

BAYERN HUTT'N meets Mediterranean Cuisine

Salate / Salads / Ensaladas

Griechischer Bauernsalat Tomate, Gurke, Paprika, Zwiebeln, Oliven und Schafskäse Greek farmer's salad Tomato, cucumber, peppers, onions, olives and feta cheese Ensalada griega Tomate, pepino, pimientos, cebollas, aceitunas y queso feta	€ 10,50
Großer Gemischter Salat mit Hähnchenbrust Large mixed salad with chicken breast Ensalada mixta grande con pechuga de pollo	€ 12,50
"Gyros-Salat" Großer gemischter Salat mit Gyros-Fleisch "Gyros salad" Large mixed salad with gyros meat "Ensalada Gyros" Ensalada mixta grande con carne gyros	€ 12,50
Tomaten-Feta-Salat mit Zwiebeln Tomato and feta salad with onions Ensalada de tomate y queso feta con cebolla	€ 7,50

Vorspeise / Starter / Primer plato

Gulaschsuppe nach Ungarischer Art Hungarian-style goulash soup Sopa gulash a la húngara	€ 6,50
Currywurst "Ruhpott Art" Bratwurst mit hausgemachter Currysauce dazu Pommes Bratwurst with homemade curry sauce served with chips Bratwurst con salsa de curry casera servida con patatas fritas	€ 7,50
Gyros Pita großes 21 cm Pitabrot mit Schweinefleisch Gyros vom Grill Gyros pita 21 cm large pita bread with grilled pork gyros Gyros pita pan de pita grande de 21 cm con gyros de cerdo a la parrilla	€ 7,-

Tapas / Meze

Oliven aus Kalamata / Olives from Kalamata / Aceitunas de Kalamata	€ 3,-
Tzatziki griechischer Joghurt, Salatgurke und Knoblauch Greek yoghurt, cucumber and garlic / Yogur griego, pepino y ajo	€ 4,-
Taramosalata Dip aus Fischrogen / Fish roe dip / Huevas de pescado dip	€ 4,-
Spanakopita Teigrollen mit Schafskäse und Spinat gefüllt Pastry rolls filled with feta cheese and spinach Rollitos de hojaldre rellenos de queso feta y espinacas	€ 4,50
Gigantes griechische weiße Riesenbohnen in Tomatensauce Gigantes Greek giant white beans in tomato sauce Judías blancas gigantes griegas en salsa de tomate	€ 5,-
Dolmadakia von Hand gerollte mit Reis gefüllte Weinblätter auf Zitronensauce mit Dill Dolmadakia hand-rolled vine leaves filled with rice on a lemon sauce with dill Dolmadakia hojas de parra enrolladas a mano rellenas de arroz con salsa de limón y eneldo	€ 5,-

BAYERN HUTT'N *meets Mediterranean Cuisine*

Tapas / Meze

Handkäs mit Musik ein Frankfurter Klassiker Handkäs with music a Frankfurt classic / Handkäs con música, un clásico de Fráncfort	€ 7,50
Fetakäse aus dem Ofen auf Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch Feta cheese from the oven on tomatoes, onions and garlic Queso feta al horno sobre tomates, cebollas y ajo	€ 7,50
Garides saganaki Garnelen in Tomaten-Fetasauce Garides saganaki prawns in tomato feta sauce Garides saganaki gambas en salsa de tomate y feta	€ 9,50
Garnelen in Olivenöl mit Knoblauch, Chili und Brandy Prawns in olive oil with garlic, chilli and brandy / Gambas al ajillo	€ 9,50
Pita Brot / Pita Bread / Pan Pita	€ 2,-

Hauptgerichte / Main courses / Platos principales

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein oder Hähnchen Viennese-style schnitzel of pork or chicken Escalope cerdo o pollo a la vienesa	€ 13,50
mit grüner Pfeffersauce / with green pepper sauce / con salsa de pimiento verde	€ 16,-
mit Champignon-Rahmsauce / with creamy mushroom sauce / con salsa cremosa de champiñones	€ 16,-
mit Zigeunersauce / with gypsy sauce / con salsa gitana	€ 16,-
mit geschmorten Zwiebeln / with braised onions / con cebollas estofadas	€ 16,-
wahlweise mit Pommes oder Bratkartoffeln / optionally with chips or fried potatoes opcionalmente con patatas fritas o patatas asadas	
Cordon Blue vom Schwein mit Gouda und gekochtem Schinken gefülltes Schnitzel wahlweise mit Pommes oder Bratkartoffeln	€ 19,50
Cordon Blue pork schnitzel filled with Gouda cheese and boiled ham optionally with chips or fried potatoes	
Escalope de cerdo Cordon Blue relleno de queso Gouda y jamón cocido con patatas fritas	
Gulasch "Bayrische Art" vom Rind mit Pasta Bavarian-style beef goulash with pasta	€ 15,50
Gulasch de ternera a la bávara con pasta	
Rinderbraten "Bayrischer Art" mit Kartoffelklöße auf Burgundersauce Bavarian-style roast beef with potato dumplings on burgundy sauce	€ 17,50
Roastbeef a la bávara con albóndigas de patata en salsa borgoña	
Gyros Teller vom Schwein mit Tzatziki dazu Röstkartoffeln und griechische Reisnudeln Pork gyros dish with tzatziki served with roasted potatoes and Greek rice noodles	€ 15,-
Plato de gyros de cerdo con tzatziki servido con patatas asadas y fideos griegos de arroz	

Hauptgerichte / Main courses / Platos principales

Souvlaki vom Schwein oder Hähnchen € 15,50
Fleischspieß mit Tzatziki dazu Oregano Röstkartoffeln und griechische Reisnudeln
Souvlaki of pork or chicken Meat skewer with tzatziki served with oregano roast potatoes and Greek rice noodles
Souvlaki de cerdo o pollo Pincho de carne con tzatziki servido con patatas asadas al orégano y fideos griegos de arroz

Bifteki vom Rind Hacksteak mit Schafskäse gefüllt mit Tzatziki dazu Oregano Röstkartoffeln und griechische Reisnudeln 15,-
Bifteki Minced beef steak stuffed with feta cheese and tzatziki served with oregano roasted potatoes and Greek rice noodles
Bifteki de ternera picada rellena de queso feta con tzatziki servido con patatas asadas al orégano y fideos griegos de arroz

Grillteller "Olympia" Lammkotelett, Bifteki, Gyros und Souvlaki vom Hähnchen € 20,-
mit Tzatziki dazu Oregano Röstkartoffeln und griechische Reisnudeln
Grilled dish "Olympia" lamb cutlet, bifteki, gyros and chicken souvlaki with tzatziki served with oregano roasted potatoes and Greek rice noodles
Plato a la parrilla "Olympia" chuleta de cordero, bifteki, gyros y souvlaki de pollo con tzatziki servido con patatas asadas al orégano y fideos griegos de arroz

Lammkoteletts mit Oregano Kartoffeln und griechische Nudeln € 19,50
Lamb chops with oregano potatoes and Greek pasta
Chuletas de cordero con patatas al orégano y pasta griega

Zu allen Hauptgerichten reichen wir einen Beilagensalat
We serve a side salad with all main courses
Servimos una ensalada de acompañamiento con todos los platos principales

Desserts

Käsekuchen hausgemacht Homemade cheesecake Tarta de queso casera	€ 7,-
Zitronen Tiramisu hausgemacht Lemon tiramisu homemade Tiramisú de limón casero	€ 7,-
Karidopita hausgemachter griechischer Walnusskuchen Karidopita homemade Greek walnut cake Tarta griega casera de nueces Karidopita	€ 6,-
Kadaifi feine Teigfäden mit einer Füllung aus gemahlene Mandeln und Walnüssen Kadaifi fine dough threads with a filling of ground almonds and walnuts Hilos de masa fina kadaifi con relleno de almendras y nueces molidas	€ 6,-
Griechisches Joghurt Eis Greek yoghurt ice cream Helado de yogur griego	€ 4,-
Coulant Schokoladenkuchen mit einem flüssigen Schokoladenkern Coulant chocolate cake with a liquid chocolate centre Tarta de chocolate Coulant con centro de chocolate líquido	€ 5,50

BAYERN HUTT'N *meets Mediterranean Cuisine*

Refrescos / Softdrinks

Aqua Sin Gas	€ 2,-
Aqua con Gas	€ 2,-
Coca Cola	€ 2,50
Coco Cola Zero	€ 2,50
Fanta Limon	€ 2,50
Fanta Naranja	€ 2,50
Nestea	€ 2,50
Sprite	€ 2,50
Tonic Fever Tree	€ 2,50
Ginger Ale	€ 2,50
Zumo Manzana	€ 2,50
Zumo Pina	€ 2,50
Zumo Naranja	€ 2,50

y pregunte también por nuestras Limonadas caseras

Cervezas / Bier

Estrella Damm	€ 2,50
Estrella Damm Tanque	€ 4,50
Damm Lemon / Clara	€ 2,50
Free Damm	€ 2,50
Turia	€ 2,50
Voll Damm	€ 2,50
Mythos Greek Beer	€ 3,50
Erdinger Hefeweizen	€ 4,-

Vinos Tintos / Rotwein

Fortius - D.O. Navarra

Glas € 3,- Flasche € 13,-

Tempranillo - An der Nase, offen mit prächtigen roten Früchte Aromas. In Mund sind die Tannine seidig, und das Finale lang und samtig / On the nose, open with magnificent red fruit aromas. In the mouth, the tannins are silky, and the finish is long and velvety / En nariz, abierto con magnificos aromas de frutos rojos. En boca, los taninos son sedosos, y el final es largo y aterciopelado

Vilano Roble - D.O. Ribera del Duero

Flasche € 15,-

Tempranillo - In der Nase entfaltet er Aromen von frischen roten Früchten wie Erdbeeren und Kirschen, unterlegt von einer subtilen Vanillenote / On the nose, it unfolds aromas of fresh red fruits such as strawberries and cherries, underpinned by a subtle vanilla note / En nariz, desarrolla aromas de frutos rojos frescos como fresas y cerezas, apuntalados por una sutil nota de vainilla

Vinos Blancos / Weißwein

Fortius - D.O. Navarra

Glas € 3,- Flasche € 13,-

Chardonnay - Schöne Intensität, feine Qualität mit frischen Fruchtaromen wie Apfel und Birne, langes und samtiges Final / Beautiful intensity, fine quality with fresh fruit flavours such as apple and pear, long and velvety finish / Hermosa intensidad, fina calidad con sabores de fruta fresca como manzana y pera, final largo y aterciopelado.

Domine - D.O. Rueda

Flasche € 15,-

Verdejo - Typische Fruchtaromen, blumig, tropisch, krautig, Steinobst. Am Gaumen ist er angenehm, gut ausgewogen, frisch und fruchtig mit einer gewissen Säure, die man schätzt / typical fruit flavours, floral, tropical, herbaceous, stone fruit. Pleasant on the palate, well balanced, fresh and fruity with a certain acidity that is appreciated / sabores ruales tipicos, florales, tropicales, herbáceos, fruta de hueso. Agradable al paladar, bien equilibrado, fresco y afrutado con cierta acidez que se agradece.

Retsina Kechribari - Kalochori, Thessaloniki (500ml)

Flasche € 12,-

Savatiano - Der etwas andere Retsina. Eine Ausserwählte Qualität und Quantität des frischen Harzes werden vereint. Die aromatische Palette der Savatiano Trauben im Hintergrund, mit der einzigartigen Aroma Kombination von Vanille und frischen Früchten, lassen Erinnerungen von wunderschönen griechischen Stränden, die mit Pinienbäumen umsäumt sind, wach werden. Der Wein besitzt einen langen, fruchtigen und geharzten Abgang. Man spürt einen reichen und vollen Geschmack / The somewhat different Retsina. Exceptional quality and quantity of fresh resin are combined. The aromatic palette of Savatiano grapes in the background, with the unique flavour combination of vanilla and fresh fruit, bring back memories of beautiful of beautiful Greek beaches lined with pine trees. The wine has a long, fruity and resinous finish. One senses a rich and full flavour / La Retsina algo diferente. Se combinan una calidad y una cantidad excepcionales de resina fresca. La paleta aromática de uvas Savatiano de fondo, con la combinación única de sabor a vainilla y fruta fresca, traen recuerdos de hermosas playas griegas bordeadas de pinos. El vino tiene un largo afrutado y resinoso. Se percibe un sabor rico y pleno

Durbacher - Ortenau (Baden)

Flasche € 29,-

Riesling Spätlese trocken - Dieser Riesling von der Winzergenossenschaft Durbach zählt zu den besten Rieslingen in der Ortenau. Auf Granitverwitterungsgestein gewachsen, präsentiert er sich mineralisch und tief. Saftig und intensiv zugleich überzeugt er mit Noten von Ananas und Pfirsich, Finesse und Eleganz. Am Gaumen verspricht er ein langes Finale / This Riesling from the Durbach winegrowers' co-operative is one of the best Rieslings in the Ortenau region. Grown on granite weathered rock, it is mineral and deep. Juicy and intense at the same time, it impresses with notes of pineapple and peach, finesse and elegance. It promises a long finish on the palate / Este Riesling de la cooperativa es uno de los mejores Riesling de la región de Ortenau. Cultivado sobre roca granítica erosionada, es mineral mineral y profundo. Jugoso e intenso a la vez, impresiona con notas de piña y melocotón, finura y elegancia. Promete un largo largo en el paladar.

Vinos Rosados / Rosewein

Casa Castilla Rosado - D.O. Cigales

Glas € 3,- Flasche € 13,-

Tempranillo - Leuchtend himbeerrote Farbe, sauber und brillant. Kräftige Aromen von wilden roten Früchten wie Himbeere und Johannisbeere. Sehr frisch im Mund, weich und mit einer ausgezeichneten Balance. / Bright raspberry red colour, clean and brilliant. Strong aromas of wild red fruits such as raspberry and redcurrant. Very fresh in the mouth, soft and with an excellent balance. / Color rojo frambuesa brillante, limpio y brillante. Aromas intensos a frutos rojos silvestres como frambuesa y grosella. Muy fresco en boca, suave y con un excelente equilibrio.

Vinos Rosados / Rosewein

Faustino Art Collection Rosado - D.O. Rioja

80% Viura, 20% Chardonnay - Inspiriert von den Roséweinen der Provence. Der Rosado wird nach dem Saigner-Verfahren bereitet, das besonders delikate und fruchtbetonte Weine hervorbringt. Seidig, mit lebhafter Säure und duftigem Nachhall von roten Johannisbeeren / Inspired by the rosé wines of Provence. The Rosado is made using the Saigner method, which produces particularly delicate and fruity wines. Silky, with lively acidity and a fragrant aftertaste of redcurrants / Inspirado en los vinos rosados de la Provenza. El Rosado se elabora según el método método Saigner, que produce vinos especialmente delicados y afrutados. Sedoso, con acidez

Flasche € 18,-