

Cafe-Bar-Restaurant

>>Z<<

(im TFC / Ludwigshafen)

Hellenische & Mediterrane Spezialitäten

67061 Ludwigshafen, Parkstrasse 43

Öffnungszeiten:

Montag - Ruhetag

Dienstag bis Sonntag Küchenzeiten:

11³⁰ bis 14 Uhr , 17 bis 22³⁰ Uhr



*Sehr geehrter Gast, liebe Gäste
Wir freuen uns sehr, dass Sie uns besuchen*

*Die mediterrane Küche ist der Inbegriff von Wohlbefinden, Gesundheit und langem Leben.
In Hellas wird sehr viel Wert auf eine abwechslungsreiche Küche gelegt!*

Wir laden Sie herzlich ein, an dieser besonderen Esskultur teil zu haben und heißen Sie in unserem Haus willkommen. Nein Zorro oder Zorbas sind wir nicht. Zaziki ebenso wenig.

*Unser „Z“ ist eine Reverenz an den gleichnamigen Film von Constantín Costa-Gravas, der in der Zeit der griechischen Militärjunta spielt. Dort steht „Z“ als Symbol für „Zoi“ und bedeutet **Leben**.*

Für uns ist es ein Symbol der lebendigen und kreativen Mittelmeerküche, frischer Mittelmeerfisch und Fleisch mit besten Zutaten mal anders geboten modern und mit Pfiff für Sie liebevoll zubereitet.

Makedonische Qualitätsweine aus unserem Angebot werden Sie von Hellenischer Winzerkunst überzeugen.

Selbstverständlich führen wir auch Qualitätsweine aus der Pfalz vom Weingut Pflüger.

Es kommen alle auf ihre Kosten

***Übrigens: nutzen Sie unser Buffet-Angebot für ihre Feierlichkeiten in unserem Hause.
Gerne unterbreiten wir Ihnen ein Angebot.***

Ein Leben ohne Freude, ist wie eine weite Fahrt ohne Gasthaus

Dimokritos 460-370 v. Chr



Suppen

Tomatensuppe

(folgende Suppen vom 1.10 bis 31.3)

3,90 €

Bohnensuppe¹

Hellenische Art

4,50 €

Giuwarlakia^C

Zitronencremesuppe mit Hackfleischbällchen (Schwein,Rind) als Einlage .
Eine echte Delikatesse aus Nord-Hellas

4,80 €

Borschtsch¹

Gemüsesuppe. Eine echte Delikatesse aus Russland und Nord-Hellas, etwas pikant

4,80 €

Wrasto¹

Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Kartoffeleinlage .Eine Delikatesse aus Hellas

5,50 €



Kalte Vorspeisen

Portion-Oliven (aus Kalamata)

Hellenische schwarze Oliven, sehr beliebt, zeichnen sich durch ihr kräftiges und würziges, leicht salziges Aroma aus

3,50 €

Portion Peperoni

Pikant eingelegte griechische Peperoni

3,50 €

Tsatsiki^G

eine Kombination aus griechischem Joghurt, Salatgurken und Knoblauch

4,50 €

Dolmadakia^{,3}

Weintraubenblätter gefüllt mit Reis in feiner Zitronensoße

5,00 €

Feta^G

griechischer Schafskäse mit Olivenöl und Gartenkräutern mariniert

5,00 €

Tirokafteri^G

Pikante Schafskäsecreme aus Feta, Paprika, Knoblauch und Chili

5,90 €

Krabbencocktail^{B, C}

Feine Krabben in pikanter fruchtiger Cocktailsauce mit Cognac

6,50 €

Pikilia

Vorspeisenteller für 1 Person^G

8,90 €



Warme Vorspeisen

Knoblauchbrot ^{A1}	2,50 €
Pita ^{A1} Fladenbrot mit gehackten Tomaten und Petersilie	3,50 €
Gegrillte Peperoni mit frischer Knoblauchsauce	5,90 €
Piperies Florinis ^G Rote gegrillte Paprikaschoten mit Feta-Käse überbacken	5,60 €
Kolokithakia - Melintzanes – Piperies ^G Gebratene Zucchini – Auberginen– Paprikaschoten und Tzaziki	6,90 €
Schafskäse ^G in Alufolie gegrillt mit Zwiebel, Tomaten und Peperoni	5,90 €
Schafskäse Pfännchen ^G im Pfännchen nach griechischer Bauernart	9,90 €
Oktopodi ^{N,J} Oktopus vom Grill mit Zitronen-Olivenöl-Marinade	9,90 €
Garides Saganaki ^{N,J} Garnellen in pikanter Tomatensauce	8,90 €



Salate

kleiner Beilagen Salat ^{J,C}	3,50 €
Großer Beilagen Salat ^{J,C}	6,00 €
Choriatiki ^G griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Feta, Zwiebeln, Paprika, Oliven und Peperoni	7,90 €
Salat Kotopoulo ^{J,S,C} Hähnchenstreifen auf Salat der Saison mit hausgemachtem Dressing	8,90 €
Tonosalata ^{D,J,C,S} Thunfisch-Salat auf Salat der Saison mit hausgemachtem Dressing	8,90 €
Krabbensalat ^{B,J,S,C} Krabben auf Salat der Saison, hausgemachtem Dressing	9,50 €
Octopus Salat ^{N,J,S,C} Krake, zart gegrillt, auf Salat der Saison und hausgemachtem Dressing	12,90 €

Vegetarische Gerichte

Zucchinipfanne

9,90 €

Mischung aus grüner und gelber Zucchini, Paprika, Cherry-Tomaten und getrockneten Tomaten verfeinert mit Pinienkernen ummantelt von einer mediterranen Sauce

Ratatouille (der vegetarische Klassiker)

9,90 €

Mediterrane Gemüsemischung, abgeschmeckt mit Olivenöl und Kräutern verfeinert mit Honig und einer fruchtig würzigen Sauce

Gemüsepfanne (Jäger Art)

9,90 €

Herzhafte Mischung aus Kartoffelwürfeln, Champignons und Pfifferlingen sowie einer bunten Gemüsemischung, verfeinert mit Kräutern von einer würzigen Sauce ummantelt

Vom Drehspieß

Gyros^{G,J}

12,50 €

Geschnetzeltes Schweinefleisch mit Tzatziki ,Salat und Pommes Frites



Vom Grill

Lendenspieß mit Kräuterbutter ^G <i>Pommes frites und Salat</i>	13,90 €
Bifteki ^{G,C,J,1} <i>pikantes Hackfleisch (Schwein, Rind) mit Käse gefüllt, mit Pommes Frites und Salat</i>	12,90 €
Mix Teller ^G <i>Gyros, Hähnchenbrust, Lammfilet mit Pommes Frites und Salat, Kräuterbutter</i>	14,50 €
Makedonia Teller ^{G,C,J,1} <i>Hackfleisch-Spieß (Schwein, Rind), Gyros, Schweinesteak mit Pommes Frites und Salat, Kräuterbutter</i>	13,80 €
Kreta-Teller ^G <i>Hähnchenbrust, Rinderleber, Schweinefilet, mit Oregano und Zitrone abgeschmeckt, mit Pommes Frites und Salat, Kräuterbutter</i>	17,50 €

Spezialitäten des Hauses (aus der Pfanne)

Krasato ^S <i>Lendenmedaillons in Weißweinsauce mit Pommes Frites und Salat</i>	14,90 €
Tigania Lemonati <i>gebratene Schweinefleischstücke in Olivenöl mit Pommes Frites und Salat</i>	13,90 €
Tiganaki ^G <i>Lendenmedaillons in Metaxasauce mit Pommes Frites und Salat</i>	14,90 €
Kentavros-Teller <i>Lendenmedaillons in hausgemachter scharfer Sauce mit Pommes Frites und Salat</i>	15,70 €



Vom Lamm

Lammfilet ^G <i>mit Kräuterbutter und Knoblauch, mit grünen Bohnen und Salat</i>	19,90 €
Lammkoteletts ^G <i>aus der Lammkrone mit frischem Knoblauch, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat</i>	18,90 €
Lamm-Variation ^G <i>aus Lammfilet, und Kotelett mit Knoblauch, grünen Bohnen und Salat, Kräuterbutter</i>	18,90 €

Vom Geflügel

- Hähnchenbrust** ^G 13,50 €
saftig gegrillt natur, Basilikum Pesto, mit Pommes Frites und Salat
- Hähnchenbrust** ^G 13,90 €
saftig gegrillt mit Tagliatelle in Cognacsauce und Salat
- Hähnchenbrust** ^G 13,90 €
saftig gegrillt in feiner Champignon-Sauce mit Reis und Salat

Vom Argentinischen Rind

- Rumpsteak** ^{G,S} (200gr-220gr) 18,90 €
mit Kräuterbutter, oder gerösteten Zwiebeln abgeschmeckt, mit Rotwein, dazu Kartoffelspalten und Salat
- Rumpsteak** ^G (200gr-220gr) 20,90 €
mit Steinpilzen, dazu Kartoffelspalten und Salat
- Rinderleber** ^{G,S} (200g-220gr) 12,90 €
mit gerösteten Zwiebeln abgeschmeckt mit Rotwein,dazu mediterranes Grillgemüse und Reis



Teigwaren

- Penne mit rosa Pilz Sauce** ^{A1,G} 8,90 €
Champignons, Sahne, frische Tomaten, Parmesan
- Spaghetti Pesto** ^{A,G} 9,90 €
Oliven, getrocknete Tomaten, Basilikum, und Schafskäsewürfel
- Penne mit Gemüse** ^{A1} 9,90 €
Zwiebel, Zucchini, Karotten, Auberginen, frische Tomaten
- Spaghetti mit Garnelen** ^{A1,B} 12,90 €
Zwiebel, Knoblauch, passierte Tomaten, Petersilie
- Tagliatelle mit Pfifferlingen in Rahm Sauce** ^{A,G} 11,90 €
Pfifferlinge, Sahne, Parmesan
- Penne mit Lachs** ^{A1,D,G} 11,90 €
Lachs, Zwiebel, Knoblauch, Sahne, Dill, Parmesan und Limettenabrieb.

Fischgerichte

Solomos ^D <i>Lachsfilet vom Grill mit einem Hauch von Citrus, mit mediterranem Gemüse und Reis</i>	15,90 €
Calamari Jemisto ^{N, G} <i>Tintenfischtube gefüllt mit Käse, Paprika und frischen Tomaten, mit mediterranem Gemüse und Reis</i>	14,90 €
Königcrevetten ^N (am Spieß) <i>vom Grill mit einem Hauch von Citrus, auf Salat der Saison, dazu Reis</i>	15,90 €
Garides ^B <i>Garnelen (5 Stück) natur gegrillt, mit mediterranem Gemüse und Reis</i>	18,90 €
Posaidon Teller ^B <i>Gavros, Lachsfilet und Rotbarschfilet, mit mediterranem Gemüse und Reis</i>	19,90 €
Gavros ^{A1} <i>Kleine Sardellen in der Pfanne mit Beilagen, Salat</i>	12,50 €



Für unsere kleinen Gäste (Kinder bis 11 Jahre)

Asterix Teller <i>Kleines Schweineschnitzel mit Pommes frites</i>	6,50 €
Sandmännchen Teller ^{A1} <i>Chicken Nuggets mit Pommes frites</i>	6,50 €
Dino Teller ^{G,J} <i>Gyros mit Pommes frites</i>	6,50 €



Beilagen

<i>Pommes Frites</i>	2,50 €
<i>Portion Reis</i>	2,50 €
<i>Bratkartoffeln</i>	3,00 €
<i>Grill Gemüse (nach griechische Art)</i>	3,50 €
<i>Extra Saucen</i>	2,50 €
<i>Metaxasoße ^G</i>	2,50 €



Nachspeisen

<i>Gem. Eis ohne Sahne</i>	3,50 €
<i>Gem. Eis mit Sahne ^G</i>	4,50 €
<i>Gem. Eis mit exotischen Früchten ^G</i>	4,50 €
<i>Eis mit heißen Himbeeren ^G</i>	4,50 €
<i>Eierlikörbecher ^{CG}</i>	4,00 €
<i>Griechischer Joghurt mit Walnüssen und Honig ^G</i>	4,90 €
<i>Galaktobouriko</i>	5,60 €
<i>Gekochter Gries mit Milch und Teigblätter ^{ACG}</i>	

Alkoholfrei Getränke

<i>Coca-Cola</i>	0,2 l	2,10 €
	0,4 l	3,00 €
<i>Coca-Cola light</i>	0,2 l	2,10 €
	0,4 l	2,10 €
<i>Coca-Cola Zero (Flasche)</i>	0,2 l	2,20 €
<i>Fanta</i>	0,2 l	2,10 €
	0,4 l	2,10 €
<i>Sprite</i>	0,2 l	2,10 €
	0,4 l	2,10 €
<i>Spezi</i>	0,2 l	2,10 €
	0,4 l	3,00 €
<i>Johannisbeerschorle</i>	0,2 l	2,10 €
<i>Tafelwasser</i>	0,2 l	1,70 €
<i>Ginger Ale (Goldberg)</i>	0,2 l	2,20 €
<i>Tonic Water (Goldberg)</i>	0,2 l	2,20 €
<i>Bitter Lemon (Goldberg)</i>	0,2 l	2,20 €
<i>Apfelschorle (Fl. Rhodius)</i>	0,25 l	2,30 €
<i>Mineralwasser (Fl. Rhodius)</i>	0,25 l	2,20 €
<i>Stilles Wasser (Fl. Rhodius)</i>	0,25 l	2,20 €
<i>Mineralwasser (Fl. Rhodius)</i>	0,75 l	4,50 €

Säfte

<i>Orangensaft</i>	0,2 l	2,20 €
<i>Maracuja</i>	0,2 l	2,20 €
<i>Traubensaft</i>	0,2 l	2,20 €
<i>Apfelsaft</i>	0,2 l	2,20 €

Biere von der Pfungstädter Brauerei

<i>Pils vom Fass</i>	enthält Gerstenmalz	0,3 l	2,60 €
<i>Radler</i>	enthält Gerstenmalz	0,3 l	2,60 €
<i>Hefeweizen</i>	enthält Gerstenmalz und Weizenmalz	0,5 l	3,20 €
<i>Kristallweizen</i>	enthält Gerstenmalz und Weizenmalz	0,5 l	3,20 €
<i>Dunkelweizen</i>	enthält Gerstenmalz und Weizenmalz	0,5 l	3,20 €
<i>Weizenradler</i>	enthält Gerstenmalz und Weizenmalz	0,5 l	3,20 €
<i>Weißbier Alkoholfrei</i>	enthält Gerstenmalz und Weizenmalz	0,5 l	3,20 €
<i>Pils Alkoholfrei (Flasche)</i>	enthält Gerstenmalz	0,3 3 l	2,60 €



Griechische offene Weine

Weiss

<i>Demestika</i> ^S (trocken)	0,2l	3,30 €
<i>Rezina</i> ^S (geharzt)	0,2l	3,30 €
<i>Imiglikos</i> ^S (lieblich)	0,2l	3,30 €

Rotweine

<i>Demestika</i> ^S (trocken)	0,2l	3,30 €
<i>Kokineli</i> ^S (lieblich)	0,2l	3,30 €
<i>Naussa</i> ^S (trocken fruchtiger Geschmack)	0,2l	3,50 €

Roseweine

<i>Amyntion</i> ^S (lieblich)	0,2l	3,30 €
<i>Amyntion</i> ^S (trocken)	0,2l	3,30 €



Griechische Qualitätsweine Rot

<i>Amethystos</i> ^S	0,75l	29,50 €
<i>Kanenas</i> ^S	0,75l	26,60 €
<i>Lazariti Chateau</i> ^S	0,75l	28,50 €
<i>Biblia Chora</i> ^S	0,75l	35,50 €
<i>Gerowassiliou</i> ^S	0,75l	32,80 €

Griechische Qualitätsweine Weiss

<i>Amethystos</i> ^S	0,75l	26,50 €
<i>Kanenas</i> ^S	0,75l	24,90 €
<i>Lazariti Chateau</i> ^S	0,75l	28,50 €
<i>Biblia Chora</i> ^S	0,75l	34,80 €
<i>Gerowassiliou</i> ^S	0,75l	32,10 €

Griechische kleine Flaschenweine, unsere Empfehlung

<i>Genesis Rot</i> ^S	0,5l	9,90 €
<i>Genesis Weiss</i> ^S	0,5l	9,90 €
<i>Rezina Kechribari</i> ^S	0,5l	8,00 €

Alle Weine enthalten Sulfite

Deutsche offene Weine (von Weingut Pflüger)

Weißweine

Riesling ^S (trocken)	0,2 l	3,50 €
Weissburgunder ^S	0,2 l	4,70 €
Sauvignon Blanc ^S	0,2 l	4,70 €

Rotweine

Dornfelder ^S (trocken)	0,2 l	3,50 €
Cuvee Noir ^S	0,2 l	4,70 €

Roséweine

Saignée Rose Feinfruchtig ^S	0,2 l	4,70 €
--	-------	--------

Deutsche Flaschenweine (von Weingut Pflüger)

Flaschenweine

Weissburgunder ^S	0,75 l	17,50 €
Sauvignon Blanc ^S	0,75 l	17,50 €
Cuvée Noir (Rot) ^S	0,75 l	17,50 €
Saignée Rose Feinfruchtig ^S	0,75 l	17,50 €

Alle Weine enthalten Sulfite



Aperitif

<i>Campari Soda auf Eis</i> ¹	4cl	4,50 €
<i>Campari Orangensaft auf Eis</i> ¹	4cl	4,80 €
<i>Martini Weiß oder Rot</i> ¹	5cl	4,80 €
<i>Martini / Wodka</i> ¹	5cl	4,50 €
<i>Ouzo auf Eis (Plomari)</i>	4cl	3,80 €
<i>Scavi&Ray Hugo</i> ¹	0,2 l	5,50 €
<i>Scavi&Ray Sprizzione</i> ¹	0,2 l	5,50 €
<i>Ouzo Plomari aus Lesvos</i> ¹	0,2 l	11,50 €

Prosecco

<i>Prosecco Scavi & Ray Piccolo</i> ^S	0,20 l	3,90 €
<i>Prosecco Scavi & Ray</i> ^S	0,75 l	19,90 €
<i>Prosecco Scavi & Ice Prestige</i> ^S	0,75 l	24,90 €

Spirituosen / Klare

<i>Kirschwasser</i>	2 cl	2,30 €
<i>Williams Birne</i>	2 cl	2,30 €
<i>Obstler</i>	2 cl	2,30 €

Bitter

<i>Ramazotti</i>	4 cl	3,00 €
<i>Fernet Branca</i>	2 cl	3,00 €
<i>Jägermeister</i>	2 cl	2,30 €

Liköre

<i>Bananen Likör</i>	4 cl	3,50 €
<i>Rosen Likör</i>	4 cl	3,50 €
<i>Mastic Likör</i>	4 cl	3,80 €
<i>Baileys Irisch Cream</i>	4 cl	3,80 €

Whisky

<i>Chivas Regal 40% (Scotch)</i>	2cl	4,50 €
<i>Cardhu (Malt Whisky Schottland) 40%</i>	2cl	5,00 €
<i>Jack Daniels (Bourbon) 40%</i>	2cl	4,00 €
<i>Crown Royal (Canadian) 40%</i>	2cl	4,50 €

Alle Whiskys werden auch als Long Drink serviert gegen einen Aufpreis von 1.20 €

Vodka

<i>Absolut Vodka 40%</i>	4cl	3,90 €
<i>Moskovskaya Vodka 40%</i>	4cl	3,90 €
<i>Finlandia Vodka 40%</i>	4cl	3,90 €
<i>Three Sixty Vodka 37%</i>	4cl	3,90 €

Alle Vodkas werden auch als Long Drink serviert gegen einen Aufpreis von 1,20 €

Cognac & Weinbrände

<i>Remy Martin 40%</i>	2cl	4,50 €
<i>Hennessy Fine 40%</i>	2cl	4,50 €
<i>Metaxa *****</i>	2cl	3,00 €
<i>Metaxa *****</i>	2cl	3,50 €
<i>Metaxa Grand Fine 40%</i>	2cl	5,50 €

Zutaten:

Cola:	Wasser, Zucker, Kohlensäure, Farbstoff E150, Koffein, Säuerungsmittel E338, nat. Aromastoffe
Cola Light:	Wasser, Kohlensäure, Farbstoff E150d, Säuerungsmittel Phosphorsäure und Citronensäure, Süßstoffe (Natriumcyclamat, Acesulfam-K, Aspartam*), Aroma, Aroma Koffein. *enthält eine Phenylalaninquelle.
Fanta:	Wasser, Zucker, Limonadengrundstoff (mit Säuerungsmittel Zitronensäure, Aroma, Antioxidationsmittel Ascorbinsäure, Stabilisator Johannisbrotkernmehl, Farbstoff Beta-Carotin), Kohlensäure, Konservierungsstoff Natriumbenzoat.
Sprite:	Wasser, Zucker, Kohlensäure, Limonadengrundstoff (mit Säuerungsmittel Zitronensäure, Aroma, Säureregulator E331, Konservierungsstoff E211.
Johannisbeerschorle:	Apfelsaft, Wasser, schwarzer Johannisbeersaft, Kohlensäure.
Bitter Lemon:	Wasser, Zucker, Erfrischungsgetränkgrundstoff (mit Säuerungsmittel Zitronensäure, Aroma, Antioxidationsmittel Ascorbinsäure, Chinin, Kohlensäure.
Ginger Ale:	Wasser, Zucker, Kohlensäure, Säuerungsmittel Citronensäure, natürliches Aroma, Farbstoff Zuckercouleur (E 150d).
Tonic Water:	Wasser, Zucker, Kohlensäure, Säuerungsmittel: Citronensäure; natürliches Aroma, Aroma: Chinin.
Effect:	Wasser, Zucker, Säuerungsmittel (Citronensäure), Kohlensäure, Taurin (0,4%), Säureregulator (Trinatriumcitrat), Aroma, Aroma Koffein (0,032%), Glucuronolacton, Inosit (0,02%), Farbstoff E150C..
Baileys Irisch Cream:	mit Farbstoff (Zuckerulör), mit Aroma (Koffein), mit Emulgatoren (E471), mit Säureregulator (E331), enthält Milch.
Biere:	mit Glutenhaltigen Getreide

Unsere Speisen und Getränke können folgende Zusatzstoffe und Allergene enthalten:

Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoff,
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker,
5. Geschwefelt,
6. Chinin haltig,
7. Gewachst
8. mit Süßungsmittel
9. Enthält eine Phenylalaniquelle
10. Koffeinhaltig/Teeinhaltig

Allergenkennzeichnung:

- A Gluten haltiges Getreide (¹ Weizen, ² Roggen, ³ Gerste, ⁴ Hafer, ⁵ Dinkel oder Hybridstämme davon)
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch und Milchprodukte {einschl. Laktose}
- H Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnuss, Walnuss)
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- M Lupinen
- N Weichtiere {Schnecken, Muscheln, Kalamare, Austern)
- S Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l.

Trotz aller Sorgfalt kann ein Übergang von Spuren nicht völlig ausgeschlossen werden.

Für eventuelle Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Die Preise verstehen sich einschließlich Bedienung und MWSt.