HERZLICH WILLKOMMEN

Das Olympos in Rodgau ist ein griechisches Restaurant, dass 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.

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit!

CHRISTOS KOKODIMOS

KALTE VORSPEISEN

02.	**Griechische Oliven** in Essig und Öl	€	5,00
11.	**Taramas** A,B,D,1,2 hausgemachte Fischrogencréme	€	6,80
05.	**Tzatziki** A,C hausgemachter Joghurt mit Salatgurke und Knoblauch	€	5,80
12a.	**Auberginencréme** A,E,F,1,3	€	6,80
13c.	**Tirokafteri** C hausgemachter Schafskäseaufstrich	€	7,00

WARME VORSPEISEN

07.	**Saganaki** A,C,D gebackener Fetakäse mit Tzatziki	€	11,90
08.	**Gegrillte rote Spitzpaprika** A,C in Olivenöl-Balsamico-Dressing mit Tzatziki	€	7,50
04.	**Griechische Weinblätter** A,C gefüllt mit Reis dazu Tzatziki	€	8,50
06.	**Gigantes** F,3,4 Dicke Bohnen in Tomatensauce	€	6,90
03.	**Gegrillte Peperoni** mit Knoblauchsauce	€	6,00
09.	**Gebratene Sardinen** A,C mit Pita-Brot und Tzatziki	€	10,90
10.	**Garnelenspieße** B mit Knoblauchsauce	€	11,50
11.	**Gebratene Zucchini** A,C,E mit Tomaten-Knoblauchsauce	€	9,90
12.	**Gebratene Auberginen** A,C,E mit Tomaten-Knoblauchsauce	€	9,90
13b.	**Gefüllte rote Paprika** C mit pikantem Schafskäse	€	10,90

Alle Vorspeisen werden mit Pita – Brot serviert

VORSPEISENPLATTEN

06. **Vorspeisenplatte „á la Chef“** A,B,C,E,2
Paprika, Peperoni, Feta-Käse, Tzatziki, Taramas, Gigantes,
gefüllte Weinblätter, gegrillte Zucchini und Aubergine
dazu Gyros oder Souvlaki und Pita-Brot € 19,90

11. **Griechische Vorspeisenplatte** A,B,C,2
gebratene Zucchini, Auberginen, Paprika, Peperoni
mit Feta-Käse, Tzatziki und Taramas und Pita-Brot € 15,90

SALATE

14. **Beilagensalat** C,G
..... € 4,00

15. **Griechischer Bausrnsalat „Traditionell“** C,G
mit Oliven, Gurken, Tomaten, Zwiebeln,
Olivenöl, Balsamico und Feta-Käse € 13,90

17a. **Saisonsalat mit Putenstreifen** C,G
Grüner Salat mit Schafskäse
in Essig-Öl oder Joghurtdressing € 15,90

17b. **Saisonsalat mit Gyros** C,G
Grüner Salat mit Schafskäse
in Essig-Öl oder Joghurtdressing € 15,90

VEGETARISCH

V1. **Mousaka** A,C,E,G,3
Pikanter Auflauf überbacken mit Auberginen, Zucchini,
Kartoffeln in Bechamelsauce mit Beilagensalat und Pita-Brot € 15,90

V5. **Griechische Nudeln überbacken** A,C
mit Gouda-Käse überbacken, dazu Pita-Brot € 6,90

V6. **Griechische Nudeln „Plus“** A,C,E
mit Saganaki, Salat und Pita-Brot € 14,90

V9. **Furno Käse überbacken** A,C
mit Feta-Käse, Tomaten, Peperoni und Paprika
in Olivenöl, dazu Pita-Brot € 12,70

GRIECHISCHE GRILLSPEZIALITATEN

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

18.	**Gyros** [C] Schweinefleisch vom Drehspieß mit Tzatziki	€	17,20
19.	**Gyros mit melierte Calamari-Ringe** [A,B,C] Schweinefleisch vom Drehspieß mit Tzatziki	€	19,90
20a.	**Gyros überbacken** [A,C] Schweinefleisch vom Drehspieß mit hausgemachter Metaxasauce überbacken	€	19,20
20b.	**Gyros und Souvlaki** [C] Schweinefleisch vom Drehspieß und Schweinelendenspieße mit Tzatziki	€	18,90
20c.	**Gyros und Bifteki** [A,C,E] Schweinefleisch vom Drehspieß und Hacksteak vom Grill mit Feta-Käse und Tzatziki	€	18,90
21.	**Bifteki** [A,C,E] Hacksteak vom Grill mit Feta-Käse und Tzatziki	€	17,90
21a.	**Soutzoukakia** [A,C,E] Hackfleischröllchen in Metaxasauce	€	16,50
22.	**Mousaka** [A,C,E] pikanter Auflauf überbacken mit Hackfleisch, Auberginen, Zucchini, Kartoffeln und Bechamelsauce	€	16,90
23.	**„Athen-Teller“** [A,C,E] 1x Souvlaki, 1x Bifteki, 1x Gyros und Tzatziki	€	18,90
24.	**„Aphrodite-Teller“** [C] 2x Hähnchenspieß und Tzatziki	€	17,90
25.	**Riganato** [C] Schweinelenden-Medaillons mit Tzatziki	€	19,90
26.	**„Zeus-Teller“ für 2 Personen** [A,C,E] 2x Hähnchenspieß, 2x Schweinelendenspieß, 2x Bifteki, 2x Gyros, 1x Schnitzel und Tzatzik	€	51,90

GRIECHISCHE GRILLSPEZIALITATEN

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

30.	**Medaillons „á la créma“** [A,C,E] Schweinelenden-Medaillons mit Champignon-Sahnesauce	€	19,90
31.	**Lendenspieß** [C] Schweinelendenspieß mit Peperoni, Zwiebeln und Tzatziki	€	18,50
32.	**„Bauernspieß“** [C] Schweinelendenspieß mit pikantem Feta-Käse und Tzatziki	€	19,50
33.	**„Räuberspieß“** [C] Schweinelendenspieß mit karamellisierten Zwiebeln und Tzatziki	€	18,90
35.	**„OLYMPOS“ Trilogie vom Lamm** [C] Lammfilet, Lammsteak und Lammkotelett mit Tzatziki	€	26,90
36.	**Bifteki überbacken** [C] in Metaxasauce mit Gouda-Käse überbacken, dazu Tzatziki	€	19,00
37.	**Metaxa-Steak** [A,C] Schweinesteak oder Hähnchenbrust in hausgemachter Metaxasauce überbacken, dazu Tzatziki	€	19,90
38.	**Lammkoteletts** [C] saftig gegrillt mit Knoblauchsauce	€	23,50
39.	**Lammfilet** [C] saftig gegrillt mit Knoblauchsauce	€	27,90
40.	**Lammsteak** [C] Saftig gegrillt mit Tzatziki	€	22,90

INTERNATIONALE FLEISCHGERICHTE

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

RIND

40. **Rumpsteak gegrillt** [C]
Argentinischen Angus-Rind wahlweise mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln oder Pfeffersauce — € 25,90

41. **Rinderleber gegrillt**
mit gebratenen Zwiebeln — € 17,90

SCHWEIN

42. **Schnitzel „Wiener Art“** [A,C,E]
serviert mit Zitrone und Tzatziki — € 14,90

43a. **„Jägerschnitzel“** [A,C,2]
mit Pilzen in Jägersauce — € 16,80

43b. **„Rahmschnitzel“** [A,C,2]
mit Rahmsauce — € 16,80

43c. **„Zwiebelschnitzel“**
mit Zwiebelsauce — € 16,80

GEFLÜGEL

48. **Metaxa-Hähnchenbrustfilet „á la créma“** [A,C,E,2]
..... — € 19,90

52. **Hähnchenschnitzel** [A,C,E]
..... — € 16,80

FISCHGERICHTE

54. **Zanderfilet** [C]
in Zitronen-Kräutersauce — € 19,90

55. **Seezungenfilet** [C]
in Zitronen-Kräutersauce — € 18,90

56. **Calamari-Ringe leicht meliert** [A,C]
mit Tzatziki — € 18,50

57. **Baby-Calamari aus der Pfanne**
verfeinert mit einem leichten Olivenöl und Knoblauchsauce
mit angebratenen Zwiebeln und Tomatenstückchen — € 22,90

58. **Fischplatte für 1 Person (oder mehrere Personen)** [A,C,E]
Black-Tiger-Garnelen, Seezungenfilet, Calamari-Ringe
mit Knoblauchsauce — € 26,90

DESSERT

60.	**Galaktoburiko** [A,C,E] Blätterteig mit Pudding-Créme gefüllt, dazu Vanille-Eis und Karamellsauce	€	7,20
61.	**„Heiße Liebe“** [C] Vanille-Eis mit heißen Himbeeren und Sahne	€	7,20
62.	**Griechischer Sahnejoghurt** [C] mit Honig und Walnüssen	€	6,90
63.	**Gemischter Eisbecher** [C] Vanille-Eis, Schoko-Eis und Erdbeer-Eis	€	6,20

Zusatzstoffe

1 Farbstoffe; 2 Konservierungsstoffe; 3 Süßungsmittel; 4 Koffein; 5 Geschwefelt; 6 enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene

A Weizen; B Fisch; C Milch; D Soja; E Eier; F Senf; G Sellerie; H Sesam

GETRÄNKE

Wasser		
Selters Classic	1,0l	€ 6,00
oder naturell	0,25l	€ 2,50
	0,5l	€ 5,00
Softdrinks (Flasche)		
Pepsi [1,3,7]	0,5l	€ 4,40
Pepsi Max [1,3,7]	0,5l	€ 4,40
Mirinda [1,3]	0,5l	€ 4,40
Seven up [1,2,3]	0,5l	€ 4,40
Schwip Schwap [1,3,7]	0,5l	€ 4,40
Schweppes Tonic-Water [10]	0,5l	€ 4,40
Schweppes Bitter Lemon [10]	0,5l	€ 4,40
Apfelschorle	0,5l	€ 5,00
Red Bull [7,11]	0,2l	€ 3,80
Säfte (Glas)		
Orangensaft	0,2l	€ 2,70
Maracuja-Nektar	0,2l	€ 2,70
Kirschsaft	0,2l	€ 2,70
Jahannisbeer-Nektar	0,2l	€ 2,70
Traubensaft rot	0,2l	€ 2,70
Bier vom Fass		
Binding Pils	0,3l	€ 3,10
	0,4l	€ 3,80
	0,5l	€ 4,50
Oberdorfer Helles	0,3l	€ 3,10
	0,5l	€ 4,50
Bier aus der Flasche		
Schöfferhofer Kristallweizen	0,5l	€ 4,90
Schöfferhofer Dunkelweizen	0,5l	€ 4,90
Schöfferhofer Weizen alkoholfrei	0,5l	€ 4,90
Clausthaler Pils alkoholfrei	0,33l	€ 3,50

Apfelwein		
Rapp´s Apfelwein	0,25l	€ 2,60
	0,5l	€ 4,50
Weinbrand und Cognac		
Metaxa 40 Jahre alt [1]	2cl	€ 4,50
Metaxa 5 Sterne [1]	2cl	€ 3,50
Asbach Uralt	2cl	€ 3,00
Whisky [1]	2cl	€ 4,50
Spirituosen		
Ouzo Plomari	2cl	€ 2,50
Ouzo „12“	2cl	€ 2,50
Tsipouro	2cl	€ 3,00
Grappa	2cl	€ 3,00
Obstler	2cl	€ 2,50
Vodka	2cl	€ 2,50
Ramazzotti [8]	2cl	€ 3,00
Jägermeister	2cl	€ 2,50
Fernet Branca	2cl	€ 2,50
Londrinks		
Hugo		€ 6,50
Aperol [1,10]		€ 6,50
Ouzo Longdrink		€ 4,00
Campari [1]		€ 6,50
Sekt		
Sekt trocken	0,2l	€ 6,00
Sekt trocken	0,7l	€ 30,00
Kaffee und Tee		
Kaffee klassisch		€ 3,00
Espresso		€ 2,50
Latte Macchiato		€ 3,80
Cappuccino		€ 3,50
Griechischer Mokka		€ 3,00
Tee nach Verfügbarkeit		€ 3,00

1 Farbstoffe; 2 Konservierungsstoffe; 3 Antioxidationsmittel; 4 Geschmacksverstärker; 5 Phosphat; 6 Süßungsmittel; 7 Koffein; 8 Süßstoff Cyclamat, Acesulfam, Aspartam, Phenylalaninquelle; 9 Geschwärzt; 10 Chinin; 11 Taurin