seit 1996

Restaurant

Alexander der Große

Griechische & Mediterrane Küche

Werte Gäste,
Herzlich willkommen im "Restaurant Alexander der Große".

Seit 1996 und mittlerweile in der zweiten Generation geben wir unser Bestes um Ihnen die traditionelle griechische Küche näher zu bringen.

Von damals bis heute haben sich unsere Werte nicht verändert.
Wir wollen unsere Gäste glücklich machen.
Traditionell, mit familiärem Flair und einer Landestypischen, feinen Küche.

Unsere Zutaten werden mit großer Sorgfalt ausgewählt und verarbeitet.
Wir kaufen regional und höchstqualitativ ein.

Qualität, Frische, Hygiene und Gastfreundschaft werden bei uns großgeschrieben.

Zuständig für Ihre kulinarische Reise bei uns sind unsere Chefköche, meine Eltern, Jannis und Despina.
Gründer des Restaurants, leidenschaftliche Köche und Gastgeber.

Zuständig für Ihren Service bin ich und unser über Jahre gleichbleibendes auserwähltes Team.

Zeit zu genießen!

Willkommen in meinem Zuhause.

Hausgemacht
Mit Leidenschaft und Liebe

Nektarios Chalos
Geschäftsführer

Kalte Vorspeisen

		€
1.	**Dakos** Gerstenhartbrot aus Kreta | feingehackte Tomaten | Oliven Frühlingszwiebeln | geriebener Feta | Apfelessig (ohne Feta)	10,90
7.	**Zaziki** griechischer Joghurt | Knoblauch | feingeraspelte Gurken Dill | Essig | extra natives Olivenöl aus Griechenland	5,90
8.	**Weiße Taramasmousse** Fischrogen | Dill | extra natives Olivenöl aus Griechenland	7,20
12.	**Mezes** verschiedene kalte Vorspeisen (Zaziki,Taramasmousse,Käsecreme,Weinblätter,Paprika,Riesenbohnen,Feta,Tomaten,Oliven,Peperoni)	9,50
12a.	**Mezes für 2 Personen** verschiedene kalte Vorspeisen	18,90

Warme Vorspeisen

		€
4.	**Gegrilltes Pitabrot** Zaziki | Tomaten | frische Kräuter	6,20
5.	**Warmer Mezes** verschiedene warme Vorspeisen (Zucchini,Auberginen,Blätterteigtasche,Zucchinipuffer,Tomatentaler,Spitzpaprika,Zaziki)	10,90
5a.	**Warmer Mezes für 2 Personen** verschiedene warme Vorspeisen	21,50
9.	**Scampi geschmort** in frischer Tomaten-Knoblauch-Kräutersauce	9,90
10.	**Octopus vom Grill** Favalinsen-Püree | Rucola | Balsamico-Vinaigrette extra natives Olivenöl aus Griechenland	22,50
13.	**Gerollte Auberginen** aus dem Backofen, gefüllt mit Kefalograviera-Käse in frischer Tomaten-Knoblauch-Kräuter Sauce	10,90
16.	**Hausgemachte Dolmadakia** Weinblätter aus Kreta gefüllt mit Reis und Hackfleisch | serviert mit einer milden Roux Sauce	9,50
18.	**Gegrillte Peperoni** aus den Feldern von Trikala, in Knoblauch-Olivenöl Sauce	7,50
19.	**Skordopsomo** (Knoblauchbrot) | feingehackte Tomatenstücke | frische Kräuter	6,50
22.	**Gigantes** weiße Riesenbohnen in Tomatensauce, aus dem Backofen	8,50
24.	**Zucchini und Auberginen** (fritiert) mit Zaziki (ohne Zaziki)	9,50
25.	**Rote Florinis Paprika** aus dem Backofen | geriebener Feta Schafskäse Knoblauch | extra natives Olivenöl aus Griechenland | frische Kräuter	9,90
26b.	**Ganze Aubergine** aus dem Backofen | geriebener Feta Schafskäse Tomaten-Knoblauch Sauce | extra natives Olivenöl aus Griechenland	10,90

: vegan

Käse

		€
6.	**Hausgemachte Käsebällchen** (Feta,Mozzarella,Cheddar,Gouda) serviert mit Honig und Sesam | Rucolanest	10,50
14.	**Feta Saganaki** panierter griechischer Feta Schafskäse aus Larisa | Rucolanest	8,90
15.	**Kefalograviera Saganaki** panierter pikanter Schafskäse aus Epirus | Rucolanest	11,50
17.	**Feta überbacken** aus dem Backofen | Gouda | Tomaten | Peperoni | Zwiebeln	10,90
31.	**Tyropitakia** frittierte Blätterteig-Taschen gefüllt mit Feta | Rucolanest	8,90

Beilagen

		€
20.	**Reis** in hausgemachter Tomatensauce	5,00
21.	**Pommes Frites**	5,00
21a.	**Potato Dippers** Gesalzene Kartoffelscheiben mit Schale und knuspriger Ummantelung	6,50
23.	**Basmati-Gemüsereis** hausgemacht mit frischen Kräutern	5,00
23a.	**Frisches Gemüse-Ratatouille** hausgemacht (Zucchini, Champignons, Auberginen, Kartoffeln, bunte Paprika, Karotten)	6,50

Salate

		€
11.	**Frisches Lachsfilet vom Grill** bunter Blattsalat | Cherry Tomaten | hausgemachte Croutons | Honig-Balsamico Vinaigrette	18,50
11a.	**Zarte Schweinefilet-Medallions vom Grill** bunter Blattsalat | hausgemachte Croutons | sonnengereifte Tomaten | Honig-Balsamico Vinaigrette	15,50
27.	**Griechischer Bauernsalat** Tomaten | Gurken | Zwiebeln | Paprika | Oliven | Kapern | Feta (ohne Feta)	12,90
28.	**Caesar Salat** Hähnchenbrustfiletstreifen vom Grill | bunter Blattsalat | Cherrytomaten Kefalograviera | hausgemachte Croutons | Caesar Dressing	15,90

Suppen

		€
2.	**Hausgemachte Tomatensuppe** mit frischen Zutaten	6,20
3.	**Hausgemachte Hühnersuppe** | Huhn aus Freilandhaltung	7,00

: vegan

Hauptgerichte

Vom Schwein

Gyros

		€
35.	**Gyros** geschnetzeltes Schweinefleisch vom Drehspieß | Tomatenreis | Zaziki	16,50
60.	**Gyros in hausgemachter Metaxasauce** aus dem Backofen, mit Gouda verfeinert und Pommes Frites	18,50

Vom Grill

		€
36.	**Suwlaki** Tomatenreis | Zaziki	16,90
39.	**Bifteki** Potato Dippers | Zaziki	18,90
41.	**Schweinesteaks** Potato Dippers | Zaziki	16,90
45.	**Schweinefilet-Medallions-Spieß** Tomatenreis | Zaziki	19,50
46.	**Athen-Teller** Suwlaki | Gyros | Tomatenreis | Zaziki	17,90
47.	**Meteora-Teller** Schweinesteak | Gyros | Tomatenreis | Zaziki	17,90
49.	**Plaka-Teller** Suzuki | Gyros | Tomatenreis | Zaziki	17,90
53.	**Samos-Teller** Suzuki | Suwlaki | Gyros | Tomatenreis | Zaziki	19,90

Spezialitäten aus der Pfanne

		€
55.	**Tiganaki** Schweinefilel-Medallions in hausgemachter pikanter Gemüsesauce frische Kräuter | Basmati-Gemüsereis	22,50
79.	**Schweinefilet-Medallions in süßer Weißweinsauce** frische Kräuter | Basmati-Gemüsereis	22,50
95.	**Schweineschnitzel (Wiener Art)** mit Pommes Frites	14,50

Vom Kalb

		€
37.	**Kalbsleber vom Grill** hausgemachte geröstete Zwiebeln | Tomatenreis | Zaziki	20,50

Alle Hauptgerichte werden mit Beilagensalat serviert

Vom Lamm

Vom Grill

		€
42.	**Lammkoteletts** Potato Dippers | Zaziki	23,50
43.	**Lammfiletspieß** Tomatenreis | Zaziki	26,90

Aus dem Backofen

		€
70.	**Lammhaxe** mit - weißen Riesenbohnen in Tomatensauce	24,90
72.	- Kritharaki (Reisnudeln), mit Gouda verfeinert	
73.	- gebackenen Auberginen in Tomatensauce	
78.	- Stifado (Charlotten) in Tomatensauce	

Gemischte Fleisch Spezialitäten

		€
48.	**Dorf-Teller** Lammkoteletts | Gyros | Tomatenreis | Zaziki	21,50
50.	**Skiathos-Teller** Lammfiletspieß | Schweinesteak | Lammkotelett | Gyros Tomatenreis | Zaziki	25,90
51.	**Rhodos-Teller** Schweinesteak | Suzuki | Kalbsleber | Gyros Tomatenreis | Zaziki	22,50
52.	**Akropolis-Teller** Lammfiletspieß | Lammkotelett | Bifteki | Schweinesteak Tomatenreis | Zaziki	25,90

Geflügel

Vom Grill

		€
34.	**Hähnchenbrustfiletspieß** Basmati-Gemüsereis | frisches Gemüse-Ratatouille Zaziki	18,90

Spezialitäten aus der Pfanne

		€
61.	**Hähnchenbrustfilet in süßer Weißweinsauce** Basmati-Gemüsereis	21,50

Aus dem Backofen

		€
81.	**Hähnchenbrustfilet in hausgemachter Metaxasauce** mit Gouda verfeinert und Pommes Frites	21,50

Alle Hauptgerichte werden mit Beilagensalat serviert

Beilagenänderung Potato Dippers	1,00
Extra Brot (4 Scheiben)	1,00
Bauernsalat statt Beilagensalat	3,00
Ketchup/Mayo (2 Portionsbeutel)	0,50

Gemischte Fisch und Fleisch Spezialitäten

		€
33.	**Baby-Kalamari** fritiert **und Suwlaki** Tomatenreis | Zaziki	20,50
54.	**Baby-Kalamari** fritiert **und Gyros** Tomatenreis | Zaziki	20,50

Fisch und Meeresfrüchte

Vom Grill

		€
84.	**Frisches Doraden Royal Filet** Taramasmousse | Basmati-Gemüsereis frisches Gemüse-Ratatouille	23,50
85.	**Frisches Lachsfilet** Taramasmousse | Basmati-Gemüsereis frisches Gemüse-Ratatouille	25,90
89.	**Baby-Kalamari** Taramasmousse | Basmati-Gemüsereis frisches Gemüse-Ratatouille	21,50
90.	**Black Tiger Garnelen** Taramasmousse | Basmati-Gemüsereis frisches Gemüse-Ratatouille	21,90
93.	**Gegrillter Fischteller** Baby-Kalamari | frisches Lachsfilet | Black Tiger Garnelen Taramasmousse | Basmati-Gemüsereis | frisches Gemüse-Ratatouille	26,90

Fritiert

		€
86.	**Baby-Kalamari** (paniert) | Pommes Frites | Zaziki	21,50
88.	**Black Tiger Garnelen** Pommes Frites | Zaziki	21,90
92.	**Baby-Kalamari und Black Tiger Garnelen** Pommes Frites | Zaziki	21,90

Spezialitäten aus der Pfanne

		€
80.	**Frisches Lachsfilet** in milder hausgemachter Senf-Dill Sauce | frische Kräuter Basmati-Gemüsereis	27,90
83.	**Black Tiger Garnelen-Saganaki** in hausgemachter Tomaten-Knoblauchsauce überstreut mit Feta und frischen Kräutern | Basmati-Gemüsereis	24,50

Kindergerichte

		€
99.	**Hausgemachte Chicken-Nuggets** mit Pommes Frites	10,50
100.	**Suwlaki** mit Pommes Frites	9,90
101.	**Gyros** mit Pommes Frites	9,90
102.	**Schweineschnitzel** mit Pommes Frites	8,90
103.	**Baby-Kalamari** mit Pommes Frites	13,90
104.	**Kritharaki (Reisnudeln)** in Tomatensauce, mit Fetakäse und Gouda verfeinert	9,50

Softdrinks

			€
Coca-Cola [1,2]	Glasflasche	0,33 l	4,00
Coca-Cola Zero [1,2]	Glasflasche	0,33 l	4,00
Mezzo Mix [1,2,3]	Glasflasche	0,33 l	4,00
Fanta [2,3]	Glasflasche	0,33 l	4,00
Sprite [2,3]	Glasflasche	0,33 l	4,00

1 koffeinhaltig 2 mit Farbstoff 3 mit Benzosäure

Fruchtiges

Vio Apfelsaftschorle	Glasflasche	0,3 l	4,20
Vio Johannisbeersaftschorle	Glasflasche	0,3 l	4,20
Vio Rhabarberschorle	Glasflasche	0,3 l	4,20
Fritz Spritz Bio Traubensaftschorle	Glasflasche	0,33 l	4,20
Maracujasaftschorle / Orangensaftschorle	Glasflasche	0,33 l	4,20

Eistee

Fuzetea Eistee Pfirsich	Glasflasche	0,3 l	4,20
Fuzetea Eistee Zitrone	Glasflasche	0,3 l	4,20

Wasser

Mineralwasser still	Glasflasche	0,5 l	4,00
Mineralwasser still	Glasflasche	1,0 l	7,50
Mineralwasser spritzig	Glasflasche	0,75 l	7,00
Tafelwasser spritzig	Glas	0,3 l	3,20

Wein

Hauswein Rot trocken *oder* lieblich	Glas	0,2 l	5,90
Hauswein Weiß trocken *oder* lieblich	Glas	0,2 l	5,90
Hauswein Rosé trocken	Glas	0,2 l	5,90
Retsina / Mavrodafne / Samos	Glas	0,2 l	6,20
Weinschorle rot *oder* weiß	Glas	0,3 l	5,90

Biere

Hefeweizen vom Fass	0,5 l	4,30
Helles vom Fass	0,5 l	4,10
Pils vom Fass	0,4 l	4,20
Radler naturtrüb	0,5 l	4,10
Cola-Weizen [1,2]	0,5 l	4,30
Dunkles Hefeweizen	0,5 l	4,30
Alkoholfreies Hefeweizen	0,5 l	4,30
Zwick'l Kellerbier	0,5 l	4,30
Dunkles Landbier	0,5 l	4,30
Alkoholfreies Bier	0,5 l	4,30

Weinkarte

WEISS

Domaine Pavlidis “Thema”

Rebsorten: 50% Sauvignon Blanc, 50% Assyrtiko

Elne exquisite Cuvée aus Assyrtiko und Sauvignon Blanc Trauben. Komplex in der Nase mit intensiven Fruchtaromen von exotischen Früchten und einem Hauch von Zitrone und Pfirsich. Ausgewogen und würzig im Mund mit angenehmer Frische. Sauberer und fruchtiger Abgang mit der charakteristischen Knusprigkeit der Assyrtiko-Traube.

Passt perfekt zu:
Fisch, Meeresfrüchte, Käse, Gemüse, Salate

0,75L FLASCHE: 32€ / 0,2L GLAS: 8,9€

Domaine Hatzimichalis “Chardonnay”

TOP SELLER

Rebsorte: 100% Chardonnay

Der sortenreine Chardonnay von Hatzimichalis ist von goldgelber Farbe. Das blumige Bouquet von Zitrone und Akazie, sowie Aromen von reifen Früchten bestimmen den Geschmack dieses Weins. Im Abgang wirkt der Chardonnay leicht nussig.

Passt perfekt zu:
Meeresfrüchte, Fisch, Salate, Käse, Gemüse

0,75L FLASCHE: 29€ / 0,2L GLAS: 8,2€

Alpha Estate “Malagouzia”

Rebsorte: 100% Malagouzia

Die Rebsorte Malagousia zählt in Griechenland zu den Trendsorten. In der Farbe sehr hell, im Bouquet aromatisch mit einem verführerischen Blütenduft, dabei auch ein leichter Anflug von Gras. Neben den floralen Noten, die auch von Citrus untermalt werden, sind auch eine gewisse exotische Noten wie Maracuja zu erkennen. Sehr schön am Gaumen mit expressivem Charakter.

Passt perfekt zu:
Fisch, Meeresfrüchte, Käse, Gemüse, Salate

0,75L FLASCHE: 26€ / 0,2L GLAS: 7,5€

ROT

Domaine Costa Lazaridi “Château Julia Merlot”

TOP SELLER

Rebsorte: 100% Merlot

Tiefes, dunkles Rot.
Bezaubernder Wechsel der Eindrücke. Rote Johannisbeere, Kirschmarmelade, Minz-Schokolade und Zeder sind nur einige der beeindruckenden Aromen.
Reichhaltig, fast übermäßige Frucht, die die integrierten Tannine unterstützt. Langer Abgang mit Noten von Schokolade.

Passt perfekt zu:
rotem Fleisch, Geflügel, Käse, geschmortem Gemüse

0,75L FLASCHE: 44€ / 0,2L GLAS: 12,5€

Domaine Pavlidis “Thema”

Rebsorten: Syrah 60%, Agiorgitiko 40%

In der Farbe violette Reflexe am Glasrand. In der Nase eindrucksvolle Fruchtnoten, die an Kirschen und Pflaumen erinnern, darunter etwas Schokolade und Vanille. Im Mund entfaltet sich der Syrah und schmiegt sich opulent am Gaumen. Der Anteil an Agiorgítiko bringt den nötigen Schliff, die Eleganz und dazu auch eine gute Balance in diesen gelungenen Rotwein.

Passt perfekt zu:
Käse, Geflügel, rotem Fleisch, dunklen Saucen

0,75L FLASCHE: 36€ / 0,2L GLAS: 9,9€

Domaine Hatzmichalis “Cabernet Sauvignon”

Rebsorten: 100% Cabernet Sauvignon

Ein sortenreiner Cabernet Sauvignon aus dem zentralgriechischen Atalanti. In Eichenfässern gereift, wird er nach 10 bis 12 Monaten auf Flaschen gezogen. Eine purpurrote Weinfarbe und die Düfte von Cassis, Veilchen, roten Früchten, Gewürzen und Pfefferminze verführen zu einem erfreulichen Aromenspiel in der Nase. Im Mund erleben Sie einen fruchtigen und reichhaltigen langen Nachgeschmack.

Passt perfekt zu:
Geflügel, rotem Fleisch, Käse, dunklen Saucen

0,75L FLASCHE: 30€ / 0,2L GLAS: 8,5€

ROSÉ

Domaine Costa Lazaridi “Rosé”

TOP SELLER

Merlot 60%, Agiorgitiko 20%, Grenache 20%

Außergewöhnlich helle Farbe zwischen hellrosa und Lachs. Der lebhafte Duft erinnert an rote Früchte wie Erdbeere und Kirsche, mit einem Hauch von Zitronen und einer fast unmerklichen Präsenz von Gewürzen.
Elegant und raffiniert, mit einem intensiven fruchtigen Charakter, in dem frische rote Früchte dominieren.

Passt perfekt zu:
Meeresfrüchte, Käse, Salate, Gemüse, Käse

0,75L FLASCHE: 35€ / 0,2L GLAS: 9,9€

Domaine Costa Lazaridi “Amethystos Rosé”

Rebsorte: Cabernet Sauvignon 80% , Merlot 20%

Kristallklar und leuchtend Rosa.
Eine ausdrucksstarke, aromatische Präsenz von Kirschen, Himbeeren und Erdbeeren. Eine gelungene Kombination aus gutem Körper und frischer Säurestruktur, die durch einem langem, fruchtigem Abgang ergänzt wird.

Passt perfekt zu:
Fisch, Meeresfrüchte, Salate, Käse, Dessert

0,75L FLASCHE: 30€ / 0,2L GLAS: 8,5€