

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.
- Unser frisches Fleisch beziehen wir hauptsächlich aus Thüringen.
- Das frische Lammfleisch bekommen wir über das Projekt „Weidewonne“ aus Thüringen.
- Salate und Gemüse kaufen wir (soweit möglich) ebenfalls direkt aus der Region und vorzugsweise von kleinen Erzeugern.

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 (kalt)

Tzatziki mit Weißbrot	8,00 €
Oliven verschiedene Grüne und Schwarze - mit Weißbrot	8,00 €
Patzaria Rote Bete mit Knoblauch, Olivenöl und Essig, dazu Weißbrot	8,00 €
Pasta Eliás (bio) Olivenpaste aus kretischen Koroneiki-Oliven, dazu Weißbrot	8,00 €
Tonnos Thunfischcreme mit Paprika, Zwiebel, Karotte, Mayonnaise und Kräutern, dazu Weißbrot	10,00 €
Feta (kretischer Weißkäse aus Schafs-/Ziegenmilch) mit Olivenöl, Oregano, Oliven, dazu Weißbrot	10,00 €

Sarikopites

(hausgemachte gefüllte Teigkringel gebacken im Olivenöl)

Sarikópita mit Feta gefüllt mit kretischem Feta (Schafskäse), gebraten im Olivenöl	9,00 €
Sarikópita mit Spinat gefüllt mit grünem Blattgemüse (Spinat, ...) und Kräutern, gebraten im Olivenöl	10,00 €
Sarikópita mit Anthotyro und Apidia-Chutney gefüllt mit kretischem Käse (aus Ziegen- /Schafsmilch), gebraten im Olivenöl, dazu Birnen-Chutney mit Mandeln, Feigen, Rosinen, Ingwer, ...	12,00 €
Sarikópita mit Hackfleisch gefüllt mit Rinderhackfleisch (vom Hochlandrind aus Thüringen) und geriebenem kretischen Bergkäse (aus Schafs- / Ziegenmilch), gebraten im Olivenöl	12,00 €

Käsegerichte

Tyroflojéra	12,00 €
Frischkäse-Blätterteig-Röllchen gefüllt mit kretischem Frischkäse aus Schafsmilch mit Kräutern und Kataifi (knusprige Teigfäden) dazu hausgemachte Quittenmarmelade (mit Mandeln & Duftgeranie) oder Birnen-Chutney (mit Mandeln, Feigen, Rosinen, Ingwer, ...)	
Feta tilichti	20,00 €
kretischer Schafskäse „FETA“ im Teigmantel gebacken, dazu hausgemachte Quittenmarmelade (mit Mandeln & Duftgeranie) oder Birnen-Chutney (mit Mandeln, Feigen, Rosinen, Ingwer, ...)	

Hülsenfrüchte / Eintöpfe

Gigantes (vegan/vegetarisch)	25,00 €
Kretischer weiße Riesen-Bohnen aus dem Ofen mit Tomate, Zwiebel, Paprika, Karotten, ... garniert mit Feta-Frischkäse-Creme (aus Schafsmilch) & Oliven	

Fleischgerichte

Kotopoulo Tiganiá	25,00 €
Streifen vom frischen Maishähnchen (mariniert mit Curry, Kurkuma, frischem Zitronensaft, Oregano) dazu Tzatziki und Pita-Brot, garniert mit frischer Tomate, Zwiebel & Kräutern	
Moshari Jouvetsi	30,00 €
Ragout vom Hochlandrind aus Thüringen geschmort im Tontopf in Tomate & Zwiebel, mit „Kritharaki“ (griechische Nudeln) garniert mit geriebenem kretischem Bergkäse (aus Schafs-/Ziegenmilch)	

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