

Willkommen im
Bergischen Hof

KATWFF



- *Speisekarte* -

Diese Speisekarte können Sie auch gerne mitnehmen.
Für Allergiker: Fragen Sie bitte nach unserer speziellen Allergiker-Karte.

Ihr Katogi-Team

Tel.: 0212 - 230 68 800

MEZE - TAPAS

Kleine Snacks - Vorspeisen

1. Skordopita € 4,50
Griechisches Fladenbrot gebacken mit Knoblauchbutter

Kleine Snacks - kalte Vorspeisen

2. Tsatsiki € 6,50
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 € 8,00
Griechischer Schafskäse püriert mit Paprika (pikant)
5. Oliven - Peperoni € 7,50
6. Fetakäse € 8,50
Griechischer Schafskäse mit Zwiebeln, Oregano und Olivenöl
7. Bruschetta el Greco € 9,50
Geröstetes Knoblauch-Pitabrot belegt mit frischen Zutaten, Basilikum und einer Balsamico-Olivenöl Marinade. Dazu zwei Mozzarella-Spieße.
8. Brot € 3,50
- Mayonnaise, Ketchup € 0,90

Kleine Snacks - Warme Vorspeisen

9. Skordalia € 7,50
Kartoffelpüree mit Knoblauch und Olivenöl
10. Tiganita € 13,00
Gebratene Auberginen, Zucchini und Paprika mit Skordalia
11. Peperonis vom Grill € 8,00
Ein in Alufolie mit Knoblauch und Butter gegrillter Peperonispieß
12. Dolmades € 12,00
Mit Reis gefüllte Weinblätter in einer Zitronenbuttersauce serviert
14. Keftedakia € 12,50
Kleine Hackfleischbällchen in Tomatensauce und Parmesan bestreut
16. Florinis € 13,00
Rote Paprika in Tomatensauce, gefüllt mit zwei Sorten Käse und mit Gouda überbacken
17. Bugiurdi (pikant) € 13,50
Feta aus dem Backofen auf einem Tomaten-Zwiebeln-Paprika Bett
18. Saganaki € 9,90
Goldbraun gebackener Fetakäse
19. Katogi - Saganaki € 15,50
Ziegenkäse goldbraun gebacken auf einem Rucolabett, mit einem Honig-Senf Dressing mariniert



PSAROMEZE - TAPAS

Kleine Fischsnacks - Vorspeisen

20. Taramas € 7,50
Fischrogen - Kartoffel Aufstrich
22. Gavros € 9,90
Gebackene Sardellen mit Zitrone
23. Tintenfisch (mit Oktopus) - Salat € 15,50
Eingelegter Pulpo-Kalmar in einer Kräuter-Essig-Öl Marinade, dazu servieren wir Tsatsiki, Tarama und Salat
24. Oktopus € 17,90
Gegrillte Tintenfisch-Tentakel auf einem Salatbett, mit einer Weinessig-Olivenöl Marinade überzogen
25. Kalamaria € 12,90
Panierte Tintenfischringe mit Tsatsiki und Salat
26. Baby-Kalamares € 14,50
Goldbraun gebackene Baby-Kalamares, serviert mit Aioli und Salat
28. Scampi - Saganaki mit Skordopita € 17,50
6 geschälte Scampi in der Pfanne gebacken, zusammen mit einer Tomaten-Feta-Kräuter Sauce.

PLOMARI - MEZEDES

Snacks

30. Plomari - Meze für 1 Person € 17,50
Verschiedene kleine warme und kalte Mezedes (Snacks), serviert mit einem Plomari - Ouzo on the Rocks (4 cl)
31. Plomari - Pikilia für 2 Personen € 35,50
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 € 26,90
Verschiedene kleine warme und kalte vegetarische Spezialitäten (Snacks) aus der Speisekarte

SALATE

32. Politiki-Salat oder Beilagen-Salat € 4,50
Politiki-Salat: Weißkohlsalat mit Sellerie, Paprika, Karotten und Knoblauch Beilagen-Salat: Weißkohlsalat, Kopfsalat und Lollo Rosso mit einer Balsamico-Honig Marinade
33. Griechischer Bauernsalat € 15,90
Salat wie in Griechenland mit Tomaten, Gurken, Peperoni, Oliven und Fetakäse in einer Balsam-Olivenöl Marinade
34. Chef-Salat € 16,90
Grüner- und Eisberg-Salat mit Tomaten, Gurken, Schinken, Gouda und einem Joghurt Dressing überzogen
- 34a. Chef-Salat mit Hähnchen oder Gyros € 23,50
Grüner- und Eisberg-Salat mit Tomaten, Gurken, Gouda, wahlweise mit gegrillten Hähnchenbrustfilet-Streifen oder Gyros, mit einem Joghurt Dressing überzogen

SUPPEN

- | | |
|--|--------|
| 36. Tomatencremesuppe | € 7,50 |
| 37. Rindfleischsuppe (Hausgemacht)
<i>Nach Bauernart mit Kartoffeln</i> | € 9,50 |
| 38. Zwiebelsuppe
<i>Mit Goudakäse überbacken</i> | € 8,50 |

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE (Bis zu 12 Jahre)

- | | |
|--|---------|
| 39. Kinder-Gyros
<i>Mit Pommes, Majonaise und Gurken</i> | € 13,00 |
| 40. Kinder-Spieß
<i>Mit Pommes, Majonaise und Gurken</i> | € 12,00 |
| 41. Kinder-Schnitzel
<i>Mit Pommes, Majonaise und Gurken - wahlweise Hähnchen (+1€)</i> | € 13,50 |

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
<i>Geschnetzeltes Schweinefleisch mit Scheibenkartoffeln und Reis.
Dazu servieren wir Tsatsiki.</i> | € 19,50 |
| 43. Gyros a la Creme
<i>Gyros mit hausgemachter Rahm-Champignon Sauce
und Scheibenkartoffeln.</i> | € 21,50 |
| 44. Metaxa Gyros (aus dem Backofen)
<i>Gyros in der hausgemachten Metaxasauce gebacken und
mit Gouda überbacken. Dazu servieren wir Scheibenkartoffeln.</i> | € 23,50 |
| 45. Bauern Gyros (aus dem Backofen)
<i>Gyros in einer Balsam-Olivenöl Marinade, gemischt mit frischem
Gemüse und Fetakäse. Dazu servieren wir Scheibenkartoffeln.</i> | € 25,50 |

SHARES - SOUVLES Grillgerichte - Spieße

- | | |
|--|---------|
| 46. Suvlaki-Teller
<i>Zwei Fleischspieße aus Schweinefleisch mit Scheibenkartoffeln
und Reis, dazu servieren wir Tsatsiki</i> | € 17,50 |
| 48. Filetspieß
<i>Zwei Schweinefilet Spieße serviert mit griechischer Folienkartoffel
und Rahm-Champignon-Sauce</i> | € 24,50 |
| 49. Pindos Spieß
<i>Zwei Spieße bestehend aus speckummanteltem Hähnchen mit
Zwiebeln und Paprika. Dazu servieren wir Scheibenkartoffeln
und eine Zitronen-Hollandaise-Sauce</i> | € 26,50 |

SHARES

Grillgerichte

- | | |
|---|---------|
| 51. Meteora Teller
<i>Gyros und Suvlaki mit Scheibenkartoffeln und Reis,
dazu servieren wir Tsatsiki</i> | € 20,50 |
| 51a. Susdorf Teller
<i>Gyros und zwei Suzukis mit Scheibenkartoffeln,
dazu servieren wir Tsatsiki</i> | € 21,50 |
| 52. Zyklopen Auge
<i>Gyros, zwei kleine Steaks und ein Spiegelei mit Scheibenkartoffeln
und Reis, dazu servieren wir Tsatsiki</i> | € 21,50 |
| 53. Suzuki Teller
<i>Vier griechische Frikadellen mit Scheibenkartoffeln und Reis,
dazu servieren wir Tsatsiki</i> | € 19,50 |
| 54. Bifteki Teller
<i>Hacksteak gefüllt mit zwei Sorten Käse, Senf und Gemüse.
Dazu servieren wir Scheibenkartoffeln, Reis und Tsatsiki.</i> | € 21,90 |
| 54a. Bifteki Politiko (aus dem Backofen)
<i>Hacksteak gefüllt mit zwei Sorten Käse, Senf und Gemüse in
einer Tomaten-Zimt-Sauce gebacken und mit Schafskäse überbacken.</i> | € 23,90 |
| 55. Metsovo Teller
<i>Gyros, Kalbsleber Rose und zwei Lammkoteletts mit
Scheibenkartoffeln und Reis, dazu servieren wir Tsatsiki.</i> | € 25,50 |
| 56. Athen Teller (auch paniert als Schnitzel)
<i>Drei Schweinesteaks mit Scheibenkartoffeln und Sauce Ihrer Wahl.</i> | € 21,90 |
| 57. Arta Teller (auch paniert als Schnitzel)
<i>Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Scheibenkartoffeln und
Sauce Ihrer Wahl.</i> | € 22,90 |
| 58. Kalbsleber Rose
<i>Gegrillte Kalbsleber mit karamellisierten Röstzwiebeln und
Scheibenkartoffeln als Beilage</i> | € 22,00 |
| 59. Black Angus
<i>Argentinisches Rumpsteak (250 g)
mit karamellisierten Röstzwiebeln und Kräuterbutter,
serviert mit einer griechischen Folienkartoffel als Beilage</i> | € 33,00 |
| 60. Lammkoteletts
<i>Fünf gegrillte Lammkoteletts mit Kräuterbutter und einer
griechischen Folienkartoffel als Beilage</i> | € 29,00 |
| 61a. Lammfilet
<i>Gegrilltes Lammfilet, serviert mit Knoblauchspinat und
Scheibenkartoffeln als Beilage</i> | € 33,90 |

SHARES

Grillgerichte ab 1 Person

- | | |
|---|---------|
| 62. Ouzo Grill-Platte
<i>Gyros, Suvlaki, Suzuki und Steak mit Scheibenkartoffeln und Reis.
Dazu servieren wir Tsatsiki, sowie einen eiskalten Ouzo.</i> | € 27,90 |
| 63. Katogi Grill-Platte
<i>Gyros, Suvlaki, Suzuki, Steak, Lammkotelett und Kalbsleber Rose
mit Scheibenkartoffeln und Reis. Dazu servieren wir Tsatsiki und
Rahm-Champignon-Sauce.</i> | € 30,90 |

Einzelnen zusätzlich bestellbare Fleischsorten:

- | | | | |
|-------------|--------|-----------------|--------|
| Gyros klein | € 9,50 | Lammkotelette | € 7,50 |
| Suvlaki | € 6,00 | Schweinesteak | € 4,50 |
| Suzuki | € 5,00 | Kalbsleber Rose | € 5,50 |

FOURNOU

Backofen Gerichte

68. Musaka (mit Zimt) € 21,90
Auberginen-Kartoffeln-Hackfleisch Auflauf mit Bechamel Sauce
71. Arnaki Giouvetzi € 25,50
Lammkeule im Römertopf, je nach Ihrer Wahl mit Langkornnudeln oder dicken Bohnen und Schafskäse überbacken
72. Kokkinisto (mit Zimt) € 23,90
Traditioneller Rinderschmorbraten in einer Tomaten-Zimt Sauce gebacken. Dazu servieren wir Scheibenkartoffeln.
73. Stivado (mit Zimt) € 24,90
Rinderschmorbraten mit Schalotten, Kräutern und Backkartoffeln, in einer hausgemachten süßen Zimtsauce geschmort.
74. Moshari Giouvetzi € 24,90
Rinderschmorbraten im Römertopf, je nach Ihrer Wahl mit Langkornnudeln oder dicken Bohnen und Schafskäse überbacken.



PSARIA

Fisch Gerichte

75. Kalamaria € 23,90
Panierte Tintenfischringe mit Aioli (Knoblauchdip)
76. Solomos € 27,90
Gegrilltes Lachsfilet mit Algensalat und Scheibenkartoffeln oder Reis als Beilage. Dazu servieren wir Ihnen eine Zitronenhollandaise-Sauce.
77. Tsipoura € 31,90
Gegrillte Dorade Royal (ca. 550-650 g). Serviert mit Scheibenkartoffeln und einer Zitronen-Knoblauch-Olivenöl-Marina.
78. Pestrofa € 28,90
Gegrillte Forelle (ca. 400-500 g). Serviert mit Scheibenkartoffeln und einer Zitronen-Knoblauch-Olivenöl-Marina.
79. Garides € 31,50
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 € 4,00
Knoblauchdip mit Joghurt, hausgemacht
- Hausgemachte Aioli € 6,90
Knoblauchdip mit Majonaise
- Hausgemachte Metaxa Sauce € 6,50
- Hausgemachte Champignon-Rahm-Sauce € 6,50
- Zitronen-Hollandaise-Sauce € 5,90
- Pommes Frites € 4,90
- Scheibenkartoffeln € 5,50
- Griechische Folienkartoffel € 7,90
- Backkartoffeln € 6,90
- Reis € 4,90
- Langkornnudeln € 6,90
- Knoblauch-Spinat € 6,50
- Dicke Bohnen € 7,90

DESSERTS

81. Cheesecake - hausgemacht € 9,50
82. Lava Kuchen (Schoko Suvle) - hausgemacht € 10,90
Wird serviert mit Vanilleeis, Schokosauce und Sahne
83. Tiramisu € 8,90
Hausgemacht mit Kaffee, Marsala und Amaretto
84. Creme Brûlée € 7,50
Hausgemachte Eiermilch-Creme mit einer Karamell-Zitronen Note
85. Griechischer Joghurt € 7,50
Wird mit Walnüssen und Honig serviert

EIS

86. Gemischtes Eis € 6,90
87. Nussbecher € 7,90
88. Gefüllte Kokosnuss mit Kokosnuss Eis € 8,90
89. Erdbeerbecher (Saison) € 9,50
90. Dame Blanche. Vanille Eis mit Schokosauce € 7,50
91. Gefüllte Orange mit Orangen Eis € 8,90
92. Gefüllte Zitrone mit Zitronen Eis € 8,90
93. Eiskaffee mit Vanille Eis € 6,90
94. Kinder Eis € 4,90

OFFENE WEISSWEINE

	Karaffe 0,25 l / 0,50 l	
Chardonnay (trocken)	€ 7,50	€ 14,00
Weißer Burgunder (trocken)	€ 7,50	€ 14,00
Moshofilero (halbtrocken)	€ 7,00	€ 13,00
Imiglikos (halbsüß)	€ 7,00	€ 13,00
Retzina (Harzwein)	€ 6,50	€ 12,00

OFFENE ROTWEINE

	Karaffe 0,25 l / 0,50 l	
Cabernet Sauvignon (trocken)	€ 8,00	€ 15,00
Merlot (trocken-fruchtig)	€ 7,50	€ 14,00
Imiglikos (halbsüß)	€ 6,50	€ 12,00
Mavrodafne (süß)	€ 7,50	€ 14,00

OFFENE ROSÉWEINE

	Karaffe 0,25 l / 0,50 l	
Davaris Syrah (trocken)	€ 7,50	€ 14,00
Davaris Moshato (lieblich)	€ 7,50	€ 14,00

FLASCHEN WEISSWEINE

	Glas 0,2l / Flasche 0,7 l
Katogi Averoff (trocken)	€ 29,90
<i>Leichtes Goldgelb, Aroma von Früchten und Noten von Blumen.</i>	
<i>Rebsorte - Roditis, Chardonnay</i>	

Scheurebe feinherb (trocken) - Weingut Tobias Rickes	€ 7,00	€ 26,90
<i>Eine elegante, mineralische und saftige Scheurebe mit weicher Säure und fruchtigem Aroma.</i>		

Davaris - Malagousia (trocken)	€ 28,00
<i>Hellgelbe/Grüne Farbe, mit expressiven Bukett aus Zitrusfrüchten, Pfirsich, Aprikose und Jasmin. Ein Säurehaltiger Wein, der sich im Mund rund und voll anfühlt.</i>	
Davaris - Moschofilero (halbtrocken)	€ 28,00
<i>Hellgelbe Farbe, Bukett mäßiger Intensität mit Düften von Zitrusfrüchten und Rosen. Mäßige Säure, die den Körper voll mit Frische begünstigt.</i>	

FLASCHEN ROTWEINE

	Flasche 0,7 l	
Davaris - Xinomavro (trocken)	€ 26,00	
<i>Tiefes Rubinrot, Aroma mit Noten von reifen Früchten und Gewürzen.</i>		
Davaris - Cabernet Sauvignon / Merlot (trocken)	€ 26,00	
<i>Dunkle Purpurfarbe mit Düften von Schwarzen Wildfrüchten und Gewürzen. Gelungene Mischung aus Cabernet-Sauvignon (50%) und Merlot (50%).</i>		
Mega Spileo	€ 31,90	
<i>Tiefes Purpurrot mit blauen Reflexen, Aromen von Früchten. Rebsorte - Cabernet Sauvignon, Agiorgitiko, Mavrodafne</i>		

FLASCHEN ROSÉ

	Flasche 0,7 l	
Davaris - Rose Syrah (trocken)	€ 29,90	
<i>Lebendiges Rose, erinnert an Granatapfel mit rosigen Nuancen, Aromen von Kirschen und Gewürznoten von Blüten.</i>		

WEINSCHORLE, APERITIFS & COCKTAILS

Weißweinschorle	Glas 0,25 l	€ 6,00
Martini Spritz	Glas 0,25 l	€ 7,90
Aperol Spritz	Glas 0,25 l	€ 8,90
Lillet Wild Berry	Glas 0,25 l	€ 8,90
Katogi Spezial	Glas 0,25 l	€ 9,50
Campari Orange	Glas 0,2 l	€ 7,50
Martini Bianco / Rosso	Glas 0,1 l	€ 6,50

SEKT

Freixenet Semi Seco	Piccolo 0,2 l	€ 7,50
Freixenet Seco	Piccolo 0,2 l	€ 7,50
Freixenet Semi Seco	Flasche 0,7 l	€ 24,90
Freixenet Seco	Flasche 0,7 l	€ 24,90



LONGDRINKS (ON THE ROCKS)

Krumme Banane on the Rocks	0,2 l	€ 7,90
Ouzo Apfel	0,2 l	€ 7,90
Wodka Red Bull	0,2 l	€ 9,50
Gin Mojito	0,2 l	€ 8,90
Bacardi Cola	0,2 l	€ 8,50
Whiskey Cola	0,2 l	€ 9,50

SPIRITUOSEN

Plomari Quzo (kleine Flasche)	0,2 l	€ 14,50
Ouzo / Krumme	2 cl	€ 2,50
Ouzo mit Geschmack (Haus - Mix)	4 cl	€ 4,90
Obstler / Williams Birne	2 cl	€ 2,20
Tsipouro / Grappa / Sambuca	4 cl	€ 5,00
Metaxa 5*	2 cl	€ 3,90
Metaxa 7*	2 cl	€ 4,50
Ramazotti / Marsala	4 cl	€ 4,00
Fernet Branca / Menthol	4 cl	€ 5,00
Jägermeister (kleines Fläschchen)	2 cl	€ 3,90
Absolut Wodka / Gordons Gin	4 cl	€ 5,90
Bacardi Rum / Havana Club	4 cl	€ 5,50
Whiskey Glenfiddich (12 J.)	4 cl	€ 8,50
Baileys Irish Cream	4 cl	€ 5,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Morelli Mineralwasser	Flasche 0,25 l	€ 3,50
Morelli Mineralwasser	Flasche 0,75 l	€ 8,50
Morelli Stilles Wasser	Flasche 0,25 l	€ 3,90
Morelli Stilles Wasser	Flasche 0,75 l	€ 8,50
Coca Cola / Cola Zero	Flasche 0,2 l	€ 3,50
Coca Cola / Cola Zero	Flasche 0,33 l	€ 4,90
Fanta / Sprite / Mezzo Mix	Flasche 0,2 l	€ 3,50
Fanta / Sprite / Mezzo Mix	Flasche 0,33 l	€ 4,90
Vio Bio Limo Orange	Flasche 0,3 l	€ 4,90
Vio Bio Limo Zitrone-Limette	Flasche 0,3 l	€ 4,90
Pfanner Eistee Limette-Zitrone	Glas 0,3 l	€ 3,90
Pfanner Eistee Pfirsich	Glas 0,3 l	€ 3,90
Arizona Eistee Granatapfel	Glas 0,3 l	€ 4,20
Apfelsaftschorle Naturtrüb	Glas 0,3 l	€ 4,50
Traubensaftschorle	Glas 0,3 l	€ 4,50
Rhabarberschorle	Flasche 0,33 l	€ 4,90
Schweppes Bitter Lemon	Flasche 0,2 l	€ 4,20
Schweppes Tonic Water	Flasche 0,2 l	€ 4,20
Schweppes Ginger-Ale	Flasche 0,2 l	€ 4,20
Traubensaft	Glas 0,2 l	€ 3,90
Granini Apfelsaft	Flasche 0,2 l	€ 4,20
Granini Orangennektar	Flasche 0,2 l	€ 4,20
Granini Bananennektar	Flasche 0,2 l	€ 4,20
Red Bull	Dose 0,25 l	€ 4,90

FASSBIER

	0,3 l	0,5 l
Bitburger Pils	€ 3,50	€ 5,90
Früh Kölsch	€ 3,50	€ 5,90
Frankenheimer Alt	€ 3,50	€ 5,90
Paulaner Hefe Weizen	€ 3,50	€ 5,90
Paulaner Bananen-Weizen		€ 6,00
Bier mit Schuss	€ 3,60	€ 6,00
Alster/Radler	€ 3,50	€ 5,90

FLASCHENBIER

Paulaner Weizen Alkoholfrei	Flasche 0,5 l	€ 6,50
Paulaner Zitrone Alkoholfrei	Flasche 0,33 l	€ 4,90
Vita-Malzbier	Flasche 0,33 l	€ 4,90
Bitburger Pils Alkoholfrei	Flasche 0,33 l	€ 4,90
Bitburger Radler Alkoholfrei	Flasche 0,33 l	€ 4,90
Mythos (griechisches Bier)	Flasche 0,33 l	€ 5,00



WARME GETRÄNKE

Griechischer Mokka	€ 4,50
Tasse Kaffee Creme	€ 3,50
Tasse Cappuccino	€ 4,20
Tasse Cappuccino mit Geschmack (Karamell, Haselnuss, Pina Colada, Vanille)	€ 4,90
Tasse Milchkaffee	€ 4,20
Espresso	€ 3,20
Espresso doppelt	€ 4,90
Espresso Macchiato	€ 3,70
Latte Macchiato	€ 4,70
Latte Macchiato mit Geschmack (Karamell, Haselnuss, Pina Colada, Vanille)	€ 5,20
Glas Kakao mit Sahne	€ 3,90
Glas Tee (nach Wahl)	€ 3,20
Glühwein mit Amaretto (Saison)	€ 5,90



Adresse & Kontakt:

Taverne Katogi (Bergischer Hof)
 Aufderhöher Straße 132 · 42699 Solingen
 Telefon: 0212-230 68 800 · 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
 Ruhetage: Dienstag