



ANEMOS

GRIECHISCHES RESTAURANT

*Kalos Dithes
sto Ambrosia*

KΑΛΗ ΟΡΕΞΗ

GUTEN APPETIT

Schon seit über 15 Jahren sind wir in der Gastronomie im Raum Forchheim tätig. 2021 haben wir das Restaurant „Anemos“ übernommen und bieten seitdem authentische griechische Küche in familiärem Ambiente.

Genießen Sie bei uns gutes Essen, entdecken Sie es und lernen Sie es lieben – mit guter Laune, in geselliger Atmosphäre und bei gemütlichem Beisammensein.

Unser Gastraum verfügt über ca. 120 Sitzplätze und eignet sich hervorragend für Veranstaltungen. Wir stehen Ihnen gerne zur Seite, wenn Sie ein Buffet oder ein Menü für Ihre Geburtstagsfeier, Ihr Hochzeitsfest oder das Firmenevent planen möchten.

Unsere Kegelbahn mit ca. 50-60 Plätzen kann nach Absprache für Ihre sportlichen Aktivitäten genutzt werden. Im Sommer kann man im Garten ein kühles Bier oder einen guten griechischen Wein sowie ein saftiges Souvlaki oder knusprige Kalamaris in Ruhe genießen, während sich die Kinder auf dem Spielplatz austoben.

Ausreichend Parkplätze stehen für Sie zur Verfügung, und auch Ihr Hund ist bei uns herzlich willkommen.

Wir freuen uns sehr auf Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen wunderschönen Aufenthalt und einen guten Appetit!

Ihr Restaurant-„Anemos“-Team.“





Öffnungszeiten

Montag: Ruhetag
Di. - Do.: 17:00 - 22:00 Uhr
Fr. - Sa.: 17:00 - 23:00 Uhr
Sonntag: 11:00 - 20:00 Uhr

Kontakt & Social

09191 - 970 15 81
www.anemos-forchheim.de
info@anemos-forchheim.de
Bayreuther Str. 82b, 91301 Forchheim

 /restaurant_anemos

 /Anemos-Forchheim



Website

Starte Richtig

Die Tradition, einen Drink vor dem eigentlichen Essen zu genießen, stammt aus Südeuropa, genauer aus Italien. Gerade im Norden des Kontinents - Deutschland eingeschlossen - hat der Aperitif noch keine lange Tradition. Das Wort „Aperitif“ wurde im 19. Jahrhundert aus dem Französischen entlehnt und eingedeutscht.

Doch bereits im 16. Jahrhundert existierte ein ähnlicher Begriff: Das mittellateinische aper(i)tivus ("öffnend"), vom lateinischen aperire ("öffnen"), war ein medizinischer Fachbegriff und bezeichnete ein "öffnendes, abführendes Heilmittel"

Der Drink vor dem Essen hat eigentlich zwei Funktionen: Nach wie vor soll er den Appetit anregen und den Magen auf die bevorstehende Mahlzeit vorbereiten. Zudem erfüllt der Aperitif eine soziale Funktion:

Ein Aperitif wird serviert, um die Zeit bis zur Vorspeise oder das Warten bis zum Eintreffen aller Gäste zu überbrücken.



Aperitif

	A	€
APEROL SPRITZ	Z,1	6,50
LILLET WILD BERRY	1,3	6,90
HUGO	Z	6,50
CAMPARI Orange oder Soda	Z	5,80
OUZO ORANGE	1	5,80
PROSECCO PUR / ORANGE	Z	3,90



(Kria Orektika) - Kalte Vorspeisen

	A	€
1. TZATZIKI Griechischer Joghurt mit geraspelten Gurken, frischen Kräutern & Knoblauch	H,Y	5,80
2. TARAMAS Fischrogencreme nach altem Rezept	T	6,50
3. TIROSALATA Schafskäsecreme pikant gewürzt	H,Y	6,80
4. TRIOLE Tzatziki, Taramas & Tirosalata	H,Y,T	8,50
5. OLIVEN & PEPERONI Abgeschmeckt mit nativem Olivenöl	Z,6	7,50
6. FETA Kalter Schafskäse abgeschmeckt mit nativem Olivenöl	H,Y	8,50



ANEMOS



(Zesta Orektika) Warme Vorspeisen

		A	€
8.	ROTE PAPRIKA FLORINIS mit Käse gefüllt	H,Y,Z	7,80
9.	BRUSCHETTA „ANEMOS“ Pitakia mit hausgemachter Olivenpaste, Tomatenwürfel & Zwiebeln	A,6	7,20
10.	PITA & TZATZIKI Griechisches Fladenbrot mit Tzatziki	A,H,Y	4,20
11.	AUBERGINEN & ZUCCHINI Knusprig gebacken serviert mit Tzatziki	A,H,Y	8,90
12.	KNOBLAUCHBROT Serviert mit Tzatziki oder mit Käse überbacken	A,H,Y	5,50
13.	SAGANAKI Goldbraun gebackener Schafskäse	A,H,Y,2	8,20
14.	HALLOUMI Gegrillter zypriotischer Käse mit Rucola & Tomaten, abgeschmeckt mit Balsamicocreame	A,T,2	8,90
15.	FETA AUS DEM BACKOFEN Mit Tomaten, Peperoni, Knoblauch & Zwiebeln	H,Y	8,90
16.	PEPERONI VOM GRILL Abgeschmeckt mit Olivenöl-Essig & feinem Knoblauch	A,H,Y	7,50
17.	DICKE BOHNEN Überbacken mit Gouda-Käse	A	7,60
18.	OKTOPUS VOM GRILL Mit Rucola, abgeschmeckt mit Olivenöl-Weißwein-Marinade	A,H,Y,2	14,70
19.	SCAMPI „METAXA“ 3 Scampi aus dem Backofen, flambiert mit Metaxa	A,T,2	13,80
20.	SARDINEN Knusprig gebackene Sardinen serviert mit Tzatziki	H,Y	11,50
21.	WARME & KALTE VARIATION Eine Variation aus den warmen & kalten Vorspeisen	A,H,Y	14,80
22.	WARME & KALTE VARIATION FÜR 2 PERSONEN Eine Variation aus den warmen & kalten Vorspeisen	A	29,00

(Salates) Salate

		A	€
25.	BEILAGENSALAT Gemischter Salat der Saison	H, Y, P, Q	4,00
26.	KRAUTSALAT Hausgemacht mit Olivenöl & Essig	H, Y, P, Q	5,50
27.	GRIECHISCHER BAUERN Salat Tomaten, Gurken, Peperoni, Oliven, Paprika, Zwiebeln mit Olivenöl	P, Q	12,20
28.	RUCOLA-SALAT Luftgetrocknete Tomaten, Croutons und gegrillter Halloumi-Käse Balsamico-Honig-Dressing	P, Q	13,30
29.	GYROS-SALAT Knackig bunter Salat-Mix mit Tzatziki, Tomaten, Gurken, Peperoni & Oliven mit Olivenöl & Essig-Dressing	P, Q, T	14,30
30.	KALAMARIS-SALAT Knackig bunter Salat-Mix mit Tzatziki, Tomaten, Gurken, Peperoni & Oliven mit Olivenöl & Essig Dressing	P, Q	14,80
31.	PUTENSTREIFENSALAT Knackig bunter Salat-Mix mit gegrillten Putenbruststreifen, Tomaten, Gurken, Mais, Croutons, Peperoni & Oliven mit Joghurt-Senf-Dressing	P, Q, S	14,80
32.	RIESENGARNELEN-SALAT Knackig bunter Salat-Mix mit gegrillten Black-Tiger Scampi, Tomaten, Gurken, Peperoni & Oliven mit Cocktail-Dressing	P, Q, W	15,20

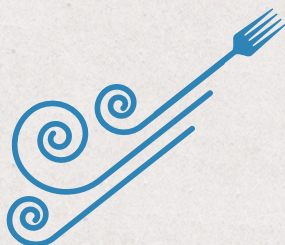
Beilagen

€

Extras

€

35.	POMMES FRITES	4,50	1 KUGEL TZATZIKI	1,80
36.	TOAMTENREIS	4,00	BIFTEKI	4,00
37.	REISNUDELN MIT TOMATENSAUCE	4,30	LEBER	3,50
38.	DICKE BOHNEN	6,80	LAMMKOTELETT	3,90
39.	METAXASAUCE	4,90	KALAMARI 2 STÜCK	6,00
42.	KARTOFFELCHIPS	4,50	SCAMPI 2 STÜCK	6,00
			SOUVLAKI 1 STÜCK	6,40



ANEMOS

Kinder Gerichte

	A	€
40. KINDER GYROS Serviert mit Pommes & Tzatziki	H,Y	9,20
41. KINDER SOUVLAKI Serviert mit Pommes & Tzatziki	H,Y	9,50
43. KINDER SCHNITZEL Schnitzel „Wiener Art“ serviert mit Pommes	A,E,H,Y	8,80
44. KINDER PUTENSCHNITZEL Paniert, serviert mit Pommes	A,E,H,Y	9,20

Aus Dem Backofen

	A	€
55. REISNUDELN MIT HACKFLEISCH Reisnudeln in feiner Tomatensauce mit Hackfleisch & Gouda-Käse überbacken	H,Y,2	14,80
56. REISNUDELN MIT GYROS In feiner Metexa-Sauce, überbacken mit Gouda-Käse	A,H,Y	16,20
57. GYROS IN METAXA-SAUCE Überbacken mit Gouda-Käse	H,Y,P,Q,2	16,80
58. HÄHNCHENGYROS IN METAXASAUCE Überbacken mit Gouda-Käse	H,Y,P,Q,2	17,30
59. LAMMHAXE MIT REISNUDELN In feiner Tomatensauce, überbacken mit Gouda-Käse	A,H,Y,P	20,90
60. LAMMHAXE STIFADO Mit Baby-Zwiebeln in feiner Tomatensauce	P	21,90
61. LAMMHAXE MIT BEILAGE NACH WAHL Zarte Lammhaxe aus dem Backofen, überbacken mit Feta-Käse, serviert mit Beilage nach Wahl: Auberginen, Dicke Bohnen, Grüne Bohnen, Okraschoten	A,H,Y,P	21,90
62. MOUSSAKA VEGETARISCH Griechischer Auflauf mit Kartoffeln, Auberginen & Zucchini mit Bechamelsauce	A,H,Y,2	16,50

Regionale Gerichte

	A	€
45. SCHNITZEL „WIENER ART“ Paniertes Schweineschnitzel serviert mit Pommes	A,E,H,Y	15,20
46. PUTENSCHNITZEL Paniertes Putenschnitzel mit Pommes	A,E,H,Y	15,90



Fleischgerichte

Alle Fleischgerichte servieren wir mit Reis, Pommes oder Kartoffelchips

		A	€
63.	LAMMSPIESS Serviert mit Grüne Bohnen oder Okraschoten und Salat	P	24,20
64.	GYROS PITA Serviert mit Tzatziki	A,H,Y	17,80
65.	GYROS Fein gewürztes Schweinefleisch vom Drehspieß, dazu Tzatziki	H,Y,P,Q	15,40
66.	GYROS MIT METAXA-SAUCE Knuspriges Gyros mit Metaxasauce	H,Y,P,Q	16,50
67.	HÄHNCHENGYROS Knuspriges Hähnchengyros vom Drehspieß, dazu Tzatziki	P,Q	16,30
68.	HÄHNCHENGYROS MIT METAXA-SAUCE Knuspriges Hähnchengyros mit Metaxasauce	P,Q	17,00
69.	SOUVLAKI Mageres Schweinefleisch am Spieß, fein gewürzt, dazu Tzatziki	P,Q	16,10
70.	RINDERLEBER Gegrillt, serviert mit Röstzwiebeln, dazu Tzatziki	P,Q,T	15,90
71.	BIFTEKI Hacksteak (gemischtes Hackfleisch) gefüllt mit Schafskäse, Peperoni & Tomaten, dazu Tzatziki	P,Q	16,20
72.	LAMMKOTELETTS Zart gegrillte Lammkoteletts, abgeschmeckt mit Zitronen-Olivenöl & Oregano, dazu Tzatziki	P,Q	22,10
73.	PUTENSTEAK Saftig gegrilltes Putensteak mit Metaxa-Sauce oder Kräuterbutter	P,Q,S	18,90
74.	BAUERNSPIESS Gefüllt mit Schafskäse, Paprika, Peperoni & Zwiebeln, dazu Tzatziki	P,Q,W	20,90
75.	LENDENMEDAILLONS Mit Kräuterbutter oder Metaxasauce	P,Q,W	18,90
76.	SOUZOUKAKIA METAXA Hackfleischküchle serviert mit Metaxasauce	P,Q,W	15,90
77.	MINUTENSTEAKS VOM SCHWEIN Magere Steaks vom Schwein, mit Kräuterbutter oder Metaxasauce	P,Q,W	17,90
78.	PUTENSOUVLAKI Feines Putenfilet am Spieß, gegrillt	P,Q	16,90
105.	LAMMKRONE VOM GRILL Serviert mit grünen Bohnen oder Okraschoten und Salat	P,Q	25,10

Neue Variationen

		A	€
	Alle Fleischgerichte servieren wir mit Reis, Pommes oder Kartoffelchips & Tzatziki		
79.	HÄHNCHENGYROS & PUTENSUVLAKI Eine gute Kombination	H,Y,P,Q	17,80
98.	GIORGOS VARIATION Hähnchengyros, Putensuvlaki & Rinderleber	H,Y,P,Q	18,80
99.	CHEF - VARIATION Hähnchengyros, Putensuvlaki, Rinderleber & Lammkoteletts	H,Y,P,Q	21,90

Variationen

		A	€
	Alle Fleischgerichte servieren wir mit Reis, Pommes oder Kartoffelchips & Tzatziki		
80.	GYROS & SOUVLAKI Der Klassiker!	H,Q	17,20
81.	GYROS & BIFTEKI Bifteki mit Schafskäse, Peperoni & Tomaten	H,Q,P,E,G	17,90
82.	GYROS, SOUVLAKI & RINDERLEBER Eine gute Fleischvariation	H,Q	18,30
83.	LAND VARIATION Gyros, Souzouki, Minutensteak & Souvlaki	H,Q,P,E,G	18,90
84.	DORF VARIATION Gyros, Lammkotelett, Rinderleber, Souvlaki	H,Q	20,40
85.	ANEMOS VARIATION Gyros, Lendenmedaillons, Souzouki, Lammkotelett, Souvlaki	A,H,Y,T	22,30
86.	GYROS & KALAMARIS Die beliebteste Variation	A,H,Y,T	17,30
87.	SOUVLAKI & KALAMARIS Eine gute Fleisch- & Fischvariation	A,H,Y,T	17,30
88.	GYROS, SOUVLAKI & KALAMARI Eine gute Fleisch- & Fischvariation	A,H,Y,T	19,40
89.	SPARTA VARIATION Gyros, Souzouki, Kalamaris & Riesengarnelen	A,H,Y,T	20,40

ANEMOS

Fischgerichte

	A	€
90. SARDINEN Knusprig gebackene Sardinen, serviert mit Tzatziki	H,Q	17,10
91. KALAMARIS Goldbraun gebackene Kalamaris, serviert mit Tzatziki	H,Q,P,E,G	18,20
92. KALAMARIS & RIESENGARNELEN Eine gute Kombination, gebacken serviert mit Tzatziki	H,Q	21,10
93. KALAMARIS VOM GRILL Saftig gegrillt, verfeinert mit Olivenöl & Zitrone serviert mit Taramas	H,Q,P,E,G	21,50
94. DORADE ROYAL Dorade im Ganzen, verfeinert mit hausgemachter Olivenöl-Zitronenvinaigrette, serviert mit Taramas	H,Q	22,90
95. RIESENGARNELEN BLACK TIGER Vom Grill: 6 Stück, abgeschmeckt mit Olivenöl & Weißwein	A,H,Y,T	24,50
96. THUNFISCHMEDAILLONS Feines Thunfischfilet, medium gegrillt, abgeschmeckt mit Olivenöl-Zitronenvinaigrette, serviert mit Taramas	A,H,Y,T	25,90
97. POSEIDON VARIATION Thunfischmedaillons, Oktopus, gegrillte Kalamaris & Black-Tiger-Riesengarnelen, abgeschmeckt mit Olivenöl-Zitronenvinaigrette, serviert mit Taramas	A,H,Y,T	27,90

(Epidorpia) Nachspeisen

		A	€
100.	GALAKTOBOUREKO Grießcreme in Blätterteig gefüllt, serviert mit Vanilleeis und frischen Früchten	H,Y	7,50
101.	VANILLEEIS Mit heißen Himbeeren, mit oder ohne Sahne	H,Y	6,50
102.	GEMISCHTES EIS Schokolade, Vanille & Erdbeere mit oder ohne Sahne	H,Y,K	6,20
103.	GRIECHISCHER JOGHURT Griechischer Joghurt mit Honig & Walnüssen	H,Y	6,50
104.	SOUFFLÉ AU CHOCOLAT Schokoladensoufflé mit Vanilleeis & Sahne und frischen Früchten	H,Y	8,20

Warme Getränke

		A	€
	MOKKA	9	2,30
	FRAPPÉ	9	3,90
	FRAPPÉ MIT VANILLEEIS	H,Y,9	4,60
	ESPRESSO	9	2,30
	TASSE KAFFEE	9	2,80
	CAPPUCCINO	H,Y,9	3,60
	LATTE MACCHIATO	H,Y,9	3,90
	MILCHKAFFEE	H,Y,9	3,90

Alkoholfreie Getränke

	A			€
TAFELWASSER		0,2l	2,10	0,4l 3,30
STILLES WASSER		0,5l	4,10	1,0l 7,60
MINERALWASSER				0,7l Fl. 6,50
COCA-COLA	1,3,9	0,2l	3,10	0,4l 4,10
COCA-COLA LIGHT	1,3,9	0,2l	3,10	0,4l 4,10
FANTA	1,3	0,2l	3,10	0,4l 4,10
ZITRONENLIMONADE	1,3	0,2l	3,10	0,4l 4,10
SPEZI	1,3,9	0,2l	3,10	0,4l 4,10
BITTER LEMON	1,3,9	0,2l	3,10	0,4l 4,10
GINGER ALE	1,3,9	0,2l	3,10	0,4l 4,10

Säfte / Nektar & Schorlen

				€
APFELSAFT		0,2l	3,30	0,4l 4,30
ORANGENSAFT		0,2l	3,30	0,4l 4,30
JOHANNISBEERENSAFT		0,2l	3,30	0,4l 4,30
TRAUBENSAFT		0,2l	3,30	0,4l 4,30
SAFTSCHORLE		0,2l	3,30	0,4l 4,30
HOLUNDERSCHORLE		0,2l	3,30	0,4l 4,30

Biere

				€
ALTFRÄNKISCH ROTBIER		0,3l	3,10	0,5l 4,10
WEISSENOHER PILS		0,3l	3,10	0,5l 4,10
GLOCKENHELL		0,3l	3,10	0,5l 4,10
DUNKLES BIER BONIFATIUS				0,5l 4,10
RADLER		0,3l	3,10	0,5l 4,10
VELDENSTEINER ALKOHOLFREIES BIER				0,5l 4,10
VELDENSTEINER HEFEWEIZEN		0,3l	3,30	0,5l 4,30
DUNKLES HEFEWEIZEN				0,5l 4,30
LEICHTES HEFEWEIZEN				0,5l 4,30
ALKOHOLFREIES HEFEWEIZEN				0,5l 4,30
COLA-WEIZEN				0,5l 4,30
RUSSEN				0,5l 4,30



ALLE BIERE ENTHALTEN GLUTEN (A)

Longdrinks

WODKA LEMON

€
4cl - 0,3l 6,50

JACK DANIELS COCA-COLA

4cl - 0,3l 6,50



Spirituosen

OUZO

€
2cl 2,50

METAXA 5 STERNE

2cl 3,80

METAXA FLAMBIERT

2cl 6,50

JÄGERMEISTER

2cl 3,00

RAMAZZOTTI

2cl 4,00



Offene Weissweine

			€
RETSINA	Geharzter griechischer Tafelwein	0,25l	5,90
ANTHOS	Griechischer trockener Weißwein aus dem Berg Athos	0,25l	6,30
MAKEDONIKOS	Halbtrockener Weißwein	0,25l	6,30
IMIGLYKOS	Der liebele Weiße	0,25l	6,30
SAMOS	Griechischer Dessertwein	0,25l	6,80
WEINSCHORLE	Sauer / Süß	0,25l	6,50

Offene Roseweine

			€
RETSINA ROSÉ	Geharzter griechischer Tafelwein	0,25l	5,90
AMYNTHEON	Griechischer trockener Roséwein	0,25l	6,30
ROSÉ WEINSCHORLE	Trocken / Süß	0,4l	6,50

Offene Rotweine

			€
NAOUSA	Griechischer trockener Qualitätsrotwein	0,25l	6,80
MAKEDONIKOS	Halbtrockener Rotwein	0,25l	6,50
BLACK LABEL	Lieblieh	0,25l	6,80
MAVRODAPHNE	Likörwein	0,25l	6,80
ROTE WEINSCHORLE	Trocken / Süß	0,4l	6,50

Flaschweine

			€
KECHRIBARI		0,5l	11,50
GENESIS SAUVIGNON		0,5l	12,00
GENESIS MERLOT		0,5l	12,50

FRAGEN SIE UNSER FACHPERSONAL NACH WEITEREN WEINE, WIR BERATEN SIE GERNE!



ALLE WEINE ENTHALTEN SULFITE





Euxaristoume Poli!

Vielen Dank für Ihren Besuch

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene

	ALLERGENE	ZUSATZSTOFFE
GLUTEN	A WEIZEN / GLUTEN	1 MIT FARBSTOFF
	B ROGGEN	2 MIT
	C GERSTE	3 KONSERVIERUNGSSTOFFEN
	D DINKEL	4 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL
NÜSSE UND SCHALEN- FRÜCHTE	E EIER UND EIERERZEUGNISSE	5 MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER
	G SOJA UND SOJAERZEUGNISSE	6 GESCHWEFELT
	H MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	7 GESCHWÄRZT
	F ERDNÜSSE UND ERDNÜSSEERZEUGNISSE	8 MIT PHOSPHAT
	I MANDELN	9 MILCHEIWEISS
	J HASELNUSS	10 KOFFEINHALTIG
	K WALNUS	11 CHININHALTIG
	L CASHEWNUSS	
	M PECANNUSS	
	N PARANUSS	
	O PISTAZIE	
	P SELLERIE UND SELLERIEERZEUGNISSE	
	Q SENF UND SENFERZEUGNISSE	
	R SESAM UND SESAMERZEUGNISSE	
	S KREBSTIERE UND KREBSTIEREERZEUGNISSE	
	T FISCH	
	U SCHWEFELDIOXID	
V LUPINE		
W WEICHTIERE		
Y LAKTOSE		
Z SULFITE		

