

SALATE

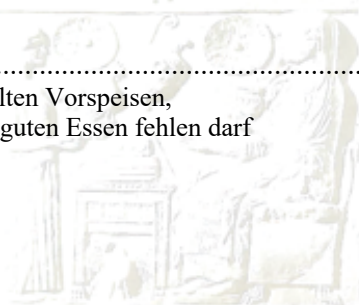
1. Krautsalat 4,90€
Hausgemacht und knackig ⁽²⁾
3. Bauernsalat, klein 7,50€
mit saftigen Tomaten, Gurken, Paprikaschoten und würzigem Käse ^(G) in einem feinen Olivenöl-Dressing ⁽⁵⁾
4. Bauernsalat, groß ^(5, G) 10,90€
5. kleiner Beilagensalat ^(3, C, J) 3,90€
6. Salatteller „Aphrodite“ 11,90€
Hähnchenbruststreifen auf frischem Eisberg, mit Gurken, saftigen Tomaten und Käse
dazu unser hausgemachtes Dressing ^(3, C, J)
7. Salatteller „Mykonos“ 11,90€
frischer Eisberg mit Thunfisch und Zwiebeln und unser hausgemachtes Dressing ^(3, C, J)

SUPPEN

10. Hausgemachte Tomatensuppe 6,90€
mit frischer Sahne ^(G) und Basilikum abgeschmeckt
11. Fasulada - griechische Bohnensuppe 6,90€
mit vielen feinen Zutaten wie Karotten, Sellerie ⁽¹⁾, Paprika und Olivenöl
12. Hühnersuppe nach Oma's Rezept 6,90€
eine einfache Suppe ^(C), die einfach super Schmeckt

KALTE VORSPEISEN

16. Knoblauchbrot ^(A, C, G) 6,90€
mit Tomaten Olivenöl und Kräutern
17. würzige Oliven und Peperoni 6,90€
18. Tzatziki – original griechischer Joghurt ^(G) 5,50€
mit fein geraspelten Gurken, Dillspitzen und Knoblauch
19. Tarama – eine Fischeiercreme ^(D) 7,90€
mit Olivenöl und Zitrone angemacht
20. griechischer Käse aus Kuhmilch ^(G) 6,90€
21. Ktipiti – angemachter Käse aus Kuhmilch ^(G) 7,90€
mit rotem Paprika, Olivenöl und Knoblauch
22. Schrimp-Cocktail ^(B) 8,90€
mit einem milden Dressing ⁽⁵⁾
23. Meeresfrüchtesalat ^(N) 11,90€
serviert mit Essig und Olivenöl
24. Mezedaki 11,90€
eine Kreation aus verschiedenen kalten Vorspeisen,
was in Griechenland nie vor einem guten Essen fehlen darf



WARME VORSPEISEN

30. Dolmadakia 7,90€
zarte Weinblätter, mit Hackfleisch ^(C) und Reis gefüllt, nach altem Hausfrauenrezept
31. Tiropitakia 7,90€
angemachter Käse aus Kuhmilch in Blätterteig ⁽⁸⁾ gefüllt
32. Saganaki 7,90€
Käse aus Kuhmilch ^(G) mal ganz anders: leicht paniert ^(A, C, G) und Knusprig gebacken
33. Pikantiko 8,50€
Käse aus Kuhmilch ^(2, G) mit Olivenöl im Tontöpfchen überbacken, verfeinert mit Kräutern und Zwiebeln
34. Garnelen Saganaki 11,90€
abgeschälte Garnelen ^(B) mit Knoblauch und Tomaten
35. Gigantes 6,90€
Jumbobohnen in Tomatensauce ^(A, G) mit Käse ^(G) überbacken
36. Muschel Saganaki 10,50€
Miesmuschelfleisch ^(B) mit frischen Tomaten, Kräutern und Knoblauch, in Olivenöl gebraten
37. Gegrillte Peperoni 6,90€
mit Knoblauchdressing
38. Jemistes 8,90€
überbackene rote Paprika, mit Käse ^(2, G) und Kräutern gefüllt
39. Tiganita 8,90€
gebackene Auberginen und Zucchini ^(A, C, G) und Tzatziki ^(G)

AUS DEM BACKOFEN

zu allen Gerichten wird Salat serviert ^(3, C, J)

41. Pastitsio – Original nach Oma's Rezept 15,90€
Makkaroniauflauf mit Hackfleisch ^(C) und Béchamelsoße ^(A, C, G) überbacken
42. Mousaka 17,90€
Kartoffelauflauf ^(C, G) mit Auberginen, Zucchini, Hackfleisch und Béchamelsoße ^(A, C, G) überbacken
43. Psito 21,90€
würziger Lambraten, mit Knoblauch gespickt,
serviert mit eine feinen Sauce ^(A) und Kroketten
46. Kleftiko 23,90€ *
Lammhaxe mit Knoblauch gespickt, mit Käse ^(A, G) und Dillspitzen in Folie gedämpft,
dazu Kroketten (*Preis pro Kilo)
48. Lammkeule (für 4 Personen) 86,00€

Für dieses Gericht bitten wir um Vorbestellung
mindestens 2 Tage im Voraus



GIOUWETSI AUS DEM BACKOFEN

zu allen Gerichten wird Salat

serviert (3, C, J)

50. Lamm „Kriitharaki“ 19,90€ *
mit Reissnudeln (A, C, G) und Käse (2, 8, G) überbacken (* Preis pro Kilo)
51. Lamm „Makaronia“ 19,90€
mit Spaghetti (A, C, G) und Käse (2, 8, G)
52. Lamm „Fasolakia“ 19,90€
mit grünen Bohnen
55. Lamm „Gigantes“ (A, G) 19,90€
mit Jumbobohnen
62. Vegetarisch 12,90€
Für Liebhaber der vegetarischen Küche servieren wir alle vorangegangenen Gerichte auch ohne Fleisch

HAUPTGERICHTE VOM GRILL

zu allen Gerichten wird Salat

serviert (3, C, J)

65. Gyros – die typisch griechische Spezialität 15,90€
Geschnetzeltes Schweinefleisch vom Senkrechtspieß, gut gewürzt
mit dünnen Zwiebelringen dazu Gemüsereis (1, F) und Tzatziki (G)
67. Bifteki 16,90€
Hacksteak (8, C) Kräftig gewürzt mit Käse (G) gefüllt und Gemüsereis (1, F)
69. Petroto – Schweinefilet 18,90€
mit Metaxa-Sauce (1, 16, A, G) und Gemüsereis (1, F)
70. Schweinesteak mit Gemüsereis (1, F) 15,90€
71. Schweinelendenspieß 18,90€
mit Paprika und Zwiebel, dazu Gemüsereis (1, F) und Tzatziki (G)
72. Lammkoteletts 19,90€
mit Gemüsereis (1, F)
73. Lammfleischstücken – Zart gegrillt 28,90€
mit Gemüsereis (1, F)

Zusatzstoffe

(1) mit Konservierungsstoff (2) mit Farbstoff (3) mit Antioxidationsmittel

Süßungsmittel: (4) Saccharin (5) Cyclamat (6) Aspartam (enthält eine Phenylalaninquelle) (7) Acesulfam-K

(8) mit Phosphat (9) Geschwefelt (10) Chininhaltig (11) Coffeinhaltig (12) mit Geschmacksverstärker

(13) Geschwärzt (14) Gewachst (15) Gentechnisch verändert (16) Säuerungsmittel

Allergene

(A) Glutenhaltiges Getreide (B) Krebstiere (C) Eier (D) Fisch (E) Erdnüsse (F) Soja (G) Milch
(H) Schalenfrüchte (I) Sellerie (J) Senf (L) Lupine (M) Schwefeldioxid und Sulfit (N) Weichtiere

GEMISCHTE GRILLPLATTEN

zu allen Gerichten wird Salat

serviert ^(3, C, J)

- | | |
|--|--------|
| 76. Gyros – Kalamaris ^(A, B, D, N) | 16,90€ |
| Geschnetzeltes und Tintenfischringe, mit Gemüseis ^(1, F) und Tzatziki ^(G) | |
| 77. Hellas – Platte (für 4 Personen) | 74,00€ |
| eine Variation aus verschiedenen Fleischsorten und Meeresfrüchten ^(B, D, N)
mit Gemüseis ^(1, F) und Tzatziki ^(G) | |
| 78. Familien-Platte (für 4 Personen) | 72,00€ |
| mit Hähnchenbrustfilet, Lammkotelett, Schweinesteak, Gyros, Gemüseis ^(1, F) und Tzatziki ^(G) | |
| 79. Spezial-Platte (für 2 Personen) | 35,90€ |
| mit Hähnchenbrustfilet, Lammkotelett, Schweinesteak, Gyros, Gemüseis ^(1, F) und Tzatziki ^(G) | |
| 81. A la Chef – Platte | 17,90€ |
| Schweinesteak, Lammkotelett, Hähnchenbrustfilet und Gyros dazu Gemüseis ^(1, F) | |
| 82. Rhodos – Platte | 17,90€ |
| Schweinesteak, Hähnchenbrustfilet, Hacksteak und Gyros dazu Gemüseis ^(1, F) | |
| 83. Dorf – Platte | 16,90€ |
| Schweinesteaks und Gyros dazu Gemüseis ^(1, F) | |
| 84. Meteora – Platte | 17,90€ |
| Lammkoteletts, Hähnchenbrustfilet und Gyros dazu Gemüseis ^(1, F) | |
| 85. Plaka – Platte | 15,90€ |
| Hacksteaks und Gyros mit Gemüseis ^(1, F) | |
| 87. Delphi – Platte | 15,90€ |
| Schweinesteak, Hacksteak, Gyros mit Gemüseis ^(1, F) | |

UNSER TIPP

Probieren sie zu unseren Grillgerichten

- | | |
|---|-------|
| unsere leckere Metaxa-Sauce ^(G, M) | 3,50€ |
|---|-------|

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

- | | |
|---|-------|
| 111. Gyros - Geschnetzeltes mit Pommes frites ^(1, 3, 15, F) | 8,90€ |
| 112. Schweinesteak - Gegrilltes Fleisch mit Pommes frites ^(1, 3, 15, F) | 8,90€ |
| 113. Pastitsio - Makkaroniauflauf ^(A, C, G) | 8,90€ |
| 114. Kalamaris - Tintenfische ^(N) mit Pommes frites ^(1, 3, 15, F) | 8,90€ |
| 115. Spaghetti - mit Tomatensauce ⁽¹⁾ | 8,90€ |
| 116. Hähnchenbrustfilet - mit Pommes frites ^(1, 3, 15, F) | 8,90€ |

FISCHGERICHTE (A, B, D, N)

zu allen Gerichten wird Salat serviert

(3, C, J)

90. Kalamaris 17,90€
Tintenfisch-Ringe, knusprig gebacken, mit hausgemachtem Gemüsereis ^(1, F) und Cocktailsauce ^(3, C, J)
93. Lachssteak 19,90€
mit Gemüsereis ^(1, F)
94. Schollenfilet 18,90€
knusprig gebacken dazu hausgemachter Gemüsereis ^(1, F) und Cocktailsauce ^(3, C, J)
95. Garnelen 19,90€
knusprig gebacken mit einer feinen Cocktailsauce ^(3, C, J) und hausgemachtem Gemüsereis ^(1, F)
96. Scampi vom Grill 22,90€
serviert mit Knoblauchbaguette
97. Fischplatte - verschiedene Meeresfrüchte 20,90€
mit Tintenfisch, Schollenfilet und Garnelen dazu hausgemachter Gemüsereis ^(1, F) und
Cocktailsauce ^(3, C, J)

BEILAGEN

102. Bauernkartoffeln - frittierte Kartoffelspalten ^(1, 3, 15, F) 3,50€
104. Pitta - Griechisches Fladenbrot ^(A, C, G) 3,50€
106. Gemüsereis ^(1, F) 3,50€
107. Pommes frites ^(1, 3, 15, F) 3,50€
110. Kroketten ^(G) 3,50€



SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

zu allen Gerichten wird Salat

serviert ^(3, C, J)

120. Gyros „EL Greco“ 16,90€
in Metaxa-Sauce ^(G, M) abgeschmeckt mit Crème fraîche ^(G) und mit Käse ^(2, G)
überbacken dazu Pommes frites ^(1, 3, 15, F)
121. Gyros „Spezial-Tiganaki“ 16,90€
in Pikanter Sauce ^(G, M) mit Champignons ^(3, 16) dazu Pommes frites ^(1, 3, 15, F)
122. Schweinesteaks „Aris“ 16,90€
in Metaxa-Sauce ^(G, M) mit Käse ^(2, G) überbacken dazu Pommes frites ^(1, 3, 15, F)
124. Schweinemedallions „Apollon“ 17,90€
in Metaxa-Sauce ^(G, M) dazu Krokette(n) ^(G)
125. Schweinemedallions „Hermes“ 17,90€
in Pikanter Sauce ^(G, M) mit Champignons ^(3, 16) dazu Pommes frites ^(1, 3, 15, F)
126. Lammlende „Artemis“ 31,00€
in aromatischer Rotweinsauce ^(1, 2, 16, A, C, F, G, L) dazu Krokette(n) ^(G)
127. Hähnchenbrustfilet „Olympia“ 17,90€
in Metaxa-Sauce ^(G, M) dazu Krokette(n) ^(G)
128. Rinderlendchen „Zeus“ 34,00€
in aromatischer Rotweinsauce ^(1, 2, 16, A, C, F, G, L) dazu Krokette(n) ^(G)
129. Hähnchenbrustfilet „Tiganaki“ 17,90€
in Pikanter Sauce ^(G, M) mit Champignons dazu Krokette(n) ^(G)

HEISSE GETRÄNKE

150. Griechischer Mokka ⁽¹¹⁾ 2,50€
151. Tasse Kaffee ⁽¹¹⁾ 2,50€
152. Latte Macchiato ^(G) 3,90€
153. Glas Tee 2,50€
154. Kaffee mit Likör ⁽¹¹⁾ 4,20€
156. Grog mit Rum 4,20€
157. Espresso ⁽¹¹⁾ 2,50€
158. Cappuccino mit Sahne oder Milchschaum ^(11, G) 3,90 €
159. Heiße Schokolade ^(G) 3,90€

APERITIFS

201.	Ouzo mit Eis und Wasser	4cl	4,50€
202.	Ouzo Cocktail ⁽²⁾	4cl	5,90€
203.	Campari Soda ⁽²⁾	4cl	5,90€
204.	Campari Orange ⁽²⁾	4cl	5,90€
205.	Martini Bianco ⁽²⁾	5cl	5,90€
206.	Martini Rosso ⁽²⁾	5cl	5,90€

MIXGETRÄNKE

211.	Bacardi Cola ^(2, 11, 16)	4cl	6,90€
212.	Gin Tonic ^(10, 16)	4cl	6,90€
213.	Wodka Lemon ^(3, 10, 16)	4cl	6,90€
214.	Tequila Sprite ⁽¹⁶⁾	4cl	6,90€
215.	Whisky Cola ^(2, 11, 16)	4cl	6,90€
216.	Amaretto Apfel	4cl	6,90€

OFFENE WEINE ^(M)

220.	Moschofilero, weiß, trocken	0,20l	5,90€
221.	Merlot, rot, trocken	0,20l	5,90€
222.	Makedonikos, weiß	0,20l	5,50€
223.	Makedonikos, rosé, halbtrocken	0,20l	5,50€
224.	Retzina, weiß, geharzt	0,20l	5,50€
225.	Makedonikos, rot, halbtrocken	0,20l	5,50€
226.	Roditis, rosé, trocken	0,20l	5,50€
227.	Imiglikos, rot, lieblich	0,20l	5,50€
228.	Imiglikos, weiß, lieblich	0,20l	5,50€
229.	Imiglikos, rosé, lieblich	0,20l	5,50€
230.	Samos, weiß, süß	0,20l	5,90€
231.	Mavrodaphne, rot, süß	0,20l	5,90€
232.	Weinschorle	0,20l	4,90€

Bitte fragen Sie auch nach unserer Weinkarte!

SEKT

234.	Piccolo, trocken	0,20l	6,90€
235.	Rotkäppchen, trocken	0,75l	19,90€
251.	Aperol Spritz	0,02l	5,90€

BIER

239.	Warsteiner vom Fass	0,5l	4,90€
240.	Köstritzer Schwarzbier vom Fass	0,3l	3,90€
241.	Warsteiner vom Fass	0,3l	3,90€
243.	Hefeweizen, hell	0,5l	4,90€
244.	Hefeweizen, dunkel	0,5l	4,90€
245.	Kristallweizen	0,5l	4,90€
246.	Radler ⁽¹⁶⁾	0,4l	4,90€
247.	Colaweizen ^(2, 11, 16)	0,5l	4,90€
248.	Bananenweizen	0,5l	4,90€
249.	Alkoholfreies Bier	0,33l	3,90€

SPIRITUOSEN

	2cl	4cl
331. Sambuca	2,00€	3,90€
332. Amaretto	2,00€	3,90€
333. Baileys	2,00€	3,90€
337. Tsipouro	3,90€	
338. Kümmerling	2,00€	3,90€
339. Whisky	2,00€	3,90€
340. Ramazzotti	2,00€	3,90€
341. Ouzo	2,00€	3,90€
342. Wodka	2,00€	3,90€
343. Tequila	2,00€	3,90€
345. Fernet Branca	2,00€	3,90€
346. Underberg	2,00€	
347. Korn	2,00€	3,90€
348. Obstler	2,00€	3,90€
349. Jägermeister	2,00€	3,90€

WEINBRAND

	2cl	4cl
350. Metaxa 5-Sterne	2,50€	4,90€
351. Metaxa 7-Sterne	3,00€	5,90€
352. Metaxa very old	9,90€	18,00€

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,20l	0,40l
369. Flasche Mineralwasser		0,75l 5,90€
370. Flasche Mineralwasser		0,25l 2,80€
371. Coca Cola ^(2, 11, 16)	2,90€	4,20€
372. Fanta ^(2, 3, 16)	2,90€	4,20€
373. Sprite ⁽¹⁶⁾	2,90€	4,20€
374. Bonaqua Tafelwasser ⁽¹⁶⁾	2,80€	4,10€
375. Mineralwasser		0,25l 4,20€
376. Spezi ^(2, 3, 11, 16)	2,90€	4,20€
377. Apfelsaftschorle	2,90€	4,20€
378. Apfelsaft	2,90€	4,20€
379. Orangensaft	2,90€	4,20€
380. Bananensaft (Nektar)	2,90€	4,20€
381. Multivitaminsaft	2,90€	
382. Kirschsaff (Nektar)	3,00€	4,20€
384. Grapefruitsaft	3,00€	
385. Tomatensaft	3,00€	
386. Kiba	3,00€	4,20€
387. Tonic Water ^(10, 16)	3,00€	4,20€
388. Ginger Ale ^(2, 16)	2,80€	4,20€
389. Bitter Lemon ^(3, 10, 16)	2,80€	4,20€



GRIECHISCHES
EL GRECO
SPEZIALITÄTEN
RESTAURANT

