Restaurant

el greco

Speisekarte

für Bestellungen außer Haus

Tel. 02306 - 910 35 30

www.greco-luenen.de

KALTE VORSPEISEN
dazu frisches Brot[A1]

1. **Knoblauchbrot** 6,90
   Brot[A1] mit frischem Knoblauch und gehackten Tomaten
2. **Zaziki** 5,50
   griechische Joghurtspeise[G] hausgemacht mit Knoblauch und Gurke
3. **Dolmadakia** 7,90
   Weinblätter gefüllt mit Reis und mediterranen Kräutern, dazu Zaziki[G]
4. **Mezes** 7,90
   Taramas[D], Meeresfrüchte[BDN] und Zaziki
5. **Meeresfrüchtesalat** 8,90
   verfeinert mit frischen Kräutern, Essig & Öl
6. **Taramas** 5,50
   delikate Fischrogencreme[D]
7. **kleine Appetit-Platte** 12,50
   Taramas[D], Zaziki[G], Dolmadakia, Feta, Tomate, Gurke, Peperoni, Skordalia, Oliven und Meeresfrüchte[BDN]
9. **Oliven und Peperoni** 5,50
   original griechisch

WARME VORSPEISEN
dazu frisches Brot[A1]

20. **Skordalia** 5,50
    Knoblauch-Kartoffelpüree
21. **Aubergine gebraten** 9,50
    mit Tomaten-Knoblauchsauce, dazu nach Wahl Skordalia oder Zaziki[G]
22. **Peperoni gegrillt** 6,90
    mit frischer Knoblauchsauce oder Tomaten-Knoblauchsauce
23. **Peperoni-Pfännchen** 9,90
    mit frischem Knoblauch gebraten in Sahnesauce[G]
24. **Zucchini gebraten** 9,50
    mit Tomaten-Knoblauchsauce, dazu nach Wahl Skordalia oder Zaziki[G]
25. **Gigantes** 8,90
    Riesenbohnen in Tomatensauce mit Feta überbacken
26. **Champignon-Pfännchen** 9,90
    frische Champignons gebraten, verfeinert mit Sahne[G], Crème fraîche[G], Sherry
27. **Kalamaria** 10,90
    hausgemachte Tintenfischringe in der Pfanne gebraten, dazu Zaziki[G]
28. **Garides Skordates** 10,90
    Garnelen gebraten in frischer Knoblauchöl-Sauce

SALATE
dazu frisches Brot[A1]

30. gemischter Salat 5,50
Krautsalat, Eisbergsalat, Karotte, Olive, Peperoni,
wahlweise mit:
Dressing[CGJ] oder Essig & Öl

31. kleiner Bauernsalat 9,50
Krautsalat, Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Peperoni, Olive, Feta und Dressing[CGJ]

32. großer Bauernsalat 12,90
Krautsalat, Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Peperoni, Olive, Feta und Dressing[CGJ]

33. kleiner griechischer Salat 9,50
Tomate, Gurke, Peperoni, Olive, Feta
und Essig & Öl

34. großer griechischer Salat 12,90
Tomate, Gurke, Peperoni, Olive, Feta
und Essig & Öl

35. Kotopoulo Salat 14,90
Hähnchenbrustfiletstreifen, Tomate, Gurke, Peperoni, Olive,
Eisbergsalat und Dressing[CGJ]

36. Gyros Salat 15,90
Gyros auf gemischtem Salat mit Olive, Peperoni, Cherry-Tomate, Gurke,
Zwiebel, Käse[G], Feta und Joghurt-Dressing[G]

SUPPEN
dazu frisches Brot[A1]

40. griechische Bohnensuppe 6,90

41. Zwiebelsuppe 6,90
überbacken mit Brot[A1] und Käse[G]

42. Hühnersuppe 6,90

43. Tomatensuppe 6,90

KÄSE-SPEZIALITÄTEN
dazu frisches Brot[A1]

50. Chtipiti 6,90
Fetacreme angemacht mit Olivenöl und Paprika, pikant zubereitet

51. Feta mit Zwiebel und Öl 7,90

52. Feta im Ofen gebacken 8,90
mit Tomate, Paprika, Zwiebel

53. Saganaki 8,90
gebratener Feta in Eierteigmehl[A1CG]

54. Boujourdi leicht scharf 9,90
3 Sorten Käse[G] mit Tomate, Peperoni und griechischem Oregano gebacken

VEGETARISCHE GERICHTE

60. Aubergine Feta 14,50
gebraten mit Tomatenwürfel und Feta überbacken, dazu Reis

61. Fasolakia 12,90
grüne Bohnen mit Tomatensauce, Karotten, Kartoffeln und Feta, dazu frisches Brot[A1]

62. Kritharaki 11,90
griechische Langkornnudeln[A1] mit Tomatensauce und Käse[G] überbacken

63. Kritharaki Feta 12,90
griechische Langkornnudeln[A1] gebraten mit frischen Champignons, Zwiebel und Feta

GYROS-SPEZIALITÄTEN
dazu gemischter Salat[CG]

70. Gyros mit Zaziki[G], dazu Reis und Pommes frites 15,90

71. Gyros Fourno 17,50
mit Metaxasauce und Käse überbacken, dazu Reis und Pommes frites

72. Gyros Spezial mit Zwiebel, Peperoni, Tomate in pikanter Sauce 17,90
mit Käse[G] überbacken, dazu Reis und Pommes frites

73. Gyros-Pfännchen 16,90
mit Metaxasauce, dazu Reis und Pommes frites

74. Gyros in Weißweinsauce 18,90
mit frischen Champignons, verfeinert mit Créme fraîche[G], dazu frisches Brot[A1]

SPEZIALITÄTEN VOM SPIESS
dazu gemischter Salat[CGJ], Reis und Pommes frites

80. Teufel-Spieß 21,50
großer Schweinefilet-Spieß
mit pikanter Sauce[G] scharf zubereitet

81. Bauern-Spieß 22,50
hauchdünn geschnittenes Filet[J] vom Schwein, gefüllt mit Feta,
aufgerollt am Spieß mit Paprika, Zwiebel und pikanter Sauce[G]

SPEZIALITÄTEN MIT KRETANISCHEN KARTOFFELN
Kartoffelscheiben mit einer Spezial-Sahnesauce[G] überbacken, dazu gemischter Salat[CG]

90. Gyros Kreta 19,50
mit Metaxasauce[G], Tomate und Käse[G] überbacken

91. Souzoukia Kreta 19,50
Hacksteaks vom Schwein mit Metaxasauce[G], Tomate und Käse[G] überbacken

92. Steak Kreta 19,50
Steaks vom Schwein mit Metaxasauce[G], Tomate und Käse[G] überbacken

93. Medaillon Kreta 20,90
Medaillons vom Schwein mit Metaxasauce[G], Tomate und Käse[G] überbacken

94. Kotopoulo Kreta 19,90
Hähnchenbrustfilet mit Metaxasauce[G], Tomate und Käse[G] überbacken

RINDERFILET CA. 250 G

dazu gemischter Salat[CGJ]
und eine Beilage Ihrer Wahl: Pommes frites, Kroketten, Reis oder Folienkartoffel mit Zaziki[G] oder Kräuterbutter[G]

97. Odysseus-Teller 32,90
Rinderfilet mit gerösteten Zwiebeln und Metaxasauce[G]

98. Rinderfilet 32,90
nach Wahl mit:
Kräuterbutter[G], Sauce hollandaise[CG], Pfeffersauce[G] oder Sauce béarnaise[CG]

SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

dazu gemischter Salat[CGJ], Reis und Pommes frites

100. Leber 16,50
mit gerösteten Zwiebeln

101. Bifteki 18,50
extra großes Hacksteak mit Feta gefüllt, dazu pikante Sauce[G]

102. Souzouki 17,50
kleine Hacksteaks mit pikanter Sauce[G]

103. Souzouki Spezial 18,50
Hacksteaks mit Metaxasauce[G], Tomate und Käse[G] überbacken

104. Steak gegrillt 17,90
kleine Steaks vom Schwein
nach Wahl mit: Kräuterbutter[G],
pikanter Sauce[G], Metaxasauce[G], Pfeffersauce[G] oder Sauce béarnaise[CG]

SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

dazu gemischter Salat[CGJ], Reis und Pommes frites

105. Steak überbacken	Schweinesteak mit Metaxasauce[G] und Käse[G] überbacken	17,90
106. Souvlaki	zwei Spieße mit Zaziki[G]	17,50
107. Hermes-Teller	Souvlaki, Gyros und Souzoukia	18,90
108. Rhodos-Teller	Souvlaki und Gyros mit Zaziki[G]	17,90
109. Akropolis-Teller	Gyros und Souzoukia mit pikanter Sauce[G]	17,90
110. Olympia-Teller	Gyros, Souvlaki und Leber	17,90
111. Korfu-Teller	Lammkoteletts, Steak vom Schwein und Gyros	19,90
112. Delphi-Teller	Gyros und Leber	17,50
113. Aphrodite-Teller	Filet vom Schwein, Gyros mit Zaziki[G]	18,90
114. Spezial-Teller	Souzouki, Souvlaki, Steak vom Schwein und Gyros	19,90
115. Kreta-Teller	Souzouki, Steak vom Schwein, Leber und Gyros	18,90
116. Medaillon Parga	drei Medaillons vom Schwein mit Kroketten[A1C] und einer Sauce Ihrer Wahl: frische Knoblauchsauce, Metaxasauce[G], Sauce béarnaise[CG], Sauce hollandaise[CG] oder pikante Sauce[G]	20,90

LAMMSPEZIALITÄTEN
dazu gemischter Salat[CGJ]

120. Paidakia 24,50
Lammkoteletts, dazu Reis und Pommes frites

121. Lamm nach Art des Hauses
mit einer frischen Knoblauchsauce,
dazu Folienkartoffel mit Zaziki[G]
Lammkotelett 25,50
Lammfilet 30,90

122. Lammfilet 30,90
mit Kroketten[A1C] und einer Sauce Ihrer Wahl:
Sauce béarnaise[CG], pikante Sauce[G] oder Pfeffersauce[G]

123. Jouwetzi Spezial
Kritharaki[A1] mit Feta überbacken
Lammkotelett 25,50
Lammfilet 30,90

124. Lammfilet Fourno 30,90
in Metaxasauce[G] mit frischen Champignons im Ofen gebacken,
dazu Reis und Pommes frites

125. Lammfilet im Pfännchen 30,90
in Weißweinsauce, verfeinert mit Crème fraîche[G]
und frischen Champignons,
dazu frisches Brot[A1]

AUS DEM BACKOFEN
dazu Metaxasauce[G], frische Champignons, Reis, Pommes frites und gemischter Salat[CGJ]

130. Steak 18,50
Steaks vom Schwein

131. Keftedakia 18,90
Hackfleischbällchen

132. Filetmedaillon 21,90
Filetmedaillons vom Schwein

133. Rinderfilet 32,90

134. Hähnchenbrustfilet 19,50

FRISCH AUS DER PFANNE
dazu Weißweinsauce verfeinert mit Crème fraîche[G], frische Champignons, frisches Brot[A1] und gemischter Salat[CGJ]

136. Steak 18,50
Steaks vom Schwein

137. Medaillon 20,90
Medaillons vom Schwein

139. Hähnchenbrustfilet 19,90

GEFLÜGELSPEZIALITÄTEN
dazu gemischter Salat[CGJ], Reis und Pommes frites

140. Kotopoulo Fileto 18,90
Hähnchenbrustfilet vom Grill
mit Sauce Ihrer Wahl:
Metaxasauce[G]
Sauce hollandaise[G]
Sauce béarnaise[G]
oder pikante Sauce[G]

141. Kotopoulo Fileto 19,90
Hähnchenbrustfilet mit Metaxasauce[G] und Käse[G] überbacken

SCHNITZEL
dazu gemischter Salat[CGJ]

158. Jäger-Schnitzel 18,50
zwei panierte[A1CG] Schnitzel vom Schwein
mit Jägersauce aus frischen Champignons, dazu Reis und Pommes frites

159. Schnitzel „Wiener Art“ 16,90
zwei panierte[A1CG] Schnitzel vom Schwein, dazu Reis und Pommes frites

160. Hähnchen-Schnitzel 18,50
zwei panierte[A1CG] Hähnchen-Schnitzel mit Sauce béarnaise[CG], dazu Kroketten[A1C]

FISCHGERICHTE
dazu gemischter Salat[CGJ] und eine Beilage Ihrer Wahl:

Pommes frites, Kroketten[A1C],
Butterreis[G], Tomaten-Reis,
Salzkartoffeln, Folienkartoffel mit Zaziki[G] oder Kräuterbutter[G]
oder frisches Brot[A1]

145. Calamaris 20,90
knusprig gebratener Tintenfisch, garniert mit Cocktailsauce[123A1CG]

146. Scampi spezial 21,90
Riesengarnelen (geschält) angerichtet in einer Tomaten-Knoblauchsauce,
mit Käse[G] überbacken

147. Schollenfilet 20,90
gebratene Schollenfilets, garniert mit Cocktailsauce[123A1CG]

148. Rotbarschfilet 20,90
gebratene Rotbarschfilets, garniert mit Cocktailsauce[123A1CG]

SAUCEN

200. Ketchup oder Mayonnaise (Tütchen) 0,70

201. Sauce nach Wahl: 3,50
Metaxasauce[G], frische Knoblauchsauce, Pfeffersauce[G] , Jägersauce[G],
Tomaten-Knoblauchsauce, pikante Sauce[G],
Sauce hollandaise[CG], Sauce béarnaise[CG]

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

dazu gemischter Salat[CGJ], Reis und Pommes frites

150. **Souvlaki** ein Fleischspieß mit Zaziki[G] 13,50
151. **Steak überbacken** kleines Steak vom Schwein mit Metaxasauce[G] überbacken 13,50
152. **Filetspieß** kleiner Filetspieß vom Schwein mit pikanter Sauce[G] 14,90
153. **Gyros-Teller** kleine Portion Gyros mit Zaziki[G] 13,90
154. **Souzuki** zwei kleine Hacksteaks mit pikanter Sauce[G] 13,90
155. **Leber gegrillt** Leber mit gerösteten Zwiebeln 13,90

DESSERT

184. **griechischer Joghurt**[GH3] mit Honig und Walnüssen 7,50
185. **Schokokuchen mit Sahne**[A1CG] hausgemacht nach griechischer Art 4,50

BEILAGEN

190. **Pommes frites** 4,00
191. **Reis** 4,00
192. **Kritharaki** griechische Langkornnudeln[A1] 4,00
193. **Kroketten**[CG] 6 Stück 4,50
194. **Folienkartoffel** mit Zaziki[G] oder Kräuterbutter[G] 6,50
195. **frittierte Kartoffelscheiben** mit frischem Knoblauch und Grana Padano 7,50
196. **kretanische Kartoffeln** Kartoffelscheiben überbacken mit Spezial-Sahnesauce[G] 8,50

GERICHTE FÜR ZWEI PERSONEN

Diese Gerichte können auch für drei oder vier Personen angerichtet werden.

170. **Thessaloniki-Platte** 53,00
zwei Steaks vom Schwein, Leber, zwei Souzukia und Gyros mit Zaziki[G],
dazu Bauernsalat, Reis und Pommes frites

171. **Sorbas-Platte** 55,00
je zwei kleine Steaks vom Schwein, Souvlakia, Souzukia und Gyros mit Zaziki[G],
dazu Bauernsalat, Reis und Pommes frites

172. **Mykonos-Platte** 60,00
jeweils zwei Steaks vom Schwein, Souvlakia, Lammkoteletts, Souzukia
und Gyros mit Zaziki[G],
dazu Bauernsalat, Reis und Pommes frites

173. **el greco-Platte** 65,00
jeweils zwei kleine Rinderfilets, Steaks und Medaillons vom Schwein,
Souvlakia, mit Metaxasauce[G], Zaziki[G],
dazu griechischer Salat, Reis und Pommes frites

GERICHTE FÜR VIER PERSONEN

175. **Athen-Platte** 100,00
je vier Souzukia und Steaks vom Schwein,
Souvlakia, Lammkoteletts,
Leber und Gyros mit Zaziki[G],
dazu ein großer Bauernsalat, Reis und Pommes frites

Druck und Gestaltung: www.art-werbung.de

Restaurant el greco

Inh. Claudia Karantzias
Alstedder Straße 16 | 44534 Lünen | Tel. 02306 - 910 35 30
www.greco-luenen.de

Öffnungszeiten:

Montag und Dienstag:	Ruhetag
Mittwoch und Donnerstag:	17.00 bis 22.00 Uhr
Freitag und Samstag:	17.00 bis 23.00 Uhr
Sonn- und Feiertage:	11.30 bis 14.30 Uhr
	17.00 bis 21.30 Uhr

Unsere Küche schließt immer 1 Stunde vor Geschäftsschluss.

Gerne ändern wir für Sie die angebotenen Gerichte nach Ihrem Geschmack.
Änderungen der Gerichte oder Beilagen gegen Aufpreis!
Alle Preise verstehen sich in € inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Änderungen und Irrtümer vorbehalten

Allergene: A: glutenhaltiges Getreide A1: Weizen A2: Roggen A3: Gerste A4: Hafer A5: Dinkel A6: Kamut B: Krebstiere C: Eier D: Fische E: Erdnüsse F: Soja G: Milch/Laktose H: Schalenfrüchte H1: Mandeln H2: Haselnüsse H3: Walnüsse H4: Cashewnüsse H5: Pecannüsse H6: Paranüsse H7: Macadamia-/ Queenslandnüsse I: Sellerie J: Senf K: Sesam L: Schwefeldioxid und Sulfite M: Lupinen N: Weichtiere

Zusatzstoffe: 1: mit Farbstoff 2: mit Konservierungsstoff 3: mit Antioxidationsmittel 4: mit Geschmacksverstärker 5: geschwefelt 6: geschwärzt 7: gewachst 8: mit Süßungsmittel(n) 8a: enthält eine Phenylalaninquelle 8b: kann bei unregelmäßigen Verzehr abführend wirken 9: mit Phosphat 10: coffeinhaltig 11: chininhaltig 12: mit Taurin 13: konserviert mit Thiabendazol 14: nach der Ernte behandelt 15: bestrahlt

Tierarten: Fleischgerichte ohne expizite Beschreibung sind aus Schweinefleisch

Eine Nennung der Allergene erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe (Aufzählung Hauptallergieauslöser) oder daraus hergestellte Erzeugnisse verändert oder unverändert im Endlebensmittel enthalten sind. Die Aufstellung der Hauptallergieauslöser ist nicht abschließend. Vielmehr gibt es neben den bezeichneten noch andere Allergien auslösende Stoffe. Es kann keine Garantie für eine 100 % Vollständigkeit der Angaben übernommen werden. Mögliche Rezepturänderungen werden in regelmäßigen Abständen eingearbeitet. Kreuzkontaminationen mit Erdnüssen, Gluten, Krebstieren, Fisch, Schalenfrüchten, Soja und Milch können bei Verarbeitungsprozessen nicht ausgeschlossen werden. Gerne können Sie ausführliche Zutatenlisten einsehen. Sprechen Sie uns an.

Speisekarte gültig ab 1.01.24. Alle vorherigen Speisekarten verlieren hiermit ihre Gültigkeit.