

Eliá
GRIECHISCHES Restaurant

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant Eliá begrüßen zu dürfen. Genießen Sie unsere griechischen Speisen, die nach hauseigenen Rezepten täglich frisch zubereitet werden.

Einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit wünscht Ihnen
Familie Kyritsis.

Der Olivenbaum ist eine der ältesten Kulturpflanzen der Welt; er wird seit dem 4. Jahrtausend v. Chr. als Nutzpflanze kultiviert. Die Olive ist eng mit der Kultur und Geschichte Griechenlands verbunden. In der Antike galt der Olivenbaum als Symbol der Weisheit, Fruchtbarkeit und des Friedens.

Er war der heilige Baum der Athene. Der Sage nach stritten Poseidon und Athene um die Vorherrschaft über Athen und Attika, worauf Poseidon in Athen eine Quelle entspringen ließ; Athene aber ließ auf der Akropolis den ersten Ölbaum wachsen. Da entschieden die Athener, dass der Ölbaum nützlicher sei, und so wurde Athene Athens Stadtgöttin. Noch heute wächst an dieser Stelle ein Olivenbaum als Symbol der

Hoffnung, des Friedens und der Zuversicht. Bei Homer finden sich zahlreiche Verwendungen des Ölbaumes. Das Öl diente zum Salben und Heilen des Körpers. Der Siegeskranz für die Sieger bei den olympischen Spielen wurde aus den Ästen des wilden Ölbaums geflochten. Auch in der Bibel finden sich häufig Hinweise auf den Olivenbaum und seine Erzeugnisse. Der Baum wurde zum Zeichen des Friedens und das Öl stellte bald ein wichtiges und gesundes Grundnahrungsmittel dar. Man benutzte das Öl zu Speisen, bei Opfern, als Brennöl und als Heil- und Körperöl.

Heute gibt es in Griechenland ca. 150 Mio. Olivenbäume aus denen jährlich 2,3 Mio. Tonnen Olivenöl gewonnen werden. Das entspricht 14,7 % der weltweiten Ölproduktion. Die Gewinnung von Olivenöl ist wirtschaftlich am bedeutsamsten. Es wird zum Braten, Kochen und als Öl für Salate und kalte Gerichte verwendet.

„Wer einen Olivenbaum pflanzt,
findet immer einen Platz
des Friedens“ (Lakonikos)



Kleine Geschenke erhalten die Freundschaft. Schenken Sie Ihrer Familie, Freunden oder Geschäftspartnern einen Gutschein für einen Besuch in unserem Restaurant. Somit verschenken Sie Geselligkeit, Entspannung und Erholung vom Alltag.



Lassen Sie sich gern von unserem Service beraten!

Vorspeisen

 vegan  vegetarisch

1. **Tzatziki** ^G  4,50 €
griechischer Joghurt mit fein geraspelten Gurken & Knoblauch
2. **Pitabrot** ^A  1,60 €
gegrilltes traditionelles griechisches Fladenbrot
3. **Auberginen-Mousse** ^H  5,40 €
mit Knoblauch & Walnüssen verfeinert
4. **Chtipiti** ^{G, C}  5,40 €
pikante Fetakäse-Mousse
5. **Skordopsomo** ^A  4,50 €
Knoblauchbrot mit kleingehackten Tomaten, Zwiebeln und frischen Knoblauchraspeln, verfeinert mit Basilikum & Olivenöl
6. **Dolmadakia** ^G  6,40 €
Weinblätter gefüllt mit Reis, dazu Tzatziki
7. **Florinis** ^G  7,40 €
geröstete Paprikaschoten gefüllt mit Fetakäse, mariniert mit hausgemachtem Knoblauch-Dressing
8. **Gegrillte Peperoni** ^J 5,10 €
mit hausgemachtem Knoblauch-Dressing
9. **Zucchini & Auberginen** ^G  8,60 €
in Scheiben mehliert und goldbraun gebraten, dazu Tzatziki
10. **Fetakäse** ^G  7,00 €
griechischer Fetakäse garniert mit Olivenöl, Zwiebeln und Oregano
11. **Saganaki Fetakäse** ^{A, C, G, K}  8,20 €
Fetakäse leicht mehliert knusprig gebraten, verfeinert mit Sesam & Honig
12. **Fetakäse im Backofen** ^G  8,90 €
mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Oregano, Olivenöl & Gouda
13. **Saganaki Bougiourdi** ^G  8,90 €
Fetakäse mit Tomaten, Peperoni, Oregano, Knoblauch und Olivenöl aus dem Backofen
14. **Champignons** ^{A, C, G}  6,70 €
paniert & frittiert, dazu Tzatziki
15. **Tiropitakia** ^{A, C, G}  8,00 €
griechische Blätterteigtaschen gefüllt mit Feta



16. **Scampis in Butter-Knoblauch-Sauce** ^{B, G} 8,80 €
zubereitet in der Pfanne
17. **Sardinen** ^{A, D} 8,00 €
in Mehl geschwenkt und gebraten, dazu ein hausgemachtes Knoblauch-Dressing
18. **Oktopus** ^N 17,20 €
gegrillt und verfeinert mit einer Olivenöl-Marinade
19. **Vorspeisen-Platte klein**  15,70 €
ein Appetitanreger aus kalten und warmen Vorspeisen nach griechischer Art
20. **Vorspeisen-Platte groß**  31,00 €
ein Appetitanreger aus kalten und warmen Vorspeisen nach griechischer Art
21. **gegrillter Haloumnikäse** ^{G, H}  7,00 €
mit Tomatenscheiben und Olivenöl
22. **Dicke Bohnen** ^{G, H}  6,80 €
in Tomatensauce mit etwas Fetakäse on top
23. **Trilogie** ^{G, H, C}  7,90 €
Auberginen-, Fetakäse-Mousse und Tzatziki
24. **Oliven oder Peperoni**  4,50 €
25. **kleine Portion Tzatziki** ^G  2,80 €



Suppen

27. Tomatencremesuppe mit Sahnehaube  5,80 €
28. Bohnensuppe  5,80 €
29. Hühnersuppe 7,50 €

Beilagensalate

30. Gemischter Beilagensalat  3,50 €
31. Tomaten-Gurken-Beilagensalat  4,80 €

Salate

32. Salat „Eliá“  12,50 €
bunter Blattsalat, Rucola, Mais, Tomaten, Pinienkerne, Sesam, Obst, karamellierte Walnüsse, gegrillter Haloumikäse und hausgemachtes Honig-Senf-Dressing
33. Bunter Feinsalat der Saison ^{A, G}  9,90 €
bunter Blattsalat, Rucola, Mais, Parmesan, Croutons, Tomaten und hausgemachtes Dressing
- a) mit Gyros + 5,80 €
b) mit Hähnchenbruststreifen + 6,60 €
c) mit Thunfisch + 3,50 €
34. Griechischer Bauernsalat ^G  9,80 €
Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Oliven, Peperoni und Fetakäse mit Öl-Essig-Dressing
- a) klein 9,80 €
b) groß 12,80 €



Beilagen

35. Mediterranes Gemüse aus der Pfanne  8,00 €
36. Gemüsetomatenreis  3,50 €
37. Pommes  3,50 €
38. Country-Kartoffeln o. Kroketten  4,20 €
39. a) Ofenkartoffel mit Tzatziki ^G  6,50 €
b) Griech. gestampfter Kartoffelsalat  6,50 €

Saucen

frisch zubereitet nach
Art des Hauses

- Metaxa-Sauce ^G  3,90 €
Fetakäse-Sauce ^G  4,70 €
Champignon-Sahne-Sauce ^G  3,90 €
Knoblauch-Sauce ^G  3,90 €
Scharfer Dip  1,60 €
Mayonnaise / Ketchup 0,50 €



Winterteller ^{G, A} vegetarisch

Krautsalat, Tzatziki, Champignons paniert und
frittiert, dicke Bohnen in Tomatensauce,
Bourekaki (Fetakäse in dünnem Teig eingerollt),
Knoblauchbrot

13,20 €

Sommerteller ^{G, A, K} vegetarisch

Krautsalat, Tzatziki, gebratene Auberginen,
Zucchini und Saganaki (Fetakäse mehliert & gebraten) mit
Sesam und Honig

13,20 €

Mit Fleisch oder Fisch Preis pro Stück

Gyros	+ 5,80 €
Bifteki	+ 5,60 €
Hähnchen	+ 6,60 €
Suvlaki	+ 5,80 €
original griech. Suvlaki	+ 4,00 €
Leber	+ 4,00 €
Lammkotelett	+ 5,80 €
Lammhüftsteak	+ 7,30 €
Rotbarschfilet ^{A, D}	+ 7,90 €
1 x Kalamares ^{A, N}	+ 1,70 €
1 x Scampi ^{A, B}	+ 3,00 €

Gerichte vom Grill

Zu jedem Fleischgericht wird ein Beilagensalat, Pommes und Gemüsetomatenreis serviert.



Gyros vom Drehspeiß

feinwürziges geschnitztes Schweinefleisch

- 40. Gyros^G 14,50 €
dazu Tzatziki
- 41. Gyros & Kalamares^{A, N} 16,80 €
eine beliebte Kombination aus Fleisch und Tintenfisch
- 42. Gyros mit Estragon-Sahne-Sauce^G 16,80 €
in der Pfanne zubereitet
- 43. Gyros mit Metaxa-Sauce^G 17,20 €
aus dem Backofen mit Metaxa-Sauce und überbacken mit Gouda

Suvlaki gegrillter Fleischspeiß

- 44. Suvlaki^G 15,00 €
zwei magere Schweinefleisch-Spieße, dazu Tzatziki
- 45. Bauern Suvlaki 18,00 €
zwei saftige Schweinefleisch-Spieße mit Peperoni, Paprika und Zwiebeln
- 46. Original griechische Suvlaki 18,00 €
vier kleine saftige Schweinefleisch-Spieße
- 47. Suvlaki gefüllt mit Fetakäse^G 19,50 €
ein magerer Schweinefleisch-Spieß gefüllt mit Fetakäse, dazu Paprika

Bifteki

Gehacktes nach griechischer Art

- 48. a) Bifteki^{C, G} 15,00 €
drei Stück, dazu Tzatziki
- 48. b) Bifteki überbacken^{C, G} 17,40 €
zwei Stück in pikanter Gemüsetomaten-Sauce mit Goudakäse überbacken
- 49. a) Bifteki^{C, G} 19,00 €
gefüllt mit Fetakäse
- 49. b) Bifteki^{C, G} 19,80 €
gefüllt mit Fetakäse, Goudakäse, Tomaten und Peperoni

Leber

Schweineleber gewürzt & gegrillt

- 50. Leber 12,90 €
mit gebratenen Zwiebeln

Gemischte Grillteller

- 51. Gyros & 1 Suvlaki 15,70 €
- 52. Gyros, 1 Suvlaki & 1 Bifteki^C 19,30 €
- 53. Gyros, 1 Suvlaki & Leber 18,40 €
- 54. Gyros, 1 Suvlaki & Schweinefilet 20,00 €
- 55. Gyros, 1 Suvlaki & Hähnchenbrustfilet 20,00 €
- 56. Gyros & 2 Bifteki^C 18,50 €
- 57. Gyros, 1 Bifteki & Schweinefilet^C 19,70 €
- 58. Gyros, 1 Lammkotelett, Schweinesteak und Leber 22,00 €
- 59. 1 Suvlaki, 1 Bifteki, 1 Lammkotelett & Hähnchenbrustfilet^C 23,60 €
- 60. 1 Hähnchenbrustfilet, 1 Lammkotelett, 1 Lammhüftsteak, 3 Kalamares^{A, N} 26,90 €

Grillplatten für zwei Personen

- 61. Gyros, 2 Suvlaki, 2 Bifteki, 2 Hähnchenbrustfilets, dazu Pommes, Gemüsetomatenreis, Tzatziki und Salat^{C, G} 51,00 €
- 62. 2 Hähnchenbrustfilets, 2 Lammkotelettes, 2 Lammhüftsteaks, 6 Kalamares, dazu Pommes Gemüsetomatenreis, Tzatziki und Salat^{A, G, N} 55,00 €

Auf Wunsch erstellen wir Ihnen für private Feiern zu Hause oder in unserem Restaurant ein wunderbares Menü für mehrere Personen, das wir auf Ihre Bedürfnisse und Wünsche abstimmen.



Gerichte vom Grill

Zu jedem Fleischgericht wird ein Beilagensalat, Pommes und Gemüsetomatenreis serviert.

Hähnchenfleisch

63. Hähnchenbrustfilet gegrillt 16,20 €
zwei Stück
64. Hähnchenbrustfilet in der Pfanne ^G 19,00 €
a) mit Curry-Champignon-Sahne-Sauce
b) mit Champignon-Sahne-Sauce

Schweinesteak

65. Schweinesteak ^C 15,10 €
mit hausgemachter Kräuterbutter
66. Schweinesteak Hawaii ^C 18,60 €
mit Ananas, Schinken, Schmelzkäse & Rahmsauce
67. Schweineschnitzel paniert ^{A, C, G} 16,10 €

Schweinefilet

68. Schweinefilet ^G 19,70 €
mit hausgemachter Kräuterbutter
69. Schweinemedallions ^G 22,00 €
mit Metaxa-Sauce
70. Schweinemedallions ^G 22,80 €
mit Fetakäse-Sauce



Rindfleisch

ca. 300 Gramm Rohgewicht

Geben Sie bitte die gewünschte Zubereitung an:
Englisch (blutig) · Medium (rosa) · Well done (durch)

71. Rumpsteak ^G 30,70 €
mit hausgemachter Kräuterbutter
72. Rumpsteak ^G 32,50 €
mit gebratenen Zwiebeln und Champignons
73. Surf & Turf ^G 32,50 €
halbes Rumpsteak, 3 Garnelen, Country-kartoffeln und Tzatziki-Dip

Lammfleisch

75. Lammkotelettes 24,50 €
fünf Stück
76. Lammfilet mit Kräuterbutter ^G
a) zwei Stück 25,50 €
b) drei Stück 31,30 €
77. Lammsuvlaki & Hähnchensuvlaki 22,50 €
zwei saftige Spieße
78. Lammhüftsteak ^G 26,10 €
drei Stück mit hausgemachter Kräuterbutter

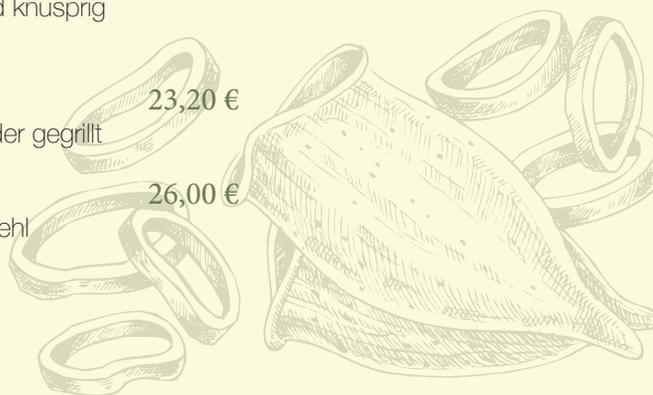




Fischgerichte

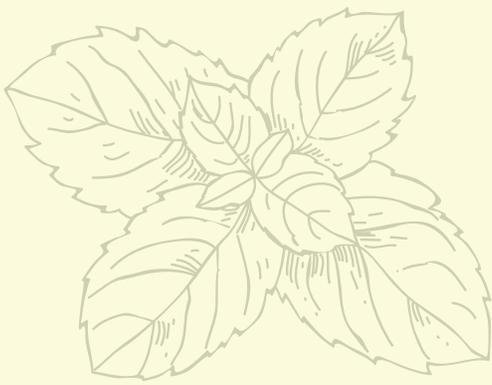
Zu allen Fischgerichten servieren wir als Beilage
original griechischen gestampften Kartoffelsalat,
einen leckeren Kräuterdip und frischen Beilagensalat

- | | |
|--|---------|
| 80. Kalamares ^{A, N} | 18,00 € |
| fein gewürzte Tintenfischstücke in Mehl geschwenkt und knusprig gebraten | |
| 81. Rotbarschfilet ^{A, D} | 19,10 € |
| in Mehl geschwenkt und knusprig gebraten oder gegrillt | |
| 82. Dorade Royal gegrillt ^{A, D} | 23,00 € |
| knusprig gegrillt | |
| 83. Lachsfilet ^D | 21,50 € |
| in Mehl geschwenkt und knusprig gebraten oder gegrillt | |
| 84. Scampis ^{A, B} | 23,10 € |
| 6 geschälte Garnelen in Mehl geschwenkt und knusprig gebraten | |
| 85. Zanderfilet ^D | 23,20 € |
| in Mehl geschwenkt und knusprig gebraten oder gegrillt | |
| 86. Fischplatte ^{A, B, D, N} | 26,00 € |
| Rotbarschfilet, 3 Kalamares & 3 Scampis in Mehl geschwenkt und knusprig gebraten | |



Für den kleinen Appetit mit Reis oder Pommes

- | | |
|--|---------|
| 90. Gyros | 10,20 € |
| 91. 1 Suvlaki | 10,20 € |
| 92. 2 griech. Suvlaki | 11,50 € |
| 93. 1 rundes Bifteki ^C | 11,50 € |
| 94. Hähnchen Nuggets ^{A, C} | 11,50 € |



Getränke

alkoholfreie Getränke

Cola ^{1,7,9,11} , Spezi ^{1,3,7,11}	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	4,90 €
Fanta ³ , Sprite ³	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	4,90 €
Coca Cola Light, Zero ^{1,7,9,11}	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	4,90 €
Mineralwasser	0,25 l / FL	2,50 €
	0,75 l / FL	6,50 €
Stilles Wasser	0,25 l / FL	2,50 €
	0,75 l / FL	6,50 €
Maracujasaft	0,2 l	3,20 €
Apfelsaft	0,2 l	3,20 €
Orangensaft	0,2 l	3,20 €
Kirschsaft	0,2 l	3,30 €
Bananensaft	0,2 l	3,30 €
Alle Säfte auch als Schorle	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	5,70 €
Bitter Lemon	0,25 l / FL	3,20 €
Ginger Ale	0,25 l / FL	3,20 €
Tonic Water	0,25 l / FL	3,20 €

Sekt

Flasche	0,7 l	21,50 €
Glas	0,1 l	3,50 €

Longdrinks

Vodka	0,2 l	5,00 €
Lemon oder Orange		
Gin	0,2 l	5,00 €
Tonic		
Whiskey	0,2 l	5,00 €
Cola		
Havanna	0,2 l	5,00 €
Cola		

Biere ^A

Veltins vom Fass	 0,3 l	3,20 €
	0,5 l	5,00 €
Veltins alkoholfrei	0,33 l / FL	3,40 €
Radler alkoholfrei	0,33 l / FL	3,40 €
Maisel's Weizen	0,5 l / FL	5,20 €
Maisel's Weizen alkoholfrei	0,5 l / FL	5,20 €
Maisel's Dunkelbier	0,5 l / FL	5,20 €
Grevensteiner naturtrübe Bierspezialität	0,33 l / FL	3,60 €
Vitamalz	0,33 l / FL	3,40 €

Spirituosen

Ouzo	2 cl	2,20 €
Ouzo auf Eis	4 cl	3,90 €
Tsipouro		
mit Anis	2 cl	3,00 €
ohne Anis	2 cl	3,00 €
Korn	2 cl	2,80 €
Jägermeister	2 cl	2,80 €
Vodka	2 cl	2,80 €
Fernet Branca	2 cl	2,80 €
Ramazotti	2 cl	2,80 €
Metaxa 5 Sterne	2 cl	3,00 €
Metaxa 7 Sterne	2 cl	3,50 €

Aperetifs & Liköre

Baileys	2 cl	2,80 €
Tentura	2 cl	2,80 €
Mastic Likör	2 cl	2,80 €
Dry Mastic	2 cl	2,80 €
Black Ouzo	2 cl	2,50 €
Hauslikör „Eliá“	2 cl	2,50 €