



## Kalte Vorspeisen

1. Tzatziki 6.40  
Griechischer Joghurt mit Gurken und Knoblauch, dazu ofenfrisches Ciabatta
2. Taramosalata 7.70  
Salzige Fischrogencremé mit ofenfrischem Ciabatta
3. Kopanisti 7.70  
Pikant angemachter, streichzarter Feta mit ofenfrischem Ciabatta
4. Oktopussalat 13.90  
mit Paprika, Zwiebel, Knoblauch, Zitrone und Olivenöl mit ofenfrischem Ciabatta

## Warme Vorspeisen

5. Saganaki 11.10  
Gebackener Feta mit Tzatziki
6. Feta Fournou 13.50  
Feta (pikant) überbacken mit Tomaten, Paprika und Oliven, dazu ofenfrisches Ciabatta
7. Haloumi 13.50  
Gegrillter, zypriotischer Käse auf Tomatenscheiben mit Blattsalat und Honig-Balsamico-Creme
8. Gegrillte Peperoni 7.40  
mit Tzatziki, frischem Knoblauch und Olivenöl
10. Dolmadakia 7.40  
Weinblätter gefüllt mit Reis, dazu Tzatziki



11. **Gebackene Zucchini** <sup>vegan</sup> 8.90  
mehliert und in der Pfanne ausgebacken, dazu Kartoffel-Knoblauch-Cremé
12. **Gegrillte Aubergine** <sup>vegan</sup> 9.90  
mit Kartoffel-Knoblauch-Cremé
13. **Knoblauchbrot** <sup>vegan</sup> 5.50  
Ciabatta mit frischer Knoblauch-Kräuter-Butter

## Salate

30. **Bauernsalat** 11.90 als Vorspeise      15.50 als Hauptgericht  
Original griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika,  
Feta, Oliven, Peperoni und Zwiebeln
31. **Salatplatte Gyros** 16.80  
Frischer, bunter Blattsalat mit knusprigem Gyros
32. **Salatplatte Hähnchen** 17.80  
Frischer, bunter Blattsalat mit saftigen Hähnchenstreifen
33. **Salatplatte Haloumi** 16.80  
Frischer, bunter Blattsalat mit gegrilltem Haloumi

Zu allen Salaten reichen wir ofenfrisches Ciabatta.

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 21.90

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

## Aus dem Ofen

### 40. Musaka 21.40

Auberginen-Zucchini-Kartoffelauflauf mit Hackfleisch, Bechamelcremé und Metaxa-Sauce, dazu einen Salatteller

### 41. Juwetzi 21.70

Zartes Lammragout aus der Hüfte mit Reismudeln, grünen Bohnen und Käse überbacken

## Vom Drehspieß

### 42. Gyros 17.50

mit Pommes, Tzatziki und einen Salatteller

### 43. Gyros Metaxa 18.50

Gyros in Metaxasauce, dazu Patates und einen Salatteller



## Vom Grill

44. Lammkoteletts 31.10

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

45. Souvlaki 17.50

Schweinerücken am Spieß mit Pommes, Tzatziki und einen Salatteller

46. Bifteki 20.90

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

47. Hirtenspieß 33.30

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

48. Rinderleber 18.50

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

50. Souvlaki Kotopulo 22.50

Zarte Hähnchenbrustfilets am Spieß mit mediterranem Gemüse, Wildreismischung mit Metaxasauce-Häubchen, 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* 17.50  
Frisches gedünstetes Gemüse, bestreut mit Feta, dazu Patates
55. *Mediterrane Gemüsepfanne*<sup>vegan</sup> 16.50  
Frisches gedünstetes Gemüse mit Patates
56. *Kritharaki* 15.60  
Reisförmige kleine Nudeln in Tomatensauce mit Auberginen und Käse überbacken
57. *Gigantes* 15.60  
Riesenbohnen in Tomatensauce mit Feta überbacken, dazu ofenfrisches Ciabatta
58. *Gefüllte Aubergine*<sup>vegan</sup> 17.80  
mit Paprika, Tomaten, Oliven dazu Reis in Tomatensauce



## Desserts

100. Galaktoporiko 11.20

Ofenwarmer Blätterteig, gefüllt mit Weizengrieß-Cremé, dazu Vanille-Eis und frisches Obst

101. Griechischer-Joghurt 8.50

mit Honig, dazu Walnüsse und frisches Obst

102. Schokoladen-Soufflé 11.50

Warmes Soufflé aus dem Ofen mit zartschmelzendem Kern, dazu Vanille-Eis und frisches Obst

103. Vanille-Eis 7.70

mit heißer Schokoladensauce

104. Vanille-Eis<sup>vegan</sup> 8.70

auf Kokosmilchbasis, mit heißer Himbeersauce

105. Gemischter Eisbecher 6.40

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



Online-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 Ruhetage)                      17:00 – 22:00 Uhr                      (Küche bis 21:00 Uhr)

zusätzlich 1. Sonntag im Monat                      12:00 – 14:00 Uhr                      (Küche bis 13:15 Uhr)

Ruhetage                      Mittwoch (ganzjährig) + Donnerstag (Wintersaison)

Sonderöffnungszeiten (wie Ostern, Muttertag, Weihnachten, Silvester...) lesen Sie immer aktuell auf unserer Internetseite.

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