

Liebe Kunden,

**sollten Sie Unverträglichkeiten / Lebensmittelallergien haben, dann fragen / informieren Sie uns bitte !!!**

In unserer Küche verwenden wir ausschließlich kretisches Olivenöl extra nativ.

Unser Käse kommt direkt aus Kreta und wird aus frischer Schafsmilch und / oder frischer Ziegenmilch in kleinen Käsereien hergestellt.

Die Kräuter zum Würzen und Marinieren sowie den Thymian-Honig beziehen wir ebenfalls direkt aus Kreta.

Das Rindfleisch bekommen wir von der NATUR-Fleisch GmbH Rennsteig.

Das Geflügelfleisch ist von frischen Maishähnchen der Marke Kikok.

Das frische Lammfleisch beziehen wir über das Projekt „Weidewonne“ aus Thüringen.

Salate und Gemüse kaufen wir (soweit möglich) ebenfalls direkt aus der Region und vorzugsweise von kleinen Erzeugern.

Unsere frittierten Kartoffeln sind frische Kartoffeln und werden in Olivenöl extra nativ und Sonnenblumenöl bei maximal 150 Grad frittiert.

Für weitere Informationen fragen Sie uns bitte.

Ihr KOURITIS-Team

**KOURITIS – Speisen AUSSER HAUS (zum Abholen)**  
**Bitte bestellen Sie vorab telefonisch unter 0361 – 65 70 96 36**

**Vorspeisen / kleine Gerichte (kalt)**

<b>Oliven</b> verschiedene Grüne und Schwarze, mit Weißbrot	7,00 €
<b>Tzatziki</b> mit Weißbrot	8,00 €
<b>Patsaria</b> Rote Bete mit Knoblauch, Olivenöl und Essig, dazu Weißbrot	8,00 €
<b>Pasta Eliás (bio)</b> Olivenpaste aus kretischen Koroneiki-Oliven, dazu Weißbrot	6,00 €
<b>Tonnos</b> Thunfischcreme mit Paprika, Zwiebel, Karotte, Romanasalat, Mayonnaise und Kräutern, dazu Weißbrot	10,00 €
<b>Melitsana</b> Auberginencreme mit Knoblauch, Mayonnaise und Kräutern, dazu Weißbrot	10,00 €
<b>Feta (kretischer Weißkäse aus Schafs-/Ziegenmilch)</b> mit Olivenöl, Oregano, Oliven, dazu Weißbrot	10,00 €
<b>Orektika MIX</b> Gemischte Vorspeisenplatte mit verschiedenen (kalten) Vorspeisen, dazu Weißbrot	24,00 €

## Käsegerichte (Ofenfertig zum selbst backen)

### Graviera Saganaki

kretischer Käse im Teigmantel zum selbst backen (bei 180 Grad ca. 20 Minuten):

- pur 12,00 €
- mit **Quitten** in Traubensirup mit Mandeln 15,00 €
- mit getrockneten **Feigen** in Traubensirup mit Walnüssen und Mandeln 15,00 €
- mit getrockneten **Pflaumen** in Traubensirup 15,00 €
- mit **Trauben** in Sirup 15,00 €

### Feta tilichti

kretischer Schafskäse „FETA“ im Teigmantel zum selbst backen (bei 180 Grad ca. 20 Min.)

15,00 €

## Salate

### Salata Prasini klein (als Beilage)

Grüne Blattsalate der Saison, Paprika, Zwiebel, Olivenöl, Balsamico, Meersalz

8,00 €

### Salata Prasini

Grüne Blattsalate der Saison, Paprika, Zwiebel, Olivenöl, Balsamico, Meersalz, dazu Weißbrot

13,00 €

### Choriatiki

Griechischer Bauernsalat

(Tomate, Gurke, Paprika, Zwiebel, Romanasalat, Schafskäse, Oliven, Olivenöl, Oregano und Meersalz), dazu Weißbrot

16,00 €

### Salata Kefalotyri

Chicoree-Salat mit Apfel, Birne, getrockneten Feigen, gehobeltem Kefalotyri (kretischer Bergkäse aus Schafs-/Ziegenmilch – würzig) Granatapfel-Essig-Olivenöl-Dressing frisch gemahlenem Pfeffer und Meersalz, dazu Weißbrot

15,00 €

## Eintöpfe / Hülsenfrüchte

### Fakés (vegan/vegetarisch)

kretischer Linseneintopf mit Tomate, Zwiebel, Knoblauch, ...

klein 13,00 €

groß 20,00 €

### Fasolada (vegan/vegetarisch)

kretischer Weiße-Bohnen-Eintopf mit Tomate, Zwiebel, Paprika, Karotten

klein 13,00 €

groß 20,00 €

### Revithia lemonata (vegan/vegetarisch)

kretischer Kichererbsen-Eintopf mit Zwiebel, Rosmarin, frischer Zitrone,

klein 13,00 €

groß 20,00 €

### Gigantes (vegan/vegetarisch)

Kretische weiße Riesenbohnen im Ofen geschmort mit Tomate, Zwiebel, Paprika, Karotten, getrocknete Tomaten

klein 13,00 €

groß 20,00 €

## Fleischgerichte

<b>Kotopoulo Tiganiá</b>	24,00 €
Streifen vom frischen Maishähnchen (mariniert mit Curry, Kurkuma, frischem Zitronensaft, Oregano) dazu Tzatziki, Pita-Brot und frittierte Kartoffeln, garniert mit frischer Tomate, Zwiebel & Kräutern	
<b>Sindrimas</b>	20,00 €
Streifen vom Schweine-Nacken (mariniert mit Kreuzkümmel, Thymian, frischem Orangensaft, Weinessig) dazu Tzatziki, Pita-Brot und frittierte Kartoffeln, garniert mit frischer Tomate, Zwiebel und Kräutern	
<b>Souvlaki MIKRO</b>	13,00 €
1 Grillspieß aus der Schweinekeule (mariniert mit Kreuzkümmel, Majoran, Weinessig) dazu frittierte Kartoffeln	
<b>Souvlaki</b>	20,00 €
1 Grillspieß aus der Schweinekeule (mariniert mit Kreuzkümmel, Majoran, Weinessig) dazu Tzatziki und frittierte Kartoffeln, garniert mit frischer Tomate, Zwiebel und Kräutern	
<b>Souvlakia megala</b>	25,00 €
zwei Grillspieße aus der Schweinekeule (mariniert mit Kreuzkümmel, Majoran, Weinessig) mit Tzatziki, gegrillte Paprika (mild/scharf), Pita-Brot garniert mit frischer Tomate, Zwiebel, Kräutern	
<b>Moshari</b>	25,00 €
Zartes Rindfleisch gedünstet im Tontopf in Balsamico-Senf-Sahne-Soße dazu frittierte Kartoffeln	
<b>KOKINISTO Moshari</b>	30,00 €
Zartes Rindfleisch gedünstet im Tontopf in frischer Tomaten-Zwiebel-Kräuter-Soße mit gegrillter Aubergine, Lorbeer, Wachholderbeeren und Kartoffeln	
<b>Pidakia</b>	25,00 €
Lammkoteletts und Stücke vom frischen thüringer Lamm gegrillt (mariniert mit frischem Zitronensaft und Meersalz) dazu Tzatziki und frittierte Kartoffeln	
<b>Arni Jouvetsi</b>	30,00 €
Lammragout (aus der Keule vom frischen thüringer Lamm) geschmort im Tontopf in Tomate, Zwiebel, mit „Kritharaki“ (griechische Nudeln) garniert mit geriebenem Anthotyro (kretischer Käse aus Ziegen-/Schafsmilch)	

## Nachspeise / Dessert

<b>Griechischer Joghurt</b>	8,00 €
- mit kretischem Thymianhonig und Walnüssen	
- mit kretischem Thymianhonig und Mandeln	8,00 €
- mit kretischen Trauben in Sirup	8,00 €

Unsere Verpackungen sind aus nachwachsenden Rohstoffen (Zuckerrohr) und kompostierbar.