SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

Variationen von Meze

Spinatpuffer gebraten mit Knoblauchdip
marinierte Rote Spitzpaprika
Calamaretti und Garnelen gegrillt mit Petersilienbutter
bunte Oliven und Weissbrot

18,00

Wolfsbarschfilets

gegrillte Wolfsbarschfilets
Spinat und Champignons gedünstet in Senfsoße
Knoblauchkartoffeln

24,50

Lammbefteki

Lammbefteki gegrillt mit Thymian-Zwiebelsoße
Knoblauchkartoffeln und Anthotyro

21,00

Grevensteiner Bockbier

nur für kurze Zeit solange der Vorrat reicht

0,3L 4,00

KALTE VORSPEISEN

1 **Zaziki** 5,00
Joghurt mit Gurken und Knoblauch . sehr erfrischend

2 **Chtipiti** 5,80
Schafskäsecreme mit Paprika und Oregano

3 **Taramas** 5,50
Creme aus Fischrogen – eine Delikatesse

4 **Trilogie** 5,40
Zaziki . Chtipiti und Taramas

7 **Dakos** Ⓥ 6,20
selbstgebackenes Brot mit Knoblauchbutter
fein gehackten Tomaten . zerkrümeltem Feta
Oliven . Oregano und Olivenöl

8 **Gemischte Platte aus kalten Vorspeisen** 13,50
Zaziki . Taramas . Oktopussalat . Feta
Oliven . Peperoni und Tomatenscheiben

WARME VORSPEISEN

9 **Peperoni vom Grill** 5,30
eine pikante Vorspeise mit Knoblauchmarinade

11 **Saganaki** 7,80
Fetakäse in Teig gezogen und ausgebacken dazu
Tomatenscheiben

12 **Domatotiri** 8,00
im Ofen gebackener Fetakäse mit Tomatensoße
und Knoblauch

14 **Auberginen- und Zucchinischeiben** 7,50
Auberginen- und Zucchinischeiben in Teig gebacken
Tomatensoße und Kefalotyri (Hartkäse) . mit Chtipiti

15 **Champignons** Ⓥ 7,20
Gefüllte Champignons mit Tomaten . Paprika
Zucchini . Zwiebeln und Käse überbacken

SUPPEN

18 **Tomatensuppe** 6,80

SALATE

21 **Bunter Salatteller mit Hähnchen-brustfilet** 14,00
Hähnchenbruststreifen gegrillt . bunte Salatblätter
Nüsse . Pflaumen . Anthotyro . Essig-Öl-Vinaigrette

22 **Oktopussalat** 14,30
Tintenfisch mit Zwiebeln und Paprika –
eine Delikatesse

FISCHSPEZIALITÄTEN

24 **Calamares** 19,20
gebackene Tintenfische mit Taramas . Gemüsereis
und Rote-Bete-Salat

28 **Inselteller** 21,60
Calamares . Garnelen . Sardellen mit Taramas
Gemüsereis und Rote-Bete-Salat

SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

30 **Hähnchen Souvlakia** 19,70
gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Tomatenpesto
Knoblauchkartoffeln . Salatbouquet

31 **Lammspieß** 21,80
gegrillte Lammhüfte mit Peperoni am Spieß
Spinatpuffer dicke Bohnen in Tomatensoße

33 **Souvlakia** 17,50
gegrilltes mageres Schweinefleisch am Spieß
mit Zaziki . Reis und Salat

34 **Gyros** 16,30
Schweinefleisch vom Drehspieß mit Zaziki
Reis und Salat

= vegetarisch Ⓥ = vegan / vegane Variation möglich

SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

35 **Sikotia** 15,60
gegrillte Rinderleber mit gebratenen Zwiebeln
Zaziki . Reis und Salatteller

36 **Rolo** 17,30
Schweinefleischröllchen gefüllt mit Fetakäse
Reis und Salat

37 **Gemisto** 17,30
Hacksteak gefüllt mit Fetakäse . Reis und Salat

38 **Paidakia** 20,50
gegrillte Lammkoteletts mit Zaziki . Reis und Salatteller

39 **Rumpsteak „mal Anders“** 27,00
saftig gegrilltes Rumpsteak (250gr) mit Rotweinbutter
Champignons-Zwiebelscheiben gebraten
Knoblauchkartoffeln und Salatbouquet

GRILLPLATTEN

40 **Gyros, Beefteki** 17,50
Zaziki . Reis und Salat

41 **Gyros, Rinderleber** 17,50
Zaziki . Reis und Salat

42 **Gyros, Souvlaki** 17,50
Zaziki . Reis und Salat

44 **Lammkoteletts, Hähnchenspieß, Rinderleber** 22,50
Zaziki . Reis und Salatteller

45 **Gyros, Beefteki, Souvlaki** 20,50
Zaziki . Reis und Salat

AUS DEM BACKOFEN

49 **Unsere Lammhaxe** 21,50
geschmort mit dicken Bohnen in einer Tomatensoße
und Salatteller

51 **Gyros in Metaxasoße** 19,00
mit Käse überbacken . Pommes und Salatteller

AUS DER PFANNE

52 **Hähnchenpfanne** 20,50
Hähnchenbrustfilet mit Paprika in einer Weißwein-Sahnesoße . Pommes und Salatteller

KLEINE SPEZIALITÄTEN

55 **Gigantes** Ⓥ 13,20
Riesenbohnen geschmort in einer Tomatensoße
mit Feta überbacken

57 **Kritharoto** Ⓥ 13,40
griechische Nudeln gedünstet in einer Brühe mit
Champignons . Zucchini und Paprika . garniert
mit Kefalotyri (Hartkäse)

58 **Garnelen Tiganaki** 16,20
gebratene Garnelen mit Ouzo abgelöscht
Fetakäse . Gemüsereis . Rote-Bete-Salat

59 **Schweinerückensteak** 15,90
zart gegrilltes Schweinerückensteak mit Thymian-Zwiebelsoße . Knoblauchkartoffeln . Anthotyro

61 **Beefteki in Metaxasoße** 13,70
mit Käse überbacken und Knoblauchkartoffeln

BEILAGEN

62 **Pommes frites** Ⓥ 4,00

63 **Tomatenreis** 3,50

64 **Knoblauchkartoffeln** 4,50

74 **Brot** Ⓥ 1,00

Pommes frites statt Reis + 1,00

= vegetarisch Ⓥ = vegan / vegane Variation möglich

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

ZAGORI griech. stilles Wasser	0,5L	3,20
	1,0L	5,80
Gerolsteiner spritzig, Medium	0,25L	2,70
	0,75L	5,90
Säfte	0,2L	2,80
Orange / Apfel / Kirsche / Banane		
Kiba	0,4L	5,00

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Fruchtschorle	0,33FL	3,60
Apfel (Bio) / Maracuja-Traube / Rhababer		
Afri	0,33FL	3,60
Cola / Cola ohne Zucker / Mix		
Bluna	0,33FL	3,60
Orange / Zitrone		
Schweppes	0,2FL	2,80
Bitter Lemon / Ginger Ale / Tonic Water		

WARME GETRÄNKE

Griechischer Mokka	2,50
Kaffee Crema	2,50
Espresso	2,50
Espresso Macchiatto	3,00
Doppelter Espresso	4,00
Cappuccino	3,00
Latte Machiato	3,00
Milchkaffee	3,00
Heiße Schokolade	3,50
Tee	2,40

griech. Bergtee / Schwarzer Tee / Grüner Tee / Früchtetee

FRISCH GEZAPFT

Veltins	0,3L	3,40
	0,4L	4,00
Grevensteiner Landbier naturtrüb	0,3L	3,40
AKTIEN Landbier fränkisch dunkel	0,3L	3,40
Bayreuther Hell bayerisch hell	0,5L	5,00
Radler / Krefelder	0,3L	3,40
	0,4L	4,00

FLASCHENBIERE

Mythos Lagerbier aus Griechenland	0,33FL	3,50
Maisel's Original Bayerns Weißbier	0,5FL	5,00
Maisel's Weisse alkoholfrei	0,5FL	5,00
Veltins Pilsener 0,0%	0,33FL	3,20
Veltins Radler 0,0%	0,33FL	3,20

SCHAUMWEINE ...etwas Prickelndes für den Gaumen...

Sekt unsere Hausmarke	0,2FL	6,20
	0,75FL	27,80
Migma PetNat natürlich schäumend	0,75FL	33,20

Muscatella Malagouzia . trocken . Chatzivaritis Makedonien Nordgriechenland

fruchtig . knackige hohe Säure . Noten am Gaumen neben Pfirsichen auch Holunderblüten . vollmundig . Bio

WEISSWEINE OFFEN

Retsina Tafelwein	0,2L	5,00
Roditis . trocken . Kechris Winery Thessaloniki	0,5FL	12,50
2021 Genesis	0,2L	5,00
Roditis Sauvignon Blanc . halbtrocken Kechris Winery . Thessaloniki	0,5FL	12,50
2022 Orivatis	0,2L	6,00

Savatiano Old Wines . trocken . Akriotou Microwinery . Zentralgriechenland

Kräftige gelbe Farbe . Aromen von Zitrusfrüchten exotisch und pfefferig im Gaumen

2022 Dafnios	0,2L	6,30

Vidiano . trocken . Douloufakis . Kreta

Goldene Farbe . reife Nase von Früchten und Blüten . angenehmes Mundgefühl - voll und rund gute knackige Säure

ROSÉ OFFEN

2022 Iama	0,2L	7,60

Vradiano . trocken . Vriniotis Winery . Evia

Hochwertiger Rosé Wein mit roten Früchten und Toffee frische und Präsenz . guter Trinkfluss

GETRÄNKE

ROTWEINE OFFEN

Black Label 0,2L 5,00
Imiglykos . Vaeni

2020 Dafnios 0,2L 6,90
Liatiko . trocken . Douloufakis . Kreta
Kirschrote Farbe . Aromen von Gewürzen und reifen Fürchten . weicher Mund . samtig-fruchtig im Nachgeschmack

2018 Idaia Gi 0,2L 7,10
Kotzifali Mandilari . trocken . Idaia winery . Kreta
Dunkelroter Wein . Beerenobst . Muskatnuss Schokolade . Zimt im Bouquet

2017 Naoussa 0,2L 7,90
Xinomavro . trocken . Artisans Vigneron Nordgriechenland
Schwarze Früchte . Tomate . Paprika . etwas Sternanis Kräuter und Olivenpaste

MISCHGETRÄNKE

Havana Libre Rum . Cola 6,50
Gin Tonic Gin . Tonic Water 6,50
Wodka Lemon Wodka . Bitter Lemon 6,50

APERITIFS

Aperol Spritz Aperol . Sekt . Soda 6,50
Kir Royal Creme de Cassis . Sekt 6,50
Campari Orange Campari . Orangensaft 6,50
Tom Collins 7,50
Gin . Zitronensaft . Zuckersirup . Soda
Lillet Wild Berry 7,50
Lillet Blanc . Russian Wild Berry
Florida *Alkoholfrei* 7,50
Zitronensaft . Orangensaft . Ananassaft . Grenadine

DIGESTIFS ...als guter Abschluss...

2020 Samos Vin doux 5cl 4,50
Muscat . Likörwein . Weinbaugenossenschaft von Samos

2012 Liatiko ...süß aber Lecker... 5cl 4,50
natursüß . Idaia Winery . Kreta
Ein limitierter Wein . lila Farbe mit starken braunen Farbtönen sehr gute reife Struktur mit dichtem Geschmack . Balance mit einem Aroma langer Reifung

Grenade ...für die besonderen Momente... 4cl 4,80
Granatapfellikör

Mastic Tears Premium Likör 4cl 4,80
gebrannt aus dem Harz des Mastix-Pistazienbaums

SPIRITUOSEN

Ouzo ...geht immer...	0,2cl	2,20
	0,2FL	9,00
Metaxa 5*	2cl	3,00
Metaxa 7*	2cl	3,30
Metaxa 12*	2cl	4,00
Metaxa Grande Fine	2cl	4,60
Bacardi	2cl	3,30
Havana Club	2cl	3,50
Hendricks Gin	2cl	4,50
Finlandia Wodka	2cl	2,50
Beluga Wodka	2cl	5,50
Ballantines Whisky	2cl	3,00
Talisker Whisky	2cl	6,00
Aged Tsipouro Puro	2cl	4,50

schwarzer Muscat . Karathanos . Thessalien
DER griech. Grappa im Holzfass gereift

Jägermeister	2cl	2,50
Ramazzotti	4cl	4,50
Baileys	4cl	4,00

Telefon: 0541 / 79602

info@elgreco-os.de
www.elgreco-os.de

Öffnungszeiten Küche

Montag:	Ruhetag
Dienstag:	17:30 - 21:30 Uhr
Mittwoch:	17:30 - 21:30 Uhr
Donnerstag:	17:30 - 21:30 Uhr
Freitag:	17:30 - 21:30 Uhr
Samstag:	17:30 - 21:30 Uhr
Sonntag:	12:00 - 14:00 Uhr
	17:30 - 21:00 Uhr

Inhaber: Waios Argyropoulos

Stand: 13.10.23