

Herzlich willkommen
θερμό καλωσόρισμα
im



griechische und mediterrane Küche
in Bonn Tannenbusch

guten Morgen – **καλημέρα** (Kalimera)

guten Nachmittag (ab 12 Uhr) – **καλησπέρα** (Kalispera)

gute Nacht (ab 18 Uhr) – **καληνυχτα** (Kalinychta)

guten Appetit – **καλή όρεξη** (Kali órexi)

zum Wohl – **γεια μας** (Giamas)



ÖFFNUNGSZEITEN



Bleiglasfenster Bodo Buhse

		<i>SOMMER</i>	<i>WINTER (ab 2. Mo. im Okt)</i>
MONTAG		17:00 – 23:00 Uhr	geschlossen (außer Rosenmontag)
<i>GANZJÄHRIG</i>			
DIENSTAG	11:30 – 15:00 Uhr	17:00 – 23:00 Uhr	
MITTWOCH	11:30 – 15:00 Uhr	17:00 – 23:00 Uhr	
DONNERSTAG	11:30 – 15:00 Uhr	17:00 – 23:00 Uhr	
FREITAG	11:30 – 15:00 Uhr	17:00 – 23:00 Uhr	
SAMSTAG	11:30 – 15:00 Uhr	17:00 – 23:00 Uhr	
SONNTAG	11:30	durchgehend bis 23:00 Uhr	

*Warme Küche zu den Öffnungszeiten 12 bis 14:15 Uhr und 17:30 bis 21:30 Uhr
Gerne nehmen wir Ihre Reservierungen entgegen – Tel. 0228 9875996*

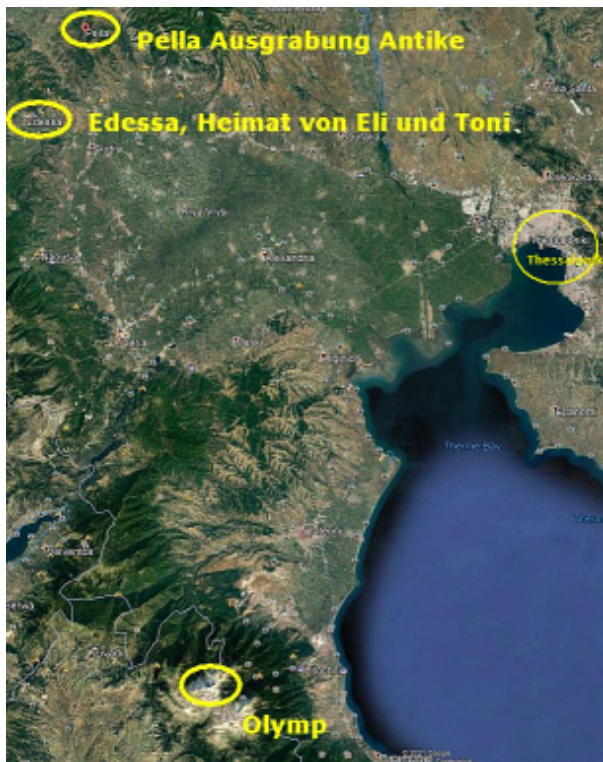
Unseren Geschmack für Ihre Veranstaltung!

Gerne beraten wir Sie persönlich und individuell bei der Planung Ihrer Veranstaltungen. Gemeinsam finden wir sicher die beste Lösung für Ihre Firmenfeier, einen Geburtstag, eine Hochzeit, eine Party, eine Familienfeier oder eine Trauerfeier.

Unser gemütliches Lokal ist jederzeit für ihren Anlass wandelbar. Gerne stellen wir Ihnen zu jedem Anlass auch ein Buffet zusammen.



Unsere Heimat, Heimat des Bergtees – „Heilmittel der Antike“



Aus zahlreichen wissenschaftlichen Forschungen wissen wir heute, dass Griechischer Bergtee einen großen Nutzen bei der Vorbeugung und Behandlung von Demenz und Alzheimer, Depressionen, Schlafstörungen, ADHS leisten kann:

Nebenwirkungen des Bergtee's – Extraktes oder des Griechischen Bergtee's sind nicht festgestellt worden. Auch besteht keine Gefahr von Abhängigkeiten. Ganz im Gegenteil – der Bergtee hat ein wunderbares, erfrischendes Aroma und ist sehr gesund. Immer mehr Menschen trinken ihn mit großer Begeisterung täglich.

Griechischer Bergtee, Sideritis, ist in unseren Bergen zuhause und die Einheimischen fühlen sich mit dem Kraut sehr verbunden, da sie es seit Jahrhunderten anbauen. Angebaut wird er auf den Feldern an den Berghängen, in ca. 700 m Höhe, da Sideritis felsige und leichte Böden liebt. Die wichtigsten Aspekte für den Anbau sind das Klima, die Höhenlage und die Witterungsbedingungen, geeignetes Saatgut, die Anbaumethoden und Erfahrung. Geerntet und verarbeitet wird er schonend mit der Hand.

Der Griechische Bergtee hat eine lange Tradition. Geschätzt wird er vor allem wegen seines angenehmen Geschmacks mit leichter Zitrusnote. Er kann heiß oder kalt getrunken werden. Da er kein Teein (Koffein) enthält, ist er zu jeder Tageszeit genießbar und auch für Kinder geeignet.

Text mit Auszügen aus: TEECETERA Nr. 78, Juli 2022





Salate



Tomatensalat mit

2 Zwiebeln, Oliven Kalamata und Olivenöl-Dressing⁶
8,00 €

5 Griechischer Bauernsalat⁶

mit Tomaten, Gurken, Oliven Kalamata, Fetakäse,
Zwiebeln, Peperoni und Olivenöl-Dressing
12,50 €

6 Thunfischsalat⁴

Gemischter Salat mit Gurken, Tomaten und Thunfisch mit Olivenöl-Dressing
12,50 €

7 Salat Saganaki⁴

Saganaki (Schafskäse in Blätterteig mit Honig-Balsamico-Dressing) auf grünem Salat
14,00 €

8 Caesar Salat^{4, 6}

Grüner Salat mit zarten Putenwürfeln, Croûtons,
Parmesan und Knoblauch-Dressing
15,00 €

9 Mittelmeersalat

mit getrockneten Tomaten auf grünem Saisonsalat, Zwiebeln, Walnüssen,
Oliven, Petersilie und Balsamicodressing
mit Hartkäseflocken
13,50 €



ohne Hartkäseflocken

12,50 €

zu unseren Salaten und kalten Vorspeisen reichen wir Pizzabrötchen^a.

Liste der Zusatzstoffe und Allergene vorletzte Seite



Kalte Vorspeisen

10 Tsatsiki
hausgemacht mit frischen Zutaten
7,00 €

11 Tarama
griechischer Fischrogensalat
7,00 €

12 Tirokafteri⁹
pikantes Schafskäsepüree mit Kräutern und Olivenöl
7,00 €

 13 Dolmadakia³
Weinblätter gefüllt mit Reis (nach Wunsch auch warm serviert)
8,00 €

 14 Portion Oliven und Peperoni⁶
7,00 €

15 Fetakäse Portion⁹
7,00 €

165 kalte Vorspeisenplatte für 1 Person^{3,6, a}
Mezes – μεζές
Vielfalt an kalten Vorspeisen und 2 Pizzabrötchen oder Pitabrot ideal für eine Personen
16,50 €

zu unseren Salaten und kalten Vorspeisen reichen wir Pizzabrötchen^a.



Warme Vorspeisen



20 Antipasti 1

gebratene Paprika, Zucchini und Auberginen in feiner Tomatensauce
11,90 €

21 Antipasti 2

gebratene Paprika, Zucchini, Fetakäse und Auberginen in feiner Tomatensauce
14,50 €



22 Antipasti vom Grill 1

gegrillte Paprika, Zucchini und Auberginen mit Balsamico-Olivenöl-Dressing
11,90 €

23 Antipasti vom Grill 2

gegrillte Paprika, Zucchini und Auberginen mit Fetakäse und Balsamico-Olivenöl Dressing
14,50 €

24 Antipasti überbacken²

gebratene Zucchini und Auberginen in Tomatensauce mit Fetakäse & Edamer überbacken
14,50 €

25 Fetakäse aus dem Ofen

mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Peperoni
12,50 €



26 Riesenbohnen

Weißer Riesenbohnen in Tomatensauce mit Olivenöl
8,00 €

Alle unsere Antipasti bieten wir auch als Hauptspeise an.

mit ein Souvlaki vom Schwein + 6,00 €

mit ein Souvlaki von der Pute + 7,00 €

mit Gyros + 8,00 €

mit zwei Schweinefilet Medaillons + 11,00 €

mit Putenbrustfilet + 10,50 €

mit Schweinerückensteak + 9,50 €

zu unseren warmen Vorspeisen reichen wir Pizzabrötchen^a.





Unsere Speiseangebote für zwei Personen

17 kalte Vorspeisenplatte für 2 Personen ^{3,6, a}

Mezes – μεζές

Vielfalt an kalten Vorspeisen und 4 Pizzabrötchen ideal für zwei Personen

30,00 €

27 warme Antipastiplatte für zwei Personen ^{6, a}

Antipasti Variation mit Feta, Tirokafteri, Tarama, Tsatsiki, Peperoni, Dolmadakia, Oliven Kalamata und 6 Pizzabrötchen

37,00 €

Ambeli-Platten

61 Platte 1 ^a

Gyros mit gebratener Paprika, Zucchini, Aubergine auf feiner Tomatensauce oder gegrillt mit Balsamico-Olivenöl-Dressing dazu 4 Pizzabrötchen mit Tsatsiki

48,00 €

62 Platte 2 ^a

Gyros, 2 Souvlaki nach Wahl, 2 Putensteaks, 2 Lammkoteletts mit gebratener Paprika, Zucchini, Aubergine auf feiner Tomatensauce oder gegrillt mit Balsamico-Olivenöl-Dressing dazu 4 Pizzabrötchen mit Tsatsiki

59,50 €

63 Platte 3 ^a

Gyros, 2 Souvlaki nach Wahl, 2 Lebersteaks und 2 Biftekia, mit gebratener Paprika, Zucchini, Aubergine auf feiner Tomatensauce oder gegrillt mit Balsamico-Olivenöl-Dressing dazu 4 Pizzabrötchen mit Tsatsiki

61,00 €

Liste der Zusatzstoffe und Allergene vorletzte Seite



Suppen

161 Tomatensuppe
6,00 €

162 Hühnersuppe
7,00 €

163 Gulaschsuppe
7,50 €

Schnitzel

164 Wiener Schnitzel vom Kalb
20,50

35 Schnitzel vom Schwein Wiener Art
13,00 €

36 Schnitzel mit Jägersauce ⁴
16,50 €

37 Schnitzel mit Puszta sauce ⁴
16,50 €

38 Schnitzel mit Metaxa sauce ⁴
16,50 €

39 Holzällerschnitzel
Schnitzel mit zwei Spiegeleiern und Röstzwiebeln
19,50 €

zu jedem Hauptgericht servieren wir einen Beilagensalat und Pommes frites oder Djuvetschreis

Liste der Zusatzstoffe und Allergene vorletzte Seite



Saftig und Zart

40 Schweinefilet Griechischer Art

Zartes Schweinefilet vom Grill mit Olivenöl, Zitrone und Oregano

21,50 €

41 Schweinefilet Medaillons vom Grill ⁴

Drei Medaillons mit Pfeffersauce *oder* Champignonsauce *oder* Röstzwiebeln

23,00 €

42 Schweinerückensteak Griechischer Art

Zwei zarte Steaks vom Grill mit Olivenöl, Zitrone und Oregano

17,50 €

43 Schweinerückensteak vom Grill

Zwei Steaks mit Pfeffersauce *oder* Champignonsauce⁴ *oder* Röstzwiebeln

18,50 €

44 Saftiges argentinisches Rumpsteak

250 g, gegrillt nach Ihrem Wunsch

27,50 €

45 Saftiges Argentinisches Rumpsteak ⁴

250 g, gegrillt nach Ihrem Wunsch mit Pfeffersauce *oder* Champignonsauce *oder* Röstzwiebeln

29,50 €

46 Putenbrustfilet Griechische Art

Putenbrustfilet vom Grill mit Olivenöl, Zitrone und Oregano

19,50 €

47 Putenbrustfilet vom Grill ⁴

Putenbrustfilet vom Grill mit Pfeffersauce *oder* Champignonsauce *oder* Röstzwiebeln

20,50 €

48 Rinderleber vom Grill Griechische Art

mit Zwiebeln, Olivenöl, Zitronen und Oregano

16,50 €

Zu jedem Hauptgericht servieren wir einen Beilagensalat und Pommes frites oder Djuvetschreis

Liste der Zusatzstoffe und Allergene vorletzte Seite



Griechische Grill-Spezialitäten mit Beilagensalat

50 Gyros Teller

Gyros, Zwiebeln, Tsatsiki und Beilagensalat

15,00 €

51 Souvlaki Teller 1

2 Schweinespieße mit Zwiebeln und Tsatsiki

16,50 €

52 Souvlaki Teller 2

2 Putenspieße mit Zwiebeln und Tsatsiki

18,50 €

53 Saloniki Teller

Gyros, 1 Souvlaki nach Wahl, 1 Lammkotelett, Zwiebeln und Tsatsiki

19,50 €

54 Athen Teller

Gyros, 1 Souvlaki nach Wahl, Putenfilet, Zwiebeln und Tsatsiki

19,50 €

55 Kreta Teller

Gyros, 1 Souvlaki nach Wahl, Schweinefilet, Zwiebeln und Tsatsiki

19,50 €

56 Rhodos Teller

Gyros, 1 Souvlaki nach Wahl, Rinderleber, Zwiebeln und Tsatsiki

19,50 €

57 Gefüllte Bifteki Teller⁴

Bifteki gefüllt mit Schafskäse dazu Zwiebeln und Tsatsiki

18,50 €

151 Zwei Lammspieße vom Grill

dazu Zwiebeln und Tsatsiki

23,50 €

58 Lammkotelett Teller

4 Lammkotelettes vom Grill dazu Zwiebeln und Tsatsiki

22,50 €

59 Bifteki Teller⁴

2 Bifteki vom Grill mit Zwiebeln und Tsatsiki

17,00 €

152 Veria Teller

Gyros, 1 Souvlaki nach Wahl, Bifteki dazu Zwiebeln und Tsatsiki

19,50 €

60 Gyros überbacken

überbacken mit Goudakäse und Metaxasoße und Salat

16,50 €

Zu jedem Hauptgericht servieren wir einen Beilagensalat und Pommes frites oder Djuvetschreis

Liste der Zusatzstoffe und Allergene vorletzte Seite



Aus dem Meer

71 Sardinen

aus der Pfanne mit Tarama und Tsatsiki und frischer Zitrone

14,50 €

72 Garnelen Saganaki^b

Garnelen in Tomatensauce mit Fetakäse und Pizzabrötchen

17,50 €

73 Garnelen Metaxa überbacken^{2,4}

Garnelen mit Metaxasauce⁹ und Edamer überbacken dazu Pizzabrötchen

17,50 €

74 Doradenfilet aus der Pfanne

Doradenfilet mit Reis oder Pommes frites mit Salat

22,50 €

76 Oktopus vom Grill

mit Zitronendressing

25,50 €

Liste der Zusatzstoffe und Allergene vorletzte Seite



Pizza ^{a,g}

79 Margherita

Tomatensauce, Käse, Oregano



vegan ohne Käse

9,00 €

80 Thunfisch

Tomatensauce, Thunfisch^d, Zwiebeln,
Käse, Oregano

11,50 €

81 Salami

Tomatensauce, Salami, Käse, Oregano

10,50 €

82 Frische Champignons

Tomatensauce, Champignons, Käse, Oregano



vegan ohne Käse

10,50 €

84 Spinat

Tomatensauce, Spinat, Käse, Oregano



vegan ohne Käse

10,50 €

86 Gyrospizza

Tomatensauce, Gyros, Zwiebeln,
Käse, Oregano

13,50 €

87 Garnelenpizza

Tomatensauce, Garnelen^b, Zwiebeln,
Käse, Oregano

16,50 €

Pasta ^a



90 Pasta Napoli

Tomatensauce ^a

10,50 €

91 Pasta Bolognese

Hackfleisch-Tomatensauce

11,50 €

93 Pasta Tonno ^d

Tomatensauce, Thunfisch

13,50 €

94 Pasta Gamberetti ^b

Tomatensauce, Garnelen

16,50 €



95 Pasta Spinat Olivenöl

Spinat, Zwiebeln und Olivenöl

11,50 €

96 Pasta Spinat Sahnesauce ^g

Spinat, Zwiebeln und Sahnesauce

12,50 €

98 Pasta mit Schweinefiletspitzen ^g

Sahnesauce, Zwiebeln, Schweinefiletspitzen

14,50 €

Für den kleinen Hunger

- 101 Gyrosteller Klein
Gyros, Zwiebeln und Tsatsiki
dazu Reis oder Pommes
11,90 €
- 102 Souvlakiteller 1 Klein
1 Schweinespieß, Zwiebeln und Tsatsiki
dazu Reis oder Pommes
11,90 €
- 103 Souvlakiteller 2 Klein
1 Putenspieß, Zwiebeln und Tsatsiki
dazu Reis oder Pommes
12,90 €
- 105 Bratwurst^{3,4,7,8} oder Currywurst^{3,4,7,8}
mit Pommes frites
9,00 €
- 107 Gyros Pita^a
mit Tsatsiki, Zwiebeln und Salat
10,90 €
- 108 Souvlaki Pita^a
mit Tsatsiki, Zwiebeln und Salat
10,90 €
-  128 Pita (vegetarisch)^a
mit Tsatsiki, Zwiebeln und Salat
9,90 €
109. Omelett^c
8,50 €
- 110 Käse-Omelett^{c,g}
9,50 €
- 111 Omelett^c mit frischen Champignons
10,90 €
- 112 hausgemachte Frikadelle
½ und 1½ – 180 g
4,00 €

Beilagen

- 118 1 Pita Brot
+ 2,00 €
- 115 Pizzabrötchen 4 Stück^a
3,00 €
- 116 Djuvetschreis
4,00 €
- 121 Pommes frites
4,00 €
- 122 Ofenkartoffel mit Tsatsiki
8,00 €
- 123 Beilagensalat
4,00 €
- 124 Ketchup oder Mayo^{1,4}
0,50 €
125. Schlag Tarama^d
3,00 €
126. Schlag Tsatsiki^g
3,00 €
- 127 Jäger-, Metaxa- oder
Pusztasauce extra⁴
4,00 €

Nachtisch

130 Griechischer Joghurt ^h
mit Walnüssen und Honig
6,90 €

132 Crêpes ^{a,c} Schoko oder Erdbeere
6,50 €

Genießen Sie den Nachmittag im Restaurant Ambeli

- bei einem guten Lavazza Café
Tasse 2,90 €
- bei einem guten Tee (verschiedene Aufgussbeutel)
Glas 2,70 €
- bei einer 1 l Kanne schwarzen Tee, Früchtetee, griechischen Bergtee
für mehrere Personen
Kanne 9,50 €

Liste der Zusatzstoffe und Allergene vorletzte Seite



Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke 0,3l

Cola ¹ , Cola light ^{1,2,11} ,	3,30 €
Fanta ^{1,3,7} , Sprite, Diesel ^{1,3,7} ,	3,30 €
Apfelschorle ,	3,30 €
Maracujaschorle	3,30 €
 Bitter Lemon ^{3,10}	 3,30 €
Grapefruitsaft, Apfelsaft	3,50 €
Orangensaft	3,50 €
 Golfer ^{3,10}	 3,50 €
Bitter Lemon mit Grapefruitsaft	
 Mineralwasser 0,25l	 2,90 €
Mineralwasser 0,75l	5,50 €
Mineralwasser still 0,25l	2,90 €

Alkoholische Getränke

Kölsch

Kölsch Reissdorfer vom Fass 0,2l	2,20 €
Alster, Radler, Cola	
Kölsch Reissdorfer vom Fass 0,4l	4,00 €
Alster, Radler, Cola	
Kölsch Reissdorfer 10 l-Fässchen	90,00 €

Bitburger Pils

Pils vom Fass 0,3 l	3,30 €
Alster, Radler, Cola	
Alkoholfrei 0,33 l	3,30 €
Als Alster, Radler, Cola 0,4 l	3,50 €
 Malzbier Flasche 0,33 l	 3,30 €

Schneider Weisse Weizen vom Fass

Weizen original 0,3 l	3,30 €
Weizen original 0,5 l	5,40 €

Weizen Flasche 0,5l	5,40 €
(Alkoholfrei)	

Sekt

Hausmarke (Flasche)	25,50 €
Hausmarke (Piccolo) 0,2 l	9,00 €

Drinks 2cl

Ouzo	3,00 €
Tsipouro	3,50 €

Williamsbirne	4,00 €
---------------	--------

Sambuca	3,00 €
Fernet Branca	3,00 €
Jägermeister	3,50 €
Metaxa	4,50 €

Drinks 0,2l

Aperol Spritz	6,90 €
Hugo	6,90 €
Lilet	6,90 €

Drinks 4cl

Whisky, Wodka	6,90 €
 Ramazzotti	 5,50 €
Averna	5,50 €

Warme Getränke

Kaffee ⁹	2,90 €
Espresso ⁹	2,70 €
Doppelter Espresso ⁹	4,00 €
Espresso Macchiato ⁹	2,80 €
Cappuccino ⁹	3,70 €
Latte Macchiato ⁹	3,70 €
Griechischer Mokka ⁹	2,90 €
Heiße Schokolade	3,70 €
Tee	2,70 €
Verschiedene Sorten	

Weine

Hausmarke (Rotwein, Weißwein, Rose)⁵

Glas 0,2l 5,30 €

Retsina⁵

0,25l 5,00 €

Rosso Passo Lenotti (Rotwein trocken, fruchtig, wilde Beeren⁵)

Flasche 0,75l 23,50 €

Glas 0,2l 6,80 €

Glas 0,1l 3,80 €

Colle dei Tigli Lenotti (Weißwein trocken, fruchtig⁵)

Flasche 0,75l 23,50 €

Glas 0,2l 6,80 €

Glas 0,1l 3,80 €

Weinschorle⁵

0,2l mit Hausmarke 4,90 €

0,2l mit Lenotti 5,50 €

Liste der Zusatzstoffe und Allergene

= vegan



Zusatzstoffe:

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Geschmacksverstärker
- 5 = geschwefelt
- 6 = geschwärzt
- 7 = mit Phosphat
- 8 = mit Milcheiweiß
- 9 = koffeinhaltig
- 10 = chininhaltig
- 11 = mit Süßungsmittel
- 15 = geschwärzt
- 16 = gentechnisch verändert
- 17 = gewachst

Allergene:

- a = Glutenhaltiges Getreide
- b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f = Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h = Schalenfrüchte
- i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l = Schwefeldioxid und Sulfite
- m = Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



μαθαίνουμε λίγα ελληνικά	mathainoume liga ellinika	wir lernen ein bisschen griechisch
Παρακαλώ	parakalō	bitte
ευχαριστώ	efcharistō	danke
ναί	ne	ja
όχι	ōchi	nein
Καλημέρα	kaliméra	guten Morgen
καλησπέρα	kalispera	guten Abend
καληνυχτα	kalinychta	guten Nacht
μεζές	meses	Mezē (Vorspeise, Appetithappen)
Τι κάνεις	ti kanis?	wie geht es dir?
<u>καλά</u> , ευχαριστώ	kalā efkaristo	gut, danke
πεινάω	peināō	ich habe Hunger
μια μερίδα	mia merida	eine Portion
καλή όρεξη!	kali orexi	guten Appetit
διψώ	dipscho	ich habe Durst
άσπρος	aspro	weiß
το κόκκινο	to kōkkino	rot
ένα ποτήρι κρασί	ene potiri krasī	ein Glas Wein
γεια μας	ja mas	prost
πολύ καλο	polý kalō	sehr gut
λογαριασμός	ton logariasmo	die Rechnung
ωραίος εστιατόριο	oreos estiatorio	schönes Restaurant
θα επιστρέψω	tha epistrēpso	ich komme wieder
Σε αγαπώ	se agapō	ich liebe dich
μου αρέσεις	mou arēseis	du gefällst mir
Αντιο	antio	auf wiedersehen
ένας	enas	eins
δύο	dýo	zwei
τρία	tria	drei
τέσσερις	tēsseris	vier
πέντε	pēnte	fünf
έξι	exi	sechs
επτά	eptā	sieben
οκτώ	okto	acht
εννέα	ennēa	neun
δέκα	deka	zehn
έντεκα	ēnteka	elf
δώδεκα	dōdeka	zwölf

