

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.

ÖFFNUNGSZEITEN

Täglich von 17.30–22.30 Uhr geöffnet.

Sonn- und Feiertage von 12.00–15.00 Uhr und von 17.30–22.00 Uhr geöffnet.

Montag ist Ruhetag.

Alle Gerichte auch außer Haus.

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 ^{4, B, D, O}
- Kleines Meeresfrüchteragout, überbacken ^{A, D, F}
- Gemischter Salat vom Buffet
- 2 Lammkoteletts oder 150 g Rinderfiletsteak mit Gemüse
- Creme Caramel oder griechische Kuchenspezialität aus Blätterteig mit Vanilleeis ^{A, C, G}

Pro Person

55,00 €

VORSPEISEN

- | | | |
|------------|---|---------|
| 1 | Zaziki ^{G, O} | 6,50 € |
| 2 | Kleiner Vorspeisenteller ^{G, O, B, D}
eine typisch griechische Vorspeise | 12,90 € |
| 3 | Dolmadakia ^{A, C}
nach Art des Hauses, mit Hackfleisch
und Reis gefüllte Weinblätter | 9,50 € |
| 4 | Tarama ^{B, D}
eine griechische Caviarcreme mit
Orangenstückchen und Krabben garniert | 8,90 € |
| 5 | Oktopussalat
nach griechischer Art oder gegrillt | 16,90 € |
| 6 | Krabbensalat ^C
von feinsten Tiefseekrabben in
Cocktaildressing, Honigmelone und Butter | 15,90 € |
| 7 | Feine Spezialitäten aus dem Meer ^{C, D}
Krabben „natur“, Krabbencocktail, Oktopussalat,
Tarama und hausgebeizter Lachs | 16,90 € |
| 8 | Hausgebeizter Lachs
auf Rucolasalat mit Dillsenfauce | 15,50 € |
| 36 | Großer Vorspeisenteller ^{G, O, B, D}
aus typisch griechischen Vorspeisen
zusammengestellt | 24,90 € |
| 360 | Lammcarpaccio
in feine Scheiben geschnitten, mit Kräutern
garniert, dazu Olivenöldressing –
eine Spezialität, die Sie probieren sollten | 16,90 € |

AUS DEM SUPPENTOPF

- 9 Bohnensuppe**^l 6,90 €
- 10 Tomatensuppe**⁴ 6,90 €
aus frischen Tomaten mit Basilikum verfeinert
- 11 Gemüsesuppe**^{4, l} 6,90 €
nach Hausfrauenart, aus verschiedenem
frischem Gemüse würzig gekocht

*** hausgemacht ***

KLEINIGKEITEN

- 12 Kleines Meeresfrüchteragout**^{A, B, D, l} 14,90 €
Lachs und Scampi mit einer
Fischsauce und Käse überbacken
- 13 Für den Feinschmecker, 2 Scampi**^A 15,90 €
mit Zucchini und frischen Champignons in
würziger Weinsauce in der Pfanne zubereitet

KÄSE

- 46 Portion Schafskäse** 9,50 €
in speziellen Kräutern eingelegt,
mit frischen Zwiebelringen und Oliven
- 47 Käsesoufflé**^{C, G} 9,90 €
- 48 Manuri** 9,50 €
ungesalzener griechischer Frischkäse (sehr mild)
auf Tomatenscheiben mit Olivenöl und Kräutern
- 37 Gebackener Schafskäse** 9,90 €
mit Bergkräutern und Tomatenscheiben
- 370 Ziegenkäse** 9,50 €
auf Rucolasalat mit Walnüssen
- 371 Tyrokafteri** 8,50 €
Schafskäse püriert, pikant
- 372 Saganaki Kefalograviera**^{A, C} 9,90 €
aus Ziegen- und Schafsmilch, paniert und gebraten
- 373 Halloumi** 9,50 €
traditioneller Käse aus Zypern, gegrillt

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

MEERESFRÜCHTE UND FISCH-SPEZIALITÄTEN

- 14 Kalamaria** ^A
aus zartem Tintenfisch, pikant gewürzt und knusprig gebraten, mit Zucchini, Blattspinat und frischen Champignons serviert, dazu Taramacreme 25,90 €
- 15 Fischplatte „Ambrosia“** ^A
– nach Art des Hauses –
Scampi, Rotbarschfilet, Lachs und Kalamaria mit Blattspinat, Champignons und Zucchini, dazu Taramacreme 27,90 €
- 16 Scampi (Riesengarnelen)**
aus der Schale gelöst, mit einem Hauch Knoblauch gegrillt, dazu Blattspinat, Champignons und Zucchini 28,90 €
- 17 Scampi (Riesengarnelen)** ^A
– nach Art des Hauses –
mit Olivenöl, frischen Kräutern, Champignonköpfen, Zucchini in trockenem Weißwein gedünstet 29,90 €
- 18 Meeresfrüchte** ^{A, I, B}
eine feine Spezialität, Lachs, Fischfilet, und Scampi mit einer würzigen Fischesauce und Käse überbacken 21,90 €
- 19 Frische Seezunge** ^A
gegrillt, dazu Blattspinat, Zucchini und Champignons 39,90 €
- 20 Frischer Lachs** ^A
nach Art des Hauses, mit Olivenöl, frischen Kräutern, Zucchini, Champignons, in trockenem Weißwein gedünstet 24,50 €
- 21 Frischer Lachs** ^A
gegrillt, mit Zucchini, Blattspinat und Champignons 25,50 €
- 210 Frische Dorade Royale** ^A
gegrillt, mit Champignons, Zucchini und Blattspinat 27,90 €

Hinweis:

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

Für einen kleinen Aufpreis von 1 Euro geben wir Ihnen sehr gerne übrig bebliebene Reste mit nach Hause.

SPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN

- 22 Schweinefilet^G**
während des Grillens mehrfach mit einer
Kräutermarinade bestrichen, dazu hausgemachte
Kräuterbutter und Folienkartoffel 23,90 €
- 23 Steak vom Schweinerücken^G**
speziell gewürzt, dazu hausgemachte
Kräuterbutter und Folienkartoffel 19,90 €
- 25 Suflaki**
zarte, magere Fleischstückchen am Spieß mit Reis 18,90 €
- 26 Gyros**
fein gewürztes, geschneitztes Fleisch
vom Spieß mit Reis 18,90 €

GEMISCHTE FLEISCHPLATTEN

- 27 Steak-Teller^G**
Rumpsteak, Schweinesteak, Gyros, dazu
hausgemachte Kräuterbutter und Folienkartoffel 24,50 €
- 28 Filet-Teller^G**
Schweinefilet, Rinderfilet und Gyros,
hausgemachte Kräuterbutter und Folienkartoffel 26,50 €
- 29 Gyros-Teller^G**
Rinderhacksteak, Suflaki, Gyros
und Folienkartoffel 23,50 €
- 30 Grill-Teller^G**
Schweinefiletmedaillon, Lammkotelett,
Rinderhacksteak und Folienkartoffel, dazu
reichen wir hausgemachte Kräuterbutter 25,50 €

Zu diesen Gerichten reichen wir unsere hausgemachte Grillsauce.

SPEZIALITÄTEN VOM LAMM

- 31 3 frische Lammkoteletts** ^{C, G}
saftig gegrillt, dazu feine grüne Bohnen,
Folienkartoffel und hausgemachte Kräuterbutter 30,90 €
- 32 2 frische Lammkoteletts** ^{C, G}
saftig gegrillt, dazu feine grüne Bohnen,
Folienkartoffel und hausgemachte Kräuterbutter 22,90 €
- 320 Frisches Lammsteak** ^G
saftig gegrillt, dazu feine grüne Bohnen,
Folienkartoffel und hausgemachte Kräuterbutter 29,90 €
- 33 Lamnbraten** ^{G, 3}
mit griechischen Bergkräutern herzhaft gewürzt,
feine grüne Bohnen und Folienkartoffel, dazu
Senfsauce 29,90 €
- 34 Zartes Lammfleischragout** ^A
mit frischem Gemüse und Käse-Sahnesauce
überbacken 21,90 €
- 35 Lammkeule in Scheiben** ^A
mit frischem Gemüse und Käse-Sahnesauce
überbacken 22,90 €

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}
Auberginenauflauf mit Kartoffelscheiben, Hackfleisch
und einer Bechamelsauce überbacken 19,90 €

NUDELGERICHTE

- 380 Bandnudeln** ^G
mit Lachsschnitten und Käse-Sahnesauce
überbacken 19,90 €
- 381 Bandnudeln** ^{A, G}
mit Lammfleisch und Käse-Sahnesauce
überbacken 20,90 €

VEGETARISCHE GERICHTE

- 382 Spanakoriso**
aus frischem Blattspinat mit Reis und Salat vom Buffet 16,90 €
- 383 Pfannengemüse**
nach Hausfrauenart und Salat vom Buffet 16,90 €
- 384 Bandnudeln**
mit Pfannengemüse und Salat vom Buffet 17,90 €
- 385 Moussaka vegetarisch**
Auberginenauflauf mit Kartoffelscheiben,
Gemüse und einer Bechamelsauce überbacken 17,90 €

STEAK-SPEZIALITÄTEN VOM RIND

- 39 Rumpsteak argentinisch (Rohgewicht 180 g)^G**
dazu grüne Bohnen, Folienkartoffel
und Kräuterbutter 26,90 €
- 40 Rumpsteak argentinisch (Rohgewicht 250 g)^G**
dazu grüne Bohnen, Folienkartoffel
und Kräuterbutter 29,90 €
- 41 Bifteki^G**
gehacktes Rindersteak (sehr mager),
dazu grüne Bohnen, Folienkartoffel
und Kräuterbutter 19,90 €
- 42 Bifteki „Spezial“^G**
gehacktes Rindersteak (sehr mager), mit
Schafskäsefüllung, dazu grüne Bohnen,
Folienkartoffel und Kräuterbutter 22,90 €
- 43 Filetsteak argentinisch (Rohgewicht 220 g)^G**
dazu grüne Bohnen, Folienkartoffel
und Kräuterbutter 37,00 €
- 44 Filetsteak argentinisch (Rohgewicht 220 g)**
dazu frische Champignons mit Zucchinischeiben,
Folienkartoffel und Kräuterbutter 37,00 €
- 45 Filetsteak argentinisch (Rohgewicht 180 g)^G**
dazu grüne Bohnen, Folienkartoffel
und Kräuterbutter 32,00 €

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 9,90 €
- 54 Psaraki^{A, C}**
3 Fischstäbchen mit Mayonnaise und Pommes frites 9,90 €
- 55 Gyros**
mit Pommes frites oder Reis 9,90 €
- 550 Bandnudeln^G**
mit Tomatensauce 9,90 €
- Extra Beilagen**
- | | |
|-----------------------------------|-----------|
| Pommes frites oder Reis | je 4,50 € |
| Blattspinat | 4,50 € |
| Folienkartoffel mit Kräuterbutter | 4,50 € |
| grüne Bohnen oder Pfannengemüse | je 4,50 € |

Ein Salat für die Kindergerichte wird nicht berechnet.

SÜSSSPEISEN-SPEZIALITÄTEN

- 49 Creme Caramel** ^{G, C} 6,90 €
- 50 Adonis-Teller** ^{H, G}
ein Arrangement aus Speiseeis, frischen Früchten,
Joghurt mit Honig und Nüssen 9,90 €
- 51 Kataifi** ^{H, G, C}
Süßspeise mit Vanillecreme, Sahne und Nüssen 7,90 €
- 510 Schokoladensoufflé mit Vanilleeis** ^G 7,90 €
- 52 Galaktobouriko** ^{A, C, G}
hausgemachte griechische Kuchenspezialität
aus Blätterteig, gefüllt mit feinem Grießpudding,
dazu eine Kugel Vanilleeis 7,90 €
- 520 Joghurt** ^{H, G}
mit Honig, Waldbeeren und Walnüssen 7,90 €

EIS-SPEZIALITÄTEN – Mövenpick –

- 521 Eiskugel** ^G 2,50 €
- 522 Sekt-Sorbet** ^G
Zitroneneis mit Sekt 7,90 €
- 523 Gemischtes Eis** ^G
Schokoladen-, Vanille und Erdbeereis
mit Schlagsahne 8,50 €
- 524 Früchtebecher** ^G
Obstsalat mit Vanille- und Erdbeereis 10,90 €

APÉRITIF

- 56 Ouzo auf Eiswürfeln** 3,50 €
- 57 Campari mit Orangensaft oder Soda** 7,90 €
- 58 Sherry trocken oder halbsüß** 5 cl 4,00 €
- 59 Martini weiß oder rot auf Eis** 5 cl 4,00 €
- 61 Sekt oder Prosecco** 0,1 l 4,90 €
- 774 Aperol Spritz** 7,90 €

BIERE

62	Grevensteiner (vom Fass)	0,3 l	3,90 €
63	Veltins (vom Fass)	0,3 l	3,90 €
64	Diebels Alt	0,33 l	3,90 €
140	Alsterwasser	0,3 l	3,90 €
141	Alkoholfreies Bier	0,33 l	3,90 €
142	Maisel's Weißbier	0,5 l	5,50 €
143	Malzbier	0,33 l	3,90 €
143	Alkoholfreies Maisel's Weißbier	0,5 l	5,50 €

SPIRITUOSEN

66	Ouzo	40 %	2 cl	3,00 €
67	Metaxa (5 Sterne)	38 %	2 cl	6,00 €
68	Metaxa (7 Sterne)	40 %	2 cl	6,50 €
70	Doppelkorn „Fürst Bismarck“	38 %	2 cl	4,00 €
71	Fernet Branca	42 %	2 cl	4,00 €
73	Calvados	40 %	2 cl	4,90 €
74	Aalborg Jubiläums Aquavit	45 %	2 cl	4,00 €
77	Wodka		2 cl	4,00 €
770	Malteser		2 cl	4,00 €
771	Ramazotti		4 cl	5,90 €
772	Averna auf Eis		4 cl	5,90 €
773	Idoniko Trester aus ausgesuchten Traubensorten mit Orangenblütenaroma		2 cl	4,50 €

OFFENE WEINE

78	Weinschorle	0,2 l	6,50 €
79	Griechischer Hauswein weiß, trocken	0,2 l	6,50 €
80	Griechischer Hauswein rot, trocken	0,2 l	6,50 €
81	Griechischer Hauswein rot, halbsüß	0,2 l	6,50 €
82	Roséwein trocken	0,2 l	6,50 €
83	Retsina geharzter Weißwein	0,2 l	6,50 €
84	Samos Likörwein, weiß	0,2 l	6,90 €
85	Mavrodavni Likörwein, rot	0,2 l	6,90 €
145	Griechischer Hauswein rot, rosé, weiß, Retsina	0,5 l	16,00 €
146	Techni Alypias Cabernet Sauvignon	0,2 l	9,00 €
147	Techni Alypias Sauvignon Blanc	0,2 l	8,00 €

FLASCHENWEINE

- 86 Retsina** geharzter Weißwein,
aus erlesenen Trauben des
Attika Weinbaugebietes 0,5 l 12,50 €

GRIECHISCHE FLASCHENWEINE DER SPITZENKLASSE

Rotweine:

- 89 Rapsani Reserve** aus den Rebsorten
Xinomavro und Stavroto, drei Jahre gereifter
Qualitätswein, würzig mit Vanille-Tönen im Duft 29,00 €
- 90 Gerovasilou** vollmundig aus Syrah,
Merlot-Trauben 34,00 €
- 91 Naussa Boutari** aus der Rebsorte Xinomavro,
Qualitätswein mit Ursprungsbezeichnung,
kräftig machtvolles Bouquet 28,00 €
- 92 Grand De Reserve** edler Rotwein, bouquetreich
und voll, mindestens vier Jahre alt, Xinomavro 32,00 €
- 94 Hanzimichalis** trocken, fruchtig,
Cabernet Sauvignon 36,00 €
- 97 Tsantalis Merlot** bouquetvoll mit
Waldbeeraroma 28,00 €
- 98 Techni Alypias** Cabernet Sauvignon-,
Merlot- und Agiorgitiko Rebsorten 32,00 €
- 99 Amethystos Lazaridis** Cabernet Sauvignon, Merlot 36,00 €

WEISSWEINE:

- 100 Techni Alypias** Sauvignon Blanc 29,00 €
- 101 Amethystos Lazaridis** Sauvignon-Trauben
mit Assyrtiko, Aroma von Pfirsich und exotischen
Früchten 34,00 €
- 102 Amethystos Lazaridis Rose** 32,00 €
- 103 Idisma Drios Assyrtiko** trocken 29,00 €
- 104 Gerovasilou** trockener Wein aus Malagouja-
und Assyrtiko-Rebsorten 34,00 €

SEKT

111	Fürst von Metternich	0,75 l	30,00 €
111	Fürst von Metternich Piccolo	0,2 l	10,00 €

CHAMPAGNER

113	Moët Chandon Brut Impérial		120,00 €
-----	----------------------------	--	----------

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

115	Coca-Cola ^{1, 8, 9}	0,3 l	3,90 €
116	Coca-Cola light ^{1, 8, 9, 7}	0,3 l	3,90 €
117	Spezi (Fanta und Cola) ^{1, 8, 9}	0,3 l	3,90 €
118	Fanta ^{1, 8}	0,3 l	3,90 €
119	Orangensaft ⁸	0,3 l	4,20 €
120	Johannesbeersaft ⁸	0,3 l	4,20 €
121	Apfelsaft ⁸	0,3 l	4,20 €
122	Bitter Lemon	0,2 l	3,50 €
123	Mineralwasser mit frischer Zitrone	0,25 l	3,50 €
124	Mineralwasser	0,75 l	6,90 €
125	Tonicwater	0,2 l	3,50 €
131	Sprite ^{1, 8}	0,3 l	3,90 €
419	Rhabarberschorle ⁸	0,3 Fl	3,90 €
420	Johannisbeerschorle ⁸	0,3 Fl	3,90 €
421	Apfelschorle ⁸	0,3 l	3,90 €

WARME GETRÄNKE

126	Griechischer Kaffee ⁹		3,00 €
127	Kaffee Crema ⁹		3,50 €
128	Tee		3,50 €
129	Cappuccino ^{4, 0}		3,90 €
130	Espresso ⁹		3,00 €

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

