PAREA

GRIECHISCHES RESTAURANT

SPEISEKARTE

Griechische Spezialitäten



SPEISEKARTE

Griechische Spezialitäten

Kalte Vorspeisen

1 Tzatziki[c] **6,50 €**

Joghurt nach griechischer Art mit Gurken, Olivenöl und Knoblauch

2 Chtipiti[c] **8,00 €**

Scharfe Käsecreme, gewürzt mit Olivenöl und Chilipaprika

3 Elies Peperoni[l,5,6,14] **8,00 €**

In Olivenöl eingelegte schwarze Oliven aus Kalamata und Peperoni

4 Feta Käse[c] **8,00 €**

Griechischer Feta mit Tomaten, Zwiebeln und griechischem Olivenöl

5 Dolmadakia[c] **9,00 €**

Griechischer Weinblätter gefüllte mit Reis dazu Tzatziki und griechischem Olivenöl

Warme Vorspeisen

10 Pita[1,c] **6,00 €**

Pitabrot mit Feta und Knoblauch

11 Feta Saganaki[a1,b,c] **10,00 €**

Panierter Fetakäse

12 Kolokithakia[a1,c] **9,00 €**

Frittierte Zucchinischeiben serviert mit Tzatziki

13 Knoblauchbrot[a1,c] **6,50 €**

4 Baguette-Scheiben mit hausgemachter Knoblauchbutter

14 Kolokithokeftedes[a1,b,c] **9,00 €**

Zucchinibällchen mit Kräutern, Lauchzwiebeln und Feta

15 Peperoni **9,00 €**

Peperoni in Essigmarinade mit Olivenöl, Knoblauch, Oregano und Zwiebeln in Pfannen

16 Ochtapodi[n] **15,00 €**

Gegrillter Oktopus mit Olivenöl und Balsamico

17 Feta Fournou[c] **10,00 €**

Überbackener Feta mit Peperoni, Tomaten, Oliven, Zwiebeln und Olivenöl

18 Spanakopita[a1,c] **6,50 €**

Blätterteigtasche gefüllt mit Spinat und Schafskäse

19 Dicke Bohnen[c] **12,00 €**

Dicke Bohnen in Tomatensauce mit extra Feta-Käse

20 Vorspeiseplatte **für 1 Person 14,50 €**
für 2 Personen 29,00 €

Mit kalten und warmen Leckerbissen

Salate

30 Choriatiki[c,o] **13,50 €**

Traditioneller griechischer Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Feta, Oliven, Zwiebeln, verfeinert mit Olivenöl

31 Parea-Salat[a1,b,c] **11,50 €**

Großer gemischter Salat mit Parmesan, knusprigen Croutons sowie Hausdressing
Nach Wahl mit:

- Hähnchenbrustfilet **(+5,00 €)**

Suppen

40 Tagessuppe (Teller) **9,50 €**

Hausgemachte Suppe. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer heutigen Tagessuppe.

Hauptgerichte

50 Gyros Tzatziki[c] **18,00 €**

Frisches geschnittenes Schweinefleisch vom Drehspieß, mit Beilage, Tzatziki, frischen Zwiebeln und Salat

51 Gyros Metaxa überbacken[a1,c] **19,50 €**

Schweinefleisch vom Drehspieß in Metaxasauce, mit Beilage und Salat

52 Souvlaki Choirina[c] (Schweinefilet) **23,50 €**

Zwei Schweinefiletspieße mit Beilage, Tzatziki, frischen Zwiebeln und Salat

53 Souvlaki Arnisia [c] **25,50 €**

Zwei Lammspieße mit Beilage, Tzatziki, frischen Zwiebeln und Salat

54 Bifteki[c] **21,50 €**

Hacksteak gefüllt mit Feta, mit Beilage, Tzatziki und Salat

Beilagen zur Auswahl

Pommes frites · Backkartoffel · Kroketten · Knoblauchkartoffeln · Reis

55 Hähnchen vom Grill [c] **18,50 €**

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Beilage, Tzatziki, frischen Zwiebeln und Salat

56 Hähnchen Überbacken [a1,c] **19,50 €**

Hähnchenbrustfilet in Metaxasauce mit überbackenem Käse mit Beilage und Salat

57 Schnitzel [a1,b,c] **18,50 €**

Schweinefilet paniert mit Beilage, Tzatziki und Salat

58 Kalbsleber vom Grill [c] **18,50 €**

Gegrillte Kalbsleber mit Beilage, Tzatziki, gerösteten Zwiebeln und Salat

59 Mix Grill Teller [c] **für 1 Person 26,50 €**
für 2 Personen 53,50 €

Gyros, Suzuki, Hähnchenbrustfilet, Schweinesteak, Lammhüfte mit Beilage, Tzatziki, frischen Zwiebeln und Salat

60 Parea Teller [c] **für 1 Person 28,50 €**
für 2 Personen 56,50 €

Gyros, Lammhüfte, Filetsteak, Lammkarree mit Beilage, Tzatziki, frischen Zwiebeln und Salat

61 Kastro Teller [c] **21,50 €**

Gyros, Hähnchenbrustfilet und Kalbsleber mit Beilage, Tzatziki, frischen Zwiebeln und Salat

62 Athen Teller[c] **19,50 €**

Gyros, Kalbsleber mit Beilage, Tzatziki, frischen Zwiebeln und Salat

63 Paidakia [c] **29,50 €**

Gegrillte Lammkronen mit Beilage, Tzatziki, frischen Zwiebeln und Salat

64 Souvlaki Moscharisia[c] **29,50 €**

Zwei argentinisch Rinderfiletspieße mit Beilage, Tzatziki, Kräuterbutter und Salat

65 Filetsteak argentinisch[c] **(220g) 31,50 €**

Das zarteste Stück von der Rinderlende, ohne Fett, mit Beilage, Kräuterbutter und Salat

66 Mix Spieß Teller[c] **24,50 €**

Lammspieß, Rindspieß und Hähnchenspieß mit Beilage, Tzatziki, frischen Zwiebeln und Salat

Beilagen zur Auswahl
Pommes frites · Backkartoffel · Kroketten · Knoblauchkartoffeln · Reis

Seniorenteller

(ab 60 Jahren alt)

600 Gyros [c] **15,50 €**

Schweinefleisch vom Drehspieß, dazu Pommes frites, Tzatziki und frische Zwiebeln

601 Kalbsleber [c] **15,50 €**

Gegrillte Kalbsleber mit gerösteten Zwiebeln, dazu Pommes frites und Tzatziki

602 Souvlaki [c] **15,50 €**

Ein Schweinefleischspieß mit Pommes frites, Tzatziki und frischen Zwiebeln

603 Suzukaki [c] **15,50 €**

Zwei Hackfleischröllchen mit Pommes frites, Tzatziki und frischen Zwiebeln

Traditionelle Gerichte

500 Moussaka[c] **18,50 €**

Traditioneller griechischer Auflauf mit Auberginen, Kartoffeln, Hackfleisch und Béchamelsauce überbacken

501 Soutzoukakia **24,50 €**

Griechische Hackbällchen in Tomatensauce, mit Beilage dazu Salat

Beilagen zur Auswahl
Pommes frites · Backkartoffel · Kroketten · Knoblauchkartoffeln · Reis

Nudelgerichte

80 Spaghetti me Kima[a1] **16,50 €**

Spaghetti mit Hackfleischsauce

81 Spaghetti Hähnchenbrustfilet[a1,c] **16,50 €**

Spaghetti mit Hähnchenfilet, frischen Kräutern und Zwiebeln, in Weißwein und Sahnesauce

82 Spaghetti Garnelen[a1,e] **18,50 €**

Spaghetti mit gebratenen Garnelen in frischer Tomatensauce mit Ouzo und frischen Kräutern

83 Spaghetti Solomos[a1,c,f] **17,50 €**

Spaghetti mit Lachsfilet, frischen Kräutern, Zwiebeln und Knoblauch, in Weißwein und Sahnesauce

Fisch

90 Tsipoura[f] **23,50 €**

Gegrillte Dorade, dazu Beilage und Salat

91 Solomos[f] **23,50 €**

Gegrilltes Lachsfilet, dazu Beilage und Salat

92 Baby Kalamaria[a1,n] **19,50 €**

Frittierte Kalamari, dazu Beilage und Salat

93 Garides Saganaki[c,e] **21,50 €**

Garnelen aus der Pfanne in Tomaten-Knoblauch-Feta-Sauce, dazu Beilage und Salat

Beilagen zur Auswahl

Pommes frites · Backkartoffel · Kroketten · Knoblauchkartoffeln · Reis

Dessert

900 Griechischer Joghurt[c,d3] **8,50 €**

Mit Honig und Walnüssen

901 Chocolat Fondant[a1,b,c] **9,00 €**

Hausgemachter griechischer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, serviert mit einer Kugel Vanilleeis

902 Dessert des Tages **9,00 €**

Bitte fragen Sie unser Personal

903 Kugel Eis[c,h] **3,00 €**

Beilagen

100 Pommes frites	**5,00 €**
101 Knoblauchkartoffeln	**5,00 €**
102 Kroketten	**5,00 €**
103 Reis	**5,00 €**
104 Backkartoffeln	**5,00 €**
105 Kräuterbutter[c]	**3,00 €**

Sauce

108 Pfeffersauce	**5,00 €**
109 Zitronensauce	**5,00 €**
110 Metaxasauce[c]	**5,00 €**

Alkoholfreie Getränke

	FL.	0,25L	FL.	0,75L
Gerolsteiner Mineralwasser Naturell	200	€ 4,50	201	€7,50
Gerolsteiner Mineralwasser Medium	202	€ 4,50	203	€7,50
Purezza Tafelwasser Still	246	€ 4,00	247	€6,50
Purezza Tafelwasser perlend	248	€ 4,00	249	€6,50

	Glas	0,3L	Glas	0,4L
Schweppes Ginger Ale [1,5]	204	€ 4,50	205	€5,50
Schweppes Bitter Lemon [3,5]	206	€ 4,50	207	€5,50
Schweppes Tonic Wasser [3]	208	€ 4,50	209	€5,50
Coca Cola [1,2,5,7]	210	€ 4,50	211	€5,50
Coca Cola light [1,2,5,7,8,9]	212	€ 4,50	213	€5,50
Fanta [1,4,5]	214	€ 4,50	215	€5,50
Sprite [5]	216	€ 4,50	217	€5,50
Spezi [1,2,4,5,7]	218	€ 4,50	219	€5,50
Fassbrause [5,7]	220	€ 4,50	221	€5,50

Säfte, Nektare & Saftschorle[4]	Glas	0,3L	Glas	0,4L
Apfelsaft / Apfelschorle[4]	222	€ 4,50	223	€5,50
Orangensaft / Orangeschorle[4]	224	€ 4,50	225	€5,50
Kirschnektar / Kirschschorle[4]	226	€ 4,50	227	€5,50
Bananennektar /Bananeschorle[4]	228	€ 4,50	229	€5,50
Ananassaft /Ananaschorle[4]	230	€ 4,50	231	€5,50
Pfirsichnektar / Pfirsichschorle[4]	232	€ 4,50	233	€5,50
Rhababernektar /Rhababerschorle[4]	234	€ 4,50	235	€5,50
Kiba	236	€ 4,50	237	€5,50
Eistee Pfirsich 0,33 Fl.	238	€5,50		
Eistee Zitrone 0,33 Fl.	239	€5,50		

Biere vom Fass

	Glas	0,3L	Glas	0,5L
Bitburger Pils[a3,e]	240	**€ 4,50**	241	**€5,50**
Benediktiner HELL[a3,e]	242	**€ 4,50**	243	**€5,50**
Radler, Diesel[a3,e,1,5]	244	**€ 4,50**	245	**€5,50**
Köstritzer Schwarzbier[a3,e]	250	**€ 4,50**	251	**€5,50**

Flaschenbiere

253. Benediktiner Weißbier Hell[a1,a3,e] **0,5l**	**€ 5,50**
254. Kristallweizen Erdinger[a1,a3,e] **0,5l**	**€ 5,50**
255. Benediktiner Weißbier dunkel[a1,a3,e] **0,5l**	**€ 5,50**
258. Berliner Weiß (rot oder grün)[a3,e,1] **0,33l**	**€ 4,50**
259. Mythos[a1,a3,e] **0,33l**	**€ 4,50**
260. Vita Malz[1] **0,33l**	**€ 4,50**

Alkoholfreie Bier

252. Benediktiner Hell Alkoholfrei[a3,e] **0,5l**	**€ 5,50**
256. Benediktiner Weißbier Alkoholfrei[a1,a3,e] **0,5l**	**€ 5,50**
257. Bitburger 0,0% Alkoholfrei[a3,e] **0,33l**	**€ 4,50**

Offene Hausweißweine aus Griechenland

	Glas	0,2L	Glas	0,5L
Weißweinschorle[6]	261	**€ 6,50**	262	**€11,50**
Hauswein[6] (trocken) 11,5%	263	**€ 7,50**	264	**€12,50**
Retsina[6] (geharzt) 11%	265	**€ 8,50**	266	**€13,50**

Offene Hausrotweine aus Griechenland

	Glas	0,2L	Glas	0,5L
Rotweinschorle[6]	267	**€ 6,50**	268	**€11,50**
Hauswein[6] (trocken) 12,5%	269	**€ 7,50**	270	**€12,50**

Offene Hausroséwein aus Griechenland

	Glas	0,2L	Glas	0,5L
Hauswein Rosé[6] (trocken)	271	**€ 7,50**	272	**€12,50**

Warme Getränke

321 Griechischer Mokka[2](Tasse)	**€4,00**
322 Espresso[2](Tasse)	**€2,50**
323 Doppelter Espresso[2](Tasse)	**€3,50**
324 Tasse Kaffee[2](Tasse)	**€3,50**
325 Cappucino[2,c](Tasse)	**€3,50**
326 Latte Macchiato[2,c](Glas)	**€4,50**
327 Milchkaffee[2,c](Glas)	**€4,00**
328 Heiße Schokolade[c](Glas)	**€4,50**
329 Tee (Glas)	**€3,50**
(Kamille, Pfefferminze, Früchte, Kräuter, Grün, Schwarz)	

Kalte Kaffee

330 Iced Espresso [c](Glas)	**€4,50**
331 Iced Cappucino [2,c](Glas)	**€5,00**
332 Iced Schokolade[c](Glas)	**€4,50**

Aperitiv

400 Aperol Spritz[1,3,6] **€8,00**
Aperol, Prosecco, Soda

401 Hugo[1,5,6] **€8,00**
Prosecco, Limette, frische Minze, Holunderblütensirup

402 Campari Orange[1] **€8,00**
Campari Orangensaft

403 Lillet Berry[5,6] **€8,00**
Lillet Blanc, Wild Berry, verschiedene Beeren

Cocktails

350 Mojito[5,6] **€8,50**
Havana, Limetten, Minze, Lime Juice, brauner Zucker, Soda

352 Sex on the Beach[1,5] **€8,50**
Vodka, Pfirsichsaft, Limette, Grenadine, Orangensaft, Cranberrysaft

353 Tequila Sunrise[1,5] **€8,50**
Tequila, Orangensaft, Grenadine

354 Long Island Ice Tea[1,2,6] **€8,50**
Vodka, Gin, Rum, Tequila, Zitronensaft, Orangesaft, Cola

355 Espresso Martini[2] **€8,50**
Vodka, Kalua, Espresso

356 Mai Tai[1,5] **€8,50**
Rum, Aprikot Brandy, Mandelsirup, Zitronensaft, Ananassaft

Alkoholfreie Cocktails

357 Mosquito[1,5] **€8,50**
Limette, Frische Minze, Braun Zucker, Gingeralle

358 Parea Cocktail[1,5] **€8,50**
Orangesaft, Kirschnektar, Zitronensaft, Maracujasirup, Mangosirup

Longdrinks

311 Whisky Cola [1,2,5,7]	4 cl	**€8,00**
313 Vodka Lemon[3,5]	4 cl	**€8,00**
314 Gin Tonic[1,3]	4 cl	**€8,00**
315 Bacardi Cola[1,2,5,7]	4 cl	**€8,00**
316 Cuba Libre[1,2,5,7]	4 cl	**€8,00**
(Havana Club Rum, Limetten, Cola)		

Spirituosen

	Glas	0,2cl	Glas	0,4cl
Metaxa 5 Sterne	285	**€ 3,00**	286	**€5,00**
Metaxa 7 Sterne	287	**€ 4,00**	288	**€7,00**
Jägermeister	291	**€ 3,50**	292	**€5,00**
Fernet Branca	295	**€ 3,50**	296	**€5,00**
Ouzo	299	**€ 3,00**	300	**€5,00**
Williamsbirne	301	**€ 3,50**	302	**€5,00**
Sambuca	303	**€ 3,50**	304	**€5,00**
Amaretto[g]	305	**€ 3,50**	306	**€5,00**
Ramazzotti	307	**€ 3,50**	308	**€5,00**
Baileys[1,2,c]	309	**€ 3,50**	310	**€5,00**

Sekt

318 Glas Sekt[6] trocken	0,1l	**€4,50**
319 Rotkäppchen[6] trocken	0,75l	**€22,50**

Allergene

a = enthält glutenhaltiges Getreide (a1=Weizen, a2=Roggen, a3=Gerste, a4=Hafer, a5=Dinkel usw.)
b = enthält Eier oder Eiererzeugnisse
c = enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose)
d = enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (d1=Mandel, d2=Haselnuss, d3=Walnuss, d4=Cashewnuss, d5=Pecannuss, d6=Paranuss, d7=Pistazie, d8=Macadamianuss)
e = enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse
f = enthält Fisch oder Fischerzeugnisse
g = enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse
h = enthält Soja oder Sojaerzeugnisse
i = enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse
j = enthält Senf oder Senferzeugnisse
k = enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse
l = enthält Schwefeloxid und Sulfite
m = enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus
n = Weichtiere (Mollusken) oder Erzeugnisse daraus

Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoffen
2 = Koffeinhaltig
3 = Chininhaltig
4 = mit Antioxidationsmitteln
5 = mit Konservierungsstoff
6 = enthält Sulfite
7 = Säuerungsmittel
8 = mit Süßstoff
9 = enthält eine Phenylalaninquelle
10 = Stabilisatoren
11 = aufgeschäumt mit Stickoxydul
12 = Taurin
13 = Geschmacksverstärker
14 = geschwärzt

* = Formfleisch aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt mit Antioxydationsmittel, Geschmacksverstärker und Phosphat
Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.
Alle Preise sind in Euro inklusive MwSt. und Service.

Eine Reise durch die Zeit: Die Seele der griechischen Küche

Wussten Sie, dass das erste Kochbuch der Welt aus Griechenland stammt?
Bereits im 4. Jahrhundert v. Chr. schrieb der Grieche Archestratos die „Hedypatheia" – eine Abhandlung über die Freuden des Essens. Schon damals wussten die Menschen im antiken Griechenland, dass wahre Kulinarik nicht durch komplizierte Rezepte, sondern durch die Reinheit der Zutaten entsteht. Diese Philosophie bildet bis heute das Fundament unserer Küche im **PAREA**.

Die „Trinität" der griechischen Tafel

Die griechische Küche ruht seit Jahrtausenden auf drei heiligen Säulen: Olivenöl, Wein und Brot.

- **Das flüssige Gold**: Olivenöl ist nicht nur eine Zutat, es ist das Lebenselixier Griechenlands. Es wird fast überall verwendet, ob für frischen Salat oder zum Verfeinern von gegrilltem Fleisch wie Souvlaki oder Gyros.
- **Der Wein**: Schon Gott Dionysos lehrte die Griechen, dass Wein den Geist befreit. Ein gutes Glas Wein gehört zu einer echten Parea einfach dazu.
- *Das Brot*: Es symbolisiert Gastfreundschaft. Ein griechischer Tisch ohne Brot ist unvorstellbar.

Mezedes: Die Kunst des Teilens In Griechenland isst man selten allein. Die Tradition der „**Mezedes**" – kleiner Köstlichkeiten wie Tzatziki oder Feta-Käse – zeigt die soziale Komponente unserer Kultur. Man stellt viele Teller in die Mitte, jeder probiert von allem, und die Gespräche fließen so frei wie der Ouzo. Es geht um das gemeinsame Erlebnis, genau das, was der Name PAREA verkörpert.
Frische aus dem Meer und vom Grill durch die kilometerlangen Küsten ist Fisch, wie unser gegrilltes Lachsfilet oder die Dorade, ein fester Bestandteil der Ernährung. Kombiniert mit Kräutern wie Oregano, Thymian und Rosmarin, die wild an den Hängen der griechischen Berge wachsen, entsteht dieser unverwechselbare Geschmack, den Sie heute bei uns genießen können.

Was bedeutet eigentlich PAREA?

In der griechischen Kultur ist eine Parea (παρέα) weit mehr als nur eine einfache Verabredung oder eine Gruppe von Menschen. Es ist ein Lebensgefühl. Es beschreibt den Moment, in dem aus Fremden Freunde werden und aus einer Mahlzeit ein gemeinsames Erlebnis.
Eine wahre **Parea** entsteht, wenn Menschen zusammenkommen, um die wesentlichen Dinge des Lebens zu teilen: gute Gespräche, ehrliches Lachen, gegenseitigen Respekt und – natürlich – die Leidenschaft für gutes Essen. In einer **Parea** gibt es keine Eile. Der Zeiger der Uhr verliert an Bedeutung, während die Qualität der Gemeinschaft gewinnt.

Unsere Philosophie

Als wir das **PAREA** eröffneten, war unser Ziel nicht nur, Ihnen die Aromen unserer Heimat näherzubringen. Wir wollten einen Ort schaffen, an dem Sie Ihre eigene Parea finden können. Ob bei einem Glas Wein, unseren traditionellen Mezedes oder einem Hauptgang vom Grill – wir laden Sie ein, den Alltag vor der Tür zu lassen.

Ein herzliches Efcharistó

Wir danken Ihnen von Herzen, dass Sie heute Teil unserer **Parea** waren. Wir hoffen, dass Sie nicht nur gesättigt, sondern auch mit einem Lächeln und ein wenig griechischer Gelassenheit nach Hause gehen. Denn wie ein altes Sprichwort sagt:
„Man erinnert sich nicht an die Tage, man erinnert sich an die Momente."

Wir freuen uns darauf, Sie bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen.
Ihr Team vom Restaurant PAREA