

## Vorspeisen & Beilagen

Tzatziki A7 /Joghurt mit Gurken/Knoblauch	4,30 €
Melitzanosalata /Auberginenmousse	5,20 €
Taramas A4 / Fischroggencreme	4,90 €
Tirokafteri A7 / Schafskäse A7/rote scharfe Paprika	5,20 €
Fava A15 / Kichererbsen-Paste	4,20 €
Feta A7 / Schafskäse/Olivenöl/Oregano	5,90 €
Couscous / Hartweizengrieß Kügelchen	3,90 €
Fakes A15 / Linsensalat	3,90 €
Pantzaría / Rote Beete Salat	4,50 €
Politiki Salata / Krautsalat/Sellerie A9	4,95 €
Gebackene Sardellen A4	7,95 €
Gegrillte Peperoni	4,25 €
Gegrilltes Gemüse	4,95 €
Rote Paprika A7 /gegrillt / Schafskäse gefüllt	7,20 €
Dolmadakia A7 /gefüllte Weinblätter mit Reis / Tzatziki-Dip	5,95 €
Haloumi A7 / Zypriotischer weicher Käse	10,90 €
Saganaki A3,A7 / gebackener Schafskäse	6,90 €
Saganaki Garnelen A7,A2 / Schafskäse / Tomatensauce	9,95 €
Feta se Pilino A7 / Schafskäse aus dem Backofen	7,90 €
Pommes Frites	2,90 €
Pommes Frites A7 / mit Schafskäse / Oregano	3,90 €
Rosmarinkartoffeln	3,95 €
Basmati-Gemüse Reis	2,95 €
Kleiner gemischter Salat	3,20 €
Gedämpfter Spinat	3,95 €
Oktapodi A14 / Oktopus vom Grill	11,90 €
Pita A1 (Weizen) / mit Knoblauch / Pita ohne Knoblauch	2,10 € / 1,95 €
Knoblauchbrot A1 (Weizen)	2,95 €
Gebackene Zucchini oder Auberginen A7 / Tzatziki-Dip	6,25 €
Kolokithokeftedes A7 / Zucchini-puffer / Tzatziki-Dip	6,90 €
Warme & Kalte Vorspeise eine Reise durch unsere griechische Vorspeisenwelt	pro Person 9,90 €

## Salate

Rucola Salat A7 / Artischockenherzen/Tomaten Parmesan / Balsamico Dressing	8,90 €
Horiatiki A7 / nach griechischer Art / Schafskäse / Essig und Öl	8,90 €
Kreta Salat / Bunter Salatteller der Saison gerösteter Zwieback/Tomaten/Schafskäse A7 /Hausdressing	8,95 €
Mediterraner Saisonsalat A7/ Bunter knackiger Salatteller Ziegenkäse A7 /Walnüsse A8 / Gegrillte Rote Paprika/ Balsamico Vinaigrette	10,90 €
Fitness Salat / Bunter knackiger Salatteller der Saison Hähnchenbrustfilet/Gegrilltes Gemüse/Hausdressing/Kräuter	10,90 €
Chef Salat / Bunter knackiger Salatteller der Saison Ei A3 /Thunfisch/Zwiebeln/ Artischockenherzen/ Balsamico Vinaigrette	10,90 €
Haus-Salat /Bunter knackiger Salatteller der Saison Hähnchenbrustfilet/Mango/Orangen-Ingwer-Dressing	10,90 €
Caesar Salat A7 / Knackiger Romana Salat Knoblauch-CROUTONS/Parmesan-Olivenöl-Dressing zur Wahl Hähnchenbrustfilet + 3,90 / Schweine Gyros + 3,50 € / Riesen Garnelen A4,A2+ 4,90 €	7,95 €
Gemischter Salat / Bunter Salatteller der Saison / Hausdressing zur Wahl Hähnchenbrustfilet + 3,90 / Schweine Gyros + 3,50 € / Riesen Garnelen A4,A2+ 4,90 €	7,90 €

## Aus dem Ofen

Mousaka A7 / Kartoffeln/Zucchini & Auberginen/Hackfleischauflauf Bechamel-Creme /Feta Käse/Gemischter Salat	14,90 €
Briam A7 / Ofengemüse nach griechischer Art / Schafskäse / Salat	12,90 €

A1 glutenhaltiges Getreide (namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie Erzeugnisse daraus), A2 Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, A3 Eier und Eierzeugnisse, A4 Fische und Fischerzeugnisse, A5 Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, A6 Sojabohnen und Sojaerzeugnisse, A7 Milch und Milchprodukte, A8 Schalenfrüchte (namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse), A9 Sellerie und Sellerieerzeugnisse, A10 Senf und Senferzeugnisse, A11 Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, A12 Schwefeldioxid und Sulphite mit einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10ml/l, A13 Lupinen und Lupinerzeugnisse, A14 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, A15 Hülsenfrüchte

## Pasta e Risotto

Risotto A7 / Basilikumpesto / Cherrytomaten / Parmesan	11,90 €
Risotto Garnelen A2,A7 / Basilikumpesto / Cherrytomaten / Parmesan	13,90 €
Fregola mit Lachs A4,A7 / sardinische Pasta / Zucchini / Cherrytomaten / Dill / leichte Crèmesauce	13,90 €

## Hauptgerichte vom Lavasteingrill

### selbst zusammenstellen

Hier haben Sie die Möglichkeit ihren Grillteller selbst zusammenzustellen.

Gyros vom Schwein Tzatziki-Dip A7	klein 4,70 € mittel 8,50 € groß 12,50 €
Gyros Hähnchen Tzatziki-Dip A7	klein 4,90 € mittel 8,90 € groß 12,90 €
Souvlaki / Schwein ca.100gr. / Tzatziki-Dip A7 Ab 2Stk.	Je 2,65 €
Souvlaki / Hähnchen ca.100gr. / Tzatziki-Dip A7 Ab 2Stk.	Je 2,95 €
Zwei Beilagen nach Wahl Pommes /Gegrilltes Gemüse/Gedämpfter Spinat/Gemischter Salat	4,95 €

### NUR IN VERBINDUNG MIT DEN GRILL GERICHTEN

Dip 's Minze/Tomaten/Aioli A3/ Tzatziki-Dip A7	1,50 €
--	--------

## Hauptgerichte vom Lavasteingrill

Gyros Hähnchen /Gyros vom Schwein	12,95 € /12,55 €
Gyros Calamari Gyros vom Schwein und Calamari	14,50 €
Bifteki / Schwein & Rind/drei Stück	12,95 €
Bifteki Gefüllt /Schwein & Rind/drei Stück/Schafskäse gefüllt A7	14,65 €
Großer Spieß vom Lamm /Paprika/Zwiebeln vom Spieß	19,90 €
Großer Spieß vom Kalb/Paprika/Zwiebeln vom Spieß mit Rum flambiert	19,90 €
Giaourtlou/Vier Hackfleischröllchen/Schwein & Rind Joghurt-Minze-Dip A3/Halbe Pita	13,95 €
Trilogia /Souvlaki/Gyros/Bifteki/Baby Calamari A14	16,90 €
Brusko-Teller /Souvlaki/Bifteki gefüllt/Hähnchenbrustfilet Lammkrone/Tomaten-Paprika-Dip	18,90 €
Souvlaki Portion Schwein ca.100gr. / drei Stück	12,55 €
Souvlaki Portion Hähnchen ca.100gr. / drei Stück	12,95 €
Hähnchen / Zitrone-Oreganomarina	13,90 €
Loukaniko Horiatiko /zwei Stück/griechische grobe Wurst Senf A10/Marinierte Tomatenwürfel	13,95 €
Kebab/zwei Stück/Kalb & Lamm/Marinierte Tomatenwürfel	13,65 €
Lammkrone /Marinierte Tomatenwürfel	22,90 €
Kalbskotelett /Marinierte Tomatenwürfel	22,90 €
Mix-Grill Platte Spezial Ab 2 Pers. eine Reise durch unsere Lavastein Grill Spezialitäten/ Tomaten-Würfel/Tomaten-Dip	pro Person 22,50 €
Mix-Grill Platte Ab 2 Pers. / eine Reise durch unsere Lavastein Grill Spezialitäten/Tomaten-Würfel/Tomaten-Dip	pro Person 17,90 €
Dorade A4 /Gegrilltes Gemüse/Basmati Reis/kleiner gemischter Salat	17,90 €
Zanderfilet A4	17,90 €
Duett /Calamari A14/Riesengarnelen A2	19,50 €
Lachsfilet A4 /Zitronenthymian Sauce	18,90 €
Riesen Garnelen A2,A4 /vier Riesen Garnelen	23,90 €
Baby Calamari vom Grill A4	15,90 €
Fischplatte A2,A3,A4,A7,A14 Eine Variation von unseren Fisch Spezialitäten/Tarama-Dip	pro Person 19,80 €

Alle unsere Fleischgerichte werden mit Tzatziki-Dip und Pommes Frites serviert, dazu gemischter - nach Wahl mit Politiki Salat.

Alle unsere Fischgerichte werden mit gedämpftem Spinat, Rosmarinkartoffeln und Aioli-Dip serviert.

## Epidorpio/Dessert

Zum süßen Abschluss Ihrer Mahlzeit ist eine Nachspeise unverzichtbar. Fragen Sie bitte unser Servicepersonal nach unseren Tages-Desserts.

1 mit Farbstoff, 2 mit Koffein, 3 Chininhaltig, 4 Erfrischungsgetränk mit Ingwergeschmack  
5 Erfrischungsgetränk mit Zitronengeschmack, 6 NNährwertangabe je 100 gr: Siehe Originalpackung  
7 mit Konservierungsstoff, 8 mit Süßungsmittel, enthält Phenylalaninquelle, 9 Antioxidationsmittel



# BRUSKO GRILL RESTAURANT

## Sodas & Juices

Apfelsaft naturtrüb	0,2l	2,95 €
Wolfra Säfte Orangensaft/Grapefruitsaft/Maracujanektar/Tomatensaft/ Ananassaft/Rhabarbersaft/Cranberrynektar/Johannisbeersaft	0,2l	2,95 €
Saftschorlen Grapefruit/Maracuja/Orange/Ananas/Rhabarber/Cranberry/ Apfel/Johannisbeer	0,4l	3,95 €
Thomas Henry Tonic Water 3/Bitter Lemon 3/Ginger Ale 4/Spicy Ginger	0,2l	3,50 €
Arizona Iced Tea Blueberry/Peach/Pomegranate	0,47l	4,60 €
Loux Limonaden Orange/Zitrone/Sauerkirsch	0,2l	3,50 €
Soda ( Tafelwasser)	0,4l	2,80 €
Coca-Cola <sup>1,2,9</sup>	0,4l	3,90 €
Coca-Cola Zero <sup>1,2,9</sup>	0,2l	2,95 €
Coca-Cola Light <sup>1,2,6,7,8,9</sup>	0,2l	2,95 €
Mezzo Mix <sup>1,2,9</sup>	0,4l	3,90 €
Sprite <sup>1,2</sup>	0,4l	3,90 €
Red Bull <sup>1,2,9</sup>	0,25l	3,90 €
Zagori Mineralwasser	0,75l	5,95 €
Zagori Mineralwasser still	1,0l	5,95 €
Adelholzener Mineralwasser still/perlend	0,5l	3,90 €
Adelholzener Mineralwasser still/perlend	0,75l	5,60 €

## Coffee

Espresso <sup>2</sup>	2,10 €
Doppelter Espresso <sup>2</sup>	3,50 €
Griechischer Kaffee / Mokka <sup>2</sup>	2,90 €
Kaffee Crema <sup>2</sup>	2,70 €
Cappuccino <sup>A1,2</sup>	3,20 €
Latte Macchiato <sup>A1,2</sup>	3,60 €
Nescafé Frappé <sup>2</sup>	3,60 €
Nescafé <sup>2</sup>	3,60 €
Freddo Cappuccino <sup>2</sup>	4,20 €
Freddo Espresso <sup>2</sup>	3,80 €
Heisse Schokolade <sup>A1</sup>	3,95 €
Tee / verschiedene Sorten	3,20 €

## Ouzo & Tsipouro

Ouzo / Tsipouro	2 cl	2,50 €
Ouzo Plomari / Tsipouro	0,2l	11,95 € / 13,95 €
Ouzo Plomari / Tsipouro	0,7l	38,00 € / 42,00 €

## Weihenstephaner Biere

Helles vom Fass <sup>A1</sup>	0,4l	3,50 €
Weissbier Hell <sup>A1</sup>	0,5l	3,95 €
Pils <sup>A1</sup>	0,33l	3,25 €
Dunkel <sup>A1</sup>	0,4l	3,60 €
Weissbier Leicht <sup>A1</sup>	0,5l	3,95 €
Weissbier Alkoholfrei <sup>A1</sup>	0,5l	3,95 €
Alkoholfreies Bier <sup>A1</sup>	0,4l	3,60 €
Radler <sup>A1</sup>	0,4l	3,60 €
Russ <sup>A1</sup> / Cola-Weizen <sup>A1,1,2,9</sup>	0,5l	3,95 €
Weissbier Dunkel <sup>A1</sup>	0,5l	3,95 €

## WEISSWEIN

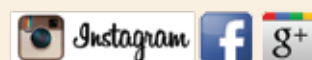
	0,2l	
Imyglisos-Tsantali – Chalkidiki lieblicher Weisswein goldgelbe Farbe/leichter, süßer Geschmack nach versch. Früchten	Glas 0,5l 1,0l	4,95 € 9,90 € 18,90 €
Tetramythos Roditis Erdig/mineralisch/schmelzig/weich Naturwein!		4,95 €
Eros & Psyche Pavlos Argyropoulos,- Sauvignon Blanc – Makedonien Aromendichte/Finesse/brillantes Saurespiel		6,70 €
Papagiannakos Savatiano, – Attica 2016 Dezenter Duft/cremig/weich/harmonisch süffig		5,95 €
Palaiomylos Zafirakis,- Malagouzia – Tyrnavos Thessalien Feinfruchtig/aromatisch/finessenreich und elegant		6,90 €
Mantinia Tselepos,- Moschofilero – Mantinia-Arcadia Lebendig/fruchtig/blumig/knackig...immer Top		6,95 €
Malamatina Retsina, Roditis-Savatiano, – Evia Frisch und erfrischend/Kiefer/Nadelaromen mit leichten Zitrustönen	0,5l	7,55 €

## ROTWEIN

	0,2l	
Imyglisos-Tsantali – Chalkidiki glänzende rote Farbe/ milden, süßen und leichten Geschmack	Glas 0,5l 1,0l	4,95 € 9,90 € 18,90 €
Tetramythos Milia, Merlot-C.S.-Mavro Kalavr. – Peloponnes Cuvée mit mitteleuropäischen Charakterzügen/saftig/Waldbeerkonfit/zart/rund		4,95 €
Mikri Arkouda Zafirakis, Syrah-Merlot – Tyrnavos Tessalien Beerig/erdig/sanft und fein...spielerisch		5,90 €
Monolythos Nemea Bairaktaris, Agiorgitiko – Nemea Schöne Frucht/elegant/sanfte Tannine/seidiger Abgang		6,35 €
Kalogeri Papagiannakos,Cabernet,- Attiki Complex Fruchtig/würzig/rund mit intensiven Abklang		7,50 €

Homepage: [www.brusko.de](http://www.brusko.de)

Bitte Liked uns auf unseren Social Media Seiten.



WLAN: BruskoHotspot Password: brusko24032015



## BRUSKO GRILL RESTAURANT

### ROSÉWEIN

0,75l

**Biblia Chora, Syrah, – Kavala** Vollmundig, fruchtig, würzig, gut strukturiert, lang.

35,90 €

**Château PigouDET, Cuvée Classic A.O.C., – Provence** Angenehm, frisch und fruchtig.

35,90 €

### Deutschland/Österreich

#### WEISSWEIN

0,75l

**Freiherr von Gleichenstein Grauer Burgunder-Kabinett, – Baden** Reife Birnen und Mirabellen;  
gute Säurestruktur, angenehme bittere Note.

29,90 €

**Weil Riesling Qba, – Rheingau** Feine Frucht, eleganter Essensbegleiter.

39,90 €

**Jurtschitsch Grüner Veltliner Löss Dac, – Kamptal** Hauch von Zitrus ergänzt sich mit einer frisch-würzigen "Pfefferl".

32,90 €

### Italien/Spanien

#### WEISSWEIN

0,75l

**Bulgarini Lugana Superiore, – Lombardei** Fruchtig mit feinen Anklängen von Pfirsich und Aprikose, feine Struktur.

39,95 €

### ROTWEIN

0,75l

**Cassara Nero d'Avola, – Sizilien** Mediterranem Charme, dunkle Beeren, Anklänge von Gewürzen und Zimt.

29,95 €

**Feudo di Santa Croce Primitivo LXXIV, – Manduria** Sehr kräftig und würzig, Duft nach roten Früchten und Gewürzen.

42,90 €

### Argentinien

#### ROTWEIN

0,75l

**Caligore BIO Malbec, – Mendoza** Lakritz und Veilchen, Noten von reifen Pflaumen, Pfeffer, präsenten Tanninen.

35,90 € €

\*Jahrgangswchsel sind möglich.

*Der Wein ist unter den Getränken das Nützlichste,  
unter den Arzneien das Schmackhafteste,  
unter den Nahrungsmitteln das Angenehmste.*

Plutarch von Chäronea  
(etwa 50 - 120), griechischer Philosoph, Historiker und Konsul von Griechenland



## BRUSKO GRILL RESTAURANT

Brusko traditioneller Wein aus Santorini, mit robustem und äußerst ursprünglichem Charakter, tiefe rote-braune Farbe und hoher Alkohol. Das Wort "brouskos" ist gleichbedeutendem italienischen brusco, "herb".

### Griechenland WEISSWEIN

0,75l

<b>Eros &amp; Psyche Pavlos Argyropoulos,- Sauvignon Blanc, – Makedonien</b> Aromendichte/Finesse/brillantes Saurespiel	<b>24,90 €</b>
<b>Papagiannakos Savatiano, – Attica</b> Dezentere Duft, cremig, weich, harmonisch...süffig.	<b>21,90 €</b>
<b>Palaiomylos Zafirakis,- Malagouzia, – Tyrnavos Thessalien</b> Feinfruchtig/aromatisch/finessenreich und elegant	<b>24,90 €</b>
<b>Mantinia Tselepos,- Moschofilero, – Mantinia-Arcadia</b> Lebendig/fruchtig/blumig/knackig...immer Top	<b>25,10 €</b>
<b>Mercouri Kallisto, Assyrtiko-Robola, – Peloponnes</b> Aromen von Zitronenschale, Lavendel, Akazie und Pinienzapfen.	<b>29,90 €</b>
<b>Monolytho Bairaktaris, Muscat-Sauvignon-Chardonnay – Nemea</b> Aromareich, Elegant, ausgewogen... ein toller Sommerwein	<b>22,95 €</b>
<b>Tselepos Marmarias, Chardonnay, – Arcadia</b> Fruchtig, vollmundig, cremig, erfrischend... für Anspruchsvolle.	<b>37,90 €</b>
<b>Kamara Malagouzia, – Epanomi</b> Koreander und Salbei	<b>39,95 €</b>
<b>Efches, Eratini, Chardonnay – Assyrtiko Malagousia</b> Ein bukettreicher Weisswein mit Charakter und Persönlichkeit, der nach Zitrus-Aromen und exotischen Früchten duftet.	<b>39,95 €</b>
<b>Foothills Zafirakis Chardonnay – TyrnavosThessalien</b> Komplex, Anspruchsvoll, Feinsinnig...Burgund Stil	<b>42,90 €</b>
<b>Alpha Estate, Sauvignon Blanc, – Florina</b> Aromen von Zitrusfrüchten und Passionsfrucht. Komplex, voll und vielschichtig; brillantes Säurespiel.	<b>49,90 €</b>
<b>Santorini Sigalas Assyrtiko – Santorini</b> Sehr rund und mineralvoll	<b>59,95 €</b>

### ROTWEIN

0,75l

<b>Mikri Arkouda Zafirakis, Syrah-Merlot, – Tyrnavos Tessalien</b> Beerig/erdig/sanft und fein...spielerisch	<b>21,90 €</b>
<b>Monolythos Nemea Bairaktaris, Agiorgitiko, – Nemea</b> Schöne Frucht/elegant/sanfte Tannine/seidiger Abgang	<b>23,90 €</b>
<b>Kalogeri Papagiannakos, Cabernet, – Attiki Complex</b> Fruchtig/würzig/rund mit intensiven Abklang	<b>26,90 €</b>
<b>Limniona Zafirakis, – Tyrnavos Thessalien</b> Elegante Tannine, lebendig, erfrischender ausklang	<b>42,90 €</b>
<b>Tselepos Dilofos, Cabernet-Merlot, – Arcadia</b> Seidige Textur, Substanz, Tiefe, Eleganz... Dauerbrenner.	<b>39,95 €</b>
<b>Mm Sigalas Mavrotragano, – Mandilaria-Santorini</b> Rote und schwarze Früchte, Marmeladig, Fein und Mineralisch.	<b>42,90 €</b>
<b>Kokkalis Mova, Agiorgitiko-Cab.Sauv., – Peloponnes</b> Vielschichtige und reichhaltige Nase. Warm, samtig, harmonisch.	<b>39,95 €</b>
<b>Efches, Eratini, Cabernet-Syrah-Xinomavro, – Thesaloniki</b> Kirschen, Pflaumen, rote Beeren, pikante Gewürze und der Duft von Eichenwäldern	<b>39,95 €</b>
<b>Biblia Chora Areti, BIO Agiorgitiko – Makedonien</b> Kirschkonfitüre, Heilkräutern und Vanille. Reintöniger Frucht, teils kandierte Kirschen und rote Beeren. Leicht erdig.	<b>42,95 €</b>
<b>Alpha Estate Axia, Xinomavro-Syrah, – Makedonien</b> Komplexes fruchtiges Bukett, ausgewogener Wein. Sehr gute Preis Leistung.	<b>45,95 €</b>
<b>Lazaridis K. Oenotria Ghi, Agiorgitiko-Cab.Sauv., – Attica</b> Fruchtig und vielschichtig mit Waldfrüchten, Zeder und Gerwürznoten.Konzentriert, ausgewogen, lang.	<b>49,95 €</b>
<b>Agios Chronos, Syrah-Viognier, – Evia</b> Volles Aromabouquet von roten Früchten, Veilchen, samtige Tannine.	<b>49,95 €</b>
<b>Abaton Tsantalos, Cabernet, – Limnio-Berg Athos</b> Harmonisch, elegant, füllig, faszinierend, ein Klosterwein.	<b>59,95 €</b>

*Wo aber der Wein fehlt, stirbt der Reiz des Lebens.*

Euripides (480 - 407 v. Chr.), griechischer Tragödiendichter