



Herzlich willkommen im Restaurant Omega

Unsere Aperitifs

Deja-Vu Tonic^{1;7}

Deja-Vu, Tonic Water, Orange & Rosmarin 7,50

Aperol Spritz^{2;6;7}

Prosecco, Aperol, Soda, Orange 7,50

Lillet Wild Berry

Lillet, Russian Wild Berry, Beeren 7,90

Hugo⁷

Prosecco, Holunderblüte, Soda, Limette, Minze 7,50

Rosé Spritz⁷

Roséwein, Holunderblüte, Limette, Minze, Tonic Water 7,90

Mojito

Havana Club 3, Weißer Rohrzucker, Limettensaft, frische Minze und Soda 8,90






MastiQ Gin Tonic⁷

MastiQ Gin, Tonic Water Zitronenzeste 12,50

Egal ob im Restaurant, im Saal oder auf der Sommerterrasse - feiern Sie Ihr Fest doch einfach bei uns! Ob Hochzeiten, Taufen, Kommunion, Konfirmation – sprechen Sie uns gern an.





Brotaufstriche/Dips

Zaziki 	<i>Griechischer Sahnejoghurt^g mit Gurken und Knoblauch</i>	5,90
Taramas Weiß ^{1;3;a1}	<i>Weißer Fischrogencreme^b</i>	6,50
Aubergine ^g 	<i>Auberginencreme mit Olivenöl, Knoblauch, Paprika und Feta^g</i>	6,90
Käsecreme ^{1;3;g} 	<i>Verschiedenen griechischen Käsesorten^g mit Basilikum-Pesto</i>	6,90
Aioli 	<i>Knoblauch-Mayonnaise^c</i>	5,90
Olivenmarmelade 	<i>Aus feinsten Kalamata-Oliven</i>	4,90
Jeder weitere Brotkorb ^{a1}		2,00

Vorspeisen

Oliven 	<i>Kalamata-Oliven</i>	5,50
Feta ^{1;3} 	<i>Fetakäse^g mit Olivenöl und Oregano</i>	6,90
Käseballchen ^{1;3} 	<i>Käsevariation^g in Panade^{a1}</i>	7,50
Halloumi gegrillt ^{1;3} 	<i>Halloumi-Käse^g aus Zypern, gegrillt mit Balsamico-Creme</i>	7,90
Manouri-Käse ^{1;3} 	<i>Griechischer Weichkäse^g aus Schaf^g und Ziegenmilch^g, in Blätterteigkruste^{a1} mit Honig und Sesam^k</i>	8,50
Geschmolzener Feta ^{1;3} 	<i>Feta^g & Gouda^g mit Paprika und Tomate, leicht pikant</i>	9,50
Feta-Saganaki ^{1;3} 	<i>Gebackener paniertes^{a1} Feta-Käse^g</i>	8,50
Gigantes ^{1;3;4} 	<i>Weißer Riesenbohnen in Tomatensauce mit Zwiebeln, Lauch und Feta^g</i>	7,90
Zucchini-puffer ^{1;3} 	<i>Gebraten mit Zaziki^g</i>	8,90
Rote Beete 	<i>Mariniert mit Olivenöl und Knoblauch</i>	6,90
Dolmadakia 	<i>Gefüllte Weinblätter in Zitronen-Kurkuma Marinade^{c;g}</i>	7,90
Champignons in Sahnesauce ^{1;3;g} 	<i>In der Pfanne frisch zubereitet</i>	9,90

Gefüllte Champignons ^{1;2}	
	<i>Gefüllt mit fein geschnittenen Garnelen^b, Paprikasauce, gratiniert mit Käse^g</i> 12,90
Gefüllte Aubergine 	
	<i>Mit Tomate und Feta-Käse^g aus dem Ofen</i> 8,90
Briam Ofengemüse 	
	<i>Aubergine, Zucchini, Karotten & Kartoffel in Tomatensauce mit Feta^g</i> 8,90
Anchovis (Gauros) ^d	
	<i>Mit Aioli^c</i> 8,90
Calamari-Ringe ⁿ	
	<i>Mit Aioli^c</i> 10,90
Baby-Calamari ⁿ	
	<i>mit Aioli^c</i> 11,90
Oktopus ⁿ	
	<i>Sous Vide 77°</i> 14,90
Gambas in Olivenöl ^b	
	<i>Gebraten mit Knoblauch & Chilli</i> 14,50
Gambas in Müslikruste ^b	
	<i>Paniert mit Panko^{a1}, Mandel^{h1}, Müsli^{a1}, mit Aioli^c</i> 14,90
Fischer Saganaki	
	<i>Gambas^b, Muschelnⁿ und Oktopusⁿ in Tomatensauce, gratiniert mit Feta^g</i> 16,50
Hackbällchen ^{1;3}	
	<i>Mit Zaziki-Dip^g</i> 6,50
Mezedakia	
	<i>Verschiedene kalte und warme Vorspeisen, auf fünf kleinen Tellern</i> 19,90

Salate

Beilagen-Salat 	
	<i>Spinat, Rucola, Cherrytomaten mit Manouri Käse^g und Honig-Balsamico Vinaigretteⁱ</i> 6,90
Griechischer Salat 	
	<i>Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Oliven, Kapernblätter und Feta-Käse^g</i> 13,90
Salat mit Ziegenkäse ^{1;3} 	
	<i>Karamellisierter Ziegenkäse^g, gemischter Blattsalat, Walnuss Splitter^{h3}, eingelegten Feigen, Granatapfel & dessen Vinaigrette^j</i> 17,90
Caesar Salat	
	<i>Gegrillte Hähnchenstreifen, Romana Salatherzen, Parmesan^g, Croutons, Cherrytomaten, Rote Beete Chips mit Caesar-Dressing^{d;c;g}</i> 17,90
„Lefti´s“Salat	
	<i>Gemischter Blattsalat, Cherrytomaten, Kürbiskerne, Avocado mit Pfirsich-Maracuja-Vinaigretteⁱ</i>
	<i>Mit Lachs^d (Tataki) „kurz flambiert“</i> 18,90
	<i>Mit kurz angebratenen Gambas^b</i> 19,90

Griechische Spezialitäten

Moussaka ^{1;2}	<i>Auflauf aus Kartoffeln, Aubergine, Zucchini, Gehacktem und Béchamel-Sauce^{c;g}</i>	16,90
Rinder-Stifado	<i>Rinderschmortopf mit Schalotten-Zwiebeln in aromatisierter Rotwein-Tomaten-Sauce, dazu Pommes</i>	20,90
Lamm-Haxe	<i>Mit Bratensauce und Rosmarinkartoffeln</i>	25,50

Pfannengerichte

Leber-Pfanne ²	<i>Rinderleber in Bratensauce zart gebraten, mit Zwiebeln und Oregano dazu Pommes</i>	15,90
Hähnchenpfanne ^{1;3}	<i>Feine Hähnchenbrustfilet-Stücke aus der Pfanne mit Champignons, Paprika und Oliven in Tomatensauce mit Feta^g, dazu Pommes</i>	18,90
Hähnchenfilet mit Spinat ^{1;3; g}	<i>Feine Stücke vom Hähnchenfilet mit Spinat, Champignon Rahmsauce^g und Kefalotyri^g (Hartkäse), dazu Pommes</i>	19,90
Tygania ²	<i>Feine Schweinefiletstücke in Olivenöl gebraten, mit Paprika, Zwiebeln und Oregano in Bratensauce, dazu Pommes</i>	20,50
Omega-Pfanne ²	<i>Das Beste vom Schwein, Rind und Hähnchen mit Paprika, Zwiebeln und Oregano, in Bratensauce, dazu Pommes</i>	20,90

Risotti

Safranrisotto ^g	<i>Griechischer Safran & Gemüse</i>	16,90
Meeresfrüchte-Safran-Risotto ^g	<i>Mit Muschelnⁿ und Gambas^b</i>	22,50
Kretharoto mit Gambas ^{g;n}	<i>Reisnudel-Risotto mit Gambas^b</i>	22,90

Fleischgerichte

Souvlaki		
	<i>Souvlaki-Spieß vom Schwein mit Zaziki⁹, dazu Pommes</i>	15,90
Schweinenackensteaks		
	<i>Mit Kräuterbutter⁹, dazu Pommes</i>	16,90
Bifteki mit Käse gefüllt^{1;3}		
	<i>Gefülltes Hacksteak mit Feta⁹ und Käse⁹, dazu Zaziki⁹ und Pommes</i>	17,90
Bifteki Mediterran^{1;3}		
	<i>Gefülltes Hacksteak mit Feta⁹ und Käse⁹, Oliven und getrockneten Tomaten, dazu Zaziki⁹ und Pommes</i>	18,50
Souvlaki Duo		
	<i>Souvlaki vom Schwein & Hähnchen mit Zaziki⁹, dazu Pommes</i>	16,90
Hähnchenbrustfilet		
	<i>Gegrillt, mit Zaziki⁹, dazu Pommes</i>	16,90
Hähnchen-Souvlaki		
	<i>Hähnchen-Souvlaki mit Zaziki⁹, dazu Pommes</i>	17,90
Schweinefilet gegrillt		
	<i>Gegrillt mit Champignon-Sahnesauce⁹, dazu Pommes</i>	21,90
Gratiniertes Hähnchenbrustfilet^{1;3}		
	<i>Geschnetzelt in einer Paprikasauce, mit Käse⁹ überbacken, dazu Pommes</i>	18,90
Lammkoteletts		
	<i>Vom Lammkarree geschnitten, mit Rosmarin-Tomatensauce und Rosmarinkartoffeln</i>	27,90
Lammfilet		
	<i>Mit Rosmarin-Tomatensauce und Rosmarinkartoffeln</i>	29,90
Grillteller		
	<i>Fleischvariation mit Zaziki⁹, dazu Pommes</i>	21,90
Rumpsteak		
	<i>Argentinisches Rumpsteak medium gegrillt, mit Champignon-Zwiebelsauce, dazu gebrochene Kartoffeln</i>	28,50
Rinderfilet		
	<i>Argentinisches Rinderfilet medium gegrillt, mit Pfeffersauce, dazu gebrochene Kartoffeln</i>	34,90
Filet-Grillteller		
	<i>Lammfilet, Rinderfilet, Schweinefilet mit Zaziki⁹ und Tomaten-Rosmarinsauce, dazu Pommes</i>	29,90

Fischgerichte

Anchovis (Gauros) ^d	
<i>Mit Aioli-Dip^g, dazu Pommes</i>	17,90
Calamari-Ringe ⁿ	
<i>Mit Aioli^g, dazu Pommes</i>	20,90
Baby Calamari ⁿ	
<i>Mit Aioli^g und Pommes</i>	22,50
Gambas-Souvlaki	
<i>Gegrillte Gamba-Spieße^b mit Aioli^g und Sweet Chili, dazu Gemüse & Pommes</i>	26,90
Dorade vom Grill ^d	
<i>Mit Zitronensauce^g, dazu Gemüse & Baby Kartoffeln</i>	22,90
Loup de mer Filet ^d	
<i>Mit Zitronensauce^g, dazu Gemüse & Baby Kartoffeln untereinander</i>	24,90
Lachsfilet ^d	
<i>Mit Safransauce^g, dazu Gemüse & Baby Kartoffeln</i>	25,90
Fischplatte	
<i>Gambas-Souvlaki^b, Baby Calamariⁿ, Lachsfilet^d mit Aioli-Dip^g und Sweet Chili, dazu Pommes</i>	27,90

Beilagen

<i>Folienkartoffel mit Zaziki^g</i>	6,50
<i>Pommes</i>	5,50
<i>Gebrochene Kartoffeln</i>	5,50
<i>Reis</i>	4,50
<i>Gemüse</i>	5,50
<i>Mediterranes Gemüse</i>	7,50
<i>Rosmarinkartoffeln (Drillinge)</i>	6,90

Saucen

<i>Paprikasauce pikant</i>	3,90
<i>Champignon-Zwiebelsauce</i>	3,90
<i>Rosmarin-Tomatensauce^{1;3}</i>	3,90
<i>Champignon-Rahmsauce¹</i>	3,90
<i>Pfeffersauce¹</i>	3,90
<i>Bratensauce</i>	3,90
<i>Zitronensauce^g</i>	3,90
<i>Safransauce^g</i>	3,90

Kinderkarte

Bifteki

Mit Feta-Käse^g gefülltes Hacksteak, dazu Pommes und Gemüse

11,50

Hähnchen-Souvlaki

Zart gegrillter Hähnchenspieß, dazu Pommes und Gemüse

10,90

Hähnchen-Nuggets^{a1}

Selbstgemacht vom Hähnchenbrustfilet, paniert und serviert mit Pommes und Gemüse

9,90

Souvlaki^g

Spieß vom Schwein, dazu Pommes und Gemüse

9,90

Schweinesteak^g

serviert mit Pommes und Gemüse

9,90

Desserts

Joghurt Panna Cotta ^g	7,50
<i>Mit griechischem Thymian-Honig und gebackenen Walnüssen^{h3}</i>	
Crème brûlée ^{g;1;2}	8,50
<i>Mit Masticha aromatisiert</i>	
Schokoladencreme ^{g;1;h2}	9,50
<i>Die perfekte Schokoladencreme mit Rote Beersauce serviert</i>	
Schoko-Soufflé ^{g;h2}	9,90
<i>Warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern, Mit Vanilleeis^g & Beeren serviert</i>	

Kaffeespezialitäten

Griechischer Café ⁴ (Mokka)	3,50
Frappé ^{g;4}	4,90
Kaffee ⁴	3,20
Espresso ⁴	2,50
Cappuccino ^{g;4}	3,60
Latte Macchiato ^{g;4}	4,50

Spirituosen

Ouzo	2cl	2,20
Underberg ²	2cl	2,70
Jägermeister ²	2cl	2,60
Williams Birne	2cl	3,00
Grappa	2cl	3,80
Dark Cave ²	2cl	4,60
Ramazotti ²	4cl	5,50
Metaxa (7/40 oder Reserva) ²	2cl	ab 3,00
Baileys ^{1;2}	2cl	2,90
Sambucca ⁴	2cl	2,40

Top 14 Allergene

- a. Glutenhaltige Getreide**
 - a1. Weizen
 - a2. Roggen
 - a3. Gerste
 - a4. Hafer
 - a5. Dinkel
 - a6. Kamut
- b. Krebstiere**
- c. Eier**
- d. Fisch**
- e. Erdnüsse**
- f. Soja**
- g. Milch / Laktose**
- h. Schalenfrüchte**
 - h1. Mandeln
 - h2. Haselnuss
 - h3. Walnuss
 - h4. Kaschunüsse
 - h5. Pecannüsse
 - h6. Paranüsse / angegeben)
 - h7. Pistazien
 - h8. Macadamianüsse
- i. Sellerie**
- j. Senf**
- k. Sesamsamen**
- l. Schwefeldioxid Sulfite (ab 10mg /Kg. bzw. 10 mg/Ltr., als SO2**
- m. Lupinen**
- n. Weichtiere**

	Zusatzstoffe und besondere Zutaten	Fundstelle
1	„mit Konservierungsstoff“	§ 9 ZZuIV
2	„mit Farbstoff“	§ 9 ZZuIV
3	mit Antioxidationsmittel“	§ 9 ZZuIV
4	„mit Geschmacksverstärker“	§ 9 ZZuIV
5	„geschwefelt“	§ 9 ZZuIV
6	„geschwärzt“	§ 9 ZZuIV
7	„gewachst“	§ 9 ZZuIV
8	„mit Phosphat“	§ 9 ZZuIV
9	„mit Milcheiweiß“	§ 5(1) FIV
10	„koffeinhaltig“	§ 1 KoffErfrGetrV
11	„chininhaltig“	§ 5AromenV
12	„mit einer Zuckerart und Süßungsmittel“	§ 9 ZZuIV
13	„mit Süßungsmittel“	§ 9 ZZuIV
14	„Taurinhaltig“	§ 54(4) LFBG
15	„aus genetisch verändertem ... hergestellt“ oder „enthält aus genetisch verändertem Soja hergestelltes Sojaöl“	An. 13 VO 1829/2003
	wertgeminderte Lebensmittel	§ 11(2)2b LFBG
16	„Formfleischerzeugnis“	LS Fleisch 2.341.6
17	„Salatmayonaise“	§ 11(2)2b LFBG
	Lebensmittelimitate	§ 11(2)2a LFBG
18	„mit kakaohaltiger Fettglasur“	§ 11(2)2a LFBG LS Feine Backw. I 8
19	„Lebensmittelzubereitung aus Magermilch und Pflanzenfett“	§ 11(2)2a LFBG
20	„Pizzabelag aus (genaue Kennzeichnung der Fertigpackung übernehmen)“	§ 11(2)2a LFBG
21	„Kräuteraufstrich“	§ 11(2)2a LFBG
22	Drehspieß mit (Angabe der Tierart)	§ 11(2)2a LFBG
23	„Surimi,-Imitat aus Fischmuskeleiweiß geformt“	LS Fisch N 2
24	„Lachsersatz“	LS Fisch
	Warnhinweis	
25	„kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“	§ 9 ZZuIV
26	„enthält eine Phenylalaninquelle“	§ 9 ZZuIV
27	„kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“	Art. 24 VO 1333/2008