



Das Restaurant Diosmos zeichnet sich durch seine kreative, moderne griechische Küche aus. Hochwertige Zutaten, professionelle Zubereitung, sowie Kreativität bilden das Fundament unserer Küche.



Die Philosophie hinter allem ist einfach und effektiv:
Saisonale Zutaten und traditionelle, griechische Produkte aus verschiedenen Regionen des Landes und des Mittelmeeres werden ausgewählt, miteinander vereint und in kulinarische Gaumenfreuden verwandelt. Dabei basieren alle Rezepte auf griechischen Klassikern, welche neu interpretiert und verfeinert werden.

SOUPES

1. **Patatosoupa** 6.20
Kartoffelcremesuppe mit Blätterteigtaschen gefüllt mit Manourimousse
2. **Tagessuppe** P.a.A.

OREKTIKA

24. **Kolokythokeftedes** 8.50
panierte Zucchini­bällchen mit Zaziki Dip
21. **Feta Saganaki** 8.90
griechischer Schafskäse in Blätterteig gebacken, mit Sesam und Honig
22. **Pourakia Melitsanas** 9.50
Auberginen-Filets gefüllt mit Ziegenkäse
23. **Katsikisio Tiri** 9.50
Ziegenkäse paniert mit Sesam auf Rote Beete-Carpaccio und Tomaten-Chutney
28. **Feta** 7.50
griechischer Schafskäse auf Tomaten-Carpaccio und Zwiebeln
20. **Oliven und Peperoni** 5.90
25. **Pirgaki Lachanikon** 9.90
Gemüsetürmchen mit gegrilltem Halloumi-Käse aus Zypern
26. **Garides Mikrolimano** 13.90
sautierte Garnelen abgelöscht mit Ouzo in Tomatensauce und Fetakäse
27. **Ochtapodi** 15.90
Octopus mit Rotweinsauce und karamellisierten Zwiebeln
29. **Meze "Diosmos" (für 2 Personen)** 24.00
ein Querschnitt griechischer Vorspeisen

ALIFES

- | | | |
|-----|--|------|
| 10. | Zaziki
griechischer Joghurt mit Gurken und Dillspitzen verfeinert | 5.50 |
| 11. | Chtipiti
leicht pikante Schafskäsecreme | 6.20 |
| 12. | Melitsanosalata
Auberginencreme verfeinert mit Paprika, Zwiebeln und Walnüssen | 6.20 |
| 13. | Fava-Feneou
Platterbsenpüree nach Art des Hauses | 5.80 |
| 14. | Taramas
rote Frischrogencreme mit Extra Virgin Olivenöl | 6.50 |

SALATES

- | | | |
|-----|--|-------|
| 40. | Salatoula
knackiger gemischter Salat | 6.50 |
| 41. | Choriatiki
griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, rote Zwiebeln, Radieschen, Kapern, Oliven und Fetakäse mit Pitabrot und Zitronen-Olivenöl-Dressing | 11.90 |
| 42. | Salata Kotopoulo
Hähnchenbrustfilet vom Grill auf knackigem Salat mit Cherrytomaten, Paprika, Zwiebeln, getrockneten Früchten und Orangen-Balsamico Vinaigrette | 13.50 |
| 43. | Salata "Diosmos"
Babycalamaris auf frischem Salat und mariniertem Gemüse mit Olivenpasten-Vinaigrette | 13.90 |
| 44. | Salata Garides
sautierte Garnelen, abgelöscht mit Muskatwein und Knoblauch auf knackigem Salat mit Cherrytomaten und Zitronen-Olivenöl-Dressing | 15.50 |

— ◎ ZIMARIKA ◎ —

- | | | |
|-----|---|-------|
| 50. | Mesogiaki Makaronada
Spaghetti mit Cherrytomaten, Oliven, sonnengetrockneten Tomaten, Champignons, Spinat, Knoblauch und frischem Basilikum | 11.90 |
| 51. | Diosmos Makaronada
Tagliatelle mit sautierten Rinderspitzen in Rotwein abgelöscht, cherry tomaten und champignons | 15.50 |
| 52. | Makaronada Solomou
Tagliatelle mit Lachsfilet in Weißwein abgelöscht und frischen Kräutern | 14.50 |
| 53. | Garido Makaronada
Linguini mit Riesengarnelen in Tomatensauce und frischem Basilikum | 18.90 |
| 54. | Risotto Manitarion
mit Pilzen der Saison und Trüffelöl verfeinert | 15.50 |
| 55. | Risotto Thalassinon
mit Meeresfrüchten | 15.90 |

— ◎ FOURNOU ◎ —

- | | | |
|-----|--|-------|
| 60. | Mousaka
griechischer Auflauf mit Hackfleisch, Kartoffeln, Auberginen, Zucchini und Bechamel-Sauce, dazu frischer Salat | 16.90 |
| 61. | Arnaki Kleftiko
saftige Lammhaxe und Kartoffeln aus dem Ofen, dazu Salatbouquet | 17.90 |

70.	Kotopoulo Hähnchenbrustfilet mit Champignonsauce, Wildreis und Salat	16.90
71.	Bifteki gefüllt mit Schafskäse, dazu Zaziki-Dip, Kartoffelecken und Salat	16.90
72.	Brizola Carrée vom Durocschwein mit Kräuter-Drillingen und frischem Salat	19.50
73.	Souvlaki Triologie Fleisch-Spieße von Hähnchen-, Schweine-, und Lammfleisch, dazu Zaziki-Dip, Kartoffelchips und Salat	18.90
74.	Arnisio Kare Lammcarrée rosa gebraten mit einer Kräuter-Senf Kruste, Rosmarinkartoffeln und Gemüse	27.90
75.	Sikoti Kalbsleber in Rotweinsauce mit karamellisierten Zwiebeln, hausgemachtem Kartoffelpüree und Salat	19.50
76.	Paidakia Lammkotelettes mit kretanischem Briam, geriebenem Schafskäse und Kartoffelchips	20.50
77.	Tigania Schweinefleisch mit Paprika, Zwiebeln in Oregano und Zitrone aus der Pfanne, dazu Kartoffelchips und Salat	17.50
78.	Grillteller “Diosmos” 2 Lammkotelettes, Schweinefilet, Hähnchenfilet, Kalbsleber, dazu Zazikidip, Kartoffelchips und Salat	19.90
79.	Steak argentinisches Rumpsteak mit Pfeffer-oder Rotweinsauce, Rosmarinkartoffeln und Salat	22.90
80.	Fileto argentinisches Rinderfilet mit Pfeffer-oder Rotweinsauce, Rosmarinkartoffeln und Salat	27.50
81.	Schweinefilet Medaillons mit pfeffersauce, kartoffelecken und salat	19.50

— ● PSARIKA ● —

- | | | |
|-----|---|-------|
| 90. | Solomos
gegrilltes Lachsfilet mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse | 18.90 |
| 91. | Lavraki
Loup de Mer mit Bulgur und Babyspinat | 20.90 |
| 92. | Tsipoura
Dorade Royal Filet mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse | 20.50 |
| 93. | Garides
gegrillte Riesengarnelen mit Gemüse-Risotto und Salat | 26.90 |

— ● GLIKA ● —

- | | | |
|------|--|------|
| 100. | Glikolemono
Lime Mousse mit knusprigem Engelshaar und Waldfrucht Kompott | 6.50 |
| 101. | Galaktoboureko
Griespudding in Blätterteig mit Vanilleextrakt verfeinert, übergossen mit Masticha Sirup, dazu Vanilleeis | 6.50 |
| 102. | Karidopita
Saftiger Walnusskuchen, aromatisiert mit Vanille und Zimt, dazu Vanilleeis | 7.50 |
| 103. | Souffle Sokolatas
hausgemacht, mit dunkler und weißer Schokolade, dazu Erdbeereis | 7.90 |
| 104. | Griechischer Joghurt
aromatisiert mit Waldbeeren-Chutney | 6.50 |

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola ^{1,2}	0.30l	3.20	0.50l	5.00
Coca Cola Light ^{1,2,4}	0.30l	3.20	0.50l	5.00
Coca Cola Zero ¹	0.30l	3.20	0.50l	5.00
Spezi ^{1,2}	0.30l	3.20	0.50l	5.00
Fanta ²	0.30l	3.20	0.50l	5.00
Sprite	0.30l	3.20	0.50l	5.00
Apfelschorle	0.30l	3.50	0.50l	5.50
Gerolsteiner Mineral	0.25l	2.70	0.75l	6.80
Gerolsteiner Medium	0.25l	2.70	0.75l	6.80
Gerolsteiner Still	0.25l	2.70	0.75l	6.80
Orangensaft	0.20l	3.00		
Apfelsaft	0.20l	3.00		
Bitter Lemon ³	0.25l	3.20		
Ginger Ale ³	0.25l	3.20		
Rhabarber Schorle	0.30l	3.50	0.50l	5.50
Maracuja Schorle	0.30l	3.50	0.50l	5.50
Apfel-Johannisbeerschorle	0.30l	3.50	0.50l	5.50

BIERE

Malzbier ⁶			0.33l	3.00
König Pilsener ⁶	0.25l	3.00	0.50l	5.50
König Pilsener Alkoholfrei ⁶			0.33l	3.00
Schlösser Alt ⁶	0.25l	3.00	0.50l	5.50
Benediktiner Weizenbier ⁶			0.50l	5.50
Benediktiner Weizenbier Alkoholfrei ⁶			0.50l	5.50
Erdinger Weizenbier ⁶			0.50l	5.50
Erdinger Weizenbier Alkoholfrei ⁶			0.50l	5.50
Radler ^{6,4}	0.25l	3.00	0.50l	5.50
Alster ^{6,4}	0.25l	3.00	0.50l	5.50
Krefelder ^{1,6,4}	0.25l	3.00	0.50l	5.50

OFFENE WEINE

Weiß

Hauswein // trocken ⁷	0.20l	5.50
Skouras Akres // fruchtig ⁷	0.20l	6.00
Grauburgunder (Pfalz) ⁷	0.20l	6.50
Weißburgunder ⁷	0.20l	7.00
Ploes // Chardonnay, Assyrtiko ⁷	0.20l	7.00
Amethystos // Sauvignon Blanc, Assyrtiko ⁷	0.20l	8.50
Stathmos // lieblich ⁷	0.20l	5.90
Samos // Likorwein ⁷	0.10l	3.50

Rot

Hauswein // Trocken ⁷	0.20l	5.50
Skouras Cuvée ⁷	0.20l	6.00
Ploes // Cabernet, Merlot ⁷	0.20l	6.90
Mega Spileo Cuvée ⁷	0.20l	7.00
Amethystos // Cabernet, Merlot, Agiorgitiko ⁷	0.20l	9.50
Stathmos // Lieblich ⁷	0.20l	5.90
Mavrodapnhe // Likorwein ⁷	0.10l	3.50

Rose

Skouras Akres // Agiorgitiko, Moscofilero ⁷	0.20l	6.00
Amethystos // Cabernet Sauvignon, Merlot ⁷	0.20l	8.50
Biblia Chora // Syrah	0.20l	8.90

Prosecco & Champagner

Scavi & Ray ⁷	0.75l	21.50
Astoria ⁷	0.75l	24.90
Moet Chandon ⁷	0.75l	90.00

Ausgewählte Weine finden Sie in unserer Weinkarte

COGNAC & SPIRITUOSEN

Ouzo Plomari	4cl	4.00	Limoncello	2cl	2.80
Ouzo Plomari	0.20l	11.50	Mastixa	2cl	3.00
Tsipouro Idoniko	4cl	5.00	Baileys ⁵	4cl	4.80
Tsipouro Idoniko	0.20l	12.90	Averna	4cl	3.90
Tanqueray Gin	5cl	6.00	Ramazotti	4cl	4.00
Lagavulin 16J.	5cl	13.00	Amaretto	4cl	4.80
Remy Martin	2cl	5.50	Bacardi	4cl	5.00
Metaxa 5*	2cl	4.00	Wodka	4cl	5.00
Metaxa 7*	2cl	4.50	Sambuca	2cl	3.00
Metaxa 12 Jahre*	2cl	5.50	Fernet Branca	4cl	3.90
Metaxa 40 Jahre*	2cl	6.50	Grappa otto de Lune	2cl	6.50
			Grappa Methexis	2cl	6.00

APERITIFS

Campari	4cl	4.50	Prosecco ⁷	0.10l	3.80
Martini Bianco	4cl	4.50	Aperol Spritz ⁷	0.20l	6.00
Martini Rosso	4cl	4.50	Hugo ⁷	0.20l	6.00
Martini Dry	4cl	4.50	Mojito	0.20l	6.50
			Lillet Rose	0.20l	6.50

KAFFEE & TEE

Freddo Cappuccino ^{1,5}	3.50	Caffe Crema	2.80
Freddo Espresso ¹	3.00	Latte Macchiato ^{1,5}	3.80
Frappé	2.50	Frischer Minz Tee	3.20
Frappé mit Vanilleeis ^{1,5}	3.50	Tee (verschiedene Sorten)	2.50
Griechischer Mokka ¹	2.50	Milchcaffe ^{1,5}	3.80
Espresso ¹	2.00	Caffe Crema (Koffeinfrei)	2.80
Espresso Doppio ¹	3.00	Heisse Schokolade	3.50
Cappuccino ^{1,5}	3.00		

Erläuterungen: 1 koffeinhaltig | 2 mit Farbstoff | 3 chininhaltig | 4 mit Süßungsmittel
5 Laktose | 6 Weizen / Gerste | 7 Sulfite

Preise in Euro inkl. Bedienung und der gesetzlichen MwSt.



Liebe Gäste,
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitenden.



ÖFFNUNGSZEITEN

Mo-Sa von 12:00 bis 14:30 Uhr und von 17:00 bis 23:00 Uhr

Sonn- und Feiertags von 12:00 bis 23:00 Uhr

Warme Küche bis 22:00 Uhr

Dienstags Ruhetag