

Herzlich Willkommen im Eleon

Eleon ist das altgriechische Wort für Olivenöl.

Wir haben unser Restaurant nach dem exzellenten Naturprodukt benannt, da es in der authentisch griechischen Küche die vielleicht wichtigste Zutat ist. Nahezu jedes Gericht beinhaltet Olivenöl. Der einzigartige Geschmack des Olivenöles lässt sogleich den ganzen Süden mit allen Sinnen vor uns entstehen. So sollen Sie mit jedem Bissen das Gefühl des Südens im Gaumen verspüren.

Im antiken Griechenland war der Gebrauch von Olivenöl hauptsächlich der wohlhabenden Bevölkerung vorbehalten. Es sollte den Appetit anregen und für körperliches und geistiges Wohlbefinden sorgen.

Schon die alten Griechen schrieben der Olive und deren Öl eine heilende und gesundheitsfördernde Wirkung zu. Wir möchten Ihnen eine feine und raffinierte Küche anbieten, die größtenteils mit extra nativem Olivenöl veredelt wird.

Der Gast und sein Wohl stehen bei uns im Mittelpunkt.

So halten wir es nach dem griechischen Sprichwort:

“Wenn ein Fremder zu uns kommt, wird er als König bedient,
als Freund gesehen und als Bruder verabschiedet.“

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und

KALI OREXI!

Suppen

02. Tomatencremesuppe mit Sahne ^{G)} 4,60 €

Kalte Vorspeisen

05. Tzaziki ^{G)} 4,50 €
Das Alpha und Omega der griechischen Vorspeise

06. Taramas ^{D)} 5,80 €
Griechische Kaviarcreme

07. Tirokafteri ^{G)} 6,20 €
Leicht pikante Fetakäsecreme

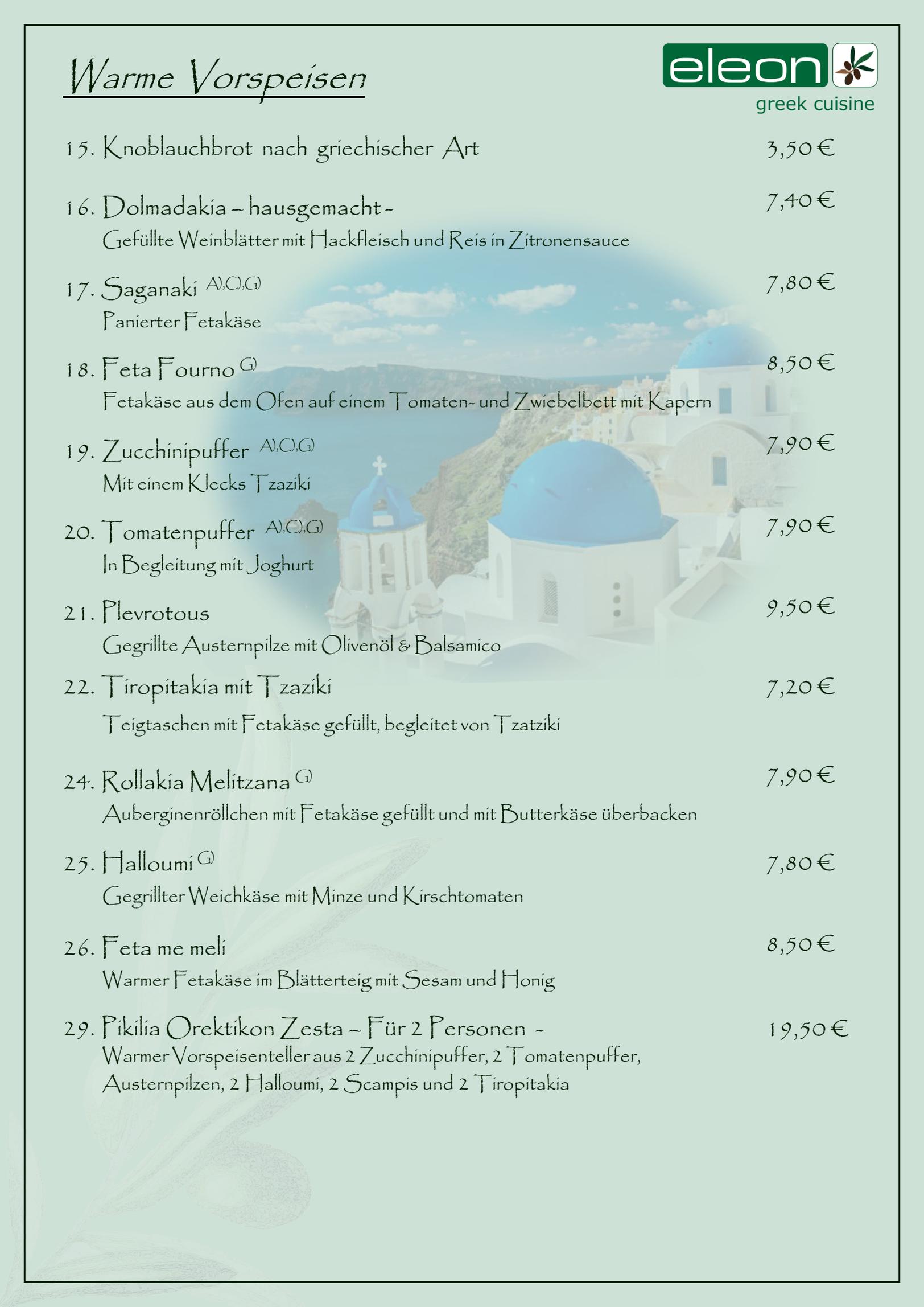
08. Oktupussalat 11,90 €
Verfeinert mit frischen Kräutern und Paprika

09. Fetakäse ^{G)} 6,00 €
Mit Zwiebeln und Kirschtomaten

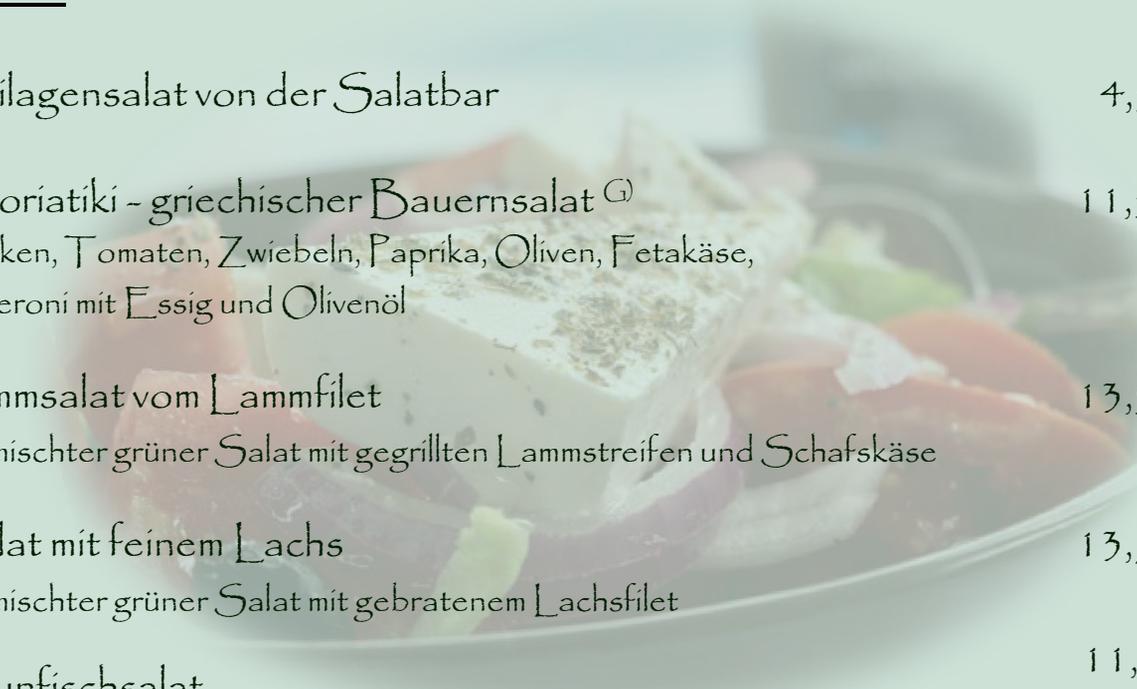
10. Kria Pikilia 14,20 €
Kalter Vorspeisenteller aus, dicken Bohnen, Tzaziki, Taramas, Tirokafteri, Auberginencreme, Fetakäse, Peperoni, Oliven, Weinblätter

11. Melitzanosalata 6,20 €
Auberginencreme mit Knoblauch

Warme Vorspeisen

- 
15. Knoblauchbrot nach griechischer Art 3,50 €
16. Dolmadakia – hausgemacht – 7,40 €
Gefüllte Weinblätter mit Hackfleisch und Reis in Zitronensauce
17. Saganaki ^{A,C,G} 7,80 €
Paniertes Fetakäse
18. Feta Fournou ^G 8,50 €
Fetakäse aus dem Ofen auf einem Tomaten- und Zwiebelbett mit Kapern
19. Zucchini-puffer ^{A,C,G} 7,90 €
Mit einem Klecks Tzaziki
20. Tomatenpuffer ^{A,C,G} 7,90 €
In Begleitung mit Joghurt
21. Plevrotous 9,50 €
Gegrillte Austernpilze mit Olivenöl & Balsamico
22. Tiropitakia mit Tzaziki 7,20 €
Teigtaschen mit Fetakäse gefüllt, begleitet von Tzatziki
24. Rollakia Melitzana ^G 7,90 €
Auberginenröllchen mit Fetakäse gefüllt und mit Butterkäse überbacken
25. Halloumi ^G 7,80 €
Gegrillter Weichkäse mit Minze und Kirschtomaten
26. Feta me meli 8,50 €
Warmer Fetakäse im Blätterteig mit Sesam und Honig
29. Pikilia Orektion Zesta – Für 2 Personen – 19,50 €
Warmer Vorspeisenteller aus 2 Zucchini-puffer, 2 Tomatenpuffer, Austernpilzen, 2 Halloumi, 2 Scampis und 2 Tiropitakia

Salate

- 
30. Beilagensalat von der Salatbar 4,50 €
31. Choriatiki - griechischer Bauernsalat ^G 11,50 €
Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Oliven, Fetakäse,
Peperoni mit Essig und Olivenöl
32. Lammsalat vom Lammfilet 13,90 €
Gemischter grüner Salat mit gegrillten Lammstreifen und Schafskäse
33. Salat mit feinem Lachs 13,70 €
Gemischter grüner Salat mit gebratenem Lachsfilet
34. Thunfischsalat 11,50 €
Bunte Salatmischung, Tomaten, Gurke, rote Zwiebeln
35. Hähnchen tanzt mit Scampì 14,90 €
Auf leckerem bunten Salatbett

wählen Sie zwischen Joghurtdressing oder Essig & Olivenöl



Zu diesen Gerichten erhalten sie einen Salat



greek cuisine

Hauptspeisen - typisch griechisch

- | | |
|--|---------|
| 40. Gyros ^{G)} | 13,90 € |
| Schweinefleisch vom Drehspieß mit Tzaziki, Steakpomes und Tomatenreis | |
| 41. Souflaki | 14,20 € |
| Gegrilltes Schweinefleisch am Spieß mit Steakpomes und Tomatenreis | |
| 42. Suzuki | 13,90 € |
| Gegrillte Hackfleischröllchen mit Steakpomes und Tomatenreis | |
| 43. Bifteki ^{G)} | 15,50 € |
| Gegrilltes Hackfleisch mit Fetakäsefüllung, Metaxasauce und Röstkartoffeln | |
| 44. Gemisto Kotopoulo | 16,90 € |
| Hähnchenbrustfilet mit Fetakäse und Paprika gefüllt, dazu Röstkartoffeln | |
| 45. Sikoti ^{G)} | 13,50 € |
| Gegrillte Rinderleber mit gerösteten Zwiebeln, Metaxasauce, Steakpomes und Tomatenreis | |

Direkt von Zeus auf den Grill

- | | |
|---|---------|
| 50. Gemisto Fileto ^{G)} | 18,90 € |
| Schweinefilet mit Fetakäsefüllung, Metaxasauce und Röstkartoffeln | |
| 51. Fileto Kotopoulo ^{M)} | 14,90 € |
| Hähnchenbrustfilet in Zitronen-Senf-Sauce und Röstkartoffeln | |
| 54. Fileto Arnaki ^{G)} | 25,90 € |
| Lammfilet mit Folienkartoffel, Tzaziki und grünen Bohnen | |
| 55. Paidakia aus dem Lammkarree | 25,50 € |
| Lammkotelett mit Rosmarinkartoffeln und grünen Bohnen | |
| 56. Schweinefilet ^{G)} | 17,50 € |
| In Metaxasauce mit Röstkartoffeln und Tomatenreis | |

Gemischte Grillteller

- 
60. Eleonplatte 19,90 €
Schweinefilet, Lammfilet, Lammkotlett, Hähnchenbrustfilet und Rosmarinkartoffeln
61. Athenplatte 18,50 €
Gyros, 2 Lammkotletts, mit Röstkartoffeln und Tomatenreis
62. Grillteller 16,50 €
Gyros, 2 Suzuki, Rinderleber, mit Röstkartoffeln und Tomatenreis
63. Olympsteller 17,50 €
Gyros, 2 Suzuki, Souflaki, mit Röstkartoffeln und Tomatenreis
64. Chefplatte 16,50 €
Gyros, Hähnchenbrustfilet, Souflaki, mit Röstkartoffeln und Tomatenreis
65. Ouzoteller 15,50 €
Gyros und Souflaki, mit Röstkartoffeln und Tomatenreis ein Ouzo begleitet den Teller
66. Zeusteller 16,50 €
2 Suzuki, 2 Leber, 1 Souflaki, mit Röstkartoffeln und Tomatenreis
67. Sokratesteller 18,50 €
1 Hähnchenbrustfilet, 1 Souflaki, 1 Suzuki, 1 Schweinefilet, mit Röstkartoffeln und Tomatenreis
68. Platonteller 21,90 €
2 Lammkotletts, 1 Lammfilet, 2 Leber, mit Röstkartoffeln und Tomatenreis

Zu diesen Gerichten erhalten Sie einen Salat

Lammgerichte

Zarte Lammhinterhaxe aus dem Topf

- | | |
|--|---------|
| 70. Mit Röstkartoffeln und grünen Bohnen | 17,90 € |
| 71. Mit Kritharaki (griechische Reismudeln) | 17,90 € |
| 72. Mit dicken Bohnen | 17,90 € |
| 73. Mit Bandnudeln und Fetakäse ^G | 17,90 € |

Vorsicht Heiß! - Überbackene Gerichte

- | | |
|---|---------|
| 77. Gyros mit Käse überbacken ^G
In Metaxasauce mit Steakpommes | 15,50 € |
| 78. Souflaki mit Käse überbacken ^G
In Metaxasauce mit Steakpommes | 16,50 € |
| 79. Schweinefilet mit Käse überbacken ^G
In Metaxasauce mit Steakpommes | 18,90 € |
| 80. Hähnchenbrustfilet mit Spinat
In Metaxasauce mit Steakpommes | 16,50 € |
| 81. Gyros und Souflaki mit Käse überbacken ^G
In Metaxasauce mit Steakpommes | 16,90 € |
| 82. Suzuki mit Käse überbacken ^G
In Metaxasauce mit Steakpommes | 15,50 € |

* Mit Korfukartoffeln als Beilage + 2,00 € *

Aus dem Pfännchen

85. Gyrospfännchen ^G 15,90 €
In Metaxasauce mit Paprika, Zwiebeln, Champignons und Steakpommes
86. Schweinefilet ^G 18,90 €
In Metaxasauce mit Paprika, Zwiebeln, Champignons und Steakpommes
87. Hähnchenfilet ^G 16,50 €
In Metaxasauce mit Paprika, Zwiebeln, Champignons und Steakpommes
88. Schweinefilet ^O^G 18,90 €
In Weißweinsauce mit Paprika, Zwiebeln, Champignons und Steakpommes
89. Lammfilet ^O^G 25,90 €
In Rotweinsauce mit Paprika, Zwiebeln, Champignons und Steakpommes

Poseidon sei Dank - leckere Fischgerichte

92. Garides - gegrillte Scampi ^D 20,50 €
Mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison
93. Kalamares - gebratener Tintenfisch ^D 17,50 €
Mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison
94. Solomos - gegrilltes Lachsfilet ^D 18,90 €
In Senfsauce mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison
95. Fischplatte à la Thomas ^D 21,50 €
2 Scampi, 1 Lachsfilet und 3 Tintenfisch, Rosmarinkartoffeln und Gemüse
96. Fresco Psari ^D Tagespreis
Täglich wechselnder frischer Fisch

Zu diesen Gerichten erhalten sie einen Salat



greek cuisine

Seniorenteller

- | | |
|--|---------|
| 100. Lachsfilet mit Gemüse der Saison
Mit Rosmarinkartoffeln & Senfsauce | 14,50 € |
| 101. Kleines Gyrospfännchen ^G
In Metaxasauce mit Paprika, Zwiebeln, Champignons und
Steakpommes | 13,50 € |
| 102. Kleines Schweinefilet ^G
Mit Metaxasauce, Röstkartoffeln und Tomatenreis | 14,50 € |
| 103. Kleine Rinderleber ^G
Mit gebratenen Zwiebeln, Metaxasauce und Tomatenreis | 11,50 € |
| 104. Kleines Hähnchenbrustfilet vom Grill ^{M, G}
Mit Senfsauce und Tomatenreis | 11,50 € |

Gesund und lecker? Unsere Fitnesssteller

- | | |
|--|---------|
| 107. Gyros ^G
Mit Gemüse und Tzaziki | 16,90 € |
| 108. Souflaki ^G
Mit Gemüse und Tzaziki | 16,90 € |
| 109. Bifteki ^G
Mit Metaxasauce, Gemüse und Tzaziki | 17,50 € |
| 110. Ouzoteller ^G
Gyros und Souflaki mit Gemüse und Tzaziki, als Begleitung ein Ouzo | 17,90 € |
| 112. Leber ^G
Mit Gemüse und Tzaziki | 15,50 € |

Unser Gemüse wird frisch zubereitet,
und in der Pfanne mit Olivenöl gebraten.
Auberginen, Zucchini, Paprika, Pilze, Karotten.

Vegetarisch

114. Gemüsepfanne - gern auch pikant - mit geriebenem Fetakäse ^G	14,50 €
115. Gemüsepfanne - gern auch pikant - mit Tomatenreis	13,90 €
116. Saganaki mit Gemüse ^G	13,90 €
117. Gemüse der Saison mit Folienkartoffel und Tzaziki ^G	13,50 €
118. Bandnudeln in Tomatensauce und Gemüse	13,50 €

Für die jungen Halbgötter - ohne Salat - bis 12 Jahre

124. Gyros mit Steakpommes	7,50 €
125. Souflaki mit Steakpommes	7,50 €
126. Suzuki mit Steakpommes	7,50 €
127. Hähnchenbrustfilet mit Steakpommes	7,50 €
129. Bandnudeln in Tomatensauce	7,50 €

Alle Kindergerichte mit einem Salat von der Salatbar + 2,00 €

Desserts

- | | |
|---|--------|
| 130. Griechischer Joghurt mit erlesenem Honig und Walnüssen ^{G), H)} | 4,50 € |
| 131. Panna Cotta mit Karamell- & Schokosauce ^{C), G)} | 4,90 € |
| 132. Vanille-Eis mit Schoko- oder Himbeersauce ^{H)} | 4,90 € |
| 133. Gemischtes Eis mit Sahne ^{H)} | 4,50 € |

Unsere Beilagen

- | | |
|-----------------------------|--------|
| Steakpommes | 3,50 € |
| Rot oder Weiß | 0,50 € |
| Tomatenreis | 3,50 € |
| Folienkartoffel mit Tzaziki | 5,00 € |
| Rosmarinkartoffeln | 5,00 € |
| Röstkartoffeln | 3,50 € |
| Gemüse | 5,00 € |
| Metaxasauce | 2,50 € |

Aperitifs

- | | | |
|--------------------|-----|--------|
| Prosecco | 2cl | 3,80 € |
| Ouzo | 2cl | 2,20 € |
| Aperol Spritz | | 6,00 € |
| Campari mit O-Saft | | 5,50 € |
| Martini Bianco | | 4,00 € |
| Hugo | | 6,00 € |

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ¹⁾⁴⁾ , Coca Cola light ¹⁾²⁾⁴⁾⁵⁾⁶⁾ , Fanta ¹⁾³⁾⁴⁾ oder Sprite ¹⁾	0,3l	3,30 €
	0,4l	3,80 €
Apfelschorle oder Kirschschorle	0,3l	3,30 €
	0,4l	3,80 €
Schweppes	0,2l	3,00 €
Bitter Lemon, Ginger Ale oder Tonic Water		
Wasser	0,25l	2,70 €
	Fl. 0,7l	5,50 €
Säfte und Nektare	0,2l	3,20 €
Orange, Apfel oder Kirsch		

Alkoholische Getränke

Veltins Bier	0,3l	3,10 €
	0,4l	3,70 €
Alster	0,3l	3,10 €
	0,4l	3,70 €
Hefeweizen ^{A)}	0,5l	4,20 €
Kristall, Dunkel oder alkoholfrei		
Alkoholfreies Bier	Fl. 0,33l	3,20 €
Malzbier		3,00 €
Altbier		3,00 €
Grevensteiner naturtrübes Landbier	Fl. 0,5l	4,20 €

Offene Rotweine

Griechischer Landwein - trocken ^⓪	0,2l	4,60 €
	0,5l	10,90 €
Imiglykos - halbtrocken ^⓪	0,2l	4,60 €
	0,5l	10,90 €
Mavrodaphne - Likörwein ^⓪	0,2l	5,50 €
	0,5l	12,80 €
Merlot ^⓪	0,2l	6,40 €
	0,5l	14,80 €

Offene Weißweine

Griechischer Landwein - trocken ^⓪	0,2l	4,60 €
	0,5l	10,90 €
Imiglykos - halbtrocken ^⓪	0,2l	4,20 €
	0,5l	10,90 €
Retsina - geharzt ^⓪	0,2l	4,60 €
Malamatina ^⓪	Fl. 0,5l	9,00 €
Moshofilero ^⓪	0,2l	6,40 €
Rosewein ^⓪	0,2l	4,60 €
	0,5l	10,90 €
Weinschorle ^⓪	0,2l	4,20 €

Bitte fragen Sie uns nach unseren besonderen Weinen



Spirituosen 2cl

Ouzo	38% vol.	2,20 €
Ouzo Nektar (Zimmertemperatur)	40% vol.	2,80 €
Tsipouro	40% vol.	3,00 €
Metaxa 5*	38% vol.	3,80 €
Metaxa 7*	40% vol.	4,50 €
Fernet Branca	39% vol.	2,70 €
Ramazotti	30% vol.	3,20 €
Malteser	40% vol.	2,70 €
Averna	32% vol.	2,80 €

Heiße Getränke

Griechischer Mokka	2,30 €
Kaffee	2,70 €
Espresso	2,50 €
Doppelter Espresso	3,50 €
Cappuccino	2,90 €
Tee	2,30 €