



KRETA

IN KITZSCHER

Kalte Vorspeisen



1. Oliven⁽⁶⁾ und Peperoni Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Olivenöl und Oregano	5,90 €
2. Tzatziki Griechischer Joghurt ^(G) , frische Gurken, frischer Knoblauch , Gewürze ⁽⁴⁾ und Olivenöl	4,90 €
3. Chtipiti^(G) Creme aus Fetakäse ^(G) , Olivenöl, Paprika und scharfen Peperoni	4,90 €
6. Fetakäse^(G) mit Olivenöl, Tomaten, Gurken und Oregano	6,50 €
7. Rote-Bete-Salat mit Kräuter-Frischkäse, Joghurt ^(G) , Walnüsse, Olivenöl und Balsamico	5,90 €
8. Aperitif-Platte^(6, G) Tzatziki ^(G) , Rote-Bete Salat ^(G) , Tomaten, Gurken, Oliven ⁽⁶⁾ , Peperoni, Fetakäse ^(G) , Dolmadakia und Salat	12,50 €

Warme Vorspeisen

9. Gegrillte Peperoni Mit frischer Knoblauchsoße und Olivenöl	6,50 €
10. Knoblauchbrot gegrillt und Tzatziki^(G)	5,40 €
12. Gebackenes Allerlei Auberginen, Zucchini, Paprika, Feta und Knoblauch-Tomatensoße ⁽⁴⁾ und Tzatziki ^(G)	12,50 €
13. Dolmadakia^(D, A, H, I, G) Weinblätter gefüllt mit Reis und Hackfleisch und mit Hollandaise Soße ^(4, 7) überzogen	7,90 €
14. Florinis^(G) Rote Paprika gefüllt mit Fetakäse ^(G)	7,20 €
15. Manuri (Feta)^(G) gegrillt Mit Honig und gebratenem Sesam	7,90 €
16. Ofen-Feta^(G) Mit Paprika, Tomate, Peperoni und frischer Knoblauchsoße	7,90 €
17. Dicke Bohnen mit Fetakäse^(G) überbacken	8,20 €
18. Gegrilltes Pitabrot mit Oregano und Olivenöl	4,40 €



Suppen

19. Tomatensuppe	5,50 €
-------------------------	--------

Frische Salate

20. Kretischer Salat Blattsalat, Gyros, Apfel, Kräuter und Balsamico Dressing	11,10 €
21. Choriatiki^(G, 6) Traditioneller Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Olivenöl und Oregano	11,50 €
22. Mix Salat Spinat, Rucola, Cherry-Tomaten, Parmesan ^(G) (Wahlweise mit Thunfisch ^(C) oder Hähnchen)	11,20 €

Beilagen

29. Pommes Frites	3,50 €
30. Reis	3,50 €
31. Griechische Reismudeln (Krihtaraki)	3,50 €
32. Kartoffelecken	3,50 €
920. Metaxasoße^(4, 7, G)	3,50 €



Fleischgerichte vom Grill

33. Gyros mit Tzatziki und Zwiebeln^(G) Dazu Pommes	14,10 €
34. Souvlaki mit Tzatziki 2 Fleischspieße mit Pommes	14,90 €
35. Bifteki^(G, A) Hacksteak ^(G, A) gefüllt mit Fetakäse, mit Gemüse, dazu Pommes	15,50 €
36. Rinderleber mit Röstzwiebeln Mit Gemüse, dazu Pommes	15,50 €
37. Ouzo Teller mit Tzatziki^(G) Souvlaki, Gyros und Suzuki, mit Pommes, dazu ein Ouzo 2 cl	18,10 €
38. Thessaloniki Teller Mit Tzatziki ^(G) , Gyros, Suzuki ^(A) und Leber, dazu Pommes	18,10 €
39. Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Kräuterbutter mit Gemüse, dazu Kartoffelecken	17,30 €
40. Schweinemedallions gegrillt Mit Gemüse, Kartoffelecken und Kräuterbutter	21,50 €
42. Kreta Teller Mit gegrillte Lammkoteletts, Suzuki, Gyros, dazu Pommes und Tzatziki	19,10 €
47. Athen Teller Gyros, Souvlaki, gegrillte Lammkotelett, dazu Pommes und Tzatziki	19,10 €
64. Filet Teller mit Kräuterbutter Hähnchenbrustfilet, Lammfilet, Schweinemedallions, Gemüse und Kartoffelecken	23,10 €



Lammspezialitäten

57. Lammhaxe mit Kritharaki^(D) Griechische Reismudeln	19,50 €
58. Lammhaxe mit dicken Bohnen^(I, N)	19,50 €
60. Gegrillte Lammkotelett^(G, H) mit Gemüse ^(N) und Kartoffelecken	23,90 €
61. Lammfilet gegrillt mit Kräuterbutter ^(G) , Gemüse und Kartoffelecken	24,50 €
63. Gegrillte Lammkotelett^(G, H) mit Gemüse und Reismudeln (Kritharaki) und Tomatensoße	23,90 €

Überbackene Gerichte

43. Gyros mit Metaxasoße^(4, 7, G) Und Käse ^(I, G) überbacken, dazu Pommes	16,10 €
44. Suzukaki^(A, G) Hackröllchen mit Metaxasoße ^(4, 7, G) , Käse ^(I, G) überbacken, dazu Pommes	15,40 €
45. Hähnchenbrustfilet Mit Metaxasoße ^(4, 7, G) und Käse ^(I, G) überbacken, dazu Pommes	16,10 €
46. Schweinemedallions Mit Metaxasoße ^(4, 7, G) , Käse ^(I, G) überbacken, dazu Pommes	18,50 €



Pfannengerichte

50. Pfeffermedaillons Schweinefilet mit Champignons in pikanter Tomaten-Sahnesoße, dazu Reis	17,50 €
51. Hähnchenbrustfilet mit Weißweinsoße Dazu Champignons und Reis	16,10 €
52. Schweinemedallions mit Metaxasoße^(4, 7, G) Dazu Reis	17,50 €
53. Lammfilet mit Metaxasoße^(4, 7, G) Dazu Reis	21,90 €

Unsere Spezialitäten

54. Schweineschnitzel^(D, A, G) mit Metaxasoße ^(4, 7, G) , dazu Pommes	13,90 €
56. Mousaka^(A, G) Kartoffelscheiben-Auberginen- und Zucchini-auflauf, Hackfleisch mit Käse und einer Bechamelcreme überbacken	17,50 €

Fischspezialitäten

66. Kalamaria Frittierter Tintenfisch ^(L, A, D) mit Reis, Blumenkohl und Brokkoli	17,90 €
68. Frittierte Scampi^(E, D) Dazu Reis, Blumenkohl und Brokkoli	19,10 €
69. Poseidon Teller Frittierte Scampi ^(E, D) und Tintenfisch ^(L, A, D) mit Reis, Blumenkohl und Brokkoli	20,40 €
70. Lachsfilet^(C) gebraten Dazu Reis, Blumenkohl und Brokkoli	19,10 €



Nudelgerichte

72. Spaghetti^(D) mit Scampi^(E) und Tomatensoße	14,50 €
73. Spaghetti^(D) mit Lachs^(C) Mit Sahnesoße ^(G) , Champignons ^(N) und Ouzo verfeinert	14,50 €
74. Spaghetti^(D) mit Hackfleischsoße⁽⁴⁾	10,20 €



Vegetarische Gerichte

75. Spaghetti^(D) mit Metaxasoße^(4, 7, G)	10,20 €
76. Brokkoli überbacken Frischer Brokkoli in Sahnesoße ^(G) , Blumenkohl, Champignons und mit Käse überbacken	12,90 €
77. Kritharaki^(G) mit Tomatensoße und Fetakäse^(G)	10,20 €
78. Spaghetti^(D) mit Gemüse^(N) Brokkoli, Zwiebeln, Champignons und Sahnesoße ^(G)	10,60 €

Für unsere kleinen Gäste

80. Gyros mit Pommes	6,50 €
81. Schweineschnitzel^(D, G, A) mit Pommes	6,50 €
83. Spaghetti^(D) mit Hackfleischsoße⁽⁴⁾	6,50 €

Liebe Gäste, es ist unser Ehrgeiz und Anspruch, dass Sie bei uns glücklich und zufrieden sind.	A Eier B Erdnüsse C Fisch D Gluten E Krebstiere F Lupinen G Milch H Senf I Sellerie J Soja K Sesam L Weichtiere	M Schalenfrüchte N Schwefel 1 mit Farbstoffe 2 mit Konservierungsstoffe 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 geschwefelt 6 geschwärzt 7 mit Süßungsmittel 8 chininhaltig 9 koffeinhaltig
--	--	--

Alkoholfreie Getränke

	0,2l	0,4l
173. Selters still/classic (0,2l oder 0,7l)	2,50 €	3,90 €
174. Pepsi Cola	2,50 €	3,60 €
175. Mirinda	2,50 €	3,60 €
178. 7 Up	2,50 €	3,60 €
179. Spezi	2,50 €	3,60 €
364. Tonic	2,50 €	3,60 €
365. Ginger Ale	2,50 €	3,60 €
358. Bitter Lemon	2,50 €	3,60 €
181. Orangensaft	2,50 €	3,60 €
182. Johannisbeerschorle	2,50 €	3,60 €
183. Traubensaft	2,50 €	3,60 €
506. Kirschnektar	2,50 €	3,60 €
507. Bananennektar	2,50 €	3,60 €
509. Apfelsaft	2,50 €	3,60 €
510. Apfelschorle	2,50 €	3,60 €
176. KiBa	2,50 €	3,60 €
915. Fassbrause rot	2,50 €	3,60 €

Heiße Getränke

161. Glas Tee (verschiedene Sorten)	3,10 €
162. Tasse Kaffee	3,10 €
163. Glühwein 0,26 l	3,60 €
170. Cappuccino	3,50 €
171. Espresso	2,90 €
171a. Espresso doppelt	4,10 €
172. Milchkaffee	3,50 €
172a. Latte Macchiato	3,50 €

Bier

	0,3l	0,5l
Ur-Krostitzer Feinherbes Pilsner	3,50 €	4,50 €
Schöffelhofer Weizen Naturtrüb	2,70 €	4,10 €
Ur-Krostitzer Schwarzes		4,50 €
Mythos (Flasche 0,33l) Hellblondes Lagerbier der Olympic Brewery S.A., Ritsona-Evia, Griechenland		3,80 €
Schöffelhofer Weizen Dunkel		4,50 €
Schöffelhofer Weizen Kristall		4,50 €
Schöffelhofer Weizen 0,0% Alkoholfrei		4,50 €
Radeberger Alkoholfrei (Flasche 0,33l)		3,10 €

Mixgetränke

152. Asbach Cola	6,50 €
154a. Whisky Cola	7,50 €
500. Bacardi Cola	7,50 €
501. Gin Tonic	7,50 €
502. Wodka Lemon	7,50 €



Offene Rotweine

188. Mostra trocken	0,2l 4,90 €	0,5l 9,50 €
192. Halbtrocken rot	4,90 €	9,50 €
193. Mostra rosé	4,90 €	9,50 €
194. Mavrodaphne Sonnengereifter roter Likörwein	4,90 €	10,90 €

Offene Weißweine

184. Trocken Weiß	0,2l 4,80 €	0,5l 9,40 €
513. Halbtrocken Weiß	4,80 €	9,40 €
186. Retsina trocken, geharzt	4,20 €	7,80 €
187. Imiglykos halbsüß	4,20 €	9,40 €
195. Samos Vollgereifter weißer Likörwein	5,10 €	10,90 €



Aperitifs

132. Ouzo auf Eis	4 cl	3,80 €
134. Martini Weiß oder Rot	4 cl	4,10 €

Klassiker

136. Ouzo	2 cl	2,20 €
137. Metaxa 5 *****	2 cl	3,50 €
138. Metaxa 7 *****	2 cl	4,10 €
139. Metaxa Reserve	2 cl	5,90 €
148. Ouzo Plomari	2 cl	4,10 €
157. Tsikoudia	2 cl	3,90 €

Internationale Spiritousen

140. Korn	2 cl	3,10 €
141. Apfelkorn	2 cl	3,10 €
146. Fernet Branca	2 cl	3,50 €
147. Jägermeister	2 cl	3,50 €
149. Wodka	2 cl	3,50 €
151. Asbach	2 cl	3,50 €
153. Whiskey	2 cl	4,70 €
156. Ramazotti	2 cl	4,10 €

Flaschenweine Rot



Cabernet Sauvignon TROCKEN 12 € | 36 €
Weingut: Korinthia, Region: Nemea, Rebsorte: Cabernet Sauvignon

Kaffeeликör, Karamell und Nougat in der reifen Nase. Im Mund ebenfalls scho-
koladige und etwas nougatartige Noten, von roten Beeren begleitet, gekonnt
ausgebaut, sanfte Tannine, guter Abgang.

Nemea TROCKEN 9 € | 28 €
Weingut: Cavino, Region: Peloponnesos, Rebsorte: Agiorgitiko

Trockener, eleganter Rotwein mit Aromen von Kirschen, dunklen Beeren und
feiner Würze. Weiche Tannine und harmonischer Abgang.



Imeteras TROCKEN 7,50 € | 22 €
Weingut: Amalagos, Region: Drama, Rebsorte: Cabernet, Agiorgitiko, Refosco

Bukett von dunklen Waldbeeren, Kirschen und Nuancen von Zedernholz, aus-
drucksstarker Körper.

Flaschenweine Weiß und Rosé



Malagousia TROCKEN 10,50 € | 34 €
Weingut: Ktima Papaioannou, Region: Peloponnes, Rebsorte: Malagousia

In der Nase entwickeln sich komplexe Aromen von Aprikose, Mango, weißer Birne
und Zitrusfrüchten, die sich mit floralen Anklängen von Jasmin verbinden. Im
Mund ist der Malagousia vollmundig und harmonisch.

Mantinia TROCKEN 9,50 € | 28 €
Weingut: Tselepos, Region: Mantinia, Rebsorte: Moschofilero

Er ist von hellgelber Farbe mit feinem Kupferstich. Im Bouquet finden sich Aromen
von Zitrusfrüchten, Rosen, Birnen und Jasmin. Der Mantinia Weißwein ist reich und
kräftig, mit einem ausbalancierten Säuregehalt und fruchtigem Abgang.



Anixia rosé TROCKEN 8 € | 25 €
Weingut: Arvanitidis, Region: Thessaloniki

Glänzende rosé Farbe, intensive Aromen, von roten Beeren, Erdbeeren, Stachel-
beeren und Kirschen mit Noten von getrockneten Tomaten und schwarzen Oli-
ven im Hintergrund, im Geschmack fruchtig, ausgewogen, komplex, erfrischend,
lang anhaltend.

Biblia Chora rosé TROCKEN 12 € | 32 €
Weingut: Ktima Biblia Chora, Region: Kavala, Rebsorte: Syrah

Der Ktima Biblia Chora Rosé aus 100 % Syrah zeigt eine klare granatrote Farbe
und verführt mit Aromen von Erdbeere, Sauerkirsche und Blaubeere. Am Gau-
men frisch und ausgewogen mit lebendiger Säure und elegantem Abgang.





Willkommen bei Kreta in Kitzscher, einem authentischen griechischen Restaurant, das Ihnen das Gefühl von Urlaub und sonniger Freude nach Hause bringt.

Unser Ziel ist es, Ihnen durch unsere leckeren Gerichte und unsere gemütliche Atmosphäre ein unvergessliches Essenerlebnis zu bieten. Wir bieten eine umfangreiche Auswahl an traditionellen griechischen Gerichten, von leckerem Gyros bis hin zu saftigem Souvlaki und köstlichem Tzatziki.

Unsere Köche verwenden nur die besten und frischesten Zutaten, um sicherzustellen, dass jeder Bissen voller Geschmack und Aroma ist. Und wenn Sie nicht sicher sind, was Sie bestellen sollen, steht unser freundliches Personal bereit, um Ihnen bei der Auswahl der Gerichte zu helfen.

Neben unseren köstlichen Gerichten bieten wir auch eine große Auswahl an griechischen Weinen, die perfekt zu jedem Gericht passen. Ob Sie alleine, mit Freunden oder mit der Familie essen möchten, wir bieten Ihnen eine warme und einladende Atmosphäre, die Sie genießen werden.

Also, kommen Sie gern wieder und besuchen Sie uns. Lassen Sie sich erneut von der Sonne Griechenlands verwöhnen und erleben Sie ein unvergessliches Essenerlebnis. Wir freuen uns darauf, Sie wieder begrüßen zu dürfen!