

# VORSPEISEN

## Orektika

01 <b>TZAZIKI</b>	6.50	10 <b>GEGRILLTER OKTOPUS</b>	18.50
Griechischer Sahnejoghurt mit Knoblauch, Gurken und Olivenöl		Auf frischem Rucola mit einer leichten Vinaigrette	
02 <b>KAFTERI</b>	7.50	12 <b>GEGRILLTE PEPPERONI</b>	8.50
Pikante Schafskäsemousse mit gegrillter Paprika		In einer hauseigenen Knoblauchsauce mit Tzaziki-Dip	
03 <b>AUBERGINENSALAT</b>	7.50	13 <b>SKORDOPSOMO</b>	5.00
Gegrillte Auberginenfilet mit Tomatenwürfeln, Schafskäse und Basilikumöl		Knoblauchbrot kretanischer Art mit hausgemachter Knoblauchbutter	
04 <b>TARAMAS</b>	7.50	14 <b>KRETANISCHE BAUERN- BRUSCHETTA</b>	8.50
Kaviarmousse aus Kabeljaurogen (weiß) mit Olivenöl und Zitrone		Mit Tomatenwürfeln, Oliven und Schafskäse	
06 <b>POIKILIA</b>	17.50	16 <b>ZIEGENKÄSE AUF BIRNEN-CARPACCIO</b>	12.50
Variation aus warmen und kalten Vorspeisen		Mit Honig-Walnuss-Balsamico-Pistazien-Creme	
07 <b>GEBRATENE AUBERGINEN UND ZUCCHINISCHEIBEN</b>	8.50	19 <b>SAGANAKI</b>	9.50
Mit würziger Tomatensauce und Tzaziki		Paniert Schafskäse	
08 <b>FETA „FOURNO“</b>	10.00	21 <b>OLIVENTRILOGIE</b>	6.50
Cremiger Schafskäse im Ofen gebacken mit Tomatenscheiben, Zwiebeln, Olivenöl und Oliven		Thassos-, Chalkidiki- und Kalamata-Oliven	
09 <b>FETA TIRI</b>	7.00	23 <b>GARIDES SKORDATES</b>	15.00
Original Schafskäse mit Olivenöl und Oregano		Scampi mit Olivenöl, Knoblauch und Cocktail-Tomaten	

# SALATE

## frisch und knackig

25 <b>GRIECHISCHER SALAT</b>	14.00	27 <b>GREEK SALAT</b>	17.00
Mit Schafskäse, Tomaten, Gurken, Oliven, Paprika und Vinaigrette		Unser hausgemachtes Gyros mit Schafskäse	
26 <b>LACHSSALAT</b>	17.00	28 <b>FITNESS SALAT</b>	16.50
Mit gegrilltem Lachsfilet		Salat mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet	

# PASTA & RISOTTO

## Variationen

32 <b>MEERESFRÜCHTE RISOTTO</b>	20.00	36 <b>PASTA MIT LACHS</b>	19.00
Mit Kalamari, Garnelen und Frühlingszwiebeln		Mit Lachsfilet, Zucchini und Dill in sahniger Tomaten-Basilikum-Sauce	
33 <b>RISOTTO AGRIOS</b>	21.00	37 <b>PASTA ELLINIKO</b>	17.00
Mit Rindersteak-Streifen und Waldpilzen		Mit Schafskäse in sahniger Tomaten-Basilikum-Sauce	
34 <b>PASTA SCAMPI</b>	19.00	38 <b>GEMÜSE RISOTTO</b>	18.50
Gasta mit Scampi in Tomaten-Basilikum-Sauce		Mit frischem Gemüse	
35 <b>PASTA MIT HÄHNCHEN</b>	18.00	39 <b>RISOTTO GEMISTA</b>	19.50
Mit Hähnchenbrustfilet, Tomaten und Spinat in sahniger Knoblauch-Sauce		Mit Saganaki, Paprika, Schafskäse, Tomaten und Basilikum	

inkl.  
Salat vom  
Buffet

# KULINARISCHE Klassiker

41 <b>FILET-TELLER</b>	23.50	45 <b>KALBSLEBER</b>	21.50
Schweinefilet mit hausgemachter Kräuterbutter und Grillsauce		Mit gebratenen Zwiebeln und hausgemachter Kräuterbutter	
42 <b>KOTOPOULO</b>	20.50	46 <b>GYROS-TELLER</b>	19.50
Hähnchenbrustfilet mit hausgemachter Kräuterbutter und Grillsauce		Gyros vom Spieß mit Tzaziki	
43 <b>BIFTEKI</b>	22.50	47 <b>SUFLAKI-TELLER</b>	21.50
Gefüllt mit Schafskäse und Metaxa-Sauce		Mageres Fleisch am Spieß mit Tzaziki	
44 <b>SUZUKI</b>	19.50		
Drei fein gewürzte Hackmett-röllchen mit Metaxa-Sauce			

ZU ALLEN KULINARISCHEN KLAISIKERN  
SERVIEREN WIR FRISCHE POMMES UND REIS.

# POIKILIES

## Grillplatten

48 <b>PANOS-TELLER</b>	21.50	51 <b>GEORGIOS-TELLER</b>	23.00
Gyros und Suflaki		Gyros, Suflaki und Kalbsleber	
49 <b>AKI-TELLER</b>	23.00	52 <b>CHEF-GRILLTELLER</b>	27.00
Gyros, Suflaki und Suzuki		Grillmix	
50 <b>XENO-TELLER</b>	23.00	53 <b>ELLI-TELLER</b>	27.00
Gyros, Hähnchenbrustfilet und Suzuki		Gyros und Lammcarré	

ZU ALLEN GRILLPLATTEN SERVIEREN WIR  
FRISCHE POMMES, REIS UND TZAZIKI.

# ÜBERBACKENE

## Gerichte

57 <b>GYROS</b>	22.00	59 <b>HÄHNCHENBRUST</b>	22.00
ÜBERBACKEN		ÜBERBACKEN	
Mit Metaxa-Sauce		Mit Metaxa-Sauce	
58 <b>SUZUKI</b>	22.00	60 <b>SUFLAKI</b>	23.50
ÜBERBACKEN		ÜBERBACKEN	
Mit Metaxa-Sauce		Mit Metaxa-Sauce	

ZU ALLEN ÜBERBACKENEN GERICHEN  
SERVIEREN WIR FRISCHE POMMES UND REIS.

inkl.  
Salat vom  
Buffet

# ARNI

## Lamm

64 <b>DUETT VOM LAMM</b>	30.50	67 <b>LAMMCARRÉ</b>	30.50
Lammcarré und Lammfilets vom Grill		Vom Grill	
66 <b>ZARTES LAMMFILET</b>	30.50		
In Oliven-Knoblauchbutter gebraten mit Pinienkernen, Rucola und Parmesan			

ZU ALLEN LAMMGERICHEN SERVIEREN WIR  
KNOBLAUCH-KARTOFFELN, GEGRILLTES GEMÜSE UND TZAZIKI.

# PSARI

## Fisch

75 <b>ZANDERFILET</b>	24.50	78 <b>BABY-KALAMARI</b>	23.50
Zanderfilet		Gegrillt oder gebraten	
76 <b>LACHSFILET</b>	25.50	79 <b>FISCHTELLER</b>	31.50
Vom Grill		Kalamari, Lachs, Zander und Wildfang Gamba	
77 <b>WILDFANG GAMBAS</b>	33.00		
Vom Grill			

ZU ALLEN FISCHGERICHEN SERVIEREN WIR  
MEDITERRANES GEMÜSE UND KNOBLAUCHBROT.

inkl.  
Salat vom  
Buffet

# TYGANAKIA

## Pfannen

82 <b>GYROS</b>	22.50	85 <b>ELLINIKO-PFANNE</b>	24.00
ME LACHANIKA		Suzuki, Hähnchenbrustfilet und Schweinefilet in Metaxa-Sauce mit Gemüse	
83 <b>GYROS-PFANNE</b>	22.50	86 <b>KALBSLEBER-PFANNE</b>	24.50
In Metaxa-Sauce mit Gemüse		Mit Traubensaft und frischen Trauben	
84 <b>SCHWEINEFILET-PFANNE</b>	24.50	87 <b>HÄHNCHENBRUSTFILET-PFANNE</b>	22.50
In Metaxa-Sauce mit Gemüse		In Metaxa-Sauce mit Gemüse	

ZU ALLEN PFANNENGERICHEN  
SERVIEREN WIR KRETANISCHE KARTOFFELN.

inkl.  
Salat vom  
Buffet

# SCHNITZEL Gerichte

92 SCHNITZEL  
À LA CREME  
Champignonrahm-Sauce  
und Pommes

18.50

93 SCHITZEL  
ÜBERBACKEN  
Mit Metaxa-Sauce  
und Pommes

20.50

inkl.  
Salat vom  
Buffet

# FILET Steaks

100 RIEPEN-TELLER  
Schweinemedaillons  
mit Champignonrahm-Sauce  
und Pommes

24.50

102 RUMPSTEAK (250g) 30.50  
Mit gebratenen Champignons,  
Zwiebeln und hausgemachter  
Kräuterbutter

101 RUMPSTEAK (250g) 29.50  
Mit hausgemachter Kräuterbutter

103 RUMPSTEAK MISS  
(180g) 24.50  
Mit hausgemachter Kräuterbutter

ZU ALLEN RUMPSTEAKS SERVIEREN WIR  
HAUSGEMACHTE KNOBLAUCH-KARTOFFELN  
UND HAUSGEMACHTE GRILLSAUCE.

inkl.  
Salat vom  
Buffet

# KINDER Gerichte

107 MICKY MAUS  
Gyros, Pommes, Tzaziki

9.00

109 DONALD DUCK  
Nudeln in Tomatensauce

108 SCHNEEWITTCHEN  
Suflaki, Pommes, Tzaziki

9.00

110 PINOCCHIO  
Hähnchenbrustfilet,  
Pommes, Tzaziki

inkl.  
Salat vom  
Buffet

# Beilagen

115 POMMES FRITES  
4.00

4.00

118 KRETANISCHE  
KARTOFFELN  
5.50

116 REIS  
4.00

4.00

117 KROKETTEN  
4.50

19 KNOBLAUCH-  
KARTOFFELN  
4.50

# Desserts

125 VANILLEEIS  
Mit Himbeeren

7.50

127 JOGHURT  
Mit Honig und Nüssen  
7.50

126 VANILLEEIS  
Mit Schoko-Sauce

7.50

128 SCHOKOSOUFFLÉ  
Mit Vanilleeis  
8.50

# Getränke

## OFFENE WEISSWEINE

Weißwein, trocken	0,2 l	6.50
Weißwein, halbtrocken	0,2 l	6.50
Weißwein, lieblich	0,2 l	6.50
Likörwein, Samos	0,2 l	6.50
Retsina – Wein der Griechen	0,2 l	6.50
Retsina – Wein der Griechen	0,5 l	11.90

## OFFENE ROTWEINE

Rotwein, trocken		6.50
Rotwein, halbtrocken		6.50
Rotwein, lieblich		6.50
Likörwein, Mavrodaphne		6.50

Alkoholfreie Rotweine auf Anfrage.

## BIER

Veltins Pilsener vom Fass	0,3 l	3.70
	0,4 l	4.70
	0,5 l	5.50
Grevensteiner vom Fass	0,3 l	3.70
	0,4 l	4.70
	0,5 l	5.50
Maisel's Weisse vom Fass	0,5 l	5.50
Maisel's Weisse Alkoholfrei	0,5 l	5.50
Veltins Alkoholfrei	0,33 l	3.70
Vitamalz	0,33 l	3.70
Mythos aus der Flasche	0,33 l	4.00

## APERITIFS

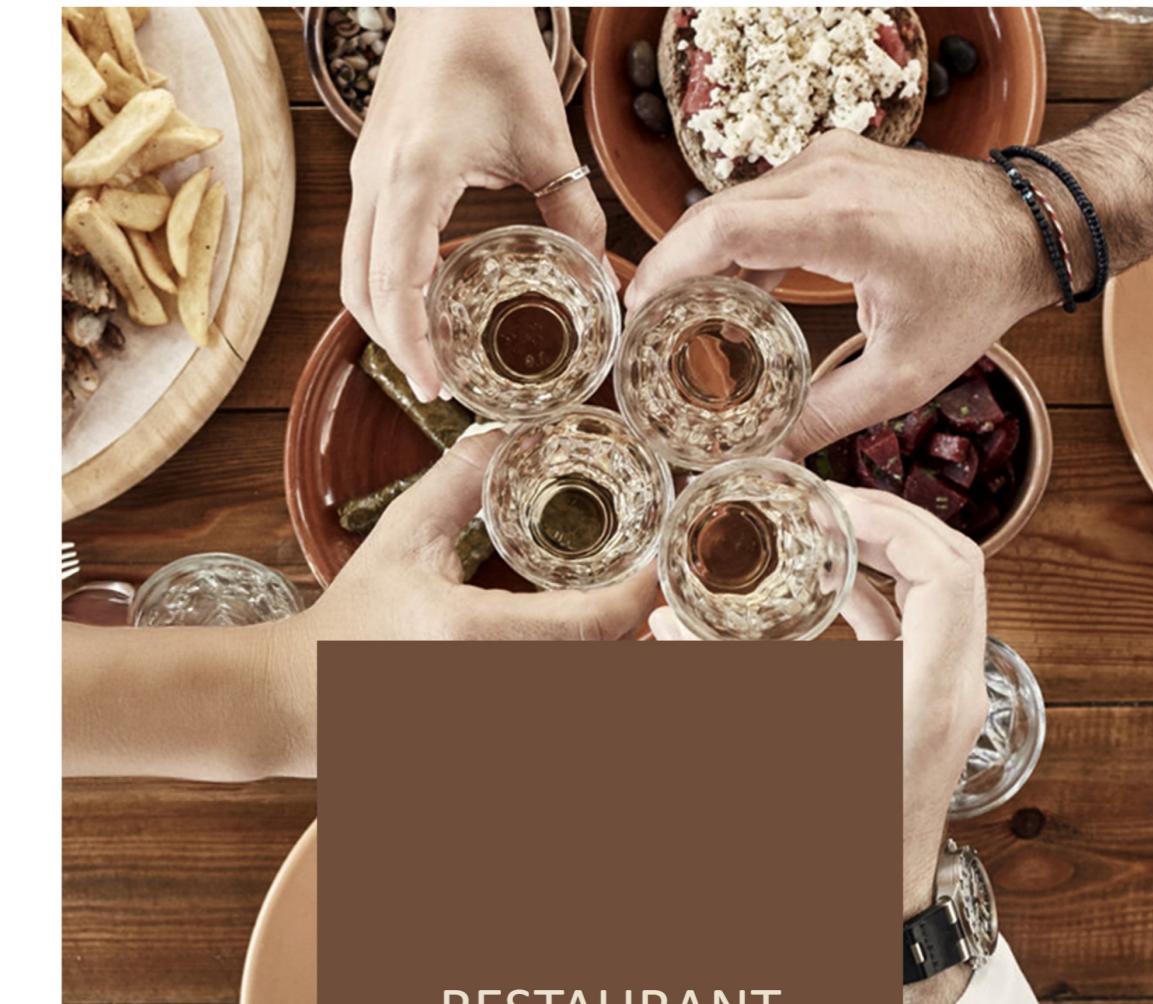
Aperol Spritz		7.50
Hugo		7.50
Lillet		7.50
Gin-Tonic		7.50
Campari-Orange		7.50
Prosecco		7.50

## SPIRITUOSEN

Wacholder	2 cl	2.50
Ramazzotti 2 cl		3.50
Fernet Branca	2 cl	3.50
Whiskey	2 cl	4.50
Wodka	2 cl	4.50
Metaxa 7*	2 cl	5.50
Ouzo	2 cl	2.50
Obstler	2 cl	2.50
Aquavit	2 cl	3.00
Baileys	2 cl	3.50
Bacardi	2 cl	4.50
Jägermeister	2 cl	3.50
Long Drinks	0,2 l	7.50

## WARME GETRÄNKE

Elliniko Kaffee – Griechischer Mokka		2.50
Espresso		2.50
Doppelter Espresso		4.00
Cappuccino		3.00
Latte Macchiato		3.50
Milchkaffee		3.50
Tasse Kaffee		2.50
Glas Tee		2.50



# RESTAURANT M E N U

**Elliniko** greek cuisine

Restaurant · Catering · Familienfeiern

Dehmer Straße 76 | 32549 Bad Oeynhausen

Telefon: 05731 254 62 66

Öffnungszeiten: täglich von 17.00 bis 22.00 Uhr

Dienstag geschlossen

Samstag, Sonn- und Feiertag

von 12.00 bis 14.30 Uhr

und von 17.00 bis 22.00 Uhr

Alle Speisen auch zum Mitnehmen.

[www.restaurant-elliniko.de](http://www.restaurant-elliniko.de)