



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 di Manzo - Carpaccio vom Rinderfilet</i>	12,90 €
<i>Carpaccio vom Lachs</i>	12,90 €
<i>Mozzarella Caprese - mit Dreierlei von Tomatensorten</i>	9,90 €
<i>Überbackene Fetakäse mit Schalotten, Oliven, Tomaten und Peperoni</i>	7,90 €
<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>	13,90 €
<i>-mitHähnchenbrustfilet</i>	12,50 €

Suppen

<i>Tomatencremesuppe</i>	4,90 €
<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 21,90 €
- "Aglio e Olio" in Olivenöl mit Knoblauch, pikantem Gemüse, Knoblauchbrot und Salat 21,90 €

Gemischter Fischplatte

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

22,90 €

Gebratene Zanderfilet "Aglio e Olio"

mit pikantem Gemüse, dazu Kartoffeln und Salat

20,90 €

Lachsfilet auf Rahmblattspinat

dazu Kartoffeln und Salat

21,90 €

Dorade vom Grill (wird filetiert serviert)

mit Tagesgemüse, Kartoffeln und Salat

20,90 €

Dessert & Eis

Tiramisu

5,50 €

Crème Brûlée mit Walnuss-Eis

5,90 €

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 16,90 €

Kalbsleber:

- mit Gebratene Zwiebeln und Apfelmus dazu Kartoffeln und Tagesgemüse 18,50 €
- gebraten mit Butter und Salbei dazu Kartoffeln und Tagesgemüse 18,50 €

"Scaloppina al Gorgonzola" - Medaillons vom Schweinefilet mit Gorgonzolasauce, Kartoffeln und Tagesgemüse 17,90 €

"Scaloppina al Pepe Verde" - Medaillons vom Schweinefilet mit Grüner Pfeffersauce, Kartoffeln und Tagesgemüse 17,90 €

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

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

Lammfilet "al Burro e Salvia" mit Waldpilzen und Bacon in Weißwein-Buttersauce dazu Kartoffeln und Tagesgemüse 24,90 €

Spezialitäten vom Lavasteingrill

Rumpsteak * ca.250g 23,90 €

Rinderfilet ca.230g 26,90 €

Lammfilet aus Neu Sealand ca.220g 24,90 €

Dazu servieren wir zur Auswahl

Saucen: Grüner Pfeffer	Gemüse: Tagesgemüse	Beilagen: Butterkartoffeln
Gorgonzola		Bratkartoffeln
alla Rustika (mit Champignons-Zwiebelrahm)		Röstkartoffeln

* Aufgrund der jetzige Coronalage können wir uns es nicht erlauben das Rumpsteak auf großen vorrat zu halten. Bitte fragen Sie die Servicekräfte auf die Verfügbarkeit



Restaurant Ionios



Mediterrane Küche

Pasta

<i>Spaghetti mit Garnelen und Zucchini</i> <i>mit Tomatenpesto in pikantem Tomatensauce</i>	14,90 €
<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>	14,90 €
<i>Spaghetti mit Garnelen und Lachs</i> <i>mit Pesto-Genovese</i>	14,90 €
<i>Spaghetti Vegetaria</i> <i>mit verschiedenen Gemüsen</i>	11,50 €
<i>Spaghetti Arrabiata</i> <i>in angenehm scharfer Tomatensauce</i>	9,90 €
<i>Spaghetti alla Chef</i> <i>mit Hähnchenbrust, und Gemüse</i>	12,90 €
<i>Spaghetti mit Gorgonzola und Spinat</i>	11,90 €

Kinderteller

<i>Fischstäbchen mit Pommes Frites und Salatgarnitur</i>	7,90 €
<i>Schweinemedailon mit Pommes Frites und Salatgarnitur</i>	7,90 €
<i>Hähnchenbrust mit Pommes Frites und Salatgarnitur</i>	7,90 €
<i>Chickenugets mit Pommes Frites und Salatgarnitur</i>	7,90 €
<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 €	5,00 €
Duckstein	3,50 €	5,00 €
Alsterwasser	3,50 €	5,00 €

Flaschenbiere

Erdinger Weißbier Hell	5,00 €
Erdinger Weißbier Dunkel	5,00 €
Erdinger Kristallweizen	5,00 €
Erdinger Weißbier Alkoholfrei	5,00 €
Holsten Alkoholfrei	3,70 €
Vita Malz	3,50 €

Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l
Coca Cola ²	2,30 €	3,80 €
Coca Cola Light ²	2,30 €	3,80 €
Fanta	2,30 €	3,80 €
Sprite	2,30 €	3,80 €
Apfelschorle	2,30 €	3,80 €
Spezi ²	2,30 €	3,80 €

Mineralwasser	0,25 l	2,50 €
(Magnus	0,7 l	5,90 €
Feinperlig)		

Mineralwasser	0,25 l	2,50 €
(Magnus Still)	0,7 l	5,90 €

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 €
Kirschektar	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 €

Spiritousen

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 €
Cardenal Mendoza	2 cl	4,50 €
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	2,30 €
Espresso Macchiato ²	2,30 €
Espresso Doppio ²	2,90 €
Cappuccino ²	2,70 €
Latte Macchiato ²	3,50 €
Milchkaffee ²	3,50 €
Heiße Schokolade	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

6,20 € 13,50 €

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

6,70 € 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

5,50 € 11,50 €

süß, floral, Qualitätswein aus dem Hause Tsantali

Rotweine:

Primitivo

6,20 € 13,50 €

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

6,70 € 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

5,50 € 11,50 €

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 in 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)