

PAROS

Als Aperitif empfehlen wir Ihnen:

200.	Prosecco	0,1 l	4,50 €
201.	Aperol 1) Spritz mit Prosecco und Soda	0,2 l	6,00 €
202.	Prosecco Aperol 1)	0,1 l	4,50 €
203.	Campari 1) Orange / Soda	4 cl	4,50 €
204.	Martini dry weiß	4 cl	4,50 €
205.	Hugo Soda/Prosecco/Holunder/ Minze	0,2 l	6,50 €
206.	Hugo alkoholfrei/Soda/Holundersirup/ Minze	0,2 l	5,50 €
207.	Lillet Blanc/ Minze	4 cl	6,50 €
208.	Gin Tonic	0,2 l	7,50 €

PAROS

Kalte Vorspeisen

1. **Zaziki** Joghurt mit Gurken und Knoblauch 4,50 €
2. **Taramas** Fischrogencreme mit Kartoffelpüree, Olivenöl und Zitrone 4,50 €
3. **Salata Thalassina** Meeresfrüchtesalat 10,50 €
4. **Fasolosalata** Bohnensalat 5,00 €
5. **Dio Cremes** pikante Schafskäsecreme und Auberginen-Mousse 6,00 €
6. **Geräucherte Makrele** auf Salatbouquet, Zwiebeln, Dill und Zitronen-Öl-Dressing 9,50 €
7. **Kria Oretika** kalte Vorspeise 14,00 €

Warme Vorspeisen

8. **Fladenbrot** 2,50 €
9. **Knoblauchbrot** 3,50 €
10. **Sardellen** gebacken, mit würzigem Joghurt-Dip 8,50 €
11. **Auberginenscheiben** in Olivenöl gebraten, mit Zaziki 8,00 €
12. **Kolokithokeftedes** Zucchiniplätzchen mit Kräutern in Olivenöl gebraten, mit Zaziki 9,00 €
13. **Peperoni** gebraten, mit Knoblauch-Creme-Soße 6,50 €
14. **Florinis** rote Paprika mit Schafskäse gefüllt 8,00 €
15. **Oktopus** vom Grill, mit Kräuter-Vinaigrette 15,50 €
16. **Garides-Saganaki** Scampis in Tomaten-Fetakäsesoße 12,00 €
17. **Dolmades** gefüllte Weinblätter, hausgemacht mit Hackfleisch und Reis in mildem Dressing 8,00 €
18. **Babycalamaris** vom Grill, auf Ruccola und Pestosoße 10,00 €
180. **Warme Vorspeise** mit Florinis, gefüllten Weinblättern, Kolokithokeftedes, Feta-Saganaki und Auberginenscheiben 14,00 €
181. **Champignons** mit Spinat und Käse gefüllt 8,50 €
182. **Garnelen** eingewickelt in Kantaifi-Filo, Avocadomousse, Käsecreme und süße Chilisauce 13,00 €

PAROS

Käse

- | | | |
|-----|--|--------|
| 19. | Mastelo Käse vom Grill, von der Insel Chios, mit Tomatenscheiben und Balsamico | 8,00 € |
| 20. | Feta-Käse in Filoteig gebackener Schafskäse in Filoteig gefüllt mit Balsamico-Honig | 8,50 € |
| 21. | Feta-Psiti Schafskäse aus dem Backofen, mit Peperoni, Zwiebeln und Tomaten | 8,00 € |

Salat

- | | | |
|-----|--|---------|
| 22. | Fitness-Salat frischer Blattsalat mit Hähnchenbruststreifen in Balsamico-Dressing | 12,50 € |
| 23. | Gemischter Salat | 4,00 € |
| 24. | Choriatiki Salata Bauernsalat mit Fetakäse, Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Tomaten, Gurken und Paprika | 10,50 € |
| 25. | Paros Salat 2 Garnelen, 2 Babykalamari gegrillt auf Blattsalat, mit Kirschtomaten, Paprika, Gurken, eingelegte Zwiebeln mit Balsamico-Vinaigrette | 13,50 € |

Suppen

- | | | |
|-----|--------------------------------|--------|
| 26. | Griechische Bohnensuppe | 5,50 € |
| 27. | Tomatensuppe | 5,50 € |

Beilagen

- | | | |
|-----|----------------------|--------|
| 28. | Reis | 3,00 € |
| 29. | Pommes frites | 3,00 € |
| 30. | Kartoffeln | 3,50 € |
| 31. | Gemüse | 5,00 € |

PAROS

Vegetarisches

32. **Linguine** Nudeln mit frischen Champignons
in Thymian-Weißweinsolße, dazu gem. Salat 13,00 €
33. **Auberginenhälfte** gefüllt mit Tomaten und frischen Kräutern,
mit Schafskäse überbacken, Kartoffeln und gem. Salat 14,50 €

Fischgerichte

35. **4 Riesengarnelen** vom Grill, Gemüse, Kartoffeln
und gem. Salat 24,00 €
36. **Lachsfilet** vom Grill, auf Avocado-Limettencreme, Gemüse,
Kartoffeln, dazu gem. Salat 18,50 €
37. **Zanderfilet** gebraten, in Tomaten-Basilikumsoße
mit Linguine (Nudeln), dazu gem. Salat 18,50 €
38. **Gebackene Babykalamari** mit Taramas, Kartoffeln
und gem. Salat 17,00 €
39. **Kos-Teller** Gyros, Kalamari, Zaziki, Reis,
dazu gem. Salat 16,50 €
40. **Fischplatte für 1 Person** vom Grill, Lavraki-Filet, Oktopus,
Kalamari, Garnele, Kartoffeln, Taramas und gem. Salat 24,50 €
41. **Fischplatte für 2 Personen** vom Grill, Lavraki-Filet, Oktopus,
Kalamari, Garnele, Kartoffeln, Taramas und gem. Salat 49,00 €

PAROS

Fleischgerichte

- | | | |
|-----|--|---------|
| 42. | Gyros mit Zaziki, Reis und gem. Salat | 14,50 € |
| 43. | Gyros aus dem Backofen, mit Metaxasoße, Käse, Reis und gem. Salat | 15,50 € |
| 44. | Bifteki Hackfleisch gefüllt mit Schafskäse, Zaziki, Reis und gem. Salat | 15,00 € |
| 45. | Souzoukakia Fleischküchle mit Zaziki, Reis und gem. Salat | 13,50 € |
| 46. | Suflaki 2 Spieße, mit Zaziki, Reis und gem. Salat | 14,50 € |
| 47. | Schweinefiletspieß mit Zaziki, Reis und gem. Salat | 17,50 € |
| 48. | Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons, Lauch in Metaxasoße, Linguine (Bandnudeln) und gem. Salat | 15,50 € |
| 49. | Korfu-Teller Gyros, Souzouki, Steak, Zaziki, Reis und gem. Salat | 16,00 € |
| 50. | Artemis-Teller Lammkotelett vom Carrée, Suflaki, Gyros, Fleischküchle, Zaziki, Reis und gem. Salat | 18,50 € |
| 51. | Delphi-Teller Suflaki, Gyros, Zaziki, Reis und gem. Salat | 14,50 € |
| 52. | Dorf-Teller Steak, Suflaki, Gyros, Zaziki, Reis und gem. Salat | 17,00 € |
| 53. | Trikala-Teller Rinderleber, Souzouki, Gyros, Zaziki, Reis und gem. Salat | 16,00 € |
| 54. | Filet-Teller Hähnchenbrustfilet, Lammfilet, Schweinefilet, Zaziki, Reis und gem. Salat | 23,50 € |
| 55. | Paros-Platte für 2 Personen
2 Lammkotelett vom Carrée, 2 Suflaki, 2 Fleischküchle, Gyros, Zaziki, Reis und 2 gem. Salate | 37,00 € |



PAROS

Lammspezialitäten

- | | | |
|-----|---|---------|
| 56. | 5 Lammkotelett vom Carrée, mit Zaziki, Kartoffeln, Gemüse und gem. Salat | 26,00 € |
| 57. | Lammfilet verfeinert mit Thymiansoße, Kartoffeln und gem. Salat | 25,00 € |
| 58. | Lamm-Teller 2 Lammkotelett vom Carrée, 1 Lammfilet, 1 Lammspieß, Zaziki, Kartoffeln und gem. Salat | 27,00 € |
| 59. | Geschmorte Lammhaxe und Auberginenhälfte gefüllt mit Tomaten, frischen Kräutern und Schafskäse, dazu Kartoffeln und gem. Salat | 18,50 € |
| 60. | Geschmorte Lammhaxe auf Ziegenkäse-Kartoffelpüree, Ruccola und gem. Salat | 18,50 € |

Spezialitäten vom Rind

- | | | |
|-----|---|---------|
| 63. | Rinderfilet verfeinert mit Thymiansoße, Kartoffeln, Gemüse und gem. Salat | 29,50 € |
| 64. | Rinderleber aus der Pfanne, mit Thymiansoße, Zwiebeln, Reis und gem. Salat | 15,50 € |

Auflauf

- | | | |
|-----|---|---------|
| 68. | Mousaka gebratene Auberginen- und Kartoffelscheiben, Hackfleisch überbacken mit Bechamelsauce und gem. Salat | 16,00 € |
|-----|---|---------|

PAROS

Für unsere kleinen Gäste

- | | | |
|-----|--|--------|
| 70. | Suflaki Fleischspieß mit Pommes frites | 8,00 € |
| 71. | Gyros Fleisch vom Drehspieß mit Pommes frites | 8,00 € |
| 72. | Schnitzel paniert, mit Pommes frites | 8,00 € |
| 73. | Linguine mit Tomaten-Basilikumsoße | 7,00 € |

Dessert

- | | | |
|-----|--|--------|
| 75. | Galaktobureko Blätterteig mit Grießcreme, Sauerkirschen in Sirup und Vanilleeis ^{1) 11)} | 5,50 € |
| 76. | Griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen | 5,00 € |
| 77. | Mousse au Chocolate hausgemacht | 5,50 € |
| 78. | Vanilleeis ^{1) 11)} mit heißen Himbeeren | 5,50 € |
| 79. | Gemischtes Eis ^{1) 11)} | 5,00 € |

Griechisches Olivenöl eine gute Idee für Freunde und zu Hause



Wir verwenden ausschließlich KOLYMVARI Olivenöl aus Kreta für die Zubereitung unserer Spezialitäten. Das uralte Wissen um den traditionellen Anbau und die Auswahl der besten Oliven bei der Ernte, sowie die strenge Beachtung internationaler Faktoren sind in das Produkt eingegangen. Diese Faktoren, in Kombination mit dem fruchtbaren Boden und dem idealen Klima in der Region Kolytvvari auf Kreta, garantieren die ausgezeichnete Qualität des Olivenöls. Das Produkt trägt das Zertifikat der Europäischen Union "Geschützte Ursprungsbezeichnung".

Hier erhältlich

550.

PAROS

Warme Getränke

81.	Tasse Kaffee	2,00 €
82.	Espresso	2,00 €
83.	Griechischer Mokka	2,50 €
84.	Cappuccino	2,50 €
85.	Latte Macchiato	3,00 €
86.	Heiße Schokolade mit Sahne	3,00 €
87.	Glas Tee	2,50 €

Alkoholfreie Getränke

	0,2l	0,4l
90.	Coca-Cola Light ^{1,2,3,5,6,7}	2,50 € 3,50 €
91.	Cola ^{1,3}	2,50 € 3,50 €
92.	Bluna ^{1,8} Orange	2,50 € 3,50 €
93.	Zitronenlimonade ⁸	2,50 € 3,50 €
94.	Bitter-Lemon ⁴	2,50 € 3,50 €
95.	Spezi ^{1,3,8}	2,50 € 3,50 €
96.	Apfelsaftschorle	2,50 € 3,50 €
97.	Orangensaftschorle	2,50 € 3,50 €
108.	Maracujaschorle	2,50 € 3,50 €
98.	Johannisbeerschorle	2,50 € 3,50 €
100.	Apfelsaft	2,50 € 3,50 €
101.	Orangensaft	2,50 € 3,50 €
102.	Johannisbeer-Nektar	2,50 € 3,50 €
107.	Maracuja-Nektar	2,50 € 3,50 €
103.	Mineralwasser	2,50 € 3,50 €
104.	Stilles Wasser	2,50 € 3,50 €
105.	Mineralwasser Flasche	0,7l 5,50 €
106.	Stilles Mineralwasser Flasche	1,0l 5,50 €
118.	Tonic Water	2,00 € 2,50 €
119.	Ginger Ale	2,00 € 2,50 €

Gäste, die sich über Allergene in unseren Speisen informieren möchten, bitten wir, unser geschultes Personal bezüglich der Allergeninfomappe anzusprechen

1) mit Farbstoff; 2) mit Konservierungsstoffen; 3) koffeinhaltig; 4) chininhaltig; 5) mit Süßungsmittel(n); 6) enthält Phenylalaninquelle; 7) Nährwerte 100ml: z.B. bei Coca Cola light Brennwert < 1,0 kJ (< 0,25 kcal) Eiweiß < 0,1 g, Kohlenhydrate < 0,1 g; 8) mit Antioxidationsmittel 9) geschwärzt; 10) Geschmacksverstärker 11) Milcheiweiß

PAROS

Biere vom Faß

109.	Radler	0,5 l	4,00 €
110.	Stuttgarter Hofbräu Pilsner	0,3 l	3,00 €
111.	Herrenpils	0,3 l	3,00 €
127.	Herrenpils	0,5 l	4,00 €
112.	Malteser Hefeweizen hell	0,5 l	4,00 €



Flaschenbiere

114.	Malteser Hefeweizen dunkel	0,5 l	4,00 €
115.	Malteser Kristallweizen	0,5 l	4,00 €
116.	Malteser Hefeweizen hell alkoholfrei	0,5 l	4,00 €
117.	Stuttgarter Hofbräu alkoholfrei	0,5 l	4,00 €

Spirituosen

133.	Ouzo	Flasche	0,2 l	8,00 €
120.	Ouzo		2 cl	2,00 €
121.	Makedoniko Tsipouro Tsantali		4 cl	3,50 €
122.	Williams		2 cl	3,00 €
123.	Kirschwasser		2 cl	3,00 €
124.	Ramazotti		4 cl	3,50 €
125.	Baileys		4 cl	4,00 €
126.	Wodka Lemon 4)		4 cl	4,00 €

Metaxa

130.	Metaxa fünf ★		2 cl	4,00 €
131.	Metaxa sieben ★		2 cl	5,00 €
132.	Metaxa Grand Olympia Reserve		2 cl	7,00 €

4) chininhaltig;

PAROS

Rotweine

140.	Merlot trocken, Peloponnes	0,2l	6,00 €
141.	Imiglikos halbsüß	0,2l	4,50 €
142.	Nemea trocken, Qualitätswein, Rebsorte Agiorgitiko	0,2l	5,00 €
143.	Naoussa trocken, Qualitätswein, Rebsorte Xinomavro	0,2l	5,00 €
144.	Cabernet Sauvignon trocken, Peloponnes	0,2l	6,00 €
145.	Hauswein trocken	0,2l	5,00 €
146.	Trollinger/Lemberger	0,2l	5,00 €

Roséweine

148.	Imiglikos halbsüß	0,2l	4,50 €
149.	Roditis trocken	0,2l	5,00 €

Weißweine

150.	Imiglikos halbsüß	0,2l	4,50 €
151.	Retsina aromatisch, geharzt	0,2l	4,50 €
152.	Sauvignon blanc	0,2l	6,00 €
153.	Moschofilero trocken, Peloponnes	0,2l	6,00 €
154.	Assirtiko trocken, Santorini	0,2l	6,00 €
155.	Hauswein trocken	0,2l	5,00 €
156.	Riesling trocken	0,2l	5,00 €

Weinschorle

159.	Weiß - Rot süß oder sauer	0,2l	4,00 €
------	---------------------------	------	--------

PAROS

Verehrte Gäste,
unser Ziel ist es, die Griechische Ess- und Weinkultur
zu verfeinern und weiter zu entwickeln.
Wir möchten Ihnen die bestmögliche Qualität
bieten und Ihnen dabei einen Teil unserer
griechischen Kultur näher bringen.
Das Ambiente unseres Hauses soll Sie einstimmen.

Eine gute Idee!
ein **PAROS**
Geschenkgutschein.

Öffnungszeiten
von 11:30 Uhr bis 14:30 Uhr
von 17:30 Uhr bis 22:00 Uhr
Montags Ruhetag

Alle Speisen auch zum Mitnehmen!

Familie Chatzis

Schützenhausweg 14 70499 Weilimdorf Stuttgart Tel.: 0711 82084300