

Der Grieche in Kirdorf

bei Anestis

Herzlich Willkommen beim Griechen in Kirdorf. Wir freuen uns über Ihren Besuch, wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und Guten Appetit.

Kali Oreksi! – Καλή όρεξη!

Ihr Anestis und das Team vom Griechen in Kirdorf

Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag: 17:00 Uhr bis 23:00 Uhr

Samstag 17:00 Uhr bis 24:00 Uhr

Sonntag 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr

17:00 Uhr bis 23:00 Uhr

Warme Küche bis ca. 21:30 Uhr

Aperitif

Glas Sekt	0,1 l	3,50 €
Kir Royal	0,1 l	4,00 €
Campari	4 cl	5,00 €
Aperol Spritz		6,50 €
Ouzo Plomari, auf Eis	4 cl	3,50 €
	0,2 l- Flasche	13,00 €

Kalte Vorspeisen

Tzatziki

Hausgemachte griechische Joghurtspezialität mit Gurken und Knoblauch

5,00 €

Taramas

Hausgemachte Fischrogencreme vom Kabeljau

6,00 €

Pikantiki

Hausgemachter Schafskäsesalat (pikant)

6,00 €

Melinzanosalata

Hausgemachter Auberginensalat mit Knoblauch und Olivenöl

6,00 €

Feta

griechischer Schafskäse mit Zwiebeln und Olivenöl

7,50 €

Oktopussalat

9,00 €

Ouzo-Teller

Tzatziki, Taramas, Pikantiki, Melinzanosalata dazu ein Ouzo Plomari (4 cl)

7,50 €

Pikilia

gemischter Vorspeisenteller

13,50 €

Portion Kalamata Oliven

4,50 €

Portion Peperoni

3,00 €

Warme Vorspeisen

Feta Psiti <i>gebackener Schafskäse in Folie (pikant)</i>	9,00 €
Bujurdi <i>gebackener Schafskäse in der Backform</i>	8,50 €
Saganaki <i>panierter Schafskäse, gebraten mit Salatgarnitur</i>	8,50 €
Melinzanes <i>gebackene Auberginen, wahlweise mit Tzatziki</i>	8,00 €
Kolokithakia <i>gebackene Zucchini, wahlweise mit Tzatziki</i>	8,00 €
Gigantes³ <i>griechische Riesenbohnen in Tomatensoße</i>	5,50 €
Oktapodi skaras <i>Oktopus gegrillt mit Knoblauchsoße und Olivenöl</i>	15,50 €
Florinis <i>gegrillte rote Paprikaschote mit Schafskäse gefüllt</i>	7,50 €

Zu allen Vorspeisen servieren wir Weißbrot

Suppen

Gulaschsuppe	4,00 €
Griechische Bohnensuppe	4,00 €
Hühnersuppe „nach griechischer Art“	4,00 €

Salate

Tomatensalat <i>mit Zwiebeln und Olivenöl</i>	3,60 €
Krautsalat <i>Hausgemachter Krautsalat</i>	3,50 €
Kleiner griechischer Salat <i>Tomaten, Gurken, Oliven, Schafskäse, Peperoni, Olivenöl</i>	3,80 €
Kleiner gemischter Salat <i>Blattsalate, Krautsalat, Joghurtdressing</i>	3,30 €
Großer griechischer Bauernsalat <i>Blattsalate, Tomaten, Gurken, Peperoni, Schafskäse, Olivenöl</i>	10,50 €
Salat Feta <i>Salatteller mit gebratenem Schafskäse</i>	11,50 €
Salat Huhn <i>Salatteller mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet</i>	13,50 €

Zu allen Salaten servieren wir Weißbrot

Beilagen

Frittierte Kartoffelscheiben (Chips)	3,00 €
Pommes Frites	3,00 €
Bratkartoffeln	3,50 €
Griechische Nudeln	2,50 €
Brotkorb (extra)	2,00 €

Griechische Spezialitäten

Gyros <i>Schweinefleisch vom Drehspieß, serviert mit Tzatziki</i>	15,00 €
Gyros „Spezial“ <i>Gyros auf griechischen Nudeln im Tontopf mit Metaxasoße und Schafskäse überbacken</i>	16,00 €
Souvlaki <i>saftige Schweinefleischspieße mit Tzatziki</i>	15,50 €
Souvlaki „1 und 1“ <i>1 Lammspieß und 1 Schweinespieß, Tzatziki</i>	17,50 €
Metaxaspieß <i>Schweinefiletspieß mit Metaxasoße</i>	17,50 €
Bifteki <i>Hacksteak gefüllt mit Schafskäse dazu Tomatensoße</i>	15,50 €
Souzoukakia <i>gegrillte Hackfleischröllchen mit Tomatensoße</i>	14,00 €
Brisola <i>gegrilltes Nackenkotelett</i>	14,50 €
<i>gegrilltes Nackenkotelett gefüllt mit Schafskäse</i>	16,50 €
Anestis- Platte <i>Souvlaki, Lammkotelett, Schweinesteak, Souzoukaki und Gyros, Tzatziki</i>	22,50 €
Riganato <i>in Olivenöl kurz angebratene magere Fleischstücke vom Schweinerücken, mit Oregano gewürzt</i>	15,50 €
Riganato Spezial <i>in Olivenöl kurz angebratene magere Fleischstücke vom Schweinerücken mit Oregano gewürzt und Schafskäse-Weißweinsoße</i>	17,50 €
Krassato <i>in Olivenöl kurz angebratene magere Fleischstücke vom Schweinerücken mit Champignons, Zwiebeln, Paprikastreifen, abgelöscht mit Rotwein</i>	17,50 €
<i>Zu allen griechischen Spezialitäten servieren wir einen kleinen griechischen Salat, Pommes oder Chips und griechische Nudeln. <u>Bratkartoffeln statt Pommes</u></i>	<u>+1,00 €</u>

Spezialitäten vom Lamm

Arni Souvlaki

*ein großer saftig gegrillter Lammspieß
(Lammhüfte aus Neuseeland)*

21,50 €

Paidakia

Gegrillte Neuseeland Lammkoteletts

23,50 €

Arni Fileto

Neuseeland Lammfilet

- mit Kräuterbutter

25,50 €

- mit Pfefferrahmsoße

27,00 €

Lammteller

ein Lammspieß und zwei Lammkoteletts

22,50 €

*Zu allen Lammgerichten servieren wir einen kleinen
griechischen Salat, Pommes oder Chips, griechische Nudeln und
grüne Bohnen.*

Bratkartoffeln statt Pommes/Chips

+1,00 €

Aus dem Backofen

*Giouvetzi ist ein original griechisches Gericht mit Fleisch
(Lamm oder Schwein) und einer Beilage, zubereitet in einem
Tontopf und mit Käse überbacken.*

Giouvetzi vom Lamm

Lammfleisch im Tontopf mit Schafskäse und Käse überbacken

- mit griechischen Nudeln

17,50 €

- mit grünen Bohnen

19,00 €

- mit griechischen Riesenbohnen (Gigantes)

18,50 €

Giouvetzi vom Schwein

Schweinefleisch im Tontopf mit Schafskäse und Käse überbacken

- mit griechischen Nudeln

15,50 €

- mit grünen Bohnen

17,00 €

- mit griechischen Riesenbohnen (Gigantes)

16,50 €

Zu allen Gerichten servieren wir einen kleinen griechischen Salat

Pita

*Pita ist eine Teigrolle mit Fleisch und pikanten Zutaten.
Sämtliche Pitas sind mit Tzatziki, Tomaten, und Zwiebeln gefüllt.
Natürlich sind auch andere Kombinationen auf Wunsch möglich.*

Pita mit Gyros	<i>1 Stück</i>	<i>6,50 €</i>
	<i>2 Stück</i>	<i>12,50 €</i>
Pita mit Souvlaki	<i>1 Stück</i>	<i>6,50 €</i>
	<i>2 Stück</i>	<i>12,50 €</i>

Vom Schwein

Schnitzel „Wiener Art“		
<i>mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln und Salat</i>		<i>13,50 €</i>
Zigeunerschnitzel		
<i>mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln und Salat</i>		<i>15,00 €</i>
Jägerschnitzel		
<i>mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln und Salat</i>		<i>15,00 €</i>
Cordon Bleu		
<i>mit Pommes Frites und Salat</i>		<i>15,50 €</i>

Vom Huhn und der Pute

Kotopoulo

*gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Champignonsoße,
Reis und Salat*

15,50 €

Putenschnitzel

mit Pommes Frites und Salat

14,00 €

Putensteak „Zigeuner“

*gegrilltes Putensteak mit Zigeunersoße,
Pommes Frites oder Reis und Salat*

15,50 €

Vom Rind

Argentinisches Rumpsteak

mit Brot

21,50 €

Argentinisches Rumpsteak

mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat

23,50 €

Argentinisches Rumpsteak

mit Pfefferrahmsoße, Pommes Frites und Salat

25,50 €

Fischspezialitäten

Calamares

Tintenfischringe mit Tzatziki und Brot

16,50 €

Babycalamares

Tintenfischtuben mit Tzatziki und Brot

18,50 €

Glossa fileto

*Seezungenfilets an Weißweinsauce, Salzkartoffeln
oder Reis und Salat*

23,50 €

Garides

*5 Riesenscampi mit feinem Rahmpaprikagemüse
dazu Reis und Salat*

25,50 €

Für unsere kleinen Gäste

Pluto-Teller <i>Kinderportion Gyros mit Tzatziki und Pommes</i>	7,50 €
Donald Duck - Teller <i>1 Souvlakispieß mit Tzatziki und Pommes</i>	7,50 €
Micky-Maus-Teller <i>Kleines Wiener-Art mit Pommes</i>	7,00 €

Dessert

Gemischtes Eis	4,50 €
Gemischtes Eis mit Sahne	5,00 €
Vanilleeis	
- mit heißen Himbeeren	6,30 €
- mit heißer Schokoladensauce	6,30 €
Griechischer Joghurt <i>mit Honig und Walnüssen</i>	4,80 €
Halwas <i>Griechischer Sesam-Honigkuchen</i>	5,30 €

Kaffee und Tee

Kaffee/Espresso⁹	2,30 €
Doppelter Espresso⁹	4,10 €
Griechischer Mokka⁹	2,90 €
Cappuccino⁹	3,40 €
Tee (unterschiedliche Sorten)	2,20 €

Offene Weine

Weißwein

<i>Retsina (geharzter Wein)</i>	0,5 l – Flasche	9,00 €
<i>Makedonikos, halbtrocken</i>	0,2 l	4,80 €
<i>Athos, trocken</i>	0,2 l	4,80 €
<i>Imiglykos, lieblich</i>	0,2 l	4,80 €
<i>Moschofilero, trocken</i>	0,2 l	5,20 €

Rosé- Wein

<i>Amynteon, trocken</i>	0,2 l	4,80 €
<i>Imiglykos, lieblich</i>	0,2 l	4,80 €

Rotwein

<i>Makedonikos, halbtrocken</i>	0,2 l	4,80 €
<i>Naoussa, trocken</i>	0,2 l	5,20 €
<i>Imiglykos, lieblich</i>	0,2 l	4,80 €
<i>Nemea, trocken und spritzig</i>	0,2 l	5,80 €

Alkoholfreie Getränke

<i>Mineralwasser, sprudel</i>	0,25 l – Flasche	2,30 €
	0,75 l – Flasche	5,30 €
<i>Mineralwasser, still</i>	0,5 l – Flasche	2,80 €
	1,0 l – Flasche	5,30 €
<i>Sprite</i>	0,2 l	2,10 €
	0,4 l	3,80 €
<i>Fanta^{1,3}</i>	0,2 l	2,10 €
	0,4 l	3,80 €
<i>Cola^{1,3,9}</i>	0,2 l	2,10 €
	0,4 l	3,80 €
<i>Cola zero^{1,3,9,13}</i>	0,2 l	2,10 €
	0,4 l	3,80 €
<i>Apfelsaft</i>	0,2 l	2,20 €
	0,4 l	4,10 €
<i>Apfelsaftschorle</i>	0,2 l	1,90 €
	0,4 l	3,40 €
<i>Orangensaft</i>	0,2 l	2,20 €
	0,4 l	4,10 €
<i>Bitterlemon¹⁰</i>	0,2 l	2,70 €

Bier

<i>Licher Pils vom Fass</i>	0,2 l	2,10 €
	0,4 l	3,70 €
<i>Radler</i>	0,2 l	2,10 €
	0,4 l	3,70 €
<i>Colabier</i>	0,2 l	2,10 €
	0,4 l	3,70 €
<i>Kristallweizen</i>	0,5 l	4,50 €
<i>Hefeweizen, hell</i>	0,5 l	4,50 €
<i>Hefeweizen, dunkel</i>	0,5 l	4,50 €
<i>Alkoholfreies Weizen</i>	0,5 l	4,50 €
<i>Alkoholfreies Licher</i>	0,33 l	3,30 €

Was hessisches

<i>Apfelwein</i>	0,25 l	2,00 €
	0,5 l	3,70 €
<i>Auch als sauer- oder süßgespritzten</i>		

Spirituosen

<i>Ouzo Plomari</i>	0,2 l	13,00 €
<i>Ouzo</i>	2 cl	2,00 €
<i>ReichsPost Bitter</i>	2 cl	3,00 €
<i>Asbach Uralt</i>	2 cl	2,00 €
<i>Vodka</i>	2 cl	2,00 €
<i>Metaxa *****</i>	2 cl	3,00 €
<i>Metaxa ***** **</i>	2 cl	3,50 €
<i>Johnnie Walker</i>	2 cl	4,00 €
<i>Chivas Regal</i>	2 cl	4,50 €
<i>Jack Daniels</i>	2 cl	4,00 €
<i>Williams</i>	2 cl	3,00 €
<i>Averna</i>	4 cl	3,00 €
<i>Amaretto</i>	2 cl	2,50 €
<i>Cassis</i>	2 cl	2,00 €
<i>Martini</i>	4 cl	3,00 €
<i>Asbach Cola</i>	2 cl	4,50 €
<i>Bacardi Cola</i>	2 cl	4,50 €
<i>Whiskey Cola</i>	2 cl	5,00 €
<i>Vodka Lemon</i>	2 cl	4,50 €
<i>Campari Soda</i>	2 cl	4,50 €
<i>Campari Orange</i>	2 cl	5,00 €

Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff(en)	8) mit Mllcheiweiß
2) mit Konservierungsstoff(en)	9) koffeinhaltig
3) mit Antioxidationsmittel	10) chininhaltig
4) mit Geschmacksverstärker(n)	11) gewachst
5) mit Schwefeldioxid	12) mit Taurin
6) mit Schwärzungsmittel	13) enthält eine Phenylalaninquelle
7) mit Phosphat	14) mit Süßungsmittel



Kellerei Biblia Chora
Nordgriechenland - Kavalla

Biblia Chora Rot (trocken)

Rebsorte: Merlot, Cabernet Sauvignon, Agiorgitiko

Ein gelungenes Rotwein Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und der autochthonen griechischen Rebsorte Agiorgitiko. Er reift 12 Monate in neuen französischen Barriquefässern.

32,50



Kellerei Tsantalis
Chalkidiki – Berg Athos

Metochi Chromitsa (trocken)

Rebsorte: Limnio, Cabernet Sauvignon

Tiefrot mit Aromen von dunklen Waldfrüchten und Vanille. Im Geschmack ist der Metochi Chromitsa geschmeidig, elegant auf einem schokoladigen Hintergrund.

30,50



Kellerei Boutari
Nordgriechenland – Naoussa

Grand Reserve Naoussa (trocken)

Rebsorte: Xinomavro

Saubere und komplexe Nase, dominiert von getrockneten Früchten, Leder und Tabak; robuster und kräftiger Körper mit spürbaren edlen Tanninen.

28,50



Kellerei Tsantalis
Nordgriechenland – Makedonia, Thessalia

Rapsani (trocken)

Rebsorte: Xinomavro, Kraasato und Stavroto

Komplexes Aroma, Flieder, Schokolade, Nelke Und Zimt; herrlich saftig und fruchtig, dabei Frisch und lang, mit herbem Tannin

22,50



Kellerei Boutari
Nordgriechenland – Naoussa

Naoussa (trocken)

Rebsorte: Xinomavro

Ein klassischer Wein aus Naoussa von tiefroter Farbe und mit einer starken Persönlichkeit. Bouquet aus roten Früchten und Gewürzen, voller und kräftiger Körper mit gut eingebundenen Tanninen

20,50



Kellerei Biblia Chora
Nordgriechenland – Kavalla
Biblia Chora (trocken)
Rebsorte: Sauvignon Blanc, Assyrtiko

30,50

Der Weißwein ist eine sehr gelungene Kombination aus der Sauvignon Blanc Traube und der bekannten griechischen Assyrtiko Traube. Besticht durch seine Reichhaltigkeit, sein fruchtiges Aroma und seine Frische.



Kellerei Constantin Lazaridis
Nordgriechenland – Drama
Chateau Julia Chardonnay (trocken)
Rebsorte: Chardonnay

28,00

Exotischer Duft, von Mango, Banane und Zitrusfrüchten geprägt, gute Struktur, ausgewogen und harmonisch im Abgang.



Kellerei Gerovassiliou
Nordgriechenland – Epanomi
Malagouzia (trocken)
Rebsorte: Malagouzia

27,50

Ein fruchtiger, sortenreiner Weißwein aus der autochthonen Malagouzia Rebe. Der trockene Malagouzia von Gerovassiliou hat ein feingliedriges Aroma von frischen Zitrusfrüchten.



Kellerei Boutari
Südgriechenland – Mantinia
Moschofilero (trocken)
Rebsorte: Moschofilero

22,50

Ein besonders aromatischer Wein und ein ausgezeichnetes Beispiel für die Rebsorte in ihrer besten Form.



Kellerei Loudas
Zentralgriechenland – Diava
Evais Rose (trocken)
Rebsorte: Mouscat de Hambourg

20,50

Rosafarben mit kirschroten Reflexen. Im Bouquet erinnert er an Kirschen, Erdbeeren, Rosen und Strauchtomaten. Im Geschmack trocken, frisch, fruchtig und langanhaltend.

