

AMBROSIA

SPEISEN & GETRÄNKE



AMBROSIA

bedeutet soviel wie „Götterspeise“ und stammt aus der griechischen Mythologie. „Göttlich“ zu speisen verstanden die Griechen schon immer. Das Essen ist in Griechenland ein Ausdruck des Lebensgefühls und der Freude. Wir wollen Sie an diesem Gefühl teilhaben lassen und ein wenig verwöhnen.

PARADOSIAKO TRAPESI

Der Grieche hat Freude am Leben. Er liebt es zu essen, möglichst in großer Runde.

Wenn Sie mit Freunden (ab 2 Personen) bei uns zu Gast sind, können wir Ihnen ein traditionelles Mahl servieren.

Wir nennen dieses Mahl „Philoxenia“.

- Eine Auswahl typisch griechischer Vorspeisen
- Kleines Meeresfrüchteragout, überbacken
- Gemischter Salat vom Buffet
- 2 Lammkoteletts oder 150 g Rinderfiletsteak mit Gemüse
- Creme Caramel oder griechische Kuchenspezialität aus Blätterteig mit Vanilleeis

Pro Person

38,00 €

VORSPEISEN

1	Zaziki	4,50 €
2	Kleiner Vorspeisenteller eine typisch griechische Vorspeise	7,90 €
3	Dolmadakia nach Art des Hauses, mit Hackfleisch und Reis gefüllte Weinblätter	6,50 €
4	Tarama eine griechische Caviarcreme mit Orangenstückchen und Krabben garniert	5,90 €
5	Oktopussalat nach griechischer Art	10,50 €
6	Krabbensalat von feinsten Tiefseekrabben in Cocktaildressing, Honigmelone und Butter	9,50 €
7	Feine Spezialitäten aus dem Meer Krabben „natur“, Krabbencocktail, Oktopussalat, Tarama und hausgebeizter Lachs	9,50 €
8	Hausgebeizter Lachs auf Rucolasalat mit Dillsenfsoße	8,50 €
36	Großer Vorspeisenteller aus typisch griechischen Vorspeisen zusammengestellt	14,90 €
360	Lammcarpaccio in feine Scheiben geschnitten, mit Kräutern garniert, dazu Olivenöldressing – eine Spezialität, die Sie probieren sollten	10,50 €

AUS DEM SUPPENTOPF

- | | | |
|-----------|---|--------|
| 9 | Bohnensuppe | 4,90 € |
| 10 | Tomatensuppe
aus frischen Tomaten mit Basilikum verfeinert | 4,90 € |
| 11 | Gemüsesuppe
nach Hausfrauenart, aus verschiedenem
frischem Gemüse würzig gekocht | 4,90 € |

*** hausgemacht ***

KLEINIGKEITEN

- | | | |
|-----------|---|---------|
| 12 | Kleines Meeresfrüchteragout
Lachs und Scampi mit einer
Fischsauce und Käse überbacken | 9,90 € |
| 13 | Für den Feinschmecker, 2 Scampi
mit Zucchini und frischen Champignons in
würziger Weinsauce in der Pfanne zubereitet | 10,90 € |

KÄSE

- | | | |
|------------|--|--------|
| 46 | Portion Schafskäse
in speziellen Kräutern eingelegt,
mit frischen Zwiebelringen und Oliven | 7,50 € |
| 47 | Käsesoufflé | 6,90 € |
| 48 | Manuri
ungesalzener griechischer Frischkäse (sehr mild)
auf Tomatenscheiben mit Olivenöl und Kräutern | 6,90 € |
| 37 | Gebackener Schafskäse
mit Bergkräutern und Tomatenscheiben | 7,50 € |
| 370 | Ziegenkäse
auf Rucolasalat mit Walnüssen | 7,50 € |
| 371 | Tyrokafteri
Schafskäse püriert, pikant | 6,50 € |
| 372 | Saganaki Kefalograviera
aus Ziegen- und Schafsmilch, paniert und gebraten | 7,50 € |
| 373 | Halloumi
traditioneller Käse aus Zypern, gegrillt | 7,30 € |

**Als Vor- und Nachspeise bieten wir unseren Gästen
ausschließlich echten griechischen Käse an.**

MEERESFRÜCHTE UND FISCH-SPEZIALITÄTEN

- | | | |
|-----------------------------------|---|---------|
| 14 Kalamaria | aus zartem Tintenfisch, pikant gewürzt und knusprig gebraten, mit Zucchini, Blattspinat und frischen Champignons serviert, dazu Taramacreme | 15,90 € |
| 15 Fischplatte „Ambrosia“ | – nach Art des Hauses –
Scampi, Rotbarschfilet, Lachs und Kalamaria mit Blattspinat, Champignons und Zucchini, dazu Taramacreme | 18,90 € |
| 16 Scampi (Riesengarnelen) | aus der Schale gelöst, mit einem Hauch Knoblauch gegrillt, dazu Blattspinat, Champignons und Zucchini | 20,90 € |
| 17 Scampi (Riesengarnelen) | – nach Art des Hauses –
mit Olivenöl, frischen Kräutern, Champignonköpfen, Zucchini in trockenem Weißwein gedünstet | 20,90 € |
| 18 Meeresfrüchte | eine feine Spezialität, Lachs, Fischfilet, und Scampi mit einer würzigen Fischsauce und Käse überbacken | 14,50 € |
| 19 Frische Seezunge | gegrillt, dazu Blattspinat, Zucchini und Champignons | 26,00 € |
| 20 Frischer Lachs | nach Art des Hauses, mit Olivenöl, frischen Kräutern, Zucchini, Champignons, in trockenem Weißwein gedünstet | 15,90 € |
| 21 Frischer Lachs | gegrillt, mit Zucchini, Blattspinat und Champignons | 15,50 € |
| 210 Frische Dorade Royale | gegrillt, mit Champignons, Zucchini und Blattspinat | 18,90 € |

Hinweis:

Zu allen Hauptgerichten bieten wir Ihnen frische Salate. An unserem Salatbuffet können Sie sich Ihren knackfrischen Salat selbst zusammenstellen. Oder Sie überlassen es uns und bestellen ihn ganz einfach bei der Bedienung.

SPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN

- 22 Schweinefilet**
während des Grillens mehrfach mit einer
Kräutermarinade bestrichen, dazu hausgemachte
Kräuterbutter und Folienkartoffel 14,90 €
- 23 Steak vom Schweinerücken**
speziell gewürzt, dazu hausgemachte
Kräuterbutter und Folienkartoffel 12,90 €
- 24 Schweinerippchen (Spareribs)**
herzhaft gewürzt und knusprig gegrillt, mit einer
Honigmarinade bestrichen, dazu Folienkartoffel 12,90 €
- 25 Suflaki**
zarte, magere Fleischstückchen am Spieß mit Reis 11,90 €
- 26 Gyros**
fein gewürztes, geschnetzeltes Fleisch
vom Spieß mit Reis 11,50 €

GEMISCHTE FLEISCHPLATTEN

- 27 Steak-Teller**
Rumpsteak, Schweinesteak, Gyros, dazu
hausgemachte Kräuterbutter und Folienkartoffel 16,90 €
- 28 Filet-Teller**
Schweinefilet, Rinderfilet und Gyros,
hausgemachte Kräuterbutter und Folienkartoffel 17,90 €
- 29 Gyros-Teller**
Rinderhacksteak, Suflaki, Gyros
und Folienkartoffel 15,90 €
- 30 Grill-Teller**
Schweinefiletmedaillon, Lammkotelett,
Rinderhacksteak und Folienkartoffel, dazu
reichen wir hausgemachte Kräuterbutter 17,90 €

Zu diesen Gerichten reichen wir unsere hausgemachte Grillsauce.

AUFLAUFGERICHT

- 38 Moussaka**
Auberginenaufbau mit Kartoffelscheiben, Hackfleisch
und einer Bechamelsauce überbacken 11,90 €

SPEZIALITÄTEN VOM LAMM

- | | | |
|------------|---|---------|
| 31 | 3 frische Lammkoteletts
saftig gegrillt, dazu feine grüne Bohnen,
Folienkartoffel und hausgemachte Kräuterbutter | 19,90 € |
| 32 | 2 frische Lammkoteletts
saftig gegrillt, dazu feine grüne Bohnen,
Folienkartoffel und hausgemachte Kräuterbutter | 14,90 € |
| 320 | Frisches Lammsteak
saftig gegrillt, dazu feine grüne Bohnen,
Folienkartoffel und hausgemachte Kräuterbutter | 18,90 € |
| 33 | Lammbraten
mit griechischen Bergkräutern herzhaft gewürzt,
feine grüne Bohnen und Folienkartoffel, dazu
Senfsauce | 18,90 € |
| 34 | Zartes Lammfleischragout
mit frischem Gemüse und Käse-Sahnesauce
überbacken | 14,90 € |
| 35 | Lammkeule in Scheiben
mit frischem Gemüse und Käse-Sahnesauce
überbacken | 15,90 € |

Frische Lammspezialitäten aus unserem Haus: Unsere Erfahrung in der Zubereitung dieser Köstlichkeiten verdient Ihr Vertrauen. Lassen Sie sich verführen.

NUDELGERICHTE

- | | | |
|------------|---|---------|
| 380 | Bandnudeln
mit Lachsschnitten und Käse-Sahnesauce
überbacken | 12,90 € |
| 381 | Bandnudeln
mit Lammfleisch und Käse-Sahnesauce
überbacken | 13,90 € |

VEGETARISCHE GERICHTE

- | | | |
|------------|--|---------|
| 382 | Spanakoriso
aus frischem Blattspinat mit Reis und Salat vom Buffet | 11,90 € |
| 383 | Pfannengemüse
nach Hausfrauenart und Salat vom Buffet | 11,90 € |
| 384 | Bandnudeln
mit Pfannengemüse und Salat vom Buffet | 12,90 € |

STEAK-SPEZIALITÄTEN VOM RIND

- 39 Rumpsteak argentinisch (Rohgewicht 180 g)**
dazu grüne Bohnen, Folienkartoffel
und Kräuterbutter 17,90 €
- 40 Rumpsteak argentinisch (Rohgewicht 250 g)**
dazu grüne Bohnen, Folienkartoffel
und Kräuterbutter 19,90 €
- 41 Bifteki**
gehacktes Rindersteak (sehr mager),
dazu grüne Bohnen, Folienkartoffel
und Kräuterbutter 14,50 €
- 42 Bifteki „Spezial“**
gehacktes Rindersteak (sehr mager), mit
Schafskäsefüllung, dazu grüne Bohnen,
Folienkartoffel und Kräuterbutter 14,90 €
- 43 Filetsteak argentinisch (Rohgewicht 220 g)**
dazu grüne Bohnen, Folienkartoffel
und Kräuterbutter 23,90 €
- 44 Filetsteak argentinisch (Rohgewicht 220 g)**
dazu frische Champignons mit Zucchinischeiben,
Folienkartoffel und Kräuterbutter 23,90 €
- 45 Filetsteak argentinisch (Rohgewicht 180 g)**
dazu grüne Bohnen, Folienkartoffel
und Kräuterbutter 20,90 €

Wenn nicht anders bestellt, grillen wir Ihr Steak „medium“.

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE – bis 12 Jahre –

- 53 Gurunaki**
Schweinesteak mit Pommes frites oder Reis
und Tomatenketchup 6,90 €
- 54 Psaraki**
3 Fischstäbchen mit Mayonnaise und Pommes frites 6,90 €
- 55 Gyros**
mit Pommes frites oder Reis 6,90 €
- 550 Bandnudeln**
mit Tomatensauce 6,90 €
- Extra Beilagen**
- | | |
|---------------------------------|-----------|
| Pommes frites oder Reis | je 2,50 € |
| Blattspinat | 3,50 € |
| Folienkartoffel mit Kräuterdip | 3,50 € |
| grüne Bohnen oder Pfannengemüse | je 3,50 € |

Salat wird für die Kindergerichte nicht berechnet.

SÜSSSPEISEN-SPEZIALITÄTEN

49	Creme Caramel		4,90 €
50	Adonis-Teller	ein Arrangement aus Speiseeis, frischen Früchten, Joghurt mit Honig und Nüssen	7,90 €
51	Obstsalat	aus frischen Früchten	5,50 €
510	Schokoladensoufflé mit Vanilleeis		5,90 €
52	Galaktobouriko	hausgemachte griechische Kuchenspezialität aus Blätterteig, gefüllt mit feinem Grießpudding, dazu eine Kugel Vanilleeis	5,50 €
520	Joghurt	mit Honig, Waldbeeren und Walnüssen	5,90 €

EIS-SPEZIALITÄTEN – Mövenpick –

521	Eiskugel		1,70 €
522	Sekt-Sorbet	Zitroneneis mit Sekt	5,20 €
523	Gemischtes Eis	Schokoladen-, Vanille und Erdbeereis mit Schlagsahne	4,90 €
524	Früchtebecher	Obstsalat mit Vanille- und Erdbeereis	6,90 €

APÉRITIF

56	Ouzo auf Eiswürfeln		2,50 €
57	Campari mit Orangensaft oder Soda		4,50 €
58	Sherry trocken oder halbsüß	5 cl	3,50 €
59	Martini weiß oder rot auf Eis	5 cl	3,50 €
61	Sekt oder Prosecco	0,1 l	3,90 €

BIERE

62	Duckstein (vom Fass)	0,3 l	2,80 €
63	Veltins (vom Fass)	0,3 l	2,80 €
64	Diebels Alt	0,33 l	2,80 €
140	Alsterwasser	0,3 l	2,80 €
141	Alkoholfreies Bier	0,33 l	2,80 €
142	Maisel's Weißbier	0,5 l	4,50 €
143	Malzbier	0,33 l	2,80 €
143	Alkoholfreies Maisel's Weißbier	0,5 l	4,50 €

SPIRITUOSEN

66	Ouzo	40 %	2 cl	2,30 €
67	Metaxa (5 Sterne)	38 %	2 cl	4,00 €
68	Metaxa (7 Sterne)	40 %	2 cl	4,50 €
70	Doppelkorn „Fürst Bismarck“	38 %	2 cl	3,50 €
71	Fernet Branca	42 %	2 cl	3,50 €
73	Calvados	40 %	2 cl	4,50 €
74	Aalborg Jubiläums Aquavit	45 %	2 cl	3,50 €
77	Wodka		2 cl	3,50 €
770	Malteser		2 cl	3,50 €
771	Ramazotti		4 cl	4,50 €
772	Averna auf Eis		4 cl	4,50 €
773	Idoniko Trester aus ausgesuchten Traubensorten mit Orangenblütenaroma		2 cl	3,50 €

OFFENE WEINE

78	Weinschorle	0,2 l	4,90 €
79	Griechischer Hauswein weiß, trocken	0,2 l	4,90 €
80	Griechischer Hauswein rot, trocken	0,2 l	4,90 €
81	Griechischer Hauswein rot, halbsüß	0,2 l	4,90 €
82	Roséwein trocken	0,2 l	4,90 €
83	Retsina geharzter Weißwein	0,2 l	4,90 €
84	Samos Likörwein, weiß	0,2 l	5,50 €
85	Mavrodavni Likörwein, rot	0,2 l	5,50 €
145	Griechischer Hauswein rot, rosé, weiß, Retsina	0,5 l	12,00 €

FLASCHENWEINE

86	Retsina geharzter Weißwein, aus erlesenen Trauben des Attika Weinbaugebietes	0,5 l	9,90 €
-----------	---	-------	--------

GRIECHISCHE FLASCHENWEINE DER SPITZENKLASSE

Rotweine:

89	Rapsani Reserve aus den Rebsorten Xinomavro und Stavroto, drei Jahre gereifter Qualitätswein, würzig mit Vanille-Tönen im Duft	24,00 €
90	Gerovasiliou vollmundig aus Syrah, Merlot-Trauben	28,00 €
91	Naussa Boutari aus der Rebsorte Xinomavro, Qualitätswein mit Ursprungsbezeichnung, kräftig machtvolles Bouquet	22,00 €
92	Grand De Reserve edler Rotwein, bouquetreich und voll, mindestens vier Jahre alt, Xinomavro	25,00 €
94	Hanzimichalis trocken, fruchtig, Cabernet Sauvignon	27,00 €
97	Tsantalis Merlot bouquetvoll mit Waldbeeraroma	25,00 €
98	Techni Alypias Cabernet Sauvignon-, Merlot- und Agiorgitiko Rebsorten	27,00 €
99	Amethystos Lazaridis Cabernet Sauvignon, Merlot	28,00 €

WEISSWEINE:

100	Techni Alypias Sauvignon Blanc	24,00 €
101	Amethystos Lazaridis Sauvignon-Trauben mit Assyrtiko, Aroma von Pfirsich und exotischen Früchten	25,00 €
102	Boutari Moshofilero-Trauben	22,00 €
103	Hanzimichalis aus Chardonay-Trauben, trocken	22,00 €
104	Gerovasiliou trockener Wein aus Malagouja- und Assyrtiko-Rebsorten	25,00 €

SEKT

111	Fürst von Metternich	0,75 l	29,00 €
111	Fürst von Metternich Piccolo	0,2 l	9,50 €

CHAMPAGNER

113	Moët Chandon Brut Impérial		85,00 €
-----	----------------------------	--	---------

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

115	Coca-Cola	0,2 l	2,30 €
116	Coca-Cola light	0,2 l	2,30 €
117	Spezi (Fanta und Cola)	0,2 l	2,30 €
118	Fanta	0,2 l	2,30 €
119	Orangensaft	0,2 l	2,50 €
120	Johannesbeersaft	0,2 l	2,50 €
121	Apfelsaft	0,2 l	2,50 €
122	Bitter Lemon	0,2 l	2,50 €
123	Mineralwasser mit frischer Zitrone	0,25 l	2,30 €
124	Mineralwasser	0,75 l	5,50 €
125	Tonicwater	0,2 l	2,50 €
131	Sprite	0,2 l	2,30 €

WARME GETRÄNKE

126	Griechischer Kaffee		2,50 €
127	Kaffee Crema		2,50 €
128	Tee		2,50 €
129	Cappuccino		2,70 €
130	Espresso		2,50 €

AMBROSIA

Gross-Buchholzer Kirchweg 70
30655 Hannover

Ruf: 0511-5 47 88 21

info@ambrosia-restaurant.de
www.ambrosia-restaurant.de



ÖFFNUNGSZEITEN

Täglich von 17.30–23.00 Uhr geöffnet
Sonn- und Feiertage auch von 12.00–15.00 Uhr
Montag ist Ruhetag

Alle Gerichte auch außer Haus