade ^{G, 10} <i>Chocolat chaud au lait</i>	2,90 €
Tasse Tee ⁵ <i>Schwarz, Kamille, Früchte, Kräuter, Fenchel, Hagebutte, Pfefferminz, Grüner Tee</i> <i>Thé noir, Camomille, Fruits, Fenouil, Eglantine, Menthe, Thé vert</i>	2,10 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE BOISSONS NON ALCOOLISÉES

	0.20 l	0.40 l
Coca-Cola, Fanta, Spezi ^{1,8,10} <i>Coca-Cola, Fanta, Spezi</i>	2,50 €	3,50 €
Eistee Pfirsich ^{1,8} <i>Eistee pêche</i>	2,50 €	3,50 €
Bitter Lemon ¹¹ <i>Schwepps citron</i>	2,50 €	4,00 €
	0.25 l	0.50 l
Mineralwasser Schwarzwald Sprudel <i>Eau Minerale plate / gazeuse</i>	2,00 €	3,00 €

SÄFTE JUS DE FRUITS

	0.20 l	0.40 l
Apfelsaft (Naturtrüb) Orangensaft <i>Jus de pommes (Naturel), Jus d'orange</i>	2,70 €	4,00 €
Grapefruitsaft, Johannisbeer Nektar <i>Jus de pamplemousse, Nectar de cassis</i>	2,70 €	4,00 €
Tomatensaft <i>Jus de tomate</i>	2,70 €	4,00 €
Saftschorle <i>Eau gazeuse avec jus de fruits au choix</i>	2,50 €	3,50 €

FASSBIER HOEPFNER BIÈRE À LA PRESSION HOEPFNER

	0.30 l	0.50 l
Pils <small>A1</small>	3,00 €	4,00 €
Export <small>A1</small>	3,00 €	4,00 €
Radler <small>A1</small>	3,00 €	4,00 €
Hefeweizen <i>Non filtrée</i> <small>A1</small>	3,00 €	4,00 €
Kräusen-Naturtrübes Kellerbier <i>Non filtrée</i> <small>A1</small>	3,00 €	4,00 €

FLASCHENBIER BIÈRE EN BOUTEILLE

Dunkelweizen <i>Non filtrée</i>	0.50 l	4,00 €
Kristallweizen	0.50 l	4,00 €
Alkoholfreies Bier <i>Bière sans alcool</i>	0.33 l	3,00 €
Alkoholfreies Weizen <i>Weizen sans alcool</i>	0.50 l	4,00 €

SPIRITUOSEN · DIGESTIFS

Ouzo Vodka Grappa Williams Obstler Topinambour 40 Kräuter Mirabelle Kirschwasser Fernet branca	2 cl	3,00 €
Ramazotti Baileys _G Amaretto	4 cl	4,00 €
Jim Beam	4 cl	4,50 €
Jack Daniel's	4 cl	5,00 €
Chivas	4 cl	6,00 €
Dimple Golden Selection	4 cl	6,20 €
Metaxa 7 Sterne	2 cl	3,50 €
Metaxa „Very Old“	2 cl	4,80 €
Flammierte Metaxa <i>Metaxa flambé</i>	2 cl	5,00 €
Metaxa Privat Reserve Limited	2 cl	6,00 €
Botucal Rum Reserva Exclusiv	2 cl	6,20 €

FLASCHEN · BOUTEILLES

	0.50 l	0.70 l
Absolut Vodka	50 €	70 €
Metaxa 7 Sterne		60 €
Metaxa „Very Old“		90 €
Metaxa Privat Reserve Limited		120 €

GRIECHISCHE ROTWEINE NOS VINS ROUGE

Agiorgitikos QbA <i>Trocken sec</i> ◦	0.20 l	5,00 €
Cabernet Sauvignon <i>Trocken sec</i> ◦	0.20 l	5,50 €
Nausa QbA <i>Trocken sec</i> ◦	0.20 l	4,50 €
Makedonikos <i>Halbtrocken demi-sec</i> ◦	0.20 l	4,50 €
Imiglikos <i>Halbsüß demi-sucré</i> ◦	0.20 l	4,50 €
Mavrodaphne QbA <i>Likörwein vin liqueux</i> ◦	0.20 l	5,50 €
Weinschorle ◦	0.20 l	3,90 €

ROSÉ WEIN NOS VINS ROSÉ

Amynteon <i>Trocken sec</i> ◦	0.20 l	4,80 €
Makedonikos <i>Halbtrocken demi-sec</i> ◦	0.20 l	4,60 €
Imiglikos <i>Halbsüß demi-sucré</i> ◦	0.20 l	4,60 €
Weinschorle ◦	0.20 l	3,90 €

GRIECHISCHE ROTWEINE · NOS VINS ROUGE

WEINFLASCHEN 0,75 L · BOUTEILLES 0,75 L

Nausa <i>Trocken sec o</i>	0.75 l	23,90 €
Makedonikos <i>Halbtrocken demi-sec o</i>	0.75 l	19,50 €
Rhodos <i>Halbsüß demi-sucré o</i>	0.75 l	16,90 €
Amethystos Lazaridis <i>Trocken sec o</i>	0.75 l	33,90 €
Theopetra <i>Trocken sec o</i>	0.75 l	38,00 €

ROSÉWEINE · NOS VINS ROSÉ

Makedonikos <i>Halbtrocken demi-sec o</i>	0.75 l	17,90 €
Imiglikos <i>Halbsüß demi-sucré o</i>	0.75 l	16,50 €
Amethystos <i>Trocken sec o</i>	0.75 l	32,90 €

WEISSWEINE · NOS VINS BLANC

Amethystos Lazaridis <i>Trocken sec o</i>	0.75 l	32,50 €
Makedonikos <i>Halbtrocken demi-sec o</i>	0.75 l	16,00 €
Athos <i>Trocken sec o</i>	0.75 l	16,00 €
Retsina <i>geharzt vin résineux o</i>	0.75 l	15,50 €
Imiglikos <i>Halbsüß demi-sucré o</i>	0.75 l	15,50 €

WEISSWEIN NOS VINS BLANC

Athos <i>Trocken sec</i> o	0.20 l	4,50 €
Makedonikos <i>Halbtrocken demi-sec</i> o	0.20 l	4,30 €
Imiglikos <i>Halbsüß demi-sucré</i> o	0.20 l	4,30 €
Limnos QbA <i>Likörwein vin liquoreux</i> o	0.20 l	5,50 €
Retsina <i>geharzt vin résineux</i> o	0.20 l	4,20 €
Weinschorle o	0.20 l	3,90 €

WEINGUTPLATZ LES VINS DE LA RÉGION

Spätburgunder <i>Trocken, rot sec</i> o	0.20 l	4,90 €
Riesling <i>Halbtrocken demi-sec</i> o	0.20 l	4,50 €
Chardonnay <i>Trocken sec</i> o	0.20 l	5,50 €
Sekt Flasche <i>Trocken sec</i> o	0.75 l	22,30 €
Crémant Flasche <i>Trocken sec</i> o	0.75 l	30,00 €

Wir kochen für Sie täglich frisch.
Sollten Sie auf spezielle Allergene reagieren, haben wir hier eine Infotabelle.

Allergeninformationen	*ALLE	Stoffe oder Erzeugnisse welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können
Kurzbezeichnung		Stehen für
Gluten-haltiges Getreide / Klebereiweiß	A A1	Unsere mit A gekennzeichnete Speisen können folgende Getreise enthalten sowie auch Spuren davon Weizen Gerste, Hafer
Krebstiere	B	Krebstiere & daraus gewonnene Erzeugnisse
Ei	C	Eier von Geflügel & daraus gewonnene Erzeugnisse
Fisch	D	Fisch & daraus gewonnene Erzeugnisse
Erdnuss	E	Erdnuss & daraus gewonnene Erzeugnisse
Soja	F	Sojabohnen & daraus gewonnene Erzeugnisse
Milch	G	Milch & daraus gewonnene Erzeugnisse inkl. Laktose
Schalenfrüchte	H1 H2	Unsere mit H gekennzeichnete Speisen können folgendes enthalten sowie auch Spuren davon Sonnenblumenkerne Kürbiskerne
Sellerie	L	Sellerie & daraus gewonnene Erzeugnisse
Senf	M	Senf & daraus gewonnene Erzeugnisse
Sesam	N	Sesam-Samen & daraus gewonnene Erzeugnisse
Sulfite	O	Schwefeldioxid / Sulphite & daraus gewonnene Erzeugnisse
Lupinen	P	Lupinen buntblühende Gemüsepflanzen & daraus gewonnene Erzeugnisse
Weichtiere	R	Weichtiere & daraus gewonnene Erzeugnisse
		Wir weisen darauf hin, dass Kreuzkontamination möglich sind.

Gerichte: **Vegetarisch**  **Gluten frei**  **Laktose frei** 

Gemäß der Zusatzstoffe-Zulassungsverordnung geben wir folgende zugelassenen
Zusatzstoffe an, die in allen unseren Speisen enthalten sind.

1. Farbstoff, 2. Konservierungsstoff, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. geschwefelt,
6. geschwärzt, 7. gewachst, 8 Süßungsmittel, 10. coffeinhaltig, 11. chininhaltig

Alle Angaben ohne Gewähr.