

O.L.Y.M.P.



SEIT 1997

GRIECHISCHES
SPEZIALITÄTEN-RESTAURANT

Restaurant & Catering

Unsere Dessertkarte



Oi parallagés ton glykón mas



GALAKTOBOUREKO

Diese griechische Spezialität ist ein Grießpudding, eingehüllt in Blätterteig, serviert mit griechischem Vanille-Milcheis sowie Orangenscheiben und Zimt.

€ 4,60

REVANI

Eine Grießspezialität aus Veria, einer Stadt aus der nordgriechischen Region Zentralmakedonien. Wir servieren Revani mit griechischem Vanille-Milcheis sowie Orangenscheiben und Zimt.

€ 4,60



BAKLAVA

Das griechische Nationalgebäck stammt ursprünglich aus der Region des heutigen Armenien. Im Laufe der Jahrhunderte fand es seinen Weg nach Europa. Das älteste bekannte Rezept stammt aus dem spätantiken Griechenland und wird von Athenaios (193-235 n.Chr.) erwähnt.

Wir servieren den mit Nüssen gefüllten Blätterteig mit Orangenscheiben und Zimt.

€ 4,60



FEIGENEIS

Griechisches Feigeneis mit karamellisierten Feigen.

€ 4,20

s - Unsere Dessertvariationen

O.L.Y.M.P.

Eine klassische Kombination von Vanille-, Schoko- und Erdbeereis, serviert mit Schlag, übergossen mit Schokocreme.

€ 4,80



JAURTI ME MELI

Griechischer Joghurt mit griechischem Honig und Walnüssen. Eine Besonderheit: Die Walnüsse werden zuvor im Backofen gebacken.

€ 4,60



EISMARILLENKNÖDEL

Serviert mit Karamellsauce und Schlagobers.

€ 4,50



SCHOKOSOUFFLE

Serviert mit griechischem Vanille-Milcheis, Schlag, Schokosauce und Zimt.

€ 4,80



Kaffee, Liköre und Dessertwein



ELINIKOS

Klassischer griechischer Kaffee, traditionell zubereitet, serviert mit Loukoumi, auf Wunsch gesüßt.

€ 4,20

MASTIX

Mastix-Likör aus Chios.
Alk. 25%

€ 3,50



WASSERMELONEN- LIKÖR

Sehr fruchtig.
Alk. 15%

€ 3,20

MUSKAT

Likörwein von der Vulkaninsel Limnos..
Alk. 15%

€ 3,60

