

## VORSPEISEN

### Orektika

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

## SALATE

### frisch und knackig

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

## PASTA & RISOTTO

### Variationen

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

vegetarisch, auch vegan möglich



## KULINARISCHE

### Klassiker

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



ZU ALLEN KULINARISCHEN KLASSIKERN  
SERVIEREN WIR FRISCHE POMMES UND REIS.

## POIKILIES

### Grillplatten

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



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

## ÜBERBACKENE

### Gerichte

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



ZU ALLEN ÜBERBACKENEN GERICHTEN  
SERVIEREN WIR FRISCHE POMMES UND REIS.

## ARNI

### Lamm

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



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

## PSARI

### Fisch

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



ZU ALLEN FISCHGERICHTEN SERVIEREN WIR  
MEDITERRANES GEMÜSE UND KNOBLAUCHBROT.

## TYGANAKIA

### Pfannen

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



ZU ALLEN PFANNENGERICHTEN  
SERVIEREN WIR KRETANISCHE KARTOFFELN.



92

**SCHNITZEL  
À LA CREME**

18.50

Champignonrahm-Sauce  
und Pommes

93

**SCHITZEL  
ÜBERBACKEN**

20.50

Mit Metaxa-Sauce  
und Pommes

inkl.  
Salat vom  
Buffet

FILET

Steaks

100

**RIEPEN-TELLER**

24.50

Schweinemedallions  
mit Champignonrahm-Sauce  
und Pommes

101

**RUMPSTEAK (250g)**

29.50

Mit hausgemachter Kräuterbutter

102

**RUMPSTEAK (250g)**

30.50

Mit gebratenen Champignons,  
Zwiebeln und 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**

9.00

Gyros, Pommes, Tzaziki

108

**SCHNEEWITTCHEN**

9.00

Suflaki, Pommes, Tzaziki

109

**DONALD DUCK**

9.00

Nudeln in Tomatensauce

110

**PINOCCHIO**

9.00

Hähnchenbrustfilet,  
Pommes, Tzaziki

inkl.  
Salat vom  
Buffet

Beilagen

115

**POMMES FRITES**

4.00

116

**REIS**

4.00

117

**KROKETTEN**

4.50

118

**KRETANISCHE  
KARTOFFELN**

5.50

119

**KNOBLAUCH-  
KARTOFFELN**

4.50

Desserts

125

**VANILLEEIS**

7.50

Mit Himbeeren

126

**VANILLEEIS**

7.50

Mit Schoko-Sauce

127

**JOGHURT**

7.50

Mit Honig und Nüssen

128

**SCHOKOSOUFFLÉ**

8.50

Mit Vanilleeis

Getränke

OFFENE WEISSWEINE

Weißwein, trocken0,2 l6.50

Weißwein, halbtrocken0,2 l6.50

Weißwein, lieblich0,2 l6.50

Likörwein, Samos0,2 l6.50

Retsina – Wein der Griechen0,2 l6.50

Retsina – Wein der Griechen0,5 l11.90

Alkoholfreie Weißweine auf Anfrage.

OFFENE ROTWEINE

Rotwein, trocken6.50

Rotwein, halbtrocken6.50

Rotwein, lieblich6.50

Likörwein, Mavrodaphne6.50

Alkoholfreie Rotweine auf Anfrage.

BIER

Veltins Pilsener vom Fass0,3 l3.700,4 l4.700,5 l5.50

Grevensteiner vom Fass0,3 l3.700,4 l4.700,5 l5.50

Maisel's Weisse vom Fass0,5 l5.50

Maisel's Weisse Alkoholfrei0,5 l5.50

Veltins Alkoholfrei0,33 l3.70

Vitamalz0,33 l3.70

Mythos aus der Flasche0,33 l4.00

ALKOHOLFREIE  
GETRÄNKE UND SÄFTE

Coca Cola0,2 l2.800,4 l4.60

Coca Cola Zero0,2 l2.800,4 l4.60

Fanta0,2 l2.800,4 l4.60

Sprite 0,2 l2.80

Sprite 0,4 l4.60

Apfelschorle0,2 l2.800,4 l4.60

Premiumwasser PUREZZA 375 ml3.00

Premiumwasser PUREZZA 0,75 l5.90

Orangensaft0,2 l3.50

Apfelsaft0,2 l3.50

Kirschnektar0,2 l3.50

Bananennektar0,2 l3.50

Traubensaft0,2 l3.50

Bitter Lemon0,2 l3.50

Ginger Ale0,2 l3.50

Tonic Water0,2 l3.50

APERITIFS

Aperol Spritz7.50

Hugo7.50

Lillet7.50

Gin-Tonic7.50

Campari-Orange7.50

Prosecco7.50

SPIRITUOSEN

Wacholder2 cl2.50

Ramazotti 2 cl3.50

Fernet Branca2 cl3.50

Whiskey2 cl4.50

Wodka2 cl4.50

Metaxa 7\*2 cl5.50

Ouzo2 cl2.50

Obstler2 cl2.50

Aquavit2 cl3.00

Baileys2 cl3.50

Bacardi2 cl4.50

Jägermeister2 cl3.50

Long Drinks0,2 l7.50

WARME GETRÄNKE

Elliniko Kaffee –  
Griechischer Mokka2.50

Espresso2.50

Doppelter Espresso4.00

Cappuccino3.00

Latte Macchiato3.50

Milchkaffee3.50

Tasse Kaffee2.50

Glas Tee2.50

RESTAURANT  
MENU

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