

ANEMOS

GRIECHISCHES RESTAURANT



SPEISEKARTE

ÖFFNUNGSZEITEN

TÄGLICH - 17 - 23 Uhr
SONNTAG - 11 - 21 Uhr
MONTAG RUHETAG

KONTAKT

Bayreuther Str. 82b, 91301 Forchheim
09191 970 15 81

SCANNEN SIE DEN QR-CODE
FÜR DIE DIGITALE SPEISEKARTE





WIR HEISSEN SIE IN UNSEREM HAUSE HERZLICH WILLKOMMEN!

Schon seit über 15 Jahren sind wir in der Gastronomie im Raum Forchheim tätig. 2021 haben wir das Restaurant "Anemos" übernommen und bieten seitdem authentische griechische Küche in familiärem Ambiente.

Genießen Sie bei uns gutes Essen, entdecken Sie es und lernen Sie es lieben, mit guter Laune in geselliger Atmosphäre und gemütlichem Beisammensein. Unser Gastraum hat ca. 120 Sitzplätze und eignet sich sehr gut für Veranstaltungen.

Wir stehen Ihnen gerne zur Seite wenn Sie ein Buffet oder ein Menü für Ihre Geburtstagsfeier, Ihr Hochzeitsfest oder das Firmenevent planen möchten. Eine Kegelbahn mit ca. 50-60 Plätzen steht Ihnen für Ihre sportlichen Aktivitäten nach Absprache zur Verfügung.

Im Sommer kann man im Garten einen leckeren griechischen Wein oder ein kühles Bier und ein leckeres Suvlaki oder kross gebackene Kalamaris in Ruhe genießen, während sich die Kinder im Spielplatz austoben.

Es sind genügend Parkplätze für Sie vorhanden und Ihr Hund ist auch bei uns willkommen.

Wir freuen uns sehr auf Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen wunderschönen Aufenthaltes und einen guten Appetit!

Ihr Restaurant "Anemos" Team

***Werte Gäste, wir erfüllen Ihnen gerne auf Wunsch gegen einen Aufpreis folgende Änderungen:**

- Bauernsalat statt Salat der Saison 3,50 €
- Hähnchengyros statt Schweinegyros 2,00 €
- Extra Metaxasauce 4,90 € - Ketchup 0,40 € - Mayonnaise 0,40 €
- Extra Brot 1,00 €



STARTE RICHTIG!

Die Tradition, einen Drink vor dem eigentlichen Essen zu genießen, stammt aus Südeuropa, genauer aus Italien.

Gerade im Norden des Kontinents – Deutschland eingeschlossen – ist der Aperitif noch nicht allzu lange Tradition.

Das Wort „Aperitif“, in der Bedeutung, die es heute hat, wurde im 19. Jahrhundert aus der französischen Sprache entlehnt und eingedeutscht.

Doch bereits im 16. Jahrhundert existierte ein fast ähnlicher Begriff:

Das mittellateinische aper(i)tivus („öffnend“), zu lateinisch aperfre („öffnen“), war ein medizinisches Fachwort und bezeichnete ein „öffnendes, abführendes Heilmittel“.

Der Drink vor dem Essen hat eigentlich zwei Funktionen:

Nach wie vor soll er den Appetit anregen und den Magen auf die bevorstehende Mahlzeit vorbereiten.

Dazu kommt eine soziale Funktion:

Ein Aperitif wird gereicht, um die Zeit bis zur Vorspeise bzw. das Warten bis zum Eintreffen aller Gäste zu überbrücken.

APERITIFS

APEROL SPRITZ <small>z,1</small>	6,50
HUGO <small>z</small>	6,50
LILLET WILD BERRY <small>1,3,9</small>	6,90
CAMAPRI ORANGE / SODA <small>1</small>	5,80
OUZO ORANGE	5,80
PROSECCO PUR / ORANGE <small>z</small>	3,90



KALTE VORSPEISEN

- | | | |
|--|--|-------------|
| 1. ZAZIKI <small>H,Y</small> | Griechischer Joghurt mit geraspelten Gurken, frischen Kräutern & Knoblauch | 5,80 |
| 2. TARAMAS <small>T</small> | Fischrogencreme nach altem Rezept | 6,50 |
| 3. TIROSALATA <small>H,Y</small> | Schafskäsecreme pikant gewürzt | 6,80 |
| 4. TRIOLE <small>H,Y,T</small> | Zaziki, Taramas & Tirosalata | 8,50 |
| 5. OLIVEN & PEPERONI <small>Z,6</small> | Abgeschmeckt mit nativem Olivenöl | 7,50 |
| 6. FETA <small>H,Y</small> | Kalter Schafskäse abgeschmeckt mit nativem Olivenöl | 8,50 |

WARME VORSPEISEN

- | | | |
|--|--|--------------|
| 9. BRUSCHETTA „ANEMOS“ <small>A,6</small> | Gegrilltes Brot mit hausgemachter Olivenpaste, Tomatenwürfel & Zwiebeln, abgeschmeckt mit Balsamicocreme | 6,50 |
| 10. PITA & ZAZIKI <small>A,H,Y</small> | Griechisches Fladenbrot mit Zaziki | 3,80 |
| 11. AUBERGINEN & ZUCCHINI <small>A,H,Y</small> | Knusprig gebacken serviert mit Zaziki | 8,50 |
| 12. KNOBLAUCHBROT <small>A,H,Y</small> | Serviert mit Zaziki oder mit Käse überbacken | 5,50 |
| 13. SAGANAKI <small>A,H,Y,2</small> | Goldbraun gebackener Schafskäse | 8,20 |
| 14. HALUMI <small>A,T,2</small> | Gegrillter Zypriotischer Käse mit Rucola & Tomaten, abgeschmeckt mit Balsamicocreme | 8,90 |
| 15. FETA AUS DEM BACKOFEN <small>H,Y</small> | Mit Tomaten, Peperoni, Knoblauch & Zwiebeln | 8,90 |
| 16. PEPERONI VOM GRILL <small>A,H,Y</small> | Abgeschmeckt mit Olivenöl-Essig & feinem Knoblauch | 7,50 |
| 17. DICKE BOHNEN <small>A</small> | Überbacken mit Gouda-Käse | 7,60 |
| 18. OKTOPUS VOM GRILL <small>A,H,Y,2</small> | Mit Rucola, abgeschmeckt mit Olivenöl-Weißwein-Marinade | 14,70 |
| 19. SCAMPI „METAXA“ <small>A,T,2</small> | 3 Scampis aus dem Backofen, Flambiert mit Metaxa | 13,80 |
| 20. SARDINEN <small>H,Y</small> | Knusprig gebackene Sardinen serviert mit Zaziki | 11,50 |
| 21. WARME & KALTE VARIATION <small>A,H,Y</small> | Eine Variation aus den warmen & kalten Vorspeisen | 14,80 |
| 22. WARME & KALTE VARIATION FÜR 2 PERSONEN <small>A</small> | Eine Variation aus den warmen & kalten Vorspeisen | 29,00 |

SALATE

- | | |
|--|--------------|
| 25. BEILAGENSALAT <small>H,Y,P,Q</small> | 5,00 |
| Gemischter Salat der Saison | |
| 26. KRAUTSALAT <small>H,Y,P,Q</small> | 5,50 |
| Hausgemacht mit Olivenöl & Essig | |
| 27. GRIECHISCHER BAUERN Salat <small>P,Q</small> | 12,20 |
| Tomaten, Gurken Peperoni, Oliven, Paprika, Zwiebeln mit Olivenöl
----- | |
| 28. RUCOLA-SALAT <small>P,Q</small> | 13,30 |
| Luftgetrocknete Tomaten, Croutons und gegrillter Halloumi-Käse
Balsamico-Honig Dressing | |
| 29. GYROS-SALAT <small>P,Q,T</small> | 13,50 |
| Knackig bunter Salat-Mix mit Zaziki, Tomaten, Gurken, Peperoni & Oliven
mit Olivenöl & Essig Dressing | |
| 30. KALAMARIS-SALAT <small>P,Q</small> | 13,50 |
| Knackig bunter Salat-Mix mit Zaziki, Tomaten, Gurken, Peperoni & Oliven
mit Olivenöl & Essig Dressing | |
| 31. PUTENSTREIFENSALAT <small>P,Q,S</small> | 14,20 |
| Knackig bunter Salat-Mix mit gegrillten Putebruststreifen,
Tomaten, Gurken, Mais, Croutons, Peperoni & Oliven mit Joghurt-Senf-Dressing | |
| 32. RIESENGARNELEN-SALAT <small>P,Q,W</small> | 14,90 |
| Knackig bunter Salat-Mix mit gegrillten Black-Tiger Scampi,
Tomaten, Gurken, Peperoni & Oliven mit Cocktail-Dressing | |

BEILAGEN

- | | |
|---|-------------|
| 35. POMMES FRITES | 4,50 |
| 36. TOMATENREIS | 4,00 |
| 37. REISNUDELN MIT TOMATENSAUCE <small>A</small> | 4,30 |
| 38. DICKE BOHNEN | 6,80 |
| 39. METAXASAUCE | 4,90 |

***Werte Gäste, wir erfüllen Ihnen gerne auf Wunsch gegen einen Aufpreis folgende Änderungen:**

- Bauernsalat statt Salat der Saison 3,50 €
- Hähnchengyros statt Schweinegyros 2,00 €
- Extra Metaxasauce 4,90 € - Ketchup 0,40 € - Mayonnaise 0,40 €
- Extra Brot 1,00 €



KINDERGERICHTE

- | | |
|---|------|
| 40. KINDER GYROS <small>H,Y</small> | 9,20 |
| Serviert mit Pommes & Zaziki | |
| 41. KINDER SOUVLAKI <small>H,Y</small> | 9,50 |
| Serviert mit Pommes & Zaziki | |
| 42. KINDER KALAMARI <small>H,Y,W</small> | 9,90 |
| Serviert mit Pommes & Zaziki | |
| 43. KINDER SCHNITZEL <small>A,E,H,Y</small> | 8,80 |
| Schnitzel „Wiener Art“ serviert mit Pommes | |
| 44. KINDER PUTENSCHNITZEL <small>A,E,H,Y</small> | 9,20 |
| paniert, serviert mit Pommes | |

REGIONALE GERICHTE

- | | |
|--|-------|
| 45. SCHNITZEL „WIENER ART“ <small>A,E,H,Y</small> | 15,20 |
| Paniertes Schweineschnitzel serviert mit Pommes & Salat der Saison | |
| 46. PUTENSCHNITZEL <small>A,E,H,Y</small> | 15,90 |
| Paniertes Putenschnitzel mit Pommes & Salat der Saison | |

AUS DEM BACKOFEN

- | | |
|--|-------|
| 55. REISNUDELN MIT HACKFLEISCH <small>H,Y,2</small> | 14,00 |
| Reisnudeln in feiner Tomatensauce mit Hackfleisch & Gouda-Käse überbacken | |
| 56. REISNUDELN MIT GYROS <small>A,H,Y</small> | 15,50 |
| In feiner Metexasauce, überbacken mit Gouda-Käse | |
| 57. GYROS IN METAXASAUCE | 16,50 |
| Überbacken mit Gouda-Käse | |
| 58. HÄHNCHENGYROS IN METAXASAUCE | 17,30 |
| Überbacken mit Gouda-Käse | |
| 59. LAMMHAXE MIT REISNUDELN | 20,90 |
| In feiner Tomatensauce, überbacken mit Gouda-Käse | |
| 60. LAMMHAXE STIFADO | 21,90 |
| Mit Baby-Zwiebeln in feiner Tomatensauce | |
| 61. LAMMHAXE MIT BEILAGE NACH WAHL | 21,90 |
| Zarte Lammhaxe aus dem Backofen, überbacken mit Feta-Käse, serviert mit Beilage nach Wahl:
Auberginen - Dicke Bohnen - Grüne Bohnen - Okraschoten | |
| 62. MOUSAKA VEGETARISCH | 16,50 |
| Griechischer Auflauf mit Kartoffeln, Auberginen & Zucchini mit Bechamelsauce | |

FLEISCHGERICHTE

Alle Fleischgerichte servieren wir mit Reis oder Pommes und Salat der Saison

65. GYROS <small>H,Y,P,Q</small>	Fein gewürztes Schweinefleisch vom Drehspieß, dazu Zaziki	14,90
66. GYROS MIT METAXASAUCE <small>H,Y,P,Q</small>	Knuspriges Gyros mit Metaxasauce	15,80
67. HÄHNCHENGYROS <small>P,Q</small>	Knuspriges Hähnchengyros vom Drehspieß, dazu Zaziki	16,30
68. HÄHNCHENGYROS MIT METAXASAUCE <small>P,Q</small>	Knuspriges Hähnchengyros mit Metaxasauce	17,20
69. SOUVLAKI <small>P,Q</small>	Mageres Schweinefleisch am Spieß, fein gewürzt, dazu Zaziki	15,50
70. RINDERLEBER <small>P,Q,T</small>	Gegrillt, serviert mit Röstzwiebeln, dazu Zaziki	15,50
71. BIFTEKI <small>P,Q</small>	Hacksteak (gemischtes Hackfleisch) gefüllt mit Schafskäse, Peperoni & Tomaten, dazu Zaziki	15,60
72. LAMMKOTELETTS	Zart gegrillte Lammkoteletts, abgeschmeckt mit Zitronen-Olivenöl & Oregano, dazu Zaziki	21,90
73. PUTENSTEAK <small>P,Q,S</small>	Saftig gegrilltes Putensteak mit Metaxasauce oder Kräuterbutter	18,90
74. BAUERNSPIESS <small>P,Q,W</small>	Gefüllt mit Schafskäse, Paprika, Peperoni & Zwiebeln, dazu Zaziki	20,90
75. LENDENMEDAILLONS <small>P,Q,W</small>	Mit Kräuterbutter oder Metaxasauce	18,90
76. SOUZOUKAKIA METAXA <small>P,Q,W</small>	Hackfleischküchle serviert mit Metaxasauce	15,30
77. MINUTENSTEAKS VOM SCHWEIN <small>P,Q,W</small>	Magere Steaks vom Schwein, mit Kräuterbutter oder Metaxasauce	17,90
78. PUTENSUVLAKI	Feines Putenfilet am Spieß gegrillt	16,90

NEUE VARIATIONEN

Alle Fleischgerichte servieren wir mit Reis oder Pommes und Salat der Saison

79. HÄHNCHENGYROS & PUTENSUVLAKI <small>H,Y,P,Q</small>	Eine gute Kombination	17,80
98. GIORGOS VARIATION <small>H,Y,P,Q</small>	Hähnchengyros, Putensuvlaki & Rinderleber	18,80
99. CHEF - VARIATION <small>P,Q</small>	Hähnchengyros, Putensuvlaki, Rinderleber & Lammkoteletts	21,90



VARIATIONEN

Alle Variationen servieren wir mit Reis oder Pommes, Salat der Saison & Zaziki

- | | |
|--|--------------|
| 80. GYROS & SOUVLAKI <small>H,Q</small> | 16,50 |
| Der Klassiker! | |
| 81. GYROS & BIFTEKI <small>H,Q,P,E,G</small> | 17,30 |
| *Bifteki mit Schafskäse, Peperoni & Tomaten | |
| 82. GYROS, SOUVLAKI & RINDERLEBER <small>H,Q</small> | 17,90 |
| Eine gute Fleischvariation | |
| 83. LAND VARIATION <small>H,Q,P,E,G</small> | 18,20 |
| Gyros, Souzouki, Minutensteak & Souvlaki | |
| 84. DORF VARIATION <small>H,Q</small> | 19,90 |
| Gyros, Lammkotelett, Rinderleber, Souvlaki | |
| 85. ANEMOS VARIATION <small>A,H,Y,T</small> | 21,90 |
| Gyros, Lendenmedaillons, Souzouki, Lammkotelett, Souvlaki | |
| 86. GYROS & KALAMARIS <small>A,H,Y,T</small> | 16,80 |
| Die beliebteste Variation | |
| 87. SOUVLAKI & KALAMARIS <small>A,H,Y,T</small> | 16,80 |
| Eine gute Fleisch- & Fischvariation | |
| 88. GYROS, SOUVLAKI & KALAMARI <small>A,H,Y,T</small> | 18,90 |
| Eine gute Fleisch- & Fischvariation | |
| 89. SPARTA VARIATION <small>A,H,Y,T</small> | 19,80 |
| Gyros, Souzouki, Kalamaris & Riesengarnelen | |

FISCHGERICHTE

Alle Fischgerichte servieren wir mit Reis oder Pommes und Salat der Saison

- | | |
|--|--------------|
| 90. SARDINEN <small>H,Q</small> | 16,50 |
| Knusprig gebackene Sardinen, serviert mit Zaziki | |
| 91. KALAMARIS <small>H,Q,P,E,G</small> | 17,50 |
| Goldbraun gebackene Kalamaris, serviert mit Zaziki | |
| 92. KALAMARIS & RIESENGARNELEN <small>H,Q</small> | 19,20 |
| Eine gute Kombination, gebacken serviert mit Zaziki | |
| 93. KALAMARIS VOM GRILL <small>H,Q,P,E,G</small> | 20,90 |
| Saftig gegrillt, verfeinert mit Olivenöl & Zitrone serviert mit Taramas | |
| 94. DORADE ROYAL <small>H,Q</small> | 22,90 |
| Dorade im ganzen, verfeinert mit hausgemachter Olivenöl-Zitronenvinaigrette, serviert mit Taramas | |
| 95. RIESENGARNELEN BLACK TIGER <small>A,H,Y,T</small> | 24,00 |
| Vom Grill, 6 Stück abgeschmeckt mit Olivenöl & Weißwein | |
| 96. THUNFISCHMEDAILLONS <small>A,H,Y,T</small> | 25,90 |
| Feines Thunfischfilet medium gegrillt abgeschmeckt mit Olivenöl-Zitronenvinaigrette, serviert mit Taramas | |
| 97. POSEIDON VARIATION <small>A,H,Y,T</small> | 27,90 |
| Thunfischmedaillons, Oktopus, gegrillte Kalamaris & Black-Tiger Riesengarnelen abgeschmeckt mit Olivenöl-Zitronenvinaigrette, serviert mit Taramas | |

NACHSPEISEN

100. GALAKTOBUREKO <small>H,Y</small>	7,50
Grießcreme in Blätterteig gefüllt, mit Vanilleeis verfeinert mit frischen Früchten	
101. VANILLEEIS <small>H,Y</small>	6,50
Mit heißen Himbeeren, mit oder ohne Sahne	
102. GEMISCHTES EIS <small>H,Y,K</small>	6,20
Schokolade, Vanille & Erdbeere mit oder ohne Sahne	
103. GRIECHISCHER JOGHURT <small>H,Y</small>	6,50
Griechischer Joghurt mit Honig & Walnüssen	
104. SOUFFLE AU CHOCOLAT <small>H,Y</small>	8,20
Schokoladensoufflé mit Vanilleeis & Sahne verfeinert mit frischen Früchten	

WARME GETRÄNKE

MOKKA <small>9</small>	2,30
FRAPPÉ <small>9</small>	3,90
FRAPPÉ MIT VANILLEEIS <small>H,Y,9</small>	4,60
ESPRESSO <small>9</small>	2,30
TASSE KAFFEE <small>9</small>	2,80
CAPPUCCINO <small>H,Y,9</small>	3,60
LATTE MACCHIATO <small>H,Y,9</small>	3,90
MILCHKAFFEE <small>H,Y,9</small>	3,90

SOFTDRINKS

TAFELWASSER	0,2l	2,10	0,4l	3,30
STILLES WASSER	0,5l	4,10	1,0l	7,60
MINERALWASSER			0,7l Fl.	7,60
COCA-COLA <small>1,3,9</small>	0,2l	2,90	0,4l	3,90
COCA-COLA LIGHT <small>1,3,9</small>	0,2l	2,90	0,4l	3,90
FANTA <small>1,3</small>	0,2l	2,90	0,4l	3,90
ZITRONENLIMONADE <small>1,3</small>	0,2l	2,90	0,4l	3,90
SPEZI <small>1,3,9</small>	0,2l	2,90	0,4l	3,90
BITTER LEMON <small>1,3,9</small>	0,2l	2,90	0,4l	3,90
GINGER ALE <small>1,3,9</small>	0,2l	2,90	0,4l	3,90

SÄFTE / NEKTAR & SCHORLEN

APFELSAFT	0,2l	3,10	0,4l	4,10
ORANGENSAFT	0,2l	3,10	0,4l	4,10
JOHANNISBEERENSAFT	0,2l	3,10	0,4l	4,10
TRAUBENSAFT	0,2l	3,10	0,4l	4,10
SAFTSCHORLE	0,2l	3,10	0,4l	4,10

BIERE

ALTFRÄNKISCH ROT BIER	0,3l	2,80	0,5l	3,90
WEISSENOHER PILS	0,3l	2,80	0,5l	3,90
GLOCKENHELL	0,3l	2,80	0,5l	3,90
DUNKLES BIER BONIFATIUS			0,5l	3,90
RADLER	0,3l	2,80	0,5l	3,90
VELDENSTEINER ALKOHOLFREIES BIER			0,5l	3,90
VELDENSTEINER HEFE WEIZEN	0,3l	3,00	0,5l	4,10
DUNKLES HEFE WEIZEN			0,5l	4,10
LEICHTES HEFE WEIZEN			0,5l	4,10
ALKOHOLFREIES HEFEWEIZEN			0,5l	4,10
COLAWEIZEN			0,5l	4,10
RUSSEN			0,5l	4,10

SPIRITUOSEN

OUZO	2cl	2,50
METAXA 5 STERNE	2cl	3,80
METAXA FLAMBIERT	4cl	6,50
JÄGERMEISTER	2cl	3,00
RAMAZZOTTI	4cl	4,00

LONGDRINKS

WODKA LEMON	4cl - 0,3l	6,50
JACK DANIELS COCA-COLA	4cl - 0,3l	6,50

DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE!

A WEIZEN / GLUTEN B ROGGEN C GERSTE D DINKEL E EIER UND EIERERZEUGNISSE G SOJA UND SOJAERZEUGNISSE H MILCH UND MILCHERZEUGNISSE
 F ERDNÜSSE UND ERDNÜSSEERZEUGNISSE I MANDELN J HASELNUSS K WALNUSS L CASHENUNUSS M PECANNUSS N PARANUSS O PISTAZIE
 P SELLERIE UND SELLERIEERZEUGNISSE Q SENF UND SENFERZEUGNISSE R SESAM UND SESAMERZEUGNISSE S KREBSTIERE UND KREBSTIEREERZEUGNISSE
 T FISCH U SCHWEFELDIOXID V LUPINE W WEICHTIERE Y LAKT Z
 1 MIT FARBSTOFF 2 MIT KONSERVIERUNGSMITTELN 3 MIT ANTIOXIDATIONSMITTELN 4 MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER
 5 GESCHWEFELT 6 GESCHWÄRZT 7 MIT PHOSPHAT 8 MILCHEIWEISS 9 KOFFEINHALTIG 10 CHININHALTIG

OFFENE WEISSWEINE

RETSINA Geharzter griechischer Tafelwein	0,25l	5,90
ANTHOS Griechischer trockener Weißwein vom Berg Athos	0,25l	6,30
MAKEDONIKOS Halbtrockener Weißwein	0,25l	6,30
IMIGLYKOS Der liebeleiche Weiße	0,25l	6,30
SAMOS Griechischer Dessertwein	0,25l	6,80
WEINSCHORLE Sauer / Süß	0,4l	6,50

OFFENE ROSEWEINE

RETSINA ROSÉ Geharzter griechischer Tafelwein	0,25l	5,90
AMYNTHEON Griechischer trockener Roséwein	0,25l	6,30
ROSÉ WEINSCHORLE Sauer / Süß	0,4l	6,50

OFFENE ROTWEINE

NAOUSA Griechischer trockener Qualitätsrotwein	0,25l	6,80
MAKEDONIKOS Halbtrockener Rotwein	0,25l	6,50
BLACK LABEL Lieblich	0,25l	6,80
MAVRODAPHNE Likörwein	0,25l	6,80
ROTE WEINSCHORLE Sauer / Süß	0,4l	6,50

FLASCHENWEINE

KECHRIBARI	0,5l	11,50
GENESIS SAUVIGNON	0,5l	12,00
GENESIS MERLOT	0,5l	12,50
ANEMOS PALIVOU	0,7l	25,00

*Alle Weine enthalten Sulfite (Z)



ANEMOS

GRIECHISCHES RESTAURANT



SCANNEN SIE DEN QR-CODE
FÜR DIE DIGITALE SPEISEKARTE

