# Willkommen in Griechenland!

## Sehr geehrter Gast!

Willkommen in unserem Spezialitäten-Restaurant. Wir präsentieren Ihnen eine reichhaltige Auswahl an sorgfältig zubereiteten Speisen. Typisch mediterrane Spezialitäten und Kreationen unseres Küchenteams werden für Sie zu einem kulinarischen Erlebnis.

Gepflegte Gastlichkeit und gemütliche Atmosphäre sollen dazu beitragen, dass Sie in aller Ruhe unsere sorgfältig ausgesuchten Speisen genießen können.

In unserem Hause können Sie Festlichkeiten aller Art im schönen Rahmen feiern. Wir beraten Sie natürlich gern und werden alles tun, um zum Gelingen Ihres Festes beizutragen.

Auch wenn Sie mit Ihren Freunden im ganz privaten Rahmen zu Hause feiern wollen, müssen Sie nicht auf unsere Speisen verzichten.

Sprechen Sie mit uns über Ihre speziellen Wünsche und wir liefern Ihnen alles so, dass Ihrem Fest der unvergessenen Art nichts mehr im Wege steht.

## Das Team von Angelo und Lampi

Elliniko greek cuisine

Restaurant · Catering · Familienfeiern

# Orektika / Vorspeisen

**1 Tzaziki** **6,50 €**
*Griechischer Sahnejoghurt mit Knoblauch, Gurken und Olivenöl*

**2 Kafteri** **6,90 €**
*pikante Schafskäsemousse mit gegrillter Paprika*

**3 Auberginensalat** **6,90 €**
*gegrillte Auberginenfilet mit Tomatenwürfeln und Schafskäse und Basilikumöl*

**4 Taramas** **6,90 €**
*Kaviarmousse aus Kabeljaurogen (weiß) mit Olivenöl und Zitrone*

**6 Pikilia** **16,90 €**
*Variation aus warmen und kalten Vorspeisen*

**7 Gebratene Auberginen und Zuchinischeiben** **7,90 €**
*mit würziger Tomatensauce und Tzaziki*

**8 Feta „Fourno"** **9,50 €**
*cremiger Schafskäse im Ofen gebacken und mit Tomatenscheiben, Zwiebeln, Olivenöl und Rosmarin*

**9 Feta Tiri** **6,90 €**
*original Schafskäse mit Olivenöl und Oregano*

**10 Gegrillter Oktopus** **16,90 €**
*auf frischem Rucola mit einer leichten Vinaigrette*

**12 Gegrillte Peperoni** **7,90 €**
*in einer hauseigenen Knoblauchsauce mit Tzaziki-Dip*

**13 Skordopsomo** **4,90 €**
*Knoblauchbrot kretanischer Art mit hausgemachter Knoblauchbutter, frisch aus dem Ofen*

**14 Kretanische Bauern-Bruschetta** **7,90 €**
*gegrilltes Bauernbrot der Region mit Tomatenwürfeln, Oliven und Schafskäse*

**16 Ziegenkäse auf Birnen-Carpaccio** **11,90 €**
*mit Honig-Walnuss-Balsamico-Pistazien-Creme*

**19 Saganaki** **8,90 €**
*panierter Schafskäse*

**21 Oliventrilogie** **5,90 €**
*bestehend aus erlesenen Thassos-, Chalkidiki- und Kalamata-Oliven*

**23 Garides Skordates** **14,90 €**
*Scampi mit Olivenöl und Knoblauch und Cocktail-Tomaten*

## Salate frisch und knackig

**25 Griechischer Salat** **13,90 €**
*mit cremigem Schafskäse, Strauchtomaten, Gurken, Kalamata-Oliven, grüne Paprika mit einer Olivenöl-Essig-Vinaigrette*

**26 Lachssalat** **16,90 €**
*bunte Blattsalate, Strauchtomaten und rote Zwiebeln, dazu gegrilltes Lachsfilet*

**27 Scampi Salat** **16,90 €**
*bunte Blattsalate, Strauchtomaten und rote Zwiebeln, dazu gegrillte Scampis*

**28 Fitness Salat** **15,90 €**
*bunte Blattsalate, Strauchtomaten und rote Zwiebeln, dazu gegrilltes Hähnchenbrustfilet*

Elliniko greek cuisine

Restaurant · Catering · Familienfeiern

# Pasta & Risotto Variationen

**32 Meeresfrüchterisotto mit Safran** **19,90 €**
*mit frischen Kalamari, Garnelen und Frühlingszwiebeln*

**33 Risotto Agrio (Vialone Nano)** **19,90 €**
*zarte Rindersteak-Streifen auf einem traditionell zubereiteten Risotto mit Waldpilzen und aromatisiert mit Trüffelöl*

**34 Pasta Scampi** **18,90 €**
*„Striftaria"-griechische Pasta mit Scampi in einer sahnigen Tomaten-Basilikum-Sauce*

**35 Pasta mit Hähnchen** **17,90 €**
*„Striftaria"-griechische Pasta mit Hähnchenbrustfilet, Cocktailtomaten und Spinat in einer Knoblauch-Sahne-Sauce*

**36 Pasta mit Lachs** **18,90 €**
*„Striftaria"-griechische Pasta mit Lachsfilet, Zucchini, Dill und sahniger Tomaten-Basilikum-Sauce*

**37 Pasta Elliniko** **16,90 €**
*„Striftaria"-griechische Pasta mit Schafskäse in einer sahnigen Tomaten-Basilikum-Sauce*

**38 Gemüse Risotto (Vialone Nano)** **17,90 €**
*hausgemachtes Risotto mit frischem Gemüse*

**39 Risotto Gemista mit Saganaki (Vialone Nano)** **18,90 €**
*mit in Würfel geschnittener roter und grüner Paprika, paniertem Schafskäse, frischen Tomaten und Basilikum*

vegetarisch, auch vegan möglich

# Kulinarische Klassiker

**41 Filetteller** **21,90 €**
*saftiges Schweinefilet vom Grill mit Kräuterbutter*

**42 Kotopoulo** **19,90 €**
*Hähnchenbrustfilet mit Kräuterbutter*

**43 Bifteki** **20,90 €**
*mit pikanter Schafskäse-Füllung und Metaxa-Sauce*

**44 Suzuki** **18,90 €**
*drei fein gewürzte Hackmetttröllchen mit Metaxa-Sauce*

Elliniko greek cuisine

Restaurant · Catering · Familienfeiern

**45 Rinderleber** **18,90 €**
*mit gebratenen Zwiebeln und Kräuterbutter*

**46 Gyros-Teller** **18,90 €**
*zart-krosses Gyros vom Rundspieß mit frischen Zwiebeln*

**47 Suflaki-Teller** **19,90 €**
*mageres Fleisch am Spieß*

**48 Panos-Teller** **19,90 €**
*Gyros und Suflaki*

**49 Aki-Teller** **20,90 €**
*Gyros, Suflaki und Suzuki*

**50 Xeno-Teller** **20,90 €**
*Gyros, Hähnchenbrustfilet und Suzuki*

**51 Georgios-Teller** **20,90 €**
*Gyros, Suflaki und Rinderleber*

**52 Chef-Grillteller** **24,90 €**
*eine verführerische Zusammenstellung feiner Grillspezialitäten*

**53 Elli-Teller** **25,90 €**
*Gyros mit drei Lammcarré*

## Überbackene Gerichte

**57 Gyros überbacken** **20,90 €**
*mit Metaxa-Sauce und Käse überbacken*

**58 Suzuki überbacken** **20,90 €**
*mit Metaxa-Sauce und Käse überbacken*

**59 Hähnchenbrust überbacken** **20,90 €**
*mit Metaxa-Sauce und Käse überbacken*

**60 Suflaki überbacken** **20,90 €**
*mit Metaxa-Sauce und Käse überbacken*

Zu allen kulinarischen Klassikern und überbackenen Gerichten servieren wir frische hausgemachte Pommes und Reis.

## Lamm

**64 Duett vom Lamm** **28,90 €**
*zwei gegrillte Lammcarré und zwei Lammfilets auf mediterranem Gemüse und hausgemachte Knoblauchkartoffeln mit Tzaziki-Dip*

**66 Zartes Lammfilet** **28,90 €**
*in Olivenbutter gebraten mit Pinienkernen, Rucola und Parmesan-Splittern, dazu mediterranes Gemüse und hausgemachte Knoblauchkartoffeln*

**67 Lammkoteletts aus dem Carré** **28,90 €**
*gegrillt mit mediterranem Gemüse und hausgemachte Knoblauchkartoffeln mit Tzaziki-Dip*

## Fischgerichte

**75 Zanderfilet** **23,90 €**
*auf mediterranem Gemüsebett und Knoblauchbrot*

**76 Gegrilltes Lachsfilet** **24,90 €**
*auf mediterranem Gemüsebett und Knoblauchbrot*

**77 Große Garnelen vom Grill (Wildfang)** **30,90 €**
*auf mediterranem Gemüsebett und Knoblauchbrot*

**78 Gebratene oder gegrillte Babykalamari** **22,90 €**
*auf mediterranem Gemüsebett und Knoblauchbrot*

**79 Pikilia vom Fisch (Fischteller)** **28,90 €**
*Kalamari, Lachsfilet, Zanderfilet und Scampis auf mediterranem Gemüsebett und Knoblauchbrot*

# Pfännchenspezialitäten

**82 Gyros me Lachanika** **21,90 €**
*Gyrospfanne mit Champignons, Zwiebeln, Zucchini und Paprika in Knoblauch-Sahnesauce, dazu Kretanische Kartoffeln*

**83 Gyros-Pfännchen** **21,90 €**
*in Metaxa-Sauce mit Champignons, Zwiebeln und Paprika, dazu Kretanische Kartoffeln*

**84 Schweinefilet-Pfännchen** **23,90 €**
*in Metaxa-Sauce mit Champignons, Zwiebeln und Paprika, dazu Kretanische Kartoffeln*

**85 Suzuki-Pfännchen** **21,90 €**
*in Metaxa-Sauce mit Champignons, Zwiebeln und Paprika, dazu Kretanische Kartoffeln*

**86 Rinderleber-Pfännchen** **21,90 €**
*verfeinert mit Mavrodaphne (Likörwein), Traubensaft und frischen Trauben, dazu Kretanische Kartoffeln*

**87 Hähnchenbrustfilet-Pfännchen** **21,90 €**
*in Metaxa-Sauce mit Champignons, Zwiebeln und Paprika, dazu Kretanische Kartoffeln*

# Schnitzelgerichte

**92 Schnitzel à la Creme** **17,90 €**
*Schnitzel mit hausgemachter Champignonrahmsauce, dazu reichen wir Pommes*

**93 Schnitzel überbacken** **19,90 €**
*mit Metaxa-Sauce und Käse überbacken, dazu reichen wir Pommes*

# Filet-Steaks

**100 Riepen-Teller** **22,90 €**
*Schweinemedaillons mit Champignonrahmsauce und frische hausgemachte Pommes*

**101 Argentinisches Rumpsteak (250g)** **27,90 €**
*dazu Kräuterbutter*

**102 Argentinisches Rumpsteak (250g)** **29,90 €**
*mit geschmorten Champignons und Zwiebeln*

**103 Argentinisches Rumpsteak Miss (180g)** **23,90 €**
*dazu Kräuterbutter*

Alle Filetsteaks servieren wir Ihnen mit hausgemachten Knoblauch-kartoffeln und Tzaziki-Dip.

# Für unsere kleinen Gäste

| | |
|---|---|
| **107 Micky Maus**<br>*Gyros, Pommes und Tzaziki* | **8,90 €** |
| **108 Schneewittchen**<br>*Suflaki, Pommes und Tzaziki* | **8,90 €** |
| **109 Donald Duck**<br>*Nudeln in Tomatensauce* | **8,90 €** |
| **110 Pinocchio**<br>*Hähnchenbrustfilet, Pommes und Tzaziki* | **8,90 €** |

# Beilagen

| | |
|---|---|
| **115 Pommes Frites** | **4,00 €** |
| **116 Reis** | **4,00 €** |
| **117 Kroketten** | **4,50 €** |
| **118 Kretanische Kartoffeln** | **5,50 €** |
| **119 Knoblauchkartoffeln** | **4,50 €** |

# Dessert

| | |
|---|---|
| **125 Vanilleeis mit heißen Himbeeren** | **6,90 €** |
| **126 Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce** | **6,90 €** |
| **127 Joghurt mit Honig und Nüssen** | **6,90 €** |
| **128 Schokosoufflé, hausgemacht mit Vanilleeis** | **7,90 €** |

Elliniko greek cuisine

Restaurant · Catering · Familienfeiern

# Getränke

## Offene Weißweine

| | *0,2 l* |
|---|---|
| trockener Weißwein | 6,50 € |
| halbtrockener Weißwein | 6,50 € |
| lieblicher Weißwein | 6,50 € |
| Likörwein, Samos | 6,50 € |
| Retsina - Wein der Griechen | |
| im Glas *0,2 l* | 6,50 € |
| in der Flasche *0,5 l* | 11,90 € |

## Offene Rotweine

| | *0,2 l* |
|---|---|
| trockener Rotwein | 6,50 € |
| halbtrockener Rotwein | 6,50 € |
| lieblicher Rotwein | 6,50 € |
| Likörwein, Mavrodaphne | 6,50 € |

## Aperitifs

| | |
|---|---|
| Aperol Spritz | 7,50 € |
| Hugo | 7,50 € |
| Lillet | 7,50 € |
| Gin-Tonic | 7,50 € |
| Campari-Orange | 7,50 € |
| Prosecco | 7,50 € |

# Bier

| | | |
|---|---|---|
| **Veltins Pilsener vom Fass** | ***0,3 l*** | **3,50 €** |
| | ***0,4 l*** | **4,50 €** |
| | ***0,5 l*** | **5,30 €** |
| **Grevensteiner vom Fass** | ***0,3 l*** | **3,50 €** |
| | ***0,4 l*** | **4,50 €** |
| | ***0,5 l*** | **5,30 €** |
| **Maisel's Weisse vom Fass** | ***0,5 l*** | **5,30 €** |
| **Maisel's Weisse Alkoholfrei** | ***0,5 l*** | **5,30 €** |
| **Veltins Alkoholfrei** | ***0,33 l*** | **3,50 €** |
| **Vitamalz** | ***0,33 l*** | **3,50 €** |
| **Mythos aus der Flasche** | ***0,33 l*** | **3,60 €** |

# Spirituosen

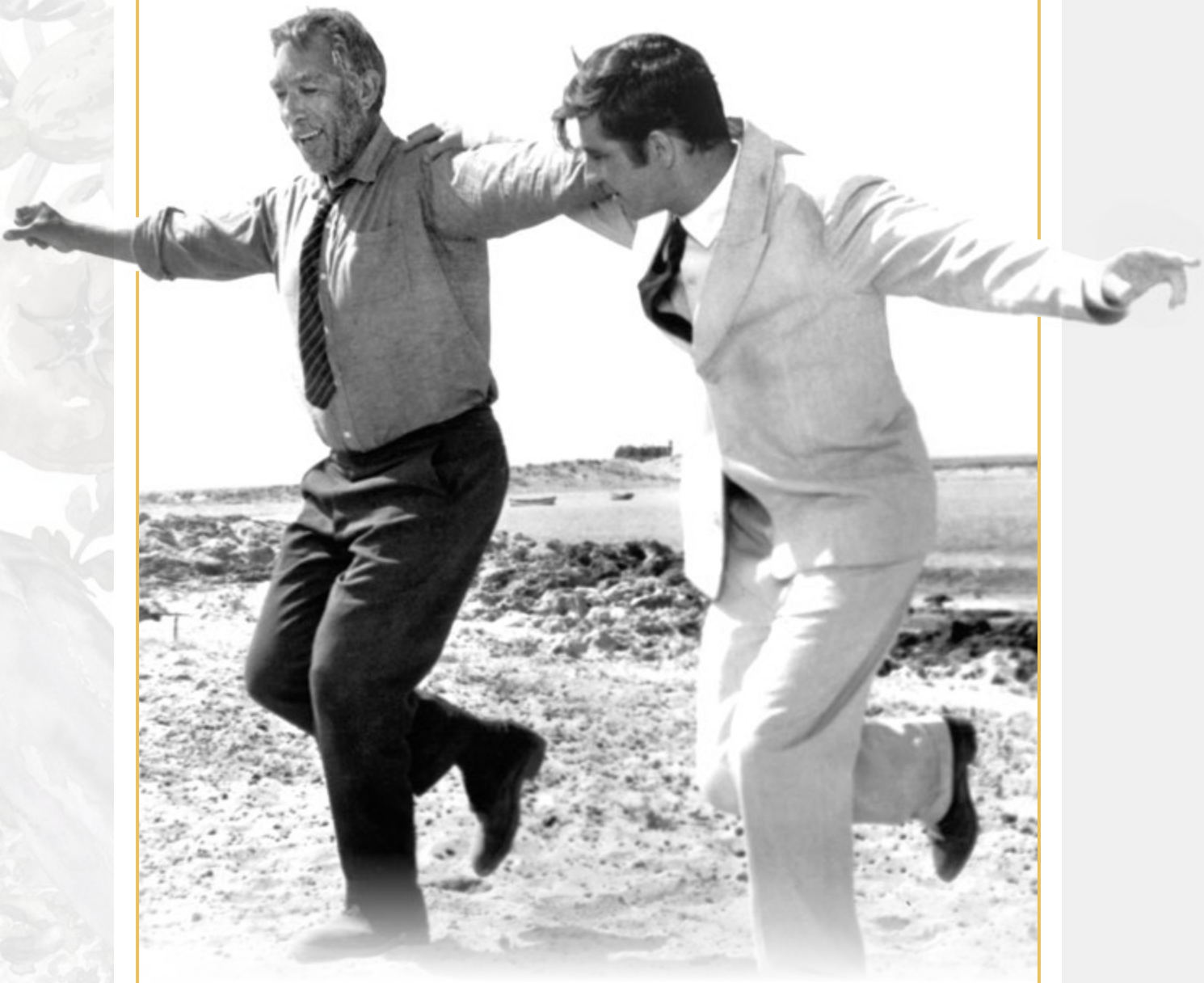
| | | ***2 cl*** |
|---|---|---|
| **Wacholder** | | **2,50 €** |
| **Ramazotti** | | **3,50 €** |
| **Fernet-Branca** | | **3,50 €** |
| **Whiskey** | | **4,50 €** |
| **Wodka** | | **4,50 €** |
| **Metaxa 7*** | | **5,50 €** |
| **Ouzo** | | **2,50 €** |
| **Obstler** | | **2,50 €** |
| **Aquavit** | | **3,00 €** |
| **Baileys** | | **3,50 €** |
| **Bacardi** | | **4,50 €** |
| **Jägermeister** | | **3,50 €** |
| *Wir berechnen Ihnen für Long Drinks* | *0,2 l* | *7,50 €* |

# Alkoholfreie Getränke & Säfte

| | | |
|---|---|---|
| Coca Cola | *0,2 l* | 2,60 € |
| | *0,4 l* | 4,40 € |
| Coca Cola Zero | *0,2 l* | 2,60 € |
| | *0,4 l* | 4,40 € |
| Fanta | *0,2 l* | 2,60 € |
| | *0,4 l* | 4,40 € |
| Sprite | *0,2 l* | 2,60 € |
| | *0,4 l* | 4,40 € |
| Apfelschorle | *0,2 l* | 2,60 € |
| | *0,4 l* | 4,40 € |
| Mineralwasser | *375 ml* | 3,00 € |
| Mineralwasser | *0,75 l* | 5,90 € |
| Orangensaft | *0,2 l* | 3,40 € |
| Apfelsaft | *0,2 l* | 3,40 € |
| Kirschnektar | *0,2 l* | 3,40 € |
| Bananennektar | *0,2 l* | 3,40 € |
| Traubensaft | *0,2 l* | 3,40 € |
| Bitter Lemon | *0,2 l* | 3,40 € |
| Ginger Ale | *0,2 l* | 3,40 € |
| Tonic Water | *0,2 l* | 3,40 € |

# Warme Getränke

| | |
|---|---|
| Elliniko Kaffee Griechischer Mokka | 2,50 € |
| Espresso | 2,30 € |
| Doppelter Espresso | 4,00 € |
| Cappuccino | 2,80 € |
| Latte Macchiato | 3,40 € |
| Milchkaffee | 3,40 € |
| Tasse Kaffee | 2,50 € |
| Glas Tee | 2,50 € |



Elliniko greek cuisine

Restaurant · Catering · Familienfeiern