

SPEZIALITÄTEN VOM LAMM

- 31 3 frische Lammkoteletts** ^{C, G}
saftig gegrillt, dazu feine grüne Bohnen,
Folienkartoffel und hausgemachte Kräuterbutter 22,90 €
- 32 2 frische Lammkoteletts** ^{C, G}
saftig gegrillt, dazu feine grüne Bohnen,
Folienkartoffel und hausgemachte Kräuterbutter 16,50 €
- 320 Frisches Lammsteak** ^G
saftig gegrillt, dazu feine grüne Bohnen,
Folienkartoffel und hausgemachte Kräuterbutter 20,90 €
- 33 Lamnbraten** ^{G, 3}
mit griechischen Bergkräutern herzhaft gewürzt,
feine grüne Bohnen und Folienkartoffel, dazu
Senfsauce 20,90 €
- 34 Zartes Lammfleischragout** ^A
mit frischem Gemüse und Käse-Sahnesauce
überbacken 15,90 €
- 35 Lammkeule in Scheiben** ^A
mit frischem Gemüse und Käse-Sahnesauce
überbacken 16,90 €

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

AUFLAUFGERICHT

- 38 Moussaka** ^{A, C, G}
Auberginenaufbau mit Kartoffelscheiben, Hackfleisch
und einer Bechamelsauce überbacken 13,90 €

NUDELGERICHTE

- 380 Bandnudeln** ^G
mit Lachsschnitten und Käse-Sahnesauce
überbacken 14,90 €
- 381 Bandnudeln** ^{A, G}
mit Lammfleisch und Käse-Sahnesauce
überbacken 15,90 €

VEGETARISCHE GERICHTE

- 382 Spanakoriso**
aus frischem Blattspinat mit Reis und Salat vom Buffet 13,90 €
- 383 Pfannengemüse**
nach Hausfrauenart und Salat vom Buffet 13,90 €
- 384 Bandnudeln**
mit Pfannengemüse und Salat vom Buffet 14,90 €

STEAK-SPEZIALITÄTEN VOM RIND

- 39 Rumpsteak argentinisch (Rohgewicht 180 g)^G**
dazu grüne Bohnen, Folienkartoffel
und Kräuterbutter 18,90 €
- 40 Rumpsteak argentinisch (Rohgewicht 250 g)^G**
dazu grüne Bohnen, Folienkartoffel
und Kräuterbutter 20,90 €
- 41 Bifteki^G**
gehacktes Rindersteak (sehr mager),
dazu grüne Bohnen, Folienkartoffel
und Kräuterbutter 15,50 €
- 42 Bifteki „Spezial“^G**
gehacktes Rindersteak (sehr mager), mit
Schafskäsefüllung, dazu grüne Bohnen,
Folienkartoffel und Kräuterbutter 16,90 €
- 43 Filetsteak argentinisch (Rohgewicht 220 g)^G**
dazu grüne Bohnen, Folienkartoffel
und Kräuterbutter 24,90 €
- 44 Filetsteak argentinisch (Rohgewicht 220 g)**
dazu frische Champignons mit Zucchinischnitten,
Folienkartoffel und Kräuterbutter 24,90 €
- 45 Filetsteak argentinisch (Rohgewicht 180 g)^G**
dazu grüne Bohnen, Folienkartoffel
und Kräuterbutter 21,90 €

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 7,90 €
- 54 Psaraki^{A, C}**
3 Fischstäbchen mit Mayonnaise und Pommes frites 7,90 €
- 55 Gyros**
mit Pommes frites oder Reis 7,90 €
- 550 Bandnudeln^G**
mit Tomatensauce 7,90 €
- Extra Beilagen**
- | | |
|-----------------------------------|-----------|
| Pommes frites oder Reis | je 3,00 € |
| Blattspinat | 3,50 € |
| Folienkartoffel mit Kräuterbutter | 3,50 € |
| grüne Bohnen oder Pfannengemüse | je 3,50 € |

Salat wird für die Kindergerichte nicht berechnet.

SÜSSSPEISEN-SPEZIALITÄTEN

49	Creme Caramel ^{G, C}	4,90 €
50	Adonis-Teller ^{H, G} ein Arrangement aus Speiseeis, frischen Früchten, Joghurt mit Honig und Nüssen	7,90 €
51	Kataifi ^{H, G, C} Süßspeise mit Vanillecreme, Sahne und Nüssen	5,90 €
510	Schokoladensoufflé mit Vanilleeis ^G	5,90 €
52	Galaktobouriko ^{A, C, G} hausgemachte griechische Kuchenspezialität aus Blätterteig, gefüllt mit feinem Grießpudding, dazu eine Kugel Vanilleeis	5,50 €
520	Joghurt ^{H, G} mit Honig, Waldbeeren und Walnüssen	5,90 €

EIS-SPEZIALITÄTEN – Mövenpick –

521	Eiskugel ^G	1,70 €
522	Sekt-Sorbet ^G Zitroneneis mit Sekt	5,20 €
523	Gemischtes Eis ^G Schokoladen-, Vanille und Erdbeereis mit Schlagsahne	4,90 €
524	Früchtebecher ^G 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	Grevensteiner (vom Fass)	0,3 l	3,00 €
63	Veltins (vom Fass)	0,3 l	3,00 €
64	Diebels Alt	0,33 l	3,00 €
140	Alsterwasser	0,3 l	3,00 €
141	Alkoholfreies Bier	0,33 l	3,00 €
142	Maisel's Weißbier	0,5 l	4,50 €
143	Malzbier	0,33 l	3,00 €
143	Alkoholfreies Maisel's Weißbier	0,5 l	4,50 €

SPIRITUOSEN

66	Ouzo	40 %	2 cl	2,50 €
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 €
146	Techni Alypias Cabernet Sauvignon	0,2 l	7,50 €
147	Techni Alypias Sauvignon Blanc	0,2 l	6,50 €

FLASCHENWEINE

- 86 Retsina** geharzter Weißwein,
aus erlesenen Trauben des
Attika Weinbaugebietes 0,5 l 10,90 €

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 Gerovasilou** 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 28,00 €
- 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 32,00 €

WEISSWEINE

- 100 Techni Alypias** Sauvignon Blanc 24,00 €
- 101 Amethystos Lazaridis** Sauvignon-Trauben
mit Assyrtiko, Aroma von Pfirsich und exotischen
Früchten 26,00 €
- 102 Techni Alypias Rose** 24,00 €
- 103 Idisma** Chardonay-Trauben, trocken 25,00 €
- 104 Gerovasilou** trockener Wein aus Malagouja-
und Assyrtiko-Rebsorten 26,00 €

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 ^{1,8,9}	0,2 l	2,50 €
116	Coca-Cola light ^{1,8,9,7}	0,2 l	2,50 €
117	Spezi (Fanta und Cola) ^{1,8,9}	0,2 l	2,50 €
118	Fanta ^{1,8}	0,2 l	2,50 €
119	Orangensaft ⁸	0,2 l	2,80 €
120	Johannesbeersaft ⁸	0,2 l	2,80 €
121	Apfelsaft ⁸	0,2 l	2,80 €
122	Bitter Lemon	0,2 l	2,80 €
123	Mineralwasser mit frischer Zitrone	0,25 l	2,50 €
124	Mineralwasser	0,75 l	5,90 €
125	Tonicwater	0,2 l	2,80 €
131	Sprite ^{1,8}	0,2 l	2,50 €
419	Rhabarberschorle ⁸	0,3 Fl	3,50 €
420	Johannisbeerschorle ⁸	0,3 Fl	3,50 €
421	Apfelschorle ⁸	0,2 l	2,50 €

WARME GETRÄNKE

126	Griechischer Kaffee ⁹		2,50 €
127	Kaffee Crema ⁹		2,50 €
128	Tee		2,50 €
129	Cappuccino ^{4,0}		2,70 €
130	Espresso ⁹		2,50 €

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 8 mit Süßungsmittel
- 9 mit Koffeint

Enthält

- A Weizen
- B Krebstiere
- C Ei
- D Fisch
- O Laktose
- F Soja
- G Milch
- H Mandeln
- I Sellerie

AMBROSIA

Gross-Buchholzer Kirchweg 70
30655 Hannover

Ruf: 0511-5 47 88 21

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

