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 Zucchinipuffer** 10,5
hausgemachte Feta-Créme | Zitronenabrieb

**Hausgemachte Hokkaido-Kürbiscrémesuppe** 7,9
Croutons | Créme fraîche

**Zarter Oktopus vom Grill** 23,9
Rucola | Extra natives Olivenöl | Santorini Fava-Püree

## HAUPTGERICHTE

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

**Gratinierte Garnelenpfanne** 23,9
Reisnudeln in Knoblauch-Buttersauce | Salat

**Tomahawk vom Duroc-Schwein ca. 700gr mit der Bauchscheibe** 29,9
Rosmarinkartoffeln | Salat

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

## DESSERT

**"Griechischer Orangenkuchen mit Vanilleeis "** 7,9
Saftiger Orangenkuchen aus Filoteig und griechischem Joghurt und aromatischem Orangensirup

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,Zucchinipuffer,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** | Gemüsereis 20,9

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

**55. Schweinesteaks in pikanter Gemüsesauce** | Gemüsereis 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** fritiert **& Suwlaki** Tomatenreis | Zaziki 21,9

**54. Baby-Kalamari** fritiert **& 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** Gemüsereis | Zaziki 18,9

**61. Hähnchenbrustfilet in süßer Weißweinsauce** Gemüsereis 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 | Gemüsereis 26,9

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

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

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

**89. Zarte Baby-Kalamari vom Grill** Gemüsereis | Zaziki 21,9

**91. Black Tiger Garnelen vom Grill** (mit Kopf,ohne Schale) Gemüsereis | 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

Elne 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 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

0,2L 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 Benzosäure

# 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