



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 – **Soúpes**

Tomatencremesuppe (A)	7,20
Gemüsesuppe (A, L)	7,20
Tagessuppe (Allergene auf Nachfrage)	7,20

SALATE

σαλάτες – **Salátes**

Choriatiki (G, O) Original griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Kapern, Zwiebeln, Oliven aus Kalamata, Schafskäse, Oregano und Olivenöl	11,50
Kotopoulo-Salat (O) Hühnerstreifen auf knackigem Blattsalat mit Zwiebeln und Mix-Gemüse	15,50
Halloumi-Salat (A, O) Gegrillter Halloumi auf knackigem Blattsalat mit Zwiebeln und Mix-Gemüse	13,90
Gyros-Salat (O) Gyros auf knackigem Blattsalat mit Zwiebeln und Mix-Gemüse	15,50
Kleiner Griechischer Bauernsalat (G, O) Original griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Kapern, Zwiebel, Oliven, Schafskäse, Oregano und Olivenöl	5,50
Kleiner Gemischter Salat	4,30

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)	4,90
Kartoffelpüree mit Knoblauch und Olivenöl	
Taramosalata (A, D)	5,60
Hausgemachter Fischrogensalat	
Melitzanosalata (O)	5,60
Melanzaniaufstrich mit Olivenöl und Knoblauch	
Elies	4,30
Schwarze Oliven aus Kalamata	
Elies – Piperies	6,30
Schwarze Oliven aus Kalamata und milde Pfefferoni	
Feta natur (G)	7,90
Original griechischer Schafskäse	
Mezes für 2 Personen (A, C, D, G, O)	14,90
Eine Auswahl verschiedener kalter Vorspeisen, dazu Pita-Brot	

BROT

ψωμί – **Psomí**

Knoblauchbrot (A, P)	2,90
4 Stück frisch gebackenes Brot	
Pita (A, G)	2,60
Frisch gegrilltes Fladenbrot mit Knoblauch	
Hausbrot im Korb (A, P)	2,40
Täglich frisch von der Bäckerei Reiter	

Alle unsere Speisen werden täglich frisch zubereitet.

WARMER VORSPEISEN

ζεστά ορεκτικά – **Zestá Orektiká**

Dolmadakia (G) Gefüllte Weinblätter mit Reis und Faschiertem, dazu Joghurt-Sauce und Zitronensauce	8,90
Spanakopita (A, C, G) Blätterteig gefüllt mit Spinat und Käse, dazu Joghurt-Sauce	8,50
Kolokithokeftedes (A, C, G, L) Zucchini-Bällchen, dazu Joghurt-Sauce	8,60
Kolokithakia Tiganita (A, G) Frittierte Zucchini, dazu Joghurt-Sauce	7,90
Gigantes (A, G) Riesenbohnen in Tomatensauce mit Schafskäse	7,50
Kefalotyri Saganaki (A, G) Paniertes Hartkäse	8,20
Fetaournou (G) Schafskäse aus dem Ofen, nach Art des Hauses	8,80
Feta melomeni (A, C, G, N) Schafskäse im Blätterteig mit Sesam, Thymian und Honig	9,20
Halloumi (G, O) Ziegenkäse aus Zypern	8,80
Midia tiganita (A, R, M, C) Frittierte Miesmuscheln, dazu Knoblauch-Sauce	10,20
Garides Saganaki (B, G, L) 3 Riesengarnelen aus der Pfanne in einer feinen Tomatensauce mit Feta	15,30
Oktopus (O, R) Gegrillter Oktopus mit Fava Santorinis	17,90
Gavros (A, D, M, C) Frittierte Sardellen, dazu Knoblauch-Sauce	11,90
Sakis' Piatela für 2 Personen (A, C, G, L) Verschiedene warme Vorspeiseköstlichkeiten, dazu Pita-Brot	16,90

Wir verwenden für alle unsere Speisen reines Olivenöl aus Griechenland.

VOM GRILL

σχάρα – S'chára

Gyros Pita (A, G) Schweinefleisch vom Drehspieß, dazu hausgemachte Pommes frites, Tzatziki und Fladenbrot	17,20
Bifteki gemisto (A, C, G) Faschiertes Laibchen aus Rind- und Schweinefleisch gefüllt mit Schafskäse und Tomaten, dazu hausgemachte Pommes frites und Tzatziki (ca. 20 Minuten)	17,90
Souvlaki Pita (A, G) Schweinefleischspieß mit hausgemachten Pommes frites, Tzatziki und Fladenbrot	17,20
Kotopoulo Souvlaki (G) Feine Hühnerfiletspieße, dazu Tagesbeilage und Tzatziki	17,90
Arnasio Souvlaki (G) Lammspieße, dazu Tagesbeilage und Tzatziki	23,90
Pidakia (G) Lammkronenkoteletts, dazu Tagesbeilage und Tzatziki	25,60
Arnasio Fileto (G) Lammfilet, dazu Tagesbeilage und Tzatziki	24,90
Moschari Fileto (G) Rinderfilet (250 g), dazu Kräuterbutter und Kartoffeln gefüllt mit Joghurt-Sauce	32,-
Komotini-Teller (G) Mix-Teller mit Gyros und Schweinefleischspieß, dazu hausgemachte Pommes frites und Tzatziki	19,50
Filoxenia-Teller (A, C, G) Feiner Mix-Grill mit Gyros, Bifteki, Schweinefleischspieß und Lammfilet, dazu Tagesbeilage und Tzatziki	22,90
Thessaloniki-Platte für 2 Personen (A, C, G) Mix-Grill-Platte mit Gyros, Schweinefleischspieß, Hühnerfiletspieß und Bifteki, dazu hausgemachte Pommes frites, Tzatziki und Bauernsalat	49,90

AUS DER PFANNE

από το τιγάκι – **Apó to Tigáni**

Elektra-Pfanne (G, O) Hühnerfilet in Metaxa-Sauce, dazu Pommes frites	20,50
Panos-Pfanne (G, O) Lammfilet in Metaxa-Sauce, dazu Pommes frites	25,90
Vasillis-Pfanne (G, O) Rinderfilet in Metaxa-Sauce, dazu Pommes frites	34,50
Mavro Risotto (G, O, R) Schwarzes Risotto mit frischen Tintenfischstücken und Sepia	18,90
Risotto Kotopoulo (G, O) Risotto mit Hühnerfleisch	17,50

GRIECHISCHE KLASSIKER

Ελληνικά παραδοσιακά – **Ellinika paradosiaka**

Mousakas (A, C, G, O) Weltweit bekannter, traditioneller griechischer Auflauf mit Faschiertem, Kartoffeln, Melanzani, Tomaten, Käse und Bechamelsauce	17,90
Arnisio Kotsi (G, O) Magere Lammstelze mit frischem Gemüse und Fetakäse	18,90
Gyros überbacken (G, O) Gyros in Metaxa-Sauce mit Käse überbacken, dazu Pommes frites	18,50
Stifado (F, O) Traditioneller Eintopf mit kleine Zwiebeln	19,50

FISCH

ψάρι – Psári

Kalamari tiganito (TK) (A, O, R) Frittierte Tintenfisch, dazu Knoblauch-Sauce und Fava Santorinis (Spalterbsenpüree)	16,70
Kalamari psito (frisch) (O, R) Frische gegrillte Calamari, dazu Knoblauch-Sauce und Fava Santorinis (Spalterbsenpüree)	17,90
Garides psites (TK) (B, O) 5 Gegrillte Riesengarnelen, dazu Knoblauch-Sauce und Reis	24,50
Solomos (frisch) (D, O) Gegrilltes Lachsfilet, dazu Reis	22,90
Tsipoura (frisch) (D, O) Gegrillte Goldbrasse, dazu Reis 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 Knoblauch-Sauce und Fava Santorinis (Spalterbsenpüree)	23,90
Hera-Platte für 2 Personen (B, D, G, O, R) Eine mediterrane Fischplatte mit einer Goldbrasse, Baby-Calamari, Garnelen, Lachsfilet und Oktopus, dazu Knoblauch-Sauce, Reis und Fava Santorinis	68,-

VEGETARISCH
χορτοφαγικά – **Chortofagiká**

To Piato tou Chortofagou (A, C, G, O) Eine feine Variation verschiedener vegetarischer Gerichte, dazu Tzatziki	15,90
Papoutsaki tis Mamas (G, O) Melanzani gefüllt mit Feta, Tomaten, Zwiebeln und mit Käse überbacken,	13,90
Gemista (G) Gefüllte Paprika mit Reis, dazu Feta	12,90

VEGAN
αυστηρά χορτοφαγικά – **Avstirá Chortofagiká**

Rizi me Lachanika (L) Mediterraner Gemüsereis	12,90
Fakorizo Reispfanne mit Linsen, Thymian, Knoblauch und Zitrone	12,50
Manitaria Tigania Pilze aus der Pfanne mit Knoblauch, rote Paprika und Balsamico, dazu Reis	14,60

Wir verwenden keine Geschmacksverstärker in unseren Speisen.

BEILAGEN

γαρνιτούρες – Garnitúres

Reis	3,90
Pommes frites	4,60
Hausgemachte Pommes frites	5,30
Tagesbeilage	4,80

KINDERTELLER

παιδικά πιάτα – Paidiká Piáta

Souvlaki vom Huhn, dazu Pommes frites und Ketchup	9,50 *
Gyros vom Schwein, dazu Pommes frites und Ketchup	9,50 *
Schnitzel vom Huhn, dazu Pommes frites und Ketchup	9,50 *

* für erwachsene gilt nicht diese preis

NACHSPEISEN

Γλυκά – Gliká

Baklava (A, C, F, G, H, P) Knuspriger Blätterteig mit Nüssen und Honig-Zimt-Sirup, dazu Vanilleeis	6,60
Ekmek Kataifi (A, C, F, G, H, P) Teigfädenkuchen mit Vanillepuddingcreme, dazu Vanilleeis	7,20
Schoko-Soufflé (A, C, F, G) dazu Vanilleeis	7,80
Joghurt mit Honig (G, H) Original griechisches Joghurt mit Berghonig und Nüssen	5,60
Portokalopita (A, C, G, H) Orangenkuchen, dazu Vanilleeis	6,50
Galaktoburiko (A, C, G, H) Süßer Grießkuchen im Blätterteig mit Zimt, dazu Vanilleeis	6,70