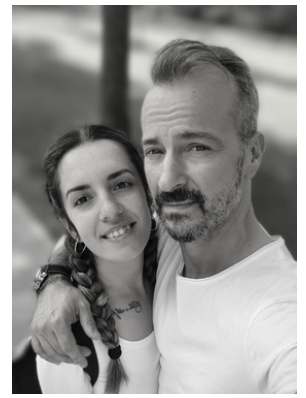




Herzlich Willkommen in der

ANEMONE

— GRIECHISCHES RESTAURANT —



Ein Jahr Anemone! Wir sind überwältigt von dem uns entgegengebrachten Vertrauen und der Wertschätzung, die wir erfahren durften.

Wir haben seit der Eröffnung viele Bereiche optimiert, um ein außergewöhnliches Qualitätsniveau zu erreichen. Wir sind lange nicht am Ende und werden auch weiterhin versuchen uns weiterzuentwickeln und zu verbessern, um Ihnen beste Gaumenfreuden beschere zu können.

Die bestmögliche Qualität ist unser Anspruch.

Wir setzen ausschließlich auf ausgewählte, immer frische Zutaten, die wir, wenn möglich auch regional beziehen. Kurze Wege – weniger Qualitätsverlust – Umweltfreundlich. Unser Gemüse wird immer frisch regional angeliefert. Ebenso haben wir Kooperationen mit regionalen Partnern geschlossen, z.B. Brendels Hofladen – Metzgerei aus Lindenhardt, wo wir qualitativ hochwertige Rohstoffe (Fleisch, Eier etc.) beziehen und beste Bio-Qualität garantieren können. Unser Fleisch- und Fischangebot stammt frisch vom Großmarkt und/oder ausschließlich von zertifizierten Import-Lieferanten aus Nürnberg, welche uns ebenfalls immer beste Qualität garantieren. Was möglich ist, wird frisch eingekauft und durch uns selbst zubereitet.

Unsere regionalen Lieferanten:

Fleisch & Eier

Brendels - Hofladen - Metzgerei, Lindenhardt

Obst & Gemüse

Silvia Kulka, Pegnitz

Griechische Spezialitäten

Preventis Import, Nürnberg

Bolossis Import, Nürnberg

VORSPEISEN

Zaziki ^{3,9} cremiger Jogurt mit Gurken und Knoblauch	7,00 €
Saganaki ^{a1,g,3,5} gebackener Fetakäse auf Salatbouquet, Feigen-Tomaten Chutney	10,20 €
Gebackene Zucchini ^{a1,3,g,5} in Maismehl und Ouzo gebacken, mit Zaziki	10,20 €
Feta Furnu ^{9,2} Schafskäse aus dem Backofen mit Rosmarin, Cherry Tomaten und Peperoni	10,20 €
Garnelen ^{9,b} in mediterraner Tomatensauce, überbacken mit Parmesan	11,80 €
Gegrillter Oktopus ^{n,3,5} in Dessertwein weich gekocht mit Birnen-Limetten Vinaigrette auf Salatbouquet	17,90 €
Knoblauch Bruschetta ^{a1,5} mit Tomaten, Minze und Oliven-Oregano-Öl	6,80 €

Enthaltene Zusatzstoffe:

1) Farbstoffe 2) Konservierungsstoffe, Nitritpökelsalz 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Schwefeldioxid, schweflige Säure 6) Eisen // -lactat / -gluconat
8) Stabilisator Phosphate 9) Koffein 11) Süßungsmittel allgemein a1) Glutenhaltiges Getreide (Weizen) b) Krebstiere / Erzeugnisse c) Eier / Erzeugnisse g) Milch und Milcherzeugnisse h3)
Schalenfrüchte j) Senf / Erzeugnisse n) Weichtiere / Erzeugnisse

Allergenenliste auf Anfrage



SALATE

Alle Hauptgerichte werden mit einem gemischten Beilagensalat serviert.

Gemischter Beilagensalat ^{j,3,g,c,2,5}

5,50 €

Krautsalat ^{3,2,5}

5,50 €

Gemischter Salat (Basis) ^{g,c,j,3,2,5}

Blattsalat, Gurken, Oliven, Peperoni, Karotten, Zwiebeln mit hausgemachter erfischender Limetten-Vinaigrette und Zwieback Stücken aus Kreta serviert.

Topping: Garnelen & Avocado, Mango Creme ^{j,3,g,c,2,5,n}

17,80 €

inkl. Basis Salat

Topping: Hähnchen Oberschenkel, Feta, Oregano, Honig ^{j,3,g,c,2,5,n}

15,80 €

inkl. Basis Salat

Topping: Schafskäse gebacken, rote Beete, Nüsse ^{h,h3,h2,5}

14,80 €

inkl. Basis Salat

Bei Umbestellungen wird der Preis des Gerichts, nach unserem Ermessen, ggfs. neu definiert. Wir danken für Ihr Verständnis.



BURGER

Alle Burger werden mit Kartoffelchips serviert

Greekburger ^{a1,g,2,3}	15,90 €
mit Rinder Patti Schafskäse, Salat, Zwiebeln, Zaziki, Broiche Bun	
Chicken Burger ^{a1,g,2,3}	15,90 €
mit Filetierten Hähnchen Oberschenkel, Cheddarkäse, Zaziki, Zwiebeln, Salat, Brioche Bun	
Veggieburger ^{a1,g,2,3}	15,50 €
mit Schafskäse, Paprika, Zucchini, Salat, Zaziki, Brioche Bun	

BEILAGEN

Potato Chips ^{3,1,a1}	3,00 €	Grillgemüse	5,50 €
Knoblauch-Kartoffel Chips ^{3,1,a1}	3,50 €	Zaziki Dip	1,50 €
Tomatenreis ^{1,2,4}	3,00 €	Salsa Dip ^{1,2,4}	1,50 €
		Pita Fladenbrot ^{2,3,g}	2,50 €

FLEISCHGERICHTE VOM GRILL

Gyros ^{8,3,2,6,g,j,a1}

mit Zaziki, Potato Chips und Salat

19,80 €

Gyros überbacken ^{8,3,2,6,g,j}

mit Gouda Käse in Metaxa Sauce, Potato Chips und Salat

20,50 €

Souvlaki ^{8,3,2,6,g,j}

mit Schweine Lachs Spieße, Zaziki, Reis und Salat

19,80 €

Gyros Souvlaki ^{8,3,2,6,g,j}

mit Reis, Zaziki und Salat

19,80 €

Eltons Lammkotlett ^{8,3,2,6,g,j}

mit Zaziki, Reis, hausgemachter Räucher - Salsa Dipp und Salat

26,80 €

Bifteki ^{8,3,2,6,g,j}

aus Schweine Hackfleisch mit Feta, Parmesan Oregano Sauce, Reis, Mini Pita und Salat

19,50 €

Greek Teller ^{8,3,2,6,g,j,n,a1}

mit Gyros, Slouflaki, Calamari, Reis, Zaziki und Salat

23,80 €

Gyros & Calamari ^{8,3,2,6,g,j,n,a1}

mit Reis, Zaziki und Salat

22,60 €

Anemone Platte für 2 Personen ^{8,3,2,6,g,j,n,a1}

mit Gyros, Souvlaki, Calamari, Garnelen, Seezungenfilet, Zaziki, Salat und Beilagen nach ihrer Wahl (Reis, Potato Chips, Pita)

48,80 €



FISCHGERICHTE

Jeden Mittwoch gibt es exklusive Fischgerichte auf Vorbestellung!

Sprechen Sie uns gerne an.

Gebackene Calamari mit Reis, Zaziki und Salat	^{3,2,6,g,j,n,a1}	23,50 €
Gegrillte Calamari in Konblauch-Öl Marinade getauft auf Gemüse mit Zaziki, Reis und Salat	^{3,2,6,g,j,n,a1}	24,60 €
Gebackene Sardinen in Maismehl mit Reis, Zaziki und Salat	^{a1,3,2,6,g,j}	20,80 €
Garnelen in Panko Panade mit Zaziki, Reis, Safran Mayo und Salat	^{b,a1,3,2,6,g,j}	25,80 €
Fischplatte für 1 Person mit gegrillten Garnelen, gebackenen Kalamari, Seezungenfilet, Sardinen, Gemüse, Zaziki, Reis und Salat	^{b,a1,3,6,g,j,n,2,a1}	28,90 €
Fischplatte für 2 Personen mit gegrillten Garnelen, gebackenen Kalamari, Seezungenfilet, Sardinen, Gemüse, Zaziki, Reis und Salat	^{b,a1,3,6,g,j,n,2,a1}	55,80 €



KIDS GERICHTE

Kinder Gyros ^{8,3,2,6,g,j}

mit Potato Chips und Zaziki

8,90 €

Kinder Spieß ^{3,2,6,g,j}

mit Potato Chips und Zaziki

8,90 €

Chicken Nuggets ^{1,a1,2,6,g,j}

mit Potato Chips

7,90 €

Kinder Calamari ^{a1,2,6,g,j}

mit Potato Chips

9,90 €

DESSERT

Schokoladen Soufflé ^{1,2,c,g,11,a1}

mit Beerengrütze, Vanille Eis, Mango Creme

9,80 €

Gebackene Apfelringe ^{1,2,c,g,11}

mit Zimt, Zucker, Honig und Vanille Eis

9,80 €

Galaktobouriko ^{a1,c,g}

mit Vanille Eis und Mango Creme

9,60 €



SOFTDRINKS

Coca Cola / Zero	3,10 €	
0,33 L		
Cola Mix	3,10 €	3,50 €
0,33 L / 0,5 L		
Zitronen- / Orangenlimonade	3,10 €	3,50 €
0,2 L / 0,5 L		
Säfte 0,2 L	2,70 €	
Orange, Johannisbeere, Traube, Apfel		
Mineralwasser (Morelli)	3,40 €	4,50 €
0,75 L Medium, Still		
Saftschorle 0,5 L		3,50 €
Apfel, Orange, Johannisbeere, Traube		
Karamalz		3,30 €

WARMER GETRÄNKE

Kaffee Crema ⁹	2,30 €
Capuccino mit Milchschaum ^{9,9}	2,50 €
Espresso ⁹	2,00 €
Latte Macchiato ^{9,9}	2,70 €
Espresso Doppel ⁹	2,80 €
Tee verschiedene Sorten bitte Anfragen ⁹	2,00 €



BIERE

Bayreuther Hell^{a1}

vom Fass, 0,5 L

3,60 €

Aktien zwick'l Kellerbier^{a1}

vom Fass, 0,5 L

3,80 €

Aktien Pilsener^{a1}

vom Fass, 0,5 L

3,80 €

Maisel's Weisse Original^{a1}

aus der Flasche, 0,5 L

3,80 €

Maisel's Weises Light^{a1}

aus der Flasche 0,5 L

3,80 €

Maisel's Weisse Alkoholfrei^{a1}

aus der Flasche, 0,5 L

3,80 €

Maisel's Weisse Dunkel^{a1}

aus der Flasche, 0,5 L

3,60 €

Maisel's Weisse Kristall^{a1}

aus der Flasche, 0,5 L

3,60 €

Aktien Landbier^{a1}

aus der Flasche, 0,5 L

3,60 €

Maisel's Friends Alkoholfrei^{a1}

aus der Flasche, 0,33 L, natürlich, fruchtig, erfrischend

3,20 €

Maisel's Friends Pale Ale^{a1}

aus der Flasche, 0,33 L, hopfig, fruchtig, easy

3,20 €

Radler^{1,2}

aus der Flasche, 0,5 L,

3,50 €

Russen Weisse^{1,2}

aus der Flasche, 0,5 L,

3,60 €

Cola Weisse^{1,2}

aus der Flasche, 0,5 L,

3,60 €



APERITIF

Aperol Spritz	6,90 €
Campari Orange	6,90 €
Hugo	6,90 €
Lillet Berry	6,90 €
Mojito	7,00 €
Martini	5,00 €
Prosecco 0,1 L	4,50 €

ANEMONE LIMONADEN

Erdbeer-Himbeer Limonade	4,90 €
Zitronen Limonade	4,90 €
Wassermelone Limonade	4,90 €



OFFENE WEINE

0,25 L

ROT

Imiglikos Tafelwein lieblich
Apelia Landwein trocken
Makedonikos halbtrocken
Mavrodaphne Dessertwein

5,80 €
5,80 €
5,80 €
6,80 €

WEISS

Imiglikos Tafelwein lieblich
Apelia Landwein trocken
Makedonikos halbtrocken
Retsina geharzter Traditionswein
Muskat aus Limnos Dessertwein

5,80 €
5,80 €
5,80 €
5,80 €
6,80 €

ROSÉ

Retsina harzig im Geschmack
Hauswein Landwein trocken

5,80 €
5,80 €

SCHORLE

Weinschorle
süß oder sauer

5,70 €

Wir führen saisonal auch eine wechselnde Auswahl exklusiver
Weiner, sprechen Sie uns hierfür gerne an.

HAUSMANNSKOST ALA MAMA

Filetierte Sardinen aus dem Backofen ^{g,h3,a1,3,2,g,j}	21,80 €
in einer mediterranen Tomatensauce, Schafskäse, Parmesan, Reis	
Hähnchen Oberschenkel vom Grill ^{a1,g,2,3}	17,80 €
Gegrillt und vom Knochen gelöst, Gemüse, Parmesan Sauce	
Hähnchen Oberschenkel ala Mama ^{a1,g,2,3}	22,80 €
Filetiert aus dem Backofen, Gemüse, mediterrane Tomaten Sauce, Hartköse	
Seezungenfilet ^{h3,a1,3,2,g,j}	25,80 €
Aus dem Backofen, auf grünen Bohnen, Zitronen-Butter-Sauce mit Parmesan Splitter	
Gegrillte Garnelen ^{b,3,2,6,g,j}	29,80 €
Mit Zitronen Buttersauce, Gemüse, Reis, Safran Mayo	

Immer wieder bieten wir auch andere griechische Spezialitäten und Saison Speisen an.

NEUE EMPFEHLUNGEN

Paprikaschoten gegrillt mit Risotto

Creme von gieschischen Hartköse (Kefalotiri)

12,80 €

Saganaki Kefalotiri i. d. Pfanne abgelöscht mit Ozou

12,60 €

Kefalotiri ist ein Hartkäse mit leicht süßen Geschmack, er wird aus der frischen Milch von Schafen und Ziegen getrennt oder gemischt hergestellt. (ala Daniel)

Argentinisches Black Angus Filet ca. 250 gr.

38,00 €

Hausgemachte Melanzene (Teigtasche) mit Ricotta, Pegorino, Feta und Whiskeysauce

Ganze Seezunge

34,00 €

gehört zu den feinsten Fischen in der Küche, grätenfrei, helles Fleisch, nussig im Geschmack auf Gemüse und Kartoffeln.

Creme Brulee / Parmesan / Mango

10,80 €

Fragen Sie nach den neuen Weinarten.

