

ZUM
GRIECHEN
GRIECHISCHES
SPEZIALITÄTEN
RESTAURANT

Öffnungszeiten : Di bis Sa 17.00 bis 24.00 Uhr.

Warme Küche bis 23.00

So und an Feiertagen 12.00 bis 24.00

Warme Küche bis 22.00

Montags Ruhetag

Inh.Fam. Pappas

www.zumgriechen-itzstedt.de

WIR SERVIEREN IHNEN
SELBSTGEBACKENES
BROT

ALLE GERICHTE
WERDEN AUCH
AUSSER HAUS
VERKAUFT

Griechenland, das Land mit den Zahlreichen Inselketten, war schon vor tausend Jahren etwas ganz Besonderes. Hochkarätige Philosophen und Denker brachte Griechenland hervor, nicht zuletzt die Olympischen Spiele verdanken wir ihm. Phantastische Sagen und Mythen ranken sich um die antiken Säulen alter Kultstätten. Besucher erleben noch heute das Flair vergangener Tage. Diesen Zauber möchten wir Ihnen vermitteln. Bei leckeren Lamm-, Salat, Gemüse- und anderen typischen Gerichten können Sie den Alltag für ein paar Stunden vergessen.

**DIE IN UNSERER SPEISEKARTE AUFGEFÜHRTEN PREISE VERSTEHEN SICH EINSCHLIESSLICH
BEDIENUNG UND GESETZLICHER MEHRWERTSTEUER.**

- * Geschmacksverstärker
- ** Farbstoff
- ** Koffein
- *** Konservierungsstoff
- **** Chininhaltig



SUPPEN

1 Bohnensuppe	3,50
2 Zwiebelsuppe, überbacken	3,50
3 Bauernsuppe	3,50
4 Brokkoli-Creme-Suppe	3,50


BEILAGEN

Knoblauch -Dip	1,00
Knoblauch -Brot	2,80
Pommes Frites	2,50
Reis mit Tomaten-Sauce	2,20
Frittierte Kartoffeln	2,50
Folienkartoffel mit Zaziki	3,90
Blattspinat	3,80

HAUSGEMACHTE SAUCEN

Metaxasauce hell	3,50
Metaxasauce rot	3,50
Pfeffer-Rahmsauce	3,50
Gorgonzolasauce	3,80

KALTE VORSPEISEN



5	Zaziki	3,40
6	Octapus-Salat	7,80
7	Taramasalat, Salat aus Fischrogen	4,50
8	Oliven oder Peperoni	3,90
9	Feta, griechischer Schafskäse	5,80
10	Kalte Platte	
	Zaziki, Dolmadakia, Taramas, Octapus, Schafskäse und dicke Bohnen	
	1 Person	8,50
	2 Personen	16,50
11	Chtipiti	
	Schafskäsecreme, pikant	4,50
12	"Perikles Teller"	
	Verschiedene kalte und warme Vorspeisen	
	1 Person	8,50
	2 Personen	16,50



WARME VORSPEISEN

- | | |
|--------------------------------------------------------|------|
| 13 Dolmadakia,
gefüllte Weinblätter mit Zaziki | 4,80 |
| 14 Fasolia Gigantes,
Riesenbohnen in Tomatensauce | 4,80 |
| 15 Gegrillter Schafskäse | 6,00 |
| 16 Saganaki,
panierter Schafskäse mit Zaziki | 6,50 |
| 17 Panierte Zwiebelringe
mit Knoblauch Dip | 4,50 |
| 18 6 panierte Scampi mit Knoblauch Dip | 7,90 |
| 19 Frische gefüllte Champignons
mit Käse überbacken | 6,80 |
| 20 Calamares mit Knoblauch Dip | 6,80 |
| 20a Panierte Auberginen und Zucchini
mit Zaziki | 6,50 |
| 20b Gebratene Sardinen mit Knoblauch Dip | 6,80 |

SALATE

Alle Salate wahlweise mit hausgemachtem Dressing oder Olivenöl und Balsamico



21 Kleiner gem. Salat	3,80
21b Großer gem. Salat	4,80
22 Thunfisch-Salat	
Großer gem. Salat mit Thunfisch und Ei	7,50
23 Bauern-Salat	
Großer gem. Salat mit Schafskäse, Oliven und Peperoni	7,50
24 Krautsalat	3,50
25 Großer gem. Salat mit Putenstreifen, Ei und Knoblauchbrot	9,80

SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

Alle Grillgerichte werden mit gemischtem Salat serviert,
dazu frittierte Kartoffeln und Reis.

26	Giros mit Zaziki	11,00
27	Giros "Spezial" mit Champignons in Sahne-Sauce	12,00
28	Souvlaki-2 Schweinefleisch-Spieße mit Zaziki	12,50
29	Souvlaki-2 Lamm-Spieße mit Zaziki	14,50
30	Rumpsteak mit Champignons und Zaziki	17,90
31	Paidakia-5 Lamm-Koteletts mit Zaziki	14,50
32	Sousoukakia, 3 Hacksteaks in Tomaten-Sauce mit Zaziki	12,00
33	Bifteki-Hackfleisch gefüllt mit Schafskäse und Zaziki	12,00
34	Rinderleber mit Champignons und Zaziki	12,00
35	Korfu-Platte mit Souvlaki, Hacksteak, Giros und Zaziki	13,80



SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

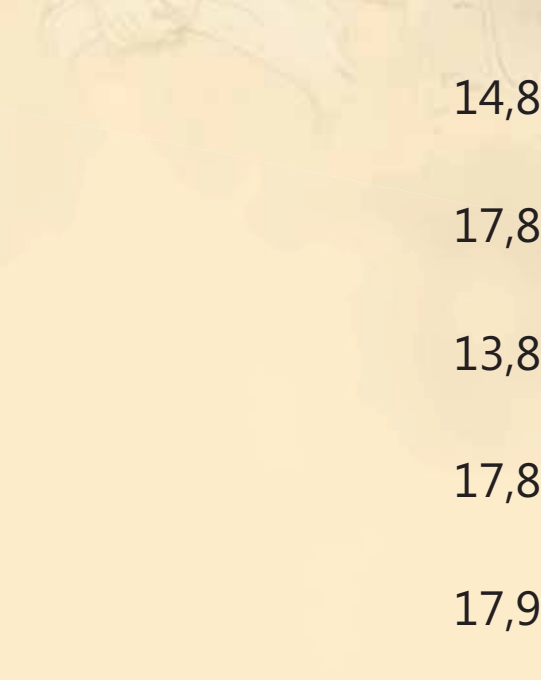
Alle Grillgerichte werden mit gemischtem Salat serviert,
dazu frittierte Kartoffeln und Reis.

- | | | |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 36 | Mykonos-Platte mit
Souvlaki, Leber, Giros und Zaziki | 13,80 |
| 37 | Paros-Platte
mit Souvlaki, Hacksteak, Giros,
Lamm-Kotelett und Zaziki | 14,80 |
| 38 | Leber-Teller- Giros mit Leber und Zaziki | 12,80 |
| 39 | Giros-Platte
Giros mit Souvlaki und Zaziki | 13,00 |
| 40 | Hellas-Platte für 2 Personen
mit Souvlaki, Hacksteak, Lamm-Kotelett,
Lamm-Filet, Giros und Zaziki | 32,00 |
| 41 | Lamm-Filet mit Zaziki | 16,50 |
| 42 | Lamm-Platte mit Lamm-Spieß,
Lammkoteletts, Lamm-Filet und
Zaziki | 16,50 |
| 43 | "Exochiko",
Schweine-Filet mit
Käse überbacken | 13,50 |



FILETS IN HAUSGEMACHTEN SAUCEN

Alle Filet-Gerichte werden mit gemischtem Salat serviert, dazu reichen wir Rosmarinkartoffeln und Blattspinat.



44 Schweine-Filet in Metaxa-Sahne-Sauce	14,80
45 Lamm-Filet in Metaxa-Sahne-Sauce	17,80
46 Putenbrustfilet in Metaxa-Sahne-Sauce	13,80
47 Lamm-Filet in Basilikum-Sauce	17,80
48 Rumpsteak in Metaxa-Sahne-Sauce	17,90
49 Steak-Platte in Metaxa-Sahne-Sauce mit Rumpsteak, Lamm-Filet und Schweine-Filet	17,90



IN DER PFANNE SERVIERT

Alle Hauptgerichte mit gemischtem Salat

- | | | |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 50 | Giros-Pfanne
in roter Metaxa-Sauce mit Pommes
und Käse überbacken | 12,80 |
| 51 | Kokkinisto
Rindfleisch in Tomaten-Sauce
mit Reis
oder mit Riesenbohnen
oder mit Stifado (Zwiebeln) | 14,00 |
| 52 | Lammhaxe mit Kartoffeln
oder mit Riesenbohnen
oder mit Reis | 14,80 |
| 53 | Bauernpfanne
Schweine- und Putenbrustfilet mit Zwiebeln,
Paprika und Champignons in Rahmsauce
mit Kartoffeln | 13,80 |

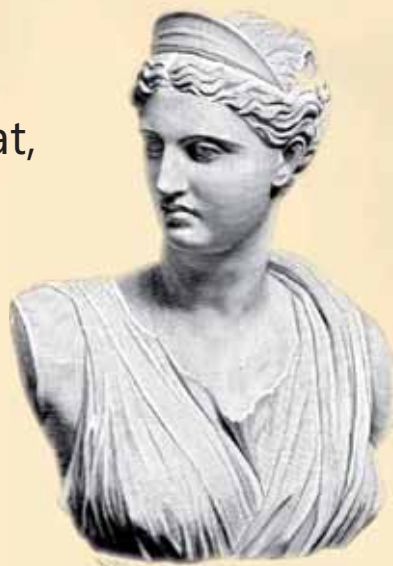
FISCH- GERICHTE



54	Calamares frittiert, Folienkartoffel mit Zaziki und Salat	12,50
55	Scampi-Spieße vom Grill, Folienkartoffel mit Zaziki und Salat	13,80
56	Lachs-Steak vom Grill mit Tomaten, Knoblauch, Folienkartoffel mit Zaziki und Salat	14,50
57	Zanderfilet in Olivenöl natur gebraten, Rosmarinkartoffeln, Blattspinat und Salat	17,00
58	5 Scampi vom Grill, (8/12 per Kg) Folienkartoffel mit Zaziki und Salat	19,50
59	5 Scampi (8/12 per Kg) in Knoblauch-Sahne-Sauce, Rosmarinkartoffeln, Blattspinat und Salat	19,80
60	Steinbeißerfilet mit Scampi in Knoblauch Sahne-Sauce, Rosmarinkartoffel, Blattspinat und Salat	17,80
61	Sardinen gebraten, Folienkartoffel mit Zaziki und Salat	12,50
72	Fischplatte mit Calamares, Sardinen, Lachs-Steak, Scampi, Folienkartoffel mit Zaziki und Salat	17,80
73	Für 2 Personen	34,00

INTERNATIONALE SPEZIALITÄTEN

62 Lammfilet in Gorgonzolasauce, Rosmarinkartoffeln, Blattspinat und Salat	17,80
63 Schnitzel Wiener Art mit Pommes und Salat	11,80
64 Schnitzel mit Champignons in Rahmsauce mit Pommes und Salat	12,80
65 Jägerschnitzel mit Pommes und Salat	12,80
66 Putenbrust-Filet in Pfeffer-Rahmsauce mit Blattspinat, Rosmarinkartoffeln und Salat	13,80
67 Putenbrust-Filet in Gorgonzolasauce mit Blattspinat, Rosmarinkartoffeln und Salat	13,80



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

68 Gyros mit Pommes und Salatbeilage	6,80
69 Souvlaki mit Pommes und Salatbeilage	6,80
70 Hacksteak mit Pommes und Salatbeilage	6,80
71 Putensteak mit Pommes und Salatbeilage	6,80
71b Schnitzel mit Pommes und Salatbeilage	6,80
Mit Zaziki Aufpreis	1,00

APERITIFS

Ouso	37,5%Vol.	2cl	1,50
Campari-Orangensaft**	25% Vol.	4cl	4,50
Martini weiß	15% Vol.	5cl	2,60
Prosecco-Aperol auf Eis	10,5%Vol.	0,2l	4,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola***		0,2l	2,00
		0,4l	3,50
Coca Cola Light***		0,2l	2,00
		0,4l	3,50
Coca Cola Zero***		0,33l FL	2,90
Gelbe oder weiße Brause		0,2l	2,00
		0,4l	3,50
Mineralwasser Pellegrino		0,25l FL	2,20
Mineralwasser Pellegrino		0,75l FL	4,90
Aqua Panna (still)		0,2l FL	2,20
Aqua Panna (still)		0,75l FL	4,90
Orangensaft	100%	0,2l FL	2,50
Tomatensaft	100%	0,2l FL	2,50
Apfelsaft	100%	0,2l	2,50
Bananensaft	100%	0,2l	2,50
Kirschsafft	100%	0,2l	2,50
Schweppes Tonic Water*****		0,2l FL	2,60
Schweppes Bitter Lemon*****		0,2l FL	2,60
Schweppes Ginger Ale*****		0,2l FL	2,60
Spezi** ***		0,2l	2,00
Spezi** ***		0,4l	3,50
Apfelschorle		0,2l	2,20
Apfelschorle		0,4l	3,60
Kirschschorle		0,2l	2,20
Kirschschorle		0,4l	3,60
Ki-Ba	100%	0,2l	2,50



SPIRITUOSEN

Jägermeister	35% Vol.	2cl	2,00
Malteser	40% Vol.	2cl	2,50
Aalborg	42% Vol.	2cl	2,60
Wodka	37,5 Vol.	2cl	2,20
Fernet Branca	42% Vol.	2cl	2,50
Underberg	44% Vol.	2cl	2,50

LIKÖRE

Sambuca	40% Vol.	2cl	2,50
Irish Cream Coctail	17% Vol	2cl	2,00
Amaretto	25% Vol	2cl	2,50

SEKT-PROSECCO

Glas Prosecco	10,5% Vol.	0,1l	2,90
Sekt Hausmarke	10% Vol.	0,75l	13,80
Prosecco Blu	10,5% Vol.	0,75l	15,80

HEISSE GETRÄNKE

Tasse Kaffee	1,80
Capuccino	2,20
Griechischer Mocca	2,50
Tasse schwarzer Tee	1,80
Latte Macchiato	2,80
Espresso	2,00
Espresso doppelt	2,50



FIG. 176. PENELOPE AND TELEMACHUS

BIERE

Krombacher Pils vom Faß	4,8% Vol.	0,3 l	2,50
	4,8% Vol.	0,4 l	3,00
Duckstein vom Faß	4,9% Vol.	0,3 l	2,60
	4,9% Vol.	0,5 l	3,80
Krombacher Weizen vom Faß	5,0% Vol.	0,3 l	2,60
	5,0% Vol.	0,5 l	3,80
Krombacher Pils alkoholfrei, Flasche		0,33l	2,50
Erdinger Weizen alkoholfrei, Flasche		0,5 l	3,80
Alsterwasser	2,4% Vol.	0,3 l	2,50
Alsterwasser	2,4% Vol.	0,4 l	3,00
Kandi Malz, Flasche		0,33l	2,50

LONGDRINKS

Jim Beam-Cola***	40% Vol.	4cl	4,50
Bacardi-Cola***	37,5%Vol.	4cl	4,50
Ballantines-Cola***	40% Vol.	4cl	4,50
Korn-Cola***	32% Vol.	4cl	3,80
Wodka-Lemon*****	37,5%Vol.	4cl	4,50
Gin-Tonic*****	40% Vol.	4cl	4,50
Jack Daniels-Cola***	40% Vol.	4cl	5,50
Havana Club Especial-Cola***	40% Vol.	4cl	5,50

WEINBRÄNDE

Metaxa 5*	40% Vol	2cl	2,80
Metaxa 7*	40% Vol	2cl	3,50

Offene Weine



Weiß-Rose

0,2 L 0,5L

Demestica trocken	11,5% Vol.	3,80	7,40
Imiglikos lieblich	11,5% Vol.	3,80	7,40
Weinschorle		3,40	
Pino Grigio trocken-fruchtig	12,0% Vol.	4,00	8,20
Rose trocken	11,5% Vol.	4,00	8,20

Rot

0,2 L 0,5L

Naussa trocken	12,5% Vol.	4,00	8,20
Imiglikos lieblich	12% Vol.	3,80	7,40
Apelia Black Label lieblich	11,5% Vol.	4,00	8,20
Makedonikos halbtrocken	12,5% Vol.	4,20	8,80

Likörweine

0,2L 0,5L

Samos weiß	15% Vol.	4,80	9,40
Mavrodaphne rot	15% Vol.	4,80	9,40

Flaschenweine

Weiß

Retsina Malamatina

11,0%

0,25L

4,50

0,5L

8,50

0,75L

Alpha Estate Malagouzia

13,0%

18,90

Rebsorte: Malagouzia

Intensive Aromen der Zitrusfrucht. Im Mund voll und lang im Abgang.

Skouras Cuvée Prestige

12,0%

17,00

Rebsorten: Moschofilero / Roditis

Fruchtig, frisch nach Zitrone und Orange. Wenig Säure und im Abgang spritzig.

Rot

Skouras Cuvée Prestige

12,5%

17,90

Rebsorten: Agiorgitiko, Cabernet Sauvignon

Leicht, frisch und fruchtig nach Pflaumen, Johannisbeeren, weiche Säure und fruchtig im Abgang.

Alpha Estate Axia

14,0%

22,00

Rebsorten: Syrah, Xinomavro

Komplexes Buquet von reifen Brombeeren, Aromen von Vanille und Nelken. 90 Pkt von Robert Parker.

Nemea Spezial VQPRD 0,75L 13,0%

17,80

Rebsorten : Agiorgitiko

Tiefe rubinrote Farbe, mit einem vollen Geschmack und den Aromen von Kirschen und Himbeeren.

Hatzimichalis Kapnias 2009 14,0%

35,00

Rebsorten: Cabernet Sauvignon

Dieser Wein besitzt eine dunkelrote Farbe. Im Aroma und Geschmack ist er ausgewogen und erinnert er an Beeren und Vanille. Der Abgang ist lang und sehr harmonisch.

Durch die 24 monatige Reifung in neuen kleinen französischen Eichenholzfässern, vervollständigt sich sein Charakter.

Rose

Skouras Cuvée Prestige Rose 12,5%

17,50

Rebsorten: Agiorgitiko, Moschofilero

Leuchtende pinke Farbe. Leicht, frisch und sehr aromatisch, wenig Säure und sehr fruchtig im Geschmack.