

*Willkommen im*  
**Bergischen Hof**

# KATWFF



*- Speisekarte -*

Diese Speisekarte können Sie auch gerne mitnehmen.  
Bleiben Sie gesund!

*Ihr Katogi-Team*

*Tel.: 0212 - 230 68 800*

## MEZE - TAPAS

### Kleine Snacks - Vorspeisen

1. Skordopita € 3,50  
Griechisches Fladenbrot gebacken mit Knoblauchbutter

### Kleine Snacks - kalte Vorspeisen

2. Tsatsiki € 5,50  
Griechischer Joghurt mit Knoblauch und Gurken
3. Roastbeef Michel-Angelo € 17,00  
Angus Roastbeef in Scheiben auf Rucola mit Parmesanspäne und einer Balsamico-Olivenöl Marinade bestreut
4. Tyrokafteri € 7,00  
Griechischer Schafskäse püriert mit Paprika (pikant)
5. Oliven - Peperoni € 5,50
6. Fetakäse € 7,50  
Griechischer Schafskäse mit Zwiebeln, Oregano und Olivenöl
7. Bruschetta el Greco € 9,00  
Geröstetes Knoblauch-Pitabrot belegt mit frischen Zutaten - Basilikum und einer Balsamico-Olivenöl Marinade

### Kleine Snacks - Warme Vorspeisen

9. Skordalia € 6,00  
Kartoffelpüree mit Knoblauch und Olivenöl
10. Tiganita € 12,00  
Gebratene Auberginen, Zucchini und Paprika mit Skordalia
11. Peperonis vom Grill € 5,50  
Ein in Alufolie mit Knoblauch und Butter gegrillter Peperonispieß
12. Dolmades (hausgemacht) € 10,00  
Mit Reis und Hackfleisch gefüllte Weinblätter in einer Zitronenbittersauce serviert
14. Keftedakia € 9,00  
Kleine Hackfleischbällchen in Tomatensauce
16. Florinis € 12,00  
Rote Paprika in Tomatensauce, gefüllt mit zwei Sorten Käse und überbacken
17. Bugiurdi (scharf) € 11,00  
Feta aus dem Backofen auf einem Tomaten-Zwiebeln-Paprika Bett
18. Saganaki € 9,00  
Goldbraun gebackener Fetakäse
19. Katogi - Saganaki € 13,00  
Ziegenkäse goldbraun gebacken auf einem Rucolabett, mit einem Honig-Senf Dressing mariniert



## PSAROMEZE - TAPAS

### Kleine Fischsnacks - Vorspeisen

20. Taramas € 6,50  
Fischrogen - Kartoffel Aufstrich
21. Räucherlachs € 15,00  
Geräucherter Lachs auf einem Salatbett, mit einem Honig-Senf-Dill Dressing mariniert
22. Gavros € 8,50  
Gebackene Sardellen mit Zitrone
23. Tintenfisch (Oktopus) - Salat € 13,50  
Eingelegter Pulpo-Kalmar in einer Kräuter-Essig-Öl Marinade, dazu servieren wir Tsatsiki, Tarama und Salat
24. Oktopus € 16,00  
Gegrillte Tintenfisch-Tentakel auf einem Salatbett, mit einer Weinessig-Olivenöl Marinade überzogen
25. Kalamaria € 10,00  
Panierte Tintenfischringe mit Tsatsiki und Salat
26. Baby-Kalamares € 11,00  
Goldbraun gebackene Baby-Kalamares, serviert mit Aiolo (Knoblauchdip) und Salat
28. Scampi - Saganaki mit Skordopita € 15,50  
6 geschälte Scampi in der Pfanne gebacken, zusammen mit einer Tomaten-Feta-Kräuter Sauce.

## PLOMARI - MEZEDES

### Snacks

30. Plomari - Meze für 1 Person € 14,50  
Verschiedene kleine warme und kalte Mezedes (Snacks), serviert mit einem Plomari - Ouzo on the Rocks (4 cl)
31. Plomari - Pikilia für 2 Personen € 31,00  
Verschiedene kleine warme und kalte Spezialitäten (Snacks) aus der Speisekarte, serviert mit einer kleinen eiskalten Flasche Plomari - Ouzo (0,2l)
- 31a. Vegetarische Pikilia für 2 Personen € 23,00  
Verschiedene kleine warme und kalte vegetarische Spezialitäten (Snacks) aus der Speisekarte

## SALATE

32. Politiki-Salat oder Beilagen-Salat € 3,50  
Politiki-Salat: Weißkohlsalat mit Sellerie, Paprika, Karotten und Knoblauch Beilagen-Salat: Weißkohlsalat, Kopfsalat und Lollo Rosso mit einer Balsamico-Honig Marinade
33. Griechischer Bauernsalat € 13,00  
Salat wie in Griechenland mit Tomaten, Gurken, Peperoni, Oliven und Fetakäse in einer Balsam-Olivenöl Marinade
34. Chef-Salat € 14,00  
Grüner- und Eisberg-Salat mit Tomaten, Gurken, Schinken, Gouda und einem Joghurt Dressing überzogen
- 34a. Chef-Salat mit Hähnchen oder Gyros € 20,50  
Grüner- und Eisberg-Salat mit Tomaten, Gurken, Gouda, wahlweise mit gegrillten Hähnchenbrustfilet-Streifen oder Gyros, mit einem Joghurt Dressing überzogen
35. Katogi-Salat € 17,00  
Grüner- und Rucola-Salat mit getrockneten Tomaten, Walnüssen und Croutons-Saganakis in einer Balsam-Olivenöl Marinade

## SUPPEN

36. Tomatencremesuppe € 6,00  
37. Rindfleischsuppe (Hausgemacht) € 8,50  
Nach Bauernart mit Kartoffeln  
38. Zwiebelsuppe € 7,00  
Mit Goudakäse überbacken

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

(Bis zu 12 Jahre)

39. Kinder-Gyros € 11,00  
Mit Pommes, Majonaise und Salat  
40. Kinder-Spieß € 10,00  
Mit Pommes, Majonaise und Salat  
41. Kinder-Schnitzel € 11,50  
Mit Pommes, Majonaise und Salat - wahlweise Hähnchen (+1€)

Zu jedem Kindergericht servieren wir ein Getränk (0,2 l)  
und nach dem Essen ein Kindereis Ihrer Wahl.

## GYROS

**Kleine Fleischstücke, die aus einem großen,  
sich drehenden Fleischspieß abgeschnitten werden.**

Der Gyros wird bei uns im Haus traditionell nach einem  
alten Familienrezept zubereitet.

42. Gyros-Teller € 17,50  
Geschmetzeltes Schweinefleisch mit Scheibenkartoffeln und Reis.  
Dazu servieren wir Tsatsiki.  
43. Gyros a la Creme € 20,00  
Gyros mit hausgemachter Rahm-Champignon Sauce  
und Scheibenkartoffeln.  
44. Metaxa Gyros (aus dem Backofen) € 21,50  
Gyros in der hausgemachter Metaxasauce gebacken und  
mit Gouda überbacken. Dazu servieren wir Scheibenkartoffeln.  
45. Bauern Gyros (aus dem Backofen) € 22,50  
Gyros in einer Balsam-Olivenöl Marinade, gemischt mit frischem  
Gemüse und Fetakäse. Dazu servieren wir Scheibenkartoffeln.

## SHARES - SOUVLES

Grillgerichte - Spieße

46. Suvlaki-Teller € 15,00  
Zwei Fleischspieße aus Schweinefleisch mit Scheibenkartoffeln  
und Reis, dazu servieren wir Tsatsiki  
48. Filetspieß € 22,00  
Zwei Schweinefilet Spieße serviert mit griechischer Folienkartoffel  
und Rahm-Champignon-Sauce  
49. Pindos Spieß € 23,50  
Zwei Spieße bestehend aus speckummanteltem Hähnchen mit  
Zwiebeln und Paprika. Dazu servieren wir Scheibenkartoffeln  
und eine Zitronen-Hollandaise-Sauce  
50. Kebab Spieß € 30,00  
Zwei gegrillte Spieße aus argentinischem Angus Rumpsteak  
und Lammrücken, mit einer in der Pfanne gebackenen  
Paprika-Rotwein-Marinade überzogen. Dazu servieren wir eine  
griechische Folienkartoffel als Beilage

## SHARES

Grillgerichte

51. Meteora Teller € 18,00  
Gyros und Suvlaki mit Scheibenkartoffeln und Reis,  
dazu servieren wir Tsatsiki  
51a. Susdorf Teller € 19,00  
Gyros und zwei Suzukis mit Scheibenkartoffeln,  
dazu servieren wir Tsatsiki  
52. Zyklopen Auge € 19,50  
Gyros, zwei kleine Steaks und ein Spiegelei mit Scheibenkartoffeln  
und Reis, dazu servieren wir Tsatsiki  
53. Suzuki Teller € 17,00  
Vier griechische Frikadellen mit Scheibenkartoffeln und Reis,  
dazu servieren wir Tsatsiki  
54. Bifteki Teller € 20,00  
Hacksteak gefüllt mit zwei Sorten Käse, Senf und Gemüse.  
Dazu servieren wir Scheibenkartoffeln, Reis und Tsatsiki.  
55. Metsovo Teller € 23,00  
Gyros, Kalbsleber Rose und zwei Lammkoteletts mit  
Scheibenkartoffeln und Reis, dazu servieren wir Tsatsiki.  
56. Athen Teller (auch paniert als Schnitzel) € 19,50  
Drei Schweinesteaks mit Scheibenkartoffeln und Sauce Ihrer Wahl.  
57. Arta Teller (auch paniert als Schnitzel) € 21,50  
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Scheibenkartoffeln und  
Sauce Ihrer Wahl.  
58. Kalbsleber Rose € 20,00  
Gegrillte Kalbsleber mit karamellisierten Röstzwiebeln und  
Scheibenkartoffeln als Beilage  
59. Black Angus € 30,00  
Argentinisches Rumpsteak (250 g)  
mit karamellisierten Röstzwiebeln und Kräuterbutter,  
serviert mit einer griechischen Folienkartoffel als Beilage  
60. Lammkoteletts € 25,50  
Fünf gegrillte Lammkoteletts mit Kräuterbutter und einer  
griechischen Folienkartoffel als Beilage  
61. Lammfilet nach Hirten-Art € 30,50  
Gegrilltes und geschmetzeltes Lammfilet, auf einem Spinatbett mit  
Knoblauchbutter, Sahne und Schafskäse, im Backofen gebacken.  
Serviert mit einer griechischen Folienkartoffel als Beilage  
61a. Lammfilet € 29,00  
Gegrilltes Lammfilet, serviert mit Knoblauchspinat und  
Scheibenkartoffeln als Beilage

## SHARES

Grillgerichte ab 1 Person

62. Ouzo Grill-Platte € 24,00  
Gyros, Suvlaki, Suzuki und Steak mit Scheibenkartoffeln und Reis.  
Dazu servieren wir Tsatsiki, sowie einen eiskalten Ouzo.  
63. Katogi Grill-Platte € 27,00  
Gyros, Suvlaki, Suzuki, Steak, Lammkotelett und Kalbsleber Rose  
mit Scheibenkartoffeln und Reis. Dazu servieren wir Tsatsiki und  
Rahm-Champignon-Sauce.

**Einzel zusätzlich bestellbare Fleischsorten:**

Gyros klein	€ 8,00	Lammkotelette	€ 5,00
Suvlaki	€ 5,00	Schweinesteak	€ 3,50
Suzuki	€ 3,50	Kalbsleber Rose	€ 4,50

## FOURNOU

### Backofen Gerichte

68. Musaka (mit Zimt) € 20,00  
Auberginen-Kartoffeln-Hackfleisch Auflauf mit Bechamel Sauce
69. Vlahiko € 23,00  
Schweinefilet gefüllt mit zwei Sorten Käse, mit Scheibenkartoffeln gedeckt und Gouda überbacken
71. Arnaki Giouvetzi € 22,00  
Lammkeule im Römertopf, je nach Ihrer Wahl mit Langkornnudeln oder dicken Bohnen.
72. Kokkinisto € 20,50  
Traditioneller Rinderschmorbraten in einer Tomaten-Zimt Sauce gebacken. Dazu servieren wir Scheibenkartoffeln.
73. Stivado (mit Zimt) € 21,50  
Rinderschmorbraten mit Schalotten, Kräutern und Backkartoffeln, in einer hausgemachten süßen Zimtsauce geschmort.
74. Moshari Giouvetzi € 21,50  
Rinderschmorbraten im Römertopf, je nach Ihrer Wahl mit Langkornnudeln oder dicken Bohnen.



## PSARIA

### Fisch Gerichte

75. Kalamaria € 20,00  
Panierte Tintenfischringe mit Aioli (Knoblauchdip)
76. Solomos € 24,50  
Gegrilltes Lachsfilet mit Algensalat und Scheibenkartoffeln als Beilage, dazu servieren wir Ihnen eine Zitronen-Hollandaise.
77. Tshipoura € 27,50  
Gegrillte Dorade Royal (ca. 450-550 g). Serviert mit Scheibenkartoffeln und einer Zitronen-Knoblauch-Olivenöl-Marinade.
78. Pestrofa € 25,00  
Gegrillte Forelle (ca. 350-450 g). Serviert mit Scheibenkartoffeln und einer Zitronen-Knoblauch-Olivenöl-Marinade.
79. Garides € 27,50  
Scampi (6 Stck.) mit Knoblauch, Kräutern und Zitronen in der Pfanne gebacken und anschließend flambiert mit einem Hochprozentigen, als Beilage servieren wir Ihnen Algensalat und Scheibenkartoffeln oder Reis.

## SAUCEN & BEILAGEN

- Kleiner Tsatsiki € 3,50  
Knoblauchdip mit Joghurt, hausgemacht
- Hausgemachte Aioli € 5,50  
Knoblauchdip mit Majonaise
- Hausgemachte Metaxa Sauce € 4,50
- Hausgemachte Champignon-Rahm-Sauce € 4,50
- Zitronen-Hollandaise-Sauce € 4,50
- Pommes Frites € 3,50
- Scheibenkartoffeln € 3,50
- Griechische Folienkartoffel € 6,50
- Backkartoffeln € 5,00
- Reis € 3,50
- Langkornnudeln € 5,00
- Knoblauch-Spinat € 6,00
- Dicke Bohnen € 6,50

## DESSERTS

81. Baklavas Giannotikos € 7,50  
Eine Süßspeise aus der byzantinischen Zeit. Bestehend aus mit Walnüssen gefüllten Blätterteig und Gadaifiteig, der in Sirup getaucht ist. Wir servieren den Baklava mit Vanilleeis und Sahne.
82. Halvas (griechischer Grießpudding) € 5,50  
Wird mit Walnüssen, Zimt, Vanilleeis und Sahne serviert.
83. Tiramisu € 7,50  
Hausgemacht mit Kaffee, Marsala und Amaretto.
84. Creme Brûlée € 6,00  
Hausgemachte Eiernmilch-Creme mit einer Karamell-Zitronen Note.
85. Griechischer Joghurt € 6,50  
Wird mit Walnüssen und Honig serviert.

## EIS

86. Gemischtes Eis € 5,00
87. Nussbecher € 6,00
88. Gefüllte Kokosnuss mit Kokosnuss Eis € 7,50
89. Erdbeerbecher (Saison) € 7,50
90. Dame Blanche. Vanille Eis mit Schokosauce € 6,00
91. Gefüllte Orange mit Orangen Eis € 7,50
92. Gefüllte Zitrone mit Zitronen Eis € 7,50
93. Eiskaffee mit Vanille Eis € 5,00
94. Kinder Eis € 3,50

## OFFENE WEISSWEINE

	Karaffe 0,25l / 0,50l	
Chardonnay (trocken)	€ 6,50	€ 12,00
Weißer Burgunder (trocken)	€ 6,00	€ 11,00
Imiglikos (halbsüß)	€ 5,50	€ 10,00
Retzina (Harzwein)	€ 5,50	€ 11,00
Samos (Süß)	€ 6,50	€ 12,00

## OFFENE ROTWEINE

	Karaffe 0,25l / 0,50l	
Cabernet Sauvignon (trocken)	€ 7,00	€ 13,00
Merlot (trocken-fruchtig)	€ 6,50	€ 12,00
Imiglikos (halbsüß)	€ 5,50	€ 10,00
Mavrodafne (süß)	€ 6,50	€ 12,00

## OFFENE ROSÉWEINE

	Karaffe 0,25l / 0,50l	
Davaris Rose (halbtrocken)	€ 6,50	€ 12,00
Canyon-Road (lieblich)	€ 6,50	€ 12,00

## FLASCHEN WEISSWEINE

	Glas 0,2l / Flasche 0,7l	
Katogi Averoff	€ 8,00	€ 26,00
<i>Leichtes Goldgelb, Aroma von Früchten und Noten von Blumen. Rebsorte - Roditis, Chardonnay</i>		
Scheurebe feinherb - Weingut Tobias Rickes	€ 7,00	€ 23,00
<i>Eine elegante, mineralische und saftige Scheurebe mit weicher Säure und fruchtigem Aroma. Rebsorte - Scheurebe</i>		

## FLASCHEN ROTWEINE

	Glas 0,2l / Flasche 0,7l	
Katogi Averoff	€ 8,00	€ 26,00
<i>Tiefes Rubinrot, Aroma mit Noten von Eiche und Vanille. Rebsorte - Cabernet Sauvignon, Agiorgitiko, Mavrodafne</i>		
Mega Spileo	€ 9,50	€ 30,00
<i>Tiefes Purpurrot mit blauen Reflexen, Aromen von Früchten. Rebsorte - Cabernet Sauvignon, Agiorgitiko, Mavrodafne</i>		

## FLASCHEN ROSE

	Glas 0,2l / Flasche 0,7l	
Davaris Rose Syrah (trocken)	€ 8,00	€ 26,00
<i>Lebendiges Rose, erinnert Granatäpfel mit rosigen Nuancen, Aromen von Kirschen und Gewürznoten von Blüten. Rebsorte - Syrah</i>		

## WEINSCHORLE & APERITIFS

Weißweinschorle	Glas 0,25l	€ 5,00
Martini Spritz	Glas 0,25l	€ 6,50
Katogi Spezial	Glas 0,25l	€ 7,50
Campari Orange	Glas 0,2l	€ 6,00
Martini Bianco / Rosso	Glas 0,1l	€ 5,50

## SEKT

Freixenet Semi Seco	Piccolo 0,2l	€ 6,50
Freixenet Seco	Piccolo 0,2l	€ 6,50
Freixenet Semi Seco	Flasche 0,7l	€ 20,00
Freixenet Seco	Flasche 0,7l	€ 20,00



## LONGDRINKS (ON THE ROCKS)

Krumme Banane on the Rocks	0,2l	€ 6,50
Ouzo Apfel	0,2l	€ 6,50
Wodka Red Bull	0,2l	€ 8,00
Gin Mojito	0,2l	€ 7,00
Bacardi Cola	0,2l	€ 7,00
Whiskey Cola	0,2l	€ 8,00

## SPIRITUOSEN

Plomari Quzo (kleine Flasche)	0,2l	€ 12,50
Ouzo / Krumme	2cl	€ 2,00
Ouzo mit Geschmack (Haus -Mix)	4cl	€ 4,00
Obstler / Williams Birne	2cl	€ 2,20
Tsipouro / Grappa /Sambuca	4cl	€ 5,00
Metaxa 5*	2cl	€ 3,00
Metaxa 7*	2cl	€ 3,50
Remmy Martin VSOP	2cl	€ 5,50
Ramazotti / Marsala	4cl	€ 4,00
Fernet Branca / Menthol	4cl	€ 4,00
Jägermeister (kleines Fläschchen)	2cl	€ 3,00
Absolut Wodka / Gordons Gin	4cl	€ 4,50
Bacardi Rum / Havana Club	4cl	€ 4,50
Whiskey Cutty Sark	4cl	€ 5,00
Whiskey Glenfiddich (12 J.)	4cl	€ 7,00
Baileys Irish Cream	4cl	€ 4,50

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Morelli Mineralwasser	Flasche 0,25l	€ 2,90
Morelli Mineralwasser	Flasche 0,75l	€ 7,50
Morelli Stilles Wasser	Flasche 0,25l	€ 2,90
Morelli Stilles Wasser	Flasche 0,75l	€ 7,50
Coca Cola / Cola Zero	Flasche 0,2l	€ 2,80
Coca Cola / Cola Zero	Flasche 0,33l	€ 4,00
Fanta / Sprite / Mezzo Mix	Flasche 0,2l	€ 2,80
Fanta / Sprite / Mezzo Mix	Flasche 0,33l	€ 4,00
Vio Bio Limo Orange	Flasche 0,3l	€ 4,50
Vio Bio Limo Zitrone-Limette	Flasche 0,3l	€ 4,50
Pfanner Eistee Limette-Zitrone	Glas 0,3l	€ 3,30
Pfanner Eistee Pfirsich	Glas 0,3l	€ 3,30
Arizona Eistee Granatapfel	Glas 0,3l	€ 3,60
Apfelsaftschorle Naturtrüb	Glas 0,3l	€ 3,50
Traubensaftschorle	Glas 0,3l	€ 3,50
Schweppes Bitter Lemon	Flasche 0,2l	€ 3,50
Schweppes Tonic Water	Flasche 0,2l	€ 3,50
Schweppes Ginger-Ale	Flasche 0,2l	€ 3,50
Traubensaft	Glas 0,2l	€ 3,00
Granini Apfelsaft	Flasche 0,2l	€ 3,50
Granini Orangensaft	Flasche 0,2l	€ 3,50
Granini Bananensaft	Flasche 0,2l	€ 3,50
Red Bull	Dose 0,25l	€ 4,00

## FASSBIER

	0,3l	0,5l
Bitburger Pils	€ 3,30	€ 5,50
Zunft Kölsch	€ 3,30	€ 5,50
Frankenheimer Alt	€ 3,30	€ 5,50
Paulaner Hefe Weizen	€ 3,30	€ 5,50
Paulaner Bananen-Weizen		€ 5,50
Bier mit Schuss	€ 3,30	€ 5,50
Alster/Radler	€ 3,30	€ 5,50

## FLASCHENBIER

Paulaner Weizen Alkoholfrei	Flasche 0,5l	€ 5,50
Paulaner Zitrone Alkoholfrei	Flasche 0,33l	€ 4,00
Vita-Malzbier	Flasche 0,33l	€ 4,00
Bitburger Pils Alkoholfrei	Flasche 0,33l	€ 4,00
Bitburger Radler Alkoholfrei	Flasche 0,33l	€ 4,00
Mythos (griechisches Bier)	Flasche 0,33l	€ 4,20



## WARMER GETRÄNKE

Griechischer Mokka	€ 3,50
Tasse Kaffee Creme (Bazzar)	€ 2,80
Tasse Cappuccino (Bazzar)	€ 3,50
Tasse Cappuccino mit Geschmack (Karamell, Haselnuss, Pina Colada, Vanille)	€ 4,00
Tasse Milchkaffee	€ 3,50
Espresso (Bazzar)	€ 2,50
Espresso doppelt	€ 4,00
Espresso Macchiato	€ 3,00
Latte Macchiato	€ 3,90
Latte Macchiato mit Geschmack (Karamell, Haselnuss, Pina Colada, Vanille)	€ 4,50
Glas Kakao mit Sahne	€ 3,00
Glas Tee (nach Wahl)	€ 2,50
Irish Coffee	€ 6,50
Heiße Schokolade mit Rum	€ 5,50
Glühwein mit Amaretto (Saison)	€ 5,00



### Adresse & Kontakt:

Taverne Katogi (Bergischer Hof)  
 Aufderhöher Straße 132 · 42699 Solingen  
 Telefon: 0212-230 68 800 · [www.bergischerhof-solingen.de](http://www.bergischerhof-solingen.de)

### Öffnungszeiten:

Montag, Mittwoch, Donnerstag, Freitag: 17:00 - 23:00 Uhr  
 Samstag, Sonn- & Feiertage: 12:00 - 14:30 Uhr & 17:00 - 23:00 Uhr  
 Küche bis 22:00 Uhr  
 Ruhetag: Dienstag