



Speise- und Getränkekarte



Liebe
Freunde und Gäste
des Hauses!

Zunächst ein herzliches Willkommen!



Wir freuen uns, Sie als Gast in unserem Haus begrüßen zu dürfen und Ihnen durch freundliche und zuvorkommende Bedienung, durch ein reichhaltiges Angebot an Speisen und Getränken und nicht zuletzt durch die gemütliche Atmosphäre unseres Restaurants schöne Stunden zu bereiten.

Wir sind stets bemüht aus dem, was die Natur für Küche und Keller liefert, das Beste zu schaffen. Bei den Speisen nehmen unsere Grill-Spezialitäten eine besondere Stellung ein.

Wir hoffen, dass unsere Angebote und die Qualität der Speisen Ihrem Geschmack entsprechen und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt im griechischen Spezialitäten Restaurant

Familie Tzes freut sich, Sie bald wieder als Gast begrüßen zu dürfen.

Alle Speisen auch zum Mitnehmen

**Für Familienfeiern, Geburtstage oder größere Gruppen ab 20 Personen,
öffnen wir für Sie auch außerhalb unserer regulären Öffnungszeiten.**

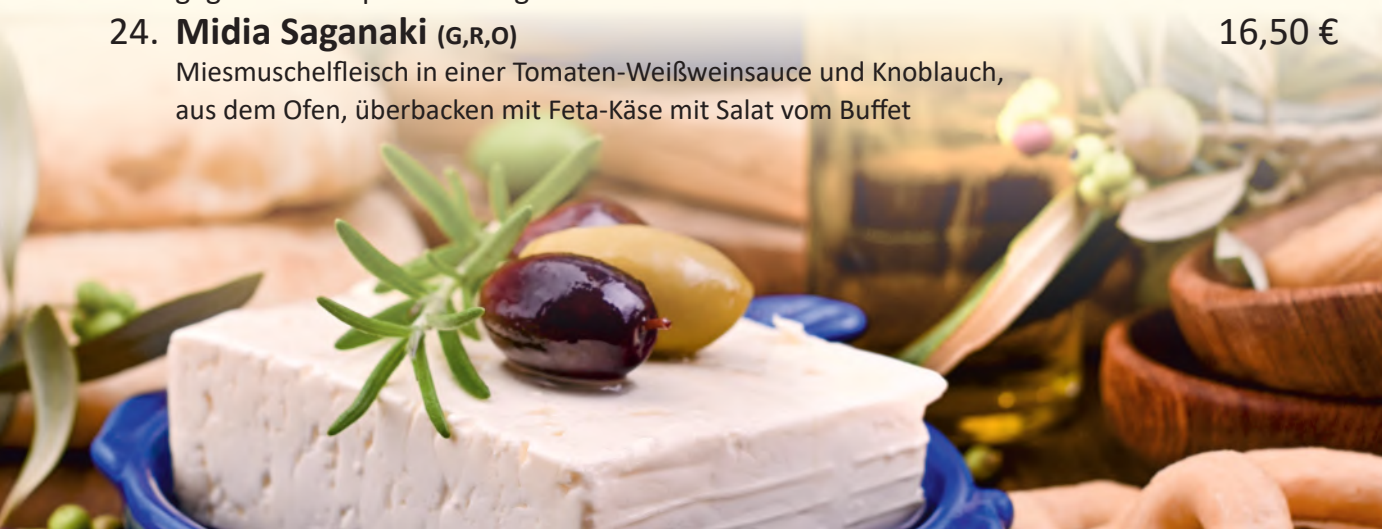


KALTE VORSPEISEN

- | | |
|--|--------|
| 1. Tzatziki (G) | 5,00 € |
| Griechischer Joghurt mit geriebenen Gurken und Knoblauch | |
| 2. Dolmadakia Freska (G) | 7,50 € |
| mit Reis gefüllte Weinblätter, dazu Tzatziki | |
| 3. Peperoni | 6,00 € |
| Natur | |
| 4. Elies Kalamon | 5,00 € |
| Oliven mit Stein | |
| 5. Taramas (D) | 7,50 € |
| Fischrogensalat nach griechischer Art | |
| 7. Karawaki (kleines Tzatziki-Schiffchen) (G) | 3,00 € |
| 9. Chtipiti (G) | 6,50 € |
| Schafskäsemousse pikant | |

WARME VORSPEISEN

- | | |
|--|--------------------|
| 11. Orektiki Piatela auch für mehrere Personen | pro Platte 21,50 € |
| warme Vorspeisenplatte mit geb. Zucchini und Auberginen, gegr. Peperoni, Knoblauchbrot(A), Saganaki(G), Tzatziki(G), Chtipiti(G) und Dolmadaki | |
| 12. Peponi me Feta | 12,50 € |
| Feta mit CornFlakes Mantel mit Ruccola Gayamelone und Feigen-Honig-Senf Dip | |
| 13. Piperies Sharas | 7,50 € |
| gegrillte Peperoni mit Knoblauchsauce | |
| 15. Kapsala | 7,00 € |
| Knoblauchbrot mit Zwiebeln und Tomaten | |
| 17. Mikro Kalamaraki (A,R) | 9,50 € |
| gebackene patagonische Lolligos (Tintenfische) mit Zitrone | |
| 18. Sardellen (D) | 9,50 € |
| mit Zitrone | |
| 20. Feta Sharas (G) | 9,50 € |
| gegrillter Feta in Alufolie | |
| 21. Saganaki (G) | 9,50 € |
| gebackener Feta mit Zitrone | |
| 22. Feta Fournou | 10,00 € |
| mit Oliven, Peperoni und Zwiebeln | |
| 23. Xtapodi Sharas (R) | Tagespreis |
| gegrillter Oktopus mit Essig und Öl verfeinert | |
| 24. Midia Saganaki (G,R,O) | 16,50 € |
| Miesmuschelfleisch in einer Tomaten-Weißweinsauce und Knoblauch, aus dem Ofen, überbacken mit Feta-Käse mit Salat vom Buffet | |





SALATE

- | | |
|--|---------|
| 26. Choriatiki (G) | 14,00 € |
| Bauernsalat nach griechischer Art mit Tomaten, Gurken, Oliven, Zwiebeln, Feta und Olivenöl | |
| 27. Choriatiki mit Gyros (G) | 16,50 € |
| Bauernsalat nach griechischer Art mit Tomaten, Gurken, Oliven, Zwiebeln, Feta und Olivenöl mit Gyros | |
| 28. Salata tou Leonidas | 15,50 € |
| Blattsalat mit Kraut, Tomaten, Gurken, Paprika, Mais und gegrilltem Hähnchenbrustfilet | |
| 35. Salat vom Buffet | 6,00 € |

VEGETARISCH

- | | |
|---|---------|
| 40. Melitzana Psiti (G) | 9,50 € |
| gebackene Auberginen stix mit Tzatziki | |
| 41. Kolokithakia Psita (G) | 9,50 € |
| gebackene Zucchini stix mit Tzatziki | |
| 44. Lahanika me Rizis (G) | 15,00 € |
| Gemüsereispfanne mit Tzatziki und Salat vom Buffet | |
| 45. Bamies Okraschoten (G) | 10,00 € |
| in Sauce, mit Feta überbacken | |
| 46. Paprika Florinis (G) | 9,50 € |
| überbacken mit Feta | |
| 47. Manitaria Fournos (G) 5 | 14,50 € |
| Champignons gefüllt mit Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch, mit Metaxasauce und Gouda überbacken, Salat vom Buffet | |
| 48. Gigantes (G) | 10,00 € |
| Riesenbohnen mit Feta überbacken | |



GRIECHISCHE KLASSIKER



- | | | |
|------|---|-----------|
| 114. | Gyros Pita (G)
offen mit Tzatziki, Tomate, Zwiebeln und Pommes | 14,50 € |
| 100. | Gyros (G) mit Pommes und Tzatziki | ☺ 16,50 € |
| 101. | Souzoukakia (griechische Frikadellen) mit Pommes | ☺ 15,00 € |
| 102. | Souvlakia Choriatika
wie in Griechenland (aus dem Schweinenacken) mit Pommes | ☺ 17,00 € |
| 103. | Souvlakia Fleischspieße aus dem Schweinelachs mit Pommes | ☺ 16,50 € |
| 104. | Sikoti Mosharisio (A)
Rinderleber mit gebratenen Zwiebeln und Pommes | ☺ 16,00 € |
| 105. | Bifteki (G) mit Schafskäse gefülltes Hacksteak, dazu Pommes | 18,00 € |
| 106. | Neohori Gyros, 1 Souvlaki, Pommes | 18,00 € |
| 107. | Akropolis (A)
2 Leber, Gyros, gebratene Zwiebeln und Pommes | ☺ 18,00 € |
| 108. | Dias 300 g Fleisch Leber, Gyros, 1 Souvlaki, Pommes | 19,50 € |
| 109. | Kritiko (A,R)
Souzouki, Souvlaki, Kalamari, Pommes und Reis | 21,00 € |
| 110. | Apollonas 2 Souzouki, Gyros, Pommes | ☺ 18,00 € |
| 111. | Dorf Gyros, 1 Schweinefilet, 1 Souvlaki, Pommes | 21,50 € |
| 112. | Ekseretiko ca. 500 g (A,G)
Lammkotelett, Schweinefiletmedaillon, Souvlaki, Bifteki,
Leber mit gerösteten Zwiebeln, Pommes und Tzatziki | 29,50 € |
| 113. | Bifteki Piperato (A)
mit Pfeffersauce, dazu Pommes | 20,00 € |
| 115. | Fileto Mix Souvla ca. 350 g
Schweinefilet, Hähnchenfilet, Rumpsteak, Lammfilet am Spieß, Pommes und Tzatziki | 28,50 € |
| 117. | Kaftero Psaronefri
Schweinefiletmedaillons in scharfer Tomatensauce, dazu Pommes | 23,00 € |
| 119. | Psaronefri me Kremidia (A)
Schweinefilet mit gebratenen Zwiebeln, dazu Pommes | ☺ 23,00 € |
| 120. | Krasato Psaronefri (o)
Schweinefilet mit Rosmarin-Rotweinsauce, dazu Pommes | ☺ 23,00 € |
| 121. | Piperato Psaronefri (G) Schweinefilet mit Pfeffersauce, Pommes | ☺ 23,00 € |
| 123. | Kotopoulo Sharas Hähnchenbrustfilet
mit Gartenkräuter-Senfmarinade und Butterreis | 19,00 € |
| 124. | Piatela Werne ca. 350 g 1 Souvlaki, 1 Souzouki, Gyros, Pommes | 21,50 € |

Alle mit ☺ gekennzeichneten Gerichte erhalten Sie gegen einen Nachlass von 2,50 € auch als kleine Portionen

Zu jedem Hauptgericht können Sie sich einen Salat aus unserem reichhaltigen Salatbuffet selbst individuell zusammenstellen.





PFANNENGERICHTE / ÜBERBACKEN

126. **Gyros Pfanne Metaxa (G) 5** ☺ 19,50 €
Gyros mit Metaxasauce und Gouda überbacken, dazu Pommes
127. **Gyros Pfanne Metaxa 2 (G)** ☺ 19,50 €
Gyros mit Metaxasauce und Feta überbacken, dazu Pommes
128. **Tiganaki Spartiatiko (G)** 22,50 €
Gyros, 1 Bifteki mit Feta und Gouda überbacken, Metaxasauce, Pommes
131. **Psaronefri Metaxato (G) 5** ☺ 23,00 €
Schweinefilet mit Metaxasauce und Feta überbacken, dazu Pommes
133. **Bifteki (G) 5** 22,00 €
in Metaxasauce, mit Feta überbacken, dazu Pommes

LAMM VOM GRILL

140. **Paidakia ca. 400 g (G)** ☺ 25,50 €
Lammkoteletts mit Pommes und Tzatziki
141. **Arnisia fileta me Kremidi (A,G)** ☺ 31,50 €
Lammfilet mit gebratenen Zwiebeln, Tzatziki, Reis und mediteramem Grillgemüse
142. **Piperata Fileta Arnisia (G)** ☺ 31,50 €
Lammfilet mit Pfeffersauce, Reis und mediteramem Grillgemüse
143. **Fileta Arnisia Krasata (o)** ☺ 31,50 €
Lammfilet mit Rotwein-Rosmarinsauce, Reis und mediteramem Grillgemüse
147. **Lammteller Mix ca. 500 g (G)** 34,50 €
Lammkoteletts, Lammfilets, mit Tzatziki, Zitrone, Reis und mediteramem Grillgemüse

AUS DEM BACKOFEN

150. **Moussaka (A,C,G)** 20,00 €
Auflauf bestehend aus Kartoffelscheiben, Auberginen und Hackfleisch, mit einer Käsesauce überbacken
151. **Lammhaxe (G)** 26,00 €
mit Riesenbohnen und Feta überbacken
152. **Lammhaxe (A,C,G)** 26,00 €
mit griechischen Reismudeln (Kriitharaki) und Feta überbacken
153. **Lammhaxe (G)** 26,00 €
mit Okraschoten und Feta überbacken

Alle mit ☺ gekennzeichneten Gerichte erhalten Sie gegen einen Nachlass von 2,50 € auch als kleine Portionen

Zu jedem Hauptgericht können Sie sich einen Salat aus unserem reichhaltigen Salatbuffet selbst individuell zusammenstellen.





RUMPSTEAKS (ARGENTINSICH)

220. **Brizola me Kremidi** ca. 280 g (A) 32,50 €
Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln und Champignons,
dazu Reis und mediteramem Grillgemüse
221. **Piperati Brizola** ca. 280 g 32,50 €
Rumpsteak mit Pfeffersauce, Reis und mediteramem Grillgemüse
222. **Krasati Brizola** ca. 280 g (O) 32,50 €
Rumpsteak mit einer Rosmarin-Rotweinsauce, dazu Reis und mediteramem Grillgemüse
223. **Brizola Manitarion** 32,50 €
Rumpsteak mit Champignonrahmsauce, Reis und mediteramem Grillgemüse

FISCHGERICHTE

180. **Kalamaria 2 Stück** (A,R) 24,00 €
auf Pfannengemüse und Butterreis
181. **Solomo** (D) Tagespreis
frisch gegrilltes Lachsfilet, Orangen-Zitronensauce,
Butterreis und Pfannengemüse
184. **Garides Saltsates sto Forno** (G,B) 26,50 €
Scampis, Cocktailshrimps mit Feta und
Ouzotomatenknoblauchsauce überbacken mit Gouda
185. **Scampis** (B) 25,00 €
auf Pfannengemüse, mit Butterreis
186. **Scampis mit Kalamaris** (A,B,R) 24,00 €
Kalamaris, Scampis, Pfannengemüse und Butterreis
187. **Psaro Piatella** (B,D,R) 34,50 €
Atlantikzungenfilet, Gambas, Kalamari,
Pfannengemüse und Butterreis
188. **Glossa** (D) 22,50 €
Atlantikzungenfilet mit Knoblauch, Zitrone, Paprika, Zwiebeln und Butterreis

Zu jedem Hauptgericht können Sie sich einen Salat aus unserem reichhaltigen Salatbuffet selbst individuell zusammenstellen.





SCHNITZEL SPEZIALITÄTEN

- | | |
|--|---------|
| 171. Holzfällerschnitzel | 19,50 € |
| mit Spiegelei, gerösteten Zwiebeln und Pommes | |
| 172. Schnitzel Manitarion | 19,00 € |
| mit Champignonrahmsauce und Pommes | |
| 173. Schnitzel Sauce Hollandaise | 19,00 € |
| mit Pommes | |
| 174. Metaxa Schnitzel | 18,00 € |
| Schweinerückenschnitzel mit Pommes und Metaxasauce | |
| 175. Schnitzel „Wiener Art“ | 16,50 € |
| Schweinerückenschnitzel mit Zitrone und Pommes | |

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

INKL. KLEINE ÜBERRASCHUNG NACH DEM ESSEN

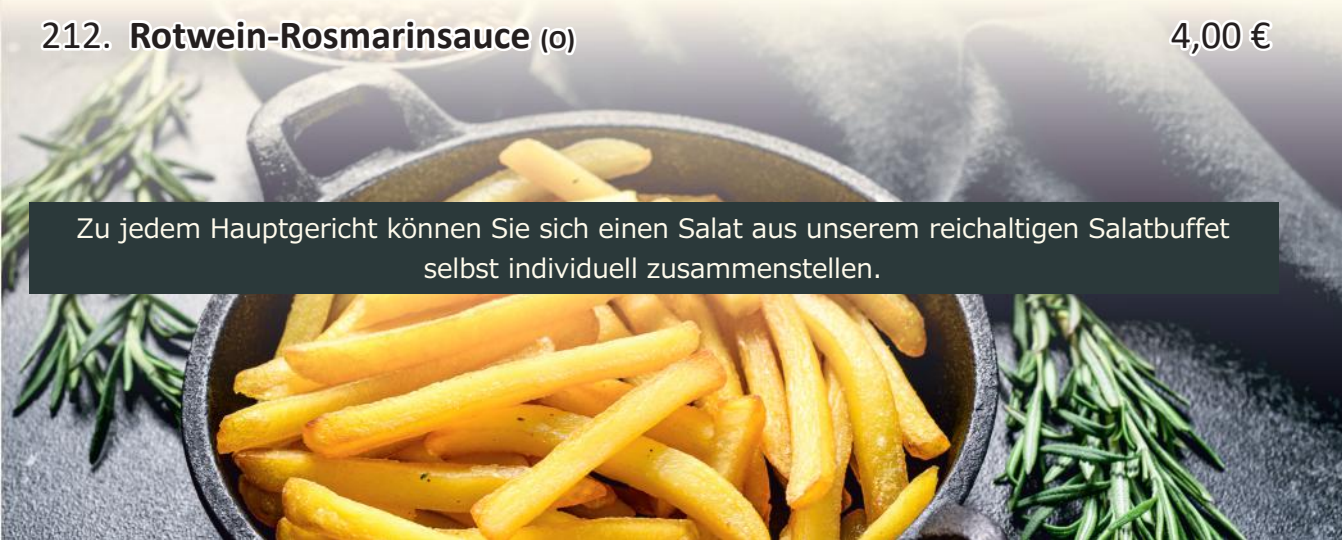
- | | |
|-------------------------------|---------|
| 190. Baymax lalalalala | 10,50 € |
| 2 Souzouki mit Pommes | |
| 191. Nemo (A,C,G,D) | 10,50 € |
| Fischstäbchen mit Pommes | |
| 192. Fortnite | 10,50 € |
| Gyros mit Pommes | |
| 193. Pokemon | 10,50 € |
| Fleischspieß mit Pommes | |

BEILAGEN

- | | |
|---|--------|
| 200. Pommes Frites | 4,00 € |
| 201. Djuvec Reis | 4,00 € |
| 202. Butterreis | 4,50 € |
| 203. Patates me Rosmarin | 5,50 € |
| 205. Griechische Reismudeln (Kritharaki) (A,C) | 4,00 € |
| in Tomatensauce | |

SAUCEN

- | | |
|---------------------------------------|--------|
| 210. Metaxasauce (G) | 3,50 € |
| 211. Pfeffersauce (G) | 4,00 € |
| 212. Rotwein-Rosmarinsauce (O) | 4,00 € |



Zu jedem Hauptgericht können Sie sich einen Salat aus unserem reichhaltigen Salatbuffet selbst individuell zusammenstellen.



HEISSE GETRÄNKE

250. Kaffee ⁶	3,50 €
251. Espresso ⁶	2,50 €
252. Doppelter Espresso ⁶	4,00 €
253. Cappuccino ^{(G) 6}	4,00 €
255. Tee ⁶	3,00 €
Schwarz / Kamille / Früchte / Pfefferminze	

BIERE

260. Veltins Pilsener ^(A)	0,3 l	3,50 €
vom Fass		
261. Veltins Pilsener ^(A)	0,5 l	5,00 €
vom Fass		
262. Aktien Landbier ^(A)	0,3 l	4,00 €
fränkisch dunkel vom Fass		
263. Aktien Landbier ^(A)	0,5 l	5,50 €
fränkisch dunkel vom Fass		
278. Grevensteiner ^(A)	0,3 l	4,00 €
Original vom Fass		
279. Grevensteiner ^(A)	0,5 l	5,50 €
Original vom Fass		
266. Maisel's Weiße ^(A)	0,5 l	6,00 €
Original		
256. Bayreuther Hell ^(A)	0,3 l	4,00 €
vom Fass		
257. Bayreuther Hell ^(A)	0,5 l	5,50 €
vom Fass		
258. Aktionsbier ^(A)	0,3 l	4,50 €
vom Fass		
259. Pülleken helles	0,3 l	4,00 €
vom Fass		

ALKOHOLFREIE BIERE

267. Maisel's Weiße	0,5 l	6,00 €
268. Veltins	0,33 l	3,50 €
Pilsener / Radler		
269. Veltins Fassbrause	0,33 l	3,50 €
Zitrone, Holunder oder Mango/Maracuja		

BIER MIX GETRÄNKE

270. Radler	0,3 l	3,50 €
Veltins Pilsener mit Zitronenlimonade		
271. Radler	0,5 l	5,00 €
Veltins Pilsener mit Zitronenlimonade		
272. Krefelder	0,3 l	4,00 €
aktien Landbier mit Cola		
273. Krefelder	0,5 l	5,50 €
aktien Landbier mit Cola		
274. Alsterwasser	0,3 l	3,50 €
Veltins Pilsener mit Orangenlimonade		
275. Alsterwasser	0,5 l	5,00 €
Veltins Pilsener mit Orangenlimonade		

NEKTARE UND SÄFTE

280. Gut Eden	0,2 l	3,00 €
Apfel Direktsaft Naturtrüb		
281. Gut Eden	0,2 l	3,00 €
Orangensaft		
282. Gut Eden	0,2 l	3,00 €
Sauerkirsch-Nektar		
283. Gut Eden	0,2 l	3,00 €
Maracuja-Nektar		

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

301. Cola ^{5,6}	0,2 l	3,00 €
302. Cola ^{5,6}	0,5 l	6,00 €
303. Cola Zero ^{3,5,6}	0,3 l	3,50 €
304. Cola Zero ^{3,5,6}	0,5 l	6,00 €
305. Orangenlimonade ⁵	0,2 l	3,00 €
306. Orangenlimonade ⁵	0,5 l	6,00 €
307. Zitronenlimonade ⁵	0,2 l	3,00 €
308. Zitronenlimonade ⁵	0,5 l	6,00 €
309. Spezi ⁵	0,2 l	3,00 €
310. Spezi ⁵	0,5 l	6,00 €
313. Westfalenborn ^{Wasser}	0,75 l	6,00 €
314. Westfalenborn ^{Wasser}	0,25 l	3,00 €
311. Schweppes	0,2 l	3,50 €
Bitter Lemon		
315. Schweppes	0,2 l	3,50 €
Tonic Water		
317. Schweppes	0,2 l	3,50 €
Ginger Ale		
319. Apfelschorle	0,3 l	3,00 €
320. Apfelschorle	0,5 l	4,50 €
321. Vita Malz Bier	0,33 l	4,00 €





OFFENE WEINE AUS GRIECHENLAND WEISSWEINE

330. Retsina	0,2 l	6,50 €
Tafelwein, geharzt		
331. Grauburgunder	0,2 l	7,00 €
Trocken		
332. Riesling	0,2 l	6,50 €
Halbtrocken		
333. Samos	0,2 l	7,50 €
Landwein aus der Insel Samos, süß		
336. Imiglykos	0,2 l	6,50 €
lieblich		
337. Asirtiko Chalkidiki	0,2 l	6,50 €
trockener Weißwein		
347. Savvatio	0,2 l	6,50 €
trockener Weißwein aus Peleponnes		

ROTWEINE

340. Merlot- Syrah	0,2 l	6,50 €
341. Primitivo	0,2 l	7,00 €
342. Cabernet Sauvignon	0,2 l	6,50 €
Qualitätswein, trocken		
343. Mavrodaphne	0,2 l	7,50 €
Landwein aus Pelloponisos, süß		
345. Imiglykos	0,2 l	6,50 €
lieblich		

Haben Sie Interesse an einer Flasche Wein?

Sprechen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne zu unserem Sortiment!

ROSÉWEINE

350. Retsina	0,2 l	6,50 €
Tafelwein, geharzt		
351. Rosato	0,2 l	7,00 €
Landwein aus Macedonia, trocken		
352. Imiglykos	0,2 l	6,50 €
lieblich		
353. Roséwein	0,2 l	6,50 €
halbtrocken		

SEKT

360. Hausmarke	0,1 l / Gl.	4,00 €
361. Hausmarke	0,75 l / Fl.	25,50 €





SPIRITUOSEN

400. Ouzo	2 cl	2,50 €
401. Ouzo rot	2 cl	2,50 €
403. Ouzo Plomari	2 cl	3,00 €
404. Fernet Branca	2 cl	3,00 €
406. Metaxa 5*	2 cl	4,00 €
407. Metaxa 7*	2 cl	5,00 €
408. Metaxa Grand Fine	2 cl	8,50 €
410. Ouzo auf Eis	4 cl	4,50 €
411. Ramazzotti	4 cl	5,00 €
412. Tsipouro Apostagma Stafiliou	2 cl	4,50 €
413. Sambuca	2 cl	3,00 €
415. Jubi. Aquavit	2 cl	4,00 €
416. Baileys	4 cl	6,00 €
409. Dimple	4 cl	8,00 €
417. Longdrink	4 cl	7,50 €

Inhaltsstoffe:

- 1) Phosphat 2) mit Konservierungsstoffen
3) mit Süßstoffen 4) mit Geschmacksverstärker
5) mit Farbstoff 6) mit Koffein
7) Antioxidationsmittel 8) Phenylaninquelle

Allergene

- (A)Gluten (B)Krebstiere (C)Eier
(D)Fisch (E)Erdnüsse (F)Sojabohnen
(G)Milch (H)Schalenfrüchte (L)Sellerie
(M)Senf (N)Sesamsamen
(O)Schwefeldioxid und Sulfite
(P)Lupinen (R)Weichtiere

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung





Unser Fleischlieferant:

Die Fleischerei Angelkort besteht seit 1848 in Südkirchen im Münsterland und ist ein familiengeführter, mittelständischer Betrieb, mittlerweile in der 5. Generation.

Sie besteht aus einem eigenen landwirtschaftlichen Betrieb, sowie einem Fleischerei-Fachgeschäft mit angeschlossener Produktion.

Der landwirtschaftliche Betrieb gewährleistet die preisgekrönte Qualität der Produkte, die wir in ausgewählten Betrieben verteilen.

Fleischerei Angelkort GmbH, Oberstraße 11, 59394 Südkirchen

Telefon: 02596- 10 81

Besuchen Sie uns auf unserer Internetseite: www.fleischerei-angelkort.de



Bonenstraße 7 | 59368 Werne

Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag

17:00 - 22:00 Uhr

Sonntags Ruhetag

(außer an Feiertagen oder vor Feiertagen)

Barbetrieb bis der Letzte geht