

# DAPHNE *griechisch inspiriert mediterrane Küche*

Fam.Brazioti in Kassel seit 1984

Wilhelmshöher Allee 105- 34121 Kassel Tel.:0561/1094718  
[www.daphne-kassel.com](http://www.daphne-kassel.com) Dienstag-Sonntag ab 17.30Uhr Montag Ruhetag

# EMPFEHLUNG

## VORSPEISE

**SARDELLENFILETS** 8,00€

EINGELEGT IN OLIVENÖL MIT KAPERN

## HAUPTSPEISE

**ARG.RINDERFILET** 38€ MEDIUM GEGRILLT | ROTWEIN-BALSAMICOSAUCE KARAMELLISERTEN ZWIEBELN | MEDITERRANEM GEMÜSE| KRÄUTERKARTOFFELN|

**LAMMHAXE AUS DEM OFEN** 27,90 € IN ROTWEIN GESCHMORT| KARTOFFEL-SELLERIEPÜREE | MEDITERRANEM GEMÜSE|

**TAGLIATA** 29€ RUMPSTEAK | ROTWEIN-BALSAMICOSAUCE KARAMELLISERTEN ZWIEBELN | MEDITERRAN SALAT CHERRY TOMATEN| PAMESAN|

**BIFTEKI DRY AGED** 23,9€ DRY AGED RINDERHACKSTEAK | GEGRILLT| GEFÜLLT MIT FETA&KRÄUTERN| KRÄUTER-KARTOFFELN |ZAZIKI | PAPRIKA DIP

## DESSERT

**SCHOKOLADEN SOUFFLÉ** mit Vanille Eis 9,00€

## WEINEMPFEHLUNG

**Rot** 0,2 8€ 0,75 30€

**NEMEA RESERVE**

12 Monate in Eichenfässern gereift & 2 weitere Monate in der Flasche. Ein Körperreicher Wein mit feinen Gewürzen. Weiche Tannine & ein langer fruchtiger Abgang

**Weiß** 0,2 8,5€ 0,75 32€

**KIR YANNI SAMAROPETRA SAUVIGNON BLANC** Frisch und Lebendig aromen von Zitrone Grapefruit & grünen Äpfeln. Trocken knackige Säure, erfrischender Abgang.

**Rose** 0,2 7,5€ 0,75 28€

**SKOURAS CUVÉE PRESTIGE**

Seine verführerische hellrosa Farbe und das reiche Aroma aus Erdbeeren, Kirschen sowie markanten Kräutern zeichnen ihn aus.

# DESSERT

## LOUKOMADES

WARME HEFETEIGBÄLLCHEN MIT HONIG & WALNÜSSEN & VANILLE EIS  
9€

AFFOGATO ESPRESSO MIT VANILLE EIS  
5,5,-

PANACOTTA MIT HEIßEN HIMBEEREN  
8,-

GRIECHISCHER YOGHURT MIT HONIG & WALNÜSSEN  
7,-

VANILLA FILO PIE  
VANILLECREME IN FILOTEIG MIT HONIG & VANILLE EIS  
8,-

# DIGESTIFS

Ouzo 2cl 2,50€

Tsipouro Trauben Trester 2cl 3,50€

Manifesto Tsipouro Barique 2cl 5,00€  
Trester von Weintrauben, Alterung in Eichenfässern

Cigar Methexis Barique 2cl 8,00€  
Edler Traubenbrand aus der Cabernet-Sauvignon Traube  
8Jahre in Französischer Eiche Gereift

Tsipouro Dark Cave 2cl 7,50€  
Destillat mit Samtigen Aromen  
5Jahre in Französischen&Amerikanischen Eichenfässern

Metaxa Grand Fine 2cl 8,00€  
15 Jahre Fassreife ,weich rund und samtig

Metaxa 5\* 2cl 4,00€

Metaxa 7\* 2cl 4,50€

Metaxa 12\* 2cl 6,00€

# APERITIFS

PROSECCO MONTINARO

0,1l 6,-

KIR ROYAL

Prosecco | Creme de Cassis

0,1l 6,5,-

LILLET WILD BERRY

LILLET BLANC | WILD BERRY

8,-

APEROL SPRITZ

Aperol | Prosecco

8,-

MASTIHA LIQUER AUF EIS

LIKÖR VOM NUSSBAUM

2cl 3,5,-

OUZO AUF EIS

4cl 5,-

SHERRY Medium| Dry

5cl 4,5-

MARTINI Bianco

5cl 6,-

CAMPARI Soda/Orange

2cl 6,5,-

# V O R S P E I S E N

## **GARNELEN** 17,90,-

GARNELEN |AUSGELÖST| AN EINER WEIN-TOMATENSAUCE

## **OCTOPUS** 20,90,-

(PULPO FEINSTE QUALITÄT) |GEGRILLT| FAVA SANTORIN| KARAMELLISIERTEN-BALSAMICO ZWIEBELN|

## **KALAMARIS** FRITTIERT| DAZU ZAZIKI 13,90,-

## **MANOURI** 13,90 ,-

WEICHER SCHAFFS-ZIEGENKÄSE GEBRATEN, SERVIERT MIT FRISCHEN FEIGEN  
AN EINER CREME DE CASSIS SAUCE

## **FAVA SANTORINI** 8,90,-

WARMES PLATTERBSEN PÜREE | KARAMELLISIERTEN-BALSAMICO ZWIEBELN |PITA BROT

## **MELITZANA** 11,90 ,-

AUBERGINENSCHNITTEN AUS DEM OFEN| ANGEMACHTER TOMATENSAUCE |FETA ÜBERBACKEN

## **ZUCCHINI PUFFER,** DAZU ZAZIKI 11,90 ,-

## **ELIES** 6,90,-

KALAMATA OLIVEN ANGEMACHT MIT NATIVEN OLIVENÖL & BALSAMICO

## **DOLMADAKIA** 7,90,-

WEINBLÄTTER GEFÜLLT MIT REIS ,DAZU ZAZIKI

## **ZAZIKI** 6,90,-

GRIECHISCHER YOGHURT | FEINGERIEBENE GURKEN | KNOBLAUCH | NATIVEM OLIVENÖL

## **FETACREME** 7,90,-

ANGEMACHT MIT FRISCHEN KRÄUTERN

## **TRILOGIE** 11,90

FETACREME | THUNFISCHMOUSE |TARAMA(Caviarcreme)

## **SAGANAKI** 12,90,-

KNUSPRIG GEBRATENER FETAKÄSE

NACHBESTELLUNG BROT 1,50,-

# FISCH & MEERESFRÜCHTE

**SEPIA** GEGRILLT| FAVA GELBES PLATTERBSEN PÜREE|

MEDITERRANEM GEMÜSE | OLIVENÖL-KNOBLAUCH MARINADE 25,9,-

**KALAMARIS** FRITTIERT|KRÄUTERKARTOFFELN|ZAZIKI 22,90,-

**GARNELEN** BLACK TIGER 6 stk. |IN DER MITTE AUSGLÖSTGEGRILLT |  
KNOBLAUCH VERFEINERT | KRÄUTERKARTOFFELN | MEDITERRANEM GEMÜSE 25,-

**DORADE ROYAL** IM GANZEN GEGRILLT | KARTOFFEL-SELLERIEPÜREE |  
MEDITERRANEM GEMÜSE 25,-

**SEESAIBLING- FILET** GEGRILLT| KARTOFFEL-SELLERIEPÜREE |

MEDITERRANEM GEMÜSE 26,90,-

**SCHWERTFISCH FILET** GEGRILLT, MIT KARTOFFEL-SELLERIEPÜREE |  
MEDITERRANEM GEMÜSE 26,90,-

## S A L A T E

**BEILAGENSALAT** 4,50,-

GEMISCHTER GRÜNER SALAT MIT UNSEREM HAUSGEMACHTEN BALSAMICODRESSING

**BAUERNALAT** 14,50,-

TOMATEN| GURKEN|ROTE ZWIEBELN |FETA KÄSE| OLIVEN| NATIVEM OLIVENÖL

**DAPHNE SALAT** 14,-

GEBRATENE CHAMPIGNONS AUF BUNTEM SALAT| DATTEL TOMATEN  
|PAMESANSCHIEBEN|HAUSGEMACHTEN BALSAMICODRESSING

Kartenzahlung ab 50,-€

# HAUPTGERICHTE

**SPANAKOPITA** FRISCHER SPINAT | FETA IN FILOTEIG GEFÜLLT  
DAZU GRIECHISCHER YOGHURT 17,90,-

**GYROS** 18,90,-  
HAUSGEMACHT AUS FRISCHEN SCHWEINEFLEISCH | GEGRILLT | TOMATENREIS | ZAZIKI

**GRILLTELLER** 24,90,-  
GYROS | SOUVLAKI | HACKSTEAK-RIND | ZAZIKI | TOMATENREIS

**BIFTEKI** 21,90,-  
RINDERHACKSTEAK | GEGRILLT | GEFÜLLT MIT FETA & KRÄUTERN | TOMATENREIS | ZAZIKI

**HÄHNCHENBRUSTFILET** 21,90,-  
GEGRILLT | MEDITERRANEM GEMÜSE | PAPRIKA DIP

**MOUSSAKA** AUBERGINEN- & ZUCCHINISCHEIBEN | KARTOFFELSCHEIBEN |  
RINDERGEHACKTEM | BECHAMELSAUCE ÜBERBACKEN 19,90,-

**KANINCHENKEULE STIFADO** 24,90,-  
IN ROTWEIN GESCHMORT | PERLZWIEBEL | KARTOFFEL-SELLERIEPÜREE

**LAMM FILET NEUSEELAND** 32,-  
FILET VOM MILCHLAMM | MEDITERRANEM GEMÜSE | BALSAMICOSAUCE

**RUMPSTEAK Arg. Ca 300gr.** 29,-  
MEDIUM GEGRILLT | KRÄUTERKARTOFFELN | KARAMELLISERTEN ZWIEBELN | BALSAMICOSAUCE

## BEILAGEN

**MEDITERRANES GEMÜSE** 4,90,-      **KRÄUTERKARTOFFELN** 4,50,-  
**POMMES** 3,90,-

# GETRÄNKE

## Wasser

VÖSLAUER CLASSIC	0,25l	3,00	0,75	6,90
------------------	-------	------	------	------

VÖSLAUER NATURELL	0,25l	3,00	0,75	6,90
-------------------	-------	------	------	------

## Bier

Krombacher Pils vom Fass	0,3l	3,70	0,4l	4,50
--------------------------	------	------	------	------

KrombacherPils Alkoholfrei			0,33l	3,70
----------------------------	--	--	-------	------

Krombacher Weizen Bier			0,5l	5,00
------------------------	--	--	------	------

Krombacher Weizen Bier Alkoholfrei			0,5l	5,00
------------------------------------	--	--	------	------

## Proviant 100% BIO Vegan&Glutenfrei

Cola	0,33l	4,00
------	-------	------

Cola zuckerfrei	0,33l	4,00
-----------------	-------	------

Apfelschorle	0,33l	4,00
--------------	-------	------

Orangen-Limo	0,33l	4,00
--------------	-------	------

Zitronen-Limo	0,33l	4,00
---------------	-------	------

Rhababer-Limo	0,33l	4,00
---------------	-------	------

## Schweppes

Ginger Ale	0,2l	3,50
------------	------	------

Bitter Lemon	0,2l	3,50
--------------	------	------

Tonic Water	0,2l	3,50
-------------	------	------

Orangensaft	0,2l	3,50
-------------	------	------

Apfelsaft	0,2l	3,50
-----------	------	------

Koffeinhaltig\* mit Farbstoff \*\*\*chininhaltig



# WEINE

HAUSWEINE 0,2l 6,5€ 0,5l 14,5€

Rot|Trocken

Weiss| Trocken

Rose| Trocken

Retsina| Trocken-Geharzt

Griechenland WEISS

VIDIANO | LYRARAKIS|

0,2l 7,5€ 0,75l 28€

Saftig& ausgewogen mit reifer Birne,Aprikose & Zitrus.Trocken ,weiche Säure ,harmonischer Abgang.

RETSINA KECHRIBARI|RODITIS

0,2l 7€ 0,5l 16€

Ausgewogenes Gleichgewicht von frischem Harz und Früchten im Geschmack

Griechenland ROT

KYR-YANNI| MERLOT| SYRAH| CABERNET-SAUVIGNON

0,2l 8€ 0,75l 30€

Reich an Geschmack von reifen schwarzen Beeren, der 12 Monate in neuen Eichenfässern gereift ist.

Deutschland WEISS

GRAUBURGUNDER |PFALZ | SCHMITGES

0,2l 8€ 0,75l 30€

Ein eleganter Wein mit komplexen Aromen von weißen Früchten ,Mandeln& Äpfeln.

WEIßER BURGUNDER | PFALZ | HAMMEL 0,2 7,5€

Trocken ausgebaut , elegant, passt er mit seinem mittleren Körper und der feinrassigen Säure zur leichten Küche

Italien ROT

PRIMITIVO Rot | PUGLIA 0,2l 7,5€ 0,75l 28€

Am Gaumen voluminös , rund und schmelzig .

Griechenland ROSE

AKAKIES | XINOMAVRO

0,2l 7,5€ 0,75l 28€

Aromen von Erdbeeren, Kirschen& Blumen, langanhaltend



## GRIECHENLAND | ROTWEIN

**DYO ELIES KIR YANNI | SYRAH | MERLOT | XINOMAVRO** 14,5% 42

Im Geschmack angenehme Säure sowie samtige Tannine und einen nachhaltigen Abgang.

**AMETHYSTOS C.LAZARIDI | MERLOT | C. SAUVIGNON | AGIORGITIKO** 14,% 43

dichter, körperreicher Wein mit seinem komplexen Aroma von kleinen Waldbeeren, Vanillearomen, der 12 Monate in neuen Eichenfässern gereift ist.

**KTIMA GEROVASSILIOU | MERLOT SYRAH LIMNIO** 14,5% 45

Guter voller Körper der für einen langen Abgang sorgt. Gerovassiliou ist ein Meister darin Frucht und Holz perfekt miteinander zu verbinden.

**CAVA AMETHYSTOS C.LAZARIDI | CABERNET FRANC** 15% 75

Intensives, fast schwarzes, dunkelrot. Vielschichtiges, aromatisches Bouquet mit großem Entwicklungspotential.

**OENOTRIA LAND C.LAZARIDI | CABERNET SAUVIGNON |** 49

**AGIORGITIKO** 14,5%

18 Monate im Barrique gereift. Die Vereinigung von Cabernet Sauvignon mit der Agiorgitiko Weintraube, bringt einen exzellenten Wein hervor.

**SYRAH | KTIMA GEROVASSILIOU** 15% 48

Einer der Top 100 Syrah weltweit. Dieser Wein ist reich strukturiert und voller komplexer Aromen, die an dunkle Früchte wie Brombeeren und Schwarzkirschen erinnern.

**OVILOS BIBLIA CHORA | CABERNET SAUVIGNON** 14% 75

Dieser einzigartige Tropfen begeistert mit Tiefe, Komplexität und verführerischen Aromen.

**SYNORO SKOURAS | MERLOT | CABERNET FRANC | SAINT GEORGE** 14,5% 65

Dieser schöne Cuvée aus Cabernet Franc, Merlot und Agiorgitiko ist komplex mit außergewöhnlicher Balance zwischen Alkohol, Säure und reifen Tanninen,...

**RAMNITSA | KIR YANNI | XINOMAVRO** 14,5% 39

harmonisch & ausgewogen mit lebhaften Tanninen



## GRIECHENLAND | WEISSWEIN

<b>ALPHA ESTATE SAUVIGNON BLANC</b> 13%	38
Stark und lebendig, am Gaumen rund und sanft mit typischen Sauvignon Blanc Merkmalen	
<b>MAGIC MOUNTAIN N.LAZARIDI   SAUVIGNON BLANC</b> 13%	45
6 Monate in Eichenfässern gereift. Im Bouquet dominieren Aromen von tropischen Früchten, welche in Kaffee und Vanille wechseln.	
<b>KTIMA GEROVASSILIOU   ASSYRTIKO   MALAGOUSIA</b> 13,5%	38
Fruchtiger Cuvée aus den einheimischen Rebsorten Assyrtiko und Malagouzia, welche jedes Jahr aufs Neue mit ihrer herausragenden Klasse überrascht.	
<b>MALAGOUSIA DOMAINE ZAFEIRAKIS</b> 12,5%	32
Leichter, mineralischer Malagousia aus biologischem Anbau besitzt eine grüngelbe Farbe und duftet nach frischen Zitrusfrucht- und Jasmin-Noten	
<b>AMETHYSTOS C.LAZARIDI   SAUVIGNON BLANC   ASSYRTIKO</b> 13%	36
<b>TEAR OF THE PINE KECHRI   ASSYRTIKO</b> 13%	39
Außergewöhnliche aromatische Intensität mit der leichten Note des Harzes	
<b>ESTATE ARGYROS   SANTORINI ASSYRTIKO</b> 14,5%	54
Intensive Aromen von Zitrusfrüchten und zarte Noten von Pfirsich. mittelkräftig und elegant mit großer Finesse.	
<b>LAOUDIA   TSELEPOS SANTORINI ASSYRTIKO</b> 14 %	78
Ausbalanciert und komplex im Gaumen, exzellente Struktur und Körper	
<b>NYKTERI TSELEPOS SANTORINI ASSYRTIKO</b> 14,5%	75
8 Monate in französischer Eiche, weitere 6 Monate in der Flasche reich und reif im Gaumen mit einem langen Nachklang	

## GRIECHENLAND | ROSÉWEIN

<b>L'ESPRIT DU LAC KIR-YANNI XYNOMAVRO</b> 13,5%	39
Dynamisch elegant und erfrischend	
<b>ALPHA ESTATE XYNOMAVRO</b> 13%	38
Sanft, samtig und explosiv wie eine reife Aprikose. Weit mehr als ein Geheimitipp!	