



## Kalte Vorspeisen

1. Tzatziki 4.70  
Griechischer Joghurt mit Gurken und Knoblauch, dazu ofenfrisches Baguette
2. Taramosalata 5.90  
Salzige Fischrogencremé mit ofenfrischem Baguette
3. Kopanisti 5.90  
Pikant angemachter, streichzarter Feta mit ofenfrischem Baguette
4. Oktopussalat 10.50  
mit Paprika, Zwiebel, Knoblauch, Zitrone und Olivenöl mit ofenfrischem Baguette

## Warme Vorspeisen

5. Saganaki 8.90  
Gebackener Feta mit Tzatziki
6. Feta Fournou 10.90  
Feta überbacken mit Tomaten, Paprika und Oliven, dazu ofenfrisches Baguette
7. Haloumi 9.90  
Gegrillter, zypriotischer Käse auf Tomatenscheiben mit Blattsalat und Honig-Balsamico-Creme
8. Gegrillte Peperoni 5.90  
mit Tzatziki, frischem Knoblauch und Olivenöl
10. Dolmadakia 5.70  
Weinblätter gefüllt mit Reis, dazu Tzatziki



11. **Gebackene Zucchini**<sup>vegan</sup> 7.90  
mehliert und in der Pfanne ausgebacken, dazu Kartoffel-Knoblauch-Cremé
12. **Gegrillte Aubergine**<sup>vegan</sup> 8.80  
mit Kartoffel-Knoblauch-Cremé
13. **Knoblauchbrot**<sup>vegan</sup> 3.90  
Ciabatta mit frischer Knoblauch-Kräuter-Butter

## Salate

30. **Bauernsalat** 9.90  
Original griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Feta, Oliven, Peperoni und Zwiebeln
31. **Salatplatte Gyros** 12.90  
Frischer, bunter Blattsalat mit knusprigem Gyros
32. **Salatplatte Hähnchen** 13.90  
Frischer, bunter Blattsalat mit saftigen Hähnchenstreifen
33. **Salatplatte Haloumi** 12.40  
Frischer, bunter Blattsalat mit gegrilltem Haloumi

Die Salate sind auch als **vegane** Variante ohne Käse bzw. ohne Fleisch möglich.



## Fisch

Unsere wechselnden und stets frischen Fischspezialitäten haben wir für Sie auf unserer Wochentafel notiert.

### 36. Baby-Calamari 16.80

Kleine Tintenfische mit Patates, Tzatziki und einen Salatteller  
(bitte wählen Sie: mehliert/gebacken oder blank/gegrillt)

## Aus dem Ofen

### 40. Musaka 15.50

Auberginen-Zucchini-Kartoffelauflauf mit Hackfleisch, Bechamelcremé und einen Salatteller

### 41. Juwetzi 16.90

Lammragout aus der Keule mit Reismudeln, grünen Bohnen und Käse überbacken

## Vom Drehspieß

### 42. Gyros 13.40

mit Pommes, Tzatziki und einen Salatteller

### 43. Gyros Metaxa 14.90

Gyros in Metaxasauce, dazu Patates und einen Salatteller



## Vom Grill

44. Lammkoteletts 22.90

New Zealand Lamm (Karee) aus dem Rücken mit Patates und grünen Bohnen mit Speck

45. Souvlaki 14.50

Schweinerücken am Spieß mit Pommes, Tzatziki und einen Salatteller

46. Bifteki 15.50

Hacksteak vom Schwein, gefüllt mit Feta, dazu Pommes, Tzatziki und einen Salatteller

47. Hirtenspieß 21.50

Fleisch-Trio: Kalbsteak, Lammrücken, Hähnchenfleisch, gespickt mit Zwiebeln und Paprika, dazu grüne Bohnen mit Speck, Patates und Metaxasauce

48. Rinderleber 15.90

mit gedünsteten Zwiebeln und Williams-Christ-Birne, dazu Pommes und einen Salatteller

50. Souvlaki Kotopulo 16.90

Zarte Hähnchenbrustfilets am Spieß mit mediterranem Gemüse, Wildreismischung gekrönt mit Metaxasauce, dazu Tzatziki

## Kleiner Bauch – kleiner Teller

Sehr gern stellen wir für unsere kleinen Gäste individuelle

Kinderportionen zusammen. Sprechen Sie uns an!



## Vegetarische Hauptspeisen

54. *Mediterrane Gemüsepfanne* 14.50  
Frisches gedünstetes Gemüse, bestreut mit Feta, dazu Patates
55. *Mediterrane Gemüsepfanne*<sup>vegan</sup> 13.50  
Frisches gedünstetes Gemüse mit Patates
56. *Kritharaki* 11.90  
Reisförmige kleine Nudeln in Tomatensauce mit Auberginen und Käse überbacken
57. *Gigantes* 11.90  
Riesenbohnen in Tomatensauce mit Feta überbacken, dazu ofenfrisches Baguette
58. *Gefüllte Aubergine*<sup>vegan</sup> 13.50  
mit Paprika, Tomaten, Oliven dazu Reis in Tomatensauce



## Desserts

100. Galaktoporiko 8.70

Blätterteig, gefüllt mit Weizengrieß-Cremé, dazu Vanilleeis und frisches Obst

101. Griechischer-Joghurt 5.90

mit Honig, dazu Walnüsse und frisches Obst

102. Schokoladen-Soufflé 6.90

Warmes Soufflé mit zartschmelzendem Kern, dazu Vanille-Eis  
(bitte wählen Sie die Füllung: Schoko oder Karamell)

103. Vanille-Eis 5.70

mit heißer Schokoladensauce

104. Vanille-Eis<sup>vegan</sup> 6.70

auf Kokosmilchbasis, mit heißer Himbeersauce

105. Gemischter Eisbecher 4.50

Der beliebte Klassiker: Erdbeere, Vanille, Schokolade



## Allgemeine Hinweise

1. Alle angegebenen Preise in **Euro**.
2. Bei **Lebensmittelunverträglichkeiten** sprechen Sie einfach mit unserem Servicepersonal. Gerne reichen wir Ihnen auch unsere Speisekarte mit Allergene-Verzeichnis.

3. Kostenfreies **WLAN** für unsere Gäste  
Netzwerkname: Alexis    Passwort: Greek@Eltville



4. Gefällt es Ihnen bei uns? Teilen Sie Ihre Erfahrungen! Sie helfen uns mit Ihrer **Empfehlung** z. B. auf **Google** oder

Facebook



TripAdvisor



Gästebuch



Hat Ihnen etwas gefehlt oder können wir für Sie etwas noch besser machen? Sagen Sie es mir: Alexandros „Alexi“ Giosis, Inhaber.                      Unser Dank gehört Ihnen!

### 5. **Öffnungs- und Küchenzeiten**

täglich (außer Ruhetag Mittwoch)

17:00 – 22:00 Uhr (Küche bis 21:30 Uhr)

zusätzlich Sonntag & Feiertag

11:30 – 14:00 Uhr (Küche bis 13:30 Uhr)

Schließungstage und ggf. abweichende Öffnungszeiten lesen Sie immer aktuell auf unserer Internetseite.

6. **Zahlungsmöglichkeiten:** bar, EC-Karte, Kreditkarte, V PAY, Maestro.