

MAREDOSTEAKS VOM GRILL CA. 220G

190	Rumpsteak Maredo mit Kräuterbutter	28,50
191	Rumpsteak Maredo mit pikanter scharfer Soße	31,50
192	Rumpsteak Maredo mit Tomaten-Sahnesoße	31,50
193	Rumpsteak Maredo mit Pfeffersoße	31,50
194	Rumpsteak Maredo mit frischen Champignons, Paprika, Karotten in Kräuterbutter gebraten	31,50

... als Beilage servieren wir Reis, Pommes Frites und einen Beilagensalat mit Tzatziki

PFANNENGERICHTE

202	Cyrospfanne in Metaxa-Sahnesoße, Champignons, Paprika, Zwiebeln dazu Reis und Pommes frites	24,50
-----	--	--------------

SPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN

206	Schweinefilet mit Kräuterbutter	22,50
208	Schweinefilet mit frisch gebratenen Champignons, Paprika, Karotten in Kräuterbutter	25,50
209	Schweinefilet mit Käse-Sahnesoße	25,50
210	Schweinefilet mit würziger Metaxasoße	25,50
215	Schweinemedallions mit Kräuterbutter	23,00
216	Schweinemedallions mit pikant scharfer Soße	25,50
217	Schweinemedallions mit Tomaten-Sahne-Soße	25,50
218	Schweinemedallions mit Käsesoße	25,50
219	Schweinemedallions mit Metaxasoße	25,50
221	Scalopinia (3 kleine Schweinesteaks) mit Käsesoße	22,50
222	Scalopinia mit Kräuterbutter	20,50
224	Scalopinia mit frisch gebratenen Champignons, Paprika, Karotten in Kräuterbutter	22,50
226	Scalopinia mit Metaxasoße	22,50

... als Beilage servieren wir Reis, Pommes Frites und einen Beilagensalat mit Tzatziki

HUHN VOM GRILL

228	Hähnchenbrustfilet (mit Kräuterbutter)	19,90
229	Hähnchenbrustfilet (mit Käse-Soße)	22,50
230	Hähnchenbrustfilet (mit Tomaten-Sahne-Soße)	22,50
231	Hähnchenbrustfilet (mit Metaxasoße)	22,50
232	Hähnchenbrustfilet (mit frischer Paprika, Karotten, Champignons und Kräuterbutter in der Pfanne gebraten)	23,50

... als Beilage servieren wir Reis, Pommes Frites und einen Beilagensalat mit Tzatziki

VEGETARISCHE GERICHTE

234	Gemüsepfanne Broccoli, Blumenkohl, Paprika, Tomaten und Champignons mit Metaxa-Soße	22,50
235	Gemüsepfanne überbacken Broccoli, Blumenkohl, Champignons, Tomaten, Paprika mit Käsesoße mit Schafkäse überbacken	23,50
236	Gemüsepfanne Broccoli, Blumenkohl, Paprika, Tomaten und Champignons mit Käsesoße	22,50
237	FrISChe Aubergine, Zucchini & Champignons in Mehl gewendet und gebraten mit geriebenen Käse dazu Auberginencreme & Tomaten-Curkengarnitur	21,50

FISCHGERICHTE

238	Schollenfilet in Butter gebraten	24,50
239	Zanderfilet in Butter gebraten	25,50
243	Kalamares im Ganzen Tintenfisch gebraten	23,50
244	Kalamares in Ringen paniertes Tintenfisch gebacken	21,50
245	Gambas in Olivenöl gebraten	27,50
246	Garides Krabben paniert	25,50
247	Gavros kleine Sardellen in Mehl gewendet, gebraten	21,50

... als Beilage servieren wir Reis, Pommes Frites und einen Beilagensalat mit Tzatziki

SPEZIALITÄTEN VOM LAMM

265	Lammfilet mit Kräuterbutter	25,50
266	Lammfilet mit pikant scharfer Soße	28,50
267	Lammfilet mit frisch gebratenen Champignons, Paprika und Karotten in Kräuterbutter	28,50
268	Lammfilet mit Tomaten-Sahne-Soße	28,50
269	Lammfilet mit Käsesoße	28,50
270	Lammfilet mit Metaxasoße	28,50
271	Lammteller 2 Filets, 3 Lammkoteletts mit Kräuterbutter	28,50

... als Beilage servieren wir Reis, Pommes Frites und einen Beilagensalat mit Tzatziki

LAMMHAXE AUS DEM BACKOFEN

272	Lammhaxe mit Perlzwiebeln	24,50
273	Lammhaxe mit grünen Bohnen	24,50
274	Lammhaxe mit weißen Bohnen	24,50
280	Lammhaxe mit Bamies, Okra, Gemüse	24,50

MEDITERRANE GERICHTE

199	Spaghetti „à la Kreta“ mit Krabben, Paprika, Champignons, Karotten und Knoblauch in der Pfanne gebraten	21,50
200	Gyrosspaghetti überbacken	22,50

BEILAGEN

66	Folienkartoffel	6,50
67	Pommes frites Mayonnaise oder Ketchup + 0,70 €	4,00
68	Reis mit Soße	4,00
69	Kartoffel-Kroketten	4,50
70	Kartoffel-Wedges	5,00

SUPPEN

1	Griechische Bohnensuppe a,f,4	6,50
2	Gulaschsuppe „Art des Hauses“ a,f,4	7,00
3	Hühnersuppe c,f,g,i,4	6,50
4	Zwiebelsuppe mit Käse a,f,i,4	7,00
5	Tomatensuppe mit Sahne a,g,i,j,4	7,00

Legende Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoffe
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker

5 Gewachst (Früchte)

6 mit Nitrit Pökelsalz
7 mit Säuerungsmittel
8 mit Milcheiweiß
9 koffeinhaltig

10 Chininhaltig

11 mit Süßungsmittel

Mykonos Haselünne

GRIECHISCHES RESTAURANT

Hasestraße 23 | 49740 Haselünne

☎ 05961 / 6349

ÖFFNUNGSZEITEN:

täglich (Dienstag Ruhetag) warme Küche
von 17:00 Uhr bis 22:00 Uhr
an Sonn- und Feiertagen warme Küche
von 12:00 Uhr bis 14:00 Uhr & von 17:00 Uhr bis 21:00 Uhr



Jeden Montag*

GYROS ZUM SATTESSEN!

21,90 pro Person

Jeden Mittwoch*

GAMBAS ZUM SATTESSEN!

29,50 pro Person

*außer an Feiertagen

WARME KLEINIGKEITEN

6	Psomakiburger doppelt 2 kl. Brötchen mit Kraut, Tzatziki und Gyros, dazu Pommes	11,50
7	Psomaki hausgebackene Brötchen mit Knoblauchbutter ^{a,g,4}	7,00
8	Psomaki mit Knoblauch- oder Tomaten-Sahnesoße ^{a,g,1,2,4}	7,50
9	Peperoni gegrillt mit Tzatziki	8,00
10	Psomaki mit Mozzarella Tomate, Basilikum und Balsamico ^{a,g,4}	7,50
11	Gambas "Spezial" in Knoblauch-Olivenöl mit Fetakäse überbacken, dazu Knoblauchbrötchen ^{9,1,4}	12,50
12	Frische Champignons gefüllt mit Hackfleisch & Käse überbacken ^{a,g,3,4,8}	13,50
13	Frische Aubergine und Zucchini in Mehl gewendet, gebacken dazu geriebener Käse, Tzatziki & Tomaten-Gurkengarnitur ⁸	12,50
14	Dolmadakia Weinblätter gefüllt mit Reis, dazu Tzatziki ⁸	9,50
15	kl. Calamari in Mehl gewendet, gebraten, dazu Knoblauchsoße, Tomaten-Gurkengarnitur	11,50
16	Frische Champignons gefüllt mit frischem Gemüse & Käse überbacken ^{a,g,3,4,8}	13,50
17	Peperoni gegrillt mit Knoblauchsoße	8,50
18	Feta aus dem Ofen Tomaten, frische Paprika, Peperoni und Zwiebeln	11,50
19	Saganaki Fetakäse paniert	10,50
20	Käsekroketten drei verschiedene Käsesorten ^{4,8}	10,50
21	Schnecken mit Kräuterbutter, Tomatensoße und Käse überbacken	11,50
22	Champignons paniert, mit Knoblauchsoße und Tomaten-Gurkengarnitur	10,50
23	Thunfisch aus dem Ofen dazu Tomaten, Paprika, Peperoni, Zwiebeln und Fetakäse	12,50
24	Frühlingsrollen gefüllt mit Hackfleisch, dazu Tzatziki	9,50
25	Frühlingsrollen gefüllt mit Thunfisch und Käse, dazu Tzatziki	9,50
26	Tyropitakia Blätterteig gefüllt mit Schafskäse, dazu Tzatziki	9,50
27	Calamares und Krabben paniert, dazu Knoblauchsoße	12,50
28	Psaraki-Teller kl. Sardellen in Mehl gewendet, Baby-Calamares, Knoblauchsoße, Auberginen und Zucchini in Mehl gewendet gebacken, Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni	15,00
29	Flogeres Blätterteig-Röllchen gefüllt mit Schinken/Käse, dazu Tzatziki	9,50
30	Grill-Gemüse Auberginen, Zucchini, Peperoni gegrillt mit Knoblauchsoße und Balsamico	13,50
31	Hähnchen-Messes-Teller Hähnchenbrustfilet, Käsekroketten, Tyropitakia, Krabben paniert, Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni dazu Auberginencreme	17,00
32	Gyros-Messes-Teller Gyros, Tomaten, Gurken, Oliven, Tzatziki, Käse-Kroketten, Peperoni, Flogeres, Auberginen, Zucchini und geriebenem Feta ⁸	17,00
33	Vorspeisenplatte für eine Person 1 Tyropitakia, 2 gebackene Krabben, frische Auberginen und Zucchini, 1 Flogeres, 2 Champignons paniert. Garniert mit Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Feta, Tzatziki und Bohnensalat	17,50
34	Vorspeisenplatte für zwei Personen 2 Tyropitakia, 4 gebackene Krabben, frische Auberginen und Zucchini, 2 Flogeres, 4 Champignons paniert. Garniert mit Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Feta, Tzatziki und Bohnensalat	33,00

KALTE VORSPEISEN & SALATE

35	Tzatziki ⁸	6,50	38	Oliven & Peperoni	7,00
36	Schafskäse	7,50	39	Bohnensalat	6,00
37	Schafskäse mit Oliven und Peperoni	8,00			
40	Bohnensalat und Tzatziki ⁸	8,00			
41	Gemischter Salat Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebel, frische Paprika und Tzatziki	8,50			
44	Kostas Grüner Salat frische Paprika, Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Mozzarella, Fetakäse und Balsamico Creme ⁸	14,00			
46	Eisbergsalat mit Hähnchenbrustfilet Zwiebeln, Tomaten, Gurken, frische Paprika, Oliven, Peperoni und Fetakäse	17,50			
48	Thunfischsalat Thunfisch, Grüner Salat, frischer Paprika,	14,50			
52	Bauernsalat Krautsalat, Tomaten, frischer Paprika, Gurken, Oliven, Zwiebeln, Schafskäse und Peperoni	14,50			

54	Kalter Teller Tzatziki, Fetakäse, Paprika, Krautsalat, Peperoni, Oliven, Gurken, Tomaten, Mozzarella mit Balsamico Creme und Bohnensalat	16,50
55	Athens-Salat Gyros, Tomaten, Gurken, Grüner Salat, frischer Paprika, Zwiebeln, Oliven, Peperoni und Fetakäse	17,50
450	Beilagesalat Krautsalat und Tzatziki	6,00
451	Beilagesalat gemischter Salat und Tzatziki	7,00
452	Beilagesalat Tomaten, Gurken und Tzatziki	7,00

KINDERTELLER

71	Spaghetti mit Tomatensoße	8,50
72	Spaghetti mit Hackfleischsoße	10,00
73	Fischstäbchen mit Pommes frites	9,50
74	Chicken Crossies mit Pommes frites	9,50
75	Gyros mit Pommes frites	11,00
77	Schnitzel paniert mit Pommes frites	9,50
78	Schnitzel paniert mit Käsesoße mit Pommes frites	11,50
79	Suvlaki mit Pommes frites	11,00

SENIORENTELLER

80	Hähnchenbrustfilet gegrillt dazu frische Paprika, Karotten, Champignons und Kräuterbutter, in der Pfanne gebraten	17,50
81	Suvlaki Fleischspieß vom Schwein	16,00
82	Schnitzel paniert mit Metaxasoße	15,50
83	Schollenfilet in Butter gebraten	19,50
84	Gyros gerilltes Schweinefleisch vom Drehspieß	16,00
85	Leber gegrillt vom Schwein, dazu frische Paprika, Karotten, Champignons und Kräuterbutter in der Pfanne gebraten	16,00
86	Gyros „Spezial“ in Tomaten-Sahnesoße mit Käse überbacken	18,00
87	Suvlaki gefüllt mit Fetakäse	16,50
88	Scalopinia 2 Schweinesteaks mit Käsesoße	16,50
89	Kalamarakia Calamares in Ringen, paniert dazu Knoblauchsoße	16,50
90	Hähnchenbrustfilet mit Tomaten-Sahnesoße	17,50
91	Schweinemedallions mit Kräuterbutter	18,50
92	Lammfilet mit Kräuterbutter	20,50
93	Bifteki mit Fetakäse	19,50
94	Zanderfilet in Butter gebraten	21,50

...dazu reichen wir Reis, Krautsalat, Gurke, Bohnensalat und Tzatziki.

PLATTENGERICHTE

Athen-Platte 1 Suvlaki, 1 Suzuki, 1 Schweinemedallion und Gyros			
136 1 Person	27,50	138 3 Personen	78,00
137 2 Personen	54,00	139 4 Personen	104,00
Mykonos-Platte 1 Suvlaki, 1 Suzuki, 1 Lammkotelett und Gyros			
141 1 Person	26,50	143 3 Personen	76,00
142 2 Personen	52,00	144 4 Personen	102,00
Zorbas-Platte 1 Suvlaki, 1 Suzuki, 1 kleines Schweinesteak und Gyros			
151 1 Person	26,50	153 3 Personen	76,00
152 2 Personen	52,00	154 4 Personen	102,00
Xanthi-Platte 1 Suvlaki gefüllt, 1 Suzuki, 1 kleines Schweinesteak und Gyros			
161 1 Person	28,50	173 3 Personen	84,00
162 2 Personen	56,00	174 4 Personen	112,00
Kostas-Platte 1 Schweinemedallion, 1 Lammfilet, 1 Suvlaki, 1 Suzuki und Gyros, Kräuterbutter			
171 1 Person	32,00	183 3 Personen	92,00
172 2 Personen	62,00	184 4 Personen	122,00
Ägais-Platte 1 Hähnchenbrustfilets, Calamares, Krabben, Gyros, 1 Suvlaki, Knoblauchsoße			
181 1 Person	30,00	183 3 Personen	86,00
182 2 Personen	56,00	184 4 Personen	114,00

SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

95	Gyros geschnetzeltes Schweinefleisch vom Drehspieß	19,90
96	Gyros & Hähnchenbrustfilet	22,50
97	Gyros in Käsesoße mit Schafskäse überbacken	23,50
98	Gyros „Spezial“ in Sahnesoße mit 3 Sorten Käse überbacken	23,50
99	Gyros „Metaxa“ in würziger Metaxasoße	23,00
100	Suvlaki 2 magere Fleischspieße vom Schwein	21,50
101	Gyros & Suvlaki	24,50
102	Suvlaki gefüllt mit Käse	22,50
103	Suzukia 4 Hackfleischröllchen	19,00
104	Gyros & 2 Suzukia	23,00
105	Gyros & 2 kleine Schweinesteaks	23,50
106	Gyros & Leber	23,50
107	Gyros & 3 Lammkoteletts	24,50
108	Bauernspieße 2 deftige Fleischspieße vom Schwein	22,50
109	Gyros & Bauernspieß	24,50
110	Bauernspieß & Bifteki gefüllt	24,50
111	Suvlaki „Spezial“ mit frischer Paprika, Karotten, und Champignons in der Pfanne mit Kräuterbutter gebraten	23,50
112	Bifteki gefüllt mit Käse in Sahnesoße	23,50
113	Bifteki gefüllt mit Käse, dazu Kräuterbutter	22,00
114	Paidakia 6 Lammkoteletts mit Knoblauchbutter	24,50
115	Leber mit Kräuterbutter	18,90
116	Leber mit gebratenen frische Champignons, Paprika und Karotten	21,90
117	Gyros & Bifteki gefüllt mit Käse	24,50
118	Gyros & Suvlaki gefüllt mit Käse	24,50
119	Grillteller 1 Schweinespieß, 1 Suzuki, 1 Schweinemedallion, 1 Lammkotelett, 1 kleines Schweinesteak und 1 Leber	27,50
120	Olympteller Suvlaki, 1 Lammkotelett, 1 Suzuki, 1 Leber und Gyros	28,50
121	Ouzo-Teller 2 Suzukia, 1 Suvlaki und Gyros	25,50
122	Rhodos-Teller 1 Suvlaki, 1 Hähnchenbrustfilet, 1 kleines Schweinesteak und Gyros	26,50
123	Korfu-Teller 1 Suvlaki, 1 kleines Schweinesteak und Gyros	24,50
124	Akropolis-Teller 1 Suvlaki, 1 Suzuki, 1 Leber und Gyros	25,50
125	Sirtaki-Teller 1 Suvlaki, 2 kleine Schweinesteaks und Gyros	25,50
126	Zeus-Teller 1 deftiger Bauernspieß, Gyros und 2 Suzukia	26,50
127	Poseidon-Teller Gyros, Calamaris und panierte Krabben	25,50
128	Aphrodite-Teller Suvlaki, Calamares und panierte Krabben	24,50
129	Kreta-Teller Gyros, Suvlaki und Calamares	26,00
130	Suvlaki gefüllt & Bifteki gefüllt dazu Kräuterbutter	26,50
131	Suvlaki-Teller Bauernspieß, Suvlaki gefüllt mit Feta, Suvlaki	29,50
132	Avatonteller 2 Schweinemedallions, 1 Suvlaki und Gyros	27,50
133	1 Lammfilet, Suvlaki & Suzukia & Gyros dazu Kräuterbutter	31,50
134	1 Lammfilet & 1 Hähnchenbrustfilet & Gyros dazu Kräuterbutter	28,50
135	Lammfilet, Suvlaki & Gyros	28,50

„AUSSER HAUS“ BÜFFET

... ab 30 Personen liefern wir Ihnen
Ihr Büffet nach Hause ...

Hähnchenbrustfilet in Sahnesoße / Scalopinia in Käsesoße / Gyros mit Metaxa-Sahnesoße / Gemüsereis und Kartoffel Wedges / Oliven / Peperoni / Krautsalat / Feta / Hausgebackene Brötchen / gemischter Salat und Tzatziki
für 25,00 pro Person (inkl. Geschirr & Besteck)