



Anesis

— GRIECHISCHES —
RESTAURANT



SOMMERGARTEN · WINTERGARTEN · WEINBAR

HERZLICH WILLKOMMEN
IM



Erleben Sie im Restaurant Anesis die feine Kunst griechischer Kulinarik – geprägt von Eleganz, Tradition und echter Gastfreundschaft.

Unsere Küche vereint ausgewählte frische Zutaten mit überlieferten Rezepturen und einer modernen raffinierten Interpretation. Jedes Gericht ist eine Hommage an die mediterrane Lebensart: voller Aromen, Leichtigkeit und Leidenschaft.

Von erlesenen Vorspeisen über perfekt abgestimmte Hauptgänge bis hin zu delikaten Desserts - wir laden Sie ein, Genuss in seiner schönsten Form zu entdecken.

In stilvollem Ambiente und mit aufmerksamem Service schaffen wir einen Ort, an dem Sie den Alltag hinter sich lassen und besondere Momente erleben können.

Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen und wünschen Ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt.

Kali Orexi - Guten Appetit



Kalte & warme Vorspeisen

Zu allen Vorspeisen servieren wir Ihnen Brot.

- | | | |
|-----------|--|--------------|
| 1 | Vorspeisenteller / Meze | 15,90 |
| | Bei Platten ab 2 Personen berechnen wir pro Person | 12,50 |
| 2 | Schafskäse-Creme | 8,00 |
| | Eine griechische Spezialität, die Sie probieren sollten | |
| 3 | Tarama | 8,50 |
| | Eine griechische Kaviarcreme mit Krabben | |
| 4 | Tzatziki | 5,90 |
| 5 | Feta | 8,90 |
| | Original griechischer Käse aus Schafs- und Ziegenmilch mit Zwiebelringen, Tomaten und Olivenöl | |
| 6 | Gebackener Schafskäse | 9,90 |
| | Original griechischer Käse aus Schafs- und Ziegenmilch mit Zwiebelringen, Tomaten und Olivenöl | |
| 7 | Saganaki in Sesamkruste | 10,90 |
| | Original griechischer Käse in knuspriger Sesamkruste serviert mit Honig | |
| 8 | Halloumi gegrillt | 8,90 |
| | Zypriotischer Hartkäse gegrillt auf Rucola, mit Olivenöl | |
| 9 | Panierte Champignons | 9,90 |
| | mit Tzatziki | |
| 10 | Griechische Bruschetta | 6,90 |
| | mit Zwiebeln, frischen Tomaten, Basilikum und Feta | |
| 11 | Dolmadakia | 9,00 |
| | gefüllte Weinblätter mit Zaziki | |
| 12 | Garnelen auf griechische Art | 12,90 |
| | White Tiger Garnelen in Tomatensauce mit Schafskäse, leicht pikant | |

DIE IN UNSEREN SPEISEN UND GETRÄNKEN ENTHALTENEN ALLERGENE KÖNNEN SIE BEI UNSEREM PERSONAL ERFRAGEN.



Hausgemachte Suppen

- | | | |
|----|---|------|
| 20 | Bohnensuppe
kräftig - nach Hausfrauenart | 6,90 |
| 21 | Tomatensuppe
mit Sahne und viel Basilikum | 6,90 |

Frische Salatkreationen

- | | | |
|----|--|-------|
| 30 | Bauernsalat
frischer Salat mit Schafskäse, Oliven,
Peperoni und Olivenöl-Dressing | 12,90 |
| 31 | Mittelmeersalat
knackiger gemischter Salat mit Lachsfilet,
Garnelen, Tomaten und roten Zwiebeln | 17,50 |
| 32 | Surf 'n' Turf Salat
knackiger gemischter Salat mit Rinderstreifen,
Garnelen, Tomaten und roten Zwiebeln | 17,50 |
| 33 | Anesis Salat (Haussalat)
knackiger gemischter Salat mit Tomaten,
Feta, Granatapfelkernen, Walnüssen und Rosinen | 16,50 |

Pasta-Spezialitäten

- | | | |
|----|--|-------|
| 40 | Kritharaki
Reisnudeln in leichter Tomatensauce und mit Käse überbacken | 13,50 |
| 41 | Bandnudeln
mit Lachsfilet und Schafskäse gratiniert | 16,90 |
| 42 | Bandnudeln
mit Lachs und Krabben | 17,50 |



Spezialitäten vom Schwein

Zu diesen Gerichten servieren wir wahlweise unseren mit Champignons, Tomaten und verschiedenen Kräutern zubereiteten Reis oder Pommes frites als Beilage. Mit Tzatziki und Grillsauce.

- | | | |
|----|---|-------|
| 50 | Souvlaki vom Schweinefilet | 18,90 |
| | Saftig gegrillte Spieße aus zartem Schweinefilet | |
| 51 | Gyros | 17,90 |
| | würzig mariniertes geschnetzeltes Fleisch vom Spieß | |
| 52 | Medaillons vom Schweinefilet | 18,90 |
| | auf dem Grill gegart | |

Zu allen Spezialitäten vom Schwein servieren wir Ihnen einen Salat.

Grill-Spezialitäten

Zu diesen Gerichten servieren wir wahlweise unseren mit Champignons, Tomaten und verschiedenen Kräutern zubereiteten Reis oder Pommes frites als Beilage. Mit Tzatziki und Grillsauce.

- | | | |
|----|---|-------|
| 60 | Gyros und Souvlaki | 21,90 |
| | Gyros vom Schwein und gegrillter Schweinefleischspieß | |
| 61 | Grillteller | 22,90 |
| | Bifteki, zartes Schweinesteak, Hähnchenbrust und saftiges Gyros | |
| 62 | Filetteller | 26,90 |
| | Zartes Schweinefilet, Rinderfilet und saftiges Gyros | |
| 63 | Steakplatte | 25,90 |
| | Zartes Schweinesteak, Rumpsteak und saftiges Gyros | |

Zu allen Grill-Spezialitäten servieren wir Ihnen einen Salat.



Geflügel vom Grill

Zu diesen Gerichten servieren wir wahlweise unseren mit Champignons, Tomaten und verschiedenen Kräutern zubereiteten Reis oder Pommes frites als Beilage.

70	Hähnchenbrustfilet gegrillt	21,90
	Zartes, saftiges Hähnchenbrustfilet frisch gegrillt	
71	Hähnchenbrustfilet mit Metaxasauce	22,90
	Saftiges Hähnchenbrustfilet mit würziger Metaxasauce	
72	Marinierte Hähnchenbrust auf dem Spieß	23,90
	Zart marinierte Hähnchenbrust am Spieß gegrillt	

Zu allen Geflügelgerichten servieren wir Ihnen einen Salat.

Spezialitäten vom Rind

Wir grillen unsere hochwertigen argentinischen Steaks auf dem Lavasteingrill. Sofern nicht anders gewünscht, servieren wir sie im Gargrad medium. Zu allen Rindfleischspezialitäten reichen wir mediterranes Gemüse und eine Ofenkartoffel mit Sauerrahm.

80	Bifteki, ca. 220g	18,90
	gehacktes Rindersteak [sehr mager]	
81	Bifteki „Spezial“, ca. 220g	19,90
	gehacktes Rindersteak [sehr mager]	
82	Rumpsteak aus Argentinien, ca. 220g	28,90
83	Zartes Filetsteak, ca. 220g	30,90

Zu allen Spezialitäten vom Rind servieren wir Ihnen einen Salat.



Überbackene Gerichte

Alle Gerichte werden mit Edamerkäse überbacken. Dazu servieren wir wahlweise unseren mit Champignons, Tomaten und verschiedenen Kräutern zubereiteten Reis oder Pommes frites als Beilage.

90	Gyros überbacken	20,90
	in Metaxasauce, wahlweise mit Pommes frites oder Reis	
91	Souvlaki überbacken	21,90
	in Metaxasauce, wahlweise mit Pommes frites oder Reis	
92	Schweinemedallions überbacken	20,90
	in Metaxasauce, wahlweise mit Pommes frites oder Reis	

Zu allen überbackenen Gerichten servieren wir Ihnen einen Salat.

Gerichte im Pfännchen

Zu diesen Gerichten servieren wir wahlweise unseren mit Champignons, Tomaten und verschiedenen Kräutern zubereiteten Reis oder Pommes frites als Beilage.

100	Gyros im Pfännchen	20,90
	mit Zwiebeln, Paprika und Champignons mit Metaxasauce	
101	Schweinefilet im Pfännchen	22,90
	mit Zwiebeln, Paprika und Champignons mit Metaxasauce	
102	Hähnchenfilet im Pfännchen	21,90
	mit Zwiebeln, Paprika und Champignons mit Metaxasauce	

Zu allen Gerichten im Pfännchen servieren wir Ihnen einen Salat.



Spezialitäten vom Lamm

Unser Lammfleisch beziehen wir von den Salzwiesen Schottlands.
Zu allen Lammgerichten servieren wir Ihnen mediterranes Gemüse
und eine Ofenkartoffel mit Sauerrahm.

II0	Bifteki vom Lamm, ca. 200g	23,90
	Lammhacksteaks mit mediterranem Gemüse	
III	Gegrillte Lammkoteletts	28,90
	mit mediterranem Gemüse, dazu Metaxasauce	
II2	Lammspieß	27,90
	Mariniertes Lammfleisch auf dem Lavastein gegrillt mit mediterranem Gemüse, dazu Metaxasauce	
II3	Lammfilet, ca. 200g	29,90
	Lammfilet mit mediterranem Gemüse, dazu Metaxasauce	
II4	Das Beste vom Lamm	32,90
	Eine Auswahl aus zartem Lammfilet, Lammkotelett und Lammrücken, saftig gebraten, dazu mediterranes Gemüse und Metaxasauce	
II5	Chef's Lammragout	27,90
	Ein Lieblingsgericht unseres Küchenchefs – zartes Lammragout mit weißen und grünen Bohnen, mit Schafskäse überbacken	

Zu allen Lammgerichten servieren wir Ihnen einen Salat.



Fisch & Meeresfrüchte

Zu diesen Gerichten servieren wir mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln als Beilage.

120	Baby-Kalamaris	25,90
	Zarter Tintenfisch, pikant gewürzt und knusprig gebraten	
121	Baby-Kalamaris mit Schafskäse gefüllt	26,90
	Zarter Tintenfisch, gefüllt mit würzigem Schafskäse und mediterran verfeinert	
122	Potpourri von Meeresfrüchten vom Grill	30,90
	Scampi, Kalamaria, Rotbarsch, Tiefseekrabben und Lachs	
123	Vier gegrillte Garnelen	30,90
	Ohne Schalen, mit feinem Knoblauch verfeinert	
124	Lachsfilet vom Grill	26,90
	Zart gegrilltes Lachsfilet	
125	Dorade Royal	27,90
	Frische Dorade Royal vom Grill	

Zu allen Fischgerichten servieren wir Ihnen einen Salat.



Für unsere kleinen Gäste

130	Vier Fischstäbchen mit Pommes frites, wahlweise Tomatenketchup oder Mayo	10,90
131	Souvlaki am Spieß mit Pommes frites oder Reis und Tomatenketchup	10,90
132	Rinderhacksteak mit Pommes frites, wahlweise Tomatenketchup oder Mayo	10,90
133	Nuggets mit Pommes frites, wahlweise Tomatenketchup oder Mayo	10,90

Beilagen & Extras

140	Buntes mediterranes Gemüse	6,90
141	Pommes frites	4,90
142	Kroketten	4,90
143	Champignon-Tomaten-Reis	4,90
144	Ofenkartoffel mit Sauerrahm	5,90

Saucen

150	Metaxasauce	4,50
151	Ketchup	1,00
152	Mayonnaise	1,00



Desserts & Eis-Spezialitäten

160	Orangen-Creme brulée	7,90
161	Tartufo Pistazie	7,90
162	Tartufo Nero	7,90
163	Tartufo Limoncello	7,90
164	Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen	6,90
165	Cassata-Eis nach sizilianischer Art mit kandierten Früchten	7,90
166	Eis nach Wahl Erdbeer, Schokolade, Vanille, Straciatella, Pistazie	je XL Kugel 2,00
167	Sorbet nach Wahl Gerne informieren wir Sie über unsere aktuellen Sorbet-Sorten - sprechen Sie uns gerne an	je XL Kugel 2,00



Aperitif

170	Aperol Spritz		7,90
171	Sarti Spritz		7,90
172	Limoncello Spritz		7,90
173	Lillet Wild Berry		7,90

Alkoholfreie Getränke

180	Coca Cola	0,33 l	3,80
181	Coca Cola Zero	0,33 l	3,80
182	Sprite	0,33 l	3,80
183	Fanta	0,33 l	3,80
184	Mezzo Mix	0,33 l	3,80
185	Gerolsteiner Gourmet Sprudel	0,25 l	3,20
186	Mineralwasser mit Kohlensäure	0,7 l	7,60
187	Gerolsteiner Gourmet Naturell	0,25 l	3,20
188	Mineralwasser ohne Kohlensäure	0,7 l	7,60
189	Bitter Lemon		3,80
190	Tonic Water		3,80
191	Ginger Ale		3,80
192	Vitalmalz	0,33 l	3,80

Premium Säfte & Nektare

193	Banane	0,2 l	4,20
194	Kirsche	0,2 l	4,20
195	Maracuja	0,2 l	4,20



Schorlen

200	SCHØRL Apfelschorle	0,33 l	3,80
201	SCHØRL Johannisbeerschorle	0,33 l	3,80
202	SCHØRL Rhabarberschorle	0,33 l	3,80
203	SCHØRL Zitronen-Holunderblüte	0,33 l	3,80

Biere vom Fass

210	König Pilsener 0,3 l	0,3 l	3,80
211	König Pilsener 0,5 l	0,5 l	5,60
212	Th. König Zwickl 0,3 l	0,3 l	3,80
213	Th. König Zwickl 0,5 l	0,5 l	5,60
214	Benediktiner Weißbier 0,3 l Hefe-Weißbier Naturtrüb	0,3 l	3,80
215	Benediktiner Weißbier 0,5 l Hefe-Weißbier Naturtrüb	0,5 l	5,60

Flaschenbiere

220	Benediktiner Weißbier Dunkel	0,5 l	5,60
221	Benediktiner Weißbier Alkoholfrei	0,5 l	5,60
222	Bitburger Pils Alkoholfrei	0,33 l	3,80
223	Bitburger Radler naturtrüb Alkoholfrei	0,33 l	3,80

Fragen Sie unser Personal auch gerne nach unseren
Longdrinks.



Offene griechische Weine

230	Kourtaki – Griechischer Landwein	0,2 l	5,80
	Rot oder Weiß, trocken	0,5 l	13,00
231	Kourtaki Imiglykos	0,2 l	5,80
	Rot oder Weiß, halbsüß	0,5 l	13,00
232	Kourtaki Retsina	0,2 l	5,80
	Traditioneller geharzter Weißwein	0,5 l	13,00
233	Kourtaki Rosé	0,2 l	5,80
	Roséwein, feinherb	0,5 l	13,00
234	Kourtaki Mavrodaphne	0,2 l	5,80
	Süßer Rotwein	0,5 l	13,00
235	Weinschorle	0,2 l	5,80

Liköre & Spirituosen

240	Ouzo	2 cl	2,80
241	Ouzo auf Eis	2 cl	3,60
242	Metaxa 5 Sterne	2 cl	3,60
243	Metaxa 7 Sterne	2 cl	5,30
244	Maltesa	2 cl	2,80
245	Korn	2 cl	2,50
246	Ratzeputz	2 cl	3,60
247	Jägermeister	2 cl	2,80
248	Heidegeist	2 cl	3,60
249	Ramazotti	2 cl	3,60
250	Fernet-Branca	2 cl	3,60



Unsere Kaffeespezialitäten

Unsere Kaffeespezialitäten werden aus ausgewählten Bohnen der Hannoverschen Kaffeemanufaktur zubereitet.

260	Kaffee	Tasse	2,90
261	Cappucino	Tasse	3,50
262	Espresso	Tasse	2,90
263	Doppelter Espresso	Tasse	4,90
264	Mocca	Tasse	3,00
265	Milchkaffee	Tasse	4,20

Unsere Teespezialitäten

Unsere ausgewählten Teespezialitäten beziehen wir vom Norddeutschen Teekontor.

270	Exotische Früchteteemischung	Tasse	2,90
271	Früchteteemischung Apfel/Joghurt	Tasse	2,90
272	Rotbuschtee	Tasse	2,90
273	Schwarzer Tee Earl Grey	Tasse	2,90
274	Schwarzer Tee Darjeeling	Tasse	2,90
275	Schwarzer Asam Tee	Tasse	2,90
276	Kräuterteemischung Orange / Grapefruit	Tasse	2,90
277	Kräutertee Pfefferminz	Tasse	2,90
278	Kräuterteemischung Ingwer	Tasse	2,90
279	Grünteeemischung Sencha	Tasse	2,90

