

In Griechenland werden Mezédés als Appetitanreger und Vorspeisen in verschiedenen Variationen gereicht. Hier bei uns im ElliNikos haben Sie die Möglichkeit ganz nach Ihrem Gusto verschiedene kalte und warme mediterrane Köstlichkeiten zusammenzustellen, um so die verschiedenen Geschmackserlebnisse kennenzulernen.

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen frisches Brot^A

Kalte Vorspeisen

1. **„Tzatziki“^G** 6,90

Hausgemachter Joghurtdip^G mit Knoblauch und... Liebe 🌱

2. **„Chtipiti“^G** 8,50

griechische pikante Schafskäsecreme^G 🌱🌶️

3. **„Levkos Pirgos“^G** 9,90

„Weißer Turm (Symbolisiert den Turm in Thessaloniki)

Fetacreme^G mit Tomatenmarmelade und Olivenerde 🌱

4. **„Taramas“^D** 8,90

feine rosa Seehecht-Kaviarcreme

mit Zitrone und Olivenöl abgeschmeckt ... Der Kaviar der Griechen!

5. **„Melitzanosalata“⁸** 8,50

aus gegrillten Auberginen mit Knoblauch 🌱



Warme Vorspeisen

9. "Feta Sousami^{A,G}" 10,90

gebratener Feta-Käse^G im knusprigen Filo-Teig^H mit Sesam und Honig serviert

10. "Tirokrokates^{A,G}" 9,50

Käse-Krokette serviert mit einer hausgemachten
Tomatenmarmelade...ein Genuss 

11. „Mpougiourdi^G“ 12,90

Diverse geschmolzene Käse im Steintopf mit Tomaten und Oliven⁶, leicht.
scharf

12. „Kolokithakia^A“ auch 9,90

Knusprige Zucchini-Chips mit Joghurt-Minz-Dip

13. „Kolokithokeftedes^{A,G}“ 10,90

gebratene Zucchini-Bällchen mit fr. Kräutern, dazu Joghurt-Minz-Dip...lecker

14. „Skordopsomo^A“ 8,50

(Bruschetta Greek Style) Gegrilltes frisches Brot mit fr. Tomaten,
Feta und frischen Kräutern 

16. „Garides Saganaki^{G,D}“ 9,50

Scampi im Pfännchen in pikanter Tomatensauce mit Ouzo
abgelöscht und Feta

17. „Pikilía Orektikón“ (zum Teilen mit guten Freunden) 19,90

Warme und kalte Vorspeisenplatte ... eine Spezial Vorspeisenvariation des
Hauses

Aus dem Garten

Unsere Salate werden stets frisch zubereitet und mit nativem, kalt gepresstem Olivenöl verfeinert. Dazu servieren wir Ihnen frisches Brot*.

20. „Choriatiki salata“ 14,90

Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln, Oliven⁶,
Peperoni^{2,0}, Fetakäse und Olivenöl

21. Salat Ellinikos 16,50

Knackiger Wildkräutersalat, Apfel, Birne, Avocado, Himbeeren und
Walnüssen mit unserem Hausdressing

22. „Salata Kotopoulo“ 20,90

Knackiger Wildkräutersalat und Cherrytomaten, Gurken, Möhren,
Parmesanflakes⁶, Granatapfelkernen und Hähnchenstreifen
serviert mit hausgemachtem Dressing

23. Gyros Salat 17,90

Knackiger Wildkräutersalat mit Cherrytomaten,
Gurken, Möhren, Feta-Käse-Flocken, Granatapfelkernen und Gyros
serviert mit feinem Joghurt Dressing

24. Kleiner Beilagensalat 6,90

serviert mit unserem Hausdressing

„Die Griechen schufen eine der wichtigsten Kulturen und Teil davon ist die Idee des Wohlbefindens.

Bis heute stehen Wohlbefinden, gutes Essen und gute Freunde im Mittelpunkt!“

Kitchen Stories

30. Gyros 18,90

mit Pommes, roten Zwiebeln und Tzatziki^G

31. Gyros-Metaxa 20,90

Gyros im Steintopf mit Metaxasauce^G
und Gouda^G überbacken, dazu Pommes

32. Grillteller 23,90

Souvlaki, Soutzoukaki, Schweinemedallion, Gyros,
dazu Pommes und Tzatziki^G.

33. „Souvlaki“ 17,90

authentische griechische Spieße (2 Stk.) mit Pommes und Tzatziki^G

34. „Souvla Feta“^G 22,50

Spieß aus hauchdünnem Schweinefilet, gefüllt mit Feta^G, Paprika
und Zwiebeln serviert mit Pommes und Sauce Bearnaise^{L,0}

35. „Kotobacon“ 18,90

2 Spieße aus zartem Hähnchenbrustfilet
umhüllt mit Bacon, dazu Pommes und Senfdip^L

36. „Bifteki“ 19,90

Gem. Hackfleisch^C gefüllt mit Fetakäse^G und Tomaten,
dazu Gemüsereis und Tzatziki^G

37. Frische Lammkotelettes 28,90

saftig gegrillt mit Kräutern, serviert mit Rosmarin-Drillingen

38. Lammfilets vom Grill 32,50

mit frischen Kräutern auf Couscous

39. „Parmesanhähnchen“^G 21,50

Hähnchenstücke im Pfännchen getunkt
in einer verführerischen Parmesansauce^G,
die im Aroma des Metaxa abgelöscht wird, dazu Gemüsereis

40. „Tiganáki“ 23,90

Schweinemedallions abgelöscht mit Weißwein im Pfännchen
mit Paprikastreifen und verschiedenen Kräutern, verfeinert mit
Crème fraîche^G dazu Kartoffelchips

41. Argentinisches Rumpsteak 250g 29,50

mit Röstzwiebeln, dazu Rosmarin-Drillinge

42. Argentinisches Rumpsteak 250g 29,50

mit Pfeffersauce, dazu Rosmarin-Drillinge

43. Zartes Kalbskotelett 34,90

vom Grill mit „Chimichurri“ & Gemüse der Saison



Ein bisschen Meer ...?
Was will man mehr!

50. Lachsfilet^D 24,90

mit Zitronensauce auf Gemüsereis

51. „Gemisto Calamari^D“ vom Grill 19,90

gegrilltes Calamari gefüllt mit Feta^G und getrockneten Tomaten
auf Couscous

52. Ganze Dorade^D 26,90

vom Grill mit Rosmarin-Drillingen

53. „Garidomakaronada“^D 24,50

Black Tiger Garnelen mit Spaghetti in Tomatensauce

54. Kalamària^{D,A} 19,90

Leicht mehlierte, knusprig gebratene Calamariringe^{D,A},
serviert mit Pommes und Tzatziki^G

55. Oktopus^D vom Grill 22,90

auf Fava aus Santorini



Vegane Gerichte

60. **Pasta** 10,90

(Variabel) mit Gemüse und Tomatensoße

62. „Briami“ 10,90

Das griechische Ratatouille

» ein satter und ein hungriger Mann
können schlecht miteinander sprechen »

Die süße Verführung

70. **Original griechischer Joghurt^G** 8,00

klassisch mit Walnüssen^H und griechischem Honig serviert

71. **Gemischtes Eis^G** 9,50

mit hausgemachter Erdbeersauce und Sahne^G

„Hausgemachte Kuchen aus unserer Kuchenvitrine!“

GUTEN APPETIT! [Kali 'Oreksi]*
Änderungen auf Wunsch gegen Aufpreis

 Vegetarisch  Vegan

ZUSATZSTOFFE

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen) 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel, 13 gewachst

Allergene

a Glutenhaltiges Getreide (Weizen), b Krebstiere, c Eier, d Fische, e Erdnüsse, f Sojabohnen, g Milch, h Schalenfrüchte, i Sellerie, j Senf, k Sesamsamen, o Sulfite

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Änderungen vorbehalten.