

RESTAURANT

IKOS

Tennisclub
Bruchköbel e.V.



GETRÄNKE

KAFFEE

ESPRESSO/ MACCHIATO / DOPPIO 2 / 2 / 3

ESPRESSO CORTADO 2

AMERICANO 3

CAPPUCCINO NORMAL / GROß 3 / 4

CAFFÉ LATTE 3

FLAT WHITE 3

FREDDO ESPRESSO/CAPPUCCINO 4

FREDDO AMERICANO/ CAFFÉ LATTE 4

CAFFÉ FRAPPÉ 3.5

SOFT GETRÄNKE

WASSER STILLES / MEDIUM
0.2 - 2 / 0.4 - 3 / IL - 4

COLA / FANTA / SPRITE / COLA ZERO
0.2 - 2 / 0.4 - 4

RED BULL (AB 18J.A) 0.25 - 3.5

SCHWEPPE
BITTERLEMON / WEILDBERRY /
DRY TONIC WATER
0.2 - 2 / 0.4 - 4

SCHOKOLADE

WARM ODER KALT

CLASSIC 3

SALTED CARAMEL 3.5

WHITE 3.5

TEE

GRIECHISCHER BERGTEE 2.5

FRISCHE MINZE. HONIG 2.5

MINZE. KAMILLEN.
SCHWARZ. GRÜN 2

HAUSGEMACHTES
ZITRONEN- ODER
PFIRSICH-EISTEE 0.4 - 4.5

FRISCHE SÄFTE

ORANGESAFT 0.4 - 4

ORANGE. KIWI LIME 0.4 - 5

ORANGE. GRAPEFRUIT.
LIME 0.4 - 5

SÄFTE VON RAPP'S

AUCH ALS SCHROLE
ORANGENSAFT / APFELSAFT /
CRANBERRYSAFT /
MARACUJA-NEKTAR
0.2 - 2 / 0.4 - 4



GETRÄNKE

BIER / APFELWEIN

APFELWEIN 0.25/0.5	2	4
SAUER / SÜSS	2	4
BITBURGER PILS/ RADLER 0.2/0.4	2	4
BENEDIKTINER WEISSBIER 0.3/0.5	3	4
BENEDIKTINER HELLES 0.3	3	

APERITIF & MEHR

APEROL. LIMONCELLO. CAMPARI. CANONITA DE MALLORCA
SPRITZ 5.5

CUCUMBER LEMONADE (GIN. ZITRONENSAFT. ZUCKERSIRUP.
SODAWASSER) 7

LILLET HUGO (LILLET BLANC. HOLUNDERBLÜTENSIRUP.
PROSECCO. MINZE. LIME 7

NEGRONI (GIN. CAMPARI. WERMUT) 7

LILLET / VODKA / CANONITA / GIN TONIC 5.5

WEIN

TERRA SERENA VENETO 0.2 / 0.75	4	16
ERGO LANTIDIS SAUVIGNON BLANC 0.2 / 0.75	4	16
LANTIDIS ROSE 0.2 / 0.75	4	16
AENAON LANTIDIS MERLOT 0.2 / 0.75	4	16

SPEISEKARTE

VORSPEISE

BOUJOURDI AUS DEM OFEN

EIN STÜCK FETA MIT EINER MISCHUNG AUS HARTKÄSE. FRISCHEN TOMATEN.
FRISCHER PAPRIKA. OREGANO. NATIVEM OLIVENÖL EXTRA. PIKANTER
PAPRIKA. OLIVEN. FRÜHLINGSZWIEBEL 9

BLÄTTERTEIGROLLE

GEFÜLLT MIT FETA. HARTKÄSEMISCHUNG.
SÜSSER FEIGE UND ORANGE (4 STÜCK) 7

HAUSGEMACHTE PUFFER

FRITTIERTE GEMÜSEPUFFER. SERVIERT
MIT ORIGINAL GRIECHISCHEM JOGHURT UND BROT 7

GEGRILLTE PLEUROTUS-CHAMPIGNONS

MIT BALSAMICOCREME. OLIVENÖL UND OREGANO 8

SALAT BOWLS

FITNESS-SUPER-SALAT

GEMISCHTER BLATTSALAT. GEGRILLTES HÄHNCHENFILET. QUINOA. GURKE.
GEGRILLTE ROTE SPITZPAPRIKA. AVOCADO. NUSSMISCHUNG UND
PARMESANFLOCKEN. ANGEMACHT MIT HAUSGEMACHTEM
ORANGENDRESSING. 12

SALAT BAUERN

TOMATE. GURKE. ZWIEBEL. GEGRILLTE SPITZPAPRIKA. OLIVEN. DAKOS
(GETROCKNETES DINKELBROT). FETA. ANGEMACHT MIT EXTRA VIRGIN
OLIVENÖL & TRAUBENESSIG. 10

SMOKED SALMON BOWL

GRÜNER SALAT. GERÄUCHERTER LACHS. KICHERERBSEN. TOMATEN. GURKEN.
ZWIEBELN. GEGRILLTE ROTE SPITZPAPRIKA. MIT GETROCKNETEN
CRANBERRIES GARNIERT.
ANGEMACHT MIT HAUSGEMACHTEM JOGHURTDRESSING. 11

ROTE-BETE-SALAT

GEMISCHTER BLATTSALAT. ROTE BETE. NUSSMISCHUNG.
FETA. FRISCHE WALDFRÜCHTE.
ANGEMACHT MIT HAUSGEMACHTEM WALDFRUCHTDRESSING. 11



SPEISEKARTE

PINSA

MARGARITA
TOMATEN. MOZZARELLA. BASILIKUM 8

SALAMI
TOMATEN. MOZZARELLA. SALAMI (RIND) 9

GYROS PARMESAN
TOMATEN. MOZZARELLA. HÜHNERGYROS. PARMESAN & BASILIKUM 10.5

MAMA'S
TOMATEN. MOZZARELLA. PAPRIKA. CHAMPIGNONS. OLIVEN.
ZWIEBELN UND FETAKÄSE 10.5

PEPPERONI-LOVER'S
TOMATEN. MOZZARELLA. PEPPERONI-WURST. MIT BBQ-SAUCE 9

VEGETARIAN TASTE
PESTO GENOVESE. MOZZARELLA. FRISCHE TOMATEN.
PAPRIKA. AUBERGINEN UND ZUCCHINI 9.5

TUNA
TOMATEN. MOZZARELLA. THUNFISCH. ZWIEBELN UND OREGANO 10

PASTA

MEDITERRANE ART
RIGATONI AUS DEM OFEN IN TOMATEN-FETA-SAUCE. ÜBERBACKEN
MIT EINER MOZZARELLA-PARMESAN-MISCHUNG 9

CARBONARA
RIGATONI AUS DEM OFEN. MIT CHAMPIGNONS UND SPECK. IN EINER
MASCARPONE-SAUCE.
MIT EINER MOZZARELLA-PARMESAN-MISCHUNG ÜBERBACKEN 10.5

GARNELEN LINGUINI
IN EINER TOMATEN-FETA-SAUCE. FEIN GEHACKTE ZWIEBELN UND PAPRIKA.
SERVIERT MIT GARNELEN 12.5

HELLENIC
LINGUINI IN EINER MEDITERRANEN KÄSESAUCE. AVOCADO. GERÄUCHERTER
GERÄUCHERTER LACHS.
PIKANTE PAPRIKA UND ETWAS KNOBLAUCH 12.5



SPEISEKARTE

HAUPTGERICHTE

SCHWEINENACKEN KOTELETTS
VOM GRILL SERVIERT MIT WEICHWEIZENGRIESSALAT,
PRINZESSBOHNEN UND BABYKARTOFFELN MEDITERRANE ART 14

SCHWEINE- ODER SCHAF-SPIESS VOM GRILL
SERVIERT MIT WEICHWEIZENSALAT, PRINZESSBOHNEN UND
BABYKARTOFFELN MEDITERRANE ART 14 / 17

HÄHNCHENBRUSTFILET
GEGRILLT SERVIERT MIT WEICHWEIZENSALAT,
PRINZESSBOHNEN UND BABYKARTOFFELN MEDITERRANE ART 13.5

GYROS TELLER
HÄHNCHEN ODER SCHWEINEFLEISCH NACH WAHL
MIT POMMES UND TZATZIKI 12.5

HÄHNCHENKEULEN FILET VOM GRILL
SERVIERT MIT WEICHWEIZENSALAT, PRINZESSBOHNEN UND
BABYKARTOFFELN MEDITERRANE ART 14

GEFÜLLTES HACKSTEAK VOM GRILL
(80% RINDFLEISCH, 10% LAMMFLEISCH, 10% SCHWEINEFLEISCH)
SERVIERT MIT WEICHWEIZENGRIESSALAT, PRINZESSBOHNEN UND
BABYKARTOFFELN MEDITERRANE ART 13

RINDER-KOTELETT VOM GRILL
SERVIERT MIT WEICHWEIZENGRIESSALAT, PRINZESSBOHNEN UND
BABYKARTOFFELN MEDITERRANE ART 19

SCHNITZEL WIENER ART
WAHLWEISE VOM HÄHNCHEN ODER SCHWEIN MIT POMMES 13.5

GEMÜSETELLER
AUS DEM OFEN, GEMISCHTES GEMÜSE, KARTOFFELN, MEDITERRANE
KÄSESAUCE MIT HARTKÄSEMISCHUNG ÜBERBACKEN 11

BAUERNBRATWURST VOM GRILL (100% SCHWEINEFLEISCH) MIT POMMES 14

TIGANIA
ORIGINAL GRIECHISCHES SCHWEINEFLEISCH IN DER PFANNE
SERVIERT MIT TZATZIKI UND POMMES 15



SPEISEKARTE

FISCH – MEERESFRÜCHTE

CALAMARI
GEGRILLT MIT WEICHKÄSE-SALAT.
PRINZESSBOHNEN UND BABYKARTOFFELN
MEDITERRANE ART 14

GARNELEN SAGANAKI
AUS DER PFANNE MIT TOMATEN-FETA-SAUCE
SERVIERT MIT WEICHEM GRIESSSALAT.
PRINZESSBOHNEN UND BABYKARTOFFELN
MEDITERRANE ART 16

MUSCHEL SAGANAKI
AUS DER PFANNE IN EINER WEISSEN FETA SAUCE
SERVIERT MIT WEICHWEIZENGRIESSSALAT.
PRINZESSBOHNEN UND BABY KARTOFFELN
MEDITERRANE ART 15

SCHWERTFISCH FILET
GEGRILLT. SERVIERT MIT WEICHWEIZENSALAT.
PRINZESSBOHNEN UND BABYKARTOFFELN
MEDITERRANE ART 19



SPEISEKARTE

DESSERT

MILFEY (FRANZÖSISCHER ART) 3.5

CHEESECAKE WALDFRUCHT 3.5

KORMOS (SCHOKOLADE) 3.5

QUITTE ODER APFEL (AUS DEM OFEN MIT ZUCKER UND HONIG) 3.5

SÜSSE FRÜCHTE (FEIGE, ORANGE, KASTANIE) 3.5

MATCHA-CAKE 3.5

WALNUSS-SCHOKOLADE-CAKE 3.5

GRIECHISCHE JOGHURT BOWLS

PISTAZIEN - JOGHURT, HONIG, PISTAZIEN, SAISONFRÜCHTE 6

ZIMT - JOGHURT, ZIMT, BANANE, HONIG, CHIASAMEN 6

KINDERMENÜ

CHICKEN NUGGETS MIT POMMES. 6

FLEISCHBÄLLCHEN MIT POMMES 6

NUDELN MIT TOMATENSAUCE 6

FISCHSTÄBCHEN MIT POMMES 6

