



Herzlich willkommen | **Restaurant Parea**

Das Wort Parea kommt aus dem Griechischen und bedeutet soviel wie „Geselligkeit“ oder „Freundeskreis“. Für uns ist Essen mehr als nur Nahrungsaufnahme. Es ist ein Genuss, den man am besten in Gesellschaft zelebriert. Mit unserem Restaurant wollen wir einen Ort schaffen, an dem Sie sich wohlfühlen und in guter Gesellschaft die griechisch-mediterrane Küche genießen können. Wir legen großen Wert auf die Qualität und die Herkunft unserer Produkte. So kochen wir zum Beispiel mit hochwertigem Olivenöl und Meersalz aus der griechischen Region Mani.

Eine weitere Besonderheit sind unsere traditionellen Mezedes. Das Wort „Mezedes“ bedeutet im Griechischen so viel wie „Häppchen“. Es bezeichnet die Art des Servierens von vielen kleinen Vorspeisen.

Im Parea wollen wir Traditionen weiterführen und mit modernen Einflüssen der mediterranen Küche zu einem ganz besonderen Erlebnis machen.

Schön, dass ihr bei uns seid!
Euer Parea-Team

Unsere Empfehlung | **Reise durch die Speisekarte**

Ihr könnt Euch nicht entscheiden?

Sprecht uns gerne an und wir decken Euch den Tisch in mehreren Runden mit unseren Lieblings-Mezedes! Hier ist für jeden etwas dabei!

Wir akzeptieren keine Kredit/Debit-Karte!!!

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen sind wir Ihnen gerne behilflich. Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen sind separat aufgeführt. Sprechen Sie uns einfach an.



Starter

- Tzatziki**4,50
griechischer Joghurt | Gurke | Knoblauch
- Hummus**6,90
gebackene Kichererbsen | Sesamöl | confierter Knoblauch
- Aioli**4,90
- Feta-Creme**5,50
Chili | Feta | Olivenöl
- Tarama**6,90
Olivenöl | Zitrone | Kavierperlen
- Kalamata Oliven**5,90

Mezedes-Auswahl

Cremes und Dips, Rote Bete, Gemüse, griechischem Käse, Oliven, Aubergine.

- eine Person**19,90
zwei Personen34,90

Mezedes | Tapas | **Veggie**

- Rote Bete-Tartar**12,90
Ziegenkäse | geröstete Walnüsse | Waldhonig | Senf
- Panierter Feta**10,50
Sesam | Honig
- Pommes**6,90
wilder Oregano
- Panierte Zucchini**9,90
Tzatziki
- Thymian-Zitronen-Kartoffeln**8,90
Thymian | Olivenöl | Oregano | Kefalotyri-Käse
- Kartoffelpüree**10,90
Trüffel-Perlen | griechischer Trüffel

Brot

- Knoblauchbrot**4,50
geröstet | Butter | confierter Knoblauch
Schnittlauch
- Geröstetes Brot**3,90
geröstet | wilder Oregano | Olivenöl
- Pitabrot**3,50
wilder Oregano | Olivenöl
- Hausbrot**2,00

- Gegrillte Auberginen**9,90
Tomatensauce | Feta
- Gegrillter Feta**9,90
scharfe Paprika | Tomaten | Zwiebeln | Olivenöl | wilder Oregano
- Halloumi-Fries**9,90
Tomaten | Zwiebeln | scharfe Majo
- Kleiner Bauernsalat**9,90
Tomate | Gurke | rote Zwiebeln | Paprika | Feta | Oliven | Olivenöl | Karpfen | Oregano
- Marktgemüse**8,90
Rosmarin | Butter | Queller | Sesam

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen sind wir Ihnen gerne behilflich.
Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen sind separat aufgeführt. Sprechen Sie uns einfach an.



Veggie



Vegan



Glutenfrei



Mezedes - Tapas | **Vegan**

Veganes Rote Bete-Tartar 12,90
Walnüsse | Olivenöl | veganer Feta

Vegane Aioli 5,50


Vegane panierte Zucchini9,90
vegane Aioli

Pitabrot3,00
wilder Oregano | Olivenöl | Maldonsalz

Vegane gegrillte Auberginen 10,90
Tomatensauce | veganer Feta

Kleiner veganer Bauernsalat 9,90
Tomate | Gurke | rote Zwiebeln | Paprika |
veagner Feta | Oliven | Olivenöl | Oregano

Veganes Gemüse 8,90
Rosmarin | Olivenöl | Queller | Sesam

Pommes 6,90
wilder Oregano

Mezedes - Tapas | **Fleisch & Meeresfrüchte**

Greek-Tataki19,90
rosa Rinderfilet | Feta | Nussbutter | Mal-
donsalz | Walnuss | Knoblauchsprossen *kalt
geräuchert unter Olivenholz*

Souvlaki 4,50
Schweinefiletspieß | Kräutermarinade | Zitro-
ne | wilder Oregano

Parea-Bifteki 13,90
Inside Out | 100% Rind | Feta | Tomate |
Zwiebel | frischer Oregano | Minze | Joghurt

Greek pulled Beef13,90
griechische Pommes | Rindfleisch | Tomate |
rote Zwiebeln | Paprika | Feta | scharfe Majo

Greek-style-Roastbeef- Mezedes17,90
Feta-Majo | gepickelten Zwiebeln |
Kartoffelpüree | Radieschen | Senf-Kaviar

Gegrillte Garnelen 14,90
5 Stk. | Knoblauch | Zitrone | Olivenöl

Gegrillte Baby-Calamari 13,90
4 Stk. | Knoblauch | Zitrone | Olivenöl

Geschmortes Rindfleisch 13,90
Tomatensauce | Zimt | griechischer Portwein

Honig-Hähnchen12,90
Kikok-Hähnchen | Honig | Sesam | Soja |
Sternanis | Ingwer | Panko

Mini-Moussaka12,90
Griechischer Auflauf | Aubergine | Kartoffel |
Hackfleisch | Béchamelsauce

Unsere Empfehlung | **Reise durch die Speisekarte**

Ihr könnt Euch nicht entscheiden?

Sprecht uns gerne an und wir decken Euch den Tisch
in mehreren Runden mit unseren Lieblings-Mezedes!
Hier ist für jeden etwas dabei!

 Nur Tischweise möglich



Veggie



Vegan



Glutenfrei



Hauptgänge | **Fleisch**

Greek-style-Roastbeef.....28,90
Feta-Majo | gepickelten Zwiebeln | Kartoffel-
püree | Radieschen | Senf-Kaviar | Baby-
Leaf-Salat

Parea- Bifteki.....26,90
Inside Out | Hacksteak | Feta | Tomate |
Zwiebel | frischer Oregano | Minze | Joghurt |
Zitronen-Thymian-Kartoffeln | Baby-Leaf-Salat

Souvlaki.....21,00
Gegrillte Schweinefiletspieße | Kräutermari-
nade | Pommes | wilder Oregano | Tzatziki |
Baby-Leaf-Salat

Geschmortes Rindfleisch.....29,90
Tomatensauce | Zimt | griechischer Portwein
| Kartoffelpüree | Baby-Leaf-Salat

Hauptgänge | **Fisch & Meeresfrüchte**

Doradenfilet.....28,90
Marktgemüse | Zitronen-Thymian-Kartoffeln
Zitrone | Limette | Knoblauch | Baby-Leaf-
Salat

Gegrillte Garnelen.....28,90
5 Stk. | Zitrone | Knoblauch | Marktgemüse |
Zitronen-Thymian-Kartoffeln | Baby-Leaf-Salat

Gegrillte Baby-Calamari.....28,90
6 Stk | Zitrone | Knoblauch | Marktgemüse
| Zitronen-Thymian-Kartoffeln | Baby-Leaf-
Salat

Wir haben immer mal wieder wechselnde fri-
sche Fischgerichte auf unserer Wochenkarte.

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen sind wir Ihnen gerne behilflich.
Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen sind separat aufgeführt. Sprechen Sie uns einfach an.



Veggie



Vegan



Glutenfrei



Hauptgänge | **Pasta**

Greek -Pasta 19,90
fruchtige Tomaten-Sauce | gegrillte Aubergi-
ne | Feta | Baby-Leaf-Salat

Garnelen-Pasta19,90
gegrillte Garnelen | Knoblauch | Olivernöl |
Schnittlauch | Chili | Baby-Leaf-Salat



Hauptgänge | **Salate**

Salat der Saison
Baby-Leaf-Salat | Tomate | Gurke | Rote Bete
| rote Zwiebel und:

Gegrillter Kikok-Hähnchen16,90

Gegrillten Garnelen 16,90

Halloumi-Fries 16,90
scharfe Majo

Großer Griechischer Bauernsalat  14,90
Tomate | Gurke | rote Zwiebeln | Spitzpapri-
ka | Feta Kalamata Oliven | Olivenöl | wilder
Oregano | Rotweinessig | Karpfen

Kleiner gemischter Salat  10,90
Baby-Leaf-Salat | roter Zwiebel | Tomate |
Gurke | Olivenöl | Zitrone | wilder Oregano |
Honig-Senf-Dressing

Dessert | **Süßes**

Warmes Schokoküchlein 9,90
flüssiger Schokokern | Vanilleeis | frische
Frucht

Galaktoboureko 12,90
Trüffeleis | Filo | Vanillecreme | Zimt | Orange |
Karamellisierte weiße Schokolade | frische

Griechischer Sahnejoghurt  8,90
Walnüsse | Honig | frische Frucht

Crème Brûlée9,90
Orange | Vanille | Fruchtsorbet | frische
Frucht

Alle unsere Desserts können Nüsse und Gluten enthalten.
Bei Allergien, gebt bitte unserem Service bescheid.



Aperitif

- Lillet Rosé**.....8,90
Schweppes Russian Wild Berry | Prosecco | Waldbeeren | Minze
- Prosecco Rose**.....6,90
Rose | Thymian
- Pisco Sour**.....11,90
Pisco | Limette | Angostura
- Aperol Spritz**.....8,90
Aperol | Orange | Prosecco
- Crémant Rosé**.....9,90
0,1
- Crémant**.....8,90
0,1
- Greek-Spritz**.....9,90
Otto's Athens Vermouth | Prosecco | Orange | Minze
- Vermouth (Alkoholfrei)**.....8,90
alkoholfreier Italien Bitter | Tonic | Minze | Orange

Softgetränke

- Mineralwasser - St. Michaelis**
- 0,25 l.....3,00
0,75 l.....7,50
- Stilles Wasser - St. Michaelis**
- 0,25 l.....3,00
0,75 l.....7,50
- fritz - kola**
- 0,2 l.....3,70
- fritz - kola Zuckerfrei**
- 0,2 l.....3,70

Eistee & Limo

- Selbstgemachter Eistee 0,4 l**.....5,50
Griechischer Bergtee | Zitrone | Honig
- Selbstgemachter sparkling Eistee 0,4 l**.....5,50
Griechischer Bergtee | Zitrone | Honig
- Selbstgemachte Limonade 0,4 l**.....5,50
Zitrone | Limette | Orange | Minze
- Limetten-Minz-Soda 0,4 l**.....5,50
Limette | Minze | Soda



Schorlen

Maracujaschorle

0,4 l.....5,50

Apfelschorle

0,4 l.....5,50

Schwarze Johannisbeereschorle

0,4 l.....5,50

Bier vom Fass

König Pilsener

0,3 l.....4,00

0,4 l.....4,80

Alsterwasser

0,3 l.....4,00

0,4 l.....4,80

Eine Runde Bierchen für die Küchen-Crew

<3.....2,00

Offene Weine

Rotwein offen - trocken

Cabernet-Syrah 0,2 l.....9,30

Cabernet-Syrah 0,5 l.....18,00

Weißwein offen - trocken

Moschofilero 0,2 l.....9,30

Moschofilero 0,5 l.....18,90

Pirgoa,2 l.....9,30

Grauburgunder 0,2 l.....9,50

Roséwein offen - trocken Agiorgitiko 0,2 l

Piroga Rose 0,2 l.....9,50 €

Piroga Rose 0,5 l.....18,50 €

Retsina - Malamatina

0,2 l.....6,90 €

0,5 l.....10,90 €

Säfte

Apfelsaft

0,3 l.....3,90

Maracuja

0,3 l.....3,90

Bier aus der Flasche

König Pilsener Alkoholfrei

0,33 l.....3,50

Bayreuther Hell

0,33 l.....4,30

Benediktiner Weizenbier.

0,5 l.....5,50

Erdinger Alkoholfrei.

0,5 l.....5,50

Schaumwein

Crémant

0,1 l.....7,90 €

0,75 l.....35,00 €

Prosecco - trocken

0,1 l.....3,90 €

0,2 l auf Eis.....6,90 €

0,75 l.....22,90 €



Veggie



Vegan



Glutenfrei



Weine | **Ihr braucht eine Weinberatung?**

Der Schwerpunkt unseres Weinsortiments liegt auf griechischen Weinen. All unsere Weine sind auf unsere Speisen abgestimmt und passen prima zu der vielfalt griechischen Mezedes.

Sprecht uns gerne an!

Ausserdem haben wir auch immer wechselnde Weine ausserhalb der Karte!

Euer Parea-Team



Weißweine

Assyrtikos Viola – Lyrarakis - trocken.....38,00
0,75 l

Rebsorte: Moschofilero

Region: Peloponnes - Griechenland

Farbe: Helles Gold

Geschmack: Opulente Aromen von weißen Blüten, leicht und frisch, abgerundet mit einem Hauch von Rosenblüten und Passionsfrucht. Helle, feine Säure, die positiv erfrischend ist und zu einem überraschend langen Finale zieht und weitere Nuancen von Orangenschalen und ein Hauch von weißem Pfeffer mit sich bringt.

Ovilos - Biblia Chora- trocken.....59,00
0,75 l

Rebsorte: 50% Assyrtiko - 50% Semillon

Region: Kokkinochor - Nordgriechenland

Farbe: Tiefes Gelb mit grünen Reflexen

Geschmack: Der einzigartige Duft nach Aprikosen und Honig - typisch für die Rebsorte Semillon - vereint sich wunderbar mit den Noten von Zitronen und Zitrusfrüchten von der nordgriechischen Rebsorte Assyrtiko. Durch den Ausbau in kleinen französischen Eichenholzfässern wird das Aroma mit einem Hauch von Vanille und gerösteten Nüssen ideal abgerundet.

Agios Chronos - trocken.....45,00
0,75 l

Rebsorte: Viognier

Region: Evia P.G.I. Central - Griechenland

Farbe: Helle Zitronenfarbe mit goldenen Reflexen

Geschmack: Reife Aprikose und Pfirsich aus weißem Fruchtfleisch, eingerahmt von Eichenholz. Der Mund ist trocken und reichhaltig. Die Explosion von gelben, aber immer noch frischen Früchten, die Zitrusfrüchte (Zitrone, Limette), der Sinn für Nektar, die delikaten Aromen aus dem Fass, die Nüsse und die lebendige Säure sind einzigartig, ideal abgerundet.

Dafnios – Douloufakis - trocken.....33,00
0,75 l

Rebsorte: Vidiano

Region: Heraklion Kreta - Griechenland

Farbe: Goldgelbe leuchtende Farbe

Geschmack: Intensive Nase nach Zitrusfrüchten, Aprikose und Pfirsich. Vollmundig und rund im Geschmack mit einer geringen Säure. Die Zitrusfrüchte verleihen dem Wein seinen ein-zigartigen exotischen Charakter. Langer und fruchtiger Abgang.

PIROGA – Tsililis - trocken.....35,00
0,75 l

Rebsorte: Muscat , Chardonnay, Sauvignon Blanc

Region: Peloponnes - Griechenland

Farbe: Goldgelbe leuchtende Farbe

Geschmack: Intensive und käftige fruchtige und blumige Aromen. Piroga passt am besten zu Fisch, Meeresfrüchten und frischen Früchten. Die Rebsortenstammen von Weinärten, welche geringe Erträge aufweisen und somit für qualitativ hochwertige Trauben stehen.

Aspros Lagos – Tsililis - trocken.....42,00
0,75 l

Rebsorte: Vidiano

Region: Kreta - Griechenland

Farbe: Goldgelb, grün

Geschmack: Sein Aroma ist reich an weißen Blüten und Zitrusfrüchten, mit einem zarten Butterbouquet von leichtem Bienenwachsgeruch, Aprikose, Linde und Melone. Reiches Aroma, das in der Flasche reift, samtig, butterartig mit dichtem Aprikosencharakter. Im Hintergrund erkennt man einen verführerischen Mineralgeschmack. Überlegener, lang anhaltender Nachgeschmack.



Rotweine

Axia – Alpha Estate - trocken.....35,00
0,75 l

Rebsorte: Xinomavro, Syrah

Region: Amyntheon - Nordgriechenland

Farbe: Glänzende, purpurrote Farbe

Geschmack: Komplexes typisches Buquet von reifen Brombeeren, mit den Aromen von Vanille, Pfeffer und Nelken. Voll im Mund, mit Vanillege-schmack, runden Tanninen, ausgewogene Säure- und Holztöne. Langer Abgang mit Quit-tenaroma. Ausgebaut für 12 Monate in mittel bis leicht gebrannten Allier Eichenfässern und 12 Monaten Lagerung in Flaschen.

Ovilos - Biblia Chora - trocken.....79,00
0,75 l

Rebsorte: Cabernet Sauvignon

Region: Kokkinochor - Nordgriechenland

Farbe: Tiefdunkles Rot

Geschmack: Reichhaltigkeit, Dichte und die besondere feine Struktur im Einklang mit den samtigen Tanninen und dem langen Abgang zeichnen diesen besonderen Wein aus .Unvergleichliche Aromen von Wald-beeren, Karamell, Schokolade, Nüssen und Zedernholz. ideal abgerundet.

Dafnios - Douloufakis - trocken.....38,00
0,75 l

Rebsorte: Liatiko

Region: Kreta - Griechenland

Farbe: Robinrot

Geschmack: Es hat Aromen von frischen roten Früchten, Kräutern und leichten Blumenaromen konzentriert. Mit zunehmendem Alter entwickelt sich ein einzigartiges Bouquet aus reifen Früchten, Leder und Gewürzen. Es hat einen leichten Körper, eine gute Säure, weiche und köstliche Tannine und einen langen Nachgeschmack, Eigenschaften, die den Dafnios Rot als einen sehr eleganten Wein darstellen.

Aspros Lagos - trocken.....39,00
0,75 l

Rebsorte: Cabernet, Sauvignon

Region: Kreta - Griechenland

Farbe: Tiefes rot

Geschmack: Weisser Hase“ bedeutet die deutsche Übersetzung (nach dem Namen seines Anbaue-bietes der Weinkellerei Douloufakis). Dieser außer-gewöhnliche Cabernet Sauvignon ist aus der Ernte 2017 – der absolute Spitzenwein aus Dafnes für Rotweinliebhaber! Er überzeugt durch seine tiefrote Farbe, seinen fruchtigen Geschmack mit Akzenten von Eiche und Pfefferminz sowie seinen vollen Kör-per mit geschmeidig weichen Tanninen.

Piroga – Tsililis - trocken.....36,00
0,75 l

Rebsorte: Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah

Region: Tirnavou - Griechenland

Farbe: Dunkel Violette glänzende

Geschmack: Als Ergebnis präsentieren sich intensive Aromen nach roten Früchten, würzi-gen Vanillenuancen und Pfeffer. Am Gaumen präsentiert sich der Askitikos Rot-wein von Tsililis weich und hat einen runden Abgang.

Die Rebsorten stammen von Weingärten, welche geringe Erträge aufweisen und somit für qualitativ hochwertige Trauben stehen



Roséweine

Theopetra Estate -Tsililis - trocken.....42,00
0,75 l

Rebsorte: Limniona, Syrah

Region: Meteora, Thessalien - Griechenland

Farbe: Dunkelrosa

Geschmack: Ein toller, fruchtiger Roséwein aus biologisch angebauten Limniona und Syrah Trauben. Fruchtige, explosive Aromen von Süßkirsche, Erdbeere, Rose und Gewürzen. Am Gaumen präsentiert er sich rund und weich mit einer kühle Säure und einem schönen Volumen. Langanhaltender, ausbalanciert, fruchtiger Abgang

Piroga – Tsililis - trocken.....36,00
0,75 l

Rebsorte: Muscat, Syrah, Merlo

Region: Peloponnes - Griechenland

Farbe: leichtes Rosa

Geschmack: Aromen nach Waldfrüchten. Leicht im Geschmack nach Vanille und würzigem schwarzem Pfeffer. Fruchtig im Abgang

Xinomavro – Tsililis - trocken.....47,00
0,75 l

Rebsorte: Savatiano, Xinomavro

Region: Meteora - Griechenland

Farbe: Lachsrosa

Geschmack: Der Xinomavro Rose von Tsililis wird aus der gleichnamigen Xinomavro Rebsorte hergestellt, einer charismatischen, aber anspruchsvollen griechischen Rebsorte aus Mazedonien, die sich perfekt an das Mikroklima in Meteora angepasst hat. Der Xinomavro Rose hat intensiv fruchtige Aromen nach Pink Grapefruit, weißen Pfirsichen und Himbeeren. Am Gaumen ist er rund und aromatisch mit blumigem Abgang



Heißgetränke

Espresso	3,50	Café crema	3,50
Doppelter Espresso	4,00	Cappuccino	3,80
Mokka	3,50	Latte Macchiato	4,50
Milchkaffee	4,50	Frischer Tee	4,50
		Griechischer Bergtee oder Frischer Minztee	

Spirituosen

Cognac

Metaxa 7 Sterne 2 cl.....	5,90
Hennessy 2 c.....	5,90

Whisky

Jameson 12 Jahre 4 cl.....	6,50
Tullamore Dew 4 cl.....	5,00

Likör

Frangelico (Haselnuss) 2 cl.....	3,50
Molinari Sambuca 2 cl.....	3,50

Kräuterlikör

Averna 4 cl.....	5,90
Jägermeister 2 cl.....	3,50

Ouzo

Barbayanni 2 cl.....	3,50
Barbayanni 4 cl auf Eis.....	4,90

Tsipouro

mit Anis 2 cl.....	3,90
ohne Anis 2 cl.....	3,90

Wodka Russian Standard

2 cl.....	3,50
-----------	------

Rum

Havana 7 Jahre 2 cl.....	3,90
--------------------------	------

Longdrinks

Gin Tonic	11,50
Grace Gin Thomas Henry Tonic Water Gurke	

Wodka Wellness	11,50
Russian Standard Griechischer Eistee	

Moscow Mule	11,50
Russian Standard Thomas Henry Spicy Gin-ger Angostura Gurke	

Wodka Soda	11,50
Russian Standard Soda frischer Zitronen-saft	

Gin Mule	11,50
Grace Gin Thomas Henry Spicy Ginger Angostura Gurke	

Rum Cola	11,50
Bacardi Coca-Cola	

Cuba Libre	11,50
Havana 7 Jahre Coca-Cola Limetten	