



# 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 – 22:00 Uhr (warme Küche bis 21:30 Uhr)

Sa – So und Feiertage:

12:00 – 15:00 und 17:00 – 22:00 Uhr

(warme Küche bis 21:30 Uhr)



## Mediterrane Vorspeisen

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

mit frisch gepresstem Knoblauch und geriebenem Schafskäse  
10,80 €

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

mit hausgemachtem Tzatziki  
10,80 €

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

mit Knoblauch-Kräuterbutter  
13,80 €

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

Gegrillter Oktopus mit Zitronen-Dressing und Oregano  
18,80 €

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

Griechischer Schafskäse vom Grill mit Zwiebeln,  
Peperoni, Tomaten, pikant gewürzt und Oregano  
11,80 €

### **25 – SAGANAKI <sup>A2CG</sup>**

Schafskäse knusprig paniert mit Sesam und Honig  
an marktfrischem Salatbouquet  
13,80 €

### **26 – TZATZIKI <sup>G</sup>**

Hochwertiger griechischer Sahnejoghurt, angemacht mit Gurke  
und Knoblauch. Geschmacklich abgerundet mit frischem Dill  
6,80 €

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

Pikante Schafskäsecreme  
6,80 €

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

eine Kreation des Küchenchefs, sowohl warm als auch kalt.  
Die Vorspeisenplatte kann auch für mehrere Personen  
serviert werden.  
21,80 €

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

veredelt mit frischer Knoblauchbutter  
5,80 €

## Salate

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

Tagesfrischer Salat angemacht mit hausgemachtem Dressing  
6,80 €

### **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 7,80 €

42 – Groß 14,80 €

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

Marktfrischer Salat mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet und hausgemachtem Dressing  
17,80 €

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

Marktfrischer Salat mit gegrillten Gambas und hausgemachtem Dressing  
19,80 €

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

Marktfrischer Blatt-Salat mit gegrilltem saftigem Rumpsteak, roter Beete und hausgemachtem Dressing  
23,80 €

### **46 – GYROS-SALAT <sup>M</sup>**

Marktfrischer Salat mit Gyros und hausgemachtem Dressing  
17,80 €

## Fisch Spezialitäten

### **50 – GAMBAS VOM GRILL NACH ART DES HAUSES <sup>BHMG4</sup>**

mit tagesfrischem Gemüse, Butterreis und frischem Marktsalat  
28,80 €

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

Gegrilltes Wildfang - Lachsfilet an tagesfrischem Gemüse,  
Butterreis und frischem Marktsalat  
29,80 €

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

mit tagesfrischem Gemüse, Butterreis und frischem Marktsalat  
29,80 €

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

Calamari frittiert wird Ihnen serviert mit Gemüse, Butterreis,  
Tzatziki und frischem Marktsalat  
19,80 €

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

mit Gemüse, Butterreis und frischem Marktsalat  
19,80 €

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

mit Gemüse, Butterreis, und frischem Marktsalat  
32,80 € – auf Wunsch für mehrere Personen erhältlich

Alle Gerichte können statt gemischtem Salat mit Bauernsalat  
bestellt werden, Aufpreis 4,80 €

## Fleisch Spezialitäten

**59 – HÄHNCHENBRUSTFILET VOM GRILL** <sup>A1GM4</sup>  
mit Senfsoße, dazu Pommes und marktfrischem Salat  
22,80 €

**60 – AMMOS – SPIESS** <sup>GCM4</sup>  
Schweinelende-Spiess mit Feta-Schafskäse-Sauce  
mit Pommes und marktfrischem Salat  
24,80 €

**61 – SCHWEINELENDE-SPIESS** <sup>GCM4</sup>  
mit Kräuterbutter Pommes und marktfrischem Salat  
22,80 €

**62 – SCHWEINELENDE-MEDALLIONS  
CHAMPIGNONS** <sup>A2CGM4</sup>  
mit cremiger Champignon-Sahne Soße dazu Kroketten und  
marktfrischer Salat  
23,80 €

**63 – HÄHNCHENSPIESS VOM GRILL** <sup>GM</sup>  
mit Paprika und Zwiebeln mit Pommes und marktfrischem Salat  
19,80 €

**64 – HÄHNCHENBRUSTFILET VOM GRILL** <sup>A1GM4</sup>  
mit Metaxa Sauce, Käse überbacken, Kroketten und  
marktfrischem Salat  
22,80 €

**65 – SUZUKAKIA IN METAXA-SAUCE** <sup>A1G</sup>  
Hackfleischspezialität in Metaxa-Sauce und Mozzarella  
überbacken dazu Pommes frites und marktfrischer Salat  
20,80 €

**66 – SOUVLAKI VOM GRILL** <sup>GM</sup>  
Schweine-Spieße mit Pommes, hausgemachtem Tzatziki  
und marktfrischem Salat  
18,80 €

**67 – BIFTEKI MIT FETA** <sup>GCM4</sup>  
Hacksteak mit Schafskäse gefüllt, Pommes frites,  
hausgemachtem Tzatziki und marktfrischem Salat  
20,80 €

**617 – METAXA-SPIESS** <sup>A1GM4</sup>  
Schweinelende-Spiess mit Metaxa-Sauce  
mit Pommes und marktfrischem Salat  
23,80 €

Alle Gerichte können statt gemischtem Salat mit Bauernsalat  
bestellt werden, Aufpreis 4,80 €

## Fleisch Spezialitäten

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

mit Bratkartoffeln dazu Gemüse, hausgemachtem Tzatziki und marktfrischem Salat

32,80 €

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

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

28,80 €

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

mit Kräuterbutter, dazu Gemüse, Bratkartoffeln, marktfrischer Salat

ca. 250 gr. – 32,80 €

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

mit gerösteten Zwiebeln dazu Gemüse, Bratkartoffeln, marktfrischer Salat

ca. 250 gr. – 32,80 €

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

mit Pfeffersoße dazu Gemüse, Bratkartoffeln, marktfrischer Salat

ca. 250 gr. – 34,80 €

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

mit gerösteten Zwiebeln, Bratkartoffeln dazu marktfrischer Salat

19,80 €

### **713 – SCHWEINELENDE GEFÜLLT <sup>GCM4</sup>**

mit Schafskäse, Mozzarella und frischen Tomaten, Paprika, mit pikanter Soße, Butterreis, Gemüse und marktfrischem Salat

29,80 €

Alle Gerichte können statt gemischtem Salat mit Bauernsalat bestellt werden, Aufpreis 4,80 €

## Fleisch Spezialitäten

### **714 – GYROS CALAMARI** <sup>1GHRGM4</sup>

mit Pommes frites, hausgemachtem Tzatziki  
dazu marktfrischer Salat  
23,80 €

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

mit Pommes frites, Zwiebeln, hausgemachtem Tzatziki dazu  
marktfrischer Salat  
19,80 €

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

Gyros mit Metaxa-Sauce und Mozzarella überbacken dazu  
Pommes frites und marktfrischer Salat  
21,80 €

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

Gyros, Lammkrone, Souvlaki mit Pommes frites,  
hausgemachtem Tzatziki dazu marktfrischer Salat  
22,80 €

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

Gyros, Rinderleber, Souzukaki mit Pommes frites,  
hausgemachtem Tzatziki dazu marktfrischer Salat  
21,80 €

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

Rumpsteak, Hähnchenbrustfilet, Schweinelendensteak mit  
Pommes frites, Kräuterbutter, hausgemachtem Tzatziki dazu  
marktfrischer Salat  
24,80 €

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

Gyros, Lammkrone, Rumpsteak, Souzukaki, Pommes frites,  
tagesfrisches Gemüse, Kräuterbutter, hausgemachtes Tzatziki  
und griechischer Bauernsalat  
65,80 €

Alle Gerichte können statt gemischtem Salat mit Bauernsalat  
bestellt werden, Aufpreis 4,80 €

## Schnitzel

**80 – SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“** <sup>A2CGM4</sup>  
mit Pommes frites und marktfrischem Salat  
18,80 €

**81 – SCHWEINESCHNITZEL  
MIT CHAMPIGNONS** <sup>A2CGM4</sup>  
mit cremiger Champignon-Sahnesoße dazu Kroketten  
und marktfrischer Salat  
21,80 €

**82 – CORDON BLEU** <sup>A2CGM4</sup>  
mit gekochtem Schinken\* und Käse gefüllt, Pommes frites  
und marktfrischem Salat  
22,80 €

## Kindermenü

**90 – HÄHNCHENSCHNITZEL** <sup>A2CGM4</sup>  
mit Pommes frites  
12,80 €

**91 – SOUVLAKI VOM GRILL** <sup>GM</sup>  
mit Pommes frites  
12,80 €

**92 – GYROS** <sup>1G</sup>  
mit Pommes frites  
12,80 €

**93 – HACKSTEAK VOM GRILL** <sup>ACL</sup>  
Bifteki mit Pommes frites  
12,80 €

Alle Gerichte können statt gemischtem Salat mit Bauernsalat  
bestellt werden, Aufpreis 4,80 €

Schnitzel

Kindermenü

## Beilagen

100 – Butterreis	4,20 €
101 – Pommes	4,60 €
102 – Gemüse	5,80 €
103 – Bratkartoffeln	5,80 €
104 – Kroketten	4,60 €

## Extra Soßen

110 – Metaxasoße	4,50 €
111 – Champignon-Sahnesoße	4,50 €
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)

## Beilagen & Soßen

**120 – KARIDOPITA** <sup>A1CHG</sup>

Walnusskuchen mit Vanilleeis und Sahne  
7,80 €

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

leckeres Dessert aus Blätterteig und Grießpudding  
mit Vanilleeis und Sahne  
7,80 €

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

Hochwertiger griechischer Sahnejoghurt  
mit Honig und Walnüssen  
6,80 €

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

Schoko-Sufflé mit Vanilleeis und Sahne  
7,80 €

**125 – HEISSE LIEBE** <sup>G3</sup>

Vanilleeis mit heißen Himbeeren  
7,80 €

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

1 Kugel Vanille, 1 Kugel Schoko, 1 Kugel Erdbeereis mit Sahne  
6,80 €

Dessert

## Warme Getränke<sup>2</sup>

Kaffee Creme	2,90 €
Capuccino <sup>6</sup>	3,20 €
Heiße Schokolade <sup>6</sup>	3,20 €
Griechischer Mocca	3,60 €
Glas Tee, groß	2,90 €
Kaffee entkoffeiniert	2,90 €
Latte Macchiato <sup>6</sup>	3,90 €
Espresso	2,80 €
Milchkaffee <sup>6</sup>	4,20 €
Doppelter Espresso	4,50 €

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

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

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

Welde No1 Slow Beer Pils (vom Faß)	0,3 l	3,90 €
Welde No1 Slow Beer Pils (vom Faß)	0,5 l	5,40 €

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

Welde Naturstoff-Kellerbier	0,33 l	3,90 €
Welde Hefeweizen Hell	0,5 l	5,40 €
Welde Hefeweizen Hell Alkoholfrei	0,5 l	5,40 €
Welde Naturradler	0,33 l	3,90 €
Welde Naturradler Alkoholfrei	0,33 l	3,90 €
Welde No1 Slow Beer Pils Alkoholfrei	0,33 l	3,90 €

## Alkoholfreie Getränke

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

Getränke

## Weinkarte – Offener Wein\*<sup>O</sup> Glas 0.2l

**RETSINA** „Trocken, geharzt“ 5,80 €

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“ 5,80 €

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“ 5,80 €

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“ 6,20 €

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“ 5,80 €

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“ 5,80 €

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“ 5,80 €

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“ 5,80 €

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 0.2l

<b>RIESLING</b> QbA Trocken	5,80 €
kräftig, rassig, herb, feines Pfirsich-Bukett	
<b>PORTUGIESER WEISSHERBST</b>	5,80 €
Mild vollmundig	

## Secco

1 Glas Secco Blanc	0,1 l	4,40 €
Perlwein Trocken		
Secco Blanc	0,75 l	25,60 €
Perlwein Trocken leicht und spritzig		

## Weinschorle 0,5 l      0,2 l

Riesling-Schorle aus Qualitätswein	6,20 €	4,20 €
Weißherbst-Schorle aus Qualitätswein	6,20 €	4,20 €

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

**SAUVIGNON BLANC** Weißwein „Fruchtig“ Fl. 0.75 l 22,80 €  
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

**MALAGOUSIA** Weißwein 34,60 €  
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 34,60 €  
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