



KALYOS

FINE GREEK DINING

Kochen ist für uns mehr als Handwerk – es ist Leidenschaft.

Genuss – ein Moment des Glücks.

Zusammensein – ein Geschenk.

Willkommen im KALYOS.

Erleben Sie eine moderne Interpretation der griechischen Küche –
mit hochwertigen Zutaten, viel Liebe zum Detail und echter Gastfreundschaft.

Ihr KALYOS-Team,

SPEISEKARTE

I - VORSPEISEN II - VORSPEISEN III - SALATE IV - PFANNENGERICHTE V - FISCH VI - ÜBERBACKENE SPEZIALITÄTEN
VII - ÜBERBACKENE SPEZIALITÄTEN VIII - GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN IX - GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN X - GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

XI BEILAGEN & DESSERTS

GETRÄNKEKARTE

XII - KAFFEE & TEE / SOFTDRINKS & SÄFTE XIII - BIER / APERITIF & LONGDRINKS / SPIRITUOSEN XIV - WEINE



I VORSPEISEN

- | | | |
|--|--|--|
| 01 | Tzatziki <small>A,G</small> | 6,90 € |
| <i>Hausgemachter Joghurt mit frischer Gurke, Knoblauch und bestem Olivenöl, serviert mit warmem Fladenbrot</i> | | |
| 02 | Mediterrane Olivenvariation <small>A</small> | 7,90 € |
| <i>Eine feine Auswahl aromatischer Oliven aus dem Mittelmeerraum, dazu frisches Fladenbrot</i> | | |
| 03 | Gegrillte Peperoni <small>A,G</small> | 8,90 € |
| <i>Über offenem Feuer gegrillte Peperoni, serviert mit hausgemachtem Tzatziki, frischem Knoblauch und Fladenbrot</i> | | |
| 04 | Saganaki <small>A,C,G</small> | 11,90 € |
| <i>Goldbraun gebratener, paniertes Schafskäse – knusprig außen, zart schmelzend innen, mit warmem Fladenbrot</i> | | |
| 05 | Ofen-Feta <small>G</small> | 12,90 € |
| <i>Im Ofen gebackener Schafskäse auf einem Bett aus Tomaten, Zwiebeln, Oliven und Peperoni – mediterran und aromatisch</i> | | |
| 06 | Taramacreme <small>A,D</small> | 9,90 € |
| <i>Feine, klassisch zubereitete Fischrogencreme nach griechischer Tradition</i> | | |
| 07 | Champignonpfanne in Rahmsauce <small>G</small> | 11,90 € |
| <i>Frische Champignons mit Paprika und Zwiebeln, cremig abgeschmeckt in feiner Rahmsauce</i> | | |
| 08 | Vorspeisenvariation „Kalyos“ <small>A,D,G,N</small> | 1 PERSON 13,90 € 2 PERSONEN 24,90 € |
| <i>Eine großzügige Auswahl unserer beliebtesten Vorspeisen – ideal zum Teilen und Entdecken</i> | | |
| 09 | Gebratene Calamari <small>A,N</small> | 12,90 € |
| <i>Zart gebratene Tintenfischringe, gereicht mit hausgemachter Knoblauchsauce</i> | | |



II VORSPEISEN

- | | | |
|----|--|---------|
| 10 | Gebratene Zucchini <small>A,G</small> | 10,90 € |
| | <i>Saftig gebratene Zucchini mit aromatischer Knoblauchsauce und warmem Fladenbrot</i> | |
| 11 | Gebratene Auberginen <small>A,G</small> | 10,90 € |
| | <i>Fein abgeschmeckte Auberginenscheiben, knusprig gebraten mit Knoblauchsauce und Fladenbrot</i> | |
| 12 | Gebratene Sardinen <small>A,D</small> | 14,90 € |
| | <i>Frische Sardinen, aromatisch gebraten, mit hausgemachter Knoblauchsauce und Fladenbrot</i> | |
| 13 | Gebratene Muscheln <small>A,N</small> | 14,90 € |
| | <i>Zart Muscheln in feiner Knoblauchsauce, mit warmem Fladenbrot serviert</i> | |
| 14 | Hummus <small>K</small> | 9,90 € |
| | <i>Cremige Kichererbsenpaste mit Tahini, frischer Zitrone, Knoblauch und bestem Olivenöl – ein Klassiker der Levante</i> | |
| 15 | Avocadocreme <small>G</small> | 9,90 € |
| | <i>Seidig glatte Avocadocreme mit frischer Petersilie, Knoblauchjoghurt und einem Hauch feinem Olivenöl</i> | |
| 16 | Olivencreme <small>G</small> | 9,90 € |
| | <i>Aromatische Olivenpaste mit cremigem Schasfkäse, frischen Kräutern und einem Spritzer Zitrone</i> | |
| 17 | Papuzakia vegetarisch <small>G</small> | 13,90 € |
| | <i>Vegetarisch gefüllte Aubergine, serviert mit Rosmarinkartoffeln und Prinzessbohnen</i> | |



III SALATE

25	Hähnchenbrustsalat C	14,90 €
	<i>Saftige gegrillte Hähnchenbrust auf knackigem Blattsalat mit Gurken, Tomaten, Peperoni Mais, Champignons, Schafskäse und Oliven</i>	
26	Kalyos Salat C	15,90 €
	<i>Unser Signatursalat – frischer Blattsalat mit Avocado, Cherrytomaten, Paprika, Granatapfelkernen, Mais, Peperoni, Oliven und cremigem Schafskäse</i>	
27	Griechischer Salat C	15,90 €
	<i>Frischer Blattsalat mit Cherrytomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Mais, Peperoni, Oliven und cremigem Schafskäse</i>	
28	Chefsalat C,G	15,90 €
	<i>Herzhafter Blattsalat mit Ei, Butterkäse, Mais, Peperoni, Oliven, Tomaten und sättigend</i>	
29	Scampisalat B	16,90 €
	<i>Zart gebratene Scampi auf frischem Blattsalat mit Gurken, Tomaten, Mais, Peperoni, Oliven und Zwiebeln – leicht und elegant</i>	
30	Avocadosalat C	15,90 €
	<i>Cremige Avocado mit reifen Tomaten, Cherrytomaten, Mais, Peperoni, Oliven und zartem Mozzarella, verfeinert mit einem Schuss Balsamico</i>	

Alle Salate werden mit hausgemachtem Dressing und frischem Brot serviert.



IV

PFANNENGERICHTE

35	Gyros in Metaxasauce oder pikanter Sauce G	17,90 €
	<i>Zartes, langsam gegrilltes Gyros in aromatischer Metaxasauce oder feurig-pikanter Würzsauce, mit Reis und Salat</i>	
36	Gyros in Champignon-Rahmsauce oder Cassissauce G	17,90 €
	<i>Saftiges Gyros in cremiger Champignonsauce oder fruchtiger Cassissauce – eine besondere Geschmackskombination, mit Reis und Salat</i>	
37	Schweinesteak G	22,90 €
	<i>Saftiges Steak nach Wahl in Metaxasauce, pikanter Sauce oder Cassissauce, dazu Reis und frischer Salat</i>	
38	Schweinefilet G	24,90 €
	<i>Zart gebratenes Filet in Ihrer Lieblingssauce – Metaxa, pikant oder Cassis – mit Reis und Salat</i>	
39	Hähnchenbrustfilet G	22,90 €
	<i>Zartes Brustfilet aus der Pfanne, verfeinert mit Cassis-, pikanter oder Metaxasauce, mit Reis und Salat</i>	
40	Lammfilet G	29,90 €
	<i>Feines Lammfilet, rosa gebraten, in aromatischer Cassis- oder Metaxasauce, mit Reis und Salat</i>	



V FISCH

45	Calamari D,N	27,90 €
	<i>Zart gebratene Tintenfischringe mit frischer Zitrone, hausgemachter Knoblauchsauce und Cherrytomaten, serviert auf duftendem Reis</i>	
46	Frische Scampi B	31,90 €
	<i>Acht prächtige Scampi, aromatisch gebraten, mit hausgemachter Speziialsauce, Kaisergemüse und Ofenkartoffeln</i>	
47	Lachsfilet D	28,90 €
	<i>Saftig gebratenes Atlantiklachsfilet auf einem Bett aus Kaisergemüse, dazu knusprige Ofenkartoffeln</i>	
48	Ganze Dorade D	31,90 €
	<i>Frische Dorade, schonend gegart, auf einem Bett aus zartem Blattspinat mit Zwiebeln, Cherrytomaten und Kaisergemüse</i>	
49	Rotbarschfilet D	27,90 €
	<i>Mildes, zart gebratenes Rotbarschfilet mit frischem Kaisergemüse und goldenen Ofenkartoffeln</i>	
50	Rotbarbe D	32,90 €
	<i>Delikat gebratene Rotbarbe – im Mittelmeer gefischt, mit Kaisergemüse und Ofenkartoffeln serviert</i>	
51	Fischvariation „Kalyos“ B,D,N	49,90 €
	<i>Eine edle Auswahl unserer besten Meeresfrüchte: Lachs, Scampi, Rotbarbe und Calamari, mit Kaisergemüse und Ofenkartoffeln</i>	



VI

ÜBERBACKENE SPEZIALITÄTEN

55	Cyros mit Käse überbacken G	21,90 €
	<i>Saftiges Gyros in aromatischer Metaxasauce, mit einer goldenen Käsekruste überbacken, dazu kretanische Kartoffeln</i>	
56	Souvlaki mit Käse überbacken G	23,90 €
	<i>Gegrillte Souvlaki-Spieße, überbacken in feiner Metaxasauce, dazu kretanische Kartoffeln</i>	
57	Bifteki mit Feta überbacken G	19,90 €
	<i>Handgeformtes griechisches Hackfleischgericht, überbacken mit würzigem Fetakäse, mit Reis und Salat</i>	
58	Schweinemedallions überbacken G,C	24,90 €
	<i>Zarte Medallions mit goldener Käsekruste in feiner Metaxasauce oder Sauce Hollandaise, mit kretanischen Kartoffeln</i>	
59	Hähnchenbrustfilet überbacken G	22,90 €
	<i>Saftiges Brustfilet mit Käse überbacken, in aromatischer Metaxasauce, mit kretanischen Kartoffeln</i>	
60	Moussaka A,C,G	19,90 €
	<i>Der griechische Klassiker – ein herzhafter Auflauf aus Auberginen und gewürztem Hackfleisch mit Bechamelsauce, mit Reis und Salat</i>	
61	Blattspinat überbacken G	19,90 €
	<i>Zarter Blattspinat in Tomatensauce mit Hackfleisch, überbacken mit Käse – ein wärmender Auflauf, mit Reis und Salat</i>	



VII

ÜBERBACKENE SPEZIALITÄTEN

62	Blattspinat überbacken c,g	16,90 €
	<i>Vegetarisch: Blattspinat in Tomatensauce mit Weichkäse und Ei, überbacken – herzhaft und fleischlos, mit Reis und Salat</i>	
63	Aubergine überbacken c	19,90 €
	<i>Saftige Auberginen gefüllt mit würzigem Hackfleisch in Tomatensauce, überbacken mit Käse, mit Reis und Salat</i>	
64	Aubergine überbacken c vegetarisch	18,90 €
	<i>Auberginen in aromatischer Tomatensauce mit Weichkäse, überbacken – mediterran und vollwertig, mit Reis und Salat</i>	
65	Gemüseauflauf c vegetarisch	20,90 €
	<i>Bunter Gemüseauflauf in samtiger Metaxasauce oder Rahmsauce – ein üppiges vegetarisches Gericht, dazu Brot</i>	
66	Gemüseauflauf mit Lammfilet c	23,90 €
	<i>Bunter Gemüseauflauf verfeinert mit zartem Lammfilet, dazu frisches Brot</i>	
67	Gemüseauflauf mit Rindfleisch c	22,90 €
	<i>Herzhafter Gemüseauflauf mit saftigem Rindfleisch, dazu frisches Brot</i>	
68	Gemüseauflauf mit Schweinefleisch c	21,90 €
	<i>Aromatischer Gemüseauflauf mit zart gegartem Schweinefleisch, dazu frisches Brot</i>	



VIII

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

75	Gyros-Teller c	17,90 €
	<i>Saftig gegrilltes Gyros mit hausgemachtem Tzatziki, goldenen Pommes und duftendem Reis</i>	
76	Athen-Teller c	19,90 €
	<i>Eine Hommage an die Hauptstadt – Gyros vereint mit zwei Souvlaki-Spießen, dazu Pommes und Reis</i>	
77	Patras-Teller c	18,90 €
	<i>Gyros und zarte gebratene Leber, mit Pommes und Reis – ein herzhafter Klassiker</i>	
78	Volos-Teller c	18,90 €
	<i>Zwei würzige Soutzoukakia-Röllchen mit Gyros, Pommes und Reis</i>	
79	Rhodos-Teller c	22,90 €
	<i>Zwei saftige Schweinefilets vereint mit Gyros, Pommes und Reis – großzügig und sättigend</i>	
80	Larisa-Teller c	23,90 €
	<i>Zwei zarte Lammkoteletts mit Gyros, Pommes und Reis – für Liebhaber des feinen Lammfleisches</i>	
81	Piräus-Teller c	21,90 €
	<i>Zwei herzhaftes Schweinesteaks mit Gyros, Pommes und Reis – deftig und befriedigend</i>	
82	Santorini-Teller c	23,90 €
	<i>Eine Insel-Variation: Schweinesteak, Leber, Soutzoukakia und Gyros auf einem Teller, mit Pommes, Reis und Salat</i>	
83	Kalyos-Teller c	22,90 €
	<i>Unser Signaturteller – Schweinefilet, Souvlaki, Schweinesteak und Gyros vereint auf einem großzügigen Teller, mit Pommes und Reis</i>	
84	Iraklio-Teller c,g	18,90 €
	<i>Mit Käse gefüllte Bifteki auf Gyros gebettet, mit Pommes und Reis</i>	

Alle Teller werden mit frischem Salat serviert.



IX

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

85	Sykoti-Teller c	20,90 €
	<i>Zarte gebratene Leber nach griechischer Art, mit karamellisierten Zwiebeln, Pommes und Reis</i>	
86	Souvlaki-Teller c	20,90 €
	<i>Saftige gegrillte Souvlaki-Spieße mit gebratenen Zwiebeln, Pommes und Reis</i>	
87	Papuzakia c	16,90 €
	<i>Gefüllte Aubergine mit Hackfleisch, dazu Rosmarinkartoffeln und Prinzessbohnen</i>	
88	Bifteki gefüllt mit Schafskäse c,g	21,90 €
	<i>Handgeformtes Hackfleisch mit cremigem Schafskäse gefüllt, in aromatischer Metaxasauce, mit Bratkartoffeln</i>	
89	Schweinesteak mit Kräuterbutter c	24,90 €
	<i>Drei saftige Steaks, verfeinert mit feiner Kräuterbutter – ein zeitloser Genuss, mit Bratkartoffeln</i>	
90	Schweinefilet gefüllt mit Schafskäse c	28,90 €
	<i>Zartes Filet mit würzigem Schafskäse gefüllt, in aromatischer Metaxasauce gegart, mit Bratkartoffeln</i>	
91	Schweineröllchen gefüllt mit Schafskäse c	23,90 €
	<i>Fein gerolltes Schweinefleisch mit Schafskäse, in samtiger Metaxasauce geschmort, mit Bratkartoffeln</i>	

Alle Teller werden mit frischem Salat serviert.



X

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

92	Hähnchenspieße G	20,90 €
	<i>Zarte Hähnchenwürfel am Spieß gegrillt, mit gegrilltem Gemüse, Pommes und Reis</i>	
93	Lammkotelett G	28,90 €
	<i>Vier zarte Lammkoteletts, rosa vom Grill – ein mediterranes Festmahl, mit Pommes und Reis</i>	
94	Rumpsteak G (240 g)	34,90 €
	<i>Hochwertiges Rumpsteak, saftig gebraten nach Ihrem Wunsch, mit Kaisergemüse, Ofenkartoffeln und Kräuterbutter</i>	
95	Lammfilet G	32,90 €
	<i>Feines Lammfilet, zart und aromatisch, serviert mit Kaisergemüse, Ofenkartoffeln und Kräuterbutter</i>	
96	Lammspieß gegrillt G	26,90 €
	<i>Saftiger Lammspieß, über dem Grill zubereitet, mit Kaisergemüse, Ofenkartoffeln und Kräuterbutter</i>	
97	Kalyos Grillplatte G	1 PERSON 26,90 € 2 PERSONEN 49,90 €
	<i>Das Herzstück unserer Küche – Gyros, Souvlaki, Leber, Lammkotelett und Soutzoukakia mit gegrilltem Gemüse, Reis und Pommes</i>	



XI

BEILAGEN

105	Pommes	4,50 €
106	Reis	4,00 €
107	Metaxasauce G	3,00 €
108	Cassissauce	3,00 €
109	Pikante Sauce	3,00 €
110	Kaisergemüse	7,90 €
111	Kretanische Kartoffeln	6,90 €
112	Bratkartoffeln	8,90 €
113	Hausgemachte Knoblauchcreme G	6,90 €
114	Folienkartoffeln G	7,90 €
115	Knoblauchbrot A, G	7,90 €

DESSERTS

120	Griechischer Joghurt G,H <i>mit Walnüssen und Honig</i>	7,90 €
121	Halva mit Pistazien G,H <i>mit einer Kugel Vanilleeis</i>	7,90 €
122	Baklava A,G,H <i>3 Stück · mit einer Kugel Vanilleeis</i>	7,90 €
123	Vanilleeis <i>2 Kugeln · mit Schokoladensauce</i>	7,90 €
124	Apfelstrudel A,C,G <i>mit einer Kugel Vanilleeis</i>	7,90 €

