



*Herzlich willkommen im Restaurant*

**HELLAS**

*Griechisches Spezialitäten*

Wir begrüßen Sie herzlich in unserem griechischen Spezialitätenrestaurant.

Seit 2012 betreiben Wir das Restaurant.

Wir legen daher großen Wert auf die Frische der Produkte im Einkauf, wie auch in der Zubereitung. Sämtliche Speisen werden durch uns stets frisch zubereitet. Bitte haben Sie daher Verständnis, wenn manche Gerichte etwas Zeit benötigen, da sämtliche Gerichte a la Minute zubereitet werden.

Bei der Wahl des Fleisches des Fisches lassen wir uns vom täglichen Einkauf leiten und verwenden, so weit wie möglich, stets saisonale Produkte. Bei sämtlichen Fleischspezialitäten greifen wir auf hervorragende Stücke zurück, so finden Sie bei uns Lamm lediglich als Filet, Krone usw. ausschließlich aus Neuseeland.

Wir machen Brot zum Genuss, täglich mit Leib und Seele gebacken.

Mit allen Speisen möchten wir Ihnen zeigen, wie vielfältig die griechische Küche ist.

Dabei wird aufgrund der ursprünglichen Einfachheit der Gerichte stets beste Qualität der Zutaten verwendet, um Ihnen ein bestmögliches Geschmackserlebnis bieten zu können.

Schauen Sie gerne in unser Weinsortiment rein und genießen die hervorragende Auswahl an

Weinrebsorten.

Wir wünschen Ihnen einen wunderbaren Aufenthalt und freuen uns Sie als unseren Gast verwöhnen zu dürfen.



Familie Chatzidou





## KALΤΕ VOPCPEICEEN

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 1. | Tzatziki <sup>G</sup><br><i>griechischer Joghurt, Kräuter, Knoblauch &amp; Olivenöl</i>   | 5,10  |
| 2. | Tarama <sup>A C D</sup><br><i>Hergestellt aus gesalzenem Fischrogen, welcher mit Brot, Olivenöl &amp; Zitrone zu einer Creme verarbeitet wird</i> | 6,20  |
| 3. | Tirokafteri <sup>G</sup><br><i>Pikante Käsecreme mit verschiedene Paprika-&amp; Peperoni Sorten</i>   | 6,40  |
| 5. | Griechische Oliven und Peperoni <sup>M</sup><br><i>mit Oliven &amp; Zwiebeln</i>  | 5,60  |
| 6. | Feta <sup>G M</sup><br><i>mit Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl &amp; Oregano</i>   | 7,80  |
| 8. | Pikilia <sup>G D C A R M</sup> <i>Tipp</i><br><i>Verschiedene kalte Vorspeisen zusammengestellt</i>   | 17,20 |

## SALATΕ

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 51. | Choriatiki <sup>G M</sup><br><i>Bauernsalat zubereitet mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika &amp; Feta</i>   | 10,60 |
| 53. | Hellas Salat <sup>G M</sup> <i>Tipp</i><br><i>zubereitet mit Hähnchenbrustfiletstreifen vom Grill, Tomaten, Gurken, Eisbergsalat, Zwiebeln, Paprika, Oliven, Peperoni &amp; Feta</i> | 14,90 |
| 56. | Gemischter Vorspeisen Salat <sup>M</sup>   | 5,60  |
| 57. | Krautsalat <sup>G M</sup><br><i>griechischer Art mit Peperoni, Fetakäse &amp; Zwiebeln</i>   | 6,20  |

*Alle Vorspeisen werden mit hausgemachtem Brot serviert!*

## WARMΞ VORSPΕΙΞΞ

### I

- |  |       |
|--|-------|
| 21. Saganaki Spezial <sup>A G</sup><br><i>gebackener Schafskäse mit Tomaten &amp; Zwiebeln</i>                                 | 8,50  |
| 22. Schafskäse überbacken <sup>G M</sup><br><i>mit Tomaten, Zwiebeln, Peperoni &amp; Oliven</i>                                | 8,80  |
| 23. Manitaria Spezial <sup>G A</sup><br><i>Champignons gefüllt mit Schafskäse in Metaxa-Sauce &amp; Edamer Käse überbacken</i> | 8,90  |
| 25. Hausgemachtes Knoblauchbrot <sup>A G</sup><br><i>vom Grill mit Tzatziki</i>  | 5,50  |
| 26. Hausgemachtes Knoblauchbrot <sup>A G</sup><br><i>überbacken mit Edamer Käse</i>  | 5,70  |
| 27. Pita Brot <sup>A G</sup><br><i>mit Tzatziki &amp; frischen Knoblauch</i>   | 5,20  |
| 29. Peperoni vom Grill <sup>G M</sup><br><i>mit Tzatziki &amp; frischen Knoblauch</i>  | 6,20  |
| <i>Grünschalen Muscheln</i>  |       |
| 28. <i>aus Neuseeland in Knoblauchsauce</i> <sup>G D R</sup>   | 9,60  |
| 38. <i>aus Neuseeland vom Grill</i> <sup>D R</sup>   | 9,20  |
| 39. <i>aus Neuseeland in Spezialtomatensauce &amp; frischen Knoblauch</i> <sup>G D R</sup>                                     | 9,60  |
| 31. Piperies Florinis (Pikant) <sup>G</sup><br><i>Überbackene, geröstete rote Paprika – gefüllt mit Tirokafteri</i>            | 8,80  |
| 32. Hausgemachtes Dolmadakia <sup>G</sup><br><i>Weinblätter mit Reis - Hackfleischfüllung &amp; Zitronensauce</i>              | 7,90  |
| 33. Gebratene Aubergine scheiben <sup>A G</sup><br><i>mit Tzatziki</i>   | 7,20  |
| 35. Chtapodi Skaras <sup>M D R</sup><br><i>Octopus vom Grill</i>   | 14,20 |



## WARMΞ VORSPΕΙΞΞ

### II

- |  |  |       |
|--|--|-------|
| 36. Krabbenspieße vom Grill <sup>M D B</sup>   |  | 10,80 |
| 37. Halloumi Käse vom Grill <sup>G</sup><br><i>aus Zypern mit Tomaten &amp; Olivenöl</i> |  | 8,90  |

## SUPPEN

- |   |  |      |
|---|--|------|
| 44. Tomatensuppe <sup>G</sup><br><i>mit Sahne &amp; Basilikum</i> |  | 4,60 |
| 45. Hühnersuppe<br><i>Bouillon mit Haus eigenen Gewürzen</i>      |  | 4,60 |

## ΒΕΙΛΑΓΕΝ

- |   |  |      |
|---|--|------|
| 10. Pommes Frites   |  | 3,60 |
| 11. Tomatenreis   |  | 3,30 |
| 12. Butterreis <sup>G</sup>   |  | 3,30 |
| 13. Bratkartoffeln<br><i>mit frischem Knoblauch</i>   |  | 4,20 |
| 17. Gigandes <sup>G</sup><br><i>Weiße Riesenbohnen in Tomatensauce, mit Schafskäse überbacken</i>                           |  | 7,60 |
| 18. Grünen Bohnen <sup>G</sup><br><i>Mit verschiedenem Gemüse in Tomatensauce gedünstet &amp; mit Schafskäse überbacken</i> |  | 7,60 |

*Alle Vorspeisen werden mit hausgemachtem Brot serviert!*

# Kinderkarte

## Souvlakia

170. Pinocchio Teller <sup>M</sup> 7,50  
Souvlakia mit Pommes oder Reis & Salat

171. Pinocchio Teller <sup>G<sup>M</sup></sup> 8,50  
Souvlakia mit Pommes oder Reis / Tzatziki & Salat

## Gyros

175. Aladin Teller <sup>M</sup> 7,50  
Gyros mit Pommes oder Reis & Salat

176. Aladin Teller <sup>G<sup>M</sup></sup> 8,50  
Gyros mit Pommes oder Reis / Tzatziki & Salat

## Nudeln

172. Tarzan Teller <sup>G<sup>A</sup></sup> 6,50  
Spaghetti in Tomaten & Käse Überbacken

## Souzoukakia

177. Asterix Teller <sup>M</sup> 7,50  
Souzoukakia mit Pommes oder Reis & Salat

## Fisch

173. Micky Maus Teller <sup>A<sup>M</sup></sup> 6,50  
Fischstäbchen mit Pommes oder Reis & Salat

178. Asterix Teller <sup>G<sup>M</sup></sup> 8,50  
Souzoukakia mit Pommes oder Reis / Tzatziki & Salat

## Schnitzel

174. Donald Teller <sup>G<sup>A</sup></sup> 7,50  
Schweineschnitzel mit Pommes oder Reis & Salat

## Souvlakia - Schweinefleischspieß

## Souzoukakia - Hacksteak

## Gyros - Fleisch vom Drehspieß

Hähnchenschnitzel mit Pommes oder Reis & Salat 8,50



Das **Gyros** (Griechisch für Kreisel, Runde, hier gedrehter Grillspieß)  
bezeichnet eine griechische Zubereitungsart für Fleisch.

Für die Zubereitung des klassischen Gyros werden traditionell Fleischstücke vom Schwein verwendet.

61.	Gyros <sup>GM</sup> mit Tzatziki		15,20
62.	Gyros <sup>GM</sup> mit scharfer Sauce		15,20
101.	Gyros <sup>GMA</sup> in Metaxa-Sauce & Edamer Käse überbacken		16,20
111.	Gyros Manitaria <sup>GMA</sup> mit frischen Champignons in Sahne-Sauce überbacken mit Crème fraiche & dazu Bratkartoffeln mit frischem Knoblauch	<i>Tipp</i>	16,60

## ΓΕΜΙΣΤΗΣ ΦΛΕΙΣΧΤΕΛΛΕΣ

81.	Christakis Teller <sup>GM</sup> mit Tzatziki, Hähnchenbrustfilet, Souzoukakia, Kalbsleber & Lammkoteletts	<i>Tipp</i>	19,90
91.	Mykonos Teller <sup>GM</sup> mit Tzatziki, Gyros, Souvlakia & Souzoukakia		15,60
92.	Herkules Teller <sup>GM</sup> mit Tzatziki, Gyros, Souvlakia & Hähnchenbrustfilet		15,80
93.	Rhodos Teller <sup>GM</sup> mit Tzatziki, Gyros, Souvlakia & Kalbsleber		16,20
94.	Hermes Teller <sup>GM</sup> mit Tzatziki, Schweinesteaks, Kalbsleber & geröstete Zwiebeln		17,50
95.	Odysseus Teller <sup>GMRD</sup> mit Tzatziki, Gyros & Tintenfischringe		15,60
97.	Hellas Teller <sup>GMBD</sup> mit Tzatziki, Gyros, Schweinesteaks, Schweinefiletmedaillons & Scampi	<i>Tipp</i>	19,20
181.	Hellas Platte für 2 Personen <sup>GMBD</sup> Gyros, Schweinefiletmedaillons, Schweinesteaks, Souvlakia, Souzoukakia, Scampi, Tzatziki & Salat	<i>Tipp</i>	51,90

- Alle Gerichte mit Reis oder Pommes frites & Salat. -

- Die Metaxa-Sauce wird mit Champignons, Paprika & Zwiebeln zubereitet. -



## KALB, SCHWEIN VOM GRILL

69.	Schweinesteaks <sup>GM</sup> <i>mit Tzatziki &amp; Kräuterbutter</i>	15,20
71.	Souvlakia <sup>GM</sup> <i>Schweinefleischspieße mit Tzatziki</i>	15,40
72.	Souzoukakia <sup>GM</sup> <i>Hacksteaks mit Tzatziki</i>	15,40
73.	Kalbsleber <sup>GM</sup> <i>mit Tzatziki &amp; geröstete Zwiebeln</i>	17,20
75.	Bifteki <sup>GM</sup> <i>mit Tzatziki &amp; Schafskäsefüllung</i>	15,80
76.	Bifteki Mexikaner <sup>GM</sup> <i>mit Schafskäsefüllung in scharfer Sauce &amp; ein Spiegelei</i>	16,20
80.	Schweinefiletmedaillons <sup>GM</sup> <i>mit Tzatziki &amp; Kräuterbutter</i>	17,40
102.	Souvlakia <sup>GMA</sup> <i>Schweinefleischspieße in Metaxa-Sauce &amp; Edamer Käse überbacken</i>	16,40
103.	Souzoukakia <sup>GMA</sup> <i>Hacksteaks in Metaxa-Sauce &amp; Edamer Käse überbacken</i>	16,40
105.	Schweinefiletmedaillons <sup>GMA</sup> <i>in Metaxa-Sauce &amp; Edamer Käse überbacken</i>	18,40
106.	Schweinesteaks <sup>GMA</sup> <i>in Metaxa-Sauce &amp; Edamer Käse überbacken</i>	16,20

## HÄHNCHEN VOM GRILL

74.	Hähnchenbrustfilet <sup>GM</sup> <i>mit Tzatziki</i>	16,40
104.	Hähnchenbrustfilet <sup>GMA</sup> <i>in Metaxa-Sauce &amp; Edamer Käse überbacken</i>	17,40



160.	Atlantikzungenfilet Hellas <sup>GMDA</sup> <i>aus dem Backofen in Spezialtomatensauce</i>	19,90
161.	Calamari <sup>GMDCA</sup> <i>frittierte Tintenfischringe mit Tarama</i>	18,20
162.	Atlantikzungenfilet <sup>GMDA</sup> <i>in Spezialzitrone sauce</i>	18,90
164.	Poseidon Platte für 1 Person <sup>GMDBCA</sup> <i>Tip</i> <i>1 Atlantikzungenfilet, 1 Calamari, 4 Scampi &amp; 2 Grünschalmscheln mit Tarama</i>	24,90
167.	6 Scampi <sup>GMDBA</sup> <i>aus dem Backofen in Spezialtomatensauce</i>	22,90
168.	6 Scampi <sup>GMDBC</sup> <i>vom Grill mit Tarama</i>	21,90

- Alle Fischgerichte mit Butterreis & Salat -

## LAMM VOM GRILL

77.	Lammkrone <sup>GM</sup> <i>mit Tzatziki</i>	24,90
78.	Lammkoteletts <sup>GM</sup> <i>mit Tzatziki</i>	19,60
79.	Lammfilet <sup>GM</sup> <i>mit Tzatziki &amp; Kräuterbutter</i>	25,60
85.	Lammfilet <sup>GMA</sup> <i>in Knoblauch-Sauce</i>	26,40
86.	Lammfilet <sup>GMA</sup> <i>in Pfeffer-Sauce</i>	26,90
87.	Lamm Teller für 1 Person <sup>GM</sup> <i>Tip</i> <i>mit Tzatziki, 2 Lammfilet, 2 Lammkrone, Lammkoteletts &amp; Kräuterbutter</i>	43,90
107.	Lammfilet <sup>GMA</sup> <i>in Metaxa-Sauce</i>	26,60

- Alle Lammgerichte mit Bratkartoffeln mit frischem Knoblauch & Salat -  
- Die Metaxa-Sauce wird mit Champignons, Paprika & Zwiebeln zubereitet -





*Lammhinterhaxen von jungen Weidelämmern. Aufgewachsen auf den saftigen Wiesen Neuseeland, zubereitet nach griechischer Art des Hauses aus dem Backofen.*

- |      |  |       |
|------|--|-------|
| 131. | Kotsi me Prasina Fasolakia <sup>GM</sup><br><i>Lammhaxe dazu grüne Bohnen mit Schafskäse überbacken &amp; Salat</i>            | 19,90 |
| 132. | Kotsi me Kritharaki <sup>GMA</sup><br><i>Lammhaxe dazu griechische Reisnudeln mit Edamer Käse überbacken &amp; Salat</i>       | 19,40 |
| 133. | Kotsi me Gigandes <sup>GM</sup><br><i>Lammhaxe dazu Weiße Rießbohnen in Tomatensauce mit Schafskäse überbacken &amp; Salat</i> | 19,90 |
| 134. | Kotsi me Makaronia <sup>GMA</sup><br><i>Lammhaxe dazu Spaghetti mit Edamer Käse überbacken &amp; Salat</i>                     | 19,40 |

*Lammkeule von jungen Weidelämmern – geschmort ohne Knochen. Aufgewachsen auf den saftigen Wiesen Neuseeland, zubereitet nach griechischer Art des Hauses aus dem Backofen.*

- |      |  |       |
|------|--|-------|
| 141. | Arni me Prasina Fasolakia <sup>GM</sup><br><i>Lammkeule dazu grüne Bohnen mit Schafskäse überbacken &amp; Salat</i>            | 20,90 |
| 142. | Arni me Kritharaki <sup>GM</sup><br><i>Lammkeule dazu griechische Reisnudeln mit Edamer Käse überbacken &amp; Salat</i>        | 20,40 |
| 143. | Arni me Gigandes <sup>GM</sup><br><i>Lammkeule dazu Weiße Rießbohnen in Tomatensauce mit Schafskäse überbacken &amp; Salat</i> | 20,90 |
| 144. | Arni me Makaronia <sup>GMA</sup><br><i>Lammkeule dazu Spaghetti mit Edamer Käse überbacken &amp; Salat</i>                     | 20,40 |



## AUFLAUFGERICHTE

192. Moussaka <sup>GMAC</sup> 15,90  
*Griechische Spezialität!*  
*Zubereitet aus gebratenen Auberginen, frittierten Kartoffeln schein & lecker*  
*angemachtem Hackfleisch überbacken mit feinen*  
*Bechamel-Creme & Edamer Käse dazu Salat*
193. Pastizio <sup>GMAC</sup> 14,90  
*Auflauf aus leckerem angemachtem Hackfleisch & dicken Makkaroni.*  
*Griechische Kräuter Sorten für einen würzigen Geschmack. Unser*  
*Pastizio überbacken wir mit einer feinen Bechamel-Creme & Edamer Käse*  
*dazu Salat*

## MUDELGERICHT

121. Spaghetti in Metaxa-Sauce <sup>GMAC</sup> 12,90  
*aus dem Backofen mit Edamer Käse überbacken & Salat*

### Allergene:

A	Glutenhaltige Getreide Weizen
B	Krebstiere
C	Eier
D	Fisch
G	Milch
M	Senf
R	Weichtiere
L	Sellerie
H	Schalenfrüchte
J	Soja
R	Erdnüsse

### Zusatzstoffe:

2	Säuerungsmittel E330
5	Antioxidationsmittel
7	Trennmittel
8	Glukosesirup
9	Emulgator
12	Zitronensäure
14	Sulfite
15	Farbstoffe
16	Chininhaltig
19	koffeinhaltig