





ALEXANDROS

Sehr geehrte Gäste,

Wir freuen uns, Sie in unserem Haus begrüßen zu dürfen.

Studieren Sie in Ruhe unsere griechische Speisekarte.
Essen ist eine schöne Sache, dafür sollte sich jeder Zeit nehmen.
Am besten schmeckt es in froher Runde mit lieben Menschen.

Mit unserem Angebot an griechischen Spezialitäten möchten wir
ein bisschen Griechenland nach Kaiserslautern bringen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und
einen guten Appetit.

Ihre Familie Athanasiou

 0631 62460966

www.alexandros-kl.de



 *RestaurantAlexandrosKL*  *_alexandros_kl*

Alle Preise in Euro inklusive Bedienung und MwSt.

Die Zeichenerklärungen zu Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite.

Warme Vorspeisen

1	Pitabrot vom Grill _{a,g} VG mit hausgemachter Kräuterbutter und wahlweise Zaziki, Knoblauchsauce oder Käsecreme	6,90
2	Pitabrot vom Grill _{a,g} VG mit hausgemachter Kräuterbutter	5,40
3	Zucchiniällchen _{a,c,g} , Auberginenällchen _{a,c,g} , Käseällchen _{6,a,c,g} oder Broccolibällchen _{a,c,g} VG gebraten, mit Zaziki	9,90
4	Feta Saganaki _{a,g} VG paniierter Fetakäse, dazu grüner Salat oder Honig und Sesam	11,40
5	Gegrillte Peperoni _{3,c,g} VG mit Knoblauchsauce	9,90
6	Gegrillter Fetakäse _{3,g} VG mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Peperoni und Olivenöl	11,40
7	Garnelen-Suflaki _{b,c} Krabben am Spieß mit grünem Salat	9,90
8	Kamaboko _{a,b,c,g} paniertes Krebsfleisch mit Knoblauchsauce	9,40
9	Dolmadakia _g VG Weinblätter mit Reis gefüllt, dazu Metaxasauce	9,90
10	Milde Peperoni _{3,c,g} VG vom Grill, mit Knoblauchsauce	11,90
11	Gigandes _g VG Riesenbohnen mit Tomatensauce und Fetakäse	10,40
12	Vorspeisenplatte _{a,c,g} für 2 oder mehr Personen VG gegrillte Peperoni, Zaziki, Knoblauchsauce, Pitabrot, Käsecreme, gebratene Zucchini-, Auberginen-, Broccoli-, Tomaten- und Käse ällchen	36,90
13	Blätterteig _{a,g} VG gefüllt mit Käse und Spinat, dazu Zaziki	10,90

VG = vegetarisch

Kalte Vorspeisen

14	Dakos _{a,g} Kretischer Zwieback mit Tomaten, Fetakäse, Zwiebeln und Olivenöl	9,40
15	Tyrosalata _{c,g,f,3} VG Crème aus verschiedenen Käsesorten und Paprika	7,40
16	Zaziki _g VG griechische Joghurtspeise mit frischem Knoblauch, Gurken und Olivenöl	6,90
19	Dolmadakia _g VG Weinblätter mit Zaziki	8,90

Frische Salate

20	Alexandros-Salat Gyros, grüner Salat, Tomaten und Zwiebeln	17,90
22	Choriatiki _g VG Gurken, Tomaten, Fetakäse, Oliven, Peperoni und Zwiebeln	14,90
23	Akropolis-Salat Hähnchenfiletstreifen, grüner Salat, Tomaten und Zwiebeln	18,90
24	Beilagensalat VG kleiner gemischter Salat oder Krautsalat	4,40

*Alle Salate mit hausgemachtem Dressing aus
Essig, Öl, frischen Paprika und Lauchzwiebeln*

Verschiedene Gerichte

25	Brokkolipfanne _g VG mit Metaxasauce, Käse und Pommes	18,90
56	Mousakas _g griechischer Auflauf mit frischer Tomatensauce, Hackfleisch, Bechamelsauce, Kartoffeln und Auberginen	19,90
181	Mousakas vegetarisch _{c,g,j} VG mit frischer Tomatensauce, Paprika, Fetakäse, Hartkäse, Bechamelsauce, Kartoffeln, Zucchini und Auberginen	19,90

VG = vegetarisch

Nudelgerichte

26	Spaghetti _{a,g} VG mit Metaxasauce oder frischer Tomatensauce	14,90
27	Spaghetti _{6,a,g} VG mit Metaxasauce und Fetakäse	16,90
28	Spaghetti mit Broccoli _{a,g} VG mit Metaxasauce oder Rahmsauce	17,90
29	Spaghetti mit Gyros _{a,g} mit Metaxasauce und Beilagensalat	20,90
30	Spaghetti mit Garnelen _{a,b,g} mit frischer Tomatensauce oder Metaxasauce und Beilagensalat	21,90

Lamm aus dem Topf

31	Lammhaxe mit gemischtem Salat und Beilage nach Wahl: Zwiebeln und Tomatensauce „Stifado“, Riesenbohnen, Reisnudeln, Reis oder Pommes	22,90
----	--	-------

Lamm vom Grill

33	Lammfilet _g mit hausgemachter Kräuterbutter	31,90
35	Grillteller vom Lamm Lammkrone, Lammfilet, Lammspieß und Lammsteak	34,90

*Zu allen Lammgerichten vom Grill servieren wir
Pommes, Tomaten-Reis und einen Beilagensalat*

Wir verwenden original neuseeländisches Lammfleisch

Meeresspeisen

36	Kalamaria _{a,c,n} gebratene, panierte Tintenfischringe	19,90
37	Zanderfilet _{a,d,g} gebraten und paniert	20,90
38	Lachs vom Grill _{a,d,g}	25,90
39	Schwertfisch-Steak vom Grill _{a,d,g}	29,90
40	Kalamaris vom Grill _{a,n}	23,90

*Zu allen Meeresspeisen servieren wir
Pommes, Tomaten-Reis und einen Beilagensalat*

*Portion Zaziki_g oder Knoblauchsauce_c auf dem Teller
bei allen Hauptgerichten für 1,50*

Viele Gerichte können auf Anfrage auch als kleine Portion zubereitet werden.

Tiganakia - Pfännchen

41	Gyrospfanne _g mit Metaxasauce oder Rahmsauce	20,90
42	Hähnchenbrustfiletpfanne _g mit Metaxasauce oder Rahmsauce und frischen Pilzen	22,90
43	Schweinefiletpfanne _g mit Metaxasauce oder Rahmsauce und frischen Pilzen	24,90
47	Rumpsteakpfanne _g mit argentinischem Rumpsteak, Metaxasauce und frischen Pilzen	29,90

Zu allen Pfännchen servieren wir Pommes und einen Beilagensalat

Gyros

Gegrilltes Schweinefleisch vom Drehspieß

48	Gyros mit Zakiki, Pommes und Tomaten-Reis	18,90
49	Gyros überbacken _{6,g} mit Metaxasauce und Käse überbacken, dazu Pommes und Tomaten-Reis	20,90
50	Gyros mit Pitabrot _{a,g} mit Zakiki und Pommes	19,90
51	Gyros Feta _g mit Metaxasauce und Fetakäse, dazu Pommes und Tomaten-Reis	21,90
52	Gyros mit scharfer Sauce, Pommes und Tomaten-Reis	19,90

Zu allen Gyrosgerichten servieren wir einen Beilagensalat

*Portion Zaziki_g oder Knoblauchsauce_c auf dem Teller
bei allen Hauptgerichten für 1,50*

Hackfleischgerichte

53	Bifteki _g Hacksteak gefüllt mit Fetakäse	19,40
54	Suzukakia _g Hacksteak mit scharfer Sauce	20,40
55	Bifteki _{6,g} Hacksteak gefüllt mit Fetakäse, mit Metaxasauce und Käse überbacken	22,40

*Zu allen Hackfleischgerichten servieren wir
Pommes, Tomaten-Reis und einen Beilagensalat*

Wir verwenden gemischtes Hackfleisch vom Schwein und Rind

Gemischte Fleischteller

57	Alexandros-Teller Rinderleber, Gyros und argentinisches Rumpsteak	23,90
58	Harikleä-Teller Gyros, Hähnchenbrustfilet und Rinderleber	22,40
59	Akropolis-Teller Suzukaki (Hacksteak), Rinderleber und Gyros	22,40
60	Athos-Teller Suflaki (Schweinespieß) und Gyros	22,40
61	Ouzo-Teller Gyros, Suflaki und Suzukaki (Hacksteak)	23,40
63	Parga-Teller Gyros, Schweinefilet und Lammkrone	24,90
64	Korfu-Teller Suflaki, Schweinefilet, Gyros und Hähnchenbrustfilet	25,40
65	Poseidon-Teller Lammkrone, argentinisches Rumpsteak, Gyros und Suzukaki (Hacksteak)	28,90

*Zu allen Fleischtellern servieren wir
Pommes, Tomaten-Reis und einen Beilagensalat*

*Portion Zaziki_g oder Knoblauchsauce_c auf dem Teller
bei allen Hauptgerichten für 1,50*

Gegrilltes vom Schwein

67	Suflaki_g 2 Schweinespieße mit hausgemachter Kräuterbutter	18,90
68	Suflaki_g 2 Schweinespieße mit Metaxasauce oder scharfer Sauce	20,90
69	Schweinefilet_g mit hausgemachter Kräuterbutter	22,40
70	Schweinefilet_{6,g} mit Metaxasauce und Käse überbacken	24,90

*Zu allen Schweinegerichten servieren wir
Pommes, Tomaten-Reis und einen Beilagensalat*

Schnitzel

- | | | |
|----|---|-------|
| 71 | Paniertes Schnitzel _{a,c} | 20,90 |
| | aus Schweinefilet oder Hähnchenbrustfilet | |

Feines vom Rind

- | | | |
|----|---|-------|
| 73 | Leber mit hausgemachter Kräuterbutter _g | 18,90 |
| 74 | Leber mit Metaxasauce _g | 20,90 |

Hähnchen vom Grill

- | | | |
|----|---|-------|
| 75 | Hähnchenbrustfilet Natur | 19,90 |
| 76 | Hähnchenbrustfilet überbacken _{6,g} | 22,90 |
| | mit Metaxasauce und Käse | |

*Zu allen Schnitzel-, Rinder- und Hähnchengerichten servieren wir
Pommes, Tomaten-Reis und einen Beilagensalat*

*Portion Zaziki_g oder Knoblauchsauce_c auf dem Teller
bei allen Hauptgerichten für 1,50*



Menü für 2 oder mehr Personen

- | | | |
|----|---|-------|
| 77 | Rhodos-Platte - für 2 oder mehr Personen _g | 56,90 |
| | Gyros, argentinisches Rumpsteak, Hähnchenbrustfilet und Schweinefilet,
dazu Tomaten-Reis, Pommes, Knoblauchsauce und Beilagensalat | |

Für unsere kleinen Gäste

Für Kinder bis 12 Jahre

89	Donald Duck-Teller _{a,c} Chicken-Nuggets aus Hähnchenfilet mit Pommes	10,90
90	Herkules-Teller Schweine- oder Hähnchenfilet vom Grill mit Pommes	10,90
91	Micky Maus-Teller _{a,g} Spaghetti mit frischer Tomatensauce	8,90

Kleine Portionen

92	Schweinefiletspieß _g mit hausgemachter Kräuterbutter	19,40
93	Suflaki _g mit hausgemachter Kräuterbutter	16,90
94	Hähnchenbrustfilet _g mit Metaxasauce oder hausgemachter Kräuterbutter	18,90

*Zu den kleinen Portionen servieren wir
Pommes oder Tomaten-Reis und einen Beilagensalat*

Auf Anfrage können wir auch andere Gerichte als kleine Portion zubereiten.

Extra-Beilagen

96	Pommes-Frites	5,90
97	Tomaten-Reis mit frischer Tomatensauce	5,90
98	Kroketten	4,90
101	Metaxasauce _g , Rahmsauce _g , Knoblauchsauce _c scharfe Sauce, Jägersauce , Rotweinsauce _l , Weißweinsauce _l	je 3,90

Desserts

110	Gemischtes Eis_g	7,40
112	Vanille-Eis mit heißen Himbeeren_g	8,90
113	Vanille-Eis mit heißer Schokolade oder Karamellsauce _g	8,40
114	Kindereis_g mit Sahne	4,40
115	Griechischer Eiskaffee_g mit Vanilleeis	6,90
116	Eisschokolade_g mit Vanilleeis und Sahne	6,90
117	Griechischer Joghurt_{g,b} mit Walnüssen und Honig	6,90
118	Griechischer Kuchen_{a,c,g} mit Vanilleeis und Sahne	8,90

Warme Getränke

119	Tasse Kaffee	3,20
120	Cappuccino mit Sahne_g	3,50
121	Espresso	2,70
122	Mokka	3,90
123	Glas Tee, verschiedene Sorten	3,00
124	Heiße Schokolade mit Sahne_g	3,90

Alkoholfreie Getränke

125	Coca Cola _{6,8}	0,3 l	3,20
126	Cola Zero _{6,8,10,12}	0,3 l	3,20
127	Fanta _{4,6}	0,3 l	3,20
128	Spezi _{6,8}	0,3 l	3,20
129	Sprite	0,3 l	3,20
130	Mineralwasser	0,3 l	2,20
190	Stilles Wasser	0,3 l	2,20
191	Stilles Wasser Flasche	0,5 l	5,60
131	Mineralwasser Flasche	0,75 l	7,90
132	Apfelsaft	0,3 l	3,90
133	Orangensaft	0,3 l	3,90
134	Traubensaft rot oder Johannisbeersaft	0,3 l	3,90
135	Apfelsaftschorle ₃	0,3 l	3,40
136	Orangensaftschorle	0,3 l	3,40
137	Traubensaftschorle oder Johannisbeerschorle	0,3 l	3,40
138	Eistee	0,3 l	3,20
139	Bitter Lemon ₁₁	0,3 l	3,40

Aperitifs

168	Ouzo	2 cl	2,90
169	Martini Weiß	4 cl	4,40
170	Campari Soda oder Orange ₆	2 cl	5,40
171	Glas Sekt ₁	0,1 l	4,20
179	Ouzo mit Wasser und Eis oder Ouzococktail ₆	4 cl	5,40
180	Aperol Spritz _{6,11,1}	0,2 l	6,90

Bier

141	Pils	0,4 l	3,70
142	Alkoholfreies Bier	0,3 l	3,30
143	Radler	0,4 l	3,70
144	Cola-Bier _{6,8}	0,4 l	3,70
145	Kristall-Weizen _a	0,5 l	4,80
146	Hefe-Weizen oder Alkoholfreies Weizen _a	0,5 l	4,80
147	Hefe-Weizen Dunkel _a	0,5 l	4,80
148	Schwarzbier	0,5 l	4,80
149	Weizen-Radler _a	0,5 l	4,80
150	Cola-Weizen _{6,8,a}	0,5 l	4,80

Spirituosen

172	Ramazotti	4 cl	4,40
173	Baileys _{6,8}	4 cl	4,40
174	Williams Christ	2 cl	3,40
184	Metaxa ^{*****} ₆	2 cl	3,90
185	Metaxa ^{*****} ₆	2 cl	4,90

Longdrinks

177	Wodka Orange	0,2 l	5,40
178	Bacardi Cola _{6,8}	0,2 l	5,40

Offene Weißweine

151	Weißwein trocken _l Biowein	0,25 l	6,40
152	Retsina geharzt, trocken _l	0,25 l	6,40
153	Weißwein lieblich _l	0,25 l	6,40
154	Weißwein halbtrocken _l	0,25 l	6,40
166	Riesling _l	0,25 l	6,40

Offene Rotweine

159	Rotwein lieblich _l	0,25 l	6,40
160	Rotwein trocken _l Biowein	0,25 l	6,40
161	Rotwein halbtrocken _l	0,25 l	6,40

Offene Roséweine

162	Rosé lieblich _l	0,25 l	6,40
163	Rosé trocken _l	0,25 l	6,40

Weinschorle

164	Roséschorle _l sauer oder süß	0,25 l	4,80
165	Weißweinschorle _l sauer oder süß	0,25 l	4,80

Hinweise für Allergiker

Auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir gute Gastgeber sein. Wir haben die wichtigsten Allergene für Sie gekennzeichnet.

Falls Sie weitere Informationen zu den Zutaten unserer Gerichte benötigen, wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Allergene:

- a) Weizen*
- b) Krebstiere*
- c) Eier*
- d) Fische*
- e) Erdnüsse*
- f) Sojabohnen*
- g) Milch*
- h) Schalenfrüchte*
- i) Sellerie*
- j) Senf*
- k) Sesamsamen*
- l) Schwefeldioxid und Sulfite*
- m) Lupinen*
- n) Weichtiere*

Zusatzstoffe:

- 2) mit Geschmacksverstärker*
- 3) mit Konservierungsstoff*
- 4) mit Antioxidationsmittel*
- 5) mit Phosphat*
- 6) mit Farbstoff*
- 8) koffeinhaltig*
- 10) mit Süßungsmittel*
- 11) chininhaltig*
- 12) enthält eine Phenylalaninquelle*

