

# ROXANI



Griechische mediterrane Spezialitäten

Liebe Gäste und Freunde des Hauses,  
wir freuen uns, dass Ihr da seid und  
wünschen Euch eine angenehme Zeit!

Öffnungszeiten:

Montag, Mittwoch bis Samstag ab 17:30

Sonntag 11:30 bis 14:30 und ab 17:30

Dienstag Ruhetag

Spitalstrasse 1 – 38640 Goslar

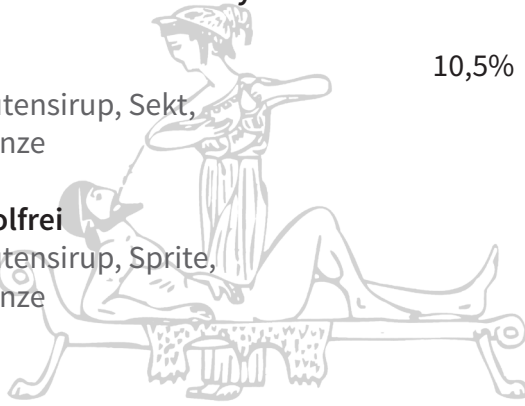
Tel. (+49 5321) 15 88 Fax. (+49 5321) 436 14

[www.roxani-goslar.de](http://www.roxani-goslar.de)



## Aperitifs

		Vol.		
190	Martini rosso oder bianco	14,5%	5cl	3,90 €
191	Sandemann Sherry medium-dry	15%	5cl	3,50 €
192	Campari Orange oder Soda <sup>1</sup>	25%	4cl	5,20 €
174	Kir Royal Sekt mit „Creme de Cassis“	12%	0,1l	3,50 €
122	Aperol Spritz Sekt, Aperol, Mineralwasser	15%	0,2l	4,80 €
125	Rosato Bella Ramazotti, Rosato, Schweppes Russian Wild Berry	15%	0,2l	4,50€
	Hugo Holunderblütensirup, Sekt, Limetten, Minze	10,5%	0,2l	5,50€
	Hugo Alkoholfrei Holunderblütensirup, Sprite, Limetten, Minze		0,2l	4,80€



## Sekt

166	Rotkäppchen, halbtrocken	10,5%	0,1l	2,50 €
			0,75l	15,50 €
165	Fürst von Metternich, trocken	10,5%	0,1l	4,50 €
			0,75l	20,50€

## Kalte Vorspeisen

- 173 **Pikilia** 6,50 €  
Kombination aus verschiedenen Vorspeisen
- 2 **Zaziki** 3,00 €  
Original griechischer Joghurt mit Knoblauch und Gurken <sup>(G)</sup>
- 6 **Elies – Piperies** 3,50 €  
Oliven und Peperoni
- 222 **TIPP!** 7,50 €  
Vorspeisen Platte ab 2 Personen pro Person  
Kombination aus warmen und kalten Vorspeisen,  
frisch zubereitet

## Warme Vorpeisen – Sesta Orektika

- 7 **Kretanische Kartoffeln - Kritikes Patates** 4,50 €  
Kartoffelscheiben überbacken <sup>(G,C)</sup>
- 8 **Feta - gebackener Fetakäse mit Zwiebeln** <sup>(G)</sup> 6,50 €
- 9 **Feta - gebackener Fetakäse mit Knoblauch** <sup>(G)</sup> 6,00 €
- 10 **Dolmadakia** 5,00 €  
gefüllte Weinblätter mit Reis und aromatischer Zitronensauce
- 11 **Schäferpfännchen (scharf)** 6,50 €  
Feta mit Rühreiern, Peperoni, frischen Kräutern <sup>(G,C)</sup>
- 12 **Frische Champignons** 6,50 €  
verfeinert mit Sherry, Crème fraîche und frischen Kräutern <sup>(G)</sup>
- 13 **Spanakopitakia / Tiropitakia** 5,00 €  
Je zwei Blätterteigecken mit Spinat und Feta gefüllt <sup>(G)</sup>
- 267 **Gegrillte Paperoni** 5,50 €  
mit Zaziki <sup>(G)</sup> (scharf)

## Salate

- 22 **Tomatensalat** 4,00 €  
mit Olivenöl und Zwiebeln, Brot
- 19 **Bauernsalat Choriatiki** 8,50 €  
Gemischter Salat mit Feta und Olivenöl <sup>(G)</sup>, Brot
- 20 **Original griechischer Salat** 8,50 €  
mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln Oliven und Feta, Brot
- 21 **Hähnchenbrust-Salat** 10,50 €  
gemischte Blattsalate, gebratene Spitzpaprika, Champignons, Sesamkerne <sup>(K)</sup>, Balsamico und Öl, Brot

## Suppen

- 15 **Tomatencremesuppe** 3,80 €  
mit Sahnehaube und einem Schuss Gin <sup>(G)</sup>, Brot
- 16 **Zwiebelsuppe** 3,80 €  
mit Käseüberbacken <sup>(G)</sup>, Brot
- 17 **Hühnersuppe** 3,80 €  
mit Reis

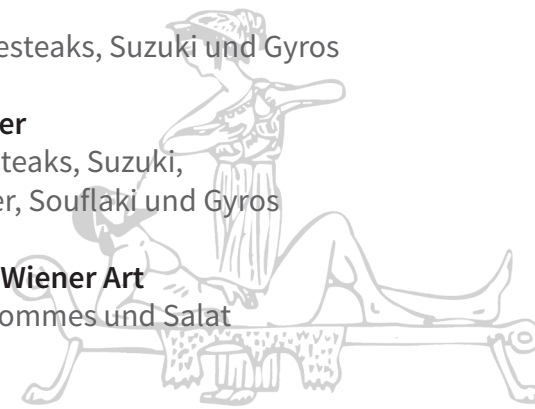


## Vegetarisch

- 74 **Omelette mit Tomaten,** 8,50 €  
frische Champignons, Pommes und Salatgarnitur <sup>(C)</sup>
- 75 **Omelette mit Feta,** 8,50 €  
Pommes und Salatgarnitur <sup>(C,G)</sup>
- 14 **Gebratene Spitzpaprika** 5,50 €  
mit Zaziki <sup>(G)</sup>, Brot

## Fleisch – Grillspezialitäten

45	<b>Gyros</b>	11,00 €
46	<b>Gyros und Souflaki</b>	12,50 €
47	<b>Souflaki</b> 2 Fleischspieße	11,00 €
51	<b>Bifteki</b> Hackfleisch mit Feta gefüllt <sup>(G)</sup>	13,50 €
55	<b>Schweinefilet</b> mit Feta gefüllt <sup>(G)</sup>	15,50 €
57	<b>Kreta Teller</b> 1 Schweinesteak, 1 Suzuki, Souflaki und Gyros	15,00 €
58	<b>Grill Teller</b> 2 Schweinesteaks, Suzuki und Gyros	14,50 €
59	<b>Sorbasteller</b> Schweinesteaks, Suzuki, Rinderleber, Souflaki und Gyros	16,50 €
66	<b>Schnitzel, Wiener Art</b> mit Reis, Pommes und Salat	11,50 €



Alle Gerichte werden mit Reis, Pommes, Salat und Metaxasauce serviert.

---

---

63	<b>ROXANI Platte – für 2 Personen</b> Schweinefilets, Suzuki, Souflaki, Gyros, Pommes Frites, Zaziki und Bauernsalat <sup>(G)</sup> , Metaxasauce	43,00 €
----	---	---------

---

---

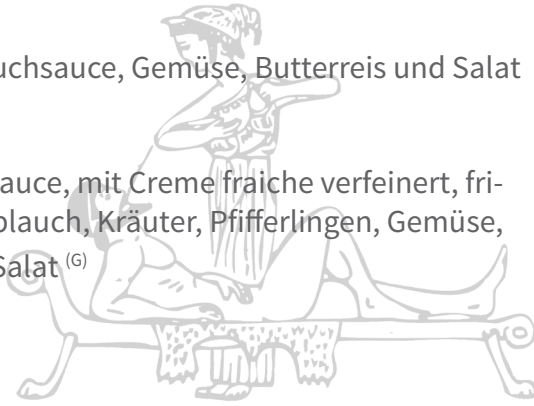
# Fleisch - Grillspezialitäten

## Rind

- 60 **Rumpsteak** 20,50 €  
mit Röstzwiebeln, Pommes, Gemüse und Salat
- 52 **Rinderleber – mit Röstzwiebeln,** 13,00 €  
mit Reis, Pommes und Salat

## Lamm

- 49 **Lammkronen** 19,00 €  
mit Zaziki, Knoblauchsauce, Gemüse, Butterreis und Salat <sup>(G)</sup>
- 50 **Lammfilet** 20,50 €  
mit Knoblauchsauce, Gemüse, Butterreis und Salat
- 178 **Lammfilet** 21,50 €  
in Rotweinsauce, mit Creme fraiche verfeinert, frischem Knoblauch, Kräuter, Pfifferlingen, Gemüse, Butterreis, Salat <sup>(G)</sup>



## Geflügel

- 61 **Hähnchenbrustfilet** 14,50 €  
in pikanter Sauce, frisches Gemüse, Reis und Salat

## Pfännchen-Gerichte

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 25 | <b>Gyros – in pikanter Sauce</b><br>mit frischen Champignons und Kräutern <sup>(G)</sup>   | 12,50 € |
| 29 | <b>2 Schweinefilets – in pikanter Sauce</b><br>mit Crème fraîche verfeinert, frischen Champignons<br>und Kräutern <sup>(G)</sup> | 15,00 € |
| 33 | <b>Hähnchenbrustfilets</b><br>mit Crème fraîche verfeinert, frischen Champignons<br>und Kräutern <sup>(G)</sup>                  | 14,50 € |

Alle Gerichte servieren wir Ihnen mit Brot und gemischtem Salat  
Statt Brot mit Kretanischen Kartoffeln 3 € Aufpreis  
Statt Brot mit Pommes oder Reis 1,50 € Aufpreis

## Fisch

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 82 | <b>Seezungenfilet</b><br>mit Butterreis, frischem Gemüse, Salat und<br>Knoblauchsauce <sup>(G)</sup>                                      | 17,00 € |
| 77 | <b>Kalamaria</b><br>mit Butterreis, frischem Gemüse, Salat und<br>Knoblauchsauce <sup>(G)</sup>   | 15,50 € |
| 78 | <b>Fischplatte</b><br>Kalamaria, Scampi und Seezungenfilet<br>mit Butterreis, frischem Gemüse, Salat und<br>Knoblauchsauce <sup>(G)</sup> | 18,50 € |
| 80 | <b>Scampis gegrillt- aus der Schale gelöst</b><br>mit Butterreis, frischem Gemüse und Salat   | 17,50 € |
| 81 | <b>Ganze Dorade Royal gegrillt</b><br>mit Butterreis, frischem Gemüse und Salat   | 21,00 € |



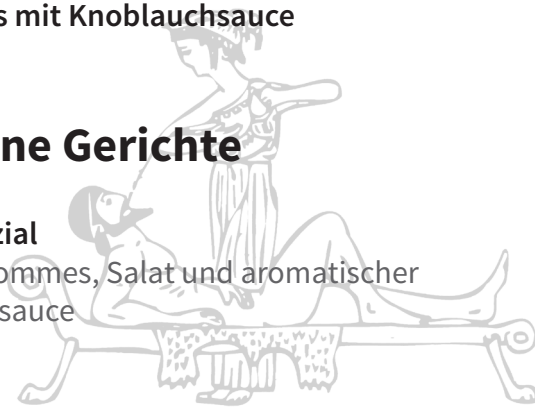
## Überbackene Gerichte mit kretanischen Kartoffeln <sup>(G,C)</sup>

Alle Gerichte werden mit einem gemischten Salat serviert

40	2 Souflaki	14,50 €
41	2 Schweinefilets	16,50 €
37	3 Suzuki	12,50 €
42a	Gyros	14,00 €
43	Hähnchenbrustfilets	14,00 €
72	Lammfilets mit Knoblauchsauce	19,50 €

## Überbackene Gerichte

42	<b>Gyros Spezial</b> mit Reis, Pommes, Salat und aromatischer Knoblauchsauce	12,50 €
67	<b>Moussaka</b> Auberginen-Zucchini-auflauf mit Hackfleisch, Kartoffeln, Käse, Bechamelsauce und Salat <sup>(A,C,G)</sup>	12,50 €



## Für unsere kleinen Gäste

83	<b>Rumpelstilzchen</b> kleines Hähnchenfilet mit Pommes und Salatgarnitur	7,50 €
84	<b>Rotkäppchen</b> Souflaki mit Pommes und Salatgarnitur	7,50 €
86	<b>Pocahontas</b> Spaghetti mit Tomatensauce	6,00 €
199	<b>Donald Duck</b> kleine Portion und Gyros mit Pommes und Salatgarnitur	7,50 €

Haben die Kinder einen anderen Wunsch?

Sprechen Sie uns bitte an, gerne machen wir ein Kinderteller nach Wunsch.

## Desserts



87	<b>Griechischer Sahnejoghurt (3 Kugeln)</b> mit Honig und Nüssen <sup>(G)</sup>	3,90 €
88	<b>Gemischtes Eis (3 Kugeln)</b> Vanille, Schoko, Erdbeere <sup>(G)</sup>	4,50 €
89	<b>Vanilleeis (3 Kugeln)</b> mit heißer Schokoladensauce <sup>(G)</sup>	4,50 €
90	<b>Vanilleeis (3 Kugeln)</b> mit heißer Himbeerersauce <sup>(G)</sup>	4,50 €
91	<b>Tiramisu</b> Hausgemacht <sup>(G)</sup>	3,50 €

---

---

## Allergene

A.	Glutenhaltiges Getreide: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Khorasan-Weizen oder davon gewonnene Erzeugnisse	H.	Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse
B.	Krebstiere	I.	Sellerie
C.	Eier	J.	Senf
D.	Fische	K.	Sesamsamen
E.	Erdnüsse	L.	Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 Milligramm pro Kilogramm oder Liter)
F.	Sojabohnen	M.	Lupinen
G.	Milch (einschließlich Laktose)	N.	Weichtiere

# Getränke

## Alkoholfreie Getränke

126	Coca-Cola <sup>1,2</sup>	0,3l	2,50 €
127	Fanta <sup>1</sup>	0,3l	2,50 €
128	Sprite <sup>3</sup>	0,3l	2,50 €
129	Spezi <sup>1,2,15</sup>	0,3l	2,50 €
130	Bitter Lemon <sup>5</sup>	0,2l	2,50 €
131	Tonic Water <sup>5</sup>	0,2l	2,50 €
133	Ginger Ale <sup>14</sup>	0,2l	2,50 €
132	Mineralwasser	0,25l	1,90 €
172	Bad Pyrmont Mineralwasser	0,75l	5,00 €
134	Orangensaft	0,2l	2,20 €
136	Apfelsaft	0,2l	2,20 €
135	Traubensaft	0,2l	2,60 €
171	Apfelschorle	0,3l	2,50 €
	Eistee(Hausgemacht)	0,3l	3,60 €
	Ananassaft	0,2l	2,60 €
	Kirschsft	0,2l	2,60 €
	Bananennektar	0,2l	2,60 €
	Mango-Maracuja- Nektar	0,2l	2,60 €

## Biere

138	König Pilsner	0,4l	3,80 €
139	König Pilsner	0,3l	2,80 €
146	König Pilsner alkoholfrei	0,33l	2,60 €
142	Alsterwasser	0,4l	3,20 €
143	Alsterwasser	0,3l	2,50 €
170	Köstritzer dunkles Bier	0,33l	2,60 €
144	Erdinger Hefeweizen hell oder dunkel	0,5l	3,80 €
145	Erdinger Kristall	0,5l	3,80 €
140	Erdinger alkoholfrei	0,5l	3,80 €
141	Vita Malz	0,33l	2,40 €

## Heiße Getränke

148	Tasse Kaffee	2,50 €
150	Cappuccino	2,80 €
214	Espresso	2,50 €
215	Latte Machiatto	3,60 €
149	Glas Tee (div. Sorten)	1,80 €
147	Griechischer Mocca	2,50 €
216	Espresso Doppio	3,60 €
	Glühwein	3,20 €
	(Saisonbedingt, Hausgemacht)	

## Zusatzstoffe

- |    |                                 |     |                          |
|----|---------------------------------|-----|--------------------------|
| 1. | koffeinhaltig                   | 10. | mit Geschmacksverstärker |
| 2. | mit Farbstoff                   | 11. | mit Phosphat             |
| 3. | geschwärzt                      | 12. | geschwefelt              |
| 4. | enthält eine Phenylalaninquelle | 13. | Taurin                   |
| 5. | mit Chinin                      | 14. | mit Ingwerauszügen       |
| 6. | mit Antioxidationsmittel        | 15. | mit Benzoesäure          |
| 7. | Konservierungsstoff             |     |                          |
| 8. | mit Süßungsmittel(n)            |     |                          |
| 9. | mit Fruchtsaftgetränk           |     |                          |

# Spirituosen

Martini Bianco	14,4%	5cl	3,90 €	Tscipuro	42%	2cl	3,00 €
Martini Rosso	14,4%	5cl	3,90 €	Grappa - Char-	40%	2cl	3,00 €
Martini Dry	15%	5cl	3,90 €	donnay			
Sherry Medium Dry	15%	5cl	3,50 €	Tequila Sierra <sup>2</sup>	38%	2cl	3,00 €
Sherry Fino	15%	5cl	3,50 €	Vodka Grasovka	40%	2cl	3,00 €
Metaxa 7*	38%	4cl	5,50 €	Woodford	43%	4cl	4,20 €
Metaxa Private Reserve	40%	4cl	7,00 €	Jack Daniel's Old	40%	4cl	4,20 €
Remy Martin XO	40%	4cl	12,50 €	No. 7			
Hennessy Cognac	40%	4cl	6,50 €	Talisker - Skye	45,8%	4cl	6,50 €
Vecchia Romagna	38%	4cl	4,50 €	Glenmorangie	46%	4cl	6,50 €
Fernet Branca	39%	2cl	2,20 €	Glenfiddich 12	40%	4cl	6,50 €
Jägermeister	35%	2cl	2,20 €	Years			
Averna	29%	2cl	2,20 €	Gin Finsbury	37,5%	4cl	4,20 €
Ramazotti	30%	2cl	2,20 €	Havana Club	40%	4cl	4,20 €
Sambuca	40%	2cl	2,20 €	Bacardi Superior	44,5%	4cl	4,20 €
Bananenlikör	17%	2cl	2,20 €	Rum			
Baileys <sup>(G), 2</sup>	17%	2cl	2,20 €	Don Papa Rum	40%	4cl	6,50 €
Disaronno <sup>2, (H1,L)- Amaretto</sup>	28%	2cl	2,20 €	Presidente 15	40%	4cl	6,50 €
Ouzo Plomari	40%	2cl	2,60 €	Years			
Ouzo 12	40%	2cl	2,00 €	Pusser's Rum	54,5 %	4cl	6,50 €
Malteser Aquavit	40%	2cl	2,20 €				
Jubiläums Aquavit	40%	2cl	2,20 €				
Linie Aquavit	41,5%	2cl	2,20 €				

# Offene Weine

## Weiß

0,2l	4,50 €
0,5l	11,50 €

Makedoniko  
halbtrocken

Retzina  
gehartz

Imigliko  
lieblich

Demestika  
trocken

Samos  
Likörwein

Grauburgunder  
Baden, Trocken

## Rot

0,2l	4,50 €
0,5l	11,50 €

Makedoniko  
halbtrocken

Imigliko  
lieblich

Demestika  
trocken

Mavrodaphni  
Likörwein

Spätburgunder  
Baden, trocken

## Rosé

0,2l	4,50 €
0,5l	11,50 €

Makedoniko  
trocken



# Flaschen-Weine 0,75l

## Weiß

- Moschofilero – Boutari** 16,50 €  
Frischer, trockener Wein aus der Region Mantinea auf der Halbinsel Peloponnes, mit feinen Aromen von Zitrusfrüchten, Blumen und Melonen
- Chardonnay – Hatzimichalis** 19,50 €  
Trockener Wein, mit feinen Aromen von Blumen, Melonen und grünen Apfel
- Rose** 15,50 €  
Makedoniko - trocken

## Rot

- Grande Reserve Naoussa – Boutari** 26,00 €  
Trockener Wein, aus der Rebsorte Xinomavro. Ideal zu Rotfleisch und Käse
- Cava – Boutari** 17,50 €  
Trockener Wein, aus der Rebsorten Xinomavro, Cabernet Sauvignon, Syrah und Merlot. Reifezeit ca. 3 Jahre in den Eichenfässern und Flaschen
- Cabernet Sauvignons – Hatzimichalis** 32,00 €  
Trockener Wein, mit sehr hoher Qualität, mit Aromen von Beeren
- NAOUSA – Boutari** 15,00 €  
Trockener Wein mit ausgeprägtem Aroma
- Metochi Chromisa** - Rebsorte Cabernet Sauvignon 29,00€  
Trocken, Aromen von Waldbeeren, elegant auf einem schokoladigen Hintergrund

**Weitere Weine finden Sie in unserer Weinkarte!**



**„Gelassenheit ist  
die Kunst, sich  
auszuruhen bevor  
man müde wird.“**