

KRYA OREKTIKA - KALTE VORSPEISEN

1. **Tzaziki** - Griechischer Joghurt mit Gurken, Knoblauch, Olivenöl und Essig 4,90
2. **Melitzanosalata** - Fruchtfleisch aus Auberginen mit Knoblauch, roten Zwiebeln, frischen Kräutern, Paprika und Olivenöl 5,40
3. **Taramas** - Fischrogenpüree 5,50
4. **Skordalia** - pürierte Kartoffeln mit Knoblauch und Olivenöl 4,90
5. **Pantzaria me feta** - Rote Beete mit Fetakäse und Olivenöl 4,80
6. **Chtipiti** - Feta-Creme pikant 5,60
7. **Peperoni und Oliven** - in Essig & Öl-Marinade 5,60
8. **Gefüllte Weinblätter** - mit Reis, Kräuter und hausgemachtem Joghurt-Dip 5,90
9. **Gemischte kalte Vorspeisenplatte** 9,90

ZESTA OREKTIKA - WARME VORSPEISEN

15. **Skordopsomo** 4,90
griechische Bruscetta mit Tomaten, Basilikum, Knoblauch und Graviera-Käse
16. **Melitsana ke kolokithakia** 6,20
gebratene Auberginen und Zucchini in Mehlpanade und Skordalia
17. **Kolokithokeftedes** 6,90
Zucchinihällchen mit griechischen Kräutern aus der Pfanne
dazu Joghurt-Kräutercreme
18. **Rolakia melitsanas** 5,90
gefüllte Auberginenhällchen mit Fetakäse und Tomatensauce
19. **Pieperies sharas** - gegrillte Peperoni mit Knoblauch und Olivenöl 5,50
21. **Halloumi Käse** 6,60
gegrillter Käse aus Ziegen-, Schaf- und Kuhmilch mit Pita-Brot und Zwiebeln
(geschmacklich mild und frisch bis hin zu deftig und intensiv)
22. **Feta apo ti shara** 6,50
Feta in Alufolie mit Tomaten, Zwiebeln, Peperoni und Olivenöl
23. **Fava Santorinis** 5,90
Linsenspüree von der Insel Santorini, karamellisiert, verfeinert mit Olivenöl,
Zwiebeln und Kapern
24. **Spetsofai** 7,20
griechische Bauernwurst¹³, mit Paprika und Zwiebeln
in pikanter Tomatensauce
25. **Ouzo mezes** - verschiedene kalte und warme Vorspeisen für 1 Person 12,90
26. **Ouzo mezes** - verschiedene kalte und warme Vorspeisen für 2 Personen 23,90

TYRIA - KÄSEVORSPEISEN

- | | | | |
|-----|-------------------------------|---|------|
| 31. | Feta ladorigani | - Fetakäse mit Olivenöl und Oregano | 5,90 |
| 32. | Feta saganaki | - gebratener Fetakäse | 5,80 |
| 33. | Feta me meli ke susami | - Fetakäse mit Honig und Sesam im Filoteig | 6,50 |
| 34. | Metsovitiko | - Hartkäse aus Schafsmilch in der Pfanne zubereitet, mit Zitrone | 6,90 |
| 35. | Bougiourdi | - Schafskäse mit aromatischen Tomaten
Oliven, Peperoni, Zwiebeln und Olivenöl, überbacken mit Käse | 6,90 |

THALASINA - VORSPEISEN AUS DEM MEER

- | | | | |
|-----|-------------------------|--|-------|
| 40. | Kalamarakia | - Kalamaris in Öl frittiert, mit Knoblauch und Tzaziki | 8,50 |
| 41. | Gavros | - Sardellen in Öl gebraten | 6,70 |
| 42. | Garides | - frittierte Garnelen ¹³ in Knoblauchsauce | 10,20 |
| 43. | Ochtapodi sharas | - Oktopusfilet vom Grill, zubereitet mit
frischen Kräutern, Essig und Olivenöl, auf Fava Santorinis (Linsenpüree) | 13,60 |
| 45. | Garides saganaki | - Garnelen ¹³ aus der Pfanne mit Feta-Tomatensauce | 11,40 |

SALATES - SALATE

- | | | | |
|-----|---------------------------------------|--|-------|
| 50. | Elliniki salata me feta ipirou | - Bauernsalat mit Fetakäse aus Ipiros | 10,50 |
| 51. | Anamikti salata | - gem. grüner Salat mit Krebsfleisch, gebratenen Garnelen ¹³ ,
griechischen Kräutern und Zitronen-Olivenöl | 13,50 |
| 52. | Katsikosalata | - grüner Salat mit griechischem Ziegenkäse, Walnüssen,
Cherry-Tomaten, Croutons und einer Vinaigrette aus Karotten | 13,50 |
| 53. | Putensalat | - bunter Salat mit gegrilltem Putenbrustfilet, Gurken, Tomaten,
Paprika, Olivenöl und Graviera Käse | 13,50 |
| 54. | Tomatinia | - Cherrytomatensalat mit Mozzarella,
Balsamico-Dressing und griechischem Dakos-Brot | 13,20 |

PELAGISIA - AUS DEM MEER

60. **Kalamaria sharas** - Baby-Kalamaris vom Grill mit mediterranem Gemüse, Tzaziki und Butterreis 18,40
61. **Glossa** - Seezungenfilet paniert (Mehlpanade), aus der Pfanne serviert mit mediterranem Gemüse und Butterreis 17,60
62. **Gardiomakaronada** - Miesmuscheln und Gambas¹³ mit Knoblauch in einer Tomaten-Basilikumsauce, dazu Tagliatelle 18,70
63. **Solomos sharas** Lachs vom Grill mit Paprikasauce, mediterranem Gemüse und Butterreis 18,60
64. **Fischplatte** - Spezialität des Hauses 23,80

GERICHTE VON GRILL


70. **Gyros mit Rinderleber und Souflaki** - dazu Tzaziki und Pommes frites 14,50
71. **Gyros, Bifteki und Souflaki** - mit Tzaziki und Pommes frites 16,20
72. **Ellinikos Gyros** - Gyros mit Zwiebeln, Pommes frites und Tzaziki 13,90
73. **Bifteki sharas** - Hacksteak gefüllt mit Fetakäse, dazu Kartoffelchips 15,20
74. **Chirino Souvlaki** - traditionelle Souvlaki-Spieße vom Schwein serviert mit Kartoffelchips und Tzaziki 13,90
75. **Souvlaki kotopoulo** - Hähnchenspieß mit Paprika und Zwiebeln dazu Kartoffelchips und Tzaziki 14,90
76. **Sikoti** - Leber mit Röstzwiebeln, Pommes frites und Tzaziki 13,50
77. **Piklia Ellinikon 1** - Grillteller mit pikanter griech. Wurst¹³, Souzuki, 2 Lammkoteletts, kleines Rumpsteak, Hähnchenbrustfilet, dazu Kartoffelchips und Tzaziki 19,90
78. **Piklia Ellinikon 2** - Grillteller mit Gyros, Schweinesteak, Souzuki, und Lammkotelett, dazu Kartoffelchips und Tzaziki 15,90

Alle Hauptgerichte servieren wir mit einem Salat.



www.duis.de

MIT LIEBE GEPLANT, VON HERZEN GEBAUT.
KAMINE // GASKAMINE // KAMINÖFEN // KACHELÖFEN
ELEKTROKAMINE // OUTDOORKAMINE // U.V.M.

 **Studio DUIS**
in Spanien.
www.mallorca-kamine.de
www.spanien-kamine.de

Studio DUIS e.K.
Karlstraße 16
45739 Oer-Erkenschwick
Tel. (0 23 68) 9 87 60
kamine@duis.de

Öffnungszeiten
Mo.–Fr. 9.30–18.00 Uhr
Sa. 9.30–13.30 Uhr
DUIS® ist eine eingetragene Marke.

GERICHTE VON GRILL

- | | | |
|-----|--|-------|
| 79. | Schweinesteak - 3 Schweinesteaks mit Halloumi-Käse und Tomaten, dazu Tzaziki und Pommes frites | 15,90 |
| 80. | Suzuki me Gyro - 2 Suzukia (Hacksteaks) und Gyros dazu Pommes frites und Tzaziki | 14,20 |
| 81. | Sufla feta - Schweinefilet gefüllt mit Senf, Feta, Paprika und Zwiebeln serviert mit Metaxasauce und Bratkartoffeln mit Speck ⁹ | 19,20 |
| 83. | Fileto arnisio - Lammfilet Lammfilet mit Folienkartoffel und Tzaziki, dazu wahlweise Pfeffersauce oder Kräuterbutter | 22,60 |
| 84. | Paidakia - Lammkronenkoteletts vom Grill mit Kartoffel-Knoblauchchips | 21,90 |
| 85. | Schweinefilet - gefüllt mit Paprika, Zwiebeln und Fetakäse serviert mit Metaxasauce und Bratkartoffeln mit Speck ⁹ | 18,60 |
| 86. | Bouti kotopoulo - Hähnchenkeule filetiert in Zitronenöl-Marinade serviert mit Kartoffelchips | 14,80 |
| 87. | Fileto Schweinefilet - Schweinefilet mit wahlweise Pfeffersauce oder Champignon-Weißweinsauce oder Kräuterbutter dazu Bratkartoffeln mit Speck ⁹ | 18,50 |
| 88. | Kotopoulo gemisto - Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Feta und Tomaten serviert mit Sauce Hollandaise und Pommes frites | 15,20 |

PFANNENGERICHTE

- | | | |
|-----|---|-------|
| 90. | Gyros-Metaxa - mit Pommes frites | 14,80 |
| 92. | Schweinemedallions - in Champignon-Weißweinsauce, serviert mit Pommes frites | 15,90 |
| 93. | Hähnchenbrustfilet in Limonatosauce, serviert mit Pommes frites | 13,90 |
| 94. | Putenpfanne - verfeinert mit einer Champignon-Weißweinsauce, mit frischen Zwiebeln und Paprika, dazu Pommes frites | 13,90 |
| 95. | Schweinefiletmedallions in Metaxasauce, serviert mit Pommes frites | 16,90 |

OFENGERICHTE

- | | | |
|------|--|-------|
| 101. | Arni kotsi - Lammhaxe nach griechischer Art zubereitet, mit Kritharaki (griech. Reisnudeln), überbacken mit Graviera-Käse | 17,60 |
| 104. | Gyros „Pulled Pork“ - Gyros nach „Pulled pork Art“ mit Kartoffelchips Zwiebeln und Tzaziki | 15,80 |
| 105. | Gyrosournou - in Metaxasauce und Käse ¹ überbacken, dazu Kartoffelchips | 14,60 |
| 106. | Biftekiournou - gefüllt mit Fetakäse, in Metaxasauce und mit Käse ¹ überbacken, serviert mit Kartoffelchips | 14,60 |
| 107. | Mousakas - Auberginenauflauf mit Kartoffeln, Hackfleisch und Béchamelsauce | 13,90 |
| 108. | Spezial-Steak - 2 gefüllte Schweinesteaks mit frischen Tomaten, Champignons und Schafskäse, mit Metaxasauce und Gouda ¹ überbacken, dazu Pommes frites | 16,20 |

Alle Hauptgerichte servieren wir mit einem Salat.

RUMPSTEAK

82. **Argentinisches Rumpsteak** 26,50
mit Kräuterbutter, Pfeffersauce oder wahlweise Champignon-Weißweinsauce,
dazu Folienkartoffel mit Tzaziki

PLATTEN

115. **„Villigster Platte“ (für 4 Personen)** 96,00
4 Schweinesteaks, 4 kleine Bifteki, 4 Souflaki und Gyros,
dazu Tzaziki, Metaxasauce, Pommes frites
116. **„Ellinikon Platte“ (für 2 Personen)** 48,00
2 Rumpsteaks, 2 Lammkoteletts, 2 Schweinefilets und Gyros,
dazu Pommes frites

SCHNITZEL

110. **Schnitzel „Wiener Art“** 12,90
mit Pommes Frites
111. **Jägerschnitzel** - paniert - 13,90
mit Pommes Frites
112. **Hawaiischnitzel** - paniert - 14,50
mit Ananas, Käse¹ und Sauce Hollandaise überbacken, dazu Pommes Frites

Alle Hauptgerichte servieren wir mit einem Salat.

KINDERGERICHTE (BIS 12 JAHRE)

120. **Biftekaki** Hacksteaks serviert mit Pommes frites 7,60
121. **Gyraki** Gyros serviert mit Pommes frites 7,60
122. **Schnitzelaki** Schnitzel paniert, serviert mit Pommes frites 7,60
123. **Nuggets** Nuggets serviert mit Pommes frites 7,60
124. **Souvlaki** Fleischspieß serviert mit Pommes frites 7,60

UNSERE HAUSGEMACHTEN SAUCEN

130. **Metaxasauce** 2,50
131. **Pfeffersauce** 2,50
132. **Champignon-Weißweinsauce** 2,50
133. **Jägersauce** 2,50
134. **Sauce Hollandaise** 2,50

BEILAGEN

140. Pommes frites	2,50
141. Kartoffelchips	3,00
143. Bratkartoffeln mit Speck ⁹	3,50
144. Pita-Brot	1,50
145. Tzaziki	1,50
146. Folienkartoffel - mit Tzatziki oder Kräuterbutter	4,50

DESSERTS

153. Schokosoufflée mit Vanilleeis ¹	5,50
154. Panakota - Panna Cotta	4,90

Von Freitag bis Sonntag haben wir frischen Kuchen für Sie im Angebot.
Bitte fragen Sie danach!

HEISSE GETRÄNKE

230. Griechischer Mocca ⁵	2,50
231. Tee (Sorte nach Wahl)	2,50
232. Espresso ⁵	2,20
233. Espresso doppelt ⁵	2,70
234. Espresso macchiato ⁵	2,90
235. Latte macchiato ⁵	3,00
236. Cappuccino ⁵	2,70
237. Kaffee Crema ⁵	2,20
238. Milchkaffee ⁵	2,70
239. Heiße Schokolade	2,70

Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien betroffen sein, melden Sie sich bitte. Unsere separate Allergikerkarte gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

1 mit Farbstoff

2 mit Konservierungsstoffen

3 mit Antioxidationsmittel

4 mit Geschmacksverstärker

5 koffeinhaltig

6 mit Süßungsmittel

7 geschwefelt

8 mit Säuerungsmittel

9 Nitritpökelsalz

11 geschwärzt

13 mit Phosphat

14 Chininhaltig

15 Phenylalaninquelle (Säuerungsmittel)⁹

35 Speisen nur zum sofortigen Verzehr

**Sonstige Verbraucherhinweise sind
beim Personal einzusehen.**

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

200. Pepsi Cola ^{1,5,8}	0,3l	3,00
201. Mirinda ^{1,3,8}	0,3l	3,00
202. 7 Up	0,3l	3,00
203. Mezzo Mix ^{1,3,5,8}	0,3l	3,00
204. Pepsi Max ^{1,5,6,15}	0,3l	3,00
205. Pepsi Light ^{1,5,6,15}	0,3l	3,00
206. Mineralwasser	Fl. 0,25l	2,50
207. Mineralwasser	Fl. 0,75l	5,60
208. Stilles Wasser	Fl. 0,25l	2,50
209. Stilles Wasser	Fl. 0,75l	5,60
210. Ginger Ale ^{1,15}	Fl. 0,2l	2,70
211. Tonic Water ¹³	Fl. 0,2l	2,70
212. Bitter Lemon ¹³	Fl. 0,2l	2,70
213. Maracuja-Schorle	0,3l	3,00
214. Apfel-Schorle	0,3l	3,00
215. Trauben-Schorle	0,3l	3,00
216. Kirsch-Schorle	0,3l	3,00
217. Eistee Zitrone	0,3l	3,00
SÄFTE		
250. Orangensaft	0,2l	2,60
251. Apfelsaft	0,2l	2,60
253. Traubensaft	0,2l	2,60
254. Kirschsft	0,2l	2,60

MPIRES - BIERE

260. Brinkhoff's Pils	0,3l	2,80
261. Brinkhoff's Pils	0,5l	4,40
262. Schlösser Alt	0,3l	2,80
263. Schlösser Alt	0,5l	4,40
264. Hövels	0,3l	2,90
265. Hövels	0,5l	4,50
266. Alster	0,3l	2,80
267. Alster	0,5l	4,40
268. Radler	0,3l	2,80
269. Radler	0,5l	4,40
270. Krefelder	0,3l	2,80
271. Krefelder	0,5l	4,40
272. Weizenbier - hell oder dunkel	0,5l	4,50
273. Weizenbier - alkoholfrei	0,5l	4,50
274. Jever Fun - alkoholfrei	Fl. 0,33l	2,90
275. Kraft Malz ¹	Fl. 0,33l	2,90
276. Mythos	Fl. 0,33l	3,50

GRIECH. SPIRITUOSEN

280. Ouzo	2cl	2,00
281. Ouzo auf Eis	4cl	3,80
282. Ouzo Plomari	0,2l	10,50
283. Ouzo Plomari	Fl. 0,7l	32,50
284. Metaxa Alt	2cl	7,00
285. Metaxa Reserve	2cl	7,80
286. Tsipouro auf Eis	4cl	3,80
287. Grappa	2cl	3,50

APERITIFS

290. Aperol-Spritz ^{1,14}	0,2l	6,50
291. Hugo	0,2l	6,50
292. Martini Bianco ¹	5cl	4,00
293. Lillet Wild Berry	0,2l	6,50

OFFENE HAUSWEINE

WEISSWEINE

300. Weißwein - lieblich	0,2l	4,90
301. Weißwein - halbtrocken	0,2l	4,90
302. Weißwein - trocken	0,2l	4,90

ROTWEINE

310. Rotwein - lieblich	0,2l	4,90
311. Rotwein - halbtrocken	0,2l	4,90
312. Rotwein - trocken	0,2l	4,90

ROSÉWEIN

320. Roséwein - halbtrocken	0,2l	4,90
-----------------------------	------	------

FLASCHENWEINE

325. Retzina - Weißwein	Fl. 0,25l	4,80
326. Retzina - Weißwein	Fl. 0,75l	8,20

SEKT

330. Sekt	Fl. 0,75l	22,50
333. Prosecco	Fl. 0,75l	22,50
334. Prosecco Piccolo	Fl. 0,25l	6,50