



**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> <i>Gemischte mediterrane Vorspeise des Hauses</i>	8,90 €
<i>Carpaccio di Manzo</i> <i>Carpaccio vom Rinderfilet</i>	11,90 €
<i>Carpaccio di Salmone</i> <i>Carpaccio vom Isländischen Lachs</i>	11,90 €
<i>Mozzarella Caprese</i> <i>Mozzarella mit Tomaten und Basilikum</i>	7,90 €
<i>Überbackene Schaffskäse</i> <i>mit Schalotten, Oliven Tomaten und Peperoni</i>	6,90 €
<i>Tzatziki</i> <i>Griechischer Joghurt mit geriebenen Gurken, Knoblauch und Dill</i>	3,90 €
<i>Rucola Salat mit Garnelen (6 Stk.)</i>	12,90 €
<i>Kleine "Insalata Mista die Cesare"</i>	5,50 €

## Suppen

<i>Tomatencremesuppe</i>	4,90 €
<i>Kartoffelcremesuppe mit Lachsstreifen</i>	5,90 €
<i>Hummercremesuppe</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*

#### *Garnelen ohne Schale nach Art des Hauses:*

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

#### *Gemischter Fischplatte*

mit Zanderfilet, Lachsfilet, Doradenfilet und Garnelen  
mit Rosmarinkartoffeln und Salat

21,90 €

#### *Gebratene Zanderfilet mit Zitronenbutter und Gemüse*

dazu Rosmarinkartoffeln und Salat

19,90 €

#### *Lachsfilet mit Dill-Zitronensauce*

dazu Rosmarinkartoffeln und Salat

19,90 €

#### *Doradenfilet (1Stk.) mit Garnelen auf Risotto*

dazu Salat

18,90 €

### *Dessert & Eis*

#### *Tiramisu*

5,50 €

#### *Crème Brûlée*

5,50 €

#### *Eisorten:*

Walnuß, Tress Leches, Vanille, Schokolade, Zitronensorbet

3,00 €



# Restaurant Ionios



Mediterrane Küche

## Fleischgerichte

*Hähnchenbrustfilet "IONIOS" mit Champignons und Paprika* 16,50 €  
dazu Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse

### Kalbsleber:

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

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

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

*"Saltimbocca alla Romana" - Medaillons vom Schweinefilet* 18,90 €  
mit Parmaschinken, Salbei, Weißweinbuttersauce,  
mit Kartoffeln und Tagesgemüse

*Lammfilet "al Salvia e Vino Bianco" auf Salbei-Weißweinsauce* 20,90 €  
dazu Kartoffeln und Tagesgemüse

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

## Spezialitäten vom Lavasteingrill

*Rumpsteak ca. 240g* 20,90 €

*Rinderfilet ca. 220g* 23,90 €

*Lammfilet aus Neu Seeland* 20,90 €

Dazu servieren wir zur Auswahl

Saucen: Grüner Pfeffer      Gemüse: Tagesgemüse

Gorgonzola

alla Rustika (mit Champignons-Zwiebelrahm)

Beilage: Butterkartoffeln

Kartoffelchips



**Restaurant Ionios**



Mediterrane Küche

### *Pasta*

<i>Spaghetti con Gamberoni Aglio e Olio</i> mit Garnelen und Tomaten	13,90 €
<i>Spaghetti Carbonara</i> mit Speck, Parmesan und Ei	9,50 €
<i>Spaghetti con Filetto di Manzo e Funghi</i> mit Rinderfiletspitzen und Pilzen	13,90 €
<i>Penne con Salmone e Gamberi</i> mit Lachs und Garnelen	12,90 €
<i>Penne Verdura</i> mit Zucchini, Karotten, Paprika und Pilzen	9,50 €
<i>Penne Arrabiata</i> Penne in Scharfer Tomatensauce	8,90 €
<i>Penne con Pollo</i> mit Hähnchenbrust, Champignons und Paprika	9,90 €
<i>Risotto con Zucchini e Gamberoni</i> Risotto mit Zucchini und Garnelen	14,90 €
<i>Risotto con Filetto di Manzo e Funghi</i> Risotto mit Rinderfiletspitzen und Pilzen	14,90 €

### *Kinderteller*

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



# Restaurant Ionios



Mediterrane Küche

## Getränkekarte

### Biere vom Faß

	0,3 l	0,5 l
Lübzer Pils	2,90 €	4,30 €
Duckstein	2,90 €	4,30 €
Alsterwasser	2,90 €	4,30 €

### 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 <sup>2</sup>	2,20 €	3,50 €
Coca Cola Light <sup>2</sup>	2,20 €	3,50 €
Fanta	2,20 €	3,50 €
Sprite	2,20 €	3,50 €
Apfelschorle	2,20 €	3,50 €
Spezi <sup>2</sup>	2,20 €	3,50 €

Mineralwasser	0,2 l	2,30 €
(Magnus	0,7 l	5,50 €
Feinperlig)		

Mineralwasser	0,2 l	2,30 €
(Magnus Still)	0,7 l	5,50 €

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 <sup>*****</sup>	2 cl	3,50 €
Metaxa <sup>*****</sup>	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 <sup>3</sup>	6,90 €
Whisky Cola <sup>2</sup>	6,90 €
Bacardi Cola <sup>2</sup>	6,90 €
Wodka Lemon <sup>3</sup>	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 <sup>2</sup>	1,70 €
Espresso Macchiato <sup>2</sup>	1,70 €
Espresso Doppio <sup>2</sup>	2,40 €
Cappuccino <sup>2</sup>	2,70 €
Latte Macchiato <sup>2</sup>	2,90 €
Milchkaffee <sup>2</sup> Heisse	2,90 €
Schokolade	2,90 €
Kännchen Tee (versch. Sorten)	2,30 €

<sup>2</sup>koffeinhaltig, <sup>3</sup>chininhaltig



**Restaurant Ionios**



Mediterrane Küche

## Weinkarte

### Offene Weine

0,2 l    0,5 l

#### Weißweine:

##### **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 Rufina 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)