

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

Unsere Lieferanten. Hier bekommen Sie regionale Qualität

Fleisch: Fleischhandel Schmittmann (Butzbach)

Griechische Produkte: Tsilifi Handels GmbH (Schwalbach)

Getränke: Getränkehandel Schaller (Kirdorf)

IKF-Äpfelwein (Kirdorf)

Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag: 17:00 Uhr bis 22:00 Uhr

Samstag 17:00 Uhr bis 23:00 Uhr

Sonntag 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr

17:00 Uhr bis 22:00 Uhr

Warme Küche bis ca. 21:30 Uhr

Aperitif

Glas Sekt	0,1 l	4,5
Kir Royal	0,1 l	5,0
Campari	4 cl	5,0
Aperol Spritz		7,5
Ouzo Plomari, auf Eis	4 cl	5,5
	0,2 l- Flasche	20

Kalte Vorspeisen

Zu allen Vorspeisen servieren wir Weißbrot

Tzatziki ^(M)

Hausgemachte griechische Joghurtspezialität mit Gurken und Knoblauch 5,8

Taramas ^(F,G)

Hausgemachte Fischrogencreme vom Kabeljau 7,2

Pikantiki ^(M)

Hausgemachter Schafskäsecreme (pikant) 7,2

Melinzanosalata

Hausgemachter Auberginensalat mit Knoblauch und Olivenöl 7,2

Feta ^(M)

griechischer Schafskäse | Zwiebeln | Olivenöl 9,5

Oktopussalat ^(W)

11,5

Ouzo-Teller ^(M,F,G)

Tzatziki | Taramas | Pikantiki | Melinzanosalata | Ouzo (4 cl) 9,5

Pikilia ^(M,F,G,W)

gemischter Vorspeisenteller

Tzatziki | Taramas | Pikantiki | Melinzanosalata | Gigantes | gefülltes Weinblatt | Oktopus | Tomate | Oliven | Peperoni 16,5

Portion Kalamata Oliven

5

Portion Peperoni

3,8

Warme Vorspeisen

Zu allen Vorspeisen servieren wir Weißbrot

Feta Psiti ^(M)

gebackener Schafskäse in Folie (pikant) 11,5
Tomaten | Oliven | Zwiebeln | Chilliflocken | Olivenöl

Bujurdi ^(M)

gebackener Schafskäse in der Backform (pikant) 11
Tomaten | Zwiebeln | grüne Paprika | Chilliflocken | Olivenöl

Saganaki ^(M,G,E)

gebratener Schafskäse (paniert) | Salatgarnitur 11

Melinzanes ^(M,G,E)

gebackene Auberginen | Tzatziki 10

Kolokithakia ^(M,G,E)

gebackene Zucchini | Tzatziki 10

Gigantes ³

griechische Riesenbohnen in Tomatensoße 6

Oktapodi skaras ^(W)

Oktopus gegrillt | Paprika | Knoblauch | Olivenöl 18,5

Florinis ^{(pikant/scharf)(M)}

rote Paprikaschote mit Pikantiki gefüllt 8,5
Schafskäse | Chilliflocken

Suppen

Gulaschsuppe ^(SE) 5

Griechische Bohnensuppe ^(SE) 5

Hühnersuppe „nach griechischer Art“ ^(E) 5

Salate

Zu allen Salaten servieren wir Weißbrot

Krautsalat

Hausgemachter Krautsalat 4,3

Kleiner griechischer Salat ^(M)

Tomaten | Gurken | Oliven | Schafskäse | Peperoni | Olivenöl 4,5

Kleiner gemischter Salat ^(M)

Blattsalate | Krautsalat | Joghurtdressing 3,7

Großer griechischer Bauernsalat ^(M)

*Blattsalat | Tomaten | Gurken | Peperoni
Schafskäse | Olivenöl* 12,5

Salat Feta ^(M,G,E)

*Blattsalat | Krautsalat | Tomate | Gurke
gebratener Schafskäse (paniert) | Joghurtdressing* 14,5

Salat Huhn ^(M)

*Blattsalat | Krautsalat | Tomate | Gurke
gegrilltes Hähnchenbrustfilet | Joghurtdressing* 16,5

Beilagen

Frittierte Kartoffelscheiben (Chips) 4

Bratkartoffeln 4,5

Griechische Nudeln ^(G) 3

Brotkorb (extra) ^(G) 2,5

Griechische Spezialitäten

*Serviert mit einem kleinen Salat, frittierten Kartoffelscheiben
und griechischen Nudeln ^(G).*

Bratkartoffeln statt Kartoffelscheiben +1,5

Gyros ^(M)

Schweinefleisch vom Drehspeiß | Tzatziki 17,5

Gyros „Spezial“ ^(M, G)

*überbackenes Gyros auf griechischen Nudeln
Metaxasoße | Käse | Schafskäse* 18,9

Souvlaki ^(M)

saftige Schweinefleischspieße | Tzatziki 17,8

Souvlaki „1 und 1“ ^(M)

1 Lammspeiß | 1 Schweinespeiß | Tzatziki 19,5

Metaxaspieß ^(M)

Schweinefiletspieß | Metaxasoße 19,5

Bifteki ^(M, E, G)

Hacksteak gefüllt mit Schafskäse | Tomatensoße 18

Souzoukakia ^(E, G)

gegrillte Hackfleischröllchen | Tomatensoße 17

Brisola

gegrilltes Nackenkotelett 19

gegrilltes Nackenkotelett gefüllt mit Schafskäse ^(M) 20

Anestis- Platte ^(M, E, G)

*Souvlaki | Lammkotelett | Schweinesteak
Souzoukaki ^(G) | Gyros | Tzatziki* 27,5

Riganato ^(G)

*gebratene Fleischstücke vom Schweinerücken
Olivenöl | Oregano | Weißwein* 18

Riganato Spezial ^(M, G)

*gebratene Fleischstücke vom Schweinerücken
Olivenöl | Oregano | Schafskäse-Weißweinsauce* 21,5

Krassato ^(G)

*gebratene Fleischstücke vom Schweinerücken
Olivenöl | Champignons | Zwiebeln |
Paprikastreifen | Rotwein* 21,5

Spezialitäten vom Lamm

Zu allen Lammgerichten servieren wir einen kleinen Salat, frittierte Kartoffelscheiben, griechische Nudeln ^(G) und grüne Bohnen.

Bratkartoffeln statt frittierte Kartoffelscheiben +1,5

Arni Souvlaki

*ein großer saftig gegrillter Lammspieß
Lammhüfte aus Neuseeland 26,5*

Paidakia ^(M)

Gegrillte Neuseeland Lammkoteletts | Kräuterbutter 27,7

Arni Fileto ^(M)

Neuseeland Lammfilet | Kräuterbutter 29,5

Lammteller ^(M)

1 Lammspieß | 2 Lammkoteletts | Kräuterbutter 25,5

Aus dem Backofen

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

Zu allen Gerichten servieren wir einen kleinen Salat

Giouvetzi vom Lamm

Lammfleisch im Tontopf mit Schafskäse ^(M) und Käse ^(M) überbacken

- mit griechischen Nudeln ^(G) 22
- mit grünen Bohnen 23,7
- mit griechischen Riesenbohnen (Gigantes) 23,2

Giouvetzi vom Schwein

Schweinefleisch im Tontopf mit Schafskäse ^(M) und Käse ^(M) überbacken

- mit griechischen Nudeln ^(G) 18,2
- mit grünen Bohnen 19,9
- mit griechischen Riesenbohnen (Gigantes) 19,4

Pita

Griechisches Fladenbrot

Sämtliche Pitas sind mit Tzatziki, Tomaten, und Zwiebeln gefüllt.

Weitere Kombinationen auf Wunsch möglich.

Pita mit Gyros ^(G,M)	1 Pita	8
	2 Pitas	15,5
Pita mit Souvlaki ^(G,M)	1 Pita	8
	2 Pitas	15,5

Vom Schwein

Alle Schnitzelvariationen mit frittierten Kartoffelscheiben und Salat

Bratkartoffeln statt Kartoffelscheiben

+1,5

Schnitzel „Wiener Art“ ^(G,M,E)	16,5
Zigeunerschnitzel ^(G,M,E) Jägerschnitzel ^(G,M,E)	18,5
Cordon Bleu ^(G,M,E)	19

E: Eier

F: Fisch

G: Glutenthaltiges Getreide

K: Krebstiere

M: Milch und Milcherzeugnisse (Inkl. Laktose)

S: Sesam

Sch: Schalenfrüchte (Walnüsse)

SE: Sellerie

W: Weichtiere

1) mit Farbstoff(en)

3) mit Antioxidationsmittel

9) koffeinhaltig

10) chininhaltig

13) enthält eine Phenylalaninquelle

14) mit Süßungsmittel

Vom Huhn und der Pute

Kotopoulo

Hähnchenbrustfilet vom Grill

- mit würziger Tomatensoße

19

- mit Tzatziki^(M)

18

Reis oder frittierten Kartoffelscheiben | Salat

Putenschnitzel ^(G,M,E)

frittierte Kartoffelscheiben | Salat

17

Putensteak „Zigeuner“

gegrilltes Putensteak | Zigeunersoße,

frittierte Kartoffelscheiben oder Reis | Salat

19

Vom Rind

Argentinisches Rumpsteak^(M)

Brot | Kräuterbutter | Salat

24,5

Argentinisches Rumpsteak^(M)

Kräuterbutter | frittierte Kartoffelscheiben | Salat

26,5

Fischspezialitäten

Calamares ^(W, G, M)

Tintenfischringe | Tzatziki | Brot

17,5

Babycalamares ^(W,G, M)

Tintenfischtuben | Tzatziki | Brot

19,9

Glossa fileto ^(G,F,M)

Seezungenfilets | Weißweinsoße |

Salzkartoffeln oder Reis | Salat

25,5

Garides ^(K, M)

5 Riesengarnelen | Rahmpaprikasoße

Reis | Salat

27,5

Für unsere kleinen Gäste

Alle Gerichte mit frittierten Kartoffelscheiben

Pluto-Teller ^(M)

Kinderportion Gyros mit Tzatziki

10

Donald Duck – Teller ^(M)

1 Souvlakispieß mit Tzatziki

10

Micky-Maus-Teller ^(G,M,E)

Kleines Wiener-Art

8,5

Dessert

Gemischtes Eis ^(M)

Erdbeere | Vanille | Schokolade

5,4

Gemischtes Eis mit Sahne ^(M)

5,9

Vanilleeis ^(M)

- mit heißen Himbeeren

7,5

- mit heißer Schokoladensoße

7,5

Griechischer Joghurt ^(M,Sch)

Honig | Walnüssen

5,9

Halwas ^(S)

Griechischer Sesam-Honigkuchen

5

Kaffee und Tee

Kaffee/Espresso⁹

3

Doppelter Espresso⁹

5

Griechischer Mokka⁹

3,5

Cappuccino^{9, M}

4,8

Tee (verschiedene Sorten)

2,5

Offene Weine

Weißwein

Retsina geharzter Wein	0,5 l – Flasche	11
	0,25 l – Karaffe	6
Makedonikos halbtrocken	0,2 l	6,2
Anthos trocken	0,2 l	6,2
Imiglykos lieblich	0,2 l	6,2
Moschofilero trocken	0,2 l	6,6
Grauburgunder (Anselmann)	0,2 l	6,2
	0,75 l – Flasche	19,9
Alle Weißweine, außer Retsina, auch als Schorle		0,8 günstiger

Rosé- Wein

Omikron trocken	0,2 l	6,2
Imiglykos lieblich	0,2 l	6,2

Rotwein

Makedonikos halbtrocken	0,2 l	6,2
Naoussa trocken	0,2 l	6,6
Imiglykos lieblich	0,2 l	6,2
Nemea trocken und spritzig	0,2 l	6,9

Weitere Premiumweine finden Sie auf der letzten Seite

Alkoholfreie Getränke

	Mineralwasser sprudel medium	0,25 l – Flasche	3
	sprudel medium	0,75 l – Flasche	6,7
	Mineralwasser still	0,5 l – Flasche	3,5
		1,0 l – Flasche	6,5
	Hassia Zitrone Orange	0,2 l	2,7
	Cola ^{1,3,9,13} Cola zero ^{1,3,9}	0,4 l	4,6
			
	Apfelsaft pur als Schorle	0,2 l	2,7 2,3
		0,4 l	4,5 4,1
	Orangensaft pur als Schorle	0,2 l	2,9 2,5
		0,4 l	4,8 4,4
	Bitterlemon ¹⁰	0,2 l	2,7
		0,4 l	5

Bier

	Licher Pils vom Fass	0,2 l	2,6
		0,4 l	4,8
	Benediktiner Hell vom Fass	0,3 l	3,9
		0,5 l	5,8
	Mythos, griechisches Bier (Lager)	0,33 l	4
	Radler Colabier	0,2 l	2,6
		0,4 l	4,8
	Kristallweizen (Erdinger)	0,5 l	5,5
	Hefeweizen, hell	0,5 l	5,5
	Hefeweizen, dunkel	0,5 l	5,5
	Alkoholfreies Weizen	0,5 l	5,5
	Alkoholfreies Licher	0,33 l	3,5
	Benediktiner Hell Alkoholfrei	0,33 l	3,9

IKF-Apfelwein

	Apfelwein vom Fass	0,25 l	2,5
	pur sauer süß	0,5 l	4,5

Spirituosen

Ouzo Plomari	0,2 l	20
Ouzo	2 cl	3
Reichspost Bitter	2 cl	3,5
Asbach Uralt	2 cl	2,5
Vodka	2 cl	3
Metaxa *****	2 cl	3,5
Metaxa ***** **	2 cl	4
Johnnie Walker	2 cl	3,5
Chivas Regal	2 cl	5
Jack Daniels	2 cl	4,5
Williams	2 cl	3,5
Averna	2 cl	3,5
Amaretto	2 cl	2,5
Cassis	2 cl	2,5
Martini	4 cl	5
Asbach Cola	2 cl	5,5
Bacardi Cola	2 cl	4,5
Whiskey Cola	2 cl	6
Vodka Lemon	2 cl	6,5
Campari Soda	2 cl	5,5
Campari Orange	2 cl	6



Weingut Biblia Chora
Nordgriechenland - Kavalla

0,75 l
0,2 l

Biblia Chora Rot (trocken)

Rebsorte: Merlot, Cabernet Sauvignon, Agiorgitiko

33,5

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



Weingut Boutari
Nordgriechenland - Naoussa

Grand Reserve Naoussa (trocken)

Rebsorte: Xinomavro

32,5

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



Weingut Alpha Estate
Nordgriechenland - Amyntaio

AXIA (trocken)

Rebsorte: Xinomavro & Syrah

28,5
7,9

Ein charaktervoller Rotwein aus dem Hause Alpha Estate, der die Struktur der autochthonen Xinomavro-Rebe mit der Würze des Syrah verbindet.



Weingut Domaine Mega Spileo
Peloponnes - Aigialeia

Mega Spileo Cuvée (trocken)

Rebsorte: Agiorgitiko, Cabernet Sauvignon
& Mavrodaphne

28,5
7,9

Die Cuvée aus Agiorgitiko und Cabernet Sauvignon zeigt ein intensives Bouquet von dunklen Beeren, reifen Kirschen und Pflaumen, ergänzt durch würzige Noten, feine Röstaromen und einen Hauch Vanille.



Weingut Boutari
Nordgriechenland - Naoussa

Naoussa (trocken)

Rebsorte: Xinomavro

24,5

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



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

32,5

Ein eleganter, frischer Weißwein aus dem renommierten Weingut Biblia Chora. Die Cuvée aus Assyrtiko und Sauvignon Blanc vereint lebendige Säure mit aromatischer Finesse. In der Nase zeigen sich Zitrusfrüchte, grüner Apfel und feine Kräuternoten.



Weingut Costa Lazaridi
Nordgriechenland – Drama
Chateau Julia Chardonnay (trocken)
Rebsorte: Chardonnay

31,5
8,7

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



Weingut Alpha Estate
Nordgriechenland – Amyntaio
Malagouzia Chelones (trocken)
Rebsorte: Malagouzia

28,5
7,9

Ein eleganter, sortenreiner Weißwein aus der autochthonen griechischen Rebsorte Malagouzia. Der „Chelones“ von Alpha Estate überzeugt mit einem frischen, aromatischen Bouquet von Zitrusfrüchten, reifem Steinobst und feinen floralen Noten.



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

25,5

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



Weingut Loudas
Zentralgriechenland – Diava
Evais Rose (trocken)
Rebsorte: Xinoamvro & Mouscat de Hambourg

24,5

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

