

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 17.30–23.00 Uhr geöffnet
Sonn- und Feiertage auch von 12.00–15.00 Uhr
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
- Kleines Meeresfrüchteragout, überbacken
- Gemischter Salat vom Buffet
- 3 Lammkoteletts oder 150 g Rinderfiletsteak mit Gemüse
- Creme Caramel oder griechische Kuchenspezialität aus Blätterteig mit Vanilleeis

Pro Person

42,00 €

VORSPEISEN

- | | | |
|------------|---|---------|
| 1 | Zaziki | 4,90 € |
| 2 | Kleiner Vorspeisenteller
eine typisch griechische Vorspeise | 8,50 € |
| 3 | Dolmadakia
nach Art des Hauses, mit Hackfleisch
und Reis gefüllte Weinblätter | 6,90 € |
| 4 | Tarama
eine griechische Caviarcreme mit
Orangenstückchen und Krabben garniert | 6,50 € |
| 5 | Oktopussalat
nach griechischer Art | 11,90 € |
| 6 | Krabbensalat
von feinsten Tiefseekrabben in
Cocktaildressing, Honigmelone und Butter | 10,90 € |
| 7 | Feine Spezialitäten aus dem Meer
Krabben „natur“, Krabbencocktail, Oktopussalat,
Tarama und hausgebeizter Lachs | 10,90 € |
| 8 | Hausgebeizter Lachs
auf Rucolasalat mit Dillsenfauce | 9,50 € |
| 36 | Großer Vorspeisenteller
aus typisch griechischen Vorspeisen
zusammengestellt | 16,50 € |
| 360 | Lammcarpaccio
in feine Scheiben geschnitten, mit Kräutern
garniert, dazu Olivenöldressing –
eine Spezialität, die Sie probieren sollten | 11,90 € |

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 | 10,90 € |
| 13 | Für den Feinschmecker, 2 Scampi
mit Zucchini und frischen Champignons in
würziger Weinsauce in der Pfanne zubereitet | 11,90 € |

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 16,90 €
- 15 Fischplatte „Ambrosia“**
– nach Art des Hauses –
Scampi, Rotbarschfilet, Lachs und Kalamaria mit Blattspinat, Champignons und Zucchini, dazu Taramacreme 19,90 €
- 16 Scampi (Riesengarnelen)**
aus der Schale gelöst, mit einem Hauch Knoblauch gegrillt, dazu Blattspinat, Champignons und Zucchini 21,90 €
- 17 Scampi (Riesengarnelen)**
– nach Art des Hauses –
mit Olivenöl, frischen Kräutern, Champignonköpfen, Zucchini in trockenem Weißwein gedünstet 21,90 €
- 18 Meeresfrüchte**
eine feine Spezialität, Lachs, Fischfilet, und Scampi mit einer würzigen Fischesauce und Käse überbacken 15,50 €
- 19 Frische Seezunge**
gegrillt, dazu Blattspinat, Zucchini und Champignons 27,00 €
- 20 Frischer Lachs**
nach Art des Hauses, mit Olivenöl, frischen Kräutern, Zucchini, Champignons, in trockenem Weißwein gedünstet 16,90 €
- 21 Frischer Lachs**
gegrillt, mit Zucchini, Blattspinat und Champignons 16,90 €
- 210 Frische Dorade Royale**
gegrillt, mit Champignons, Zucchini und Blattspinat 19,90 €

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 15,90 €
- 23 Steak vom Schweinerücken**
speziell gewürzt, dazu hausgemachte
Kräuterbutter und Folienkartoffel 13,90 €
- 24 Schweinerippchen (Spareribs)**
herzhaft gewürzt und knusprig gegrillt, mit einer
Honigmarinade bestrichen, dazu Folienkartoffel 13,90 €
- 25 Suflaki**
zarte, magere Fleischstückchen am Spieß mit Reis 12,90 €
- 26 Gyros**
fein gewürztes, geschnetzeltes Fleisch
vom Spieß mit Reis 12,50 €

GEMISCHTE FLEISCHPLATTEN

- 27 Steak-Teller**
Rumpsteak, Schweinesteak, Gyros, dazu
hausgemachte Kräuterbutter und Folienkartoffel 17,90 €
- 28 Filet-Teller**
Schweinefilet, Rinderfilet und Gyros,
hausgemachte Kräuterbutter und Folienkartoffel 18,90 €
- 29 Gyros-Teller**
Rinderhacksteak, Suflaki, Gyros
und Folienkartoffel 16,90 €
- 30 Grill-Teller**
Schweinefiletmedaillon, Lammkotelett,
Rinderhacksteak und Folienkartoffel, dazu
reichen wir hausgemachte Kräuterbutter 18,90 €

Zu diesen Gerichten reichen wir unsere hausgemachte Grillsauce.

SPEZIALITÄTEN VOM LAMM

- 31 3 frische Lammkoteletts**
saftig gegrillt, dazu feine grüne Bohnen,
Folienkartoffel und hausgemachte Kräuterbutter 21,90 €
- 32 2 frische Lammkoteletts**
saftig gegrillt, dazu feine grüne Bohnen,
Folienkartoffel und hausgemachte Kräuterbutter 15,90 €
- 320 Frisches Lammsteak**
saftig gegrillt, dazu feine grüne Bohnen,
Folienkartoffel und hausgemachte Kräuterbutter 19,90 €
- 33 Lamnbraten**
mit griechischen Bergkräutern herzhaft gewürzt,
feine grüne Bohnen und Folienkartoffel, dazu
Senfsauce 19,90 €
- 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.

AUFLAUFGERICHT

- 38 Moussaka**
Auberginenauflauf mit Kartoffelscheiben, Hackfleisch
und einer Bechamelsauce überbacken 12,90 €

NUDELGERICHTE

- 380 Bandnudeln**
mit Lachsschnitten und Käse-Sahnesauce
überbacken 13,90 €
- 381 Bandnudeln**
mit Lammfleisch und Käse-Sahnesauce
überbacken 14,90 €

VEGETARISCHE GERICHTE

- 382 Spanakoriso**
aus frischem Blattspinat mit Reis und Salat vom Buffet 12,90 €
- 383 Pfannengemüse**
nach Hausfrauenart und Salat vom Buffet 12,90 €
- 384 Bandnudeln**
mit Pfannengemüse und Salat vom Buffet 13,90 €

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 15,90 €
- 43 Filetsteak argentinisch (Rohgewicht 220 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)**
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**
3 Fischstäbchen mit Mayonnaise und Pommes frites 7,90 €
- 55 Gyros**
mit Pommes frites oder Reis 7,90 €
- 550 Bandnudeln**
mit Tomatensauce 7,90 €
- 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	Kataifi Süßspeise mit Vanillecreme, Sahne und Nüssen	5,90 €
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	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** gehartzter 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 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 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 Gerovasiliou** 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	0,2 l	2,50 €
116	Coca-Cola light	0,2 l	2,50 €
117	Spezi (Fanta und Cola)	0,2 l	2,50 €
118	Fanta	0,2 l	2,50 €
119	Orangensaft	0,2 l	2,80 €
120	Johannesbeersaft	0,2 l	2,80 €
121	Apfelsaft	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	0,2 l	2,50 €
419	Rhabarberschorle	0,3 Fl	3,50 €
420	Johannisbeerschorle	0,3 Fl	3,50 €
421	Apfelschorle	0,2 Fl	2,50 €

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

