



# Restaurant **AMMOS**

deutsche & griechische Küche

## Willkommen bei Ammos in Sandhausen

Das Restaurant "Ammos" hat sich im Mai 2024 in Sandhausen niedergelassen. Diese gemütliche Einrichtung vereint unsere Leidenschaft für marktfrische Zutaten, ehrliche Küche und eine angenehme Atmosphäre. Unsere Speisekarte bietet ein Repertoire an Gerichten, das von unserem Team und talentiertem Küchenchef zubereitet wird.

Dank einer Auswahl köstlichster Kombinationen ist für jeden etwas dabei. Einheimische aber auch reisende Foodies lieben die Atmosphäre und das Essen im Restaurant "Ammos".

### Restaurant **AMMOS**

Telefon: 06224 / 5 936 727

Carl-Benz-Straße 8, 69207 Sandhausen

E-Mail: [info@ammos-sandhausen.de](mailto:info@ammos-sandhausen.de)

[www.ammos-sandhausen.de](http://www.ammos-sandhausen.de)

### Öffnungszeiten:

Mi : Ruhetag (außer Feiertage)

Mo – Fr: 17:00 – 23:00 Uhr (warme Küche bis 22:00 Uhr)

Sa – So und Feiertage:

12:00 – 15:00 und 17:00 – 23:00 Uhr

(warme Küche bis 22:00 Uhr)



## Mediterrane Vorspeisen

### **20 – PEPPERONI VOM GRILL <sup>G</sup>**

mit frisch gepresstem Knoblauch und geriebenem Schafskäse  
9,80 €

### **21 – GEBRATENE ZUCCHINI <sup>A2CG</sup>**

mit hausgemachtem Tzatziki  
8,80 €

### **22 – MUSCHELN AUS DEM BACKOFEN <sup>RL4</sup>**

mit Knoblauch-Kräuterbutter  
10,80 €

### **23 – OCTOPUS VOM GRILL <sup>H</sup>**

Gegrillter Oktopus mit Zitronen-Dressing und Oregano  
17,80 €

### **24 – FETA VOM GRILL <sup>GA</sup>**

Griechischer Schafskäse vom Grill mit Zwiebeln,  
Peperoni, Tomaten, pikant gewürzt und Oregano  
9,80 €

### **25 – SAGANAKI <sup>A2CG</sup>**

Schafskäse knusprig paniert mit Sesam und Honig  
an marktfrischem Salatbouquet  
9,80 €

### **26 – TZATZIKI <sup>G</sup>**

Hochwertiger griechischer Sahnejoghurt, angemacht mit Gurke  
und Knoblauch. Geschmacklich abgerundet mit frischem Dill  
5,80 €

### **27 – TIROSALATA <sup>A2CG</sup>**

Pikante Schafskäsecreme  
5,80 €

### **28 – VORSPEISEN-PLATTE <sup>A2CGRS\*</sup>**

eine Kreation des Küchenchefs, sowohl warm als auch kalt.  
Die Vorspeisenplatte kann auch für mehrere Personen  
serviert werden.  
17,80 €

### **29 – KNOBLAUCHBROT <sup>A1G4</sup>**

veredelt mit frischer Knoblauchbutter  
4,80 €

## Salate

### **40 – GEMISCHTER SALAT <sup>M</sup>**

Tagesfrischer Salat angemacht mit hausgemachtem Dressing  
4,80 €

### **41 & 42 – GRIECHISCHER BAUERN Salat <sup>G</sup>**

Traditioneller griechischer Bauernsalat, bestehend aus Tomaten, Gurke, Paprika, Zwiebeln, Oliven, Feta, Oregano. Angemacht mit Olivenöl.

41 – Klein 6,50 €

42 – Groß 12,50 €

### **43 – HÄHNCHENBRUST-SALAT <sup>MG</sup>**

Marktfrischer Salat mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet und hausgemachtem Dressing  
16,80 €

### **44 – GAMBAS-SALAT <sup>M</sup>**

Marktfrischer Salat mit gegrillten Gambas und hausgemachtem Dressing  
18,80 €

### **45 – RUMPSTEAK-SALAT <sup>M</sup>**

Marktfrischer Blatt-Salat mit gegrilltem saftigem Rumpsteak, roter Beete und hausgemachtem Dressing  
20,80 €

### **46 – GYROS-SALAT <sup>M</sup>**

Marktfrischer Salat mit Gyros und hausgemachtem Dressing  
16,80 €

## Fisch Spezialitäten

### **50 – GAMBAS VOM GRILL**

#### **NACH ART DES HAUSES** <sup>BHMG4</sup>

mit tagesfrischem Gemüse, Butterreis und frischem Marktsalat  
26,80 €

### **51 – LACHS-FILET VOM GRILL** <sup>AGM4</sup>

Gegrilltes Wildfang - Lachsfilet an tagesfrischem Gemüse,  
Butterreis und frischem Marktsalat  
28,80 €

### **52 – DORADE ROYAL-MEERBARBE VOM GRILL** <sup>DGM4</sup>

mit tagesfrischem Gemüse, Butterreis und frischem Marktsalat  
27,80 €

### **53 – CALAMARI** <sup>HRGM4</sup>

Calamari frittiert wird Ihnen serviert mit Gemüse, Butterreis,  
Tzatziki und frischem Marktsalat  
18,80 €

### **54 – SEEHECHT-FILET VOM GRILL** <sup>AGM4</sup>

mit Gemüse, Butterreis und frischem Marktsalat  
17,80 €

### **55 – FISCH-PLATTE MIT GAMBAS, CALAMARI, LACHS-FILET VOM GRILL** <sup>MGDHR4</sup>

mit Gemüse, Butterreis, und frischem Marktsalat  
29,80 € – auf Wunsch für mehrere Personen erhältlich

Alle Gerichte können statt gemischtem Salat mit Bauernsalat  
bestellt werden, Aufpreis 2,80 €

## Fleisch Spezialitäten

### **60 – AMMOS – SPIESS** <sup>GCM4</sup>

Schweinelende-Spiess mit Feta-Schafskäse überbacken  
mit Pommes und marktfrischem Salat  
20,80 €

### **61 – SCHWEINELENDE-SPIESS** <sup>GCM4</sup>

mit Kräuterbutter Pommes und marktfrischem Salat  
19,80 €

### **62 – SCHWEINELENDE-MEDALLIONS CHAMPIGNONS** <sup>A2CGM4</sup>

mit cremiger Champignon-Sahne Soße dazu Kroketten und  
marktfrischer Salat 20,80 €

### **63 – HÄHNCHENSPIESS VOM GRILL** <sup>GM</sup>

mit Paprika und Zwiebeln mit Pommes und marktfrischem Salat  
18,80 €

### **64 – HÄHNCHENBRUSTFILET VOM GRILL** <sup>A1GM4</sup>

mit Metaxa Sauce, Käse überbacken, Kroketten und  
marktfrischem Salat  
20,80 €

### **65 – SUZUKAKIA IN METAXA-SAUCE** <sup>A1G</sup>

Hackfleischspezialität in Metaxa-Sauce und Mozzarella  
überbacken dazu Pommes frites und marktfrischer Salat  
18,80 €

### **66 – SOUVLAKI VOM GRILL** <sup>GM</sup>

Schweine-Spieße mit Pommes, hausgemachtem Tzatziki  
und marktfrischem Salat  
16,80 €

### **67 – BIFTEKI MIT FETA** <sup>GCM4</sup>

Hacksteak mit Schafskäse gefüllt, Pommes frites,  
hausgemachtem Tzatziki und marktfrischem Salat  
18,80 €

Alle Gerichte können statt gemischtem Salat mit Bauernsalat  
bestellt werden, Aufpreis 2,80 €

## Fleisch Spezialitäten

### **68 – SAFTIGE LAMMKRONE VOM GRILL <sup>GM</sup>**

mit Bratkartoffeln dazu Gemüse, hausgemachtem Tzatziki und marktfrischem Salat

28,80 €

### **69 – LAMM-SPIESS <sup>GM</sup>**

zartes Lammfleisch mit Rosmarin, Gemüse, Butterreis, hausgemachtem Tzatziki und marktfrischer Salat

24,80 €

### **70 – RUMPSTEAK VOM GRILL <sup>LM</sup>**

mit Kräuterbutter, dazu Gemüse, Bratkartoffeln, marktfrischer Salat

ca. 250 gr. – 28,80 €

### **71 – RUMPSTEAK VOM GRILL <sup>LM</sup>**

mit gerösteten Zwiebeln dazu Gemüse, Bratkartoffeln, marktfrischer Salat

ca. 250 gr. – 29,80 €

### **72 – RUMPSTEAK VOM GRILL <sup>LM</sup>**

mit Pfeffersoße dazu Gemüse, Bratkartoffeln, marktfrischer Salat

ca. 250 gr. – 30,80 €

### **73 – RINDER-LEBER <sup>GM</sup>**

mit gerösteten Zwiebeln, Bratkartoffeln dazu marktfrischer Salat

18,80 €

Alle Gerichte können statt gemischtem Salat mit Bauernsalat bestellt werden, Aufpreis 2,80 €

## Fleisch Spezialitäten

### **74 – GYROS DER KLASSIKER <sup>1G</sup>**

mit Pommes frites, Zwiebeln, hausgemachtem Tzatziki dazu marktfrischer Salat

17,80 €

### **75 – GYROS IN METAXA-SAUCE <sup>A1G</sup>**

Gyros mit Metaxa-Sauce und Mozzarella überbacken dazu Pommes frites und marktfrischer Salat

18,80 €

### **76 – KRETA TELLER <sup>GML4</sup>**

Gyros, Lammkrone, Souvlaki mit Pommes frites, hausgemachtem Tzatziki dazu marktfrischer Salat

20,80 €

### **77 – DELPHI TELLER <sup>GML4</sup>**

Gyros, Rinderleber, Souzukaki mit Pommes frites, hausgemachtem Tzatziki dazu marktfrischer Salat

19,80 €

### **78 – PAROS TELLER <sup>GML4</sup>**

Rumpsteak, Hähnchenbrustfilet, Schweinelendensteak mit Pommes frites, Kräuterbutter, hausgemachtem Tzatziki dazu marktfrischer Salat

22,80 €

### **79 – AMMOS-GRILLPLATTE FÜR 2 PERSONEN <sup>GML4</sup>**

Gyros, Lammkrone, Rumpsteak, Souzukaki, Pommes frites, tagesfrisches Gemüse, Kräuterbutter, hausgemachtes Tzatziki und griechischer Bauernsalat

59,80 €

Alle Gerichte können statt gemischtem Salat mit Bauernsalat bestellt werden, Aufpreis 2,80 €



## Schnitzel

## Schnitzel

**80 – SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“** <sup>A2CGM4</sup>  
mit Pommes frites und marktfrischem Salat  
16,80 €

**81 – SCHWEINESCHNITZEL  
MIT CHAMPIGNONS** <sup>A2CGM4</sup>  
mit cremiger Champignon-Sahnesoße dazu Kroketten  
und marktfrischer Salat  
18,80 €

**82 – CORDON BLEU** <sup>A2CGM4</sup>  
mit gekochtem Schinken\* und Käse gefüllt, Pommes frites  
und marktfrischem Salat  
18,80 €

## Kindermenü

## Kindermenü

**90 – HÄHNCHENSCHNITZEL** <sup>A2CGM4</sup>  
mit Pommes frites  
9,80 €

**91 – SOUVLAKI VOM GRILL** <sup>GM</sup>  
mit Pommes frites  
9,80 €

**92 – GYROS** <sup>1G</sup>  
mit Pommes frites  
9,80 €

**93 – HACKSTEAK VOM GRILL** <sup>ACL</sup>  
Bifteki mit Pommes frites  
9,80 €

Alle Gerichte können statt gemischtem Salat mit Bauernsalat  
bestellt werden, Aufpreis 2,80 €

## Beilagen

100 – Butterreis	3,20 €
101 – Pommes	3,60 €
102 – Gemüse	4,60 €
103 – Bratkartoffeln	3,80 €
104 – Kroketten	3,60 €

## Extra Soßen

110 – Metaxasoße	3,80 €
111 – Champignon-Sahnesoße	3,80 €
112 – Tzatziki	2,60 €
113 – Tirosalata	2,80 €

### ALLERGENKENNZEICHNUNG

- A = Gluten (Weizen 1, Mehl 2, Gerste 3)
- B = Krebstiere
- C = Ei
- D = Fisch
- E = Erdnuss
- F = Soja
- G = Milch oder Lactose
- H = Schalenfrüchte (Mandeln, Walnüsse, Haselnüsse)
- L = Sellerie
- M = Senf
- N = Sesam
- O = Sulfite
- P = Lupinen
- R = Weichtiere
- 1 = Chininhaltig
- 2 = Coffeinhaltig
- 3 = Farbstoff
- 4 = Konservierungsstoff

Wir weisen darauf hin, dass bei handwerklicher Herstellung trotz größtmöglicher Sorgfalt geringe Spuren von nicht deklarierten Allergenen in den Speisen vorkommen können, hierzu können wir keine Haftung übernehmen. Unsere Allergendeklaration spiegelt rezepturgemäss die enthaltenen Allergene wider. Alle Angaben wurden nach bestem Wissen und Gewissen sowie nach unseren aktuellen Rezepturen erstellt. Falls Sie Allergiker sind, sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an, wir informieren Sie selbstverständlich ausführlich! \* mit Antioxidationsmittel, Konservierungsstoff Phosphat, Farbstoff \*\* Oliven Geschwärzt (Bei E 579, 585)

**120 – KARIDOPITA** <sup>A1CHG</sup>

Walnusskuchen mit Vanilleeis und Sahne  
6,80 €

**121 – GALAKTOBOUREKO** <sup>A1CHG</sup>

leckeres Dessert aus Blätterteig und Grießpudding  
mit Vanilleeis und Sahne  
6,80 €

**122 – JOGHURT MIT HONIG** <sup>HG</sup>

Hochwertiger griechischer Sahnejoghurt  
mit Honig und Walnüssen  
4,80 €

**123 – APFELSTRUDEL** <sup>A1CHG</sup>

(Warm) mit Eis, Vanillesauce, Sahne  
6,80 €

**124 – SOUFLÉ AL CIOCCOLATO** <sup>HG</sup>

Schoko-Sufflé mit Vanilleeis und Sahne  
6,80 €

**125 – HEISSE LIEBE** <sup>G3</sup>

Vanilleeis mit heißen Himbeeren  
5,80 €

**126 – GEMISCHTES EIS** <sup>G3</sup>

1 Kugel Vanille, 1 Kugel Schoko, 1 Kugel Erdbeereis mit Sahne  
5,80 €

Dessert

## Warme Getränke<sup>2</sup>

Kaffee Creme	2,60 €
Capuccino <sup>6</sup>	2,80 €
Heiße Schokolade <sup>6</sup>	2,80 €
Griechischer Mocca	2,60 €
Glas Tee, groß	2,20 €
Kaffee entkoffeiniert	3,00 €
Latte Macchiato <sup>6</sup>	3,60 €
Espresso	2,80 €
Milchkaffee <sup>6</sup>	3,60 €
Doppelter Espresso	4,50 €

## Aperitif, Liköre, Brände <sup>0,2 / 0,4 cl</sup>

Williams-Christ 40% vol.	2,80 €
Ouzo 38% vol.	2,80 €
Averna 32% vol.	3,20 €
Ramazotti 30% vol.	3,20 €
Bacardi-Cola <sup>1,2</sup> 38% vol.	6,20 €
Campari-Orange 25% vol.	6,20 €
Wodka-Lemon <sup>3</sup> 38% vol.	6,20 €
Baileys 18% vol.	0,4 cl 4,20 €
Whisky-Cola <sup>1,2</sup> 40% vol	0,4 cl 6,20 €
Fernet Branca 42% vol.	3,20 €
Metaxa 5 Sterne 40% vol.	3,20 €
Metaxa 7 Sterne 40% vol.	3,80 €
Aperol Spritz oder Hugo	0,25 l 6,80 €
Lillet mit Wild Berry	0,25 l 6,80 €

## Weldebräu Bier vom Faß <sup>A3</sup>

Welde No1 Slow Beer Pils (vom Faß)	0,3 l 3,60 €
Welde No1 Slow Beer Pils (vom Faß)	0,5 l 5,20 €

## Weldebräu Flaschenbier <sup>A3</sup>

Welde Naturstoff-Kellerbier	0,33 l 3,60 €
Welde Hefeweizen Hell	0,5 l 5,20 €
Welde Hefeweizen Hell Alkoholfrei	0,5 l 5,20 €
Welde Naturradler	0,33 l 3,60 €
Welde Naturradler Alkoholfrei	0,33 l 3,60 €
Welde No1 Slow Beer Pils Alkoholfrei	0,33 l 3,60 €

## Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser Teinacher Gour. (Medium oder Still)	0,25 Fl.	2,40 €
Mineralwasser Teinacher Gour. (Medium oder Still)	0,5 Fl.	4,20 €
Coca-Cola, oder Zero <sup>1,2</sup>	0,2 l	2,40 €
Coca-Cola, oder Zero <sup>1,2</sup>	0,4 l	4,20 €
Fanta <sup>1,2</sup> / Sprite / mezzo mix <sup>1,2</sup>	0,2 l	2,40 €
Fanta <sup>1,2</sup> / Sprite / mezzo mix <sup>1,2</sup>	0,4 l	4,20 €
Johannisbeernektar	0,2 l	2,80 €
Johannisbeernektar	0,4 l	4,80 €
Johannisbeersaftschorle	0,2 l	2,40 €
Johannisbeersaftschorle	0,4 l	4,20 €
Maracujanektar	0,2 l	2,80 €
Maracujanektar	0,4 l	4,80 €
Maracujasaftschorle	0,2 l	2,40 €
Maracujasaftschorle	0,4 l	4,20 €
Apfelsaft	0,2 l	2,80 €
Apfelsaft	0,4 l	4,80 €
Apfelsaftschorle	0,2 l	2,40 €
Apfelsaftschorle	0,4 l	4,20 €
Orangensaft	0,2 l	2,80 €
Orangensaft	0,4 l	4,80 €
Orangensaftschorle	0,2 l	2,40 €
Orangensaftschorle	0,4 l	4,20 €
Schweppes Bitter Lemon <sup>3</sup>	0,2 l	2,80 €

Getränke

## Weinkarte – Offener Wein\*<sup>O</sup> Glas 0.25l

**RETSINA** „Trocken, geharzt“ 5,20 €

Traditioneller griechischer Weißwein, der mit dem Harz des Pinienbaums versetzt wird. Kräftige Harznote, gute Weinqualität, ein echter Grieche!

Geschmack: geharzt – Traditionelle Bezeichnung „Retsina“

**MOSCHOFILERO** Weißwein „Trocken“ 5,40 €

Herrliche Frische am Gaumen und im Ansatz, guter Körperbau mit feiner Säurestruktur.

*Immer ein Genuss Wert – Unsere besondere Empfehlung!*

Weingut Orfeas

Herkunft: Peloponnes PGI – Rebsorte: Moscofilero

**ASSYRTIKO** Weißwein „Trocken“ 5,40 €

Die heimische Rebsorte „Assyrtiko“ ist die Königin unter den weißen Trauben. Die körperreichen Weine sind trocken mit einem mineralischen Touch und zeigen Ähnlichkeit mit dem deutschen Riesling. Es sind hervorragende Essensbegleiter.

Weingut Cavino

Herkunft: Peloponnes PGI – Rebsorte: Assyrtiko

**SAUVIGNON BLANC** Weißwein „Fruchtig“ 5,80 €

Im Anbaugebiet Achaia-Patras sind die sandigen und nährstoffarmen Böden bestens für den Anbau der Sauvignon Traube geeignet. Im Mund ein richtiger Gaumenspaß, rassig und frisch. Perfekt zu Fisch!

Erzeuger: Irida-Cavino

Herkunft: Peloponnes. – Rebsorte: Sauvignon Blanc

**OMIKRON-ROSE** „Trocken“ 5,40 €

Kräftiger und trockener Roséwein, der etwas dunkler ausfällt. In der Nase dominieren die Kirscharomen. Die fruchtigen Komponenten am Gaumen sind sehr schmackhaft und einladend.

Weingut Zacharias

Herkunft: Peloponnes PGI – Rebsorte: St. George (Agiorgitiko)

**IMIGLYKOS-ROT ODER WEISS** „Lieblich“ 5,20 €

Beliebter Wein mit herrlichen Aromen, die an Rosinen und Feigen erinnern. Im Mund dann verführerisch und abgerundet mit leichtem Schmelz am Gaumen.

Tsantali Vineyards – Qualität: Tafelwein Lieblich

**AGIORGITIKO** Rotwein „Trocken“ 5,40 €

Leuchtendes Rubinrot im Glas, süße Kirschen in der Nase.

Die milde Ausprägung und die elegante Art schmeicheln den Gaumen bei jedem Schluck. Feiner Rotwein!

Weingut Orfeas

Herkunft: Peloponnes PGI – Rebsorte: St. George (Agiorgitiko)

**MERLOT** Rotwein „Fruchtig“ 5,40 €

Merlot ist immer der Publikumsliebling! Das Bouquet offenbart sich mit Süßkirschen und Cassis, am Gaumen zeigt sich der Wein sehr elegant, dabei anregend und verspielt.

Weingut Cavino – Herkunft: Achaia PGI – Rebsorte: Merlot

## Weinkarte – Offener Wein\*<sup>o</sup> Glas 0.25l

<b>RIESLING</b> QbA Trocken	5,20 €	
kräftig, rassig, herb, feines Pfirsich-Bukett		
<b>PORTUGIESER WEISSHERBST</b>		5,20 €
Mild vollmundig		

## Secco

1 Glas Secco Blanc	0,1 l	3,60 €
Perlwein Trocken		
Secco Blanc	0,75 l	17,60 €
Perlwein Trocken leicht und spritzig		

<b>Weinschorle</b>	0,5 l	0,25 l
Riesling-Schorle aus Qualitätswein	5,20 €	3,60 €
Weißherbst-Schorle aus Qualitätswein	5,20 €	3,60 €

## Flaschen-Wein\*<sup>o</sup>

**SAUVIGNON BLANC** Weißwein „Fruchtig“ Fl. 0.75 l 15,60 €  
Im Anbaugebiet Achaia-Patras sind die sandigen und nährstoffarmen Böden bestens für den Anbau der Sauvignon Traube geeignet. Im Mund ein richtiger Gaumenspaß, rassig und frisch. Perfekt zu Fisch.  
Erzeuger: Irida-Cavino  
Herkunft: Peloponnes. – Rebsorte: Sauvignon Blanc

**MALAGOUSIA** Weißwein 28,60 €  
Die Rebsorte Malagousia ist zur Trendsorte in Griechenland geworden. Beindruckend ist die Frische und die wunderbar leichte und aromatische Art. Der Wein erinnert zunächst an einen Grauburgunder, hat aber den Pfiff eines Sauvignon Blanc.  
Weingut Alpha Estate  
Herkunft: Florina PGI – Rebsorte: Malagousia

**AXIA** Rotwein 28,60 €  
Die würzige „Xinomavro“ Traube in Kombination mit dem wuchtigen Syrah. Ein Power-Wein von internationalem Format. Markant und frech am Gaumen, lang im Abgang. Sehr guter Begleiter zu Lamm.  
Weingut Alpha Estate  
Herkunft: Florina PGI – Rebsorte: Xinomavro-Syrah