Oliven Garten Stuttgart Killesberg - Authentische Griechische Küche

Parlerstraße, 70192 Stuttgart
+49 711 60144494

KOMPLETTE SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Fava santorinis 6,00 €
aus Santorini stammende, für die Vulkaninsel charakteristische gelbe Linsen, püriert mit Olivenöl und vollendet mit eingelegten roten Zwiebeln

Tzatziki VEGETARISCH 6,00 €
hochwertiger griechischer Sahnejoghurt, angemacht mit Gurke & Knoblauch, geschmacklich abgerundet mit frischem Dill und feinstem Olivenöl

TIROKAFTERI (pikant) VEGETARISCH 6,50 €
hausgemachte Schafskäse-Crème mit roter Paprika & Chili-Paprika

GRIECHISCHES FLADENBROT (vom Grill) 3,00 €
mit Oregano vom Olymp und feinstem Olivenöl

Elies 6,50 €
gemischte Oliven, schwarze Kalamata-Oliven „Kalamon“ und grüne Chalkidiki Oliven

Taramas 6,50 €
weiße Kabeljau-Rogen-Crème mit Olivenöl verfeinert, frisch gepresste Zitrone, hebt die Aromen hervor

Kolokithokeftedes VEGETARISCH 9,50 €
hausgemachte Zucchinipuffer aus der Pfanne, aromatisiert mit Wildkräutern aus Kreta, serviert mit Rote Beete-Joghurt-Mousse

Dakos VEGETARISCH 9,50 €
Gersten-Zwieback aus Kreta, belegt mit geriebenen Tomaten und Feta-Käse, veredelt mit traditioneller Kräuter-Mischung und Olivenöl

Ochtapodi 17,50 €
gegrillter Oktopus, serviert mit Fava-Santorinis, abgerundet mit eingelegten roten Zwiebeln, veredelt mit Olivenöl-Weinessig-Dressing und Oregano

Feta-käse VEGETARISCH 11,00 €
in Blätterteig eingewickelt mit Thymian- & Lavendelaromen und natürlichen Honigwaben mit Honig

Katsikisio tyri VEGETARISCH 11,50 €
gratinierter Ziegenkäse mit Karotten-Püree und gebratenen Champignons, begleitet von einem Salatbouquet, angemacht mit einer Honig-Senf-Feigen-Sauce

Gavros 9,50 €
marinierte Sardellen mit Ginger-Avocado und Zucchini

Spetsofai 13,50 €
Garnelen und griechische Wurst aus der Pfanne mit Paprika und Zwiebeln in pikanter Tomatensauce und Feta-Käse

Garides 14,00 €
Garnelen mit Panko-Paniermehl aus der Pfanne, veredelt mit Avocado-Mousse

Dolmades VEGETARISCH 9,50 €
mit Reis und frischen Kräutern gefüllte Weinblätter, serviert mit Tzatziki

Vorspeise variationen 22,00 €
Vorspeisenteller mit verschiedenen warmen und kalten Vorspeisen

SALATE

Choriatiki salata VEGETARISCH **13,00 €**
traditioneller griechischer Salat bestehend aus Tomaten, Gurken, bunter Paprika, Zwiebeln, Kalamata-Oliven, Feta-Käse, Wildoregano und hochwertigem Olivenöl

Salata marouli **8,00 €**
Romanasalat Dill & Frühlingszwiebeln, angemacht mit Weissweinessig und kaltgepresstem Olivenöl aus Kreta

Lachs - salat **14,00 €**
frischer Baby-Blattsalat mit geräuchertem Lachs, Kirschtomaten, Gurken, frischen Zwiebeln, Sesam, Kürbiskernen und Honig-Orangen-Dressing

Baby-blattsalat **12,50 €**
auf Quinoa gebettet mit nordgriechischen Granatäpfeln, Preiselbeeren, Orangenscheiben und Balsamico-Dressing

Patzarosalata VEGETARISCH **10,50 €**
Rote-Beete-Salat mit Walnüssen, frischer Minze, Olivenöl und griechischem Joghurt

PASTA

Garides-kritharotto **24,00 €**
Garnelen mit griechischen Reisnudeln und passierten Fleischtomaten, aromatisiert mit mediterranen Kräutern

Skuifikta **22,00 €**
Dreierlei Nudelkreationen aus kretischen, handgemachten Nudeln mit zarten Milch-Lammwürfeln untersetzt, in einer feinen Tomatensauce aus marktfrischen Fleischtomaten & griechischem Hartkäse

Astakos-makaronada **46,00 €**
Hummer, angemacht mit Linguine und passierten Tomaten, aromatisiert mit mediterranen Kräutern mit Olivenöl vollendet (für 2 Personen)

Giouvetsi **23,00 €**
ein Gericht aus der Keramikschale, hochwertiges Kalbfleisch mit griechischen Reisnudeln, untersetzt mit feiner Tomatensauce und Graviera-Käse

VEGETARISCHE GERICHTE

Pasta lachanikon VEGETARISCH **14,00 €**
frische Pasta mit knackigem mediterranem Gemüse, mit Tomaten-Sauce angereichertem Basilikum und griechischem Hartkäse

Melitzana VEGETARISCH **16,00 €**
Auberginenhälfte mit Schafskäse überbacken, gefüllt mit Tomaten, frischen Kräutern und Ofenkartoffeln

Haloumi souvlaki VEGETARISCH **16,50 €**
gegrillter Haloumi-Käse auf Grillspieß, dazu gegrilltes Gemüse mit Fava

Krepa gemisti VEGETARISCH **15,50 €**
Crêpes aus dem Backofen, gefüllt mit Spinat, Fetakäse und frischen Kräutern

...AUS DEM MEER

Kalamarakia **20,50 €**
Baby-Calamari vom Grill mariniert mit Olivenöl-Zitronen-Marinade, aromatisiert mit mediterranen Kräutern, serviert mit Gemüse & Ofenkartoffeln

Olivengarten fischteller **32,00 €**
mit Steinbuttfilet, einer Garnele „Wildfang“ und 3 Baby-Calamari auf kühlem Baby-Salat-Bett, serviert mit Ofenkartoffeln & frischem Gemüse der Saison

Tsipoura fileto **22,50 €**
Doradenfilet mit Rote Beete-Joghurt-Mousse, Ofenkartoffeln und Gemüse der Saison

Psari plaki **23,00 €**
Kabeljaufilet aus dem Backofen mit Kirschtomaten, Kartoffeln, frischen Kräutern und Kalamata-Oliven

Psari lemonato **23,50 €**
Steinbutt mit Spinat, Romanasalat, frischen Kräutern und Zitronensauce

FLEISCHGERICHTE

Paidakia 29,50 €
Lammkarree auf Karotten-Püree, Süßkartoffel-Pommes und Grillgemüse

Arni kotsi 21,50 €
geschmorte Lammhaxe mit Auberginen-Kartoffel-Mousse

Souvlaki 16,50 €
2 zartgegrillte Schweinefleisch-Spieße vom Schweinenacken, nach traditionell griechischer Art zubereitet, mit frischem Kräuter-Olivenöl mariniert, dazu hausgemachte Pommes Frites und Tzatziki

Bifteki 17,50 €
mit Feta-Käse gefülltes Hacksteak (vom Rind), dazu Pommes Frites und Tzatziki

Kotopoulo fileto 18,50 €
Hähnchenbrustfilet in Chili-Pistazien-Sauce (leicht pikant) vom Grill mit griechischen Reisnudeln serviert

Sikoti 19,00 €
Kalbsleber mit Balsamicozwiebeln und Süßkartoffeln-Pommes

Fileto moscharaki 33,00 €
Kalbsfilet auf Auberginen-Püree serviert, dazu Grillgemüse und Mavrodaphne-Sauce

Lammrücken 27,50 €
auf Karotten-Püree mit gegrilltem Gemüse und Rosmarin-Sauce serviert

KINDER-TELLER

Biftekaki 9,00 €
Frikadelle, serviert mit hausgemachten Pommes

Kotoboukies 9,00 €
Hähnchen-Nuggets, serviert mit hausgemachten Pommes

Spaghetti 8,00 €
Spaghetti mit Tomatensauce

Souvlaki 8,00 €
Schweinefleisch-Spieß vom Schweinenacken, dazu hausgemachte Pommes

DESSERTS

Galaktoboureko VEGETARISCH **7,00 €**
Blätterteig mit Vanille-Grieß-Creme-Füllung mit Vanilleeis serviert

Schokoladen-kuchen **7,00 €**
mit Mandarinen-Sorbet

Glyko koutaliou VEGETARISCH **7,00 €**
hochwertiger griechischer Joghurt mit karamellisierten Möhren

Kalter hund „kormos“ VEGETARISCH **7,00 €**
der sogenannte „griechische Kellerkuchen“ wird aus Butterkeksen mit Kakao und Butter zubereitet

MITTAGSKARTE

Romana salat — **12,00 €**
dazu Blattsalat mit Hähnchenbrustfilet-Streifen und Austernpilzen Sauté

Hähnchenfleisch souvlaki — **13,00 €**
mit Tzatziki und Pommes

Lachs mit penne — **14,50 €**
dazu Zucchini mit Safran-Sauce und mit Orangen aromatisiert

Keftedakia giouvetsi — **13,00 €**
Hackbällchen-Eintopf mit Reisnudeln

Bakaliaro fileto — **15,00 €**
Kabeljau-Filet auf Spinatreis

Fischteller — **16,50 €**
Doraden-Filet, Calamares und Garnelen, dazu Taramas mit Ofenkartoffeln

Spaghetti me lachanika VEGETARISCH — **12,50 €**
Spaghetti mit Gemüse, Tomatensauce und Basilikum (vegetarisch)

Chirino fileto — **14,50 €**
Schweinefilet mit Senfsauce und frischen Zitronenviertelchen, dazu Ofenkartoffeln

Lamm-souvlaki — **16,00 €**
Fleischspieß vom Lamm mit Pommes und Tzatziki

Moscharisio sikoti — **12,50 €**
Kalbsleber mit Süßkartoffeln-Möhren-Püree und karamellisierten Zwiebeln

Krepa gemisti fournou VEGETARISCH — **12,50 €**
Crêpe aus dem Backofen mit Pilzen, Fetakäse und Kräuter-Füllung (vegetarisch)