

Sehr verehrter Gast,
willkommen im neuen Genießer-Restaurant Elixirion.

„Mediterraner Lebensstil“ steht für Gelassenheit, größere Genussfähigkeit und erfüllt den Wunsch nach gesunder Ernährung ebenso wie die Wertschätzung regionaler Produkte in Verbindung mit südländischen Rezepten. Der Name „Restaurant Elixirion“ ist eine Assoziation für den Ort, an dem man gutes, gesundes Essen auf feine Art genießt. Genüssliches Verspeisen ist eine „existenzielle“ Lebensphilosophie. „Die Wurzel aller Vergnügen ist die Zufriedenheit des Magens“ (Epikur).

Im Elixirion spüren unsere Gäste, wie Freundlichkeit, Genuss und feine Lebensart gelebt wird. Lassen Sie sich von einer modernen Kulinarik über-raschen, in der Qualität und Frische mit Harmonie und Würze verschmelzen.

„Beim Essen zählen die Erinnerungen, denn kein Genuss ist vorübergehend“.

In diesem Sinne: Es würde uns freuen, wenn Sie Ihren Aufenthalt im neuen Elixirion genießen und in guter Erinnerung behalten. Denn wir möchten Sie bald wieder als Freund des Hauses begrüßen.

GUTEN APPETIT und KALI OREXI wünscht Ihnen

Angelos Gkantzios

Qualitätspartnerschaften

Der Genuss von Speisen entsteht durch die richtige Auswahl und die gelungene Kombination der Zutaten.

Wir kaufen und verwenden nur Produkte, von denen wir uns überzeugt haben, dass sie weitestgehend aus biologischem Anbau stammen. Fleisch und Fisch stammen aus der Region oder sind Produkte mit zertifiziertem Herkunftsnachweis.



FEIERN ZU JEDEM ANLASS:
IM FAMILIENKREIS, MIT FREUNDEN,
MIT GESCHÄFTSPARTNERN.

Geben Sie zu Ihrem persönlichen Anlass eine zünftige Partynote.
Wir beraten Sie in allen Fragen, machen ein lukratives Angebot und sorgen für den umfassenden Service.

Überraschen Sie mit einem außergewöhnlichen Geschenk. Eine originelle Einladung für ein echt griechisches Menü mit den passenden Weinen.

Den Geschenk-Gutschein erhalten Sie bei uns.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage

APERITIFS

erfrischend anders

Entspannen Sie sich bei einem belebenden Drink und stimmen Sie Ihren Gaumen auf ein kulinarisches Event ein



OUZO -Bitterlemon mit Eis und
Minze 0,2 / 4,50

CAVA Flaschengärung
enthält Sulfite 0,1 / 3,90

CAMPARI 4,8 mit Orangensaft
oder Soda 0,2 / 4,50

CAVA APEROL 4,8
enthält Sulfite 0,1 / 4,50

MARTINI BIANCO
enthält Sulfite 5 cl / 3,90

APEROL SPRIZZ / HUGO 4,8
0,2 / 4,90 0,4 / 6,90

MAKE YOU HOLLER
der andere HUGO 0,2 / 5,90

COCKTAILS

CAIPIRINHA

Pitú, Rohzucker,
Limette
0,3 / 6,90

MOCHITO

Weißer Rum, Minze,
Limette
0,3 / 6,90

CUBA LIBRE

Havana Rum, Limette,
Cola
0,3 / 6,90

HÄPPI'S & VORSPEISEN

zur Einstimmung in ein mediterranes Lebensgefühl

Stellen Sie sich vor, Sie sitzen in einer Taverna am Mittelmeer. Vor Ihnen ein Drink und ein paar kleine Tellerchen mit verschiedenen Appetitanregern. Pure Lust zum Genießen.

In der Häppi-Truhe oder in unserer separaten Häppi-/Vorspeisenkarte finden Sie die kleinen Köstlichkeiten. Stellen Sie sich Ihr persönliches Genussensemble zusammen.

GARTENFRISCHE SALATE

SALAT „ELIXIRION“ 8,90
verschiedene Blattsalate der Saison gemischt mit Rucola, Tomaten, Gurken, geröstete Pinienkerne und Croutons. Darüber träufeln wir unsere hausgemachte Balsamico-Vinaigrette.

Toppen Sie den SALAT „ELIXIRION“ mit einer Delikatesse und kreieren Sie daraus Ihren persönlichen Gourmetsalat :

Salat ELIXIRION mit GEBACKENEM GRAVIERA-KÄSE	11,90
Salat ELIXIRION mit HÄHNCHENBRUSTFILET vom Grill	12,90
Salat ELIXIRION mit BABYCALAMARI vom Grill	13,90
Salat ELIXIRION mit RIESENGARNELN vom Grill	15,90

GRUSS AUS GRIECHENLAND: BAUERNNSALAT 8,90
nach griechischem Rezept frisch zubereitet mit Tomaten, Gurken, Paprika, Peperoni, Oliven und Schafskäse.

KRAUTSALAT VITAL 4,20
Zubereitet aus Weißkraut, Karotten, Sellerie, Paprika

Unsere Beilagensalate

BAUERNNSALAT

klein

3,90

BEILAGENSALAT

gemischt

3,90

GEMÜSETELLER



VEGITELLER MIT GRILLGEMÜSE 11,90

Schonend gegrillte Auberginen, Zucchini, Paprika, Tomaten und Kartoffelscheiben beträufelt mit Kreta-Olivenöl.

VEGITELLER MIT PFANNENGEMÜSE 12,90

Mediterranes Gemüse in der Pfanne zubereitet, serviert mit Oliven, Schafskäsebrösel, Frühlingszwiebeln und Kirschtomaten.
Dazu Kreta-Olivenöl.

BROT

Edle Brotvariationen. Sie ergänzen den Genuss des Salats oder des Gemüsetellers...



PITA

das bekannte Fladenbrot vom Grill mit Tropfen von Olivenöl, Oregano und Meersalz 2,00

KNOBLAUCHBROT

auf dem Grill geröstet, mit Olivenöl beträufelt und mit Tomatenwürfeln, Schafskäse und Basilikum belegt 2,90



AUS DEM WASSER

Unser Angebot an frischen Fischgerichten kann täglich variieren. Bitte beachten Sie unser aktuelles Angebot.

Alle Fischgerichte servieren wir mit mediterranem Gemüse und Petersilienkartoffeln .

GEBACKENE CALAMARIS 13,90
Beilage zusätzlich weißer Tarama-Dip

ZARTE BABY-CALAMARIS vom Lavasteigrill 14,90
Beilage zusätzlich weißer Tarama-Dip

FILET VOM ZANDER 15,90

DORADENFILETS aus Griechenland 19,50

LACHSFILET mit frischen Kräutern 14,90

FISCH-TRILOGIE 16,90
Lachs- und Zanderfilet mit Calamari, mit Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette

FISCH-AUSWAHL „ELIXIRION“ 18,90
diese feine Fischkombination aus Doraden- und Lachsfilet sowie Baby-Calamari und Riesengarnele begeistert den Gourmet

Auf dem Lavasteingrill perfekt zubereitet

FEINE LAMMSPEZIALITÄTEN



LAMMKOTELETTS

11,90 15,90

fein gewürzte Lammkoteletts mit Tzatziki, Saisongemüse und Potatoes á la casa.

LAMMSPIESSE

11,90 15,90

zarte Lammfleischwürfel am Spieß, sanft gegrillt, mit Tzatziki Saisongemüse und Potatoes á la casa

LAMMKAREE

21,90

dieses beliebte Stück vom Lamm servieren wir mit Saisongemüse und Petersilienkartoffeln

LAMMFILET

20,90

dieser Klassiker aus der Lammküche wird begleitet von Saisongemüse und Petersilienkartoffeln

LAMMTRILOGIE

17,90

Ein Gourmetschmaus mit Lammkoteletts (2 Stück), Lammfilet und Lammspieß. Dazu servieren wir Saisongemüse und Petersilienkartoffeln

STEAKS GENUSS PUR



AMERICAN RIBEYE-STEAK (250 gr)

22,90

mit Saisongemüse und Püree aus gelben Platterbsen

ARGENTINISCHES RIINDERFILET (200 gr)

23,90

mit Saisongemüse und Püree aus gelben Platterbsen

LUST AUF FLEISCH

vom Drehspieß frisch gesäbelt oder perfekt vom Lavasteingrill

GYROS „GRIECHISCH TRADITIONELL“ 10,90

Herzhaft gewürztes Schweinefleisch am Drehspieß geröstet Klassisch serviert mit Tzatziki und Potatoes á la casa.

GYROS & CALAMARIS 12,90

Eine Kulinarier-Variante mit Tzatziki und Potatoes á la casa.

Folgende Gerichte servieren wir mit Tzatziki und Potatoes á la casa

SCHWEINEFILET-SPIESSE „SOUVLAKI“ 12,50

BIFTEKI „ZYPERNART“ 12,90

Hacksteak aus Schwein- Rind- und Lammfleisch gefüllt mit Fetakäse

Beliebte Grillkompositionen

GRILLVARIANTE „ALPHA“ 13,90

mit Gyros, Schweinefiletspieß und Fleischküchle .

GRILLVARIANTE „BETA“ 15,90

mit Gyros, 2 Lammkoteletts und Kalbsleber

GRILLVARIANTE „GAMMA“ 16,90

mit Gyros, Bergwurst, Lammkotelett und Schweinefiletspieß

REGIONAL & MEDITERRAN

Regionale Gerichte mit mediterranem Biss

KALBSLEBER GEGRILLT 12,50 15,90
mit Röstzwiebeln, Saisongemüse und Püree aus gelben Platterbsen

HÄHNCHENBRUSTFILET 13,90
vor dem Grillen ruhen die Hähnchenbrüste in einer Zitronen-Senf-Marinade. Serviert werden sie mit Saisongemüse und Püree aus gelben Platterbsen

SCHWEINEMEDAILLONS 11,90 14,90
butterzarte Lendenmedaillons an Pilzrahmsauce mit Gemüsespätzle

SONNTAGSBRATEN

An Sonn- und Feiertagen finden Sie
abwechselnd verschiedene
hausgemachte Gerichte auf der
Tageskarte



BEILAGEN ZUR WAHL

Jede Beilage können Sie separat bestellen.

POMMES FRITES	2,90
SÜSSKARTOFFEL-POMMES	3,20
POTATOES A LA CASA	3,20
GRILLGEMÜSE	3,90
MEDITERRANES SAISONGEMÜSE	3,90
GRIECHISCHE REISNUDELN	3,20
SCHWÄBISCHE SPÄTZLE	3,20
PÜREE VON GELBEN PLATTERBSEN	3,50

DEM GAUMEN DAS SÜSSE

Unsere hausgemachten Nach-Tisch-Köstlichkeiten

CHEESE-CAKE 5,90

griechischer Joghurt-Creme, Amarenakirschen, Teigbrösel und Pistazien

GALAKTOBOUREKO 6,90

Griechische Gaumenfreude, lauwarm serviert! Blätterteig mit Vanille-Grieß-Füllung und aromatisierendem Rosenwasser. Dazu Vanilleeis. Einfach unwiderstehlich.

WALNUSSKUCHEN im Schokoladenmantel 5,90

serviert mit Vanilleeis

VANILLE-KARAMEL-PARFAIT 5,90

mit Beersauce getoppt

OBSTSALAT „ELIXIRION“ 6,90

Obstvariation der Saison mariniert mit Thymianhonig, Limettensaft und griechischem Joghurt

EIS verschiedene Sorten pro Kugel 1,00



Zu guter Letzt bereiten
wir Ihnen einen original
griechischen Mokka

INFORMATION ÜBER ZUSATZSTOFFE

Für die Zubereitung unserer Gerichte verwenden wir überwiegend frische Zutaten sowie hausgemachte Suppen, Saucen und Dressings.

Entsprechend der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) 1169/2011 müssen wir Sie

über mögliche ZUSATZSTOFFE in unseren Speisen und Getränken informieren.

Die Angaben über Zusatzstoffe stammen aus den Produktinformationen unserer Lieferanten.

Für die Kennzeichnung der Zusatzstoffe gilt die folgende Nummernliste:

Nr. 1	mit Konservierungsstoff
Nr. 2	mit Geschmacksverstärker
Nr. 3	mit Antioxidationsmittel
Nr. 4	mit Farbstoff
Nr. 5	mit Süßungsmittel
Nr. 6	mit Phosphat
Nr. 7	coffeinhaltig
Nr. 8	chininhaltig
Nr. 9	geschwärzt
Nr. 10	gewachst
Nr. 11	geschwefelt
Nr. 12	mit Phosphat
Nr. 13	gentechnisch verändert
Nr. 14	Säuerungsmittel
Nr. 15	Zitronensäure
Nr. 16	Zitronenaroma

INFORMATION ÜBER ALLERGENE

Für die Information und Kennzeichnung von ALLERGENEN liegt eine separate Tabelle vor. Bitte sprechen Sie bei Bedarf unser Servicepersonal an.

GETRÄNKEKARTE

„Wo aber der Wein fehlt, stirbt der
Reiz des Lebens“ Euripides

OFFENE QUALTÄTSWEINE enthält Sulfite

Weißwein

BÉSINET Le Bosc
Reben: Chardonnay, Sauvignon Blanc
trocken, zartfruchtig mit feiner Würze
0,2 / 4,90 0,5 / 10,90

Hauswein / LURTON Fumées
Blanches Rebe: Sauvignon Blanc
fruchtbetont, am Gaumen rund
0,2 / 3,90 0,5 / 8,90

ANEMOS PAVLIDIS
Rebe: Assyrtiko, trocken
0,2 / 4,90 0,5 / 10,90

Rotwein

PAUL MAS
Reben: Cabernet Sauvignon, C-
Franc, trocken, harmonisch,
0,2 / 4,90 0,5 / 10,90

Hauswein / MANOIR GRIGNON
Rebe: Cabernet Sauvignon, Syra
aromatisch, harmonische Fülle
0,2 / 3,90 0,5 / 8,90

NEMEA LANTIDIS
Reben: Agjorgitiko, trocken
0,2 / 4,90 0,5 / 10,90

Roséwein

AKAKIES KIR YANNIS
Reben: Syra
trocken, fruchtig, harmonisch
0,2 / 4,90 0,5 / 10,90



Unterbaarer Biere

vom Fass

HELLES 0,5 / 3,60
WEIZEN HELL 0,5 / 3,60

aus der Flasche

MEISTER PILS 0,33 / 3,60
EXPORT DUNKEL 0,5 / 3,60
WEIZEN DUNKEL 0,5 / 3,60
WEIZEN LEICHT 0,5 / 3,60

Bier-Mix

RADLER 0,5 / 3,60
RUB 0,5 / 3,60
COLA-WEIZEN 0,5 / 3,60

alkoholfrei

HELLES 0,5 / 3,30
WEIZEN 0,5 / 3,30

Alkoholfreie Getränke

	<u>0,25 / 0,75</u>
ADELHOLZNER CLASSIC	2,90 / 4,90
ADELHOLZNER NATUR	2,90 / 4,90
	<u>0,2 / 0,4</u>
TAFELWASSER CUBANA	2,00 / 3,40
COCA COLA ^{3,4,7}	2,10 / 3,40
COCA LIGHT ^{3,4,7}	2,10 / 3,40
ORANGENLIMO CUBANA	2,10 / 3,40
ZITRONEN LIMO CUBANA	2,10 / 3,40
APFELSCHORLE CUBANA	2,10 / 3,40
BITTER LEMON ⁸	2,20 / 3,60
SÄFTE	2,40 / 4,20
ORANGENSAFT, JOHANNISBEERSAFT, MARACUJASAFT, RABARBERSAFT, SAUERKIRSCHSAFT	
SAFTSCHORLEN (alle Säfte)	2,20 / 3,60



KAFFEE

ORIGINAL GRIECHISCHER MOKKA ₇			2,20
skéto (ohne Zucker) métrios (mittelsüß) oder glikós (süß)			
TASSE KAFFEE ₇	2,50	ESPRESSO ₇	2,20
CAPPUCCINO ₇	2,90	ESPRESSO Doppelt ₇	3,20
LATTE MACHIATTO ₇	3,50	ESPRESSO Machiatto ₇	3,20
TASSE TEE (grün, Pfefferminz, Kamille, Früchte, u.a.)			2,50
HEISSE SCHOKOLADE			3,50

Alkoholisches / Spirituosen

CIGAR SAUVIGNON BLANC Grappa der Edelklasse 43 %			2 cl / 7,90
METHEXIS CHARDONNAY			2 cl / 3,90
METHEXIS MUSCAT			2 cl / 3,90
METAXA 5*	40 %		2 cl / 3,30
METAXA 7*	40 %		2 cl / 3,80
METAXA RESERVE	40 %		2 cl / 4,90
METAXA PRIVAT RESERVE	40 %		2 cl / 7,90
FERNET BRANCA	39 %		2 cl / 2,90
RAMAZZOTTI	30 %		4 cl / 3,80
GRAPPA	38 %		2 cl / 3,30
WILLIAMS BIRNE	40%		2 cl / 2,90
VODKA LEMON oder ORANGE	40 %		4 cl / 5,80

QUALITÄTSWEINE IN FLASCHEN

Rose

MONT MICHEL

Cava Brut Reserva, Cuvée

0,75 / 24,50

AKAKIES KIR YANNIS

Rebe: Syrah, trocken fruchtig,
harmonisch

0,75 / 17,90

Weiß

BÉSINET Le Bosc

Reben: Chardonnay, Sauvignon Blanc
trocken, zartfruchtig mit feiner Würze

0,75 / 17,90

ANEMOS PAVLIDIS

Rebe: Assyrtiko, trocken, frisch,
Zitrusfrüchte

0,75 / 17,90

MALAGOUZIA ALPHA ESTATE

Rebe: Malagouzia, trocken,
fruchtig

0,75 / 22,90

KTIMA BIBLIA CHORA

Rebe: Assyrtiko/Sauvignon Blanc,
trocken, sehr fruchtig

0,75 / 24,90

KTIMA GEROVASSILIOU

Rebe: Malagouzia/Assyrtiko,
trocken, sehr fruchtig

0,75 / 25,90

Rot

PAUL MAS Cabernet

Reben: Cabernet Sauvignon, C-Franc
trocken, harmonisch, sanfter Tannin

0,75 / 17,90

NEMEA LANTIDIS

Rebe: Agjorgitiko, trocken,
Aromen von roten Früchten

0,75 / 17,90

MEGA SPILEO

Cuvée: Cabernet Sauvignon,
Mavrodaphne, Agjorgitiko

0,75 / 22,90

AXIA ALPHA ESTATE

Rebe: Syrah/Xinomavro

Aromen von Vanille, Pfeffer und Nelken

0,75 / 25,90

KTIMA GEROVASSILIOU

Rebe: 70% Syrah/15% Limnio/15% Merlot
Barrique/12 Monate

0,75 / 33,90