

Restaurant Thessaloniki

- Familie Ilhan und Team
heißen Sie herzlich willkommen -

Lassen Sie sich in gemütlicher
Atmosphäre kulinarisch verwöhnen

Öffnungszeiten

Mo - Sa
17.00 - 22.00 Uhr

Sonntag
11.30 - 14.00 Uhr
17.00 - 21.00 Uhr

Dienstag Ruhetag

Suppen

1. Griechische Bohnensuppe 6,20
2. Tomatensuppe 6,20



Vorspeisen

4. Knoblauchbrot 6,50
5. Portion Oliven 6,00
6. Portion Peperoni 6,00
7. Portion Zaziki, Joghurt mit Gurken und Knoblauch 5,20
8. Portion Tarama, Hausgemacht 6,20
9. Dolmadakia, gefüllte Weinblätter mit Reis 8,20
10. Meeresfrüchtesalat 12,50
11. Scampí in pikanter Tomatenweinsauce und Schafskäse überbacken 12,50
12. Dicke Bohnen mit Käse überbacken 8,20
13. Grüne Bohnen mit Käse überbacken 8,20
14. Gegrillte Peperoni mit Knoblauchsauce und Zaziki 7,90
15. Zucchini paniert mit Zaziki 8,90
16. Auberginen paniert mit Zaziki 8,90
18. Flogeres, Blätterteigrollen gefüllt mit Schinken und Käse mit würzigem Käse paniert und gebraten 8,20
19. Feta, griechischer Schafskäse mit Tomatenscheiben, Gurken und Olivenöl 8,70
20. Saganaki, paniertes Schafskäse 8,90
21. Gegrillter Schafskäse mit Zwiebeln, Tomaten Peperoni und Olivenöl 9,50
22. Saganaki mit Metaxasauce 9,80
23. Calamari, Tintenfischringe mit Zaziki 9,00
24. Vorspeisenteller, für eine oder mehrere Personen 15,80
Tarama, Zucchini, Zaziki, Aubergine, Meeresfrüchtesalat
Dicke Bohnen, Weinblätter, Tomaten, Gurken, Oliven
Peperoni, Paprika und Fladenbrot

Beilagen

25. Portion Reis	4,50
26. Portion Bratkartoffeln	4,50
27. Pita, griechisches Fladenbrot	3,00

Salate

28. Krautsalat	5,00
29. Gurkensalat	5,00
30. Tomatensalat	5,80
31. Gemischter Salat	5,80
32. Tomaten-Gurken Salat	5,80
33. Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Schafskäse Gurken, Peperoni, Oliven, Zwiebeln, Kraut und Olivenöl	12,90
330 kleiner Bauernsalat	8,00



Grillteller

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 36. Mykonosplatte, 1 Bifteki, 1 Souvlaki
Gyros, Zaziki, Reis, Bratkartoffeln und Salat | 17,90 |
| 37. Rhodosplatte, 1 Bifteki, 2 Lammkoteletts
Gyros, Zaziki, Reis, Bratkartoffeln und Salat | 18,20 |
| 38. Athenplatte, 1 Rinderleber, 1 Souvlaki
Gyros, Zaziki, Reis, Bratkartoffeln und Salat | 17,90 |
| 39. Poseidonplatte, 3 Lammkoteletts, Gyros
Zaziki, Reis, Bratkartoffeln und Salat | 18,90 |
| 40. Dionisosplatte, Gyros, 1 Souvlaki, Zaziki
Reis, Bratkartoffeln und Salat | 17,20 |
| 41. Thessalonikiplatte, 1 Souvlaki, 1 Bifteki
Gyros, 1 Schweinesteak, Zaziki, Reis, Bratkartoffeln und Salat | 19,50 |

Gerichte vom Schwein

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 44. Souvlaki, 2 Fleischspieße mit Reis
Bratkartoffeln, Zaziki und Salat | 16,80 |
| 45. Souvlaki, 2 Fleischspieße mit Schafskäsesauce
Reis, Bratkartoffeln und Salat | 18,50 |
| 47. Gyros mit Zaziki, Reis, Bratkartoffeln und Salat | 16,80 |
| 48. Gyros mit Schafskäsesauce, Reis, Bratkartoffeln und Salat | 18,50 |
| 49. Gyros Spezial mit Metaxasauce und Käse
überbacken, Bratkartoffeln und Salat | 19,50 |
| 51. Gyros mit Fladenbrot, Zaziki und Salat | 16,80 |
| 53. Schweineschnitzel paniert mit Pommes und Salat | 15,50 |
| 57. Griechische Schweineroulade vom Grill
mit Schafskäse gefüllt, Metaxasauce, Reis, Bratkartoffeln
und Salat | 20,50 |

Gerichte vom Lamm

63. Lammhaxe mit dicken Bohnen und Salat	19,50
64. Lammhaxe mit grünen Bohnen und Salat	19,50
65. Lammkoteletts mit Reis, Bratkartoffeln, Zaziki und Salat	20,50
66. Lammfiletspieß mit Knoblauchsauce Reis, Bratkartoffeln und Salat	24,80
67. Lammfiletspieß mit Kräuterbutter Reis, Bratkartoffeln und Salat	24,80

Gerichte vom Rind

70. Rinderleber gegrillt mit Röstzwiebeln, Reis Bratkartoffeln, Zaziki und Salat	17,20
700. kleine Portion Rinderleber gegrillt mit Röstzwiebeln, Reis Bratkartoffeln, Zaziki und Salat	14,20
71. Rumpsteak gegrillt mit Kräuterbutter, Reis Bratkartoffeln und Salat	24,50
72. Rumpsteak gegrillt mit Schafskäsesauce, Reis Bratkartoffeln und Salat	24,50
73. Bifteki, Hacksteak mit Schafskäse gefüllt Reis, Bratkartoffeln, Zaziki und Salat	17,70
74. Bifteki, Hacksteak mit Tomatensauce Reis, Bratkartoffeln und Salat	17,20
75. Tiganaki, Hackfleischsteak mit Schafskäse gefüllt dazu Erbsen, Bratkartoffeln, Metaxasauce mit Käse überbacken und Salat	19,80

Gerichte von der Pute

77. Putenschnitzel paniert mit Pommes und Salat	15,90
78. Putenbrustfiletspieß mit Reis, Bratkartoffeln Zaziki und Salat	17,50
79. Putenbrustfiletspieß mit Metaxasauce, Reis Bratkartoffeln und Salat	18,50

Fleisch kombiniert mit Fisch

81. Gyros und Calamari mit Zaziki 19,20
Reis, Bratkartoffeln und Salat
82. Souvlaki und Calamari mit Zaziki 19,20
Reis, Bratkartoffeln und Salat

Auflauf

83. Moussaka Auflauf (mit reinem Rindfleisch) 18,00
mit Auberginen, Zucchini, Kartoffeln
Hackfleisch, Béchamelsauce und Salat

Gerichte vom Fisch

84. Sardellen gebraten mit Reis 16,20
Bratkartoffeln und Salat
85. Calamari gegrillt mit Gemüse und Salat 21,30
86. Calamari gebraten mit Reis 19,20
Bratkartoffeln und Salat
87. Seezungenfilet mit Reis 17,80
Bratkartoffeln und Salat

Extra Soßen zum Aufpreis von 3,20
Gegen einen Aufpreis von 2,50 erhalten Sie gerne
statt eines normalen Salates einen Bauernsalat

Für den kleinen Hunger

113. Gyros mit Zaziki dazu Pommes oder Bratkartoffeln oder Reis	10,30
114. Souvlaki 1 Fleischspieß mit Zaziki dazu Pommes oder Bratkartoffeln oder Reis	10,30
115. Gyros mit Metaxasauce und Käse überbacken dazu Bratkartoffeln	11,80
116. Bifteki, 2 Hackfleischsteaks (mit reinem Rindfleisch) mit Zaziki und Bratkartoffeln	10,30
117. Seezungenfilet mit Reis	10,50

Für unsere kleinen Freunde

119. Pommes mit Ketchup	4,50
120. Schnitzel mit Pommes	8,50
121. Bratkartoffeln mit Zaziki	6,00
122. Chicken Nuggets mit Pommes	8,50

Desserts

123. Joghurt mit Honig und Walnüssen	6,50
124. Galaktobouriko Griescreme im Blätterteig mit Vanilleeis ^{6 12}	7,90
125. Schokoladen Soufflé mit Himbeersoße und Vanilleeis ^{6 12}	7,20

Aperitifs

Prosecco	0,1 l	3,50
Campari ^{6,5} mit O-Saft	4cl	6,00
Martini Bianco	4cl	4,80
Aperol Spritz ^{5,6}		6,20
Prosecco, Aperol, Orange auf Eis		
Hugo		6,20
Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette auf Eis (saisonal)		
Lillet Berry ⁶		6,20
Lillet, Wild Berry, Beeren auf Eis (saisonal)		

Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l
Afri Cola ^{4,8,6}	2,90	3,90
Afri Cola ohne Zucker ^{4,8,6}	2,90	3,90
Bluna Orange	2,90	3,90
Bluna Mix ^{4,8,6}	2,90	3,90
Tafelwasser	2,30	3,30
Libella Zitronen Limonade	2,90	3,90
Libella Apfelschorle	2,90	3,90
Orangensaft	3,00	4,00
O-Saftschorle	3,00	4,00
Bitter Lemon ⁷	3,00	4,00
Johannisschorle	3,00	4,00
Stilles Wasser	0,5 l	3,50
Zagori Mineralwasser	0,75 l	5,50

Warme Getränke

Tasse Kaffee ⁺		3,00
Glas Tee		3,00
Schwarz, Pfefferminz, Früchte,-oder Kamillentee		
Griechischer Mokka ⁺		3,00
Espresso ⁺		2,50
Cappuccino ⁺		3,80

Bier vom Fass (Gold Ochsen)

Original	0,3 l	3,00
Original	0,5 l	4,00
Kellerweizen	0,5 l	4,00
Kellerweizen	0,3 l	3,00
Pils	0,4 l	4,00
Radler	0,3 l	3,00
Radler	0,5 l	4,00

Flaschenbiere (Gold Ochsen)

Leichtes Hefeweizen	0,5 l	4,10
Kristallweizen	0,5 l	4,10
Original Alkoholfrei	0,33 l	3,20
Weizen Alkoholfrei	0,5 l	4,10
Cola ⁺⁶ Weizen	0,5 l	4,10
Russ	0,5 l	4,10

Griechische Tafelweine

Offene Weißweine	0,25 l	0,5 l
Weinschorle	4,00	5,80
Retsina, Harzwein mit einem dezenten Pinienaroma	5,50	10,50
Anthos, trocken mit einem feinfruchtigen Geschmack	5,50	10,50
Makedonikos, halbtrocken und weich im Bouquet	5,50	10,50
Imiglikos, liebliches Bouquet	5,50	10,50
Limnos, süßer Likörwein mit einem gehaltvollen Geschmack	6,80	12,80

Offene Rotweine

Weinschorle	4,00	5,80
Nousa, trocken mit einem dezenten Vanillebouquet	5,50	10,50
Anthos, trocken mit einer samtigen Note	5,50	10,50
Makedonikos, halbtrocken und weich im Bouquet	5,50	10,50
Imiglikos, lieblich und weich im Geschmack	5,50	10,50

Offene Roséweine

Aminteon , trocken mit einem leichten Erdbeerbouquet	5,50	10,50
Imiglikos, halbtrocken	5,50	10,50
1/8 Wein	3,50	

Weissweine

0,75 L

Alpha Sauvignon Blanc
Alpha Estate

30,60 Euro

Hellgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Stark und lebendig an der Nase, Nuancen von Stachelbeere, Passionsfrüchten, Melone und Litschi. Rund und weich am Gaumen, mit feiner Struktur, ausgewogen mit viel Finesse. Ein nobler Sauvignon Blanc mit langem Abgang und anhaltenden Aromen

Alpha Malagouzia
Alpha Estate

18,80 Euro

Im Duft Nuancen von Zitrus- und exotischen Früchten, Pfirsich, Minze, florale Aromen.
Am Gaumen frisch, rassig, schwungvoll und nachhaltig.

Paranga
Kir-Yianni

17,80 Euro

Aromatisches Cuvée aus dem autochthonen griechischen Rebsorten Roditis und Malagouzia. Intensive aber feine Muskataromen von Jasmin, weißem Pfirsich und Aprikose, angenehm ausgeglichen, knackige Säure und Würze. Lang anhaltender fruchtiger Abgang.

Goldvine, Lantides Estate
Chardonnay

19,80 Euro

Ausgewogene gelbgrüne Farbe, frische Aromen wie Zitrus, Apfel und Melone. Angenehm ausgeglichene Säure und idealer Begleiter für viele Speisen.

Rotweine

0,75 L

Axia - Alpha Estate
Xinomavro, Syrah

18,80 Euro

Tiefrote Farbe, harmonisches Bouquet von Pflaumen, Blaubeeren, Vanille, Pfeffer und Nelke. Vollmundig mit Holznoten versetzter Geschmack, ausgewogene Tannine, ausbalancierte Säure mit langem Abgang.

King of Hearts, Chateau Nico Lazaridi
Merlot, Xinomavro

15,50 Euro

Rubinrote Farbe und Duft nach roten Beeren. Ein schlanker Wein mit feiner Struktur und dem Geschmack nach reifen Brombeeren und Kirschmarmelade. Sein würziger Abgang mit einem Hauch von Tabak und Leder machen ihn komplett

Goldvine, Lantides Estate
Cabernet Sauvignon

19,80 Euro

Tiefrote lebendige Farbe. Fruchtig mit Noten von Himbeeren, Kirschen, Vanille und Gewürzen. Vollmundig und samtig am Gaumen mit einer ausgewogenen Säure mit reifen Tanninen. Sehr langer Abgang

Roseweine

0,75 L

Akakies, Kir-Yianni Estate
Xinomavro

17,80 Euro

Stilvoll, erstrahlt in lebendigem Pink mit blauen Schimmern von Erdbeeren, Kirschen und Blumen. Am Gaumen wird der intensive und fruchtige Charakter durch eine runde Säure ausgeglichen und mit einem langen, fruchtigen Abgang belohnt

Amethystos, Domaine Costa Lazaridi
Cabernet Sauvignon, Merlot

26,70 Euro

Kristallklare, tief-rosa Farbe mit Ausdrucksstärke, aromatische Präsenz von roten Johannisbeeren und Erdbeeren. Lebhaft im ersten Moment offenbart er seine Kombination aus Fülle und Säure, ergänzt durch den langen fruchtigen Abgang

Spirituosen

Ouzo Plomari 40%	200ml Flasche	10,50
Ouzo	2cl	2,00
Metaxa *****	2cl	5,00
Jack Daniels	2cl	5,00
Wodka	2cl	4,00
Jägermeister	2cl	2,50
Ramazotti	2cl	3,50
Williams	2cl	3,00
Tsipouro	2cl	3,50
Tsipouro	200ml Flasche	11,50

Liköre

Baileys	2cl	3,50
Bananenlikör	2cl	3,00

1. Phosphate
2. Geschmacksverstärker
3. Konservierungsstoffe
4. Koffeinhaltig
5. Chininhaltig
6. Farbstoffe
7. Chininhaltig
8. Antioxidationsmittel
9. Schwefeldioxid
10. Schwärzungsmittel
11. Milcheiweiß
12. Süßungsmittel
13. Phenylalaminquelle
14. gewachst
15. Taurin

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer