

Speisen- und Getränkemkarte

Bei Kosta

RESTAURANT GRIECHISCH MEDITERRAN

Lieber Gast,

In der griechischen Küche spielen Fisch und Meeresfrüchte eine große Rolle, aber auch Schafe und Ziegen, die im Gebirge zu Hause sind, bereichern den griechischen Speiseplan. In der bergigen Landschaft gibt es zudem eine unendliche Vielfalt an Wildkräutern und Wildgemüse, die seit Jahrhunderten in der griechischen Küche Verwendung finden. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergene oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern. Alle hier angegebenen Preise in Euro verstehen sich inklusive Bedienung und der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Gern stehen wir Ihnen für weitere Fragen zur Verfügung.

Griechische Vorspeisen

Typische griechische Vorspeisen sind z.B. Chtapodi krassato (Oktopus in Rotwein), Taramo-Salata (Fischrogencreme), Saganaki (gebratener Feta), oder Melitzanes tiganites (Auberginen). Die Tradition der „Mezedes“, der kleinen Gerichte, die heute klassische Begleiter zu Ouzo und Wein sind, wurde schon in der Antike gepflegt. Oliven, gefüllte Weinblätter, gebratenes Gemüse oder Käse wurden schon vor mehr als 2000 Jahren gereicht - wie Texte von Homer belegen.

Griechische Hauptspeisen

Zu den bekanntesten Hauptspeisen gehören geschmortes Lamm- oder Rindfleisch, Moussaka, Bifteki (Hacksteak mit Schafskäse) und Souvláki. „Bei Kosta“ empfiehlt es sich, eine der köstlichen Lammspezialitäten zu genießen. Fast alle Gerichte werden „Bei Kosta“ mit Olivenöl zubereitet. Das „flüssige Gold“ war bei den Griechen als Allheilmittel beliebt, denn es enthält viele ungesättigte Fettsäuren und ist daher sehr gesund. Die Sorte „Kalamon“ - aus der Gegend rund um die Stadt Kalamata stammend - ist die bekannteste.

Griechische Nachspeisen

Ein gelungenes Essen wird durch eine „Epidorpio“ abgerundet, wie Nachspeisen im Griechischen heißen. Zu den beliebtesten gehören Baklava und Joghurt mit Honig und Walnüssen. Bei der Nachspeise Baklava handelt es sich um ein Gebäck aus Blätterteig, gefüllt mit Walnüssen. Seinen typischen Geschmack erhält es durch das Einlegen in Sirup. Baklava ist nicht nur eine beliebte Nachspeise, sondern wird auch am Nachmittag mit einem griechischen Kaffee genossen.

Griechischer Wein

Die Kunst der Weinherstellung wird in Griechenland schon seit 4000 Jahren gepflegt. Bis spät ins 20. Jahrhundert standen die Fässer im Gastraum und der Gast wählte direkt vor Ort seinen Wein aus. In einigen Regionen Griechenlands wird „Retsina“ ausgeschenkt - eine geharzte Weinspezialität, die ausschließlich in Griechenland hergestellt wird. Der Zusatz einer kleinen Kiefernharzmenge während der Gärung verleiht dem Retsina seinen einzigartigen Geschmack und bringt die fruchtigen Aromen zur Geltung. Beliebte Rotweine sind Agiorgitiko oder Mega Spileo. Bei den Weißweinen stehen Kouros und Techni Alypias in der Gunst der Gäste. Süßweine wie z.B. Mavrodaphne und Samos genießt man vorzugsweise zum Dessert.

Griechischer Kaffee

Der griechische Kaffee wird in einem mit staubfein gemahlene Kaffeepulver gefüllten Kännchen (Briki) aufgekocht und je nach Wunsch mit oder ohne Zucker zubereitet. Charakteristisch für griechischen Kaffee ist der mit eingeschenkte Kaffeesatz.

Vegetarisches - Suppen - Salate

01. **Oktapodi**

Tintenfisch mit Essig, Olivenöl und Oregano
€ 9,80

08. **Tzatziki**

original griechischer Sahnejoghurt (10% Fett)
mit Gurken, Dill und frischem Knoblauch
€ 6,50

09. **Saganaki**

gebratener Feta
€ 9,50

10. **Oktapodi Krassato**

Tintenfisch in Wein-Tomatensoße, Knoblauchbrot
€ 11,70

11. **Gebratene Auberginen**

mit Feta und Tzatziki
€ 15,50

12. **Feta gegrillt**

mit Knoblauchbrot
€ 10,50

15. **Mediterraner Teller**

Auberginen, Weinblätter mit Reis gefüllt,
mediterranes Gemüse, Oliven, Feta, Tzatziki, Salat
€ 16,90

Vegetarisches - Suppen - Salate

16. **Fassolada** (Bohnensuppe)
€ 5,00

17. **Fakes** (Linsensuppe)
€ 5,00

18. **Ntomatosoupa** (Tomatensuppe)
mit geriebenem Kefalotyri (griechischer Hartkäse)
€ 5,00

19. **Bauernsalat**
Tomaten, Gurken, Feta, Oliven,
Peperoni, Zwiebeln, Paprika, Olivenöl
€ 9,70

23. **Mediterranes Gemüse**
mit geriebenem Käse, Feta, Oliven und Tzatziki
(Möhre, Kartoffel, Aubergine, Zucchini, Paprika,
Zwiebel, Kräuter), gemischter Salat
€ 15,50

90. **Mediterraner Salat**
Bauernsalat, Eisbergsalat, Tzatziki,
geriebener Kefalotyri (griechischer Hartkäse), Knoblauchbrot
€ 12,90

91. **Mediterraner Salat mit Garnelen**
Bauernsalat, Eisbergsalat, Tzatziki,
geriebener Kefalotyri (griechischer Hartkäse), Knoblauchbrot
€ 17,90

92. **Garnelen**
mit Knoblauch in Olivenöl
Tzatziki, Knoblauchbrot, Salat
€ 15,50

Fleischspezialitäten

25. Gyros

Geschnetzeltes vom frischen, deutschen Schweinenacken,
mit mediterranem Gemüse, Oliven, Tzatziki,
geriebenem Kefalotyri (griechischer Hartkäse), gemischter Salat
€ 17,50

26. Gyros

Pommes frites, Tzatziki, gemischter Salat
€ 16,50

28. Gyros Spezial

mit Tzatziki, Peperoni, Oliven,
Käsecreme, Feta, Pommes frites, gemischter Salat
€ 17,50

29. Souvláki

Spieß vom Schweinefilet
mit Tzatziki, Pommes frites, gemischter Salat
€ 17,90

30. Schweinefilet

Ofenkartoffel mit Tzatziki oder
Pommes frites, gemischter Salat
€ 20,50

30 A. Schweinefilet-Pfanne

mit Pfifferlingen in Sahnesoße,
Basmati-Reis, gemischter Salat
€ 23,50

31. Lammfilet-Pfanne mit Rosmarin

-Spezialität des Hauses-

Ofenkartoffel mit Tzatziki oder Pommes frites,
mediterranes Gemüse, gemischter Salat
€ 24,90

Fleischspezialitäten

32. Lammkotelett-Pfanne mit Rosmarin

Ofenkartoffel mit Tzatziki oder
Pommes frites, gemischter Salat

€ 19,50

33. Lammfilet auf mediterranem Gemüse

mit geriebenem Käse, Tzatziki, gemischter Salat

€ 19,90

35. Bifteki (Rinderhacksteak gefüllt mit Feta) **und Gyros**

mit Pommes frites, Tzatziki, gemischter Salat

€ 17,90

36. Lammhaxe, geschmort

mit großen, weißen Bohnen oder Auberginen,
Basmati-Reis, gemischter Salat

€ 20,90

37. Rindfleisch, geschmort

mit großen, weißen Bohnen oder Auberginen,
Basmati-Reis, gemischter Salat

€ 20,50

38. Stifado

Rinder-Schmorfleisch mit Schalotten
und einem Schuss Likörwein,
Basmati-Reis, Knoblauchbrot, gemischter Salat

€ 21,50

39. Mousaka

Auflauf mit Rinderhackfleisch, Auberginen,
Sauce Béchamel, geriebenem Käse, gemischter Salat

€ 16,90

40. Mousaka und Auberginen mit Feta

gemischter Salat

€ 18,90

Fleischspezialitäten

Grillteller 1

Gyros und Lammfilet
mit Tzatziki, Pommes frites, gemischter Salat
€ 19,90

Grillteller 2

Gyros und Souvlákispieß vom Schweinefilet
mit Tzatziki, Pommes frites, gemischter Salat
€ 18,90

Lammpfanne

Lammfilet und Lammkotelett,
Ofenkartoffel mit Tzatziki, mediterranes Gemüse, gemischter Salat
€ 23,50

Essen wie die Griechen -ab 2 Personen-
Lassen Sie sich überraschen!
pro Person € 35,00

Kinderteller... auch für Erwachsene

59. Gyros

mit Pommes frites, Tzatziki, gemischter Salat
€ 9,50

60. Rinderhacksteak

mit Pommes frites, Tzatziki, gemischter Salat
€ 9,50

61. Souvlákispieß vom Schweinefilet

mit Pommes frites, Tzatziki, gemischter Salat
€ 11,50

63. Spaghettini

mit Tomatensauce,
geriebener Kefalotyri (griechischer Hartkäse)
€ 7,50

Fischspezialitäten

52. **Filets von der Dorade „Royal“**

auf mediterranem Gemüse
mit geriebenem Kefalotyri (griechischer Hartkäse),
Basmati-Reis, gemischter Salat
€ 19,90

53. **Filets vom Wolfsbarsch**

auf mediterranem Gemüse
mit geriebenem Kefalotyri (griechischer Hartkäse),
Basmati-Reis, gemischter Salat
€ 19,90

55. **Gebackene Kalamaris**

mit Tzatziki, Pommes frites, gemischter Salat
€ 21,50

56. **Sardinen**

Knoblauchbrot, Tzatziki
€ 11,50

58 A. **Spaghettini mit Garnelen**

in Tomatensauce mit Dill,
geriebener Kefalotyri (griechischer Hartkäse), gemischter Salat
€ 19,50

58 B. **Garnelen Saganaki mit Feta**

in Tomatensoße mit Paprika (rot),
Petersilie, Basmati-Reis, gemischter Salat
€ 18,50

Beilagen

Knoblauchbrot

€ 2,00

Pommes frites

€ 3,50

Basmati-Reis mit Tomatensauce

€ 4,90

Ofenkartoffel mit Tzatziki, Salat

€ 6,50

Dessert

Sahnejoghurt

mit Honig, Zimt und Walnüssen

€ 5,20

Portokalopita

Orangenkuchen, Vanilleeis

€ 5,50

Baklava

Blätterteig gefüllt mit gehackten Walnüssen, Vanilleeis

€ 5,50

Karidopita

Walnusskuchen, Vanilleeis

€ 5,50

Kataifi-Engelshaar

feine Teigfäden mit einer Füllung aus Walnüssen, Vanilleeis

€ 5,50

Aperitifs und Longdrinks

Campari Orange	€ 4,80
Ramazotti, 4 cl	€ 3,60
Ouzo long mit Eiswürfeln, 4cl	€ 3,90
Greek sun – Ouzo mit Orangensaft	€ 5,00
Wodka Lemon	€ 4,90
Gin Tonic	€ 4,90
Aperol-Spritz	€ 5,50
Cider von Somersby – Blackberry, 0,33 l	€ 3,80
Skinos & Tonic mit Sellerie, Mastiha-Likör von der Insel Chios	€ 5,60

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Gourmet, 0,25 l Sprudel, Medium oder Naturell	€ 2,50
Gerolsteiner Gourmet, 0,75 l Sprudel, Medium oder Naturell	€ 6,50
Apfelsaft, 0,2 l	€ 2,50
Orangensaft, 0,2 l	€ 3,10
Johannisbeersaft, 0,2 l	€ 3,10
Kirschnektar, 0,2 l	€ 3,10
Bananennektar, 0,2 l	€ 3,10
KiBa – Kirsch-Bananen-Nektar, 0,4 l	€ 5,20
Apfelsaft-Schorle, 0,4 l	€ 4,80
Johannisbeersaft-Schorle, 0,4 l	€ 5,20
Kirschnektarschorle, 0,4 l	€ 5,20
Bionade, 0,33 l	€ 3,50
Holunder, Ingwer-Orange fritz-spritz, 0,33 l	€ 3,80
Bio-Rhabarbersaftschorle	
fritz-kola, 0,33 l	€ 3,80
Coca-Cola zero, Fanta, 0,2 l	€ 2,80
Coca-Cola zero, Fanta, 0,4 l	€ 4,80
Sprite, Spezi, Coca-Cola, 0,3 l	€ 3,80
Sprite, Spezi, Coca-Cola, 0,4 l	€ 4,80
Thomas Henry, 0,2 l	€ 3,30
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	

Spirituosen

Ouzo, 2 cl	€ 1,90
Jägermeister, 2 cl	€ 2,80
Malteser, Jubiläums Aquavit, 2 cl	€ 2,90
Fernet Branca, Branca Menta, 2 cl	€ 2,90
Kreta Rakómelo aus Tresterbrand, mit Honig, Zimt und Nelken, 2cl	€ 4,50

Biere

König Pilsener vom Fass, 0,3 l	€ 3,30
König Pilsener vom Fass, 0,4 l	€ 4,20
König Pilsener vom Fass, 0,5 l	€ 4,95
König Pilsener vom Fass, ein Mass	€ 9,80
Duckstein vom Fass, 0,3 l	€ 3,60
Rotblondes Oberbräu	
Duckstein vom Fass, 0,5 l	€ 5,50
Rotblondes Oberbräu	
Weissbier, Benediktiner, 0,5 l naturtrüb oder dunkel	€ 4,90
Alster (Bier u. Limonade), Diesel (Bier u. Cola) 0,3 l	€ 3,30
0,4 l	€ 4,20
0,5 l	€ 4,95
Weißbier, Erdinger alkoholfrei, 0,5 l	€ 4,90
König Pilsener alkoholfrei, 0,33 l	€ 3,30
Alsterwasser alkoholfrei, 0,4 l	€ 4,20
Vitamalz, 0,33 l	€ 3,10

Metaxa

Metaxa ★★★★★, 2 cl	€ 3,50
Metaxa ★★★★★★, 2 cl	€ 4,50
Metaxa ★★★★★★★★★★, 2 cl	€ 5,50
Metaxa -Private Reserve-, 2 cl	€ 7,50

Sekt und Champagner

Jules Mumm, Piccolo, 0,2 l	€ 6,00
Jules Mumm, 0,75 l trocken oder halbtrocken	€ 20,00
Moët & Chandon, Piccolo, 0,2 l	€ 22,00
Moët & Chandon, 0,75 l Brut Impérial	€ 75,00

Heiße Getränke

Mokka	€ 2,30
Espresso	€ 2,60
Cappuccino	€ 3,10
Latte Macchiato, Milchkaffee	€ 3,50
Tasse Kaffee	€ 2,30
Becher Kaffee	€ 3,90
Tasse Tee	€ 2,20
Becher Tee	€ 3,50
Becher Kakao	€ 3,40
Ouzo-Grog mit Honig	€ 3,90

Weißweine

Kouros, Flasche 0,75 l € 21,50

Kouros, 0,2 l € 5,90

Weißwein – trocken, 12,5%vol.

von Kourtakis: Dieser Wein wird aus der Rebsorte Roditis hergestellt. Sie wächst auf kleinen sonnigen Weinbergen im Süden von Patras in einer Höhe von 200 – 450m, dadurch bekommt dieser Wein seinen einzigartigen leichten, sowie fruchtigen Geschmack.

Moschofilero, 0,2 l € 5,50

Weißwein – trocken, 12%vol.

von Kourtakis: Ein trockener Weißwein mit heller, grügelber Farbe. Feine fruchtige Aromen, charakteristisch für die Rebsorte Moschofilero. Im Geschmack frisch und fruchtig mit einem langem Abgang

Samaropetra, Flasche 0,75 l € 22,50

Samaropetra, 0,2 l € 6,90

Weißwein – trocken 13%vol.

von Kir-Yianni: Der Samaropetra wird aus der Rebsorte Sauvignon Blanc in der bergigen Region von Florina, im Nordwesten Griechenlands, hergestellt. Der Wein besticht durch intensive Aromen von frisch gemähtem Gras, grünem Pfeffer und Kiwi, gestärkt von Noten von tropischen Früchten. Am Gaumen stärkt die lebhaft, aber elegante Säure die intensiven Düfte und geht zu einem lang anhaltenden aromatischen Abgang über.

Imiglykos Patras, Flasche 0,75 l € 19,50

Imiglykos Patras, 0,2 l € 5,50

Weißwein – lieblich, 11,5%vol.

Gekelert aus den Trauben der Rebsorte Roditis. Fruchtig im Geschmack mit einer dezenten Süße und den Aromen von Ananas, Banane und Melone.

Techni Alypias, Flasche 0,75 l € 23,50

Techni Alypias, 0,2 l € 7,10

Weißwein – trocken, 12,5%vol.

von Techni Oinou: Der Blend der Traubensorten Sauvignon Blanc und Assyrtiko ist verantwortlich für diesen fruchtigen und aromatischen Wein. Seine Farbe ist brillant, hellgelb mit grünen Nuancen. Im Duft wird er von langanhaltendem, frischem Aroma von Zitrusfrüchten und Mango charakterisiert. Im Mund wird die lebhaft Säure mit einem dezenten Schmelz kombiniert.

Roséweine

Melissomandra, Flasche 0,75 l € 23,50

Melissomandra, 0,2 l € 6,50

Roséwein – trocken, 11,5%vol.

von Calliga: Der Rosé Melissomandra wird aus den Trauben der Rebsorte Grenache und Syrah gewonnen. Ein Wein mit einer leuchtenden Roséfarbe, frischen Aromen von Rosen und Gardenien, fruchtig im Geschmack mit Tönen von Honig und Karamell.

Techni Alypias, Flasche 0,75 l € 25,50

Techni Alypias, 0,2 l € 7,50

Roséwein – trocken, 13,5%vol.

von Techni Oinou: Wird von den Traubensorten Syrah, Merlot, Sangiovese, Nebbiolo, Cabernet Sauvignon gekelert. Lebhaft rosarote Farbe. Genussvoller, frischer Duft, in dem sehr leicht eine fruchtige Aromenvielfalt von reifen Erdbeeren, Brombeeren und Sauerkirschen erkannt wird. Im Mund reichvolle Struktur, kräftig und mit frischer Säure.

Rotweine

Agiorgitiko Nemea, 0,2 l € 5,90

Rotwein – trocken, 13%vol.

Aromen von Früchten, Zimt und Nelken dominieren im Bouquet. Ein einzigartiger Rotwein mit leuchtender rubinroter Farbe, einem vollen Aroma und samtigem Geschmack.

Merlot g.g.A. Peloponnes, 0,2 l € 5,80

Rotwein – trocken, 12,5%vol.

Ein purpurroter, reicher, gehaltvoller und aromatischer Wein aus der Rebsorte Merlot. Sein samtiger Geschmack und seine gute Struktur lassen diesen Wein einzigartig sein. Er hat einen lang anhaltenden Nachgeschmack.

Atelier, Flasche 0,75 l € 24,50

Atelier, 0,2 l € 6,90

Rotwein – trocken, 13,5%vol.

Rebsorten Mavro Kalavritino 60%, Cabernet Sauvignon 40%.

Tiefrote Farbe mit violetten Zügen. Aromatische Note von roten Früchten, Schokolade, Vanille, vollmundig, ausgeglichen mit gut verarbeiteten, milden Tanninen. Die holzige Note bietet einen attraktiven Wein mit langem Abgang.

Imiglykos Nemea, Flasche 0,75 l € 19,50

Imiglykos Nemea, 0,2 l € 5,50

Rotwein – lieblich, 11,5%vol.

Eine glänzende rote Farbe, mit einem milden, süßen und leichten Geschmack.

Techni Alypias, Flasche 0,75 l € 26,50

Rotwein – trocken, 14%vol.

Gekeltert aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon, Agiorgitiko und Merlot. Wird nach der Kelterung zwölf Monate in Eichenfässern gelagert. Feine Aromen von Heidelbeeren, Johannisbeeren und Vanille.

Mega Spileo, Flasche 0,75 l € 26,50

Rotwein – trocken, 14,5%vol.

Die Rebsorten Mavrodaphne und Mavro Kalavritino vereinen sich zu diesem tiefroten Wein. Grand Cave hat den Geschmack roter Beeren, Zigarren, weißen Pfeffer und einer würzigen Eichennote im Hintergrund. Körperreich auf der Zunge mit reichlich Beerenaroma und Würze. Sanft am Gaumen mit geschmeidigen Tanninen. Komplexer Geschmack mit lebendigem Finish und Nachhall.

Cuvée III, Flasche 0,75 l € 27,50

Rotwein – trocken, 14%vol.

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Mavrodafne, Agiorgitiko

Der trocken ausgebaute Cuvée reift 8 Monate in neuen Eichenfässern. Das Ergebnis ist ein tiefroter Wein mit einem zutiefst komplexen Bouquet. Intensive Noten von roten Früchten gefolgt von Gebäck und süßen Gewürzen im Hintergrund treten in Erscheinung.

Château, Flasche 0,75 l € 36,50

Rotwein – trocken, 15%vol.

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese

Ein eleganter tiefroter Wein mit ansprechenden Tanninen. Er präsentiert eine angenehme Nase von Brombeermarmelade und Veilchen, während der Gaumen einen eindrucksvollen Übergang zu Gewürzen, Haselnuss und Nougat gibt. Der lange Nachgeschmack von karamellisierten Früchten und Minze wird seiner geografischen Herkunft gerecht.

Likörweine

Mavrodaphne, Flasche 0,75 l € 20,50
Mavrodaphne, 0,2 l € 5,50

Roter Likörwein – 15%vol.

von Tsantali: Sein Duft erinnert an getrocknete Pflaumen und Gewürze, mit einem edelsüßen, eleganten und verführerischen Geschmack. Ein gehaltvoller Rotwein, welcher im Abgang schmeichelt und einen nachhaltigen Eindruck hinterlässt.

Samos, Flasche 0,75 l € 20,50
Samos, 0,2 l € 5,50

Weißer Likörwein – 15%vol.

von Tsantali: Die berühmte Moscato Aspro Rebsorte, auch Muscat Blanc genannt, wird in den Gebieten der Peloponnes und auf der Insel Samos angebaut. Er besitzt das typische Bouquet der Moscatos-Traube mit Nuancen von Wabenhonig.

Retsina

Malamatina – Retsina, Flasche 0,5 l € 8,50
Malamatina – Retsina, 0,2 l € 4,10

Geharzter Wein – 11%vol.

Der Retsina MALAMATINA ist eine gehetzte Weinspezialität, er wird ausschließlich in Griechenland hergestellt. Der Zusatz einer kleinen Kiefernharzmenge während der Gärung verleiht dem Retsina seinen charakteristischen Geschmack und bringt zugleich die fruchtigen Aromen der Sorten zur Geltung. Rebsorten Savatiano und Roditis.