



Restaurant Ionios

Mediterrane Küche



*Liebe Gäste,
herzlich willkommen im
IONIOS.*

*Das etwas andere Restaurant,
in dem Qualität und Frische genauso wie perfekter
Service groß geschrieben wird.*

*Unsere Speisekarte ergänzen wir mit besonderen
Empfehlungen des Tages.*



*Nutzen Sie unsere Räumlichkeiten für Ihre private Feier oder
geschäftlichen Event. Auch der separate Clubraum
steht Ihnen zur Verfügung.*

Fragen Sie das IONIOS-Team



Restaurant Ionios



Mediterrane Küche

Vorspeisen

<i>Antipasti misti della Casa</i>	9,90 €
<i>Gemischte mediterrane Vorspeise des Hauses, mit Garnelen, Champignons, Zucchini, Aubergine, Paprika, Tzatziki etc.</i>	
<i>Carpaccio di Manzo - Carpaccio vom Rinderfilet</i>	12,90 €
<i>Carpaccio mit Garnelen und Lachs</i>	13,90 €
<i>Dreierlei von Tomaten mit Mozzarella</i>	7,90 €
<i>Überbackene Schaffskäse</i>	6,90 €
<i>mit Schalotten, Oliven Tomaten und Peperoni</i>	
<i>Tzatziki</i>	4,50 €
<i>Griechischer Joghurt mit geriebenen Gurken, Knoblauch und Dill</i>	
<i>Gemischter Salat</i>	5,50 €
<i>- mit Garnelen (6 Stk.)</i>	12,50 €
<i>- mit Hähnchenbrustfilet</i>	9,50 €

Suppen

<i>Tomatencremesuppe</i>	4,50 €
<i>Hummercremesuppe mit Garnelen</i>	6,90 €
<i>Kartoffelcremesuppe mit Lachsstreifen</i>	6,50 €

Info:

Das IONIOS-Team gibt Ihnen bei Fragen zu Allergenen und anderen Unverträglichkeiten gerne Auskunft.



Restaurant Ionios



Mediterrane Küche

Aus dem Meer

Garnelen ohne Schale nach Art des Hauses:

- *mit Champignons, Paprika und Zwiebeln in Cognac-Rahmsauce, dazu Kartoffeln und Salat* 19,90 €
- *"Aglio e Olio" in Olivenöl mit Knoblauch, pikantem Gemüse, Knoblauchbrot und Salat* 19,90 €

Gemischter Fischplatte

21,90 €

*mit Zanderfilet, Lachsfilet, Doradenfilet und Garnelen
dazu Kartoffeln und Salat*

Gebratene Zanderfilet "Aglio e Olio"

19,90 €

dazu Kartoffeln und Salat

Lachsfilet auf Rahmblattspinat

19,90 €

dazu Kartoffeln und Salat

Dorade vom Grill (Ganz oder als Filet) mit Blattspinat

19,90 €

dazu Kartoffeln und Salat

Dessert & Eis

Tiramisu

4,90 €

Crème Brûlée mit Macadamianuss Eis

5,50 €

Eissorten (Kugel):

Walnuß, Tress Leches, Vanille, Schokolade, Zitronensorbet

3,00 €



Restaurant Ionios



Mediterrane Küche

Fleischgerichte

Hähnchenbrustfilet "IONIOS" mit Champignons und Paprika 16,90 €
dazu Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse

Kalbsleber:

- *mit Gebratene Zwiebeln und Apfelmus* 17,90 €
dazu Kartoffeln und Tagesgemüse
- *gebraten mit Butter und Salbei* 17,90 €
dazu Kartoffeln und Tagesgemüse

"Scaloppina al Gorgonzola" - Medaillons vom Schweinefilet 16,90 €
mit Gorgonzolasauce, Kartoffeln und Tagesgemüse

"Scaloppina al Pepe Verde" - Medaillons vom Schweinefilet 16,90 €
mit Grüner Pfeffersauce, Kartoffeln und Tagesgemüse

"Saltimbocca alla Romana" - Medaillons vom Schweinefilet 17,90 €
mit Parmaschinken, Salbei, Weißweinbutter sauce,
mit Kartoffeln und Tagesgemüse

Lammfilet "al Salvia e Vino Bianco" auf Salbei-Weißweinsauce 22,90 €
dazu Kartoffeln und Tagesgemüse

Grillteller - (Rinderfilet, Schweinefilet und Hähnchenbrust) 18,90 €
dazu grüner-Pfeffersauce, Röstkartoffeln und Gemüse

Spezialitäten vom Lavasteingrill

Rumpsteak ca.250g 21,90 €

Rinderfilet ca.220g 23,90 €

Lammfilet aus Neu Sealand ca.220g 22,90 €

Dazu servieren wir zur Auswahl

Saucen: Grüner Pfeffer Gemüse: Tagesgemüse

Gorgonzola Spinat

alla Rustika (mit Champignons-Zwiebelrahm)

Beilage: Butterkartoffeln

Bratkartoffeln

Röstkartoffeln



Restaurant Ionios



Mediterrane Küche

Pasta

<i>Spaghetti mit Garnelen</i>	13,90 €
<i>mit Tomatenpesto in pikantem Tomatensauce</i>	
<i>Spaghetti Carbonara</i>	9,50 €
<i>mit Speck, Parmesan und Ei</i>	
<i>Spaghettimit Rinderfiletspitzen</i>	13,90 €
<i>mit Waldpilzen in Cognac-Rahmsauce</i>	
<i>Spaghetti mit Garnelen und Lachs</i>	13,90 €
<i>mit Pesto-Genovese</i>	
<i>Penne "Vegetaria"</i>	9,50 €
<i>mit Zucchini, Karotten, Paprika und Pilzen</i>	
<i>Penne Arrabiata</i>	8,90 €
<i>Penne in angenehm scharfer Tomatensauce</i>	
<i>Penne con Pollo</i>	9,90 €
<i>mit Hähnchenbrust, Champignons und Paprika</i>	

Kinderteller

<i>Fischstäbchen mit Pommes Frites und Salatgarnitur</i>	6,90 €
<i>Schweinemedailon mit Pommes Frites und Salatgarnitur</i>	6,90 €
<i>Hähnchenbrust mit Pommes Frites und Salatgarnitur</i>	6,90 €
<i>Chickennuggets mit Pommes Frites und Salatgarnitur</i>	6,90 €



Restaurant Ionios



Mediterrane Küche

Getränkekarte

Biere vom Faß

	0,3 l	0,5 l
Lübzer Pils	2,90 €	4,50 €
Duckstein	2,90 €	4,50 €
Alsterwasser	2,90 €	4,50 €

Flaschenbiere

Erdinger Weißbier Hell	4,50 €
Erdinger Weißbier Dunkel	4,50 €
Erdinger Kristallweizen	4,50 €
Erdinger Weißbier	4,50 €
Alkoholfrei Holsten	3,50 €
Alkoholfrei	3,20 €
Vita Malz	3,20 €

Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l
Coca Cola ²	2,20 €	3,50 €
Coca Cola Light ²	2,20 €	3,50 €
Fanta	2,20 €	3,50 €
Sprite	2,20 €	3,50 €
Apfelschorle	2,20 €	3,50 €
Spezi ²	2,20 €	3,50 €

Mineralwasser	0,25 l	2,30 €
(Magnus	0,7 l	5,80 €
Feinperlig)		

Mineralwasser	0,25 l	2,30 €
(Magnus Still)	0,7 l	5,80 €

Tonic Watter	0,2 l	2,70 €
Bitter Lemon	0,2 l	2,70 €
Ginger Ale	0,2 l	2,70 €

Säfte

Orangensaft 100 %	0,2 l	2,80 €
Apfelsaft 100 %	0,2 l	2,80 €
Tomatensaft	0,2 l	2,80 €
Kirschnektar	0,2 l	2,80 €
Ananassaft	0,2 l	2,80 €
Bananennektar	0,2 l	2,80 €
Kiwi	0,2 l	2,80 €
Kiwi	0,4 l	4,50 €

Spiritouren

Ouzo	2 cl	2,50 €
Grappa Celini	2 cl	4,00 €
Sambuca	2 cl	3,00 €
Ramazoti	2 cl	3,00 €
Averna	2 cl	3,00 €
Amareto	2 cl	3,00 €
Fernet Branca	2 cl	3,00 €
Metaxa ^{*****}	2 cl	3,50 €
Metaxa ^{*****}	2 cl	4,50 €
Metaxa Grande Reserve	2 cl	6,50 €
Sherry	5 cl	3,90 €
Martini	5 cl	3,90 €
Jubiläums Aquavit	2 cl	3,00 €
Korn	2 cl	3,00 €
Jägermeister	2 cl	3,00 €
Malteser Aquavit	2 cl	3,00 €
Gordons Gin	2 cl	3,00 €
Baileys auf Eis	5 cl	3,50 €
Helbing Kümmel	2 cl	3,00 €

Longdrinks

Ouzo Spezial	4,50 €
Gin Tonic ³	6,90 €
Whisky Cola ²	6,90 €
Bacardi Cola ²	6,90 €
Wodka Lemon ³	6,90 €

Superiore

Grappa Barolo	2 cl	5,50 €
Grappa Amarone	2 cl	6,00 €
Gin "Hendricks"	2 cl	3,50 €
Cognac Remy	2 cl	6,00 €
Marten		
Cognac Heart of Cognac	2 cl	7,00 €
Metaxa Privat, 30 Jahre	2 cl	8,00 €

Warme Getränke

Espresso ²	1,90 €
Espresso Macchiato ²	1,90 €
Espresso Doppio ²	2,40 €
Cappuccino ²	2,70 €
Latte Macchiato ²	2,90 €
Milchkaffee ²	2,90 €
Heiße Schokolade	2,90 €
Kännchen Tee (versch. Sorten)	2,50 €

²koffeinhaltig, ³chininhaltig



Restaurant Ionios



Mediterrane Küche

Weinkarte

Offene Weine

Weißweine:

0,2 l 0,5 l

Pinot Grigio

5,90 € 12,50 €

vom Hause Donini, präsentiert sich in strohgelber Farbe, mit einem Bouquet nach Wiesenblumen, mit Anklängen von Honig und Banane. Trocken, voll und weich im Gaumen, aber frisch und lebendig, im Abgang angenehme Noten von reifen Birnen.

Regaleali Bianco

6,50 € 14,50 €

aus dem Hause Tasca d'Almerita, eine Cuveé aus den Rebsorten Inzolia, Catarratto und Grecanico. Am Gaumen ist er von einer sehr gefälligen, ausgewogenen, weichen Art. Eine reife Fruchtigkeit zieht sich bis in den Abgang hinein.

Imiglykos (Tsantali) - Griechenland

4,50 € 10,50 €

süß, floral, Qualitätswein aus dem Hause Tsantali

Rotweine:

Primitivo

5,90 € 12,50 €

aus dem Hause Leone de Castris zeigt sich in strahlendem Rubinrot. In der Nase sehr vielschichtig und elegant mit Noten von dunklen Waldfrüchten und Brombeeren. Am Gaumen wirkt der Primitivo weich, harmonisch und nachhaltig.

Regaleali

6,50 € 14,50 €

Nero d'Avola - aus dem Hause Tasca d'Almerita präsentiert sich im Glas in einem strahlenden Rubinrot, das Bouquet ist erfüllt mit Aromen roter Früchte. Am Gaumen erscheint der Wein sehr gefällig und nicht allzu kräftig, der Geschmack reifer Früchte zieht sich bis in den angemessen langen Abgang hinein.

Imiglykos (Tsantali) - Griechenland

4,50 € 10,50 €

Süß im Gaumen, weich und harmonisch, mit Aroma nach roten Waldbeeren



Restaurant Ionios



Mediterrane Küche

Flaschenweine

Weißweine:

Gutswein Riesling QBA trocken 0,75l 28,50 €

Weingut Robert Weil Kiedrich/Rheingau

Dieser mustergültige Rheingau-Riesling hat ein feines Bouquet von Kernobst und Zitrusfrüchten, welches im Geschmack durch typische Mineralität und Frische ergänzt wird.

Regaleali Bianco 0,75l 23,00 €

vom Haus Tasca d'Almerita, präsentiert sich im Glas in einem hellen strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen, in der Nase zeigen sich Aromen reifer Zitrusfrüchte. Am Gaumen ist er von einer sehr gefälligen, ausgewogenen, weichen Art.

Greco di Tufo - DOCG 0,75l 27,50 €

vom Haus Feudi di San Gregorio, offeriert ein kräftiges strohgelb mit lebhaften goldenen Reflexen, intensiven Duft und anhaltend nach Obst (Pflaumen und Birnen).

Rotweine:

Il Rosso di Casanova 0,75l 27,50 €

vom Haus La Spinetta, ist aus der Rebsorte Sangiovese gekeltert und besitzt eine herrliches, kräftiges Aroma von Himbeeren und Pflaumen.

Montepulciano d'Abruzzo Riserva - 2012 0,75l 27,50 €

vom Haus Fosso Corno. Trocken, in der Nase ein duftendes, weiches und volles Bouquet. Im Geschmack sind Noten von reifen Pflaumen, Kirschkompot, Zedernholz, Kaffeebohne und Vanille wahrnehmbar.

Chianti Ru ina Nipozzano Riserva DOCG 2011 0,75l 32,50 €

vom Haus der Marchesi di Frescobaldi. Nur in guten Jahren wird ein Gutswein erzeugt, der ausschließlich als Riserva vermarktet wird. Leuchtendes rubinrot mit purpurner Randaufhellung. Duft nach fruchtigen Aromen von Brombeere, Heidelbeere, Himbeere und Kirsche, gefolgt von süßen Noten von Salbei, Rosmarin, Vanille und Zimt. Am Gaumen angenehm würzig mit schönen Tanninen, frisch und harmonisch.



Restaurant Ionios



Mediterrane Küche

Kleine Kleinigkeiten

Mozzarella Sticks In Panko-Panade panierte Mozzarella auf pikanter Tomatensauce	4,00 €
Chicken Fingers kleine Hähnchenstäbchen mit zweierlei Dip Saucen	8,90 €
Oliven mit Peperoni, in Olivenöl gebraten, in Weisswein-Buttersauce	4,00 €
Kleine Garnelen Pfanne (4 Stück) in Olivenöl, mit Oliven, Paprika, Knoblauch und Peperoni	8,90 €
Ziegenkäse mit Feigenkonfitüre und Honig in Parmaschinken gerollt auf Rucolasalat	6,90 €

(zu allen Gerichten servieren wir Baguettebrot)