

Kassandra

Restaurant



BOZENA ELEFTHERIADIS

Haardtring 256a

64295 Darmstadt

0 61 51 | 130 37 96

info@restaurant-kassandra.de

www.restaurant-kassandra.de

Facebook | Restaurant Kassandra

Instagram | @restaurantkassandra



Chalkidiki ist eine Region im Norden Griechenlands, mit drei langen Landzungen. Die Landschaft ist geprägt von mediterranen Wäldern, Sandstränden und klaren Buchten. Die westliche Halbinsel heißt Kassandra. Sie ist bekannt für ihre schönen Küsten, das klare Meer und die griechische Lebensart. Unser Restaurant trägt ihren Namen als Erinnerung an diese besondere Region.

ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag - Samstag 17 - 24 Uhr

Sonntag 11-14.30 Uhr | 17-24 Uhr

Montag Ruhetag, außer an Feiertagen
warme Küche bis 21.30 Uhr

WILLKOMMEN

Herzlich willkommen im Restaurant Cassandra!
Seit 2005 führen wir das Restaurant Cassandra als Familienbetrieb mit Leidenschaft und Herz. Unser Ziel ist es, dass Sie sich bei uns wohlfühlen und einen Moment der Entspannung genießen.

Alle unsere Gerichte werden frisch und mit Sorgfalt zubereitet. Wir legen großen Wert auf regionale Qualität, gute Zutaten und den echten Geschmack der griechischen Küche.

Wer gerne neues probiert, findet auf unserer Tafel regelmäßig wechselnde Empfehlungen mit besonderen Gerichten, die wir oft mit saisonalen Produkten zubereiten. Ein Blick lohnt sich also immer.

Gastfreundschaft steht bei uns immer im Mittelpunkt. Wir freuen uns über jedes vertraute Gesicht und über jeden neuen Gast, der unser Haus besucht.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit im Cassandra und viele genussvolle Momente.

Ihre
Familie Eleftheriadis
und das gesamte Cassandra-Team

SALATΞ

BUNTER SALAT | 16,50 €

mit Putenbruststreifen

1

BUNTER SALAT | 18 €

mit Garnelen (B)

2

CHORIATIKI (G) | 15 €

griechischer Salat

3

GEBRATENER SCHAFSKÄSE | 16 €

im Speckmantel auf Rucola - Parmesan - Salat (2,3,G)

4

BEILAGENSALAT | 5 €

(G)

5

KRAUTSALAT | 5 €

6

DRESSING NACH WAHL

JOGHURTDRESSING (G)

ESSIG - ÖL - DRESSING

HONIG - SENF - VINAIGRETTE (M)

VORSPΕISEN

TSATZIKI 7 € griechischer Landjoghurt mit Knoblauch und Gurke (G)	10
MELITZANOSALATA 9,50 € griechischer Auberginensalat (C,G,M)	11
CHTIPITI 8,50 € griechische Fetacreme (G)	12
ANTIPASTI MIX 12 € Tsatziki, Melitzanosalata und Chtipiti (C,G,M)	13
KNOBLAUCHBROT 6 € mit Käse überbacken (5 Stück) (A,G)	14
GEGRILLTER PEPERONISPIESS 7 € mit Knoblauchsauce (2,3)	15
GIGANTES 8 € große, weiße Bohnen in Tomatensauce (3,1,L)	16
HAUSGEMACHTE DOLMADES 9,50 € Weinblätter gefüllt mit Reis (8 Stück)	17
SHRIMPS-PFÄNNCHEN 13 € gebackene Shrimps in Tomatensauce, Knoblauch und Kräuterbutter (B,G)	18
FETA SAGANAKI 12 € gegart mit Tomaten, Knoblauch, Basilikum, Paprika und Oliven (G)	19
OFEN-SCHAFSKÄSE 11 € mit Peperoni, frischem Knoblauch und Oliven (G)	20
FETA-PFÄNNCHEN 12 € gebackener Schafskäse in Tomatensauce, mit Knoblauch, Kräuterbutter und Peperoni (2,3,G)	21

VORSPEISEN

PANIERTER SCHAFSKÄSE 11 € garniert mit kleinem Salat (A,C,G)	22
AUBERGINEN 14 € mit Hackfleisch, Feta und Tomaten im Ofen überbacken (G)	23
CREMIGE TOMATENSUPPE 6 € (A,G)	24
GEMISCHTE VORSPEISENPLATTE FÜR 2 PERSONEN 24 € Tsatziki, gegrillte Peperoni, Gigantes, Oliven, Ofenfeta, Weinblätter und Knoblauchbrot (3, A,G,I)	25
POMMES FRITES 3,50 €	26
PORTION BROT 2 € (A)	27
PITA-BROT 2,50 € (A)	28

ALLE GERICHTE MIT BEILAGE UND SALAT, BEILAGEN NACH WAHL:
Pommes, Kroketten, Bratkartoffeln oder Reis.

**DIE MEISTEN UNSERER HAUPTGERICHTE BIETEN WIR AUF WUNSCH
AUCH ALS KLEINERE PORTION AN.**

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

GYROS 16 € mit Bauernsalat und Tzatziki ohne Beilage (2,3,G)	30
GYROS 18 € mit Tzatziki (G)	31
GYROS-SPEZIAL 19,50 € mit Metaxa-Sauce und Käse überbacken (A,G)	32
SOUVLAKI 16 € mit Bauernsalat und Tzatziki ohne Beilage (A,G)	33
SOUVLAKI 18 € 2 Fleischspieße mit Tzatziki und Gemüse (A,G)	34
BIFTEKI 18 € 2 Frikadellen gefüllt mit Schafskäse und Tzatziki (2,3,A,C,G)	35
BIFTEKI-SPEZIAL 19,50 € 2 Frikadellen gefüllt mit Schafskäse, Metaxa-Sauce und Käse überbacken (2,3,A,C,G)	36
KASSANDRA-TELLER 19 € Gyros und Souvlaki mit Tzatziki und Gemüse (A,G)	37
RINDERLEBER 18 € mit Zwiebeln	38
GEGRILLTE LAMMKOTELETTS 24 € mit Paprikagemüse	39

GRILLPLATTEN_____

KASSANDRA-GRILLPLATTE | 23 €

40

mit Gyros, Souvlaki, Hacksteak, Rinderleber, Gemüse, Sahnesauce, Tatziki, Pommes und Salat (2,3,A,C,G)

ATHOS-GRILLPLATTE | 23 €

41

mit Gyros, Souvlaki, Hacksteak, paniertem Schafskäse, Tatziki, Gemüse, Sahnesauce, Pommes und Salat (2,3,A,C,G)

DEUTSCHE GERICHTE

RUMPSTEAK 27 € mit Kräuterbutter und Zitrone (G)	50
RUMPSTEAK 28,50 € mit Zwiebeln und Schnittlauch	51
PANIERTE SCHWEINESCHNITZEL 16 € mit Pommes (A,C,G)	52
PANIERTE SCHWEINESCHNITZEL 18 € mit Champignon-Rahm-Sauce (A,C,G)	53
PANIERTE SCHWEINESCHNITZEL 18,50 € mit Zwiebeln (A,C,G)	54
KASSANDRA-SCHNITZEL 19 € mit Pfirsich und Käse überbacken (3,A,C,G)	55
GEFÜLLTE SCHNITZEL 19,50 € mit Schinken, Käse und Petersilie auf Gemüse serviert (2,3,A,C,G,L)	56
SCHWEINEMEDAILLONS 19,50 € mit Cognac-Pfeffersauce (A,G)	57
SCHWEINEMEDAILLONS 19,50 € mit Speck und Champignons (2,3,A)	58
GEGRILLTES PUTENSTEAK 18,50 € mit Gemüse (A,G)	59
PUTENRÖLLCHEN 19,50 € mit Frischkäse im Speckmantel (2,3,A,G)	60
PANIERTES PUTENSCHNITZEL 16 € mit Pommes (A,C,G)	61

FISCH & MEERESFRÜCHTE

ZANDERFILET 21,50 € in Kartoffelkruste (A,C,,D,G)	70
DORADE 22,50 € mit Gemüse (A,D,G)	71
ROTBARSCHFILET 20,50 € mit Ei-Mandel-Kruste (A,C,D,G)	72
KNOBLAUCH-KRÄUTER-FORELLE 21,50 € gebraten in Butter und dazu Marktgemüse (A,D,G)	73
RIESENGARNELEN 22 € gebraten mit Rosmarin (B)	74
KALAMARIS 20 € frittierte Tintenfischringe mit Knoblauchsauce (A,D)	75

PIZZA

MARGHERITA | 9 €

mit Käse (A,G)

80

SALAMI | 10 €

mit Käse und Salami (1,2,3,A,G,M)

81

MIX | 12 €

mit Käse, Salami, Schinken und Pilzen (1,2,3,4,A,G,L,M)

82

KASSANDRA | 14,50 €

mit Käse, Salami, Pilzen, Thunfisch, Zwiebel, Peperoniwurst und Oliven (1,2,3,A,G,L,M)

83

VEGETARISCH | 14,50 €

mit Käse, Pilzen, Paprika, Zwiebel, Peperoni und Broccoli (A,G)

84

SPEZIAL | 15 €

mit Käse, Salami, Schinken, Pilzen, Paprika, Zwiebel, Ei, Peperoniwurst und Peperoni (1,2,3,A,G,L,M)

85

HAARDTRING | 15 €

mit Käse, Salami, Schinken, Peperoniwurst, frischen Tomaten, Ei und Knoblauch (1,2,3,A,G,L,M)

86

RUCOLA | 13 €

mit Parmesan (1,A,G)

87

GREEK-STYLE | 14 €

mit Käse, Oliven, Tomaten, Zwiebeln und Feta (1,2,3,4,A,G,L)

88

GYROS | 15 €

mit Käse, Zwiebeln und Gyros (+Tsatziki 1 €) (1,2,3,4,A,G,L)

89

EXTRA WUNSCH | 2 €

90

KINDER

DONALD DUCK | 11 €

kleines Schnitzel mit Pommes und Salat (A,C,G)

91**MINI PIZZA | 6,50 €**

mit Mais oder Salami (1,2,3,A,G,M)

92**KNUSPER | 12 €**

5 Chicken-Nuggets, Pommes und ein kleiner Salat (A,C,G)

93**SOUVLAKI-KIDS | 12 €**

1 Fleischspieß mit Tatziki und Pommes (A,C,G)

94

**FÜR UNSERE UMWELT: BEI MITNAHME VON SPEISEN BERECHNEN WIR
EINE KLEINE VERPACKUNGSPAUSCHALE VON 1 €.**

DESSERT & EIS_____

GRIECHISCHER SAHNEJOGHURT 6,50 € mit Honig und Walnüssen (E,G)	100
HIMBEER-JOGHURT 6,50 € im Glas (G)	101
CHEESECAKE 6 € mit Topping	102
SCHOKOTÖRTCHEN 6 € mit flüssigem Kern	103
GEMISCHTES EIS 6,50 € 3 Kugeln Eis mit Sahne (G)	104
KINDERBECHER 4 € 2 Kugeln Eis nach Wahl mit Sahne (G)	105

EISSORTEN_____

SCHOKO

VANILLE

ERDBEER

STRACCIATELLA

WARMES GETRÄNKE

KAFFEE ⁽⁹⁾ | **3 €**

110

CAPPUCCINO | **4 €**

(mit Sahne) ^(9,G)

111

ESPRESSO ⁽⁹⁾ | **2,50 €**

112

GRIECHISCHER MOCCA ⁽⁹⁾ | **3 €**

113

TEE | **3 €**

verschiedene Sorten

114

ALKOHOLFREI

FLASCHE WASSER 3,50 € mit Kohlensäure 0,33l	120
FLASCHE WASSER 4 € ohne Kohlensäure 0,50l	121
FLASCHE WASSER 6 € mit Kohlensäure 0,75l	122
FLASCHE WASSER 7 € ohne Kohlensäure 1,00l	123
COCA-COLA LIGHT ZERO 3,50 € 0,30l (1,3,9)	124
FANTA 3,50 € 0,30l (1,3)	125
SPEZI 3,50 € 0,30l (1,3,9)	126
SPRITE 3,50 € 0,30l (1,3)	127
BITTER LEMON 3,50 € 0,30l (10)	128
APFELSCHORLE 3,50 € 0,30l (2)	129
ORANGENSAFT 4 € 0,30l	130
JOHANNISBEERSAFT 4 € 0,30l	131
JOHANNISBEERSAFTSCHORLE 3,50 € 0,30l	132
ALLE AUCH IN 0,50L ERHÄLTlich! 5,50 €	

BIER VOM FASS

PFUNGSTÄDTER PILS

0,30l | **3,20 €** 0,40l | **4,20 €**

140

RADLER

0,30l (1,3) | **3,20 €** 0,40l (1,3) | **4,20 €**

141

DIESEL

0,30l (1,3,9) | **3,20 €** 0,40l (1,3,9) | **4,20 €**

142

BIER AUS DER FLASCHE

KRISTALLWEIZEN | 4,50 €

0,50l

143

HEFEWEIZEN / ALKOHOLFREI | 4,50 €

0,50l

144

PFUNGSTÄDTER PILS ALKOHOLFREI | 3,20 €

0,33l

145

WEINSCHORLE _____

WEINSCHORLE | 0,20l **5 €**

süß, sauer

150

APFELWEIN | 0,25l **3 €**

pur, süß, sauer

151

APFELWEIN | 0,50l **5,50 €**

pur, süß, sauer

152

GRIECHISCHE ROSÉWEINE _____

MAKEDONIKOS trocken | 0,20l **6 €**

Die Frische und das fruchtige Bouquet
machen einen weichen,
prickelnden Geschmack.

0,75l **18,50 €**

153

IMIGLYKOS lieblich | 0,20l **6 €**

Ein eleganter Roséwein mit einem
fruchtigen Geschmack und tiefer Süße.

Rebsorte | Cuvée

Region | Peloponnes

0,75l **18,50 €**

154

GRIECHISCHE ROTWEINE

DEMESTICA trocken | 0,20l **6 €** 0,75l **18,50 €** **160**

Im Geschmack fruchtig,
einheimische Rebsorten
der Region Peloponnes.

MAKEDONIKOS halbtrocken | 0,20l **6 €** 0,75l **18,50 €** **161**

Ein milder Rotwein auf der
Grundlage der Vielzahl von Xinomavro,
Syrah mit weichen, fruchtigen Aromen.

NAOUSSA trocken | 0,20l **6,50 €** 0,75l **19,50 €** **162**

Traditioneller Rotwein der
alten Rebsorte Xinomavro
mit angenehmem Duft.

IMIGLYKOS lieblich | 0,20l **6 €** 0,75l **18,50 €** **163**

Angenehmes Aroma,
intensive Farbe, lieblicher Geschmack.

GRANDE RESERVE NAOUSSA trocken | 0,75l **25 €** **164**

Vollmundiger Jahrgangswein mit
ausgereiften Tanninen und würzigen Aromen,
von getrockneten Früchten und Kräutern.

MAVRODAPHNE AUS PATRAS | 0,75l **19 €** **165**

Charakteristisches Aroma,
naturreiner, süßer Rotwein,
reichliches Bouquet, kräftig.

GRIECHISCHE WEISSWEINE

RETSINA geharzt | 0,20l **5 €**

170

Traditioneller griechischer Weißwein mit feinem, typisch harzigem Charakter.

Aus den Rebsorten Roditis und Savatiano.

Aus der Region Thessaloniki in Makedonien

DEMESTICA trocken | 0,20l **6 €** 0,75l **18,50 €**

171

Im Geschmack fruchtig, der aus den Sorten Roditis und Sideritis verschnitten wird.

MAKEDONIKOS halbtrocken | 0,20l **6 €** 0,75l **18,50 €**

172

Weißwein aus roten Trauben von Edel Vielzahl Xinomavro.

IMIGLYKOS lieblich | 0,20l **6 €** 0,75l **18,50 €**

173

Ein lieblicher, süffiger Weißwein mit weichem und fruchtigem Aroma.

RETSINA-MALAMATINA geharzt | 0,50l **8,50 €**

174

Dieser geharzte Weißwein wird nach uralter Tradition hergestellt. Vollmundig und mild, da der Harzgeschmack nicht zu stark betont wird.

RETSINA-KECHRIBARI lieblich | 0,50l **9 €**

175

Das wertvolle „Kechribari“ (Harz) entsteht durch das versteinerte Harz der Pinienbäume. Er besitzt einen frischen und fruchtigen Geschmack.

LIMNOS | 0,75l **18 €**

176

Liqueurwein, edelsüß, harmonisch, elegant mit dem kostbaren Aroma der Muskat-Traube.

DEUTSCHER WEIN

WEINGUT BRETZ

DORNFELDER trocken | 0,20l **6,50 €** **180**
Kräftiger Rotwein mit feinem Aroma.

RIESLING trocken | 0,20l **6,50 €** 0,75l **20 €** **182**
Klare Mineralität,
zitrusfrisch und grüne Äpfel.

GRAUER BURGUNDER trocken | 0,20l **6,50 €** 0,75l **20 €** **183**
Ein Wein mit viel Ausdruck und Eleganz,
feiner Fruchtgeschmack vermittelt
einen Hauch von Äpfeln und Quitte.

SAUVIGNON BLANC trocken | 0,20l **7 €** 0,75l **22 €** **184**
Erinnert an schwarze Johannisbeere
und Stachelbeere. Ideal zu Fischgerichten.

FLEURANT trocken | 0,20l **6,50 €** 0,75l **20 €** **185**
Erinnert an Aromen von vollreifen, gelben
Pflirschen, knackigen grünen Äpfeln
und ein klein wenig Zitrus.

BACCHUS trocken | 0,20l **6,50 €** **186**
Fruchtiger Weißwein mit angenehmem Bukett.

FLEUR DE ROSÉ trocken | 0,20l **6,50 €** 0,75l **20 €** **187**
Fruchtiger Genuss in zartem Rosé,
Granatapfel und Traube.

CHARDONNAY trocken | 0,20l **7 €** 0,75l **22 €** **188**
Die dezente Holznote verfeinert diesen Chardonnay.

APERITIFS

OUZO 2 cl 3 €	200
PROSECCO-APERITIF 0,20l 6,50 € mit Campari und Limette	201
RAMAZOTTI 4 cl 5 € mit Eis und Zitrone	202
APEROL-SPRITZ 8 €	203
HUGO 8 €	204
LILLET WILD BERRY 8 €	205

SEKT

RIESLING SEKT (BRETZ) 0,25l 6,50 € weicher und nussiger Riesling Sekt - erfrischend	210
FLASCHE PROSECCO 0,75l 18 € trocken	211
FLASCHE SEKT 0,75l 18 € trocken	212

WEINBRÄNDE

METAXA 5-STERNE 2 cl 4 €	220
METAXA 40 JAHRE ALT 2 cl 6,50 €	221

SPIRITUOSEN_____

BAILEYS IRISH CREAM 2 cl 3,50 €	230
LIKÖR 43 2 cl 3,50 €	231
SAMBUCA MOLINARI 2 cl 3,50 €	232
JACK DANIELS 4 cl 6,50 €	233
OBSTLER 2 cl 3 €	234
UNDERBERG 2 cl 3 €	235
MALTESER 2 cl 3,50 €	236
WODKA 2 cl 3,50 €	237
JÄGERMEISTER 2 cl 3 €	238
FERNET-BRANCA 2 cl 3 €	239
BACARDI 2 cl 3,50 €	240

Bitte beachten Sie, dass trotz der sorgfältigen Herstellung unserer Gerichte durch den Produktionsprozess in unserer Küche neben den gekennzeichneten Zutaten ggfs. Spuren anderer Stoffe enthalten sein können.

Bitte informieren Sie das Servicepersonal ggfs. über bestehende Allergien und Unverträglichkeiten, wir beraten Sie gerne.

- | | |
|---|---|
| 1 mit Farbstoff | A glutenhaltiges Getreide |
| 2 mit Konservierungsstoff(en) | B Krebstiere |
| 3 mit Antioxidationsmittel | C Eier |
| 4 mit Geschmacksverstärker | D Fisch |
| 5 mit Schwefeldioxid | E Erdnüsse |
| 6 mit Schwärzungsmittel | F Sojabohnen |
| 7 mit Phosphat | G Milch |
| 8 mit Milcheiweiß | H Schalenfrüchte |
| 9 koffeinhaltig | L Sellerie |
| 10 chininhaltig | M Senf |
| 11 mit Süßungsmittel | N Senfsamen |
| 12 enthält eine Phenylalaminquelle | O Schwefeldioxide und Sulphite |
| 13 gewachst | P Lupinen |
| 14 mit Taurin | R Weichtiere |

BOZENA ELEFThERiADiS

Haardtring 256a

64295 Darmstadt

0 61 51 | 130 37 96

info@restaurant-kassandra.de

www.restaurant-kassandra.de