



RESTAURANT DER GRIECHE

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung
Kurzbezeichnung - Buchstabencodes

glutenhaltiges Getreide A

Krebstiere B

Ei C

Fisch D

Erdnuss E

Soja F

Milch oder Laktose G

Schalenfrüchte H

Sellerie L

Senf M

Sesam N

Sulfite O

Lupinen P

Weichtiere R

ZU GAST IN GRIECHENLAND,

das heißt griechische Gastfreundschaft genießen, sich die landestypischen Köstlichkeiten schmecken lassen, ein Glas Retsina oder Ouzo trinken und in netter Gesellschaft neue Freunde finden.

Unsere Gäste schätzen die besondere Qualität und Frische unserer griechischen Küche, die regionaltypischen Spezialitäten und die authentische Atmosphäre.

Wir möchten, dass Sie sich bei uns wie im Urlaub und doch wie zu Hause fühlen.

Guten Appetit – kalí órexi!

Ihre Familie Salamanopoulos

Speisen

Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen.

Sokrates (470 – 399 v. Chr.), griechischer Philosoph

SUPPEN

σούπες – **Souúpes**

Tomatencremesuppe (A)	5,-
Gemüsesuppe (A, L)	5,20
Tagessuppe (Allergene auf Nachfrage)	5,-

SALATE

σαλάτες – **Salátes**

Choriatiki (G)	11,50
Original griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, roten Zwiebeln, Oliven aus Kalamata, Schafskäse, Oregano und Olivenöl	
Kotopoulo-Salat (A, O)	12,90
Hühnerstreifen auf knackigem Blattsalat, dazu Tomaten und Zucchiniestreifen	
Halloumi-Salat (A, O)	12,80
Gegrillter Halloumi auf knackigem Blattsalat, dazu Tomaten und Zucchiniestreifen	
Gyros-Salat (A, O)	12,80
Gyros auf knackigem Blattsalat, dazu Tomaten und Zucchiniestreifen	

BROT

ψωμί – **Psomí**

Knoblauchbrot (A, P)	2,50
4 Stück frisch gebackenes Brot	
Pita (A, G)	2,30
Frisch gegrilltes Fladenbrot mit Knoblauch	
Hausbrot im Korb (A, P)	2,-
Täglich frisch von der Bäckerei Reiter	

Wir verwenden für alle unsere Speisen reines Olivenöl aus Kalamata.

KALTE VORSPEISEN

μεζέδες – **Mezédés**

Tzatziki (G)	5,40
Original griechisches Joghurt mit Knoblauch, Gurken und feinen Kräutern	
Skordalia (A, C, G, L)	4,60
Kartoffelpüree mit Knoblauch, Walnüssen und Olivenöl	
Taramosalata (A, D)	4,80
Hausgemachter Fischrogensalat	
Melitzanosalata (A, C, M)	5,60
Melanzaniaufstrich mit Olivenöl, Knoblauch und Mayonnaise	
Elies – Piperies	5,20
Feine Oliven aus Kalamata und milde Pfefferoni	
Feta natur (G)	7,20
Original griechischer Schafskäse mit Tomaten und Zwiebeln	
Mezes (A, C, D, G, L)	11,70
Eine Auswahl verschiedener kalter Vorspeisen	

Alle unsere Speisen werden täglich frisch zubereitet.

WARMER VORSPEISEN

ζεστά ορεκτικά – **Zestá Orektiká**

Dolmadakia (A)	8,40
Gefüllte Weinblätter mit Reis und Faschiertem, dazu hausgemachte Zitronensauce	
Spanakopita (A, G)	8,20
Blätterteig gefüllt mit Spinat und Käse, dazu Tzatziki	
Kolokithokeftedes (A, C, G, L)	7,70
Zucchini-Bällchen, dazu Tzatziki	
Gigantes (A, G)	6,50
Riesenbohnen in Tomatensauce mit Schafskäse	
Sakis' Piatela (Empfehlung des Hauses) (A, C, G, L)	12,90
Verschiedene warme Vorspeisenköstlichkeiten	
Fetaournou (G)	7,80
Schafskäse aus dem Ofen, nach Art des Hauses	
Feta melomeni (A, C, G, N)	8,30
Schafskäse im Blätterteig mit Sesam, Thymian und Honig	
Halloumi (G, O)	7,50
Ziegenkäse aus Zypern, dazu Feigenpate	
Midia tiganita (A, G, R)	8,90
Gebackene Mischmuscheln, dazu Tzatziki	
Garides Saganaki (B, G)	14,90
3 Riesengarnelen aus der Pfanne in einer feinen Tomatensauce mit Feta	

Wir verwenden für alle unsere Speisen reines Olivenöl aus Griechenland.

VOM GRILL

σχάρα – S'chára

Gyros (G, O) Schweinefleisch vom Drehspieß, dazu Tagesbeilage und Tzatziki	14,90
Gyros Pita (A, G, O) Schweinefleisch vom Drehspieß, dazu hausgemachte Pommes frites, Tzatziki und Fladenbrot	15,50
Bifteki gemisto (A, C, G, O) Faschiertes Laibchen aus Rind- und Schweinefleisch gefüllt mit Schafskäse und Tomaten, dazu hausgemachte Pommes frites und Tzatziki (ca. 20 Minuten)	15,90
Souvlaki (G, O) Traditioneller Schweinefleischspieß, dazu Tagesbeilage und Tzatziki	14,80
Souvlaki Pita (A, G, O) Schweinefleischspieß mit hausgemachten Pommes frites, Tzatziki und Fladenbrot	15,50
Kotopoulo Souvlaki (G, O) Feine Hühnerfiletspieße, dazu Tagesbeilage und Tzatziki	15,80
Pidakia (G, O) Lammkronenkoteletts, dazu Tagesbeilage und Tzatziki	23,90
Arnasio Fileto (G, O) Gegrilltes Lammfilet, dazu Tagesbeilage und Tzatziki	24,90
Moschari Fileto (G, O) Gegrilltes Rinderfilet (250 g), dazu Kräuterbutter und Gemüse	32,-
Komotini-Teller (G, O) Mix-Teller mit Gyros und Schweinefleischspieß, dazu hausgemachte Pommes frites und Tzatziki	16,90
Filoxenia-Teller (A, C, G, O) Feiner Mix-Grill mit Gyros, Bifteki, Schweinefleischspieß und Lammkronenkotellet, dazu Tagesbeilage und Tzatziki	18,90
Thessaloniki-Platte (2 Personen) (A, C, G, O) Mix-Grill-Platte mit Gyros, Schweinefleischspieß, Hühnerfiletspieß und Bifteki, dazu hausgemachte Pommes frites und Tzatziki	46,-

Beilagen Salat 1,50 Aufpreis

AUS DER PFANNE

από το τηγάνι – **Apó to Tigáni**

Elektra-Pfanne (G, O) Hühnerfilet in Metaxa-Sauce, dazu Dukaten-Chips	17,50
Panos-Pfanne (G, O) Lammfilet in Metaxa-Sauce, dazu Dukaten-Chips	23,90
Vasillis-Pfanne (G, O) Rinderfilet in Metaxa-Sauce, dazu Dukaten-Chips	34,-
Schwarzes Risotto (G, O, R) mit frischen Tintenfischstücken und Sepia	17,50
Risotto Kotopoulo (G, O) mit Hühnerfleisch	15,50
Kritharoto mit Garnelen (A, B, G, O) 3 Riesengarnelen auf griechischem Teigreis in Tomatensauce, mit geriebenem Schafskase	16,90

GRIECHISCHE KLASSIKER AUS DEM OFEN

από τον φούρνο – **Apó ton Fournó**

Mousakas (A, C, G, O) Weltweit bekannter, traditioneller griechischer Auflauf mit Faschiertem, Kartoffeln, Melanzani, Tomaten, Käse und Bechamelsauce, dazu Tzatziki	15,90
Arnasio Kotsi (G, O) Magere Lammstelze mit frischem Gemüse und Fetakäse	18,50
Gyros überbacken (G, O) Gyros in Metaxa-Sauce mit Käse überbacken, dazu Dukaten-Chips	16,90

Beilagen Salat 1,50 Aufpreis

Preise in Euro, inklusive Steuern und Abgaben

FISCH

ψάρι – Psári

Kalamari tiganito (TK) (A, O, R) Frittierte Tintenfisch, dazu Fava Santorini (Spalterbsenpüree)	15,50
Kalamari psito (frisch) (O, R) Frische gegrillte Calamari, dazu Fava Santorini (Spalterbsenpüree)	16,70
Garides psites (TK) (B, O) 5 Gegrillte Riesengarnelen, dazu Spinatreis	23,50
Solomos (frisch) (D, O) Gegrilltes Lachsfilet, dazu Spinatreis	22,-
Tsipoura (frisch) (D, O) Gegrillte Goldbrasse, dazu Spinatreis und Zitronen-Olivenölsauce (ca. 25 Minuten)	je 100g 7,-
Santorini-Teller (A, B, D, O, R) Ein kulinarischer Genuss mit frittierte Calamari, frittierte Gavros (Sardellen), gegrillte Goldbrassenfilet und gegrillte Garnele, dazu Fava Santorinis (Spalterbsenpüree)	23,50
Hera-Platte vom Grill (2 Personen) (B, D, G, O, R) Eine mediterrane Fischplatte mit einer Goldbrasse, Baby-Calamari, Garnelen, Lachsfilet und Oktopus, dazu Spinatreis und Fava	59,-
Oktapus (O, R) Gegrillter Oktopus mit feiner Oliven-Zitronensauce	18,90
Gavros Fava (A, D) Frittierte Sardellen mit Fava Santorinis (Spalterbsenpüree)	14,50

Beilagen Salat 1,50 Aufpreis

Preise in Euro, inklusive Steuern und Abgaben

VEGETARISCH
χορτοφαγικά – **Chortofagiká**

To Piato t ou Chortofagou (A, C, G, O) **13,90**
Eine feine Variation verschiedener vegetarischer Gerichte, dazu Tzatziki

Papoutsaki tis Mamas (G, O) **12,50**
Melanzani gefüllt mit Feta, Tomaten, Zwiebeln und mit Käse überbacken, dazu Tzatziki

VEGAN

αυστηρά χορτοφαγικά – **Avstirá Chortofagiká**

Rizi me Lachanika **12,50**
Mediterraner Gemüsereis

Fakorizo **12,50**
Reispfanne mit Linsen, Thymian und Zitrone

Manitaria Tigania **14,20**
Pilze aus der Pfanne mit Knoblauch, Rote Paprika und Balsamico

Wir verwenden keine Geschmacksverstärker in unseren Speisen.

BEILAGEN

γαρνιτούρες – Garnitúres

Reis	3,50
Pommes frites	3,90
Hausgemachte Pommes frites	4,70
Tagesbeilage	4,40
Kleiner Griechischer Bauernsalat	5,50
Kleiner Gemischter Salat	4,30

KINDERTELLER

παιδικά πιάτα – Paidiká Piáta

Souvlaki vom Huhn, dazu Pommes frites und Ketchup	9,20
Gyros vom Schwein, dazu Pommes frites und Ketchup	9,20
Schnitzel vom Huhn, dazu Pommes frites und Ketchup	9,20

NACHSPEISEN

Γλυκά – **Gliká**

Baklava (A, C, F, G, H, P) Knuspriger Blätterteig mit Nüssen, Honig-Zimt-Sirup und Vanilleeis	6,60
Ekmek Kataifi (A, C, F, G, H, P) Teigfädenkuchen mit Vanillepuddingcreme und Vanilleeis	7,20
Schoko-Soufflé (A, C, F, G) mit Vanilleeis	7,80
Joghurt mit Honig (G, H) Original griechisches Joghurt mit Berghonig und Nüssen	5,60
Zitrone Cheesecake (G)	6,40
Galaktoburiko (A, C, G, H) Süßer Grießkuchen im Blätterteig mit Zimt und Vanilleeis	6,70