

*Willkommen im*  
**Bergischen Hof**

# KATWFF



*- Speisekarte -*

Zu Ihrem Schutz verwenden wir aktuell diese hygienischen Speisekarten.  
Diese können Sie auch gerne mitnehmen. Bleiben Sie gesund!

*Ihr Katogi-Team*

## MEZE - TAPAS

### Kleine Snacks - Vorspeisen

1. Skordopita € 2,50  
Griechisches Fladenbrot gebacken mit Knoblauchbutter

### Kleine Snacks - kalte Vorspeisen

2. Tsatsiki € 4,00  
Griechischer Joghurt mit Knoblauch und Gurken
3. Roastbeef Michel-Angelo € 12,00  
Angus Roastbeef in Scheiben auf Rucola mit Parmesanspäne und einer Balsamico-Olivenöl Marinade bestreut
4. Tyrokafteri € 5,00  
Griechischer Schafskäse püriert mit Paprika (pikant)
5. Oliven - Peperoni € 4,50
6. Fetakäse € 5,50  
Griechischer Schafskäse mit Zwiebeln, Oregano und Olivenöl
7. Bruschetta el Greco € 6,50  
Geröstetes Knoblauch-Pitabrot belegt mit frischen Zutaten - Basilikum und einer Balsamico-Olivenöl Marinade

### Kleine Snacks - Warme Vorspeisen

9. Skordalia € 4,50  
Kartoffelpüree mit Knoblauch und Olivenöl
10. Tiganita € 8,00  
Gebratene Auberginen, Zucchini und Paprika mit Skordalia
11. Peperonis vom Grill € 4,50  
Ein in Alufolie mit Knoblauch und Butter gegrillter Peperonispieß
12. Dolmades (hausgemacht) € 7,50  
Mit Reis und Hackfleisch gefüllte Weinblätter in einer Zitronenbittersauce serviert
14. Keftedakia € 5,50  
Kleine Hackfleischbällchen in Tomatensauce
17. Bugiurdi (scharf) € 7,50  
Feta aus dem Backofen auf einem Tomaten-Zwiebeln-Paprika Bett
18. Saganaki € 6,00  
Goldbraun gebackene Fetaecken
19. Katogi - Saganaki € 8,00  
Ziegenkäse goldbraun gebacken auf einem Rucolabett, mit einem Honig-Senf Dressing mariniert

## PSAROMEZE - TAPAS

### Kleine Fischsnacks - Vorspeisen

20. Taramas € 4,50  
Fischrogen - Kartoffel Aufstrich
21. Räucherlachs € 10,00  
Geräucherter Lachs auf einem Salatbett, mit einem Honig-Senf-Dill Dressing mariniert
22. Gauros € 5,50  
Gebackene Sardellen mit Zitrone
23. Tintenfisch (Oktopus) - Salat € 9,50  
Eingelegter Pulpo-Kalmar in einer Kräuter-Essig-Öl Marinade, dazu servieren wir Tsatsiki, Tarama und Salat
24. Oktopus € 11,00  
Gegrillte Tintenfisch-Tentakel auf einem Salatbett, mit einer Weinessig-Olivenöl Marinade überzogen
25. Kalamaria € 6,50  
Panierte Tintenfischringe mit Tsatsiki und Salat
26. Baby-Kalamares € 7,50  
Goldbraun gebackene Baby-Kalamares, serviert mit Aiolo (Knoblauchdip) und Salat
28. Scampi - Saganaki € 9,00  
Geschälte Scampi in der Pfanne gebacken, zusammen mit einer Tomaten-Feta-Kräuter Sauce.
29. Ostraka - Htenia € 9,50  
Gebackene Jakobsmuscheln in der Schale, mit Zitronenhollandaise serviert

## PLOMARI - MEZEDES

### Snacks

30. Plomari - Ouzo - Meze für 1 Person € 10,00  
Verschiedene kleine warme und kalte Mezedes (Snacks), serviert mit einem Plomari - Ouzo on the Rocks (4 cl)
31. Plomari - Ouzo - Pikilia ab 2 Personen € 22,00  
Verschiedene kleine warme und kalte Spezialitäten (Snacks) aus der Speisekarte, serviert mit einer kleinen eiskalten Flasche Plomari - Ouzo (0,2l)
- 31a. Vegetarische Pikilia ab 2 Personen € 16,00  
Verschiedene kleine warme und kalte vegetarische Spezialitäten (Snacks) aus der Speisekarte

## SALATE

32. Politiki-Salat oder Beilagen-Salat € 2,50  
Politiki-Salat: Weißkohlsalat mit Sellerie, Paprika, Karotten und Knoblauch Beilagen-Salat: Weißkohlsalat, Kopfsalat und Lollo Rosso mit einer Balsamico-Honig Marinade
33. Griechischer Bauernsalat € 10,00  
Salat wie in Griechenland mit Tomaten, Gurken, Peperoni, Oliven und Fetakäse in einer Balsam-Olivenöl Marinade
34. Chef-Salat € 12,50  
Grüner- und Eisberg-Salat mit Tomaten, Gurken, Schinken, Gouda und einem Joghurt Dressing überzogen
- 34a. Chef-Salat mit Hähnchen oder Gyros € 16,00  
Grüner- und Eisberg-Salat mit Tomaten, Gurken, Gouda, wahlweise mit gegrillten Hähnchenbrustfilet-Streifen oder Gyros, mit einem Joghurt Dressing überzogen
35. Katogi-Salat € 13,50  
Grüner- und Rucola-Salat mit getrockneten Tomaten, Walnüssen und Croutons-Saganakis in einer Balsam-Olivenöl Marinade



## SUPPEN

36. Tomatencremesuppe € 4,50  
37. Rindfleischsuppe (Hausgemacht) € 6,00  
Nach Bauernart mit Kartoffeln  
38. Zwiebelsuppe € 5,50  
Mit Goudakäse überbacken

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

(Bis zu 12 Jahre)

39. Kinder Gyros € 8,50  
Mit Pommes, Majonaise und Salat  
40. Kinder Spieß € 8,00  
Mit Pommes, Majonaise und Salat  
41. Kleines Schnitzel € 8,50  
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 € 12,50  
Geschnitzeltes Schweinefleisch mit Scheibenkartoffeln und Reis.  
Dazu servieren wir Tsatsiki.  
43. Gyros a la Creme € 14,50  
Gyros mit hausgemachter Rahm-Champignon Sauce  
und Scheibenkartoffeln.  
44. Metaxa Gyros (aus dem Backofen) € 15,50  
Gyros in der hausgemachten Metaxasauce gebacken und  
mit Gouda überbacken. Dazu servieren wir Scheibenkartoffeln.  
45. Bauern Gyros (aus dem Backofen) € 16,50  
Gyros in einer Balsam-Olivenöl Marinade, gemischt mit frischem  
Gemüse und Fetakäse. Dazu servieren wir Scheibenkartoffeln.

## SHARES - SOUVLES

Grillgerichte - Spieße

46. Suvlaki € 11,00  
Zwei Fleischspieße aus Schweinefleisch mit Scheibenkartoffeln  
und Reis, dazu servieren wir Tsatsiki  
47. Lammrückenspieß € 22,00  
Traditioneller griechischer Lammrückenspieß mit  
Knoblauchbutter und Rosmarinkartoffeln, dazu servieren wir  
eine Pfeffer-Paprika-Sauce  
48. Filetspieß € 16,50  
Zwei Schweinefilet Spieße serviert mit griechischer Folienkartoffel  
und Rahm-Champignon-Sauce  
49. Pindos Spieß € 17,00  
Zwei Spieße bestehend aus speckummanteltem Hähnchen mit  
Zwiebeln und Paprika. Dazu servieren wir Rosmarinkartoffeln  
und eine Zitronen-Hollandaise-Sauce  
50. Kebab Spieß € 20,00  
Zwei gebrillte Spieße aus argentinischem Angus Rumpsteak (250 g)  
mit einer in der Pfanne gebackenen Paprika-Rotwein-Marinade überzogen.  
Dazu servieren wir eine griechische Folienkartoffel als Beilage

## SHARES

Grillgerichte

51. Meteora Teller € 13,00  
Gyros und Suvlaki mit Scheibenkartoffeln und Reis,  
dazu servieren wir Tsatsiki  
52. Zyklopen Auge € 14,50  
Gyros, zwei kleine Steaks und ein Spiegelei mit Scheibenkartoffeln  
und Reis, dazu servieren wir Tsatsiki  
53. Suzuki Teller € 12,00  
Vier griechische Frikadellen mit Scheibenkartoffeln und Reis,  
dazu servieren wir Tsatsiki  
54. Bifteki Teller € 15,00  
Hacksteak gefüllt mit zwei Sorten Käse, Senf und Gemüse.  
Dazu servieren wir Scheibenkartoffeln, Reis und Tsatsiki.  
55. Metsovo Teller € 16,50  
Gyros, Kalbsleber Rose und zwei Lammkoteletts mit  
Scheibenkartoffeln und Reis, dazu servieren wir Tsatsiki.  
56. Athen Teller (auch paniert als Schnitzel) € 13,50  
Drei Schweinesteaks mit Scheibenkartoffeln und Sauce Ihrer Wahl.  
57. Arta Teller (auch paniert als Schnitzel) € 15,00  
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Scheibenkartoffeln und  
Sauce Ihrer Wahl.  
58. Kalbsleber Rose € 13,50  
Gegrillte Kalbsleber mit karamellisierten Röstzwiebeln und  
Scheibenkartoffeln als Beilage  
59. Black Angus € 21,00  
Argentinisches Rumpsteak (250 g)  
mit karamellisierten Röstzwiebeln und Kräuterbutter,  
serviert mit einer griechischen Folienkartoffel als Beilage  
60. Lammkoteletts € 17,00  
Fünf gebrillte Lammkoteletts mit Kräuterbutter und einer  
griechischen Folienkartoffel als Beilage  
61. Lammfilet nach Hirten-Art € 21,00  
Gegrilltes und geschnitzeltes Lammfilet, auf einem Spinatbett mit  
Knoblauchbutter, Sahne und Schafkäse, im Backofen gebacken.  
Serviert mit einer griechischen Folienkartoffel als Beilage  
61a. Lammfilet € 20,00  
Gegrilltes Lammfilet, serviert mit Knoblauchspinat und  
Scheibenkartoffeln als Beilage

## SHARES

Grillgerichte ab 1 Person

62. Plomari ouzo Platte € 16,50  
Gyros, Suvlaki, Suzuki und Steak mit Scheibenkartoffeln und Reis.  
Dazu servieren wir Tsatsiki, sowie einen eiskalten Ouzo.  
63. Katogi Grillplatte € 19,00  
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	€ 5,00	Lammkotelette	€ 4,00
Suvlaki	€ 3,50	Schweinesteak	€ 3,00
Suzuki	€ 2,50	Kalbsleber Rose	€ 3,50

## FOURNOU

### Backofen Gerichte

68. Musaka (mit Zimt) € 15,00  
*Auberginen-Kartoffeln-Hackfleisch Auflauf mit Bechamel Sauce*
69. Vlahiko € 17,00  
*Schweinefilet gefüllt mit zwei Sorten Käse, mit Scheibekartoffeln gedeckt und Gouda überbacken*
70. Kleftiko € 18,00  
*Lammkeule ausgenommen im Backpapier mit frischem Gemüse, Kartoffeln, Käse und Gewürzen gebacken, dazu servieren wir Baguette.*
71. Arnaki Giouvetzi € 16,50  
*Lammkeule im Römertopf, je nach Ihrer Wahl mit Langkornnudeln oder dicken Bohnen.*
72. Kokkinisto € 14,50  
*Traditioneller Rinderschmorbraten in einer Tomaten-Zimt Sauce gebacken. Dazu servieren wir Scheibekartoffeln.*
73. Stivado € 16,00  
*Rinderschmorbraten mit Schalotten, Kräutern und Backkartoffeln, in einer hausgemachten süßen Zimtsauce geschmort.*
74. Moshari Giouvetzi € 15,50  
*Rinderschmorbraten im Römertopf, je nach Ihrer Wahl mit Langkornnudeln oder dicken Bohnen.*



## PSARIA

### Fisch Gerichte

75. Kalamaria € 14,00  
*Panierte Tintenfischringe mit Aioli (Knoblauchdip)*
76. Solomos € 17,00  
*Gegrilltes Lachsfilet mit Algensalat und Rosmarinkartoffeln als Beilage, dazu servieren wir Ihnen eine Zitronen-Hollandaise.*
77. Tsipoura € 17,00  
*Gegrillte Dorade Royal (ca. 450-550 g).  
Serviert mit einer Zitronen-Knoblauch-Olivenöl-Marinade.*
78. Pestrofa € 15,00  
*Gegrillte Forelle (ca. 350-450 g).  
Serviert mit einer Zitronen-Knoblauch-Olivenöl-Marinade.*
79. Garides € 20,00  
*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 Rosmarinkartoffeln.*
80. Parga Fischplatte (Platten ab 1 Person) € 22,00  
*Eine Fischplatte bestehend aus 2 Scampi, Kalamares, 2 panierten Meerbarbenfilets und 1 gegrilltes Forellenfilet. Dazu servieren wir Ihnen Algensalat, Scheibekartoffeln und eine Zitronen-Hollandaise.*

## SAUCEN & BEILAGEN

- Kleiner Tsatsiki € 2,50  
*Knoblauchdip mit Joghurt, hausgemacht*
- Hausgemachte Aioli € 4,50  
*Knoblauchdip mit Majonaise*
- Hausgemachte Metaxa Sauce € 4,00
- Hausgemachte Champignon-Rahm-Sauce € 4,00
- Zitronen-Hollandaise-Sauce € 4,00
- Pommes Frites € 2,50
- Scheibekartoffeln € 2,50
- Griechische Folienkartoffel € 4,50
- Rosmarinkartoffeln € 4,50
- Backkartoffeln € 4,00
- Reis € 2,50
- Langkornnudeln € 4,50
- Knoblauch-Spinat € 5,00
- Dicke Bohnen € 5,50

## DESSERTS

81. Baklavas Giannotikos € 5,50  
*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) € 4,50  
*Wird serviert mit Walnüssen, Zimt, Vanilleeis und Sahne.*
83. Tiramisu € 5,50  
*Hausgemacht mit Kaffee, Marsala und Amaretto.*
84. Creme Brûlée € 4,00  
*Hausgemachte Eiermilch-Creme mit einer Karamell-Zitronen Note.*
85. Griechischer Joghurt € 4,50  
*Wird serviert mit Walnüssen und Honig.*

## EIS

86. Gemischtes Eis € 3,50
87. Nussbecher € 4,50
88. Gefüllte Kokosnuss mit Kokosnuss Eis € 5,00
89. Erdbeerbecher (Saison) € 5,00
90. Dame Blanche. Vanille Eis mit Schokosauce € 4,00
91. Gefüllte Orange mit Orangen Eis € 5,00
92. Gefüllte Zitrone mit Zitronen Eis € 5,00
93. Eiskaffee mit Vanille Eis € 3,50
94. Kinder Eis € 3,00

## OFFENE WEISSWEINE

	Karaffe 0,25l / 0,50l	
Chardonnay (trocken)	€ 5,50	€ 10,50
Weißer Burgunder (trocken)	€ 5,00	€ 9,50
Imiglikos (halbtrocken)	€ 4,50	€ 8,50
Retzina (Harzwein)	€ 5,00	€ 9,50
Samos (Süß)	€ 5,50	€ 10,00

## OFFENE ROTWEINE

	Karaffe 0,25l / 0,50l	
Cabernet Sauvignon (trocken)	€ 5,50	€ 10,50
Merlot (trocken)	€ 5,00	€ 9,50
Imiglikos (halbsüß)	€ 4,50	€ 8,50
Mavrodafne (süß)	€ 5,50	€ 10,00

## OFFENE ROSÉWEINE

	Karaffe 0,25l / 0,50l	
Davaris Rose (halbtrocken)	€ 5,00	€ 9,50
Canyon-Road (lieblich)	€ 5,50	€ 10,50

## FLASCHEN WEISSWEINE

	Glas 0,2l / Flasche 0,7l	
Katogi Averoff	€ 7,00	€ 23,00
<i>Leichtes Goldgelb, Aroma von Früchten und Noten von Blumen. Rebsorte - Roditis, Chardonnay</i>		
Scheurebe feinherb - Weingut Tobias Rickes	€ 6,00	€ 20,00
<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	€ 7,00	€ 23,00
<i>Tiefes Rubinrot, Aroma mit Noten von Eiche und Vanille. Rebsorte - Cabernet Sauvignon, Agiorgitiko, Mavrodafne</i>		
Mega Spileo	€ 8,00	€ 26,00
<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)	€ 6,00	€ 21,00
<i>Lebendiges Rose, erinnert Granatäpfel mit rosigen Nuancen, Aromen von Kirschen und Gewürznoten von Blüten. Rebsorte - Syrah</i>		

## WEINSCHORLE & APERITIFS

Weißweinschorle	Glas 0,25l	€ 4,00
Martini Spritz	Glas 0,25l	€ 5,00
Katogi Spezial	Glas 0,25l	€ 6,00
Campari Orange	Glas 0,2l	€ 4,50
Martini Bianco / Rosso	Glas 0,1l	€ 4,50

## SEKT

Freixenet Semi Seco	Piccolo 0,2l	€ 4,50
Freixenet Seco	Piccolo 0,2l	€ 4,50
Freixenet Semi Seco	Flasche 0,7l	€ 16,00
Freixenet Seco	Flasche 0,7l	€ 16,00



## LONGDRINKS (ON THE ROCKS)

Krumme Banane on the Rocks	0,2l	€ 4,50
Ouzo Apfel	0,2l	€ 5,00
Wodka Red Bull	0,2l	€ 6,00
Gin Mojito	0,2l	€ 4,50
Bacardi Cola	0,2l	€ 5,50
Whiskey Cola	0,2l	€ 6,00

## SPIRITUOSEN

Plomari Quzo (kleine Flasche)	0,2l	€ 7,00
Ouzo / Krumme	2cl	€ 1,50
Ouzo mit Geschmack (Haus - Mix)	2cl	€ 2,50
Obstler / Williams Birne	2cl	€ 2,00
Tsipouro / Grappa / Sambuca	2cl	€ 4,00
Metaxa 5*	2cl	€ 3,00
Metaxa 7*	2cl	€ 3,50
Remmy Martin VSOP	2cl	€ 5,00
Ramazotti / Marsala	2cl	€ 3,50
Fernet Branca / Menthol	2cl	€ 3,50
Jägermeister (kleines Fläschchen)	2cl	€ 3,00
Absolut Wodka / Gordons Gin	2cl	€ 4,00
Bacardi Rum / Havana Club	2cl	€ 4,00
Whiskey Cutty Sark	2cl	€ 4,50
Whiskey Glenfiddich (12 J.)	2cl	€ 6,50
Baileys Irish Cream	2cl	€ 4,00

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Morelli Mineralwasser	Flasche 0,25l	€ 2,30
Morelli Mineralwasser	Flasche 0,75l	€ 5,80
Morelli Stilles Wasser	Flasche 0,25l	€ 2,30
Morelli Stilles Wasser	Flasche 0,75l	€ 5,80
Coca Cola / Cola Zero	Flasche 0,2l	€ 2,20
Coca Cola / Cola Zero	Flasche 0,33l	€ 3,30
Fanta / Sprite / Mezzo Mix	Flasche 0,2l	€ 2,20
Fanta / Sprite / Mezzo Mix	Flasche 0,33l	€ 3,30
Vio Bio Limo Orange	Flasche 0,3l	€ 3,80
Vio Bio Limo Zitrone-Limette	Flasche 0,3l	€ 3,80
Pfanner Eistee Limette-Zitrone	Glas 0,3l	€ 2,70
Pfanner Eistee Pfirsich	Glas 0,3l	€ 2,70
Arizona Eistee Granatapfel-Zitrone	Glas 0,3l	€ 3,00
Apfelsaftschorle Naturtrüb	Glas 0,3l	€ 3,00
Traubensaftschorle	Glas 0,3l	€ 3,00
Schweppes Bitter Lemon	Flasche 0,2l	€ 2,50
Schweppes Tonic Water	Flasche 0,2l	€ 2,50
Schweppes Ginger-Ale	Flasche 0,2l	€ 2,50
Traubensaft	Glas 0,2l	€ 2,50
Granini Apfelsaft	Flasche 0,2l	€ 2,60
Granini Orangensaft	Flasche 0,2l	€ 2,60
Granini Bananensaft	Flasche 0,2l	€ 2,60
Red Bull	Dose 0,25l	€ 3,00

## FASSBIER

	0,3l	0,5l
Bitburger Pils	€ 2,40	€ 4,00
Sion Kölsch	€ 2,40	€ 4,00
Frankenheimer Alt	€ 2,40	€ 4,00
Paulaner Hefe Weizen	€ 2,40	€ 4,00
Paulaner Bananen-Weizen		€ 4,00
Bier mit Schuss	€ 2,40	€ 4,00
Alster/Radler	€ 2,40	€ 4,00

## FLASCHENBIER

Paulaner Weizen Alkoholfrei	Flasche 0,5l	€ 4,00
Paulaner Zitrone Alkoholfrei	Flasche 0,33l	€ 2,80
Paulaner Zwickl Naturtrüb	Flasche 0,4l	€ 3,50
Vita-Malzbier	Glas 0,3l	€ 2,10
Bitburger Pils Alkoholfrei	Flasche 0,33l	€ 2,80
Bitburger Radler Alkoholfrei	Flasche 0,33l	€ 2,80
Mythos (griechisches Bier)	Flasche 0,33l	€ 2,80



## WARME GETRÄNKE

Griechischer Mokka	€ 2,60
Tasse Kaffee Creme (Bazzar)	€ 2,30
Tasse Cappuccino (Bazzar)	€ 2,70
Tasse Cappuccino mit Geschmack (Karamell, Haselnuss, Pina Colada, Vanille)	€ 3,20
Tasse Milchkaffee	€ 2,80
Espresso (Bazzar)	€ 2,20
Espresso doppelt	€ 3,50
Espresso Macchiato	€ 2,40
Latte Macchiato	€ 3,00
Latte Macchiato mit Geschmack (Karamell, Haselnuss, Pina Colada, Vanille)	€ 3,50
Glas Kakao mit Sahne	€ 2,50
Glas Tee (nach Wahl)	€ 2,00
Irish Coffee	€ 5,00
Russische Schokolade	€ 5,00
Glühwein mit Amaretto (Saison)	€ 3,50

