

GREEK MEDITERRANEAN RESTAURANT



EST. 2013

CAVA

Aperitifs

159	Aperol Spritz	6,90
160	Ouzo 4cl auf Eis mit Wasser	5,00
161	Ouzo of Plomari Flasche 200ml	14,50
162	Sherry¹ 5cl trocken oder halbsüß	5,00
163	Martini¹ 4cl weiß oder rot	5,00
164	Campari^{1,13} mit Orangensaft oder Soda	6,50
165	Hugo^{3,4,10}	6,90
166	Hugo red^{1,3,4,10}	6,90
167	Lillet Wild-Berry	7,50
168	Prosecco Scavy & Ray 0,2l Piccolo	8,50
169	Gin Wild-Berry	8,90
170	Vodka Lemon	8,50

Kalte Vorspeisen/Mezedes

04	Zaziki^f Pikante Joghurtspeise mit Gurken und Knoblauch 🍷 5,90
05	Taramas^{1,3,d} weiße Fischrogen-Crème verfeinert mit Olivenöl und Zitrone 7,50
06	Feta-Käse^f mit Zwiebeln und Olivenöl 🍷 8,50
07	Dolmadakia^f Weinblätter mit Reis gefüllt - dazu Zaziki 🍷 9,50
08	Oktapussalat^e verfeinert mit Olivenöl und Knoblauch 14,90
09	Tirokafteri^f Schafskäsecrème (scharf) 🍷 8,50
10	Melitzanosalata geräucherte Auberginencrème 🍷🍷 8,50
11	Mezé^{1,3,d,f,j} (für 2 Personen) Variation verschiedener Vorspeisen 17,90

Warme Vorspeisen/Mezedes

01	Tomatencrèmesuppe^f 🍷 6,90
12	Feta Sesam^{a,c,f} Feta-Käse im Sesammantel und Honig 🍷 9,90
13	Feta Psitif Feta-Käse mit Tomaten, Zwiebeln und 🍷 Peperoni, im Ofen gebacken 9,90
14	Saganaki^{a,c,f} gebackener Feta-Käse 🍷 9,50
15	Scampi Saganaki^{a,b,c,f} gebr. Scampi in Tomaten-Knoblauch- sauce und geriebener Feta-Käse, mit Ouzo 14,90
16	Scampi^b gebraten in Olivenöl, Knoblauch, Ruccola und Kirschtomaten 14,50
17	Baby Kalamaris^{a,f,l} mehliert gebraten, dazu Zaziki 13,50
18	Oktapus^l gegrillt, mit Olivenöl-Essig-Marinade und Oregano 15,50
19	Peperoni gegrillt, mit Knoblauchöl 🍷🍷 8,50
20	Champignons^{b,f} gefüllt mit Shrimps u. Speckwürfel in Knoblauch-Sahnesauce 12,90
21	Gebratene Auberginen^a mit Tomaten-Knoblauchsauce 🍷🍷 8,90
22	Gebratene Paprika^a mit Tomaten-Knoblauchsauce 🍷🍷 8,90
23	Gebratene Zucchini^{a,f} mit Zaziki 🍷 8,90
24	Bruschetta^a mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch 🍷🍷 und Basilikum auf geröstetem Brot 6,90
25	warmer Ziegenkäse^{3,f,k} auf Salat mit 🍷 Honig-Senf-Vinaigrette 9,90
26	Vorspeisen-Platte^{a,f} (für 2 Personen) 🍷 gebrat. Auberginen, Paprika und Zucchini mit Tomaten-Knoblauchsauce und Zaziki 17,90

Salate

- | | | | | | |
|----|--|-------|----|--|-------|
| 27 | Kotopoulos Salat ^{3,7,9 f,k} gebratenes Hähnchenbrustfilet, verschiedene Blattsalate, Tomaten, Gurken und Hausdressing | 16,90 | 33 | Scampi á la Chef ^{b,f} (ausgelöst) in einer pikanten Knoblauch-Sahnesauce mit frischen Kräutern, dazu Rosmarinkartoffeln | 23,50 |
| 28 | Bauernsalat ^f Tomaten, Gurken, Feta-Käse, Oliven, Peperoni, Zwiebeln | 12,90 | 34 | Babykalamaris ^{a,f,l} mehliert gebraten, dazu Zaziki | 19,90 |
| 29 | Thalassa Salat ^{b,f} gebratene Scampi, verschiedene Blattsalate, Tomaten, geröstete Kerne, Parmesankäse und Balsamico-Dressing | 18,90 | 35 | Lachsfilet ^d mit Olivenöl-Zitronenmarinade und frischen Kräutern, dazu Rosmarinkartoffeln und fr. Gemüse | 22,90 |
| 30 | Francese Salat ^{3 f,i,k} Ziegenkäse, Kirschtomaten, Minze, Walnüsse verschiedene Blattsalate und Honig-Senf-Vinaigrette | 15,90 | 36 | Zanderfilet ^d mit Olivenöl-Zitronenmarinade und frischen Kräutern, dazu Rosmarinkartoffeln und fr. Gemüse | 23,90 |

Meeres Delikatessen

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen Salat.^{3,7,9 f,k}

- | | | | | | |
|----|--|-------|----|--|-------|
| 31 | Scampi Mediterran ^b (ausgelöst), in Olivenöl gebraten mit Knoblauch und Zitrone, dazu Rosmarinkartoffeln | 23,50 | 37 | Dorade Royal ^d gegrillt mit Olivenöl-Zitronenmarinade u. frischen Kräutern, dazu Rosmarinkartoffeln und fr. Gemüse | 24,90 |
| 32 | Scampi Pikantiko ^{b,f} (ausgelöst), in Olivenöl gebraten mit Knoblauch, Frühlingszwiebeln und Chilli, mit Ouzo verfeinert, dazu Rosmarinkartoffeln | 23,50 | 38 | Loup de Mer ^d gegrillt mit Olivenöl-Zitronenmarinade u. frischen Kräutern, dazu Rosmarinkartoffeln und fr. Gemüse | 25,90 |
| | | | 39 | Trilogie ^{b,d} aus Zanderfilet, Lachsfilet und Scampi mit Olivenöl-Zitronenmarinade, frischen Kräutern, dazu Rosmarinkartoffeln und fr. Gemüse | 29,50 |

Pfännchengerichte

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen Kroketten und Salat.^{3,7,9 f,k}

- | | |
|---|-------|
| 40 Rinderfilet-Medaillons^f | 35,90 |
| in Sahne-Sauce, mit Samos-Wein verfeinert und frische Champignons | |
| 41 Schweinefilet-Medaillons^f | 20,90 |
| in Sahne-Sauce, mit Samos-Wein verfeinert und frische Champignons | |
| 42 Lammfilets^f | 28,90 |
| in Sahne-Sauce, mit Samos-Wein verfeinert und frische Champignons | |
| 43 Hähnchenbrustfilet^f | 19,90 |
| in Sahne-Sauce, mit Samos-Wein verfeinert und frische Champignons | |

Pasta und vegane/ vegetarische Gerichte

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen Salat.^{3,7,9 f,k}

- | | |
|--|-------|
| 44 Gemüseteller Vegan^a gebr. Auberginen,  | 19,90 |
| Paprika und Zucchini mit Tomaten-Knoblauchsauce, und Rosmarinkartoffeln | |

- | | |
|--|-------|
| 45 Champignons Vegetarisch^f gefüllte Champignons  | 19,50 |
| mit Blattspinat und Ziegenkäse, dazu Rosmarinkartoffeln | |
| 46 Tagliatelle Surf 'n 'Turf^{a,b,c,f} mit Rinderfiletspitzen und Scampi in Hummersauce, mit Cognac verfeinert | 24,50 |
| 47 Tagliatelle Vegan^{a,c}  | 15,90 |
| mit verschiedenem Gemüse | |
| 48 Tagliatelle Solomo^{a,c,d,f} | 19,90 |
| Lachsfilet in Tomaten-Sahnesauce | |
| 49 Tagliatelle Scampi^{a,b,c,f} | 19,90 |
| Scampi, Kirschtomaten, Knoblauch und mit Weißwein verfeinert | |
| 50 Tagliatelle Kotopoulo^{a,c,f} | 17,90 |
| Hähnchenbrustfilet in Tomaten-Sahnesauce mit frischen Kräutern | |

Beilagenänderungen können je nach Art der Beilage mit Aufpreisen berechnet werden

 vegetarisch  vegan

Zusatzstoffe: a=Weizen glutenhaltig - b=Krebstiere - c=Eier - d=Fische - e=Sojabohnen
f=Milch Laktose - g=Mandeln - h=Haselnüsse - i=Walnüsse - j=Sellerie - k=Senf - l=Weichtiere

1=Farbstoffe - 3=Konservierungsstoffe - 4=geschwefelt - 5=Phosphat
6=Antioxidationsmittel - 7=Geschmacksverstärker - 9=Süßungsmittel - 10=Zuckerart Süßungsmittel
11=Phenylalaninquelle - 13=chininhaltig - 14=koffeinhaltig - 18=Milchweiß

Alle genannten Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Service!

Fleischgerichte

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen Salat.^{3,7,9 f,k}

51	Lammspieße^f mit frischen Kräutern, Knoblauch und Weißwein verfeinert, dazu Rosmarinkartoffeln	23,90	62	Lammhaxe^j mit dicken Bohnen	23,90
52	Artemis-Teller^{a,f,c,j} Lammsteak, Rumpsteak, Schweinesteak, 3 versch. Saucen, Kroketten und Gemüse	27,50	63	Lammhaxe^j mit Rosmarinkartoffel	23,90
53	Lammkoteletts^f mit frischen Kräutern, Knoblauch und Weißwein verfeinert, dazu Rosmarinkartoffeln	24,90	69	Gyros^f mit Zaziki und Pommes frites	17,50
54	Hähnchenfilet-Spieße^{f,k} mit Zaziki und Pommes frites	18,50	71	Gyros überbacken^f in Metaxasauce, mit Käse überbacken und Pommes frites	19,50
56	Lammfilets „Feinschmecker“^{a,c,f,j} mit Sauce Bernaise und überbackene Sahne-Kartoffeln (mit Speck)	28,90	72	Suflaki Fleischspieße mit Zaziki und Pommes frites	17,90
57	Lammsteak „Spanaki“^{a,c,f,j} Lammsteak mit Blattspinat und Käse gefüllt, Sauce Bernaise und Kroketten	28,90	74	Bifteki^{c,f} Hacksteak mit Schafskäse gefüllt, pikante Sauce und Pommes frites	18,50
60	Hähnchenbrustfilet gebraten mit Olivenöl, Kirschtomaten und Ruccola, dazu Rosmarinkartoffeln	18,50	78	Hähnchenbrustfilet „Diane“^{a,c,e,f,j} mit Metaxasauce, Kroketten und fr. Gemüse	19,90
			81	Suvla Feta^{f,k} Schweinefilet-Röllchen gefüllt mit Käse, am Spieß gebraten mit Paprika und Zwiebeln, dazu überbackene Sahnekartoffeln (mit Speck)	23,90
			82	Lammsteak^f mit Pfeffersauce und Rosmarinkartoffeln	28,50
			83	Feuerspieß^f Zartes Fleischstück vom Rinderfilet, mit Zwiebeln & Paprika am Spieß, Kräuterbutter, flambiert – dazu Rosmarinkartoffeln	33,90

Grillmix

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen Pommes frites und Salat.^{3,7,9 f,k}

85	Bauern-Teller Gyros, Suflaki und Zaziki	17,90
87	Alexander-Teller Gyros, Suflaki, Hähnchenbrustfilet und pikante Sauce	18,90
88	Katerini-Teller ^{c,f} Gyros, Bifteki, Zaziki und pikante Sauce	18,90
90	Cava-Teller ^{c,f} Gyros, Suflaki, Suzuki und pikante Sauce	19,50
91	Syrtaki-Teller ^{c,f} Gyros, Bifteki, Schweinefiletspieß und pikante Sauce	20,90
92	Spezial-Teller ^{c,f} Gyros, Suflaki, Suzuki, Lammkotelett, Schweinesteak und pikante Sauce	23,90

Menü

101	Cava - Menü für 2 Personen ^{1,3 c,d,f,j}	63,90
	Vorspeise: Mezé Variation kalter Vorspeisen	
	Hauptgericht: jeweils Bifteki, Schweinefilet, Hähnchenfiletspieß, Gyros, pikante Sauce, Pommes frites und Salat	
	Dessert: Gemischtes Eis mit Sahne	

Steaks

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Salat.^{3,7,9 f,k}

105	Rumpsteak „Mediterran“^f mit frischen Kräutern, Knoblauch und Weißwein	29,90
106	Rumpsteak ^{a,c,f,j} mit Sauce Bernaise	29,90
107	Rumpsteak ^f mit Pfeffersauce	29,90
108	Rumpsteak ^{a,e,f,j} mit Metaxasauce	29,90
109	Rinderfiletsteak „Mediterran“^f mit frischen Kräutern, Knoblauch und Weißwein	35,90
110	Rinderfiletsteak ^{a,e,f,j} mit Metaxasauce	35,90
111	Rinderfiletsteak ^f mit Pfeffersauce	35,90
112	Rinderfiletsteak ^f mit Sauce Bernaise	35,90

Wenn kein Wunsch geäußert wird, erhalten Sie das Steak „Medium“

Seniorenteller

- 122 **Schweinelendchen**^{a,c,e,f,j} 16,90
mit Metaxasauce, Kroketten, Gemüse und Salat
- 123 **Hähnchenbrustfilet**^{a,c,f} 16,50
mit Metaxasauce, Kroketten, Gemüse und Salat

Für unsere kleinen Gäste

mit Salat^{3,7,9 f,k}

(Kindergerichte für Erwachsene 3,- Euro Aufpreis)

- 125 **Kinder-Gyros** 9,90
mit Pommes frites
- 126 **Kinder-Chicken Nuggets**^{a,c,k} 10,90
mit Pommes frites
- 127 **Kinder-Suflaki** 9,90
mit Pommes frites

Beilagen & Saucen

- 128 **fr. Gemüse**  5,50
- 129 **Rosmarinkartoffeln**  5,50
- 131 **Überb. Sahnekartoffeln**^f 6,90
mit Speck
- 132 **Pommes frites**  4,90
- 133 **Kroketten**^{a,c,f}  4,90
- 134 **kl. gemischter Salat**^f  4,90
- 135 **Mayonnaise / Ketchup** 0,50
- 136 **Kräuterbutter**  3,50
- 137 **dicke Bohnen**  7,90
in Tomatensauce
- 138 **Pfeffersauce**^f  3,90
- 139 **Sauce Bernaise**^{b,c,f,j}  3,90
- 140 **Griech. pikante Sauce**^f  3,90
- 141 **Metaxasauce**^f  3,90
- 142 **extra Brot**^a 1,90

Desserts

- 143 **Joghurt**^{f,9} mit Honig und gerösteten Mandeln 6,90
- 144 **Eis & Heiß**^{1,3,10 f,g} Vanille-Eiscreme mit heißen Kirschen und Sahne 7,50
- 145 **Gemischtes Eis mit Sahne**^{1,3,10 f} 6,90
- 146 **Nuss-Becher**^{1,3,10 f,g,h} Vanille-Eiscreme, Haselnuss, Schoko, geröstete Haselnüsse und Mandeln, Schokosauce und Sahne 7,90
- 147 **Tagesdessert** 8,50
täglich wechselnde Desserts (Fragen Sie unser Personal)

Heiße Getränke

150	Tasse griechischer Mokka¹⁴	3,00
151	Espresso¹⁴	2,90
152	Espresso doppelt¹⁴	4,90
153	Espresso Macchiato^{14l}	3,40
154	Tasse Kaffee¹⁴	2,90
155	Cappuccino^{14f}	3,50
156	Milchkaffee^{14f}	3,90
157	Latte Macchiato^{14f}	3,90
158	Glas Tee	3,00

Griech. Spirituosen

171	Tsipouro (gr. Grappa)	2 cl	3,90
172	Tsipouro Aged (Edel-Grappa)	2 cl	6,50
173	Ouzo	2 cl	2,50
174	Metaxa flambiert	2 cl	4,90
175	Metaxa 5*	2 cl	3,90
176	Metaxa 7*	2 cl	4,50
177	Metaxa 15* Grand Fine	2 cl	7,50
178	Metaxa 30* Private Reserve	2 cl	10,90
179	Metaxa 50* Angels´Treasure	2 cl	15,90



Intern. Spirituosen

180	Vodka Absolut	4 cl	4,90
181	Vodka Absolut	0,7l FL.	65,00
182	Vodka Grey Goose	4 cl	7,50
183	Vodka Grey Goose	0,7l FL.	90,00
184	Bombay Sapphire Gin	4 cl	5,50
186	Jägermeister	2 cl	3,00
187	Killepitsch	2 cl	3,00
188	Jubiläumsakvavit	2 cl	3,00
189	Ron Zacappa Centenario 23	2 cl	8,90
190	Johnnie Walker	4 cl	4,90
192	Jack Daniels	4 cl	5,50
194	Williamsbirne	2 cl	3,00
195	Obstler	2 cl	3,00
196	Baileys^{1,14f}	4 cl	4,50
197	Ramazotti	2 cl	3,00

Biere

199	Veltins helles Pülleken	0,3 l	3,70
200	Veltins Pilsener	0,25 l	3,00
201	Veltins Pilsener	0,4 l	4,50
202	Bolten Alt	0,25 l	3,00
203	Bolten Alt	0,4 l	4,50
204	Krefelder	0,25 l	3,00
205	Krefelder	0,4 l	4,50
206	Radler	0,25 l	3,00
207	Radler	0,4 l	4,50
208	Alsterwasser	0,25 l	3,00
209	Alsterwasser	0,4 l	4,50
210	Weizenbier	0,5 l	5,50
211	Weizenbier alkoholfrei	0,5 l	5,50
212	Pilsener alkoholfrei	0,33 l	3,80
213	Malzbier¹	0,25 l	3,00
214	Malzbier¹	0,4 l	4,50

Prosecco/Sekt/Champagner

215	Prosecco Scavy & Ray	Fl. Picc. 0,20 l	8,50
216	Prosecco Scavy & Ray	Fl. 0,75 l	28,90
217	Fürst von Metternich	Fl. 0,75 l	31,00
218	Moët & Chandon Brut Imperial	Fl. 0,75 l	95,00

Cocktails

220	Caipirinha frische Limette, brauner Rohrzucker, Lime Juice, Berro Cachaca		8,50
221	Mojito frische Limette, brauner Rohrzucker, Minze, Lime Juice, Pampero Blanco, Soda		8,50
222	Cuba Libre ^{1,14} frische Limette, Pampero Blanco, Cola		8,50
223	Cosmopolitan ¹ Vodka, Triple Sec, Zitronensaft, Cranberrysirup		8,90
224	Ipanema (alkoholfrei) ^{1,3} frische Limette, brauner Rohrzucker, Maracujasaft, Lime Juice, Ginger Ale		7,90

Alkoholfreies

250	Coca Cola ^{1,14}	0,3 l	3,60
252	Coca Cola Zero ^{1,9,11,14}	0,3 l	3,60
254	Fanta ^{1,6}	0,3 l	3,60
256	Sprite	0,3 l	3,60
258	Apfelschorle	0,3 l	3,60
260	Apfelsaft Granini	Fl. 0,2 l	3,60
261	Orangensaft Granini	Fl. 0,2 l	3,60
262	Maracujasaft	0,2 l	3,60
263	Maracujasaftschorle	0,45 l	6,50
264	Schweppes Bitter Lemon ¹³	0,2 l	3,60
265	Schweppes Ginger Ale ³	0,2 l	3,60
266	Schweppes Tonic Water ¹³	0,2 l	3,60
267	Schweppes Russian Wild Berry	0,2 l	3,60
268	Eis-Tee-Pfirsich ^{1,14}	0,3 l	3,60
269	Selters Mineralwasser Classic	0,25 l	2,90
270	Selters Mineralwasser Classic	0,75 l	7,50
271	Selters Mineralwasser Naturell	0,25 l	2,90
272	Selters Mineralwasser Naturell	0,75 l	7,50

Weine

rot

236	Hauswein	0,2 l - 6,50	0,75 Fl. - 23,90
238	Chalkidiki Merlot	0,2 l - 6,90	
239	Amethystos Cabernet Sauvignon und Merlot	0,2 l - 9,50	0,75 Fl. - 34,90

weiß

240	Hauswein Moscofilero, Roditis	0,2 l - 6,50	0,75 Fl. - 23,90
241	Imiglykos (halbtrocken) Muscat of Alexandria	0,2 l - 6,70	0,75 Fl. - 24,90
242	Amethystos Sauvignon Blanc - Assyrtiko	0,2 l - 8,90	0,75 Fl. - 32,90
243	Hatzimichalis Malagovsia	0,2 l - 7,90	0,75 Fl. - 28,90

Weine

rosé

245	Hauswein Aghiorgitiko, Moscofilero	0,2 l - 6,50	0,75 Fl. - 23,90
246	Amethystos Rosé Cabernet Sauvignon und Merlot	0,2 l - 8,90	0,75 Fl. - 32,90

Retsina

247	Retsina Malamatina Roditis, Savatiano	0,25 Fl. - 6,50	0,5 Fl. - 11,90
244	Retsina Kechribari Roditis		0,5 Fl. - 13,50

Eine große Auswahl an Flaschenweinen finden Sie
in unserer Weinkarte.

Sprechen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne!



Restaurant Cava . Kaiser-Karl-Straße 2 . 41564 Kaarst . Tel. 0 21 31 - 15 19 964

Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag von 17 bis 23 Uhr (Küche bis 22.00 Uhr)

Sonntag von 12 bis 22 Uhr durchgehend (Küche bis 21.00 Uhr)

www.restaurantcava.de

