

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

Fluffige Zucchini-puffer 10,5

hausgemachte Feta-Crème | Zitronenzeste

Erfrischender Wassermelonen-Salat 10,9

Feta | Rucola | Limettensaft | gerösteter Sesam

Zarter Oktopus vom Grill 22,9

Rucola | Extra natives Olivenöl | Santorini Fava-Püree

HAUPTGERICHTE

"Meeres-Duo" Baby Kalamari und Zarter Oktopus vom Grill 28,9

Gemüserieis | Zitronen-Senf-Sauce | Salat

Gratinierte Garnelenpfanne 23,9

Reisnudeln in Knoblauch-Buttersauce | Salat

"Lamm-Duo" Zarte Lammsteaks und saftige Lammkoteletts 26,9

Tomatenreis | Zaziki | Salat

DESSERT

"Sommertraum Maracuja" 6,9

Crème pâtissière | Butterkeks | gelierte Maracuja-Crème

Alle Preise in Euro

inkl. MwSt

VORSPEISEN

KALT

7. Zaziki griechischer Joghurt | Knoblauch | feingeraspelte Gurken 6
Dill | Essig | extra natives Olivenöl aus Griechenland

8. Weiße Taramasmousse Fischrogen | Dill | extra natives Olivenöl aus Griechenland 7,5

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 6,5

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 mehlierter griechischer Feta Schafskäse | Rucolanest 8,9

6. Hausgemachte Käsebällchen 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 

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 | Caesar-Dressing

KINDERGERICHTE

99. Hausgemachte Chicken-Nuggets mit Pommes Frites 10,5

101. Gyros mit Pommes Frites 9,9

103. Baby-Kalamari frittiert mit Pommes Frites 13,9

100. Suwlaki mit Pommes Frites 9,9

104. Kritharaki (Reisnudeln) in Tomatensauce mit Gouda & Feta überbacken 9,5

 : vegan

HAUPTGERICHTE

Unser Gyros wird täglich frisch
von Hand gewürzt und gesteckt!

VOM SCHWEIN

35. Gyros geschnetzeltes Schweinefleisch vom Drehspieß | Tomatenreis | Zaziki 16,9

60. Gyros in hausgemachter Metaxasauce 18,9
aus dem Backofen, mit Gouda verfeinert und Pommes Frites

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

36. Suwlaki vom Grill Tomatenreis | Zaziki 16,9

41. Schweinesteaks vom Grill Tomatenreis | Zaziki 17,9

46. Suwlaki & Gyros Tomatenreis | Zaziki 17,9

53. Gyros | Suwlaki | Suzuki Tomatenreis | Zaziki 20,9

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. "Mix Grill 2" (Schweinesteak | Suzuki | Kalbsleber | Gyros) 22,9
Tomatenreis | Zaziki

48. "Mix Grill 1" (Lammkoteletts & Gyros) Tomatenreis | Zaziki 21,9

52. "Mix Grill 3" (Lammsteak | Bifteki | Schweinesteak | Lammkotelett) 27,9
Tomatenreis | Zaziki

EXTRAS

Beilagenänderung zu Potato Dippers 1,0

Beilagenänderung zu Pommes Frites 0,5

Extra Brot (4 Scheiben) 1,0

Bauernsalat statt Beilagensalat 3,0

Ketchup/Mayo (2 Portionsbeutel) 1,0

GEMISCHTE FISCH UND FLEISCH SPEZIALITÄTEN

33. Baby-Kalamari frittiert & **Suwlaki** Tomatenreis | Zaziki 21,9

54. Baby-Kalamari frittiert & **Gyros** Tomatenreis | Zaziki 21,9

VOM LAMM

42. Lammkoteletts vom Grill Tomatenreis | Zaziki 23,9

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 21,9

81. Hähnchenbrustfilet in hausgemachter Metaxasauce 21,9
mit Gouda verfeinert und Pommes Frites

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

93. Gegrillter Fischteller Baby-Kalamari | Lachsfilet | Garnelen | Zaziki | Gemüserieis 26,9

86. Zarte Baby-Kalamari frittiert (mehliert) | Pommes Frites | Zaziki 21,9

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 21,9

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

Alle Hauptgerichte werden mit Beilagensalat serviert

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 "Amethystos Rosé"

Cabernet Sauvignon 80%, Merlot 20%

Kristallklare und leuchtend rosa Farbe. Eine ausdrucksstarke, aromatische Präsenz von Kirschen, Himbeeren und Erdbeeren.

Nach einem lebendigen Ansatz zeigt er seine gelungene Kombination aus gutem Körper und frischer Säurestruktur.

Alles ist gut ausgewogen und wird durch den langen, fruchtigen Abgang ergänzt.

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

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

SOFTDRINKS

Coca-Cola ^{1,2} | **Coca-Cola Zero** ^{1,2} Flasche 0,33l 4,0

Mezzo Mix ^{1,2,3} Flasche 0,33l 4,0

Fanta ^{2,3} Flasche 0,33l 4,0

Sprite ^{2,3} Flasche 0,33l 4,0

1 koffeinhaltig 2 mit Farbstoff 3 mit Benzoesäure

FRUCHTIGES & EISTEE

Wolfra Apfelsaftschorle Flasche 0,33l 4,2

Wolfra Maracujasaftschorle Flasche 0,33l 4,2

Wolfra Johannisbeersaftschorle Flasche 0,33l 4,2

Wolfra Eistee Pfirsich Flasche 0,33l 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** | **Hauswein Rosé** trocken 0,2l 6,5

Imiglykos Weiß oder Rot 0,2l 6,5

Retsina | **Mavrodafne** 0,2l 6,9

Weinschorle weiß | rot 0,3l 5,9

BIERE

Veldensteiner Hefeweizen vom Fass 0,5l 4,5

Veldensteiner Helles vom Fass 0,5l 4,4

Veldensteiner Pils vom Fass 0,4l 4,4

Veldensteiner Alkoholfreies Hefeweizen 0,5l 4,5

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

Simon Spezial Vollbier 0,5l 4,5

Veldensteiner Alkoholfreies Bier 0,5l 4,5

Radler naturtrüb 0,5l 4,4

Cola-Weizen ^{1,2} 0,5l 4,5