

seit 1996

# 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.

Zeit zu genießen.

Willkommen in meinem Zuhause.

*Hausgemacht  
Mit Leidenschaft und Liebe*

Nektarios Chalos  
Inhaber

# UNSERE EMPFEHLUNGEN

## VORSPEISEN

**Panierter Feta | Traubenmost | geröstete Haselnüsse** 10,9  
Rucola

**Wassermelonen-Salat** 10,9  
Feta | Limette | Rucola | Sesam

**Zarter Oktopus vom Grill** 22,9  
Rucola | Extra natives Olivenöl | Santorini Fava-Püree

## HAUPTGERICHTE

**"Lamm-Duo" Zarte Lammsteaks und saftige Lammkoteletts** 26,9  
Tomatenreis | Salat

**"Meeres-Duo" Baby Kalamari und Zarter Oktopus vom Grill** 28,9  
Gemüsereis | Zitronen-Senf-Sauce | Salat

## DESSERT

**Hausgemachte Panna Cotta** 7,5  
mit Erdbeeren-Sauce

Alle Preise in Euro  
inkl. MwSt

# VORSPEISEN

## KALT

---

**7. Zaziki** griechischer Joghurt | Knoblauch | feingeraspelte Gurken 5,9  
Dill | Essig | extra natives Olivenöl aus Griechenland

**8. Weiße Taramasmousse** Fischrogen | Dill | extra natives Olivenöl aus Griechenland 7,2

**12. Mezes** Vorspeisenvariation (für 1 Person / für 2 Personen) 9,5 / 18,9  
(Zaziki, Taramasmousse, Paprika, Riesenbohnen, Feta, Tomaten, Oliven, Peperoni)

Passt immer dazu:  
Pita mit Olivenöl & Oregano 3,0

## WARM

---

**18. Gegrillte Peperoni** in Knoblauch-Olivenöl Sauce 7,5 

**9. Scampi geschmort** in frischer Tomaten-Knoblauchsauce 9,9

**24. Zucchini und Auberginen** (fritiert) mit Zaziki 9,5

**5. Warmer Mezes** Vorspeisenvariation (für 1 Person / für 2 Personen) 10,9 / 21,5  
(Zucchini, Auberginen, Blätterteigtasche, Zucchini-Puffer, Paprika, Zaziki)

**19. Knuspriges Knoblauchbrot** feingehackte Tomaten | frische Kräuter 6,5 

**13. Auberginenröllchen** gefüllt mit Kefalograviera-Käse 10,9  
in frischer Tomaten-Knoblauchsauce

**4. Gegrilltes Pitabrot** Zaziki | Tomaten | frische Kräuter 6,2

**16. Hausgemachte Dolmadakia** Weinblätter aus Kreta 9,5  
gefüllt mit Reis und Hackfleisch | serviert mit einer milden Roux Sauce

**25. Rote Florinis Paprika** aus dem Ofen | Knoblauch | Feta Schafskäse | Gouda 9,9

**22. Weiße Riesenbohnen** in Tomatensauce 8,9 

 : vegan

## KÄSE

---

- 14. Feta Saganaki** paniierter griechischer Feta Schafskäse | Rucolanest 8,9
- 6. Hausgemachte Käseballchen** serviert mit Honig und Sesam | Rucolanest 10,5
- 31. Blätterteigtaschen** gefüllt mit Feta | Rucolanest 8,9
- 17. Feta aus dem Backofen** Tomaten | Gouda | Peperoni | Zwiebeln 10,9

## BEILAGEN

---

- 20. Reis** in hausgemachter Tomatensauce 5 
- 21. Pommes Frites** 5 
- 21a. Potato Dippers** Gesalzene Kartoffelscheiben mit Schale und knuspriger Ummantelung 6,5 
- 23. Gemüsereis** hausgemacht mit frischen Kräutern 5 
- 23a. Gesmortes mediterranes Gemüse** 6,5   
(Cherry-Tomaten, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Auberginen)

## SALATE

---

- 11. Frisches Lachsfilet vom Grill** 18,5  
bunter Blattsalat | Tomaten | Honig-Balsamico Vinaigrette
- 27. Griechischer Bauernsalat** 12,9  
Tomaten | Gurken | Zwiebeln | Paprika | Oliven | Feta  : (ohne Feta)
- 28. Hähnchen-Salat** 15,9  
Hähnchenbrustfilet vom Grill | bunter Blattsalat | Tomaten | Joghurt-Dressing

## KINDERGERICHTE

---

- 99. Hausgemachte Chicken-Nuggets** mit Pommes Frites 10,5
- 101. Gyros** mit Pommes Frites 9,9
- 103. Baby-Kalamari** mit Pommes Frites 13,9
- 100. Suwlaki** mit Pommes Frites 9,9
- 104. Kritharaki** (Reisnudeln) in Tomatensauce mit Gouda & Feta überbacken 9,5

# HAUPTGERICHTE

## VOM SCHWEIN

---

**35. Gyros** geschnetzeltes Schweinefleisch vom Drehspieß | Tomatenreis | Zaziki 16,5

**60. Gyros in hausgemachter Metaxasauce** 18,5  
aus dem Backofen, mit Gouda verfeinert und Pommes Frites

**39. Bifteki vom Grill** (Hacksteak gefüllt mit Feta&Gouda) Tomatenreis | Zaziki 18,9

**36. Suvlaki vom Grill** Tomatenreis | Zaziki 16,9

**41. Schweinesteaks vom Grill** Tomatenreis | Zaziki 17,9

**46. Suvlaki & Gyros** Tomatenreis | Zaziki 17,9

**53. Gyros | Suvlaki | Suzuki** Tomatenreis | Zaziki 19,9

**79. Schweinesteaks in süßer Weißweinsauce** | Gemüserieis 20,9

**49. Suzuki & Gyros** Tomatenreis | Zaziki 17,9

**55. Schweinesteaks in pikanter Gemüsesauce** | Gemüserieis 20,9

## VOM KALB

---

**37. Zarte Kalbsleber vom Grill** geröstete Zwiebeln | Tomatenreis | Zaziki 21,9

## GEMISCHTE FLEISCH SPEZIALITÄTEN

---

**51. Schweinesteak | Suzuki | Kalbsleber | Gyros** 22,9  
Tomatenreis | Zaziki

**48. Lammkoteletts & Gyros** Tomatenreis | Zaziki 21,5

**52. Lammsteak | Bifteki | Schweinesteak | Lammkotelett** 27,9  
Tomatenreis | Zaziki

## EXTRAS

Beilagenänderung zu Potato Dippers 1,0

Extra Brot (4 Scheiben) 1,0

Bauernsalat statt Beilagensalat 3,0

Ketchup/Mayo (2 Portionsbeutel) 0,5

Alle Hauptgerichte werden mit Beilagensalat serviert

## GEMISCHTE FISCH UND FLEISCH SPEZIALITÄTEN

---

**33. Baby-Kalamari** frittiert & **Suwlaki** Tomatenreis | Zaziki 21,5

**54. Baby-Kalamari** frittiert & **Gyros** Tomatenreis | Zaziki 21,5

## VOM LAMM

---

**42. Lammkoteletts vom Grill** Tomatenreis | Zaziki 23,5

**43. Zarte Lammsteaks vom Grill** Tomatenreis | Zaziki 26,9

**70. Lammhaxe** mit weißen Riesenbohnen in Tomatensauce 24,9

**78.** -mit Stifado (Charlotten) in Tomatensauce 24,9

**72.** -mit Kritharaki (Reisnudeln), mit Gouda verfeinert 24,9

## HÄHNCHEN

---

**34. Hähnchenbrustfilet vom Grill** Gemüserieis | Zaziki 18,9

**61. Hähnchenbrustfilet in süßer Weißweinsauce** Gemüserieis 21,5

**81. Hähnchenbrustfilet in hausgemachter Metaxasauce** 21,5  
mit Gouda verfeinert und Pommes Frites

## FISCH UND MEERESFRÜCHTE

---

**93. Ge grillter Fischteller** Baby-Kalamari | Lachsfilet | Garnelen | Zaziki | Gemüserieis 26,9

**86. Zarte Baby-Kalamari frittiert** (paniert) | Pommes Frites | Zaziki 21,5

**85. Frisches Lachsfilet vom Grill** Zaziki | Gemüserieis 25,9

**83. Black Tiger Garnelen Saganaki** Tomaten-Knoblauchsauce | Feta | Gemüserieis 23,9

**89. Zarte Baby-Kalamari vom Grill** Gemüserieis | Zaziki 21,5

**91. Black Tiger Garnelen vom Grill** (mit Kopf, ohne Schale) Gemüserieis | Zaziki 21,9

**88. Black Tiger Garnelen frittiert** (mit Kopf, ohne Schale) Pommes Frites | Zaziki 21,9

**92. Baby-Kalamari & Black Tiger Garnelen frittiert** Pommes Frites | Zaziki 21,9

# SOFTDRINKS

**Coca-Cola** <sup>1,2</sup> | **Coca-Cola Zero** <sup>1,2</sup> Flasche 0,33l 4,0

**Mezzo Mix** <sup>1,2,3</sup> Flasche 0,33l 4,0

**Fanta** <sup>2,3</sup> Flasche 0,33l 4,0

**Sprite** <sup>2,3</sup> Flasche 0,33l 4,0

1 koffeinhaltig 2 mit Farbstoff 3 mit Benzoesäure

# FRUCHTIGES & EISTEE

**Vio Apfelsaftschorle** | **Vio Johannisbeersaftschorle** Flasche 0,25l 3,9

**Fritz Spritz Bio Traubensaftschorle** Flasche 0,33l 4,2

**Wolfra Maracujasaftschorle** Flasche 0,33l 4,2

**Fuzetea Eistee Pfirsich** Flasche 0,3l 4,2

# WASSER

**Vio Mineralwasser Still** Flasche 0,25l 3,0 | Flasche 0,75l 6,9

**Apollinaris Mineralwasser Spritzig** Flasche 0,25l 3,0 | Flasche 0,75l 6,9

# WEIN

**Hauswein Rot** | **Hauswein Weiß** trocken oder lieblich 0,2l 6,5

**Hauswein Rosé** trocken 0,2l 6,5

**Retsina** | **Mavrodafne** 0,2l 6,5

**Weinschorle** weiß | rot 0,3l 5,9

# BIERE

**Hefeweizen vom Fass** 0,5l 4,5

**Helles vom Fass** 0,5l 4,3

**Pils vom Fass** 0,4l 4,3

**Radler naturtrüb** 0,5l 4,3

**Cola-Weizen** <sup>1,2</sup> 0,5l 4,5

**Alkoholfreies Bier** 0,5l 4,5

**Alkoholfreies Hefeweizen** 0,5l 4,5

**Zwick'l Kellerbier** 0,5l 4,5

**Dunkles Landbier** 0,5l 4,5

**Dunkles Hefeweizen** 0,5l 4,5

# Weinkarte

## WEISS

### Domaine Pavlidis "Thema"

Rebsorten: 50% Sauvignon Blanc, 50% Assyrtiko

Eine exquisite Cuvée aus Assyrtiko und Sauvignon Blanc Trauben. Komplex, mit Fruchtaromen von exotischen Früchten und einem Hauch von Zitrone und Pfirsich. Ausgewogen und würzig im Mund mit angenehmer Frische. Sauberer und fruchtiger Abgang.

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

0,2L GLAS 8,9 | 0,75L FLASCHE 32

### Domaine Hatzimichalis "Chardonnay"

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

0,2L GLAS 8,2 | 0,75L FLASCHE 29

## ROT

### Domaine Hatzmichalis "Cabernet Sauvignon"

Rebsorten: 100% Cabernet Sauvignon

Ein sortenreiner Cabernet Sauvignon aus dem zentralgriechischen Atalanti. 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

0,2L GLAS 8,5 | 0,75L FLASCHE 30

### Domaine Pavlidis "Thema"

Rebsorten: Syrah 60%, Agiorgitiko 40%

Violette Reflexe am Glasrand. 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 Agiorgitiko 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

0,2L GLAS 9,9 | 0,75L FLASCHE 36

## ROSÉ

### Domaine Costa Lazaridi "Rosé"

Merlot 60%, Agiorgitiko 20%, Grenache 20%

Außergewöhnlich helle Farbe zwischen hellrosa und Lachs. Der lebhaftige 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

0,2L GLAS 9,9 | 0,75L FLASCHE 35