

# 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](http://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**

## SUPPEN

€

- |   |   |      |
|---|---|------|
| 1 | <b>GIUWARLAKIA</b> hausgemacht <sup>c</sup><br>Fleischklößchen Suppe mit Reis | 7,50 |
| 2 | <b>GULASCHSUPPE</b> hausgemacht   | 7,90 |
| 3 | <b>TOMATENSUPPE</b> hausgemacht, mit Sahnehaube                               | 7,00 |

## KALTE VORSPEISEN

- |    |  |                |
|----|--|----------------|
| 10 | <b>SKORDALIA</b> Knoblauchcreme mit Kartoffeln   | 5,10           |
| 11 | <b>TSATSIKI</b> Joghurt mit Gurken und Knoblauch   | 5,40           |
| 13 | <b>TIROSALAT</b> <sup>s</sup> angemachte Schafskäsecreme, scharf   | 5,50           |
| 15 | <b>FETA, OLIVEN<sup>s</sup> und PEPPERONI<sup>s</sup></b>  | 8,90           |
| 16 | <b>KALAMARISALAT</b> Tintenfischsalat  | 8,60           |
| 17 | <b>SKORDOPSOMO</b> Knoblauchbrot <sup>B</sup> mit Tomaten Zwiebeln garniert                              | 8,90           |
| 18 | <b>ZEUS VORSPEISENTELLER<sup>s</sup></b><br>Verschiedene kalte Vorspeisen für 1 Person<br>für 2 Personen | 12,90<br>24,00 |

## WARME VORSPEISEN

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



## **SALATE**

€

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

## **BEILAGEN**

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

## AUS DEM MEER

€

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

## GERICHTE VOM GRILL

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

## GRILLPLATTEN

### Für 2 oder 4 Personen

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



## GRILLTELLER

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

## LAMMGERICHTE

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

## ÜBERBACKENE GERICHTE

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

## AUS DEM BACKOFEN

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

## ROTWEINE

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

## WEISSWEINE

285	<b>KRITIKOS</b> Landwein, trocken	0,75 l	20,50
287	<b>SANTORINI</b> Qualitätswein, trocken	0,75 l	34,50
288	<b>MAKEDONIKOS</b> Landwein, halbtrocken	0,75 l	20,50
289	<b>IMIGLYKOS</b> lieblich	0,75 l	20,50
290	<b>MOSCHOFILERO</b> trocken	0,75 l	23,50

## ROSEWEINE

295	<b>ROSE BOUTARI</b> Qualitätswein, trocken	0,75 l	25,00
296	<b>MAKEDONIKOS</b> Landwein, halbtrocken	0,75 l	20,50
297	<b>BEE PALIVOU</b> 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 Brennesseln 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 ausgezeichnete 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 den einzigartigen Eigenschaften der Sorte Xinomavro. Ein ausgezeichnete Wein, der gegen Ende seines Alterungsprozesses in kleinen geräuchten 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 Farbstoff <sup>3</sup>**

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