

MENÜ

STARTEN & TEILEN

FRITTO MISTO · 14,90

Knusprig frittierte Meeresfrüchte

TZATZIKI · 4,90

Cremiger griechischer Joghurt | Gurke | Knoblauch | Dill

FAVA SANTORINIS · 7,90

Cremiges Santorini-Fava | Rostzwiebeln-Nussmix | Olivenöl

WHITE TARAMAS · 6,90

Cremige Fischrogencreme

ZUCCHINIPUFFER MIT TZATZIKI · 12,90

PITA BROT · 2,60

Knusprige Pita | Knoblauch oder Oregano

TALAGANI & ROTE BEETE · 16,80

Griechischer Grillkäse | Rote-Bete-Salat | Sesam | Hausgemachte Marmelade

FLORINIS VOM GRILL · 10,90

Gegrillte rote Paprika | cremige Fetamousse

BRUSCHETTA TRICOLORE · 13,80

Geröstetes Brot | Tomate | Gemüse | Grillkäse

ANASA MEZE KALT · 16,50

Tzatziki | Taramas | Schafskäsepaste | Dolmadakia | Fava

Santorinis | Gemüse

MEZE HELLAS & ITALIA FÜR 2 · 24,50

Griechische Kalte Tapas | Geräucherte Scamorza mit Hausgemachte

Marmelade | Rote Paprika | Artischocken vom Grill | Zucchini-puffer

AUS DEM GARTEN

GREEK SALAD · 13,90

Cherrytomaten | Gurke | Paprika | rote Zwiebeln | Kalamata-Oliven |

Feta | Oregano | Olivenöl

BURRATA PUGLIESE · 15,90

Cremige Burrata | Rucola | Cherrytomaten | frisches Basilikum | Olivenöl



anāsa mare

MEDITERRANEAN TASTE



VOM GRILL

GYROS MIT TZATZIKI · 12,90

Krosses Gyros | Tzatziki

GYROS & BABY CALAMARI · 15,90

Krosses Schweinegyros | gegrillte Baby-Calamari | Tzatziki

FILET-SOUVLAKI · 15,90

Zarte Schweinefiletspieße vom Grill | griechische Kräuter | Tzatziki

ANASA GRILL MIX & TZATZIKI · 22,90

Gyros | Filet-Souvlaki | Bifteki | gegrilltes Hähnchenbrustfilet |

GYROSPFANNE · 14,50

Gyros in pikanter Sauce

Bestelle deine Lieblingsbeilage aus unserer Auswahl weiter unten auf der Seite.

AUS DEM MEER

BABY CALAMARI VOM GRILL · 17,80

Zart gegrillte Baby-Calamari | Zitronen-Olivenöl

ANASA SEA MIX · 26,50

Doradenfilet | Garnelen | Baby-Calamari

DORADE ROYAL · 23,90

Ganze Dorade ca. 500 g | Zitrone | Olivenöl

BEILAGEN

GARTENSALAT · 4,90

Blattsalate der Saison | Hausdressing

BRIAM · 7,90

Ofengemüse mit Kartoffeln, in aromatischer Tomatensauce geschmort

REIS NACH GRIECHISCHER ART · 4,90

Mediterrane Kräuter | Gewürze

GRILL GEMÜSE · 7,90

Saisonales Gemüse | Olivenöl

POMMES FRITES · 6,50

Goldbraun | Knusprig

OFENKARTOFFELN · 6,90

Kräuter | Olivenöl



anāsa mare

MEDITERRANEAN TASTE



AUS DEM OFEN

TRADITIONELLE MOUSSAKA · 17,90

Aubergine | Kartoffel | Hackfleisch | Béchamel | Kleiner Salat

GEMISTA VEGGI · 15,90

Gefüllte Paprika & Tomate | Kräuterreis | Ofenkartoffeln

PASTA

RIGATONI GREEN PESTO · 13,90

Hausgemachter Grüner Pesto

RIGATONI MEDITERRANEO · 14,80

Tomatensauce | Basilikum | Feta | Kalamata-Oliven

LINGUINE MIT SCAMPI · 18,90

In einer aromatischen Tomaten-Weißweinsauce mit Knoblauch und frischen Kräutern

LINGUINE AL TARTUFO · 19,80

Trüffelrahm | Parmesan | Schwarzer Trüffel

TAGLIATELLE BOLOGNESE & BÉCHAMEL · 17,50

Bandnudeln in kräftiger Bolognese-Sauce | auf cremigem Béchamelspiegel

Glutenfrei möglich | etwas Wartezeit einplanen | + 3,00 €

FINALE

Kreiert von unserem hauseigenen Pâtissier

HAUSGEMACHTES DESSERT IM GLAS · 6,50

Profiterol | Milfei

GRIECHISCHER JOGHURT · 5,50

Griechischer Joghurt | Honig | Walnüsse



anāsa mare

MEDITERRANEAN TASTE



Getränke

APERITIVO

PROSECCO · 0,1 l · 4,00
APEROL SPRITZ · 0,2 l · 7,50
HUGO · 0,2 l · 7,50
LILLET · 0,2 l · 8,00
SARTI SPRITZ · 0,2 l · 8,00

ALKOHOLFREI

SÄFTE · 0,2 l · 3,20
SAFTSCHORLE · 0,4 l · 4,80
Apfel | Orange | Mango | Maracuja
Johannisbeere | Rhabarber | Holunder
TAFELWASSER · 0,5 l · 4,50
ZITRONENLIMONADE · 0,5 l · 4,80
SPEZI · 0,4 l · 4,50
COCA-COLA · 0,2 l · 3,50 €
FANTA · 0,2 l · 3,50 €
SPRITE · 0,2 l · 3,50 €
VÖSLAUER · 0,25 l · 2,90 €
VÖSLAUER · 0,75 l · 7,50 €
Spritzig | Still

CAFFÈ

ESPRESSO · 2,80€
ESPRESSO DOPPIO · 5,00 €
CAFFÈ CREMA · 3,60 €
CAPPUCCINO · 3,80 €
GRIECHISCHER MOKKA · 4,00 €
FREDDO ESPRESSO · 5,00 €
FREDDO CAPPUCCINO · 5,00 €

BIER

STARNBERGER HELL · 0,5 l · 4,90
WEISSBIER · 0,5 l · 5,20
KROMBACHER PILS 0,0 % · 0,5 l · 4,90
ALKOHOLFREIES WEISSBIER · 0,5 l · 5,20
RUSSN · 0,5 l · 4,90
RADLER · 0,5 l · 4,90

WEIN

WEISS | ROSÉ | ROT
0,2 l · 6,90 €
0,5 l · 13,90 €
WEINSCHORLE
0,2 l · 5,50 €
0,5 l · 11,50 €

LONGDRINKS

GIN TONIC · 0,2 l · 9,00 €
PINK GIN · 0,2 l · 12,00 €
VODKA LEMON · 0,2 l · 9,00 €
VODKA ORANGE · 0,2 l · 9,00 €
VODKA SODA · 0,2 l · 9,00 €



anāsa mare

MEDITERRANEAN TASTE



Anāsa Mare – Menüvorschlag

1. GANG – GRIECHISCHE MEZE

WARME UND KALTE VORSPEISEN, IN DER TISCHMITTE SERVIERT

- FLORINIS-PAPRIKA MIT FETA-MOUSSE
- GEGRILLTE ARTISCHOCKEN
- ZUCCHINIPUFFER
- TZATZIKI
- BLACK & WHITE TARAMA
- SCHAFSKÄSE-PASTE
- GEFÜLLTE WEINBLÄTTER
- HALLOUMI-KÄSE VOM GRILL

2. GANG – FISCH- UND FLEISCHPLATTEN

GEMISCHTE PLATTEN ZUM TEILEN, IN DER TISCHMITTE SERVIERT

FISCHVARIATION

- DORADEFILETS, SCAMPI, BABY-CALAMARI

FLEISCHVARIATION

- GYROS, SOUVLAKI, FILET MEDAILLONS
- BIFTEKI (FLEISCHPFLANZERL)

BEILAGEN

- REIS
- GRIECHISCHE OFENKARTOFFELN
- BEILAGENSALATE

FINALE : 3. GANG – DESSERTVARIATION

Kreiert von unserem hauseigenen Pâtissier

EINE AUSWAHL VERSCHIEDENER DESSERTS, EBENFALLS IN DER TISCHMITTE ZUM GEMEINSAMEN TEILEN SERVIERT.

Preis pro Person : 45



anāsa mare

MEDITERRANEAN TASTE



Anāsa Mare – Buffetvorschlag

GEBURTSTAGSFEIER AM 15.01.2027 |
AB CA. 20:00 UHR | CA. 70 PERSONEN

ALLE SPEISEN WERDEN IN BUFFETFORM
ANGEBOTEN.

MEZEDES

- TZATZIKI
- SCHAFSKÄSEPASTE
- FAVA – GRIECHISCHES ERBSENPÜREE
- WEINBLÄTTER, GEFÜLLT MIT REIS
- SCAMPI SAGANAKI – GARNELEN IN TOMATEN-FETA-SAUCE
- ZUCCHINIPUFFER
NACH GRIECHISCHER ART
- FLORINIS-PAPRIKA MIT FETA-MOUSSE

HAUPTGERICHTE

- GYROS
- SOUVLAKI – SCHWEINEFILET-MEDAILLONS AM SPIESS
- BABY-KALAMARI VOM GRILL
- BIFTEKI – KLEINE GRIECHISCHE FLEISCHPFLANZERL

VEGETARISCHES GERICHT

GEFÜLLTE PAPRIKA MIT REIS UND KRÄUTERN

BEILAGEN

- GRIECHISCHE OFENKARTOFFELN
- REIS
- VERSCHIEDENE FRISCHE SALATE

DESSERT

- GRIECHISCHER JOGHURT MIT HONIG UND NÜSSEN

Preis pro Person : 37,00



anāsa mare

MEDITERRANEAN TASTE

