



RESTAURANT

OLYMPIA

Speisekarte



RESTAURANT
OLYMPIA

Das Olympia in Rodgau ist ein griechisches Restaurant, das sich darauf spezialisiert hat, seine Gäste auf eine kulinarische Reise durch die griechische Küche mitzunehmen.

Die Küche des Restaurants zeichnet sich durch eine große Auswahl an landesüblichen und traditionellen Gerichten aus, die sorgfältig zubereitet und mit frischen Zutaten verfeinert werden. Das freundliche Personal des Restaurants berät Sie jederzeit gerne und steht Ihnen mit Empfehlungen zur Seite.

Unser Ziel ist es, Ihnen ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis zu bieten, bei dem Sie die authentischen Aromen und Düfte der griechischen Küche genießen können. Mit frischen und hochwertigen Zutaten möchten wir Ihre Sinne verwöhnen und Ihnen eine unvergessliche Erfahrung bieten.

Wir laden Sie herzlich dazu ein, das Olympia zu besuchen und sich von unseren köstlichen Gerichten inspirieren zu lassen. Wir sind sicher, dass Sie eine angenehme Zeit bei uns verbringen werden und wir freuen uns darauf, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Guten Appetit!

K. Kokodimos
Chefkoch



Getränke

Wasser

Selters Classic	0.25l	2,50 €	0.5l	5,00 €
Selters Naturell	0.25l	2,50 €	0.5l	5,00 €

Softdrinks (0,5l Flasche)

Coca-Cola	0.5l	4,40 €
Coca-Cola Zero	0.5l	4,40 €
Fanta	0.5l	4,40 €
Sprite	0.5l	4,40 €
Mezzo Mix	0.5l	4,40 €
Tonic Water (Schweppes)	0.5l	4,40 €
Bitter Lemon (Schweppes)	0.5l	4,40 €
Apfelschorle	0.5l	4,40 €

Säfte (0,2l Glas)

Orangensaft	0.2l	2,70 €
Maracuja-Nektar	0.2l	2,70 €
Kirschsaft	0.2l	2,70 €
Johannisbeer-Nektar	0.2l	2,70 €
Traubensaft	0.2l	2,70 €

Kaffee und Tee

Kaffee klassisch	3,00 €
Espresso	2,50 €
Latte Macchiato	3,80 €
Cappuccino	3,50 €
Griechischer Mokka	3,00 €
Tee je nach Vefügbarkeit	3,00 €

Longdrinks

Hugo	6,00 €
Aperol	6,00 €
Ouzo Longdrink	4,00 €
Sekt kleine Flasche	0.2l 6,00 €
Sekt große Flasche	0.7l 30,00 €

Bier vom Fass

Binding Pils	0.3l 2,20 €	0.4l 3,50 €	0.5l 4,00 €
Schöffelhofer Hefeweizen	0.3l 2,50 €	0.5l 4,00 €	
Oberdorfer Helles	0.3l 2,20 €	0.5l 4,00 €	

Bier aus der Flasche

Schöffelhofer Kristallweizen	0.5l 4,00 €
Schöffelhofer Dunkelweizen	0.5l 4,00 €
Schöffelhofer Alkoholfrei	0.5l 4,00 €
Clausthaler Alkoholfrei	0.33l 3,00 €

Apfelwein

Rapp's Apfelwein	0.25l 2,00 €	0.5l 4,00 €
------------------	--------------	-------------

Weinbrand und Cognac

Metaxa 40 Jahre alt	0.2l 4,50 €
Metaxa 5 Sterne	0.2l 3,50 €
Asbach Uralt	0.2l 3,00 €
Whisky	0.2l 4,50 €

Spirituosen

Ouzo Plomari	2cl 2,50 €
Ouzo 12	2cl 2,50 €
Tsipouro selbstgebrannt	2cl 2,50 €
Grappa	2cl 2,50 €
Obstler	2cl 2,50 €
Vodka	2cl 2,50 €
Ramazotti	2cl 2,50 €
Jägermeister	2cl 2,50 €
Fernet Branca	2cl 2,50 €



Wein

Weißweine ○

Cavino Mantinia

Rebsorte: Moshofilero

6,00 €

Hellgelbe Farbe mit grünen Farbtönen. Zitrusfrüchte, weiße Blüten und Rosen in der Nase. Glatt im Mund mit weicher Säure und Blüten am Gaumen.

Retsina Kechribari

Rebsorte: Roditis, Savvatiano

0,5l (Flasche) 9,00 €

Das wertvolle „Kechribari“ (Harz) entsteht durch den versteinerten Harz der Pinienbäume. Der Kechribari besitzt eine helle strohblonde Farbe und einen frischen und fruchtigen Geschmack.

Chardonnay Assyrtiko

Rebsorte: Chardonnay

6,00 €

Er ist ein kräftiger Landwein, duftet nach Zitrus und überzeugt mit feinem Säurespiel und Mineralität. Er passt hervorragend zu Fisch, Nudeln und Käse.

Grauer Burgunder

Rebsorte: Pinot gris

6,00 €

Imiglykos

6,00 €

Imiglykos Weine aus Griechenland sind weltweit sehr beliebt und begeistern mit ihrem fruchtigen Geschmack und einer reichhaltigen Note.

Roséweine ○

Skouras Cuvee Prestige

Rebsorte: Agiorgitiko 70%, Moshfilero 30%

6,00 €

Die Farbe ist ein Intensives, Helles kirschrot mit rosa Tönung. Lebendig und klar in der Nase, mit Aromen reifer Kirschen, Himbeeren, einer Brise süßer Gewürze und einer Note rosa Blütenblättern. Am Gaumen ist dieser Wein von mäßigem Körper, und mäßig im Säuregehalt mit einer ganz geringen Andeutung eines sehr reifen Tannins.

Rotweine ●

Sokos Oreini Symphonia

Rebsorte: Cabernet Sauvignon und Merlot

6,00 €

Dunkle rote Farbe, helles Aussehen, ausgewogene Aromen von getrockneten Früchten, weiche Tannine, leicht ölig, trocken mit einem langen Nachgeschmack.

Cavino Nemea Grand Reserve

Rebsorte: Agiorgitiko

6,00 €

Tief-violette Farbe mit kräftigen roten Zügen. Aromatische Note von roten Früchten und Gewürzen. Robuste, gut verarbeitete Tannine. Der lange Abgang zeigt einen fruchtigen Geschmack.

Mavrodaphne de Patras

Rebsorte: Mavro Kalavritino, Mavrodaphne

7,00 €

Ein Likörwein und Aperitif, gewonnen aus einer klassischen Rebsorte Griechenlands - der „Mavrodaphne“. Ihre Trauben wachsen an den Hängen über dem Golf von Korinth, südöstlich von Patras.

Imiglykos

Rebsorte: Nemea

6,00 €

Imiglykos Weine aus Griechenland sind weltweit sehr beliebt und begeistern mit ihrem fruchtigen Geschmack und einer reichhaltigen Note.

Weinflasche

0,75l 28,00 €

Weinflasche Spezial

0,75l 35,00 €



Vorspeisen

Alle Vorspeisen werden mit **Pita-Brot** serviert.

Kalte Vorspeisenplatte vom Chef	15,90 €
Paprika, Peperoni, Feta-Käse, Tzatziki, Taramas, Gigantes, gefüllte Weinblätter und griechische Oliven	
01. Griechische Vorspeisenplatte	12,90 €
gebratene Zucchini, Auberginen, Paprika, Peperoni mit Feta-Käse, Tzatziki und Tarama	
02. Griechische Oliven	5,00 €
in Essig und Öl	
03. Gegrillte Peperoni	5,00 €
mit Knoblauchsauce	
04. Griechische Weinblätter	5,00 €
gefüllt mit Reis	
05. Tzatziki	5,00 €
hausgemachter Joghurt mit Salatgurke und Knoblauch	
06. Gigantes	5,00 €
dicke Bohnen in Tomatensauce	
07. Saganaki	11,90 €
gebackener Feta Käse mit Tzatziki	
08. Gegrillte rote Spitzpaprika	7,00 €
in Olivenöl-Balsamico-Dressing und Tzatziki	
09. Gebratene Sardinen	10,90 €
mit Pita-Brot und Tzatziki	
10. Garnelenspieße	10,90 €
mit Knoblauchsauce	
11. Taramas	5,00 €
hausgemachte Fischrogencreme	
11a. Gärtnercreme	6,00 €
12. Gebratene Auberginen	6,90 €
mit Tomaten-Knoblauchsauce	
12a. Auberginencreme	6,00 €
13. Gebratene Zucchini	6,90 €
mit Tomaten-Knoblauchsauce	
13b. Gefüllte rote Paprika	8,90 €
mit pikantem Schafskäse	
13c. Tirokafteri	6,00 €
hausgemachte Schafskäseaufstrich	
Gulaschsuppe	4,00 €
Hühnersuppe	4,00 €



Salate

Alle Salate werden mit **Pita-Brot** serviert.

14. Beilagensalat gemischter Salat	3,50 €
15. Traditionell Griechischer Bauernsalat mit Oliven, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl, Balsamico und Feta-Käse	12,90 €
16. Saisonsalat	10,90 €
17. Saisonsalat mit Thunfisch	12,90 €
17a. Saisonsalat mit Putenstreifen	14,90 €
17b. Saisonsalat mit Gyros	14,90 €

Hinweis: Saisonsalat besteht aus grünem Salat und Schafskäse als Basis



Vegetarisch

Alle vegetarischen Gerichte werden mit **Pita-Brot** serviert.

V1. Mousaka

pikanter Auflauf überbacken mit Auberginen, Zucchini, Kartoffeln, Bechamelsauce und Beilagensalat

14,90 €

V4. Saganaki

serviert mit Sesam und Honig

11,90 €

V5. Griechische Nudeln

mit Gouda-Käse überbacken

6,90 €

V6. Griechische Nudeln

mit Saganaki und Salat

13,90 €

V9. Furno Käse überbacken

mit Feta-Käse, Tomate, Peperoni und Paprika in Olivenöl

11,90 €

V10. Vegetarische Vorspeisenplatte

ein Mix aus verschiedenen Vorspeisen

12,90 €



Griechische

Grillspezialitäten

Jede Grillspezialität wird mit Pommes Frites, griechischen Nudeln und einem Beilagensalat serviert.

18. Gyros	16,90 €
Schweinefleisch vom Drehspieß mit Tzatziki	
19. Gyros mit Naturcalamari Ringe	18,90 €
Schweinefleisch vom Drehspieß mit Tzatziki	
20a. Gyros überbacken	17,90 €
Schweinefleisch vom Drehspieß mit hausgemachter Metaxasauce überbacken	
20b. Gyros und Souvlaki	18,90 €
Schweinefleisch vom Drehspieß und Schweinelendenspieß mit Tzatziki	
20c. Gyros und Bifteki	17,90 €
Schweinefleisch vom Drehspieß + Hacksteak vom Grill mit Feta-Käse und Tzatziki	
21. Bifteki	14,90 €
Hacksteak vom Grill mit Feta-Käse und Tzatziki	
21a. Soutzoukakia	14,90 €
länglich und ovale Hackfleischröllchen in Metaxasauce	
22. Musaka	15,90 €
pikanter Auflauf überbacken mit Hackfleisch, Auberginen, Zucchini, Kartoffeln und Bechamelsauce	
23. Athen Teller	22,90 €
1x Schweinelendenspieß, 1x Bifteki, 1x Gyros und Tzatziki	
24. Aphroditi Teller	15,90 €
2x Hähnchenspieß und Tzatziki	
25. Riganato	19,90 €
Schweinelenden-Medaillons mit Tzatziki	
26. Zeus Teller für 2 Personen	49,90 €
2x Hähnchenspieß, 2x Schweinelendenspieß, 2x Bifteki, 2x Gyros, 1x Putenbrustfilet und Tzatziki	



Griechische

Grillspezialitäten

Jede Grillspezialität wird mit Pommes Frites, griechischen Nudeln und einem Beilagensalat serviert.

30. Medaillons alla Crema	19,90 €
Schweinelenenden-Medaillons mit Champignon-Sahnesauce	
31. Souvlakispieß	17,90 €
Schweinelenendenspieß mit Tzatziki	
32. Bauernspieß	18,90 €
Schweinelenendenspieß mit pikantem Feta-Käse mit Tzatziki	
33. Räuberspieß	18,90 €
Schweinelenendenspieß mit karamellisierten Zwiebeln mit Tzatziki	
35. Olympia Grillteller	22,90 €
Schweinelenenden-Medaillons, Hähnchenspieß, Bifteki und Gyros	
36. Bifteki überbacken	17,90 €
in Metaxasauce mit Gouda-Käse überbacken und Tzatziki	
37. Metaxa Steak	17,90 €
Schweinesteak in hausgemachter Metaxasauce überbacken und Tzatziki	
38. Lammkoteletts	22,90 €
saftig gegrillt mit Knoblauchsauce	
39. Lammfilet	23,90 €
saftig gegrillt mit Knoblauchsauce	



Fleisch

Jedes Fleischgericht wird mit Pommes Frites, griechischen Nudeln und einem Beilagensalat serviert.

Rind

- 40. Rumpsteak gegrillt** 23,90 €
Argentinischen Angus-Rind wahlweise mit Kräuterbutter,
Röstzwiebeln oder Pfeffersauce
- 41. Rinderleber gegrillt** 17,90 €
mit gebratenen Zwiebeln

Schwein

- 42. Schnitzel Wiener Art** 14,90 €
serviert mit Zitrone und Tzatziki
- 43a. Jägerschnitzel** 15,90 €
mit Jägersauce
- 43b. Rahmschnitzel** 15,90 €
mit Rahmsauce
- 43c. Zwiebelschnitzel** 15,90 €
mit Zwiebelsauce

Geflügel

- 48. Hähnchenbrustfilet alla Crema** 19,90 €
- 52. Hähnchenschnitzel** 15,90 €



Fisch

Jedes Fischgericht wird mit Pommes Frites, griechischen Nudeln und einem Beilagensalat serviert.

54. Schollenfilets Filets in Zitronen Kräutersauce	17,90 €
55. Seezungenfilets Filets in Zitronen Kräutersauce	18,90 €
56. Naturcalamari Ringe mit Tzatziki	17,90 €
57. Naturcalamari mit Knoblauchsauce	17,90 €
57a. Naturcalamari (gefüllt mit Schafskäsecreme) mit Knoblauchsauce	19,90 €
58. Garnelenplatte mit Knoblauchsauce und Knoblauchbrot	22,90 €
59. Fischplatte für 2 Personen Black Tiger Garnelen, Seezungenfilets, gebratene Sardinen Naturcalamari, Garnelenspieß mit Knoblauchsauce	49,90 €



Desserts

60. Galaktoburiko

Blätterteig mit Pudding Creme gefüllt, Vanille Eis und Karamellsauce

6,00 €

61. Vanille Eis

mit heißen Himbeeren und Schlagsahne

6,00 €

62. Griechischer Sahnejoghurt

mit Honig und Walnüssen

6,00 €

