

HERZLICH WILLKOMMEN IM



HIERMIT WÜRDEN WIR IHNEN GERNE EINEN KLEINEN EINBLICK
IN DIE GRIECHISCHE MYTHOLOGIE VERSCHAFFEN.

Zeus war der Sohn des Titanen Paares Kronos und Rhea. Zeus, auch als Dias bekannt ist der oberste olympische Gott der griechischen Mythologie und mächtiger als alle anderen griechischen Götter zusammen. Bereits bei Homer wird er als Herrscher der Götterversammlung dargestellt. Nach Hesiods Legende mussten Zeus und seine Geschwister vom Olymp aus Kronos und die Titanen bekämpfen, um die Herrschaft über die Welt zu erringen. Seine Waffen waren Blitz, Zündkeil und Donner. Verheiratet war Zeus mit seiner Schwester Hera, mit der er mehrere Kinder hatte, unter anderem Hephaistos, den Gott der Schmiedekunst. Verehrt wurde Zeus als Allgott, als denkendes Feuer, das alles durchdringt, als Vater der Götter und Menschen, als Gott des Wetters, als Schicksalsgott... Die Herrschaft der Welt teilte er mit seinen beiden Brüdern Hades und Poseidon.

Nach dieser kurzen Reise in die Geschichte möchten wir Sie mit unseren leckeren Vorspeisenspezialitäten, knackigen Salaten, saftigen Fleischgerichten und aromatischen Weinen kulinarisch verwöhnen.

Wir wünschen Ihnen einige nette Stunden in unserem historisch-mediterranen Ambiente und einen Guten Appetit

**„KALI OREKSI“
IHR ZEUS PALAST TEAM**

Inhaber:

Paraskevi Mangoufi

Lange Str. 43 77652 OFFENBURG

TEL. +49(0)781 / 967 237 68

Homepage: www.zeuspalast.de

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN:

MO-SA: 11:30 – 14:00 UHR & 17:30 – 23:00 UHR

So.: 11:30 – 14:00 UHR & 17:30 – 22:00 UHR

DIENSTAG RUHETAG

	<u>SUPPEN</u>	€
1	GIUWARLAKIA hausgemacht ^c Fleischklößchen Suppe mit Reis	7,50
2	GULASCHSUPPE hausgemacht	7,90
3	TOMATENSUPPE hausgemacht, mit Sahnehaube	7,00

KALTE VORSPEISEN

10	SKORDALIA Knoblauchcreme mit Kartoffeln	5,10
11	TSATZIKI Joghurt mit Gurken und Knoblauch	5,40
13	TIROSALAT^s angemachte Schafskäsecrème, scharf	5,50
15	FETA, OLIVEN^s und PEPPERONI^s	8,90
16	KALAMARISALAT Tintenfischsalat	8,60
17	SKORDOPSOMO Knoblauchbrot ^B mit Tomaten Zwiebeln garniert	8,90
18	ZEUS VORSPEISENTELLER^s Verschiedene kalte Vorspeisen für 1 Person	12,90
	für 2 Personen	24,00

WARMES VORSPEISEN

20	BUJURDI Schafskäse mit Zwiebeln, Tomaten, Peperoni ⁸ , Olivenöl mit Käse überbacken (auf Wunsch scharf abgeschmeckt)	9,80
21	SKORDOPITTA^B Fladenbrot mit Knoblauchöl	4,00
22	TIROPITAKI-SPANAKOPITAKI^B Blätterteig gefüllt-Käse-Spinat	8,20
24	GEBRATENE CHAMPIGNONS UND PAPRIKA	8,80
25	PEPPERONI^s gegrillt mit Knoblauchöl	6,50
26	FLORINIS Rote Paprika gefüllt mit Käse und Knoblauchöl	7,20
27	SAGANAKI^B panierter Schafskäse	8,70
28	AUBERGINEN UND ZUCCHINI^B gebraten, mit Tsatziki	8,20
29	DOLMADAKIA Weinblätter mit Hackfüllung, dazu Tsatziki	7,20
30	GEBACKENE SCHAFSKÄSE aus dem Backofen ⁸	8,90
31	OKTOPUS vom Grill mit Zitronensoße ^G	17,50
32	GARIDES SAGANAKI Scampis aus der Pfanne in Tomaten-Schafskäsesoße, pikant	17,50
34	ZEUS VORSPEISENTELLER^B Verschiedene warme Vorspeisen für 1 Person	12,90
	für 2 Personen	24,00

SALATE

€

38	KRAUTSALAT klein	4,90
39	HORIATIKISALAT klein mit Essig u. Öl	5,90
40	GEMISCHTER SALAT klein (mit Majonäse Dressing) ^{D,G}	5,50
41	GEMISCHTER SALAT groß (Majonäse Dressing) ^{D,G}	8,90
42	GYROSSALATA großer gemischter Salat mit Gyros und Schafskäse mit Essig u. Öl Dressing ^G	15,90
43	PUTENSALAT verschiedene Salate, Putenstreifen, Tomaten Paprika, Zwiebeln mit Essig u. Öl Dressing ^G	16,20
44	FITNESS SALAT verschiedene Salate, Hähnchenbrust, Tomaten Paprika, Zwiebeln mit Essig u. Öl Dressing ^G	16,20
45	THUNFISCHSALAT diverse Blattsalate, Thunfisch, Oliven ⁸ , Peperoni ⁸ , Tomaten, Ei, Zwiebeln mit Essig u. Öl Dressing ^G	14,50
46	HORIATIKISALAT so wie es der Grieche liebt! Tomaten, Gurken, Oliven ⁸ , Peperoni ⁸ , Zwiebeln, Schafskäse mit Essig- und Öl	11,00
47	MEDITERRANER SALAT Gemischter Salat mit gegrillten Scampis, Tomaten, Paprika in Essig- und Öl-Dressing ^G	17,90
50	VEGETARISCHER TELLER Auberginen ^B , Zucchini ^B , Gigantes (Dicke Bohnen) mit Folienkartoffeln und Tsatziki	16,90
51	VEGETARISCHE PIKILIA Florinis, Zucchini ^B , Patates, Tsatziki und ein Pitabrot	16,90

BEILAGEN

55	POMMES-FRITES	4,00
56	PATATES (Scheibenkartoffeln frittiert)	4,90
57	TOMATENREIS	4,00
58	BUTTERREIS	4,00
60	RIESENBOHNEN	5,90
61	KROKETTEN^B	5,90
62	ROSMARINKARTOFFELN	6,00
63	Braten- Metaxa^D- Rahm^{B,D,E,C,G,F} Zitronen^G- Knoblauch Petersiliensoße^D	3,00

AUS DEM MEER

€

70	KALAMARI^B Tintenfisch dazu Gemüse und Skordalia	22,50
71	ZANDERFILET^B dazu Gemüse und Skordalia	22,90
73	SCAMPIS vom Grill dazu Gemüse, Skordalia und Zitronensoße ^G	25,50
74	LACHSFILET vom Grill, dazu Gemüse, Skordalia und Zitronensoße ^G	26,90
75	DORADE vom Grill dazu Gemüse, Skordalia und Zitronensoße ^G	26,90
76	FISCHTELLER aus der Pfanne 1 Zanderfilet ^B , 2 Scampis, und Kalamari ^B dazu Gemüse und Skordalia	27,90 für 1 Pers.
77	FISCHTELLER aus der Pfanne	57,80 für 2 Pers.

GERICHTE VOM GRILL

		€
99	GYROS mit Pitabrot ^B , Pommes-frites und Tzatziki	16,60
100	GYROS mit Pommes-frites, Tomatenreis und Tsatziki	17,50
101	GYROS & KALAMARI^B mit Pommes-frites, Tomatenreis und Tsatziki	20,90
102	BIFTEKI SPEZIAL Hacksteak gefüllt mit Schafskäse und Tomaten dazu Pommes-frites, Tomatenreis und Tsatziki	17,90
103	RINDERLEBER mit gerösteten Zwiebeln ^B , Bratensoße dazu Rosmarinkartoffeln	16,50
104	RUMPSTEAK aus Argentinien mit Kräuterbutter, dazu Rosmarinkartoffeln	29,50
105	RUMPSTEAK aus Argentinien mit gerösteten Zwiebeln ^B , Bratensoße, dazu Rosmarinkartoffeln	29,90
106	PUTENBRUST mit Kräuterbutter, dazu Rosmarinkartoffeln	19,90
107	OUZO-SPIEß aus Schweinefilet mit Rosmarinkartoffeln, Metaxasoße und 1 Ouzo auf Eis	23,80
108	HÄHNCHENBRUST mit Kräuterbutter, dazu Rosmarinkartoffeln	19,90
109	SOUVLAKI 2 Fleischspieße mit Pommes-frites, Tomatenreis und Tsatziki	16,80
110	HÄHNCHENBRUSTSPIESS in pikante Chilisauce dazu Pommes-frites	21,90
111	3 SUZUKAKIA (Hacksteak) dazu Pommes-frites, Tomatenreis und Tzatziki	16,20

GRILLPLATTEN

Für 2 oder 4 Personen

130	AKROPOLIS-PLATTE Gyros, je 2 bzw. 4 Souvlaki, Bifteki, Lammkoteletts Tsatziki, Tomatenreis, und Pommes-frites	2 Pers.	57,90
		4 Pers.	106,90
132	ZEUS-PLATTE Gyros, je 2 bzw. 4 Lammfilets, Schweinefilets, Steaks Tsatziki, Tomatenreis, und Pommes-frites	2 Pers.	57,90
		4 Pers.	106,90

GRILTELLER

		€
119	ARTEMIS-TELLER Gyros, 1 Souvlaki, Tsatziki, Pommes-frites und Tomatenreis	19,90
120	DORF-TELLER Gyros, Souvlaki, Steak, Tsatziki, Tomatenreis und Pommes-frites	21,90
121	ATHENA-TELLER 1 Souvlaki, Steak, Suzuki und Rinderleber mit Pommes-frites, Tomatenreis, und Tsatziki	22,90
122	HERKULES-TELLER Gyros, Souvlaki, Suzuki, Steak, Tsatziki, Tomatenreis, und Pommes-frites	22,90
123	GRILTELLER Lammfilet, Schweinefilet, Rumpsteak mit Kräuterbutter Tomatenreis, Tsatziki und Rosmarinkartoffeln	24,90
124	OLYMP-TELLER Gyros, Souvlaki, Suzuki, Lammkotelett, Tsatziki, Tomatenreis, und Pommes-frites	22,90
125	KRETA-TELLER 2 Suzuki, Gyros mit Tomatenreis, Pommes-frites, und Tzatziki	18,20
155	SCHWEINESCHNITZEL paniert^{B,C,D} dazu Pommes-frites	16,90
156	METEORA-TELLER Gyros, 2 Rinderleber, Tsatziki, Tomatenreis, und Pommes-frites	17,90
157	RHODOS-TELLER Gyros, 2 Schweinefilet, Tsatziki, Tomatenreis, und Pommes-frites	22,50
158	HÄHNCHENSCHNITZEL paniert^{B,C,D} dazu Pommes-frites	19,90

LAMMGERICHTE

126	PAIDAKIA (Lammkoteletts) dazu Rosmarinkartoffeln	26,30
127	LAMMFILET an Thymiansauce dazu Rosmarinkartoffeln	26,30
128	LAMMFILET mit Knoblauch-Petersiliensauce dazu Rosmarinkartoffeln	26,30
129	LAMMTELLER 2 Lammfilet, 2 Lammkoteletts, dazu Rosmarinkartoffeln und Tsatziki	27,90

ÜBERBACKENE GERICHTE

160	GYROS METAXA mit Käse überbacken, dazu Pommes-frites	18,90
161	GYROS IN RAHMSAUCE mit frischen Champignons mit Käse überbacken, dazu Pommes-frites	18,90
162	SUZUKAKIA IN METAXASAUCE mit Käse überbacken, dazu Pommes-frites	18,50
163	PUTENBRUST IN METAXASAUCE mit Käse überbacken, dazu Pommes-frites	19,90
164	HÄHNCHEBRUST IN RAHMSAUCE mit frischen Champignons mit Käse überbacken, dazu Pommes-frites	19,90

AUS DEM BACKOFEN

141	MOUSSAKA Kartoffel-Auberginen-Zucchini-Hackfleischauflauf mit Bechamelsauce ^B	18,90
142	LAMMHAXE mit Spaghetti ^B , oder Kritharaki ^B (Reisnudeln) mit Käse überbacken	22,90
143	LAMMHAXE mit Riesenbohnen	22,90

ROTWEINE

			€
275	KRITIKOS Landwein, trocken	0,75 l	20,50
277	MAKEDONIKOS Landwein, halbtrocken	0,75 l	20,50
279	IMIGLYKOS Qualitätswein, lieblich	0,75 l	20,50
280	GRAND RESERVE Qualitätwein trocken	0,75 l	32,00

WEISSWEINE

285	KRITIKOS Landwein, trocken	0,75 l	20,50
287	SANTORINI Qualitätswein, trocken	0,75 l	34,50
288	MAKEDONIKOS Landwein, halbtrocken	0,75 l	20,50
289	IMIGLYKOS lieblich	0,75 l	20,50
290	MOSCHOFILEROS trocken	0,75 l	23,50

ROSEWEINE

295	ROSE BOUTARI Qualitätswein, trocken	0,75 l	25,00
296	MAKEDONIKOS Landwein, halbtrocken	0,75 l	20,50
297	BEE PALIVOU Qualitätswein, lieblich	0,75 l	20,50

Unsere exklusiven Spitzenweine

WEISSWEINE

366 **BIBLIA CHORA WEISS**

0,75 l 32,50 €

Ktima Biblia Chora Weiß ist ein erfrischender Wein aus der Verbindung des kosmopolitischen Sauvignon Blanc mit dem üppigen griechischen Assyrtiko. Es handelt sich um eine hocharomatische Mischung mit einem knackigen Abgang dank einer kurzen Mazeration auf den Schalen und dem Verzicht auf eine temperaturkontrollierte Gärung in Edelstahltanks. Sein Bouquet ist ein sehr duftendes Bündel von Brennnesseln und tropischen Früchten, die mit Zitrusaromen von Zitrone und rosa Pampelmuse verflochten sind. Der Ktima Biblia Chora Weiß ist eine vollmundige, duftende Mischung mit großem Körper, rasanter Säure und großer Länge.



367 **LAZARIDIS AMETHYSTOS WEISS**

0,75 l 34,50 €

Eine einmalige geschmackliche Komposition unter der Führung der Bordeaux-Traube Sauvignon Blanc und begleitet von der Semillon-Traube sowie der ägäischen Assyrtiko. Durch seine zarte gelbgrüne Farbe, seine herausfordernde Klarheit und dem fruchtigen Bouquet von Pfirsich und exotischen Früchten vor blumigem Hintergrund "berauscht" dieser Weißwein auf Anhieb die Herzen Jener, die ihn probieren. Sein Geschmack ist reichhaltig und aromatisch mit einem langanhaltenden Abgang. Dieser Wein von Lazaridis wurde mit der International Wine and Spirit Goldmedaille ausgezeichnet.



ROSEWEINE

298 **BIBLIA CHORA ROSE**

0,75 l 32,50 €

Ein Syrah-Rosé wie aus Südfrankreich! Der Rosewein betört durch seine fruchtigen Noten nach wilden Waldbeeren und Sauerkirschen. Ein sehr frischer, vollmundiger und fruchtiger Rosé. Gut gekühlt bei 12-14°C, begleitet er hervorragend helle Fleischgerichte wie Entenbrust, Perlhuhn oder Pute, aber auch kalte Vorspeiseplatten.



369 DOMAINE COSTA LAZARIDI MERLOT ROSE

0,75 l 33,50 €

Intensiver Duft mit Noten von Erdbeere und Zitrone.
Leicht und erfrischend, sehr weich und rund auf der Zunge.
Der Abgang ist sehr ausgewogen, mit einem Hauch von Gewürzen.

**370 LAZARIDIS AMETHYSTOS ROSE**

0,75 l 34,50 €

Der Amethystos Rosé von der Domaine Constantin Lazaridi, einem der renommiertesten Weingüter Griechenlands, wird vollständig aus der Cabernet Sauvignon-Traube gewonnen. Der Amethystos ist ein Rosé mit heller, glänzend roter Farbe und zeichnet sich durch einen sehr fruchtigen Geschmack aus. Im Aroma finden sich Nuancen von Himbeere, Johannisbeere und Walderdbeere. Im Abgang präsentiert er sich reichhaltig und lang anhaltend. Ein ausgezeichneter Rosé, der seine zahlreichen Medaillen auf Weinverkostungen verdient hat.

**ROTWEINE****371 DAMASKINOS ROT**

0,75 l 29,90 €

Tiefrote Farbe, reiches süßes Aroma von Gewürzen, Pflaumen, Vanille, getrockneten Früchten und einem starken Aroma von geräuchertem Holz. Ausgeglichen, vollmundig, reich an Körper und reifem Tannin, kombiniert mit dem einzigartigen Eigenschaften der Sorte Xinomavro. Ein ausgezeichneter Wein, der gegen Ende seines Alterungsprozesses in kleinen gerauchten französischen Eichenfässern gelagert wird. Dies erklärt seine besondere Charaktereigenschaft, die ihn von den anderen seiner Art aus Naoussa, unterscheiden.



372 LAZARIDIS AMETHYSTOS ROT

0,75 l 34,50 €

Dieser Rotwein besitzt ein hervorragendes Aroma von roten Waldfrüchten und Vanille, aus dem Cuvee von Cabernet Sauvignon, Merlot und der griechischen Traube Limnio. Das Weinbaugebiet „Drama“ genießt weltweite Anerkennung. Sein markanter Geschmack erklärt sich durch die lange Lagerung in Eichenfässern aus Frankreich. Vollmundig im Geschmack, nachhaltig und samtweich im Abgang.

**373 HATZIMICHALIS CABERNET SAUVIGNON**

0,75 l 32,50 €

Cabernet Sauvignon von Hatzimichalis: in Eichenfässern gereifter, trockener Rotwein. Nach 10-12 Monaten wird er auf Flaschen gezogen. Ein sehr hochwertiger Wein mit hohem Reifepotenzial. Feinwürzig, von intensiver Farbe und mit sehr fruchtigem Bouquet.

**374 HATZIMICHALIS MERLOT**

0,75 l 39,50 €

Purpurrote Farbe. Angenehme Blumensynthese die an Cassis, Flieder, Veilchen und Kaffee im dichten Hintergrund von getoastetem Brot und Holz erinnert. Warmes Berühren, kraftvoll mit wahrnehmbaren Tanninen und langem Nachgeschmack.

**375 BIBLIA CHORA ROT**

0,75 l 36,90 €

In der Duftarena präsentiert sich der Biblia Chora Rot 2023 mit explosiven Aromen von schwarzen Beeren, Gewürzexplosionen und einem Hauch von Vanille, als wäre er der Rockkonzert-Headliner. Am Gaumen liefert er eine Performance voller Power, mit einer Bühnenpräsenz, die beeindruckende Tiefe und Struktur verkörpert. Die samtigen Tannine sind die Backstage-Pässe zu einem angenehmen Mundgefühl, während die fruchtigen Noten und würzigen Nuancen für ein Finale sorgen, das die Menge zum Toben bringt.



ALLERGIKER INFORMATION

LIEBE GÄSTE, TROTZ SORGFÄLTIG AUSGESUCHTER ZUTATEN KÖNNEN UNSERE SPEISEN UND GETRÄNKE ALLERGENE ZUTATEN ENTHALTEN.

BEI BESTEHENDER ALLERGIE WENDEN SIE SICH AN UNSER PERSONAL.

EINE SCHRIFTLICHE DOKUMENTATION KANN JEDERZEIT EINGESEHEN WERDEN.

Hausgemachter Cocktail enthält Farbstoff³

Zusatzstoffe sind in fast allen handelsüblichen Waren vorhanden und müssen lt. Gesetz seit 1998 auch in den Speisekarten aller Gastronomiebetriebe abgedruckt werden. Die durch uns sorgfältig ausgesuchten Waren enthalten nur so viele Zusatzstoffe wie unbedingt notwendig. Die in unseren Speisen u. Getränken verwendeten Zusatzstoffe sind wie folgt gekennzeichnet:

Zusatzstoffe:

- 1 mit Aroma Koffein
- 2 enthält eine Phenylalaninquelle
- 3 mit Farbstoff
- 4 mit Konservierungsstoffen
- 5 mit Antioxidationsmittel
- 6 mit Phosphat
- 8 geschwärzt
- 10 chininhaltig
- 11 mit Geschmacksverstärker

Allergene:

- A Gluten/Gerste
- B Gluten/Weizen
- C Eier
- D Milch
- E Sellerie
- F Soja
- G Senfhaltig
- H Sulphite