

# *Der Grieche in Kirdorf*

*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 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***

<b>Glas Sekt</b>	0,1 l	3,50 €
<b>Kir Royal</b>	0,1 l	4,00 €
<b>Campari</b>	4 cl	5,00 €
<b>Aperol Spritz</b>		6,50 €
<b>Ouzo Plomari, auf Eis</b>	4 cl	4,50 €
	0,2 l- Flasche	16,00 €

## ***Kalte Vorspeisen***

### **Tzatziki**

*Hausgemachte griechische Joghurtspezialität mit Gurken und Knoblauch*

5,80 €

### **Taramas**

*Hausgemachte Fischrogencreme vom Kabeljau*

7,20 €

### **Pikantiki**

*Hausgemachter Schafskäsesalat (pikant)*

7,20 €

### **Melinzanosalata**

*Hausgemachter Auberginensalat mit Knoblauch und Olivenöl*

7,20 €

### **Feta**

*griechischer Schafskäse mit Zwiebeln und Olivenöl*

8,50 €

### **Oktopussalat**

10,00 €

### **Ouzo-Teller**

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

9,50 €

### **Pikilia**

*gemischter Vorspeisenteller*

15,50 €

### **Portion Kalamata Oliven**

5,00 €

### **Portion Peperoni**

3,80 €

## Warme Vorspeisen

<b>Feta Psiti</b> <i>gebackener Schafskäse in Folie (pikant)</i>	11,00 €
<b>Bujurdi</b> <i>gebackener Schafskäse in der Backform</i>	10,50 €
<b>Saganaki</b> <i>panierter Schafskäse, gebraten mit Salatgarnitur</i>	10,50 €
<b>Melinzanes</b> <i>gebackene Auberginen mit Tzatziki</i>	9,50 €
<b>Kolokithakia</b> <i>gebackene Zucchini mit Tzatziki</i>	9,50 €
<b>Gigantes<sup>3</sup></b> <i>griechische Riesenbohnen in Tomatensoße</i>	6,00 €
<b>Oktapodi skaras</b> <i>Oktopus gegrillt mit Knoblauchsoße und Olivenöl</i>	18,50 €
<b>Florinis</b> <i>gegrillte rote Paprikaschote mit Schafskäse gefüllt</i>	8,50 €

*Zu allen Vorspeisen servieren wir Weißbrot*

## Suppen

<b>Gulaschsuppe</b>	5,00 €
<b>Griechische Bohnensuppe</b>	5,00 €
<b>Hühnersuppe „nach griechischer Art“</b>	5,00 €

## ***Salate***

<b>Krautsalat</b> <i>Hausgemachter Krautsalat</i>	4,30 €
<b>Kleiner griechischer Salat</b> <i>Tomaten, Gurken, Oliven, Schafskäse, Peperoni, Olivenöl</i>	4,50 €
<b>Kleiner gemischter Salat</b> <i>Blattsalate, Krautsalat, Joghurtdressing</i>	3,70 €
<b>Großer griechischer Bauernsalat</b> <i>Blattsalate, Tomaten, Gurken, Peperoni, Schafskäse, Olivenöl</i>	12,50 €
<b>Salat Feta</b> <i>Salatteller mit gebratenem Schafskäse</i>	13,50 €
<b>Salat Huhn</b> <i>Salatteller mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet</i>	15,00 €

*Zu allen Salaten servieren wir Weißbrot*

## ***Beilagen***

<b>Frittierte Kartoffelscheiben (Chips)</b>	3,70 €
<b>Bratkartoffeln</b>	4,00 €
<b>Griechische Nudeln</b>	2,80 €
<b>Brotkorb (extra)</b>	2,50 €

# Griechische Spezialitäten

<b>Gyros</b> <i>Schweinefleisch vom Drehspieß, serviert mit Tzatziki</i>	16,70 €
<b>Gyros „Spezial“</b> <i>Gyros auf griechischen Nudeln im Tontopf mit Metaxasoße und Schafskäse überbacken</i>	17,80 €
<b>Souvlaki</b> <i>saftige Schweinefleischspieße mit Tzatziki</i>	17,30 €
<b>Souvlaki „1 und 1“</b> <i>1 Lammspieß und 1 Schweinespieß, Tzatziki</i>	19,50 €
<b>Metaxaspieß</b> <i>Schweinefiletspieß mit Metaxasoße</i>	19,50 €
<b>Bifteki</b> <i>Hacksteak gefüllt mit Schafskäse dazu Tomatensoße</i>	17,30 €
<b>Souzoukakia</b> <i>gegrillte Hackfleischröllchen mit Tomatensoße</i>	15,60 €
<b>Brisola</b> <i>gegrilltes Nackenkotelett</i>	17,00 €
<i>gegrilltes Nackenkotelett gefüllt mit Schafskäse</i>	19,00 €
<b>Anestis- Platte</b> <i>Souvlaki, Lammkotelett, Schweinesteak, Souzoukaki und Gyros, Tzatziki</i>	26,00 €
<b>Riganato</b> <i>in Olivenöl kurz angebratene magere Fleischstücke vom Schweinerücken, mit Oregano gewürzt</i>	17,80 €
<b>Riganato Spezial</b> <i>in Olivenöl kurz angebratene magere Fleischstücke vom Schweinerücken mit Oregano gewürzt und Schafskäse-Weißweinsoße</i>	20,00 €
<b>Krassato</b> <i>in Olivenöl kurz angebratene magere Fleischstücke vom Schweinerücken mit Champignons, Zwiebeln, Paprikastreifen, abgelöscht mit Rotwein</i>	20,00 €
<i>Zu allen griechischen Spezialitäten servieren wir einen kleinen Salat, Chips und griechische Nudeln.</i> <u><i>Bratkartoffeln statt Chips</i></u>	<u>+1,50 €</u>

## **Spezialitäten vom Lamm**

### **Arni Souvlaki**

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

26,00 €

### **Paidakia**

*Gegrillte Neuseeland Lammkoteletts*

27,70 €

### **Arni Fileto**

*Neuseeland Lammfilet*

- mit Kräuterbutter

29,50 €

### **Lammteller**

*ein Lammspieß und zwei Lammkoteletts*

25,50 €

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

*Bratkartoffeln statt Chips*

+1,50 €

## **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

20,00 €

- mit grünen Bohnen

21,70 €

- mit griechischen Riesenbohnen (*Gigantes*)

21,20 €

### **Giouvetzi vom Schwein**

*Schweinefleisch im Tontopf mit Schafskäse und Käse überbacken*

- mit griechischen Nudeln

17,20 €

- mit grünen Bohnen

18,90 €

- mit griechischen Riesenbohnen (*Gigantes*)

18,40 €

*Zu allen Gerichten servieren wir einen kleinen 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.*

<b>Pita mit Gyros</b>	<i>1 Stück</i>	<i>7,20 €</i>
	<i>2 Stück</i>	<i>14,00 €</i>
<b>Pita mit Souvlaki</b>	<i>1 Stück</i>	<i>7,20 €</i>
	<i>2 Stück</i>	<i>14,00 €</i>

## ***Vom Schwein***

<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> <i>mit Chips und Salat</i>	<i>16,50 €</i>
<b>Zigeunerschnitzel</b> <i>mit Chips und Salat</i>	<i>18,50 €</i>
<b>Jägerschnitzel</b> <i>mit Chips und Salat</i>	<i>18,50 €</i>
<b>Cordon Bleu</b> <i>mit Chips und Salat</i>	<i>19,00 €</i>
<i>Bratkartoffeln statt Chips</i>	<u><i>+1,50 €</i></u>

## ***Vom Huhn und der Pute***

### **Kotopoulo**

*Hähnchenbrustfilet vom Grill*

*- mit würziger Tomatensoße*

18,20 €

*- mit Tzatziki*

17,20 €

*Reis und Salat*

### **Putenschnitzel**

*mit Chips und Salat*

16,70 €

### **Putensteak „Zigeuner“**

*gegrilltes Putensteak mit Zigeunersoße,*

*Chips oder Reis und Salat*

18,20 €

## ***Vom Rind***

### **Argentinisches Rumpsteak**

*mit Brot*

24,50 €

### **Argentinisches Rumpsteak**

*mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat*

26,50 €

## ***Fischspezialitäten***

### **Calamares**

*Tintenfischringe mit Tzatziki und Brot*

17,50 €

### **Babycalamares**

*Tintenfischtuben mit Tzatziki und Brot*

18,90 €

### **Glossa fileto**

*Seezungenfilets an Weißweinsauce, Salzkartoffeln*

*oder Reis und Salat*

27,50 €

### **Garides**

*5 Riesenscampi mit feinem Rahmpaprikagemüse*

*dazu Reis und Salat*

29,50 €



## ***Für unsere kleinen Gäste***

<b>Pluto-Teller</b> <i>Kinderportion Gyros mit Tzatziki und Chips</i>	10,00 €
<b>Donald Duck - Teller</b> <i>1 Souvlakispieß mit Tzatziki und Pommes</i>	10,00 €
<b>Micky-Maus-Teller</b> <i>Kleines Wiener-Art mit Pommes</i>	8,50 €

## ***Dessert***

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

## ***Kaffee und Tee***

<b>Kaffee/Espresso<sup>9</sup></b>	2,30 €
<b>Doppelter Espresso<sup>9</sup></b>	4,10 €
<b>Griechischer Mokka<sup>9</sup></b>	2,80 €
<b>Cappuccino<sup>9</sup></b>	3,40 €
<b>Tee</b> (unterschiedliche Sorten)	2,20 €

## Offene Weine

### Weißwein

<i>Retsina (geharzter Wein)</i>	0,5 l – Flasche	9,50 €
<i>Makedonikos, halbtrocken</i>	0,2 l	5,40 €
<i>Athos, trocken</i>	0,2 l	5,40 €
<i>Imiglykos, lieblich</i>	0,2 l	5,40 €
<i>Moschofilero, trocken</i>	0,2 l	5,80 €

### Rosé- Wein

<i>Amynteon, trocken</i>	0,2 l	5,40 €
<i>Imiglykos, lieblich</i>	0,2 l	5,40 €

### Rotwein

<i>Makedonikos, halbtrocken</i>	0,2 l	5,40 €
<i>Naoussa, trocken</i>	0,2 l	5,80 €
<i>Imiglykos, lieblich</i>	0,2 l	5,40 €
<i>Nemea, trocken und spritzig</i>	0,2 l	6,20 €

## 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<sup>1,3</sup></i>	0,2 l	2,10 €
	0,4 l	3,80 €
<i>Cola<sup>1,3,9</sup></i>	0,2 l	2,10 €
	0,4 l	3,80 €
<i>Cola zero<sup>1,3,9,13</sup></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>Bitterlemon<sup>10</sup></i>	0,2 l	2,70 €

## **Bier**

<i>Licher Pils vom Fass</i>	0,2 l	2,30 €
	0,4 l	4,20 €
<i>Radler</i>	0,2 l	2,30 €
	0,4 l	4,20 €
<i>Colabier</i>	0,2 l	2,30 €
	0,4 l	4,20 €
<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	3,80 €
<i>Auch als sauer- oder süßgespritzten</i>		

## **Spirituosen**

<i>Ouzo Plomari</i>	0,2 l	16,00 €
<i>Ouzo</i>	2 cl	2,50 €
<i>ReichsPost Bitter</i>	2 cl	3,50 €
<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 Milchweiße
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.

33,50



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.

31,50



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

24,50



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

23,50



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

33,50

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

29,50

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



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

28,50

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

24,50

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

22,50

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

