WISSENSWERTES

- Damit alle Gäste am Tisch gleichzeitig ihre Speisen genießen können, bitten wir Sie, tischweise eine einheitliche Entscheidung zu treffen – entweder mit oder ohne Vorspeise. Wenn unterschiedliche Bestellungen wie Vorspeisen, Hauptgerichte oder Tapas kombiniert werden, kann es zu unterschiedlichen Servierzeiten kommen.

- Zu den Kindertellern werden keine Vorspeisen gereicht

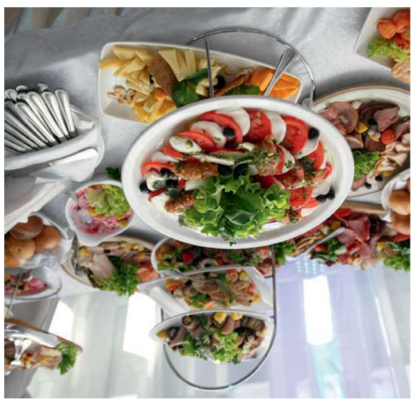
- Kinderteller sind ausschließlich für Kinder unter 14 Jahren gedacht

- Das Tauschen von Beilagen kann zu Preisanpassung führen

- Teilen eines Gerichts ist nicht möglich – dafür haben wir Tapas und Speisen ohne Vorspeise - Wir bitten um Verständnis

- Wir akzeptieren ec-Karten, VISA, Mastercard, Maestro, American Express

CATERING



Geburtstag, Hochzeit, Taufe, Firmenfeier oder Party ?
Fragen sie unser Personal

Tapas-Karte

1. **Portion Brot – 1,50 €**
   Knuspriges Brot, frisch serviert.
   Allergene: Gluten
2. **Zaziki – 5,90 €**
   Griechischer Joghurt, Gurken und Knoblauch.
   Allergene: Milch/Laktose
3. **Basilikum-Mayo – 4,90 €**
   Hausgemachte Mayonnaise mit frischem Basilikum.
   Allergene: Eier, Senf
4. **Trüffel-Mayo – 5,50 €**
   Verfeinert mit echtem Trüffelöl.
   Allergene: Eier, Senf
5. **Chilli-Cheese-Dip – 5,90 €**
   Cremiger Cheddar-Dip, verfeinert mit Chili.
   Allergene: Milch/Laktose
6. **Kalamata-Oliven – 5,90 €**
   Intensiv-fruchtige Oliven aus Griechenland.
   Keine Allergene
7. **Grüne Oliven – 5,90 €**
   Mild-würzige grüne Oliven.
   Keine Allergene
8. **Hackbällchen – 5,90 €**
   Saftige Hackbällchen in Tomatensauce.
   Allergene: Gluten, Eier
9. **Käsebällchen – 5,90 €**
   Frittierte Käsebällchen mit Cheddar.
   Allergene: Milch/Laktose, Gluten, Eier

Tapas-Karte

10. 5 Datteln im Speckmantel – 5,90 €
Süße Datteln umhüllt von knusprigem Speck.
Keine Allergene

11. Griechische Wurst in Tomatensauce – 5,90 €
Würzige Wurst in hausgemachter Tomatensauce.
Allergene: Schwein

12. Champignons mit Cheddar-Soße – 6,50 €
Champignons in cremiger Cheddar-Käsesauce.
Allergene: Milch/Laktose

13. Gegrillter Fetakäse mit Tomate und Olivenöl – 6,90 €
Pikant gewürzter Feta-Käse vom Grill.
Allergene: Milch/Laktose

14. Feta Saganaki und Chutney – 6,90 €
Feta mit einem fruchtigen Chutney.
Allergene: Milch/Laktose

15. Frischer Ziegenkäse mit Orangenmarmelade – 7,90 €
Cremiger Ziegenkäse mit hausgemachter Orangenmarmelade.
Allergene: Milch/Laktose

16. Lachs in Knoblauch-Aji-Sauce – 9,90 €
Lachs in Knoblauch-Aji-Sauce.
Allergene: Fisch

17. Gegrillter Halloumi mit Feigenkompott – 8,90 €
Gegrillter Halloumi kombiniert mit süßem Feigenkompott.
Allergene: Milch/Laktose

18. Garnelen in Knoblauch-Aji-Sauce – 10,90 €
Lachs in Knoblauch-Aji-Sauce.
Allergene: Fisch

Fischgerichte

19. Lachs-Bowl mit Belugalinsen, Feta und Tomatensalat

gegrillter Lachs, Belugalinsen, Feta, frischer Gurkensalat,
Tomatensalat und ein Zitronen-Olivenöl-Pesto.
Allergene: Fisch, Milch/Laktose

ohne Vorspeise - 22,90 €
mit Vorspeise – 29,90 €

20. Garnelen Saganaki Art mit Gemüse, Feta und Ají Amarillo

Garnelen in einer würzigen Tomaten-Ají-Amarillo-Sauce,
kombiniert mit gegrilltem Gemüse und überbacken mit Feta.
Allergene: Schalentiere, Milch/Laktose

ohne Vorspeise - 21,90 €
mit Vorspeise – 28,90 €

21. Fregola mit Miesmuscheln, Garnelen und Tomaten-Ají-Sauce

Fregola in einer würzigen Tomaten-Ají-Sauce mit Miesmuscheln
und Garnelen, abgeschmeckt mit frischen Kräutern.
Allergene: Gluten, Schalentiere, Weichtiere, Sellerie

ohne Vorspeise - 22,90 €
mit Vorspeise – 29,90 €

Fleischgerichte

22. Hähnchen-Ramen mit Tzatziki, Gemüse und Kräutern

Mediterraner Ramen mit gegrilltem Hähnchen, Gemüse,
Tzatziki und frischen Kräutern auf einer Basis aus Fregola.
Allergene: Gluten, Milch/Laktose, Eier

ohne Vorspeise - 18,90 €
mit Vorspeise – 25,90 €

23.Gyros-Frühlingsrolle mit Skordalia

Knusprige Frühlingsrollen, gefüllt mit Gyros-Hähnchen, Zwiebeln,
Tomaten, Tzatziki und Skordalia.
Allergene: Gluten, Milch/Laktose, Eier, Soja

ohne Vorspeise - 18,90 €
mit Vorspeise – 25,90 €

24. Kikok-Gyros-Bowl mit Belugalinsen – 18,90 €

Zartes Kikok-Hähnchen, Belugalinsen, gegrilltes Gemüse,
Tomaten, Gurkensalat und Tzatziki.
Allergene: Milch/Laktose, Eier

ohne Vorspeise - 18,90 €
mit Vorspeise – 25,90 €

25. Hähnchen-Anticuchos mit Ají Amarillo und Feta

Gegrillte Hähnchenspieße, mariniert in Ají Amarillo, mit Feta und Fregola.
Allergene: Gluten, Milch/Laktose, Senf

ohne Vorspeise - 18,90 €
mit Vorspeise – 25,90 €

26. Rocoto Relleno mit Lamm, Feta und Fregola

Gefüllte Paprikaschotte mit würzigem Lammfleisch, Feta und Fregola.
Allergene: Gluten, Milch/Laktose

ohne Vorspeise - 19,90 €
mit Vorspeise – 26,90 €

27. Ochsenbäckchen mit Skordalia und Heidelbeersauce

Zart geschmorte Ochsenbäckchen, serviert mit cremiger Skordalia und fruchtiger Heidelbeersauce.
Allergene: Milch/Laktose, Eier, Sellerie

ohne Vorspeise - 22,90 €
mit Vorspeise – 29,90 €

28. Rinderfilet mit Pfeffersauce und Skordalia

Saftiges Rinderfilet, serviert mit einer pikanten Pfeffersauce und cremiger Skordalia.
Allergene: Milch/Laktose, Eier, Sellerie

ohne Vorspeise - 25,90 €
mit Vorspeise – 32,90 €

29. Schweinefilet mit Caponata und Heidelbeersauce

Zartes Schweinefilet, begleitet von einer süß-sauren Caponata und fruchtiger Heidelbeersauce.
Allergene: Keine bekannten Hauptallergene

ohne Vorspeise - 19,90 €
mit Vorspeise – 26,90 €

30. Schweinefilet mit Pfeffersauce und Käse und Gratin

Schweinefilet, serviert mit einer Pfeffersauce und überbacken mit Feta.
Allergene: Milch/Laktose, Sellerie

ohne Vorspeise - 18,90 €
mit Vorspeise – 25,90 €

31. Zicklein mit frischem Gemüse und Heidelbeersauce

Zart geschmortes Zicklein, serviert mit frischem Gemüse und einer fruchtigen Heidelbeersauce.
Allergene: Keine bekannten Hauptallergene

ohne Vorspeise - 25,90 €
mit Vorspeise – 32,90 €

32. Lammfilet mit Pfeffersauce und frischem Gemüse und Gratin

Zartes Lammfilet serviert mit einer pikanten Pfeffersauce
Allergene: Milch/Laktose, Sellerie

ohne Vorspeise - 22,90 €
mit Vorspeise – 29,90 €

33. Lammfilet mit Heidelbeersauce mit Gemüse und Gratin

Zartes Lammfilet serviert mit einer pikanten Pfeffersauce
Allergene: Keine bekannten Hauptallergene

ohne Vorspeise - 22,90 €
mit Vorspeise – 29,90 €

Vegetarische Gerichte

34. Gemüse-Anticuchos mit Halloumi und Belugalinsen

Gegrillte Gemüsespieße mit Halloumi und Belugalinsen
Allergene: Milch/Laktose, Senf

ohne Vorspeise - 15,90 €
mit Vorspeise – 22,90 €

35. Fregola-Gemüse-Bowl mit gegrilltem Gemüse (Vegan)

Fregola mit gegrilltem Gemüse, Tomaten, Gurkensalat.
Allergene: Gluten, Senf

ohne Vorspeise - 15,90 €
mit Vorspeise – 22,90 €

36. Auberginenschnitzel mit Tomaten-Ají-Sauce und Feta

panierte/frittierte Aubergine, serviert mit Tomaten-Ají-Sauce und zerbröseltem Feta.
Allergene: Milch/Laktose

ohne Vorspeise - 15,90 €
mit Vorspeise – 22,90 €

DESSERT

37. griechischer Jogurt **7,90 €**
10 %-iger griechischer Jogurt/Honig/Nüsse

38. Schokoladen Soufflè **8,90 €**
Schokoküchlein mit flüssigem Kern/Vanilleeis

39. Brownie **8,90 €**
Brownie/Pekannuss/Karamell-Salzbutter-Eis

40. Orangenkuchen **8,90 €**
mit Vanilleeis

41. Ekmek Kataifi **8,90 €**
Engelshaar, Vanillecreme, Sahne

Hinweise zur Speisekarte

1. **Allergene**:
Unsere Gerichte enthalten möglicherweise Allergene wie Gluten, Milch/Laktose, Eier, Schalentiere, Weichtiere, Senf und Sellerie. Beachten Sie bitte die Allergenangaben neben jedem Gericht. Sollten Sie Fragen zu bestimmten Zutaten haben oder an Allergien leiden, wenden Sie sich bitte an unser Team.

2. **Spuren von Allergenen**:
Trotz sorgfältiger Zubereitung und Reinigung unserer Küchenutensilien können unsere Speisen Spuren von Allergenen enthalten. Falls Sie spezielle Wünsche oder Unverträglichkeiten haben, teilen Sie uns diese bitte mit.

3. **Glutenfreie Optionen**:
Wir bieten einige Gerichte mit glutenfreien Alternativen an. Wenn Sie eine glutenfreie Zubereitung wünschen, informieren Sie bitte unser Team, und wir werden unser Bestes tun, Ihre Wünsche zu erfüllen.

4. **Vegetarische und vegane Gerichte**:
Wir haben eine Auswahl an vegetarischen und veganen Gerichten, die auf unserer Karte entsprechend gekennzeichnet sind. Bitte achten Sie auf das (Vegan) oder (Vegetarisch)-Symbol neben den Gerichten.

5. **Frische und regionale Zutaten**:
Wir legen großen Wert auf die Verwendung von frischen, saisonalen und regionalen Produkten. Unser Fleisch und Fisch stammen von vertrauenswürdigen Erzeugern, die nachhaltige und artgerechte Haltung praktizieren.

6. **Zubereitungszeit**:
Bitte beachten Sie, dass einige Gerichte eine längere Zubereitungszeit erfordern, insbesondere bei frischen und auf Bestellung zubereiteten Speisen. Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis und Ihre Geduld.

7. **Alkohol in Speisen**:
Einige unserer Gerichte enthalten Alkohol (z.B. zum Kochen von Saucen). Wenn Sie keinen Alkohol konsumieren möchten, lassen Sie es uns wissen, und wir bereiten das Gericht entsprechend für Sie zu.

8. **Vorspeisen-Optionen:**
Alle unsere Hauptgerichte können optional mit der Almani-typischen Vorspeise kombiniert werden. Diese wird für einen Aufpreis von 7 € pro Person serviert. Die Preise für die Hauptgerichte mit und ohne Vorspeise sind auf der Karte entsprechend vermerkt.

Wörterbuch

Ají Amarillo:
Eine gelbe peruanische Chili, die mild-fruchtig und leicht würzig ist. Häufig in Saucen und Marinaden verwendet.

Anticuchos:
Gegrillte Spieße, die traditionell aus Fleisch oder Gemüse bestehen und ursprünglich aus der peruanischen Küche stammen. Typisch mit Chili-Marinaden gewürzt.

Belugalinsen:
Kleine schwarze Linsen, die besonders fest und bissfest bleiben. Sie werden oft in Salaten und Bowls verwendet und sind reich an Eiweiß.

Caponata:
Eine süß-saure italienische Gemüsemischung, die vor allem aus Auberginen, Tomaten und Zwiebeln besteht, oft mit Kapern und Oliven verfeinert.

Fregola:
Eine sardinische Pasta-Art in Form kleiner Kügelchen, die geröstet wird. Sie hat eine nussige Note und wird oft als Basis für Bowls oder in Saucen verwendet.

Halloumi:
Ein halbfester Grillkäse aus Zypern, der sich durch seine hohe Hitzeresistenz auszeichnet und beim Grillen eine knusprige Kruste bildet.

Kikok-Hähnchen:
Eine spezielle Hähnchenrasse, die für ihr besonders zartes Fleisch bekannt ist. Kikok-Hähnchen werden langsam und natürlich aufgezogen.

Miesmuscheln:
Eine Muschelart, die für ihren milden Geschmack bekannt ist und häufig in Saucen oder Meeresfrüchtegerichten verwendet wird.

Ramen:
Eine japanische Nudelsuppe, die normalerweise aus Weizennudeln besteht und in einer Brühe serviert wird. In dieser Speisekarte wird eine mediterrane Version mit Fregola und Hähnchen angeboten.

Rocoto:
Eine kleine, scharfe Paprika aus Peru, die oft gefüllt und als Hauptgericht serviert wird. Sie hat eine intensive Schärfe und fruchtiges Aroma.

Saganaki:
Ein griechisches Gericht, bei dem Käse (meist Feta oder Kefalotyri) in einer Pfanne gebraten oder gegrillt wird. Es wird oft mit Zitrone und Brot serviert.

Skordalia:
Ein griechisches Knoblauch-Kartoffelpüree, das traditionell als Beilage zu Fisch oder Fleisch gereicht wird. Es hat einen kräftigen Knoblauchgeschmack.