

RESTAURANT UND BIERGARTEN



# *Lichtblick*

GRIECHISCH ESSEN UND TRINKEN

## LICHTBLICK

Essen und feiern Sie mit uns in einem Ambiente, wie Sie es aus Ihrem letzten Griechenland-Urlaub kennen.

### Mittagskarte

Lecker griechisch essen gehen, und das nicht nur am Abend. Unsere regelmäßig wechselnde Mittagskarte verwöhnt Sie mit feinen kulinarischen Köstlichkeiten auch zur Mittagszeit. Immer wochentags von 11.30 bis 14.30 Uhr..

### Feiern

Feiern Sie mit uns. Ob Menue, a la Carte oder Buffet, mit Live-Musik, DJ, Festzelt und Cocktailbar, Ihren Wünschen und unseren Möglichkeiten steht nichts im Weg. Ob Sommer oder Winter - wir freuen uns auf Ihr ganz persönliches Event.



## APERITIF

<b>Ouzo</b> (Hausmarke)			2 cl	€ 2,00
<b>Ouzo Plomari</b> auf Eis Der Plomari entsteht aus einer Kombination von aromatischen Samenkernen und Kräutern der Insel Lesbos unter Verwendung von Anis aus Lisbori, der als der Beste weltweit gilt.	200 ml	€ 13,50	2 cl	€ 2,50
<b>Tsipouro</b> Griechischer Tresterbrand. Tsipouro wird aus den Pressrückständen weißer Rebsorten zweimal destilliert.			2 cl	€ 2,70
<b>Metaxa</b>			2 cl	€ 2,50
<b>Prosecco</b>			0,1 l	€ 3,50
<b>Aperol Spritz</b>			0,2 l	€ 5,50
<b>Rhabarber Spritz</b>			0,2 l	€ 5,50
<b>Hugo</b>			0,2 l	€ 5,50

## MEZEDES / VORSPEISEN

2 <b>Zaziki</b> Behutsam cremig gerührter Joghurt mit Knoblauch und knackigen Gurken *(7)				€ 4,50
1 <b>Taramas</b> Creme aus Fischrogen und Kartoffeln mit einer feinen Zitronennote *(4)				€ 4,50
25 <b>Chtipiti</b> Pikante Schafskäsecreme mit frischen Chilis, Zitronensaft und Olivenöl *(7)				€ 4,50
3 <b>Melitzanosalata</b> Auberginen-Knoblauchdip				€ 4,50
5 <b>Saganaki Feta</b> Gebackener Fetakäse mit einer goldbraunen Semmelbröselkruste *(1,3,7)				€ 5,50
8 <b>Elies me Piperis</b> Oliven und Peperoni				€ 4,50
9 <b>Tiganita Kolokithakia</b> Knusprig gebackene Zucchini-scheiben mit hausgemachtem Zaziki *(1,3,7)				€ 6,90
10 <b>Tiganites Melitzanes</b> Knusprig gebackene Auberginenscheiben mit hausgemachtem Zaziki *(1,3,7)				€ 6,90
14 <b>Sardelles tiganites</b> Knusprig gebratene Sardinen mit hausgemachtem Zaziki *(1,3,4,7)				€ 7,90
26 <b>Feta Fournou</b> Feta aus dem Backofen mit Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Tomaten, Paprika und Knoblauch (in Alufolie) *(7)				€ 6,50
22 <b>Pikilia</b> gemischter Vorspeisenteller Gebackene Zucchini und Auberginen, Paprika gefüllt mit Schafskäse, Auberginencreme, Schafskäsecreme und Zaziki *(1,3,4,7) für eine Person				€ 9,50
27 für zwei Personen				€ 15,90

## KIRIA PIATA / HAUPTGERICHTE

56 <b>Suzukakia exochika</b> Drei gegrillte Hacksteaks in Metaxasauce mit Schafskäse überbacken (Pfannengericht), dazu Rosmarinkartoffeln und Salat *(1,3,7,10)				€ 12,50
45 <b>Fileto chirino</b> Gegrilltes Schweinefilet in Metaxasauce mit Schafskäse, Rosmarinkartoffeln und Salat *(3,7,10)				€ 13,50
57 <b>Suflaki</b> 2 Suflakispieße vom Grill, dazu Zaziki, Tomatenreis und Salat *(7,10)				€ 12,50
51 <b>Gyros</b> mit Zaziki, Tomatenreis und Salat *(7,10)				€ 11,50
54 <b>Gyros und Suflaki</b> mit Zaziki, Tomatenreis und Salat *(7,10)				€ 13,50
55 <b>Gyros und Kalamari</b> mit Zaziki, Tomatenreis und Salat *(4,7,10)				€ 13,50
43 <b>Suflaki Kalamari</b> mit Tomatenreis und Salat *(1,4,10)				€ 13,50
41 <b>Schnitzel „Wiener Art“</b> Aus der Pfanne mit Pommes Frites und Salat *(1,3,7,10)				€ 11,90
42 <b>Hähnchenbrust natur</b> Gegrillt mit Pommes Frites und Salat *(10)				€ 10,90
58 <b>Kreatopiatela</b> Gemischte Grillplatte (Hähnchenbrust, Schweinelendchen, Lammkotelett, Hacksteack), dazu Zaziki, Tomatenreis und Salat *(1,3,7,10)				€ 14,50

## ARNÍ FOÚRNOU / LAMMGERICHTE

46 <b>Pidakia</b> Lammkoteletts vom Grill, dazu Zaziki, Rosmarinkartoffeln und Salat *(7,10)				€ 16,50
61 <b>Arni me gigantes</b> Lammfleisch und dicken Bohnen mit Schafskäse überbacken, dazu Rosmarinkartoffeln *(7)				€ 14,50
62 <b>Arni fasolakia</b> Lammfleisch und grünen Bohnen mit Schafskäse überbacken, dazu Rosmarinkartoffeln *(7)				€ 14,50
63 <b>Arni melitzanes</b> Lammfleisch und Aubergine mit Schafskäse überbacken, dazu Rosmarinkartoffeln *(7)				€ 14,50

## PSARIA / FISCHGERICHTE

47 <b>Kalamaria tiganita</b> Calamari gebacken mit Tomatenreis, dazu Zaziki und Salat *(1,4,7,10)				€ 13,50
48 <b>Kalamaria sharas</b> Calamari gegrillt mit hausgemachter Zitronen-Ölivenöl-Dressing, dazu Zaziki, Rosmarinkartoffeln und Salat *(4,7,10)				€ 13,90
64 <b>Kalamaria ke garides</b> Calamari und Scampi gegrillt, dazu Zaziki, Rosmarinkartoffeln und Salat *(4,7,10)				€ 16,50

## PSARIA / FISCHGERICHTE

53	<b>Psaropiatela</b> Varianten von Calamari, Scampi, Sardinen und Zungenfilet gegrillt, dazu Zaziki, Rosmarinkartoffeln und Salat *(4,7,10)	€ 16,50
263	<b>Baby Kalamari</b> gegrillt mit frischem Gemüse, dazu Zaziki und Rosmarinkartoffeln *(4,7,10)	€ 15,50
261	<b>Dorade</b> gegrillt mit frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln *(4)	€ 16,50
65	<b>Fischplatte</b> für 2 Personen Dorade, Calamari, Scampi und Sardinen vom Grill mit frischem Gemüse dazu Zaziki und Rosmarinkartoffeln *(4,7,10)	€ 35,90

## VEGETARISCHE GERICHTE

29	<b>Gegrilltes Gemüse</b> mit Rosmarinkartoffeln und Zaziki *(7)	€ 10,50
30	<b>Gegrillte Zucchini</b> mit gebackenem Schafskäse dazu Auberginecreme, Tomatenreis und Salat *(7)	€ 11,50

## PEDIKA / FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

111	<b>Calamari</b> gebacken mit Tomatenreis und Zaziki *(1,4,7)	€ 8,90
112	<b>Sufiakispieß</b> mit Tomatenreis und Zaziki *(7)	€ 8,90
113	<b>Schweineschnitzel</b> paniert mit Pommes Frites *(1,3,7)	€ 7,90
114	<b>Gyros</b> mit Tomatenreis und Zaziki *(7)	€ 7,90
115	<b>Kleine Hähnchenbrust natur</b> mit Pommes Frites	€ 6,90

## SALATES / SALATE

23	<b>Choriatiki</b> Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Oliven, Peperoni, Schafskäse und Olivenöl-Dressing	€ 8,50
66	<b>Salata me kotopoulo</b> Bunter Salatteller mit Hähnchenbruststreifen und Balsamico-Dressing *(10)	€ 11,90
201	<b>Salata me garides</b> Bunter Salatteller mit gegrillten Garnelen und Balsamico-Dressing *(4,10)	€ 11,90
202	<b>Salata me kalamari</b> Bunter Salatteller mit gegrillten Calamari und Balsamico-Dressing *(4,10)	€ 12,90

## EXTRA BEILAGEN

Portion <b>Tomatenreis</b>	€ 3,00
Portion <b>Pommes Frites</b>	€ 3,00
Portion <b>Gemüse gegrillt</b> *(10)	€ 5,00
Portion <b>Rosmarinkartoffeln</b>	€ 3,00
kleiner gemischter <b>Beilagensalat</b> *(10)	€ 3,50
kleiner <b>Bauernsalat</b>	€ 5,50
kleiner <b>Krautsalat</b>	€ 3,00
extra <b>Metaxasauce</b>	€ 1,50
extra <b>Baguettebrot</b>	€ 1,50

## NACHSPEISEN

231	<b>Galaktobourek</b> Blätterteig mit Vanille-Grießfüllung *(1,3,7)	€ 5,50
232	<b>Vanilleeis</b> umhüllt von Blätterteigraspeln *(3,7)	€ 4,90
233	<b>Apfelstrudel mit Vanilleeis</b> *(1,3,7,8)	€ 5,50
234	<b>Griechischer Joghurt</b> Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen *(8)	€ 5,50
235	<b>Dessertteller</b> Dessert-Varianten *(1,3,7,8) für eine Person	€ 7,90
236	für zwei Personen	€ 12,90

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>COCA-COLA</b> *(20,21)	0,2l	€ 2,50	0,4l	€ 3,50
<b>COCA-COLA Light</b> *(20,21,22,23)			0,33l	€ 3,50
<b>COLA-MIX</b> *(20,21)	0,2l	€ 2,50	0,4l	€ 3,50
<b>FANTA Orange</b> *(20,21)	0,2l	€ 2,50	0,4l	€ 3,50
<b>ZITRONEN Limonade</b> *(21)	0,2l	€ 2,50	0,4l	€ 3,50
<b>BIONADE Holunder, Litschi, Kräuter</b>			0,33l	€ 3,50
<b>SELTERS Classic</b>	0,25l	€ 2,90	0,75l	€ 5,50
<b>SELTERS Naturell</b>	0,25l	€ 2,90	0,75l	€ 5,50
<b>BONAQA Tafelwasser</b>	0,2l	€ 1,90	0,4l	€ 2,90
<b>Apfel-, Maracuja-, Johannisbeersaft</b>	0,2l	€ 2,50	0,4l	€ 4,20
<b>Saftschorle</b>	0,2l	€ 2,50	0,4l	€ 3,50

## BIER VOM FASS

<b>TUCHER Hefeweizen hell</b>			0,5l	€ 3,50
<b>LEDERER Premium Pils</b>			0,3l	€ 3,10
<b>ZIRNDORFER Landbier hell</b>	0,3l	€ 2,50	0,5l	€ 3,30
<b>Radler</b> <sup>*(20,21)</sup>	0,3l	€ 2,50	0,5l	€ 3,30

## FLASCHENBIERE

<b>TUCHER Urfränkisch dunkel</b>			0,5l	€ 3,30
<b>TUCHER Hefeweizen dunkel</b>			0,5l	€ 3,50
<b>TUCHER Kristallweizen</b>			0,5l	€ 3,50
<b>TUCHER Hefeweizen leicht</b>			0,5l	€ 3,50
<b>TUCHER Hefeweizen alkoholfrei</b>			0,5l	€ 3,50
<b>ZIRNDORFER Kellerbier</b>			0,5l	€ 3,30
<b>TUCHER Cola-Weizen</b> <sup>*(20,21)</sup>			0,5l	€ 3,50
<b>JEVER Fun / alkoholfrei</b>			0,33l	€ 3,10

## WEISSWEINE

<b>Hauswein</b>	0,1l	€ 2,50	0,2l	€ 4,50	0,5l	€ 9,50
<b>Retsina</b>					0,2l	€ 4,50
<b>Imiglikos weiß</b> Halbsüßer Weißwein			0,2l	€ 4,50	0,5l	€ 9,50
<b>Weinschorlen weiß</b>			0,2l	€ 2,90	0,5l	€ 5,50
<b>Retsina Kechribari</b> Weißer, trockener Tafelwein aus Griechenland mit einem leichten Harzaroma					0,5l	€ 8,90
<b>Chateau Nico Lazard</b> weiss Sauvignon Blanc, trockener Landwein, feines orangenblüten Aroma, frischer Abgang			0,2l	€ 5,90	0,75l	€ 21,00
<b>Stone Hills</b> Malagousia, Chardonnay, trockener Landwein, leichtes pfirsich-birnen Aroma, fruchtig und frisch			0,2l	€ 5,90	0,75l	€ 21,00

## ROTWEINE

<b>Hauswein</b>	0,1l	€ 2,50	0,2l	€ 4,50	0,5l	€ 9,50
<b>Imiglikos rot</b> Halbsüßer Rotwein			0,2l	€ 4,50	0,5l	€ 9,50
<b>Merlot Cavino</b> Gehaltvoller und aromatischer Grieche mit guter Struktur und samtigem Geschmack			0,2l	€ 4,50	0,5l	€ 9,50
<b>Cabernet Sauvignon Domaine</b> Purpurroter Grieche mit kräftigem ausgewogenem Geschmack und langem Abgang			0,2l	€ 5,50	0,5l	€ 10,50
<b>Weinschorle rot</b>			0,2l	€ 2,90	0,4l	€ 5,50
<b>Chateau Nico Lazard</b> rot Merlot, trockener Landwein, feines Aroma nach Zimt und Nelken, ausgewogenes Auftreten und fruchtiger Abgang			0,2l	€ 5,90	0,75l	€ 21,00
<b>Nemea</b> Agiorgitiko, trockener Qualitätswein, kraftvoll gesunde Traube aus dem Nemea-Tal, zartbittrig mit leichtem Vanille-Bouquet, satt und fruchtig			0,2l	€ 5,90	0,75l	€ 21,00
<b>Vissino Rosé</b> Agiorgitiko, Syrah, trockener Landwein, leuchtendes Beeren-Bouquet, mit unglaublicher Frische und Intensität			0,2l	€ 5,10	0,75l	€ 17,50

## HEISSE GETRÄNKE

<b>Griechischer Mocca</b>						€ 2,50
<b>Cappuccino</b>						€ 2,90
<b>Tasse Kaffee</b>						€ 2,50
<b>Espresso</b>				€ 2,00	doppelt	€ 3,70
<b>Milchkaffee</b>						€ 2,50
<b>Latte Macchiato</b>						€ 3,50
<b>Espresso Macchiato</b>						€ 2,50
<b>Tee</b> verschiedene Sorten						€ 2,50

\* Zusatzstoffe

(1) Weizen / (3) Eier / (4) Fische / (7) Milch / (8) Walnüsse, Haselnüsse / (10) Senf  
(20) Farbstoff / (21) Konservierungsstoff / (22) Süßungsmittel / (23) Phenylalaninquelle

## LICHTBLICK

Egal ob zum Feierabendbier mit Kollegen, zum Familiessen am Wochenende oder einer geselligen Runde unter Freunden, unsere gemütliche und typisch griechische Taverne ist immer der richtige Anlaufpunkt.

Lassen Sie sich von uns mit feinen griechischen Weinen und kulinarischen Köstlichkeiten verwöhnen! Ideal um den Alltag zu entfliehen und einen Moment abzuschalten.

*"Herzlich willkommen im LICHTBLICK!  
Genießen Sie Ihren kulinarischen Kurzurlaub und lassen Sie sich in einer besonderen Atmosphäre verwöhnen!"*



ca. 80 Plätze im Restaurant  
und 200 Plätze im Biergarten

Wenn es Ihnen bei uns gefallen hat,  
dann kommen Sie uns bald wieder  
besuchen oder überraschen Ihre  
Lieben mit einem Gutschein  
"Lecker griechisch Schlemmen  
im Lichtblick".



**Restaurant LICHTBLICK**

Stadenstr. 3

90491 Nürnberg

Tel: +49(0)911-593737

Web: [www.restaurant-lichtblick.com](http://www.restaurant-lichtblick.com)

Mail: [info@restaurant-lichtblick.com](mailto:info@restaurant-lichtblick.com)

Inhaberin: Vassiliki Tatsi