

61. Grillplatte für 2 Personen ^{C,G}

Gyros, 2 Suvlaki, 2 Bifteki, 2 Lammkotelettes dazu Pommes, Gemüsetomatenreis, Tzatziki und Bauernsalat

€ 34,00

62. Grillplatte für 3 Personen ^{C,G}

Gyros, 3 Suvlaki, 3 Bifteki, 3 Lammkotelettes dazu Pommes, Gemüsetomatenreis, Tzatziki und Bauernsalat

€ 48,00

Hähnchenfleisch

63. Hähnchenbrustfilet gegrillt

€ 9,80

64. Hähnchenbrustfilet in der Pfanne ^G

geschnetzelt zubereitet mit Curry Sahne Sauce

€ 11,80

Schweinesteak

65. Schweinesteak ^G

Mit Kräuterbutter

€ 10,80

66. Schweinesteak Hawaii ^G

Mit Ananas, Schinken, Schmelzkäse und Rahmsauce

€ 13,20

67. Schweineschnitzel paniert ^{A,C,G}

mit Paprika-Champignon-Sahne-Sauce

€ 11,90

Schweinefilet

68. Schweinefilet ^G

Mit Kräuterbutter

€ 13,20

69. Schweinefilet ^G

Mit Weisswein Sauce

€ 14,90

70. Schweinemedailles ^G

Mit Fetakäse Sauce

€ 14,90

Rumpsteak

Bitte geben Sie bei der Bestellung an, wie Sie Ihr Steak zubereitet haben möchten:

Englisch (blutig)

Medium (rosa)

Well Done (durchgebraten)

71. Rumpsteak ^G

mit Kräuterbutter

€ 15,50

72. Rumpsteak

mit Rotweinsauce

€ 17,00

Gerne können Sie die Saucen variieren.

Lammfleisch

73. Lammkotelettes

Fünf Stück

€ 14,00

74. Lammfilet

mit Kräuterbutter

€ 15,50

Zu jedem Fleischgericht wird ein frischer Salat und als Beilage Pommes und Gemüsetomatenreis serviert.

Fischgerichte

Zu jedem Fischgericht wird ein frischer Salat und als Beilage Gemüse und eine Ofenkartoffel mit hausgemachter Joghurt Kräuter Sauce ^G serviert.

80. Kalamares ^{A,N}

Tintenfischstücke pikant gewürzt, in Mehl geschwenkt und knusprig gebraten

€ 11,80

81. Rotbarschfilet ^D

In Mehl geschwenkt und knusprig gebraten

€ 12,50

82. Zungenfilet (Import) ^D

In Mehl geschwenkt und knusprig gebraten

€ 13,50

83. Lachsfilet ^D

In Mehl geschwenkt und knusprig gebraten

€ 14,50

84. Scampis ^{A,B}

In Mehl geschwenkt und knusprig gebraten

€ 16,80

85. Zanderfilet ^D

In Mehl geschwenkt und knusprig gebraten

€ 17,60

86. Fischplatte ^{A,B,D,N}

Zungenfilet, Kalamares, Scampis

€ 17,80

Kinderteller

Die Kinderteller werden mit Pommes oder Gemüsetomatenreis serviert.

90. Gyros

€ 6,20

91. Bifteki ^C

€ 6,20

92. Schweinesteak

€ 6,20

93. Hähnchen Nuggets ^{A,C}

€ 6,20

Dessert

100. Griechischer Jogurt mit

a) Honig und Walnüssen ^{G,H}

€ 3,50

b) Amarenakirschen ^G

€ 3,50

101. Gemischtes Eis mit

a) Schokosauce ^G

€ 4,00

b) Sahne ^G

€ 4,00

Allergene und Zusatzstoffe

A Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie Erzeugnisse daraus
B Krebstiere und Krebserzeugnisse
C Eier und Eiererzeugnisse
D Fische und Fischerzeugnisse
E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
F Sojabohnen und Sojaerzeugnisse
G Milch und Milchprodukte
H Schalenfrüchte, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Cashewnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Macadamia- und Queenslandnüsse, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

I Sellerie und Sellerieerzeugnisse
J Senf und Senferzeugnisse
K Sesam und Sesamerzeugnisse
L Schwefeldioxid und Sulfite mit einer Konzentration von mehr als 10mg/Kg oder 10ml/l
M Lupinen und Lupinenerzeugnisse
N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



Eliá
GRIECHISCHES Restaurant

Unsere Öffnungszeiten:
Di.-So. 17:30 bis 23:00 Uhr
Sonn- und Feiertage 11:30 bis 14:00 Uhr
Montag Ruhetag

Bahnhofstraße 23
49610 Quakenbrück
Tel.: 05431 9288092

Vorspeisen

- Tzatziki**^G € 3,60
Griechischer Joghurt mit fein geraspelten Gurken und Knoblauch
- Chtipiti**^G € 3,90
Pikante Schafskäse-Mousse
- Taramas**^{D, F} € 3,90
Kaviar-Mousse
- Pasta Elias**^H € 4,20
Oliven-Mousse
- Skordopsomo** € 3,80
Knoblauchbrot mit kleingehackten Tomaten, Zwiebeln und frischen Knoblauchraspeln, verfeinert mit Basilikum und Olivenöl
- Dolmadakia**^G € 4,20
Weinblätter gefüllt mit Reis dazu Tzatziki
- Florinis**^G € 5,50
Rote Spitzpaprika gefüllt mit Schafskäse mariniert mit Balsamico und Olivenöl
- Gegrillte Peperoni** € 4,20
Mit Knoblauchdressing
- Zucchini & Auberginen**^G € 6,00
In Scheiben goldbraun gebraten, dazu Tzatziki
- Fetakäse**^G € 4,80
Griechischer Schafskäse garniert mit Oliven, Peperoni und Olivenöl
- Saganaki Fetakäse**^{A, C, G, K} € 5,80
Schafskäse leicht in Mehl paniert, knusprig gebraten, verfeinert mit Sesam und Honig
- Fetakäse im Backofen**^G € 6,70
Mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Oregano, Olivenöl und Goudakäse
- Saganaki Metzowone**^{A, C, G} € 6,90
Geräucherte Käse-Spezialität, leicht in Mehl paniert, knusprig gebraten und verfeinert mit Oregano-Vinaigrette
- Champignons**^{A, C, G} € 5,00
Paniert und frittiert, mit Tzatziki
- Tiropitakia**^{A, C, G} € 6,80
Griechische Blätterteigtaschen gefüllt mit Feta dazu Joghurt
- Scampis in Butter-Knoblauch-Sauce**^G € 6,90
Zubereitung in der Pfanne, mit Kräuterbutter und Tomaten-Sahne Sauce
- Sardinien**^{A, D} € 5,00
In der Pfanne gebraten, dazu eine Zitronen-Knoblauch-Vinaigrette
- Oktopus**^N € 8,90
Gegrillt und verfeinert mit einer Olivenöl Marinade
- Vorspeisen Platte für 1 Person** € 11,50
Ein Appetitanreger aus kalten und warmen Vorspeisen nach griechischer Art
- Vorspeisen Platte für 2 Personen** € 20,50
Ein Appetitanreger aus kalten und warmen Vorspeisen nach griechischer Art

Suppen

 mit frischen Zutaten

- Tomatencremesuppe** € 3,90
- Bohnensuppe** € 3,90
- Hühnersuppe** € 4,40

Salate

- Gemischter Beilagensalat** € 2,70
- Politiki** € 3,50
Kraut, Karotte, rote Paprika, grüne Paprika und Sellerie mit Öl-Essig-Dressing
- Chefsalat** € 6,50
Bunter Blattsalat, Goudakäse, Gurke, Tomate, Ei, Schinken und hausgemachtes Dressing
- Bunter Feinsalat der Saison**^{A, G} € 6,90
Bunter Blattsalat, Rucola, Mais, Parmesan, Croutons, Tomaten und hausgemachtes Dressing
 - mit Gyros € 8,90
 - mit Hähnchenbrust-Streifen € 8,90
 - mit Thunfisch € 7,50
- Griechischer Bauernsalat**^G € 5,30
Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Oliven, Peperoni und Schafskäse mit Öl-Essig-Dressing
 - klein € 5,30
 - groß € 7,80

Beilagen

- Kräuterbutter-Reis**^G € 2,20
- Gemüsetomatenreis** € 2,20
- Pommes** € 2,20
- Country Kartoffeln** € 2,50
- Ofenkartoffel mit Knoblauch-Creme**^G € 3,20

Saucen

- Metaxa Sauce^G € 2,80
- Fetakäse Sauce^G € 2,80
- Paprika Champignons Sahne Sauce^G € 2,80
- Curry Sahne Sauce^G € 2,80
- Weisswein Sauce^G € 2,80
- Rotwein Sauce^G € 2,80

Gyros

Feingewürztes, geschnetzeltes Schweinefleisch vom Drehspeiß

- Gyros**^G € 10,00
Dazu Tzatziki
- Gyros und Kalamares**^N € 11,50
Eine Kombination aus Fleisch und Tintenfisch
- Gyros mit Paprika Sahne Sauce**^G € 12,00
In der Pfanne zubereitet und serviert
- Gyros mit Metaxa-Sauce**^G € 12,50
Aus dem Backofen mit Metaxa-Sauce und Goudakäse überbacken

Suvlaki

Fleischspeiß gegrillt

- Suvlaki**^G € 10,50
Zwei magere Schweinefleisch-Spieße, dazu Tzatziki
- Bauern Suvlaki** € 11,50
Ein saftiger Schweinefleisch-Spieß mit Peperoni, Paprika und Zwiebeln
- Original griechische Suvlaki** € 11,50
Fünf kleine saftige Schweinefleisch-Holzspieße
- Suvlaki gefüllt mit Schafskäse**^G € 13,50
Ein magerer Schweinefleisch-Spieß gefüllt mit Schafskäse, dazu Paprika

Bifteki

Gehacktes auf griechischer Art zubereitet

- Bifteki**^{C, G} € 10,00
Vier Stück, dazu Tzatziki
- Bifteki**^{C, G} € 11,50
gefüllt mit Schafskäse

Leber

Schweineleber pikant gewürzt und gegrillt

- Leber** € 9,20
Mit gebratenen Zwiebeln

Gemischte Grillteller

- Gyros & 1 Suvlaki** € 10,50
- Gyros, 1 Suvlaki & 1 Bifteki**^C € 12,50
- Gyros, 1 Suvlaki & Leber** € 12,30
- Gyros, 1 Suvlaki & Schweinefilet** € 14,50
- Gyros, 1 Suvlaki & Hähnchenbrustfilet** € 13,70
- Gyros & 2 Bifteki**^C € 10,50
- Gyros, 1 Bifteki & Schweinefilet**^C € 13,00
- Gyros, 1 Lammkotelett, 1 Schweinesteak & Leber** € 15,00
- 1 Suvlaki, 1 Bifteki, 1 Lammkotelett, Hähnchenbrustfilet**^C € 14,70
- 1 Suvlaki, 1 Bifteki, 2 Lammkotelettes & Leber**^C € 16,00