

Kalte & warme Vorspeisen

	€
Hühner oder Bohnensuppe	5,00
Zwiebelsuppe mit gegrilltem Brot & Käse überbacken	5,50
Zaziki hausgemachte Joghurt - Knoblauchcreme	4,00
Mezes - Gemischter Vorspeisenteller	15,00
Zaziki, Oktopus - und Tintenfisch Salat, Fetakäse, Taramas, gefülltes Weinblatt und Brot. Feinster hausgemachter Mezes!	
Dolmadakia Weinblätter mit Reisfüllung, dazu Fetakäse und Oliven Kalmón	7,00
Zartgegrillter Oktopus Arm an Olivenöl-Balsamico Vinaigrette	13,00
Hausgemachte Käsekroketten im knusprigen Sesammantel verfeinert mit griechischem Honig	7,00
SAGANAKI - gebackener Weißkäse mit Tomaten und Gurken Beilage	7,50
Fetakäse natur , in Folie gebacken ,mit frischen Tomaten und Zwiebeln	8,50
Gegrillte Peperoni in Olivenöl-Knoblauch Marinade	4,00
Spanakopita Hausgemachte Blätterteigecken, gefüllt mit Spinat	7,00 7,00
Dicke Bohnen nach Hausrezept	6,50

Tintenfisch Salat 8,00
nach Art des Hauses
an feiner Paprika- Zwiebel Vinaigrette

Oktopus Salat 12,00
nach Art des Hauses
an feiner Paprika- Zwiebel Vinaigrette

Gegrillte Zucchini-scheiben 7,00
mit Zaziki

Vegetarische Leichtigkeit €

Vegetarischer Teller 16,00
gegrillte Zucchini- und Auberginenscheiben, milde Peperoni gebraten, gebackener Saganaki, blanchierter Spinat, Broccoli, dicke Bohnen, Zaziki, Weinblatt, dazu frisches Brot.

Bulgur 13,50
mit buntem Ofengemüse
Vegane Spezialität mit gemischtem Salat vorab

Imam - gefüllte Aubergine 15,50
1 gebackene Aubergine, gefüllt mit saftig -würzigen Schmorzwiebeln, verfeinert mit geriebenem Weißkäse.
Vorab ein kleiner Bulgur Salat

Salate

Gemischter Salat 4,00
mit hausgemachtem Krautsalat, Eisbergsalat mit Hausdressing, weiße Bohnen, Zaziki, Brot

Griechischer Bauernsalat 11,00
mit Tomaten, Gurken, Fetakäse, roten Zwiebeln, Oliven, Peperoni, Paprika, angerichtet mit Olivenöldressing

Gemischte Klassiker € mit Salat vorab und Beilage

Gyros mit frischen Zwiebeln 13,50
Zaziki, Reis und Salat

Gyrosplatte 16,00
Gyros und ein Schweinefiletspieß, mit Zaziki, Reis und Salat

Bifteki. Hackfleischsteak 15,50
aus Rind und Schweinefleisch, gefüllt mit Weißkäse & Tomatenscheiben, Reis und Salat

Mediterrane Platte 20,50
2 Schweinefiletsteaks gefüllt mit Weißkäse, an milder Metaxa Sauce, in Kombination mit schmackhaftem Gyros, Reis, und Salat

Überbackene Filetplatte 26,50
1 Rinderfiletsteak, 1 Schweinefiletsteak, 1 Rumpsteak und 1 Lammfilet, in sämiger Pikantsoße und Käse überbacken, Reis und Salat.

Grillteller 17,00
Gyros, Schweinefiletsteak, 1 Suflaki, 1 Hackfleischröllchen Zwiebeln, Reis, Zaziki & Salat

Überbackenes Gyros 15,50
mit Metaxa - Soße (Champignonsoße) Käse, Reis und Salat

Suflaki 15,50
2 saftige Fleischspieße vom Schweinekotelett an würziger Pikantsoße (verfeinert mit Rotwein und Karpfen) dazu Reis und Salat

2 gegrillte Hähnchenfilets 14,00
dazu frische Zitrone und Reis und Salat
wahlweise

mit schmackhafter Estragon Senf Creme, Reis und Salat

Medaillons vom Schweinefilet 18,50
an milder Metaxasoße, Broccoliröschen natur

Moussaka 17,00
griechische Hausmannskost
Auflauf mit Hackfleisch, Auebrginen - und Kartoffelscheiben getoppt mit hauseigener Bechamelcreme, Salat

Feinste Gaumenfreuden €

3 Scampi und 29,00
2 Rinderfiletsteaks an aromatischer Estragon-Senf Creme, mit Juliene Gemüse angerichtet
- Der Leichte -

Pfännchen vom Neuseeland Lamm
zarte Lammfiletstücke
in sämiger Champignon Soße, 24,00
schmackhaft in der Pfanne zubereitet, dazu Naturreis und Salat
- Der Schmackhafte -

Tigania - Pfännchen 20,50
Schweinefiletstücke in herzhafter Soße, mit geschmolzenem Weißkäse und frischer Paprika angerichtet, abgelöscht mit Weißwein, als Beilage
Naturreis und Salat
- Der Beliebte -

Filet Platte: 1 Schweinefiletsteak, 1 Lammfilet, 1 Schweinefiletspieß, 24,00
1 Rinderfiletsteak, Kräuterbutter, Reis und Salat
- Der Feine-

Schweinefilet gefüllt 20,50
mit gegrillten Zucchini - und Auberginenscheiben,
feiner Estragon - Senf - Creme
blanchierter Spinat, Reis und Salat
-Der Künstler -

Rinderfilet Piperato 28,50
deftige, körnige Pfeffersoße,
Gemüse Juliene, Reis und Salat
- Der Zarte

Hochwertig...saftig...Steak!

Rosiges und zartes vom Rind

Rumpsteak vom Argentinischen Angus Rind,

rosig und zartgegrillt mit hausgemachter Kräuterbutter, **24,50**
Reis mit hausgemachter Tomatensoße, gemischtem Salat

Rinderfilet **26,00**
mit frischer Kräuterbutter, Reis und Salat

Gebratene Rinderleber **19,50**
mit würzigen Schmorzwiebeln und frischen Champignons, ofenfrische Kartoffelspalten und Salat
Reis und Salat

Variationen vom zarten Neuseeland Lamm

Saftige, rosige Lammkoteletts, **20,50**
dazu zarte Kartoffelecken und Salat vorab

Lammfilets **24,50**
an würziger Pikantsoße (verfeinert mit Rotwein und Karpfen), blanchierten grünen Bohnen, Kartoffelspalten und Salat

Lammfilets gefüllt mit Weißkäse, **27,50**
an feiner hausgemachten Rosinensoße, dazu zarte Kartoffelspalten und Salat

Lammrücken **21,50**
an feiner Rosinensoße, blanchierten grünen Bohnen, zarten Kartoffelspalten und Salat

Lammsteakmedaillons, **21,00**
mit hausgemachter Kräuterbutter, ofenfrischen Kartoffelspalten und Salat.

Zartgebackene ausgelöste Lammkeule vom Neuseeland Lamm, in Tomaten-Paprika **18,00**
Sugo geschmort. **Wahlweise:**

- mit Bandnudeln und geriebenem Feta
- mit hausgemachten Dicken Bohnen

• gefüllter Aubergine und geriebenem Fetakäse

Dazu gemischter Salat und hausgebackenes Brot

Fisch & Meer €

Seezungenfilet natur gebacken, **20,50**
Juliene Gemüse, und Salat

Lachsfilet **21,50**
zartgebacken im Ofen, dazu Juliene Gemüse, und Salat

Scampi natur gebacken, **23,50**
ohne Schale, mini Kartoffeln und Juliene Gemüse

Kalamaria tiganita - gebratene **17,50**
Kalamaris, mit Kartoffelspalten, gemischtem Salat

Wir ergänzen unser Fischangebot täglich mit frischen Wildfängen.

Wir beraten Sie gern!

Für den mittleren Appetit mit gemischtem Salat vorab €

Lammrücken vom **17,00**
Neuseelandlamm, an dunkler Rosinensoße, dazu Reis

2 Rinderfiletmedaillons **17,00**
mit hausgemachter Kräuterbutter, und Reis

Überbackenes Gyros, **13,00**
mit Metaxasoße, dazu Reis (helle, sahnige Champignonsoße)

Gyros mit frischen Zwiebeln, **11,50**
Zaziki, Reis

1 Suflaki vom Schweinekotelet **11,00**

Nudeln machen glücklich...

...Griechen... lieben Nudeln.... €

Bandnudeln - Vegetarisch **14,00**
in einer schmackhaft, pikanten Champignon-Tüffelsoße aus und Paprikastückchen, Rucola, dazu unseren gemischten Salat

Bandnudeln mit Scampi **20,50**
in hauseigener Tomaten-Knoblauch - Saltsa, verfeinert mit geriebenem Fetakäse. Dazu unser gemischter Salat

Bandnudeln Saltsa **14,00**
in hauseigener Tomatensoße, mit frischem Hackfleisch, getoppt mit geriebenem Feta und gemischtem Salat

Unsere Beilagen sind wie folgt variiert:

Reis und Pommes frites können untereinander

ohne Aufpreis ausgetauscht werden.

Wählen Sie Ihre Beilage: €
Kartoffelecken statt Reis **2,50**
Überbackene Bratkartoffeln **2,50**
Gemüse Juliene statt Reis **3,00**
Bulgur statt Reis **2,00**

Beilagen

2 Pita Brote **3,50**
Portion Soße **3,00**
Portion Manitarinia Soße **3,50**
Portion Gemüse Juliene **6,00**
Portion Überbackene Bratkartoffeln **4,00**
Hausgemachte Kartoffelspalten **4,00**

DESSERT €

Griechische Joghurtzubereitung mit Honig und Walnüssen **4,00**

2 Kugeln Zitronen Sorbet (Vegan) **5,80**

Galaktobureko: **4,00**
Warmer Blätterteig gefüllt mit Vanillecreme. Getoppt mit einer Kugel Vanilleeis. Eine hausgemachte griechische Spezialität

Coup Hellas **5,00**
3 Kugeln Schoko mit Sahne & Schokosoße wahlweise
3 Kugeln Vanille mit Sahne & Schokosoße

3 Kugeln Vanille Eis **6,50**
mit flambierten Himbeeren wahlweise

3 Kugeln Vanille Eis **6,00**
mit heißen Himbeeren

HELLAS
DAS WOHLFÜHLRESTAURANT

Samstag und Sonntag:

12.00 h - 14.30 h
17.30 h - 22.30 h

Dienstag bis Sonntag:
17.30 h - 22.30 h

Montags Ruhetag,
außer an Feiertagen

Wohlfühlgenuss
in gewohnter **HELLAS** Qualität

Nutzen Sie unseren
Drive - VOR Service

Bestellen, vorfahren, zahlen, fahren
Kali Oresi