



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>	13,90 €
<i>Gemischte mediterrane Vorspeise des Hauses, mit Garnelen, Champignons, Zucchini, Aubergine, Paprika, Tzatziki, Mozzarella und Vitello Tonatto</i>	
<i>Vitello Tonnato - hauchdünn geschnitten und mit Thunfisch-Kappernsauce verfeinert</i>	11,50 €
<i>Carpaccio vom Lachs</i>	13,90 €
<i>Mozzarella Caprese - mit dreierlei von Tomatensorten</i>	9,90 €
<i>Überbackene Fetakäse mit Schalotten, Oliven, Tomaten und Peperoni</i>	8,90 €
<i>Brokoli und Spinat mit Mozzarella überbacken</i>	11,50 €
<i>Tzatziki</i>	4,90 €
<i>Joghurt nach Griechischer Art, mit Gurken und Dill</i>	
<i>Gemischter Salat</i>	6,90 €
<i>-mit Garnelen(6Stk.)</i>	14,90 €
<i>-mitHähnchenbrustfilet</i>	12,90 €

Suppen

<i>Tomatencremesuppe</i>	5,50 €
<i>Hummercremesuppe mit Garnelen</i>	7,90 €
<i>Kartoffelcremesuppe mit Lachsstreifen</i>	6,90 €

Info:

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



Restaurant Ionios



Mediterrane Küche

Aus dem Meer

Liebe Gäste, wir arbeiten ausschließlich mit frischen Fisch, aus dem Fischmarkt. Haben Sie bitte Verständnis, wenn wir nicht immer alle Fischarten anbieten können.

Garnelen ohne Schale nach Art des Hauses:

- *mit Champignons, Paprika und Zwiebeln in Cognac-Rahmsauce, dazu Kartoffeln, Blattspinat und Salat* 22,90 €
- *"Aglio e Olio" in Olivenöl mit Knoblauch, pikantem Gemüse, Knoblauchbrot und Salat* 21,90 €

Gemischter Fischplatte 24,90 €
*mit Loup de Meer, Lachsfilet, Doradenfilet und Garnelen
dazu Kartoffeln, Blattspinat und Salat*

Gebratener Loup de Meer (wird filetiert serviert) 22,90 €
mit pikantem Gemüse, dazu Kartoffeln, Blattspinat und Salat

Lachsfilet auf Rahmblattspinat 21,90 €
dazu Kartoffeln und Salat

Dorade vom Grill (wird filetiert serviert) 21,90 €
mit Blattspinat, Kartoffeln und Salat

Dessert & Eis

Tiramisu 5,90 €

Crème Brûlée mit Walnuss-Eis 6,90 €

Eisorten (Kugel): 3,00 €

Walnuß, Tress Leches, Vanille, Schokolade, Zitrone



Restaurant Ionios



Mediterrane Küche

Fleischgerichte

Hähnchenbrustfilet - wahlweise: mit grüner Pfeffersauce oder Gorgonzolasauce, dazu Kartoffeln und Tagesgemüse 17,90 €

Kalbsleber:

- mit Gebratene Zwiebeln und Apfelmus
dazu Kartoffeln und Tagesgemüse 19,50 €
- gebraten mit Butter und Salbei
dazu Kartoffeln und Tagesgemüse 19,50 €

"Scaloppina al Gorgonzola" - Medaillons vom Schweinefilet mit Gorgonzolasauce, Kartoffeln und Tagesgemüse 18,90 €

"Scaloppina al Peppe Verde" - Medaillons vom Schweinefilet mit Grüner Pfeffersauce, Kartoffeln und Tagesgemüse 18,90 €

"Scaloppina alla Romana" - Medaillons vom Schweinefilet mit Parmaschinken, Salbei, Weißwein-Buttersauce, mit Kartoffeln und Tagesgemüse 19,50 €

Grillteller- (Rinderfilet, Schweinefilet und Hähnchenbrust) dazu grüner-Pfeffersauce, Röstkartoffeln und Gemüse 20,90 €

Lammfilet mit Waldpilzen und Bacon in Weißwein-Buttersauce dazu Kartoffeln und Tagesgemüse 24,90 €

Spezialitäten vom Lavasteingrill

Liebe Gäste, bitte beachten Sie unsere Tageskarte

Rinderfilet	220g	27,90 €
Lammfilet aus Neu Sealand	200g	25,90 €

Dazu servieren wir, zur Auswahl

Saucen: Grüner Pfeffer	Gemüse: Tagesgemüse	Beilagen: Butterkartoffeln
Gorgonzola		Bratkartoffeln
		Röstkartoffeln



Restaurant Ionios



Mediterrane Küche

Pasta

<i>Spaghetti mit Garnelen und Zucchini</i> <i>mit Tomatenpesto in pikantem Tomatensauce</i>	15,90 €
<i>Spaghetti Carbonara</i> <i>mit Bacon, Parmesan und Ei</i>	11,90 €
<i>Spaghetti mit Rinderfiletspitzen</i> <i>mit Waldpilzen in Cognac-Rahmsauce</i>	15,90 €
<i>Spaghetti mit Garnelen und Lachs</i> <i>mit Pesto-Genovese</i>	15,90 €
<i>Spaghetti Vegetaria</i> <i>mit verschiedenen Gemüsen</i>	11,50 €
<i>Spaghetti Arrabiata</i> <i>in angenehm scharfer Tomatensauce</i>	10,90 €
<i>Spaghetti alla Chef</i> <i>mit Hähnchenbrust, und Gemüse</i>	12,90 €
<i>Spaghetti mit Hähnchenstreifen, Gorgonzola und Spinat</i>	12,90 €

Kinderteller

<i>Fischstäbchen mit Pommes Frites und Salatgarnitur</i>	8,90 €
<i>Schweinemedailon mit Pommes Frites und Salatgarnitur</i>	8,90 €
<i>Hähnchenbrust mit Pommes Frites und Salatgarnitur</i>	8,90 €
<i>Chickenugets mit Pommes Frites und Salatgarnitur</i>	8,90 €
<i>Spaghetti Miracoli mit Tomatensauce</i>	6,90 €



Restaurant Ionios



Mediterrane Küche

Getränkekarte

Biere vom Faß	0,3 l	0,5 l
Lübzer Pils	3,50 €	5,20 €
Duckstein	3,50 €	5,20 €
Alsterwasser	3,50 €	5,20 €

Flaschenbiere		
Erdinger Weißbier Hell		5,00 €
Erdinger Weißbier Dunkel		5,00 €
Erdinger Kristallweizen		5,00 €
Erdinger Weißbier Alkoholfrei		5,00 €
Holsten Alkoholfrei		3,70 €

Alkoholfreie Getränke	0,2 l	0,4 l
Coca Cola ²	2,60 €	3,90 €
Coca Cola Light ²	2,60 €	3,90 €
Fanta	2,60 €	3,90 €
Sprite	2,60 €	3,90 €
Apfelschorle	2,60 €	3,90 €
Spezi ²	2,60 €	3,90 €

Mineralwasser	0,25 l	2,70 €
(Magnus	0,7 l	6,50 €
Feinperlig)		

Mineralwasser	0,25 l	2,70 €
(Magnus Still)	0,7 l	6,50 €

Tonic Watter	0,2 l	3,00 €
Bitter Lemon	0,2 l	3,00 €
Ginger Ale	0,2 l	3,00 €

Säfte		
Orangensaft 100 %	0,2 l	2,90 €
Apfelsaft 100 %	0,2 l	2,90 €
Kirschnektar	0,2 l	2,90 €
Rabarbersaft	0,2 l	2,90 €
Bananennektar	0,2 l	2,90 €
Kiwi	0,2 l	2,90 €
Kiwi	0,4 l	4,50 €

Spiritouzen		
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 €
Metaxa ^{*****}	2 cl	4,50 €
Cardenal Mendoza	2 cl	5,50 €
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	5,00 €
Helbing Kümmel	2 cl	3,00 €

Aperitif		
Prosecco	1 cl	4,00 €
Aperol Spritz	2 cl	6,90 €
Hugo	2 cl	6,90 €

Warme Getränke		
Espresso ²		2,40 €
Espresso Macchiato ²		2,40 €
Espresso Doppio ²		3,20 €
Cappucino ²		3,20 €
Latte Macchiato ²		3,50 €
Milchkaffee ²		3,50 €
Kännchen Tee (versch. Sorten)		2,90 €

²koffeinhaltig, ³chininhaltig



Restaurant Ionios



Mediterrane Küche

Weinkarte

Offene Weine

Weißweine:

0,2 l 0,5 l

Pinot Grigio

6,50 € 14,50 €

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

6,90 € 15,90 €

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

5,90 € 11,90 €

süß, floral, Qualitätswein aus dem Hause Tsantali

Rotweine:

Primitivo

6,50 € 14,90 €

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

6,90 € 15,90 €

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

5,90 € 11,90 €

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)