

Willkommen im **Cafe Bistro zum Vasi** – Ihrer griechischen Taverne mit Herz und Tradition.

Schön, dass Sie bei uns sind! Bei uns erwarten Sie die Aromen Griechenlands, frisch zubereitete Spezialitäten und ein Stück mediterrane Lebensfreude. Wir möchten Sie einladen, eine kleine kulinarische Reise durch die griechische Küche zu genießen – mit Liebe gekocht, wie bei uns zu Hause.

Ob traditionelle Klassiker, herzhaft-e Vorspeisen oder süße Verführungen: Wir wünschen Ihnen eine entspannte Zeit, guten Appetit und viele genussvolle Momente in unserem Haus.

Kali orexi – guten Appetit!



SPEISEKARTE

Kalte Vorspeisen (Kria Orektika)

- | | |
|--|---------|
| 01. Tzatziki _j mit Pita _a | 7,50 € |
| <i>Joghurt, mit Gurken, Knoblauch & Olivenöl dazu Griechisches Fladenbrot</i> | |
| 02. Tirosalata _j mit Pita _a | 7,50 € |
| <i>Würzige Feta-Creme mit leichter Schärfe, verfeinert mit Paprika & Olivenöl</i> | |
| 03. Melitzanosalata _{j,h} mit Pita _a | 7,50 € |
| <i>Griechische Creme aus gegrillten Auberginen mit Knoblauch & Olivenöl</i> | |
| 04. Taramosalata _{j,b,h} mit Pita _a | 7,50 € |
| <i>Traditionelle griechische Creme aus Kabeljaurogen, verfeinert mit Zitrone</i> | |
| 05. Portion Griechische Kalamata Oliven mit Stein | 4,50 € |
| 06. Portion Pita _a | 3,00 € |
| <i>Griechisches Fladenbrot mit einer Prise Meersalz und Oregano</i> | |
| 07. Kalte Gemischte Vorspeise (Kria Pikilia) _{j,a,h,h} | 11,50 € |
| <i>Bunte Mischung aus kalten griechischen Spezialitäten für 1 Person (von 1-6 Enthalten)</i> | |
| 08. Stück Fetakäse _j mit Olivenöl & einer Prise Oregano | 4,50 € |

Sie können bei uns Feiern, egal ob Geburtstag, Taufe, Hochzeit ect., sprechen Sie uns an wir erstellen für Sie ein Menü (ab 10 Personen möglich)



Warme Vorspeisen (Zesta Orektika)



10. Gigantes_i mit Pita_a 7,50 €
Zarte Riesenbohnen aus dem Ofen, geschmort in einer fruchtig-aromatischen Tomaten-Kräutersoße mit griechischem Fladenbrot
11. Dolmađakia_i mit Pita_a 7,50 €
Weinblätter gefüllt mit aromatischen Reis-Kräuter-Mischung, verfeinert mit Zitrone und Olivenöl dazu warmes griechisches Fladenbrot
12. Bujurđi_j mit Pita_a „Pikante Käsemischung“ 12,50 €
Heißer Schafskäse aus dem Ofen mit Gemüse & Olivenöl charakterisiert
13. Feta filo Saganaki_{a,j} „ Kreta Style“ 10,50 €
Feta in knusprigem Filoteig gebacken, mit griechischem Bergblütenhonig, & gehackten Walnüssen
14. Traditionelle griechische Zucchini-puffer_{a,j} mit Feta_i, Minze und Dill. Goldbraun gebacken, serviert mit cremigem Tzatziki 8,50 €
15. Gebackene „Manitaria“ Champignons in knuspriger Panade, dazu reichen wir unser hausgemachtes Tzatziki_j 10,50 €



Suppe (Suppes)

31. Koto
 Suppa_j 6,50 €
Herzhafte griechische Hühnersuppe mit zartem Hühnerfleisch, Reis und einem Hauch von Zitrone
32. Tomaten-Couscous-Cremesuppe_{i,a,i} 5,50 €
Cremig pürierte Tomatensuppe mit Couscous-Einlage, garniert mit Crouton_˘s
-



Salate (Salates)

20. Gemischter kleiner Salat 6,50 €
21. „Choriatiki“ Griechischer Bauernsalat 12,50 €
Grob geschnittene Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika Kalamata- Oliven und ein Stück Fetakäse, verfeinert mit bestem Olivenöl & Oregano
24. Mediterraner Gyros-Salat_{a,f,i,j}
 Knuspriges Gyros vom Hähnchen oder Schwein mit buntem Salat und unserem Hausgemachten Dressing dazu eine cremige Tzatziki-Sauce als Topping 16,50 €
25. Rote Beete Walnuss Salat_{j,k}
 Würfel von der Roten Bete mit cremig geriebenem Fetakäse, Walnüssen & abgeschmeckt mit unserem hausgemachten Balsamico Dressing 11,50 €
26. Knusper Garnelen Salat_{j,a,b}
 In Panko-Paniermehl goldbraun frittierte Garnelen, auf einem Bett von Buntem Salat und feinem hausgemachten Balsamico Dressing 17,50 €
27. Frischer Salat mit gebackener Feta_j im Filomantel & griechischem Bergblütenhonig, dazu gehackte Walnüsse_k 15,50 €
28. Knusper- Kabeljau_{a,i} auf Buntem Salat Teller dazu hausgemachtes cremiges Tzatziki_j 16,50 €
29. „Griechischer Sommersalat“ mit zarten, goldbraun frittierten, Calamari-Ringen_{a,i,b} auf buntem Salatbett, serviert mit unserem hausgemachten Tzatziki und frischer Zitrone 14,50 €
30. Frischer Bunter Salat mit Gebackenen „Manitaria“_{a,i} Champignons in knuspriger Panade Dazu cremiges Tzatziki_j 15,50 €

Für unsere kleinen Genießer

90. Portion Kartoffel Chips 5,50 €
91. Mini Pita Pizza Margherita mit Tomatensoße & Käse _{a,i} 7,50 €
92. Mini Pita Pizza_{a,i} „mediterrane Art“ mit knusprigem Gyros vom Schwein oder Hähnchen Tomatensoße & Käse überbacken 10,50 €

Hausgemachtes extra Tzatziki 3€

Alle Hauptgänge servieren wir mit frischem Salat, knusprigen Kartoffelchips und hausgemachtem Tzatziki

Auf Wunsch servieren wir den Beilagensalat auch als kleinen griechischen Bauernsalat - + 3,00€

Traditionelle Griechische Aufläufe

40. Moussaka_{a,c,i,h} Auflauf mit Auberginen, Kartoffeln, würzigem Hackfleisch und Béchamelsauce & Käse überbacken 21,50 €
42. Moussaka Vegetarisch_{a,f,i,j,c} Auflauf mit verschiedenem Gemüse, Béchamelsauce & Käse überbacken 20,50 €
49. Paprika und Tomaten nach griechischer Art, gefüllt mit würzigem Reis, im Ofen gegart und in fruchtiger Tomatensoße serviert_{a,f,i,j} 21,50 €
-

Traditionelle Griechische Fleisch Gerichte

43. Traditionelles Gyros_{a,f,i,j} vom Schwein oder Hähnchen 20,50 €
44. Gyros_{a,f,i,j} vom Schwein oder Hähnchen in feiner Metaxa-Soße_{i,h} mit Käse überbacken_i am Tisch flambiert mit Metaxa-Brand_h 23,50 €
45. Gyros_{a,f,i,j} vom Schwein oder Hähnchen mediterraner Art mit Feta, Tomaten, Zwiebeln & Paprika mit Käse überbacken 22,50 €
46. „Gyros_{a,f,i,j} Schwarzwald“ vom Hähnchen oder Schwein in cremiger Rahmsoße mit Champignons, Zwiebeln und Speck, mit Käse überbacken 23,50 €
47. „Lamm Stifado“ zart geschmorte Lammhüfte mit Schalotten in süßlicher Rotwein-Tomatensoße verfeinert mit einem Hauch Zimt 23,50 €
48. Zarte Hackfleischbällchen_{a,f,i,j} in fruchtiger Tomatensoße 20,50 €



Sie können bei uns Feiern, egal ob Geburtstag, Taufe, Hochzeit ect., sprechen Sie uns an wir erstellen für Sie ein Menü (ab 10 Personen möglich)



Alle Hauptgänge mit Fisch servieren wir mit frischem Salat, knusprigen Kartoffelchips und hausgemachtem Tzatziki

Auf Wunsch servieren wir den Beilagensalat auch als kleinen griechischen Bauernsalat - + 3,00€

Traditionelle Griechische Fisch Gerichte

- | | |
|--|---------|
| 50. Knusprig gebackene Calmari-Ringe _{b,a} goldbraun und zart im Biss | 18,50 € |
| 51. Zarter Kabeljau _{b,a} im knusprigen Backteig frittiert | 21,50 € |
| 52. Saftige Garnelen im knusprigen Panko-Mantel _{b,a} , goldbraun ausgebacken | 23,50 € |
| 53. Garnelen _b „Saganaki“, <i>geschälte Garnelen aus dem Ofen in fruchtiger Tomatensoße, mit Feta und Käse überbacken</i> | |
| 54. Garnelen geschält aus dem Ofen in Tomatensoße mit Feta und Käse überbacken, am Tisch mit Ouzo flambiert | 25,50 € |



Kali orexi



JÄMAS



GETRÄNKEKARTE

Aperitifs

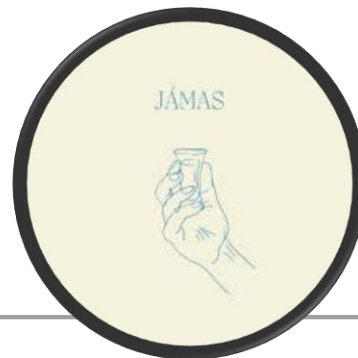
Aperol Spritz _{1,h}	6,50 €
Lillet Wild Berry _{1,h}	7,50 €
Hugo _{1,h}	7,50 €
Vodka Lemon _{1,h} / Tonic _{1,h}	7,50 €
Gin Tonic _{1,h}	7,50 €
Kukki Cocktail _{1,h} (saisonal)	7,50 €

Alkoholfreie Aperitifs

Itarol Spritz alkoholfrei _{1,h}	6,50 €
Lillet Wild Berry alkoholfrei _{1,h}	7,50 €
Hugo alkoholfrei _{1,h}	7,50 €

Sekt & Champagner

Haussekt _h (0,1 l)	4,00 €
Haussekt _h (0,75 l)	24,00 €
Moët & Chandon Brut Impérial _h (0,75 l)	120,00 €



Offene Weine

Weißwein

Ionos trocken _h	0,1 4,50 € 0,25 8,50 € 0,5 15,00 €
Cavino Imiglykos _h	0,1 4,50 € 0,25 8,50 € 0,5 15,00 €
Retsina Małamatin _h	0,1 4,50 € 0,25 8,50 € 0,5 15,00 €
Schorle _h	0,25 4,50 €

Roséwein

Ionos trocken _h	0,1 4,50 € 0,25 6,50 € 0,5 15,00 €
Schorle _h	0,25 4,50 €

Rotwein

Ionos trocken _h	0,1 4,50 € 0,25 8,50 € 0,5 15,00 €
Cavino Imyglykos _h	0,1 4,50 € 0,25 8,50 € 0,5 15,00 €
Mavrodaphne _h	0,1 4,50 € 0,25 8,50 € 0,5 15,00 €
Schorle _h	0,25 4,50 €

Bier vom Fass

Rothaus _{a,h} 0,3 l	3,00 €
Rothaus _{a,h} 0,4 l	3,50 €
Rothaus _{a,h} 0,5 l	4,00 €
Waldhaus Naturtrüb _{a,h} 0,3 l	3,50 €
Waldhaus Naturtrüb _{a,h} 0,4 l	4,00 €
Waldhaus Naturtrüb _{a,h} 0,5 l	4,50 €
Radler _{a,h} (süß/sauer) 0,3 l	3,00 €
Radler _{a,h} (süß/sauer) 0,4 l	3,50 €
Radler _{a,h} (süß/sauer) 0,5 l	4,00 €
Radler alkoholfrei 0,5 l	4,00 €
Cola-Weizen 0,5 l	4,50 €

Sie können bei uns Feiern, egal ob Geburtstag, Taufe, Hochzeit ect., sprechen Sie uns an wir erstellen für Sie ein Menü (ab 10 Personen möglich)



Flaschenbier

Rothaus alkoholfrei _{a,h} 0,33 l	3,50 €
Rothaus Hefeweizen _{a,h} 0,5 l	4,50 €
Rothaus Hefeweizen alkoholfrei _{a,h}	4,50 €
Waldhaus Hefeweizen _{a,h} 0,33 l	4,00 €

Spirituosen

Ouzo (2 cl, mit Anis)	3,50 €
Ouzo (4 cl, mit Anis)	6,50 €
Metaxa 7★ _h (4 cl)	6,50 €

Softgetränke (Flaschen)

Coca-Cola _{1,9} 0,33 l	3,70 €
Coca-Cola Zero _{1,8,9} 0,33 l	3,70 €
Fanta _{1,3} 0,33 l	3,70 €
Sprite 0,33 l	3,70 €
Mezzo Mix _{1,3,9} 0,33 l	3,70 €
Fuze Tea ₃ 0,4 l	3,70 €

Wasser (Flaschen)

Bad Dürrheimer 0,25 l	3,50 €
Bad Dürrheimer 0,5 l	5,50 €



Offene Getränke

Wild Berry ^{1,h}	0,2 3,00 € 0,4 4,50 €
Tonic Water ^{1,h}	0,2 3,00 € 0,4 4,50 €
Bitter Lemon ^{1,h}	0,2 3,00 € 0,4 4,50 €
Tafelwasser	0,2 2,50 € 0,4 4,00 €

Säfte & Schorlen

Sauerkirsche	0,2 3,00 € 0,4 4,50 €
Apfel	0,2 3,00 € 0,4 4,50 €
Johannisbeere	0,2 3,00 € 0,4 4,50 €
Rhabarber	0,2 3,00 € 0,4 4,50 €
Orange	0,2 3,00 € 0,4 4,50 €

Warme Getränke

Kaffee Crème ⁹	3,00 €
Milchkaffee ^{9,i}	3,00 €
Espresso ⁹	2,50 €
Espresso Doppio ⁹	3,00 €
Espresso Macchiato ^{9,i}	3,00 €
Cappuccino ^{9,i}	3,50 €
Latte Macchiato ^{9,i}	4,00 €
Heiße Schokolade ⁱ	4,00 €
Tee	3,00 €
Sahne ⁱ	0,50 €



Dessert

<i>Tageskuchen und Dessert auf Anfrage</i>	4,00 €
<i>Hausgemachte Schwarzwälder Kirschtorte</i>	5,00 €
75. Kugel Bourbon Vanille _{j,k,e,1}	2,00 €
79. Heiße Beeren mit einer Kugel Vanille und Sahne _{j,k,e,i}	6,50 €
80. Portion Sahne _j	0,50 €
81. Crema de café _{j,k,e,1,9} (Eiskaffee) Saison bedingt 0,2l	6,50 €
83. Affogato Espresso ¹¹ , Bourbon Vanille _{j,k,e,1} und Sahne _j	6,50 €
84. Griechischer Joghurt _j mit Walnüssen _k & Honig	6,50 €



Außerdem heißt Stresse´d rückwärts gelesen Dessert´s



Mit Zahlen gekennzeichnete Speisen und Getränke enthalten folgende Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff, **2** mit Konservierungsstoff (alternativ konserviert), **3** mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker, **5** geschwärzt, **6** gewachst, **7** mit Phosphat **8** mit Süßungsmittel, **9**
 koffeinhaltig, **10** chininhaltig **11** taurinhaltig

Mit Buchstaben gekennzeichnete Speisen und Getränke enthalten folgende Allergene:

a glutenhaltiges Getreide, **b** Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, **c** Eier und Eierzeugnisse
d Fisch und Fischerzeugnisse, **e** Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, **f** Senf und Senferzeugnisse, **g**
 Weichtiere, **h** Schwefeldioxid und Sulfite, **i** Soja und Sojaerzeugnisse,
j Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose), **k** Schalenfrüchte, **l** Sellerie und
 Sellerieerzeugnisse, **m** Sesamsamen und Samenerzeugnisse, **n** Lupinen und Lupinenerzeugnisse

Sie können bei uns Feiern, egal ob Geburtstag, Taufe, Hochzeit ect., sprechen Sie uns an wir erstellen für Sie ein Menü (ab 10 Personen möglich)