

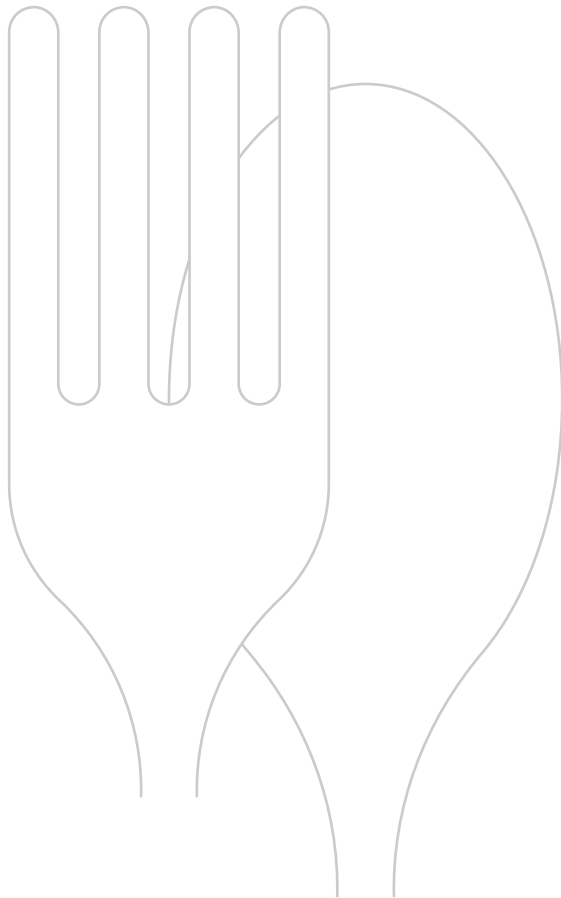


FILOSOFIA
griechische & mediterrane Spezialitäten



Speisekarte

„ Glück ist ein Geheimnis,
das darauf wartet,
entdeckt zu werden. “



Herzlich Willkommen

Herzlich Willkommen im Restaurant **Filofofia**.

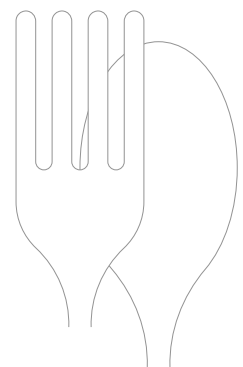
Schön, dass Sie das Wort „**Filofofia**“ wieder gelesen haben. Durch die „**Filofofia**“ ist die „Demokratia“ entstanden, von der wir heute alle profitieren ...

Wir laden Sie ein zu einem kulinarischen Streifzug durch unsere Speisekarte mit griechisch-mediterranen Spezialitäten.

Als das etwas andere griechische Restaurant möchten wir uns empfehlen und setzen neben landestypischen Speisen, vorallem auf eine leichte, gesunde Kost mit frischen Zutaten und frischen Kräutern. Eine reichhaltige Auswahl an Vorspeisen bzw. Mezedes und frischer Fisch gehören zu unserem Angebot. Alle Grillgerichte bereitet unser Chefkoch auf dem Lavasteingrill zu. Mit sorgfältig ausgewählten Produkten und sehr kreativ gestalteten Tellervariationen überzeugt er unsere Gäste nicht nur geschmacklich sondern auch optisch immer wieder aufs Neue. Dazu werden exclusive griechische Qualitätsweine (auch offen), griechischer Tafelwein sowie einige badische Weine ausgeschenkt.

„**Filofofia**“ (griechisch : filosofos „Freund der Weisheit“) oder sinngemäß Denker ist ein Mensch, der danach strebt, Antworten auf grundlegende (Sinn-)Fragen über die Welt, über den Menschen und dessen Verhältnis zu seiner Umwelt zu finden. Ferner wird damit jemand mit praktischer Lebensklugheit bezeichnet, ebenso Vertreter der wissenschaftlichen (bzw. akademischen) Filofofia.

Wir hoffen, Ihnen in der **Filofofia** somit für ein paar Stunden Griechenland sowohl kulinarisch als auch filosofisch ein Stückchen näher bringen zu können.



Kremes - Creme

1	ZAZIKI ^G cremiger Joghurt mit Gurken, Knoblauch und frischen Kräutern	3,90 €
2	MINZE - ZAZIKI ^G cremiger Joghurt mit Gurken und frischen Kräutern	3,90 €
3	TARAMAS ^{1,D} griechische Kaviarcreme	3,90 €
4	TIROKAFTERI ^G Feta-Creme, pikant	4,40 €
5	AUBERGINENMOUSSE mit Knoblauch und Walnüssen	4,50 €
6	PAPRIKACREME mit Knoblauch und frischen Kräutern	3,50 €
7	OLIVEN-DIP ⁶	2,90 €

 *alle Cremes hausgemacht*

Tiria - Käse

8	FETA ^G Schafskäse mit Olivenöl verfeinert	4,50 €
9	FETA - SAGANAKI ^{A,C,G} paniertes Schafskäse aus der Pfanne	4,60 €
10	FETA GEGRILLT ^G mit frischen Kräutern pikant verfeinert	5,30 €
11	KEFALOTIRI ^{G,K} griechischer Hartkäse aus der Pfanne	6,40 €
12	TIRIA ^G Käseplatte mit delikaten Käsesorten	7,90 €
13	ZIEGENKÄSE ^{G,K} gegrillt mit Honig und Walnüssen	5,50 €
14	TIROKAFTERI ^G Fetacreme pikant (hausgemacht)	4,40 €
15	FLORINIS Paprikaflets in Olivenöl gefüllt mit Feta ^G und Knoblauch	4,20 €
16	MANOURI ^{G,K} Käse mit Tomaten gegrillt	5,40 €
17	TIROPITAKIA ^{A,C,G} (Blätterteig) mit Feta gefüllt (hausgemacht)	3,50 €

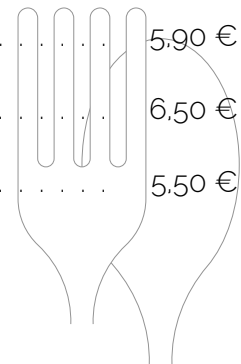
Soupa - Suppe

22	TAGESSUPPE	4,90 €
----	----------------------	--------

Oretika - Vorspeisen (warm)

26	AUBERGINEN-ZUCCHINI aus der Pfanne mit Zaziki ^G	5,90 €
27	GEGRILLTE PEPPERONI mit Knoblauch und Walnüssen	4,20 €
28	DOLMADAKIA ^G (hausgemacht) Weinblätter gefüllt mit Reis und Hackfleisch mit Zaziki ^G	5,90 €
29	PATATA (Kartoffel) mit Zaziki ^G	4,50 €
31	MANITARIA gebratene Austernpilze mit Knoblauch und frischen Kräutern	7,50 €
32	PITA ^{A,C} Fladenbrot mit Oregano	2,00 €
33	SKORDOPSOMO ^A geröstetes Brot mit Tomaten, Basilikum und Knoblauch	3,90 €
34	FETA ^G - SKORDOPSOMO ^A geröstetes Brot mit Feta ^G , Tomaten, Basilikum und Knoblauch	4,50 €
35	AVOKADO gefüllt mit Tomaten, Basilikum und frischen Kräutern	4,10 €

36	KALAMARI ^N - UND OKTOPUSSALAT ^D (kalt)	6,90 €
37	OKTOPUS ^D vom Grill mit Olivenöl und frischen Kräutern	10,90 €
38	GARIDES ^B Garnelen vom Grill mit Olivenöl	7,50 €
39	KALAMARI ^N vom Grill mit Olivenöl	5,90 €
40	SCAMPIS ^B UND KALAMARI ^D vom Grill mit Olivenöl	6,50 €
41	AVOKADO mit Tomaten, Basilikum, frischen Kräutern und Scampi ^B	5,50 €



Filosofia - Meze



Köstlichkeiten nach Art des Hauses

- | | | |
|----|--|---------|
| 45 | KALT ^{1,6,A,C,G,N} verschiedene kalte Vorspeisen | 8,70 € |
| 46 | WARM ^{A,B,C,G} verschiedene warme Vorspeisen | 10,50 € |
| 47 | VORSPEISENTELLER ^{1,6,A,B,C,G,N} des Chefkochs verschiedene Kombinationen aus warmen und kalten Vorspeisen | 13,50 € |

Salates - Salate

- | | | |
|----|--|---------|
| 49 | GRIECHISCHER BAUERN Salat ^K mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Oliven ^G , Schafskäse ^G und Olivenöl | 9,80 € |
| 50 | GEMISCHTER Salat ^{J,K} mit Hähnchenbrustfilet | 11,70 € |
| 51 | SCAMPISALAT ^{B,J,K} bunter mediterraner Salat | 11,90 € |
| 52 | GEMISCHTER BUNTER Salat ^{J,K} MIT LAMMFILET UND LAMMRÜCKEN gegrillt, Kräutern aus dem Mittelmeer. | 13,90 € |
| 53 | VERSCHIEDENE GOURMET SALATE ^{J,K} MIT ARG. RUMPSTEAK vom Grill | 13,90 € |
| 54 | VERSCHIEDENE GOURMET SALATE ^{J,K} mit verschiedene Fischarten ^D | 13,50 € |
| 55 | GEMISCHTER BUNTER Salat ^{J,K} MIT OKTOPUS ^N vom Grill | 13,90 € |

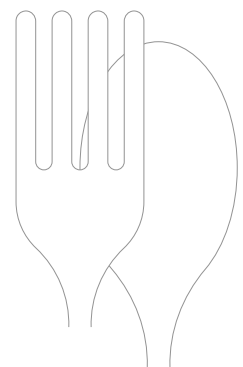
Anamiketa - Sharas (Grill & Kombinationen)

60	GYROS ^J (hausgemacht) Schweinefleisch vom Drehspieß	12,70 €
61	SUWLAKI gegrillter Fleischspieß vom Schwein	12,80 €
62	BIFTEKI GEFÜLLT ^{C,G,J} gefülltes Hackfleisch (Rind und Schwein) mit Feta- Käse ^G	13,90 €
63	SUZUKAKIA ^{C,J} (hausgemacht) gegrilltes Hackfleisch (Rind und Schwein)	11,50 €
64	MIX-TELLER Hähnchenbrustfilet, Suzuki ^{C,J} und Suwlaki	14,80 €
65	MIX-TELLER Suwlaki, Suzuki ^{C,J} und 2 Lammkotelett (Lammkrone)	16,90 €
66	MIX-TELLER Schweinessteak, Schweinefilet und Suwlaki	13,70 €

 *Zu allen Grilltellern servieren wir
Potatoes (Scheibenkartoffeln), Salat^J und Zaziki^G*

Beilagen

67	GYROS ^J Schweinefleisch vom Drehspieß	2,00 €
----	---	--------



Psaria - Fisch

70	GARNELEN ^B gegrillt (mit Kräutern aus dem Mittelmeer)	18,70 €
71	GARNELEN ^B mit Knoblauch und Chili	18,90 €
72	BABYKALAMARI ^N vom Grill mit Olivenöl	14,90 €
73	PSAROPIATELA ^{B,D,N} (FISCHPLATTE) mit verschiedenen Fischarten	19,80 €
74	LACHSSTEAK ^D gegrillt (frisch)	16,90 €

 *Zu allen Fischgerichten servieren wir eine Mischung aus Wild- und Basmatireis ^C, Tagesgemüse und Salat ^d*

Fileta - Filet

80	TRILOGIE ARG. RUMPSTEAK, LAMMRÜCKEN UND SCHWEINEFILET gegrillt mit Kräuter	21,10 €
81	ARG. RUMPSTEAK gegrillt mit Kräuter	19,50 €
82	ARG. RUMPSTEAK vom Grill mit Pfeffersauce	19,90 €
83	MIX LAMM gegrillt mit Kräutern aus dem Mittelmeer	19,90 €
84	DUETT LAMMRÜCKEN UND ARG. RUMPSTEAK	19,70 €
85	HÄHNCHENBRUSTFILET gegrillt	14,80 €
86	SCHWEINEFILET gegrillt mit Peperoni und Tomaten	14,50 €

 *Alle Filets servieren wir mit
Potatoes (Scheibenkartoffeln), Tagesgemüse und Salat ^d.*

Beilagen

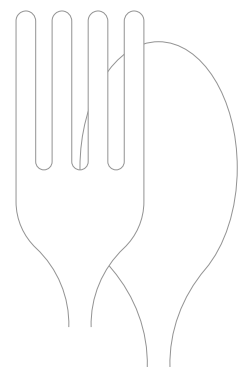
100	FRISCHES GEMÜSE (Tagesgemüse)	3,50 €
101	PATATES (Scheibenkartoffeln).	2,50 €
102	REIS Mischung aus Wild- und Basmatireis ^C	2,50 €
103	KARTOFFEL aus der Pfanne mit einem Hauch von Rosmarin und Olivenöl	3,20 €

Vegetarisch

105	VORSPEISENTELLER des Chefkochs Verschiedene Kombinationen aus warmen ^{1,6,A,C,G} und kalten ^{A,C,G} Vorspeisen.	15,30 €
106	ZUCCHINI UND AUBERGINEN gegrillt In Kombination mit: ZIEGENKÄSE ^G gegrillt mit Honig und Walnüssen FETA SAGANAKI ^{A,C,G,K} , KARTOFFEL mit einem Hauch von Rosmarin, PITA ^{A,C} Fladenbrot mit Oregano AVOKADO gefüllt mit Tomaten, Basilikum und frischen Kräutern	12,50 €
107	MELITZANA UND KOLOKITHAKI (gefüllt) aus dem Backofen mit Tomaten, Basilikum, Feta ^G , frischen Kräutern und Kartoffeln mit einem Hauch von Rosmarin	12,70 €
108	GEMÜSESPIESS (gegrillt) mit Pita ^{A,C} (Fladenbrot) Ziegenkäse ^G , Balsamico und Kartoffeln mit einem Hauch von Rosmarin	13,40 €



Zu allen vegetarischen Gerichten servieren wir Salat ¹.



Aperitif

130	OUZO 12 auf Eis 40%	4,0 cl	3,10 €
131	OUZO mit Feige	4,0 cl	3,40 €
132	MARTINI Bianco/Rosso/Dóro	4,0 cl	4,50 €
133	PROSECCO 11,5%	0,2 l	3,10 €
134	CAMPARI Soda ¹ / Orange	4,0 cl	4,60 €
135	KIR ROYAL	0,1 l	4,50 €
136	ROSATO auf Eis mit Prosecco und Basilikum	4,0 cl	4,50 €
137	APEROL SPRITZ	4,0 cl	4,50 €
138	PROSECCO auf Eis mit Holunderblütensirup und Minze	4,0 cl	4,50 €

Alkoholfreie Getränke

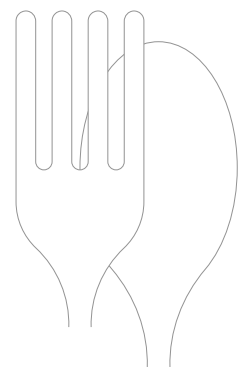
140	TAFELWASSER (Karaffe)	1,0 l	4,70 €
141	BLACK FOREST (STILL)	0,5 l FL	2,50 €
142	PETERSTALER Mineralwasser	0,25 l Fl 2,10 €	0,5 l Fl 3,50 €
143	SINALCO COLA ^{1,3,10} /SINALCO Orange ^{1,3} /SPEZI ^{1,3,10} /COLA LIGHT ^{1,3,9,10}	0,2 l 1,90 €	0,4 l 3,20 €
144	SPRITE	0,2 l 1,70 €	0,4 l 2,20 €
145	LINDENHOF Apfelsaft	0,2 l 2,50 €	0,4 l 4,50 €
146	LINDENHOF Orangensaft	0,2 l 2,50 €	0,4 l 4,50 €
147	APFELSAFTSCHORLE	0,2 l 2,10 €	0,4 l 3,20 €
148	MANGO NEKTAR Dietz	0,2 l 2,70 €	0,4 l 4,50 €
149	BITTERLEMON	0,2 l	2,50 €
150	JOHANISBEERSCHORLE	0,4 l	3,40 €

Bier

160	Fürstenberg PILS vom Fass	0,2 l	2,10 €	0,4 l	3,20 €
161	Fürstenberg HEFE hell			0,5 l	3,50 €
162	Fürstenberg HEFE dunkel.			0,5 l	3,50 €
163	RADLER	0,2 l	1,90 €	0,4 l	2,70 €
164	Paulaner HEFE Alkoholfrei			0,5 l	3,40 €
165	Fürstenberg Kristall			0,5 l Fl.	3,50 €
166	Fürstenberg Pils Alkoholfrei 0,0%			0,33l Fl.	2,50 €
167	COLAWEIZEN ^{1,12}			0,5 l	2,90 €

Digestif

170	RAMAZOTTI 38%			5,0 cl	3,90 €
171	FERNET-BRANCA 38%.			2,0 cl	2,90 €
172	OUZO 12 37%			2,0 cl	2,00 €
173	TOPINAMBUR			2,0 cl	2,00 €
174	KIRSCHWASSER.			2,0 cl	2,00 €
175	METAXA 7 Sterne ¹ 42%			2,0 cl	2,50 €
176	METAXA GRAND FINE ¹ 43%.			2,0 cl	4,00 €
177	BAILEYS ¹ 18%			4,0 cl	3,90 €

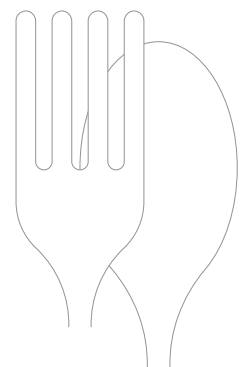


Rotwein

- 180 **AMETISTOS LAZARIDI**, 13,5 % 0,75 l Fl 25,00 €
 0,25 l 8,90 €
 Weinbaugebiet Drama, genießt weltweite Anerkennung
 Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot und Agiorgitiko vom Weingut Lazaridi
 Charakter: Vollmundig im Geschmack, nachhaltig und samtweich im Abgang
 Hervorragender Begleiter von dunklen Fleisch- und Grillgerichten
- 181 **NAOUSSA** 14,0 % 0,25 l 4,50 €
 Weinbaugebiet Naoussa/Makedonien
 Rebsorte: autochthonen Xinimavro Traube von der Kellerei Boutari
 Charakter: würzig im Geschmack, bietet Aromen von getrockneten Früchten, fein
 ausgewogenes Gerüst von Säure und Tanninen, im Abgang nachhaltig
 Hervorragender Ergänzung zu würzigen Saucen
- 182 **RHODOS** 11,5% 0,25 l 4,30 €
 Weinbaugebiet Insel Rhodos
 Rebsorte: 100% Mandilaria
 Die feine Rebsorte dient insbesondere zur
 Veredelung von tanninschwachen Weinen.
- 183 **IMIGLYKOS** 11,0%. 0,25 l 4,30 €
 Ein fruchtig süßer Rotwein, aus dem Hause TSANTALI
 Ein wundabares Aroma von Früchten und Beeren zeichnen den Imiglykos aus.
 Im Geschmack ist er vollmundig, rund mit einem langen lieblichen Abgang.
- 184 **RAPSANI EPILEGMENOS** 13,5%. 0,75 l Fl 29,00 €
 Weinbaugebiet südlichen Hängen des Olymp/Thessalien
 Rebsorte: Xinomavro, Krassato und Stavroto
 Charakter: trockener Qualitätswein, eindrucksvoller samtiger Geschmack mit einem
 langanhaltenden Finale, immer etwas Besonderes
 hervorragend zu gebratenem Fleisch und würzigem Käse
- 185 **OBBERKIRCHER SPÄTBURGUNDER** 12,5% 0,25 l 4,50 €
 Allergene: Enthält Sulfite
 Rebsorte: Spätburgunder
 Charakter: Er ist warm, körperreich und voll Eleganz. Einfach ein samtiger Rotwein
 Qualitätswein
 Region: Baden / Oberkirch

Weisswein

- 186 **RETSINA 12,2** 0,25 l 3,90 €
 Weinbaugebiet Chalkidiki-Griechenland
 Rebsorte: Roditis
 Charakter: ein nach traditioneller Art gekelterter frischer Weisswein mit Zugabe einer wohl dosierter Menge frischem Pinienharz, dass ihm das typische hier aber nicht aufdringliche Aroma in Duft und Geschmack verleiht
 Hervorragend zu Vorspeisen, Fisch, Salat und leichten Fleischgerichten
- 187 **AMETHYSTOS LAZARIDI 12,5%** 0,75 l Fl 23,00 €
 0,25 l 7,90 €
 Weinbaugebiet Drama-Griechenland vom Weingut Lazaridi
 Rebsorte: Synthese aus Sauvignon-Blanc, Semillon-Traube und der traditionellen ägäischen Sorte Assyrtiko
 Charakter: frisch und fruchtig im Geschmack mit einem langanhaltendem Abgang, Berauscht auf Anhieb die Herzen Jener, die ihn probieren
 hervorragend zu allen Meeresfrüchten, weißem Fleisch und zu Vorspeisen
- 188 **RETSINA KECHRIBARI 11,5 %** 0,5 l Fl. 8,50 €
 0,25 l 4,50 €
 Weinbaugebiet Thessaloniki-Griechenland vom Weingut Kechris
 Rebsorte: Roditis/Savatiano
 Charakter: milder Retsina, die dezente Harznote bleibt im Hintergrund das macht ihn Angenehm mild und frisch
 Hervorragend zu würzigen Vorspeisen wie z.B. Oliven, Schafskäse und etwas Brot
- 189 **IMIGLYKOS 11,0%** 0,25 l 4,20 €
 Allergen: Enthält Sulfite
 Rebsorte: Moscato
 Geschmack: lieblich
 Herkunftsregion: Ägäis
- 190 **ANTHOS 11,50%** 0,25 l 4,30 €
 Allergen: Enthält Sulfite
 Geschmacksgrad: Trocken
 Herkunftsregion: Nordgriechenland
 Goldgelb, mit einem blumigen Aroma und einem saftigen Geschmack
- 191 **OBERKIRCHER MÜLLER-THURGAU 12,0%** 0,25 l 4,30 €
 Allergen: Enthält Sulfite
 Geschmack: trocken
 Rebsorte: Müller-Thurgau/ Rivaner
 Region: Baden/ Oberkirch
 geschmacklich leicht, für jeden Tag



Rosé

- 192 **AMETHYSTOS LAZARIDI 13,0%** 0,75 l Fl 24,00 €
 0,25 l 7,90 €
 Weinbaugebiet Drama, Makedonien
 Rebsorte: Cabernet Sauvignon Merlot vom Weingut Lazaridi
 Charakter: fruchtiger, spritziger Rose mit blumigem Aroma,
 im Abgang reichhaltig und langanhaltend
 hervorragend zu Süßem oder hellen Fleischsorten, insbesondere
 zu gegrilltem Geflügel
- 193 **IMIGLYKOS 11,0%** 0,25 l 4,30 €
 Allergen: Enthält Sulfite
 Weingut: Tsantali
 Rebsorte: Xinomavro
 Geschmack: lieblich
 Charakter: ausdrucksvoll, frisch fruchtig
- 194 **MAKEDONIKOS 12,0%** 0,25 l 4,40 €
 Allergen: Enthält Sulfite
 Geschmacksgrade: Trocken
 Wird aus einheimischen Rebsorten Xinomavro und Moscomavro
 von Kirschen, Erdbeeren und Waldbeeren auf.

Champagner - Sekt

- 195 **MOET & CHANDON BRUT 12,5 %** 0,75 l Fl. 80,00 €
- 196 **MOET & CHANDON BRUT** 0,375 l Fl. 30,00 €
- 197 **GELDERMANN Carte Blanche** 0,2 l 3,90 € 0,75 l Fl. 21,00 €

Dessert

201	GALAKTOBOURIKO Blätterteig ^{A,C,G} gefüllt mit Griescreme ^{C,G} und Vanilleeis ¹	4,70 €
202	JAURTOMELO Joghurt ^G mit Honig und Walnüssen.	4,80 €
205	ZITRONENSORBET – SEKT ODER VODKA.	5,70 €

 *Alle Eissorten sind von Langnese Carte D'oro*

heiße Getränke

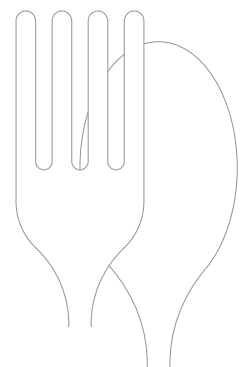
210	ESPRESSO ¹⁰	1,90 €
211	KAFFEE ¹⁰	2,10 €
212	CAPPUCCINO ^{10,G}	2,30 €
213	MILCHKAFFEE ^{10,G}	2,40 €
214	HEISSE SCHOKOLADE ^{7,G}	2,40 €
215	TEE diverse Sorten	2,00 €
216	ELLINIKO KAFFE ¹⁰	2,10 €

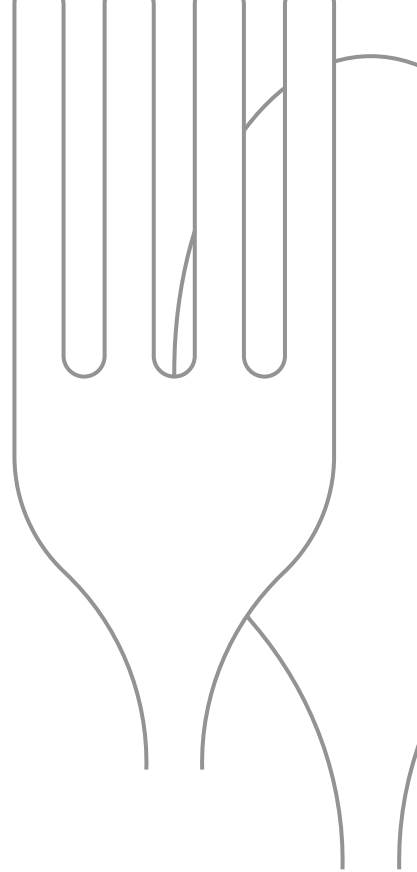
Sehr verehrter Gast,

Wir geben Ihnen die folgenden Zusatzinformation, weil wir für Sie das Beste wollen!

Zusatzstoffe sind in fast allen handelsüblichen Waren vorhanden und müssen laut Gesetz seit 1998 auch in den Speisekarten aller Gastronomiebetrieben abgedruckt werden. Die bei uns sorgfältig ausgewählten Waren enthalten nur so viele Zusatzstoffe wie unbedingt notwendig. Wir verwenden vorwiegend Fleisch aus heimischen Metzgereien, die hier aufgezogene Tiere verarbeiten. Die Sahne für Eis enthält Stabilisator E 339. Sämtliche Gewürzmittel enthalten Geschmacksverstärker. Die in unseren Speisen und Getränken verwendeten Zusatzstoffe sind wie folgt gekennzeichnet:

- | | |
|-----------------------------|--------------------------------|
| 1: Mit Farbstoffen | A: glutenhaltige Getreide |
| 2: Mit Konservierungsstoff | B: Krebstiere |
| 3: Mit Antioxidationsmittel | C: Eier und Eierzeugnisse |
| 4: Mit Geschmacksverstärker | D: Fische und Fischerzeugnisse |
| 5: Schwefeldioxid/ Sulfite | E: Erdnüsse |
| 6: geschwärzt | F: Sojabohnen |
| 7: gewachst | G: Milch und Milcherzeugnisse |
| 8: Mit Süßungsmittel | H: Schalenfrüchte |
| 9: Mit Phosphat | I: Sellerie |
| 10: Koffein | J: Senf |
| 11: Chinin | K: Sesamsamen |
| | L: Schwefeldioxid und Sulfite |
| | M: Lupinen |
| | N: Weichtiere |





Filosofia

Dimitrios Charelas

Obertorstraße 5

77933 Lahr

Tel. 0 78 21/9 81 56 36

info@filosofia-lahr.de

www.filosofia-lahr.de