

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

Komposition von Meze

Lachanodolma mit Zitroneneisobße . Spanakopita mit Joghurtcreme . gefüllte Spitzpaprika mit Feta

17,00

Prasorizo

mit zartem Lauch, Möhre und Reis mit Olivenöl gedünstet mit frischen Kräutern

13,90

unsere Empfehlung: mit „Duo vom Fisch“

Doradenfilet gegrillt und Rotbarschfilet gebraten mit Tomaten-Kräutersobße

+14,60

unsere Empfehlung: mit Schweinefiletmedaillons

gegrillt mit Knoblauchöl-Marinade

+ 9,60

KALTE VORSPEISEN

- 1 **Zaziki**  5,60
Joghurt mit Gurken und Knoblauch . sehr erfrischend
- 4 **Trilogie** 6,00
Zaziki . Chtipiti und Taramas
- 7 **Dakos**   6,90
selbstgebackenes Brot mit Knoblauchbutter fein gehackten Tomaten . zerkrümeltem Feta Oliven . Oregano und Olivenöl
- 8 **Gemischte Platte aus kalten Vorspeisen** 15,00
Zaziki . Taramas . Oktopussalat . Feta Oliven . Peperoni und Tomatenscheiben

WARME VORSPEISEN

- 9 **Peperoni vom Grill**  5,90
eine pikante Vorspeise mit Knoblauchmarinade
- 10 **Dolmadakia**   7,00
gefüllte Weinblätter mit Reis und Zwiebeln dazu Zaziki
- 11 **Saganaki**  8,70
Fetakäse in Teig gezogen und ausgebacken dazu Tomatenscheiben
- 14 **Auberginen- und Zucchinischeiben**  8,30
Auberginen- und Zucchinischeiben in Teig gebacken Tomatensoße und Kefalotyri (Hartkäse) . mit Chtipiti
- 15 **Champignons**   8,00
Gefüllte Champignons mit Tomaten . Paprika Zucchini . Zwiebeln und Käse überbacken
- 17 **Oktopus** 15,90
gegrillter Oktopus mit Knoblauchmarinade und Rote-Bete-Salat

SALATE

- 21 **Bunter Salatteller mit Hähnchenbrustfilet** 15,50
Hähnchenbruststreifen gegrillt . bunte Salatblätter mit Essig-Öl-Vinaigrette . Nüsse . Pflaumen . Anthotyro
- 22 **Oktopussalat** 15,90
Tintenfisch mit Zwiebeln und Paprika – eine Delikatesse

FISCHSPEZIALITÄTEN

- 24 **Calamares** 21,30
gebackene Tintenfische mit Taramas . Gemüsereis und Rote-Bete-Salat
- 28 **Insellerteller** 24,00
Calamares . Garnelen . Sardellen mit Taramas Gemüsereis und Rote-Bete-Salat

 = vegetarisch

 = vegane Variation möglich

SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

- | | | |
|----|---|-------|
| 30 | Hähnchen Souvlakia | 21,90 |
| | gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Tomatenpesto
Knoblauchkartoffeln . Salatbouquet | |
| 33 | Souvlakia | 19,40 |
| | gegrilltes mageres Schweinefleisch am Spieß
mit Zaziki . Reis und Salat | |
| 34 | Gyros | 18,10 |
| | Schweinefleisch vom Drehspieß mit Zaziki
Reis und Salat | |
| 35 | Sikotia | 17,30 |
| | gegrillte Rinderleber mit gebratenen Zwiebeln
Zaziki . Reis und Salatteller | |
| 36 | Rolo | 19,20 |
| | Schweinefleischröllchen gefüllt mit Fetakäse
Reis und Salat | |
| 37 | Gemisto | 19,20 |
| | Hacksteak gefüllt mit Fetakäse . Reis und Salat | |
| 38 | Paidakia | 22,80 |
| | gegrillte Lammkoteletts mit Zaziki, Reis und
Salatteller | |
| 39 | Rumpsteak „mal Anders“ | 31,00 |
| | saftig gegrilltes Rumpsteak (250gr) mit Petersilien-
butter Champignons-Zwiebelscheiben gebraten
Knoblauchkartoffeln und Salatbouquet | |

GRILLPLATTEN

- | | | |
|----|--|-------|
| 40 | Gyros, Beefteki | 19,40 |
| | Zaziki . Reis und Salat | |
| 42 | Gyros, Souvlaki | 19,40 |
| | Zaziki . Reis und Salat | |
| 43 | Gyros, Lammkoteletts | 21,40 |
| | Zaziki . Reis und Salat | |
| 44 | Lammkoteletts, Hähnchenspieß,
Rinderleber | 25,00 |
| | Zaziki, Reis und Salatteller | |
| 45 | Gyros, Beefteki, Souvlaki | 22,80 |
| | Zaziki . Reis und Salat | |

AUS DEM BACKOFEN

- | | | |
|----|---|-------|
| 49 | Unsere Lammhaxe | 22,00 |
| | geschmort mit dicken Bohnen in einer
Tomatensoße und Salatteller | |
| 51 | Gyros in Metaxasoße | 21,10 |
| | mit Käse überbacken . Pommes und Salatteller | |

AUS DER PFANNE

- | | | |
|----|--|-------|
| 52 | Hähnchenpfanne | 22,80 |
| | Hähnchenbrustfilet mit Paprika in einer Weißwein-
Sahnesoße, Pommes und Salatteller | |

KLEINE SPEZIALITÄTEN

- | | | |
|----|---|-------|
| 55 | Gigantes 🌿 (V) | 14,70 |
| | Riesenbohnen geschmort in einer Tomatensoße
mit Feta | |
| 57 | Kritharoto 🌿 (V) | 14,90 |
| | griechische Nudeln gedünstet in einer Brühe mit
Champignons . Zucchini und Paprika . garniert
mit Kefalotyri (Hartkäse) | |
| 58 | Scampi Tiganaki | 18,00 |
| | Garnelen mit Knoblauch gebraten in Ouzo
abgelöscht garniert mit Feta, Gemüsereis
und Rote-Bete-Salat | |
| 59 | Schweinerückensteak | 18,00 |
| | zart gegrilltes Schweinerückensteak mit Thymian-
Zwiebelsoße . Knoblauchkartoffeln . Anthotyro | |
| 61 | Beefteki in Metaxasoße | 15,20 |
| | mit Käse überbacken und Knoblauchkartoffeln | |

BEILAGEN

- | | | |
|----|------------------------------|------|
| 62 | Pommes 🌿 (V) | 5,00 |
| 63 | Tomatenreis 🌿 | 4,40 |
| 64 | Knoblauchkartoffeln 🌿 | 5,00 |
| 74 | Brot 🌿 | 1,20 |
| | Pommes statt Reis + 1,50 | |

Für alle Weinfreunde:

Exklusive griechische Weine 30%
vergünstigt bei Mitnahme.

Sprechen Sie uns einfach an!
Wir finden einen passenden Wein für Sie.

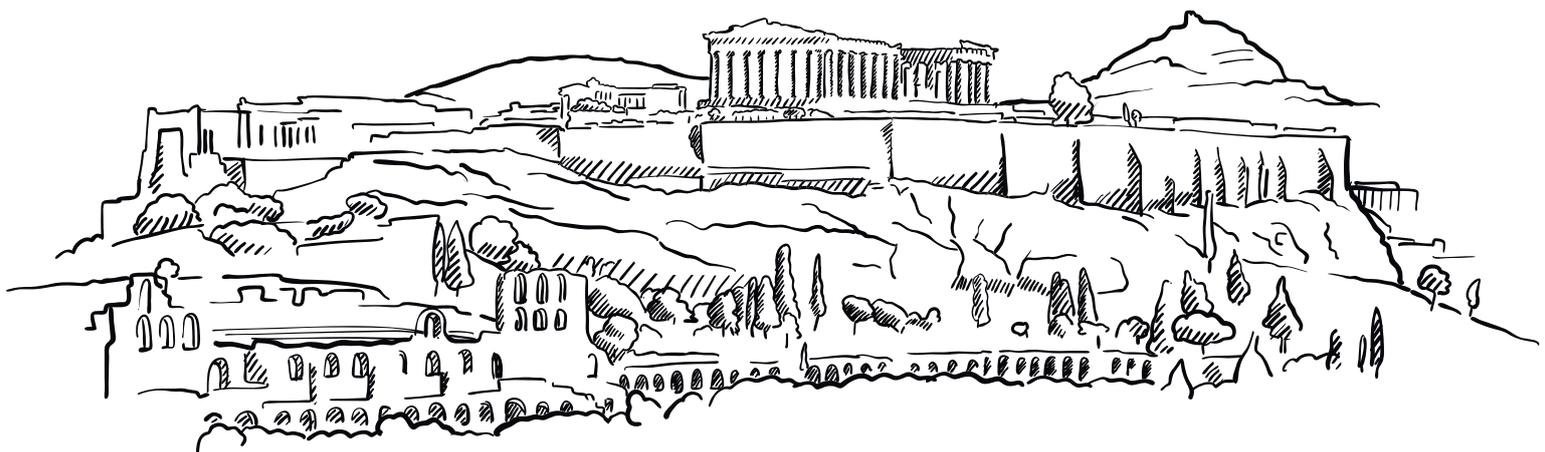
🌿 = vegetarisch

(V) = vegane Variation möglich

Kinderkarte



- | | | |
|----|---|-------|
| 70 | GYROS
mit Reis und Tomaten-Gurken-Scheiben | 12,00 |
| 71 | HÄHNCHENSOUVLAKI
mit Reis und Tomaten-Gurken-Scheiben | 13,00 |
| 72 | FISCHFILET „FÜR KLEINE PIRATEN“
frisch paniert mit Pommes und Tomaten-Gurken-Scheiben | 14,00 |
| 73 | GRIECHISCHE KRITHARAKI NUDELN
aus Hartweizengrieß in Tomatensoße | 11,10 |
| 62 | POMMES | 5,00 |
| 63 | TOMATENREIS | 4,40 |





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