



GRILL-RESTAURANT

by Dimi

**HERZLICH
WILLKOMMEN**

VORSPEISEN

- | | | |
|-----|--|-------|
| 1. | Gegrillte und marinierte Tomaten
serviert mit Tirokafteri (pikante Schafskäsecreme) 5,G | 7,50 |
| 2. | Saganaki (Feta mit Panade) aus der Pfanne A,C,G | 8,50 |
| 3. | Bougourdi (Feta überbacken) 5,G | 8,50 |
| 4. | Rote Beete mit Joghurt 2,A,G | 7,50 |
| 5. | Rote Beete mit geriebenem Feta und Walnüssen 2,A,G | 7,50 |
| 6. | Käse Krokette 1,3,6,A,G | 7,50 |
| 7. | Kolokithokeftedes (griech. Zucchini-Bällchen)
mit Zaziki G | 7,50 |
| 8. | Meze Platte: Zaziki, Tirokafteri,
Melitsanosalata (Auberginecreme), Feta, Rote Beete,
Oliven, Peperoni und warmes Pitabrot 1,3,5,A,G | 18,00 |
| 9. | Frittierte Sardinen | 9,50 |
| 10. | Veggie Pfanne: Champignons in der Pfanne
mit Olivenöl und Brot 1,A | 10,50 |
| 11. | gegrilltes Pitabrot mit Oregano und Olivenöl 1,A | 1,50 |
| 12. | Portion Brot A | 2,00 |

KASKA

Guter Geschmack
beginnt hier!

SALATE

- | | | |
|-----|---|-------|
| 14. | Melitsanosalata (Auberginencreme) F,L,D,O | 5,50 |
| 15. | Tirokafteri (pikante Schafskäsecreme) G | 5,50 |
| 16. | Tarama (eine Paste aus Fischrogen, Weißbrot, Olivenöl und Zitrone) A,D,F | 5,50 |
| 17. | Zaziki G | 5,50 |
| 18. | Krautsalat | 4,50 |
| 19. | Bauernsalat: G
Tomate, Gurke, Paprika, Feta, Oliven, Peperoni und Zwiebeln | |
| | A: groß | 11,00 |
| | B: klein | 7,00 |
| 20. | Gyrossalat: 1,3,4,6,L,M,G
Eisberg, Gyros(S.o.H), Gurken, Zwiebeln und Joghurtdressing | |
| | A: groß | 13,00 |
| | B: klein | 9,00 |
| 21. | Kesara Salat: 1,3,4,6,L,M,C
Grüner Salatmix mit Cherrytomaten, Hähnchenbrust, Croutons, geriebener Graviera (gr. gelber Hartkäse) und Ceasardressing | |
| | A: groß | 13,00 |
| | B: klein | 9,00 |
| 22. | Ionion Salat: 1,2,3,L,M,D
Grüner Salatmix, Garnelen, Paprika, Zwiebeln, Gurken, geriebener Graviera (gr. gelber Hartkäse) und Olivenöl-Balsamico | 14,50 |
| 23. | Mediterraner Salat: Grüner Salatmix, Garnelen und Lachs | 14,50 |
| 24. | Kleiner Beilagensalat | 3,00 |

KASKA

Alle großen Salate werden
mit 4 Pizzabrotchen serviert

PIZZA 29cm

- | | | |
|-----|---|-------|
| 27. | Pizza Margherita mit Tomaten, Käse, Oregano 1,2,A,G | 9,00 |
| 28. | Pizza Thunfisch mit Karpfen und Cherrytomaten 1,2,A,G,D | 11,00 |
| 29. | Pizza Gyros mit Tomaten, Käse, Gyros, Zwiebeln, Oregano 1,2,5,A,G,L | 12,00 |
| 30. | Pizza Greek Style mit Tomaten, Käse, Gyros, Feta-Käse, Peperoni, frische Tomaten, Oregano 1,2,5,A,G,L | 13,50 |
| 31. | Calzone Gyros mit Gyros, Peperoni, Hollandaisesauce 1,2,3,6,A,G,L,C | 12,50 |
| 32. | Pizza Greece:
Tomate, Peperoni, Zwiebeln, Oliven, Feta und Gouda 1,2,A,G | 12,00 |
| 33. | Pizza Special:
Tomaten, Schinken, Salamie, Champignons, Paprika und Gouda 1,2,4,A,G,L | 12,00 |
| 34. | Pizza Mozzarella mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika 1,2,4,A,G,L | 11,00 |
| 35. | Boomerang: KASKA-Erfindung
Pizzateig mit Gyros, Goudakäse, Metaxasauce und gerieb. Feta zu einer Boomerang-Form gerollt und mit Pommes als Beilage 1,3,4,5,6,A,L,C | 13,50 |
| | Pizzabrötchen A | 3,00 |
| | Kräuterbutter A,G | 2,00 |

PASTA

- | | | |
|-----|---|-------|
| 50. | Spaghetti mit Garnelen 1,2,3,5,A,G,D | 16,00 |
| 51. | Spaghetti Greek Style Gyros
Metaxasauce, Feta überbacken 2,5,A,C,F,M,L,G | 15,00 |
| 52. | Spaghetti Deluxe mit Hähnchenbrustfilet, Rahmsauce und Feta überbacken 1,2,3,4,5,6,A,G | 15,00 |
| 53. | Spaghetti Champignon mit hausgemachter Tomatensauce und frischen Champignons kleingeschnitten 1,A,G | 12,00 |
| 55. | Spaghetti Mediterran: mit Garnelen und Lachs in Tomatensauce 1,A,G,D | 16,00 |

GYROS SPEZIALITÄTEN

(Auswahl aus Schweine- oder Hähnchenfleisch)

- | | | |
|-----|---|-------|
| 57. | Gyros mit Pommes 1,3,4,6,L | 11,50 |
| 58. | Gyrosteller: mit Krautsalat, Zaziki und Pommes 1,3,4,6,G,L | 14,50 |
| 59. | Gyros überbacken mit Metaxa- oder Holladaisesauce, Pommes und Krautsalat 1,3,4,6,G,L,C | 17,00 |
| 60. | Gyros Pita offen:
Pitabrot mit Zaziki belegt Gyros und Bauernsalat 1,3,4,6,A,G,L | 9,00 |
| 61. | Originale Gyros Pita gerollt 1,3,4,6,A,G,L | 6,90 |
| 62. | Feuerwehrteller: Gyros, Currywurst und Pommes 1,2,3,5,6,G,L | 12,00 |
| 63. | Überbackene Gyros Pita 1,3,4,6,A,G,L,C | 10,50 |
| 64. | Clubsandwich Gyros: der Doppeldecker mit knusprigem Pitabrot, Gyros, Cocktailsauce, Zwiebeln, Blattsalat und Tomaten mit Pommes als Beilage 1,3,4,5,6,A,L,G | 12,40 |

KLASSIKER

- | | | |
|-----|-----------------------------------|------|
| 70. | Bratwurst mit Pommes 1,2,5,L | 7,00 |
| 71. | Frikadelle mit Pommes 5,L,C,G | 7,00 |
| 72. | Currywurst Pommes 1,2,5,6,L,G,M,F | 7,50 |

KASKA SPEZIALITÄTEN

- | | | |
|-----|---|-------|
| 73. | Schaschlik Teller mit Pommes und Krautsalat 1,6,L,G | 13,50 |
| 74. | Frikadelle Spezial mit Käse überbacken, Pommes und Krautsalat 1,2,3,4,5,6,L,G,C | 12,50 |
| 75. | Überbackene Pita Bifteki mit Pommes 1,2,3,4,6,A,L,C | 13,50 |



SCHNITZEL

(Auswahl aus Schweine- oder Hähnchenfleisch)

80.	Wiener Art 5,A,G,C	12,50
81.	Zigeunerschnitzel 1,3,5,6,A,G,C	13,90
82.	Jägerschnitzel 1,3,5,6,A,G,C,M	13,90
83.	Rahmschnitzel 1,2,3,4,5,6,A,G,C,L	15,90
84.	Hollandaiseschnitzel überbacken 1,2,3,4,A,C,G	17,90
85.	Greek Style Schnitzel mit Paprika, Zwiebel, Tomaten, Feta, Metaxasauce und Käse überbacken 1,2,3,4,A,C,G	17,90
86.	Metaxaschnitzel überbacken 1,2,3,4,A,C,G	17,90
87.	Dorfschnitzel mit Champignons, Hollandaisesauce und Käse überbacken 1,2,3,4,5,6,A,C,G	17,90
88.	Gyros Schnitzel mit Gyros, Hollandaisesauce und Käse überbacken 1,2,3,4,5,6,A,C,G	18,90
89.	Kaska Schnitzel mit Gyros, Zwiebel, Champignons, Metaxasauce und Käse überbacken 1,2,3,4,5,6,A,C,G	19,90
90.	Spargel Schnitzel mit Hollandaisesauce und Käse überbacken 1,2,3,4,A,C,G	17,90
91.	Brokkoli Schnitzel mit Brokkoli, Hollandaisesauce und Käse überbacken 1,2,3,4,A,C,G	17,90

Beilagensalat: +3,00

KASKA

Alle Schnitzel werden
mit einer Portion Pommes
serviert.

VOM GRILL

- | | | |
|------|---|-------|
| 92. | Grillteller: Gyros, 1 Spieß, 1 Bifteki mit Pommes oder Reis, Salat und Zaziki 1,3,4,6,G,L | 19,50 |
| 93. | Bauernteller: Schweinesteak mit Champignons, gerösteten Zwiebeln, Pommes oder Reis, Salat und Zaziki 1,3,4,6,G,L | 18,50 |
| 94. | Steakteller: 3 Steaks mit Pommes oder Reis, Salat und Zaziki 1,3,4,6,G,L | 15,50 |
| 95. | Souflakiteller: 2 Souflakispieße mit Pommes oder Reis, Salat und Zaziki 1,3,4,6,G,L | 15,50 |
| 96. | Bifteki Teller: 3 Bifteki, mit Pommes oder Reis, Salat und Zaziki 1,3,4,6,G,L | 15,50 |
| 97. | Bifteki Spezial: gefüllt mit Käse, Pommes oder Reis und Salat 1,3,4,6,G,L | 17,50 |
| 98. | Inselnteller: Gyros und zwei Bifteki, Pommes oder Reis, Zaziki, Krautsalat 1,3,4,5,6,C,G | 17,00 |
| 99. | Chefteller: 3 Schweinesteaks mit Metaxasauce und Käse überbacken, Pommes, Zaziki u. Krautsalat 1,2,3,4,5,6,L,G,C | 17,00 |
| 100. | Sattmacher Teller: Bifteki mit Feta gefüllt, Metaxasauce und Käse überbacken, Reis und Zaziki 1,2,3,4,5,6,G,L,C | 18,50 |
| 101. | Gourmetteller: gegrilltes Schweinefilet mit Metaxa- oder Hollandaisesauce mit Käse überbacken, Zaziki, Pommes und Bauernsalat 1,2,3,4,5,6,G,C,M | 19,50 |

HÄHNCHENGERICHTE

- | | | |
|------|---|-------|
| 110. | Hähnchen Premium I:
Frisches Hähnchenbrustfilet in Weißwein-Senf Sauce mit gerösteten Zwiebeln und Champignons, Pommes und Bauernsalat 1,2,3,4,5,6,G,C,M | 16,90 |
| 111. | Hähnchen Premium II:
Frisches Hähnchenbrustfilet mit Hollandaisesauce überbacken, Pommes und Bauernsalat 1,2,3,4,5,6,G,C,M | 18,90 |
| 112. | Hähnchen Premium III:
Frische Hähnchenbrustfiletstücke angebraten in Honig-Senf. Pommes und Bauernsalat 1,2,4,6,G,C,M | 16,90 |

VOM RIND

115. Rumsteak mit Pfeffersauce 22,50
als Beilage Pommes oder Kroketten 1,2,3,F,C,G

116. Rinderleber mit gerösteten Zwiebeln, Pommes 15,00

117. Rinderleber aus der Pfanne mit Pommes 15,00

Beilagensalat: +3,00

VOM LAMM

120. Lammfiletspitzen aus der Pfanne mit Pommes oder Reis G,L 24,50

Beilagensalat: +3,00

FISCHGERICHTE

125. Garida Saganaki (Garnelen Pfanne) 15,50
mit Feta in Tomatensauce und Brot B,D,G,A

126. Garnelen aus der Pfanne oder gegrillt und Kartoffeln B,D,A 18,00

127. Zanderfilet (170 gr.) aus der Pfanne 17,00
in Weißwein-Sahnesauce und Kartoffeln D,G,A

128. Zanderfilet in Tomatensauce mit Champignons 17,00
und Kartoffeln D

129. Lachs in Knoblauch Sahnesauce mit Kartoffeln D,C,G 19,00

Beilagensalat: +3,00

KINDERTELLER

zu jedem Kinderteller gibt es ein Trinkpäckchen (Frucht) und einen Lolli dazu

140. 1 Suflakispieß mit Pommes und Salat 1,6,L 10,90

141. 6 Chicken Nuggets mit Pommes und Salat 1,6,A,C 10,90

142. Gyros mit Pommes und Salat 1,3,5,6,L 10,90

BEILAGEN

150.	Pommes	3,00
151.	Tomaten Reis 6,L	4,20
152.	Butter Reis 6	4,20
153.	Kroketten A,L,F	4,20
154.	Gekochte Kartoffeln	4,50

SALUCEN

160.	Mayo oder Ketchup 1,2,3,4,6,C,G,M	1,00
161.	Currysauce 1,2,3,4,6,G,M,F	1,00
162.	Zigeunersauce 1,6,G,C,M,F	1,50
163.	Jägersauce 1,6,G,C,M,F	1,50
164.	Hollandaisesauce 1,2,3,4,C,L,G	2,50
165.	Metaxasauce 1,2,3,4,C,L,G	2,80
166.	Rahmsauce 1,2,3,4,C,L,G	2,80
167.	Kräuterbutter A,G	2,50
168.	Pfeffersauce 1,2,3,F,C,G	3,50

NACHTISCH

170.	Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen 6	5,00
171.	Kuchen des Hauses, täglich wechselnd	5,00

KAFFEE + TEE

Kaffee	2,50
Cappuccino	3,00
Espresso	2,00
doppelter Espresso	3,80
Tee	2,50

GETRÄNKE

	0,33 l	0,50 l
Coca-Cola, Cola-Zero, Fanta, Sprite	3,10	4,70
Mineralwasser (Sprudel oder Still)	2,50	4,00
Apfelschorle	3,10	4,70

Flaschen:

Vitamalz	0,33 l	3,00
Faßbrause Holunder	0,33 l	3,50
Faßbrause Zitrone	0,33 l	3,50

Biere vom Fass:

	0,25 l	0,50 l
Veltins	2,60	5,00
Veltins Radler	2,50	4,80

Biere aus der Flasche:

Veltins	0,33 l	3,00
Mythos		3,20
Weizen	0,50 l	5,00
Weizen alkoholfrei	0,50 l	4,50
Veltins Radler alkoholfrei	0,33 l	3,20

Für Nachher:

	0,2 cl	0,4 cl
Ouzo Pilavas	2,00	3,50
Ouzo Plomari	2,50	4,50
Metaxa 7 Sterne	3,50	5,00
Tsipouro Idoniko (Alkoholgehalt: 43%)	2,50	4,50

ROTWEINE

	0,2 l	0,5 l	0,75 l
Hatzimichalis Prima Terra LE Rouge:	5,50		18,00
Tiefes Rubinrot, Noten von roten Früchten und Gewürzen.			

Hatzimichalis Alfega (trocken):	6,50		22,00
Helle, hellgoldene Farbe mit grünen Reflexen. Das aromatische Profil besteht aus Aromen tropischer Früchte, die durch botanische und blumige Noten hervorgehoben werden. Am Gaumen ist es cremig, rund mit ausgeprägter Säure, die Frische verleiht und die lebendigen, fruchtigen Aromen hervorhebt. Langer Nachgeschmack.			

Mostra von Tsilis (trocken)	4,50	11,00	
Durch schonende und kontrollierte Verarbeitung entsteht ein tiefvioletter, leuchtender Rotwein mit den Aromen von Kirsche, Sauerkirsche und einer Note von Vanille und Kaffee. Am Gaumen hinterläßt dieser Wein ein volles, weiches und ein sehr fruchtiges Aroma. Dieser Mostra Rotwein passt perfekt zu rotem Fleisch (wie z.B. gegrillte Lammkoteletts) oder auch zu würzigen Fleischgerichten. Auch harmoniert er mit salziger, würziger Wurst und deftigem Käse.			

Imiglykos (lieblich)	5,50		18,00
Am Gaumen erfreut er mit einer harmonischen Mischung aus schwarzen Kirschen, Pflaumen und einem Hauch von Gewürzen, die ihm einen weichen und ausgewogenen Geschmack verleihen. Die leichte Süße macht den Imiglykos von Cavino zugänglich und macht ihn zu einer ausgezeichneten Wahl sowohl für Weinliebhaber als auch für Neueinsteiger.			

Biblia Chora Rotwein (trocken)			39,00
Der Biblia Chora Rotwein präsentiert sich in einer dunklen rubinroten Farbe. In der Nase entfalten sich Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Maulbeeren, Zedernholz und Karamell. Am Gaumen gesellt sich die für Cabernet Sauvignon typische Paprikanote hinzu. Dieser vollmundige und kräftige Rotwein bietet ein komplexes Geschmackserlebnis mit gut eingebundenen, feinkörnigen Tanninen, einer weichen Säure und einem langen Nachhall. Am Gaumen beeindruckt dieser Tropfen mit seinem voluminösen Körper, getragen von samtigen Tanninen, die einen langanhaltenden Abgang und eine hervorragende Alterungsfähigkeit garantieren. Genießen Sie ihn begleitet von gegrilltem Fleisch, herzhaften Ofenbraten, edlem Aufschnitt oder Weichkäse.			

WEISSWEINE

	0,2 l	0,5 l	0,75 l
Prima Terra Le Blanc Weißwein aus Atalandi Griechenland:	5,50		18,00

Der Prima Terra Weißwein aus den Rebsorten Assyrtiko, Athiri und Sauvignon Blanc.

Hatzimichalis Alfega Weißwein (trocken):	6,50		22,00
---	------	--	-------

Helle, hellgoldene Farbe mit grünen Reflexen. Das aromatische Profil besteht aus Aromen tropischer Früchte, die durch botanische und blumige Noten hervorgehoben werden. Am Gaumen ist es cremig, rund mit ausgeprägter Säure, die Frische verleiht und die lebendigen, fruchtigen Aromen hervorhebt. Langer Nachgeschmack.

Mega Spilio (trocken)	6,50		22,00
------------------------------	------	--	-------

Domain Mega Spileo Cuvée III ist köstlicher griechischer Weißwein aus den autochthonen Rebsorten Malagousia und Assyrtiko sowie der international weitverbreiteten und besonders beliebten Rebsorte Chardonnay. Ein Wein mit einer strohgelben Farbe mit leichten, grünlichen Schattierungen. Jede der drei Rebsorten wird separat vinifiziert, um einen exzellenten Weißwein herzustellen. Während Malagousia und Assyrtiko 3 Monate im Eichenfass reifen, reift Chardonnay rund 4 Monate in den Fässern. Final entsteht ein Wein mit toller Komplexität und Aromen von weißen Blumen und weißer Nektarine, die insbesondere für die traditionelle Malagousia Rebe charakteristisch sind. Die durstlöschende Säure der Assyrtiko und die dezente Kokosbutter-Nuanace der Chardonnay veredeln den Mega Spileo Cuvée III zu einem Weißwein mit einem frischen und lang anhaltenden Abgang.

Imostra von Tsililis (trocken)	4,50	11,00	
---------------------------------------	------	-------	--

Seine goldgelbe Farbe erstrahlt intensiv, begleitet von einem betörenden Duft aus Früchten und Blumen. Mit einem vollen, milden Geschmack, einer angenehmen Säure und einem wundervollen Abgang entfaltet er ein einzigartiges Geschmackserlebnis.

Biblia Chora Bio Weißwein (trocken)			32,00
--	--	--	-------

Sein Bouquet ist ein sehr duftendes Bündel von Brennesseln und tropischen Früchten, die mit Zitrusaromen von Zitrone und rosa Pampelmuse verflochten sind. Der Ktima Biblia Chora Weiß ist eine vollmundige, duftende Mischung mit großem Körper, rasanter Säure und großer Länge. Perfekt serviert bei 10 Grad Celsius, ist der Ktima Biblia Chora White der ideale Begleiter zu delikaten Fisch- und Meeresfrüchtereichten, frischen grünen Salaten und weißen Käsesorten. Ob als Aperitif oder als Ergänzung zu feinen Speisen – dieser Wein bringt Eleganz und Frische in jedes Glas.

Retsina Vasiliki	4,00	10,00	
-------------------------	------	-------	--

Tauchen Sie ein in die exquisite Welt des Retsina Vasiliki - ein edler Tropfen, kreierte aus der griechischen Rebsorte Roditis. Seine goldgelbe Farbe erstrahlt intensiv, begleitet von einem betörenden Duft aus Früchten und Blumen. Mit einem vollen, milden Geschmack, einer angenehmen Säure und einem wundervollen Abgang entfaltet er ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Dieser erlesene Retsina entfaltet sein volles Potential in Kombination mit mediterranen Köstlichkeiten, Meeresfrüchten, Fisch, weißem Fleisch, Geflügel und Salaten mit Feta.

ROSÉWEINE

Mostra (trocken)	4,50	11,00	
-------------------------	------	-------	--

Das reiche und intensive Aroma dieses granatapfelrosa-farbenen Mostra verbindet Erdbeeren und Himbeeren mit der Note von Rosenblättern. Zudem schmeckt man einen Hauch von Süße und Karamell. Am Gaumen ist der Rose eher glatt, aromatisch und erfrischend. Er passt sehr gut zu Pasta-Gerichten und zu Speisen mit Tomaten(sauce). Auch kann er zu Schokoladen- und Fruchtdesserts gereicht werden.

Prima Terra	5,50		18,00
--------------------	------	--	-------

Der Prima Terra Rosewein aus den Rebsorten Syrah, Merlot, Roditis und Sauvignon Blanc

Alfega Roséwein trocken Hatzimichalis	6,50		22,00
--	------	--	-------

Roséwein aus den griechischen Trauben Syrah, Sauvignon Blanc und Grenache Rouge. Fruchtig frisch im Geschmack, mit dominierenden Aromen von Kirschen, Granatapfel und Erdbeeren, begleitet von Pfirsich Noten. Der Prima Terra Rose passt wunderbar zu Meeresfrüchten, Garnelen, Pasta, Lachs, asiatischer Küche und Salaten

COCKTAILS

Aperol Spritz:			7,00
-----------------------	--	--	------

Aperol, Prosecco, Mineralwasser

Lillet Wild Berry:			7,00
---------------------------	--	--	------

Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren

Martini Pomegranate:			7,00
-----------------------------	--	--	------

Martini Bianco, Schweppes Pomegranate, Zitronenspalten, Minzblätter



GRILL-RESTAURANT

by Dimí

Tel.: 02373 42 83

LENDRINGER HAUPTSTR. 54
58710 MENDEN

Öffnungszeiten:

Montag	Ruhetag
Di - Fr	11:00 - 21:30 Uhr
Sa So Feiertage	13:00 - 21:30 Uhr



#kaska

Zusatzstoffe:

1. mit Konservierungsstoffen, 2. mit Antioxidantien,
3. mit Geschmacksverstärkern, 4. mit Farbstoffen, 5. mit Phosphat
6. mit Süßungsmitteln

Allergene:

A: Gluten, B: Krebstiere, C: Eier von Geflügel, D: Fisch, E: Erdnüsse,
F: Sojabohnen, G: Milch von Säugetieren, H: Schalenfrüchte,
L: Sellerie, M: Senf, N: Sesamsamen, O: Schwefeloxid und Sulfite,
P: Lupinen, R: Weichtiere

Weitere Auskünfte über Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe der Speisen
sowie den Allergenen erhalten Sie gern auf Anfrage auch bei unserem Personal.

Preise gültig ab 01.02.2025 - Alle Preise in Euro