

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)} 4,90 €

Kalte Vorspeisen

05. Tzaziki ^{G)} 4,90 €
Das Alpha und Omega der griechischen Vorspeise

06. Taramas ^{D)} 6,20 €
Griechische Kaviarcreme

07. Tirokafteri ^{G)} 6,70 €
Leicht pikante Fetakäsecreme

09. Fetakäse ^{G)} 6,50 €
Mit Zwiebeln und Kirschtomaten

10. Kria Pikilia ^{G)} 14,90 €
Kalter Vorspeisenteller aus, dicken Bohnen, Tzaziki,
Taramas, Tirokafteri, Auberginencreme, Fetakäse,
Peperoni, Oliven, Weinblätter

11. Melitzanosalata 6,70 €
Auberginencreme mit Knoblauch

Warme Vorspeisen

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

Salate

- 
- | | |
|--|---------|
| 30. Beilagensalat von der Salatbar | 4,50 € |
| 31. Choriatiki - griechischer Bauernsalat ^G
Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Oliven, Fetakäse,
Peperoni mit Essig und Olivenöl | 11,90 € |
| 32. Lammsalat vom Lammfilet ^G
Gemischter grüner Salat mit gegrillten Lammstreifen und Schafskäse | 14,90 € |
| 33. Salat mit feinem Lachs ^D
Gemischter grüner Salat mit gebratenem Lachsfilet | 14,50 € |
| 34. Thunfischsalat
Bunte Salatmischung, Tomaten, Gurke, rote Zwiebeln | 11,90 € |
| 35. Hähnchen tanzt mit Scampi ^D
Auf leckerem bunten Salatbett | 15,50 € |

wählen Sie zwischen Joghurtdressing oder Essig & Olivenöl



Zu diesen Gerichten erhalten sie einen Salat



greek cuisine

Hauptspeisen - typisch griechisch

- | | |
|---|---------|
| 40. Gyros ^{G)} | 14,70 € |
| Schweinefleisch vom Drehspieß mit Tzaziki, Steakpommes und Tomatenreis | |
| 41. Souflaki | 14,90 € |
| Gegrilltes Schweinefleisch am Spieß mit Steakpommes und Tomatenreis | |
| 42. Suzuki ^{G)} | 14,20 € |
| Gegrillte Hackfleischröllchen mit Steakpommes und Tomatenreis | |
| 43. Bifteki ^{G)} | 15,90 € |
| Gegrilltes Hackfleisch mit Fetakäsefüllung, Metaxasauce und Röstkartoffeln | |
| 44. Gemisto Kotopoulo ^{G)} | 17,50 € |
| Hähnchenbrustfilet mit Fetakäse und Paprika gefüllt, dazu Röstkartoffeln | |
| 45. Sikoti ^{G)} | 13,90 € |
| Gegrillte Rinderleber mit gerösteten Zwiebeln, Metaxasauce, Steakpommes und Tomatenreis | |

Direkt von Zeus auf den Grill

- | | |
|---|---------|
| 50. Gemisto Fileto ^{G)} | 19,50 € |
| Schweinefilet mit Fetakäsefüllung, Metaxasauce und Röstkartoffeln | |
| 51. Fileto Kotopoulo ^{M)} | 15,50 € |
| Hähnchenbrustfilet in Zitronen-Senf-Sauce und Röstkartoffeln | |
| 54. Fileto Arnaki ^{G)} | 28,50 € |
| Lammfilet mit Folienkartoffel, Tzaziki und grünen Bohnen | |
| 55. Paidakia aus dem Lammkarree | 28,50 € |
| Lammkotelett mit Rosmarinkartoffeln und grünen Bohnen | |
| 56. Schweinefilet ^{G)} | 17,90 € |
| In Metaxasauce mit Röstkartoffeln und Tomatenreis | |

Gemischte Grillteller

- 
60. Eleonplatte 21,50 €
Schweinefilet, Lammfilet, Lammkotlett, Hähnchenbrustfilet und Rosmarinkartoffeln
61. Athenplatte 18,90 €
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 16,90 €
Gyros, Hähnchenbrustfilet, Souflaki, mit Röstkartoffeln und Tomatenreis
65. Ouzoteller 16,50 €
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 18,90 €
1 Hähnchenbrustfilet, 1 Souflaki, 1 Suzuki, 1 Schweinefilet, mit Röstkartoffeln und Tomatenreis
68. Platonteller 22,90 €
2 Lammkotletts, 1 Lammfilet, 2 Leber, mit Röstkartoffeln und Tomatenreis
69. Poseidonteller^{D)} 17,50 €
Gyros und Kalamares, mit Steakpomes und Tomatenreis

Zu diesen Gerichten erhalten Sie einen Salat

Lammgerichte

Zarte Lammhinterhaxe aus dem Topf

- | | |
|---|---------|
| 70. Mit Röstkartoffeln und grünen Bohnen | 19,50 € |
| 71. Mit Kritharaki (griechische Reismudeln) | 19,50 € |
| 72. Mit dicken Bohnen | 19,50 € |
| 73. Mit Bandnudeln und Fetakäse ^{AG} | 19,50 € |

Vorsicht Heiß! - Überbackene Gerichte

- | | |
|--|---------|
| 77. Gyros mit Käse überbacken ^{AG}
In Metaxasauce mit Steakpommes | 15,90 € |
| 78. Souflaki mit Käse überbacken ^{AG}
In Metaxasauce mit Steakpommes | 16,90 € |
| 79. Schweinefilet mit Käse überbacken ^{AG}
In Metaxasauce mit Steakpommes | 19,50 € |
| 80. Hähnchenbrustfilet mit Spinat ^{AG}
In Metaxasauce mit Steakpommes | 16,90 € |
| 81. Gyros und Souflaki mit Käse überbacken ^{AG}
In Metaxasauce mit Steakpommes | 17,50 € |
| 82. Suzuki mit Käse überbacken ^{AG}
In Metaxasauce mit Steakpommes | 15,90 € |

* Mit Korfukartoffeln als Beilage + 2,00 € *

Aus dem Pfännchen

- | | |
|---|---------|
| 85. Gyrospännchen ^{A)G)} | 16,50 € |
| In Metaxasauce mit Paprika, Zwiebeln, Champignons und Steakpommes | |
| 86. Schweinefilet ^{A)G)} | 19,50 € |
| In Metaxasauce mit Paprika, Zwiebeln, Champignons und Steakpommes | |
| 87. Hähnchenfilet ^{A)G)} | 16,90 € |
| In Metaxasauce mit Paprika, Zwiebeln, Champignons und Steakpommes | |
| 88. Schweinefilet ^{O)G)} | 19,50 € |
| In Weißweinsauce mit Paprika, Zwiebeln, Champignons und Steakpommes | |
| 89. Lammfilet ^{O)G)} | 28,90 € |
| In Rotweinsauce mit Paprika, Zwiebeln, Champignons und Steakpommes | |
| 90. Gemüsepfännchen ^{A)G)} | 15,80 € |
| In Metaxasauce mit Gemüse der Saison und Tomatenreis | |

Poseidon sei Dank - leckere Fischgerichte

- | | |
|---|------------|
| 92. Garides - gegrillte Scampi ^{D)} | 21,50 € |
| Mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison | |
| 93. Kalamares - gebratener Tintenfisch ^{D)} | 18,90 € |
| Mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison | |
| 94. Solomos - gegrilltes Lachsfilet ^{D)} | 19,90 € |
| In Senfsauce mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison | |
| 95. Fischplatte á la Thomas ^{D)} | 22,50 € |
| 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 ^{D/M} | 15,50 € |
| Mit Rosmarinkartoffeln & Senfsauce | |
| 101. Kleines Gyrospännchen ^G | 13,90 € |
| In Metaxasauce mit Paprika, Zwiebeln, Champignons und
Steakpommes | |
| 102. Kleines Schweinefilet ^G | 14,90 € |
| Mit Metaxasauce, Röstkartoffeln und Tomatenreis | |
| 103. Kleine Rinderleber ^G | 12,50 € |
| Mit gebratenen Zwiebeln, Metaxasauce und Tomatenreis | |
| 104. Kleines Hähnchenbrustfilet vom Grill ^{M, G} | 12,50 € |
| Mit Senfsauce und Tomatenreis | |

Gesund und lecker? Unsere Fitnesssteller

- | | |
|--|---------|
| 107. Gyros ^G | 17,70 € |
| Mit Gemüse und Tzaziki | |
| 108. Souflaki ^G | 17,90 € |
| Mit Gemüse und Tzaziki | |
| 109. Bifteki ^G | 18,20 € |
| Mit Metaxasauce, Gemüse und Tzaziki | |
| 110. Ouzoteller ^G | 18,90 € |
| Gyros und Souflaki mit Gemüse und Tzaziki, als Begleitung ein Ouzo | |
| 111. Hähnchenfilet ^G | 17,40 € |
| Mit Gemüse und Tzatziki | |
| 112. Leber ^G | 16,40 € |
| Mit Gemüse und Tzaziki | |

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	14,80 €
115. Gemüsepfanne - gern auch pikant - mit Tomatenreis	14,40 €
116. Saganaki mit Gemüse ^G	14,40 €
117. Gemüse der Saison mit Folienkartoffel und Tzaziki ^G	13,80 €
118. Bandnudeln in Tomatensauce und Gemüse	13,80 €

Für die jungen Halbgötter - ohne Salat - bis 12 Jahre

124. Gyros mit Steakpommes	7,90 €
125. Souflaki mit Steakpommes	7,90 €
126. Suzuki mit Steakpommes	7,90 €
127. Hähnchenbrustfilet mit Steakpommes	7,90 €
129. Bandnudeln in Tomatensauce	7,90 €

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

Desserts

- | | |
|--|--------|
| 130. Griechischer Joghurt mit erlesenem Honig und Walnüssen ^{G, H)} | 4,90 € |
| 131. Panna Cotta mit Karamell- & Schokosauce ^{C)} | 5,20 € |
| 132. Vanille-Eis mit Schoko- oder Himbeersauce ^{G)} | 4,90 € |
| 133. Gemischtes Eis mit Sahne ^{G)} | 4,90 € |

Unsere Beilagen

- | | |
|---|--------|
| Steakpommes | 4,00 € |
| Ketchup oder Mayo | 0,50 € |
| Tomatenreis | 3,50 € |
| Folienkartoffel mit Tzaziki ^{G)} | 5,50 € |
| Rosmarinkartoffeln | 5,50 € |
| Röstkartoffeln | 4,00 € |
| Gemüse | 5,50 € |
| Metaxasauce ^{G)} | 3,00 € |

Aperitifs

- | | | |
|--------------------|------|--------|
| Prosecco | 0,1l | 3,90 € |
| Ouzo | 2cl | 2,40 € |
| Aperol Spritz | | 6,40 € |
| Campari mit O-Saft | | 5,90 € |
| Martini Bianco | | 4,20 € |
| Hugo | | 6,40 € |

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ¹⁾⁴⁾ , Coca Cola light ¹⁾²⁾⁴⁾⁵⁾⁶⁾ , Fanta ¹⁾³⁾⁴⁾ oder Sprite ¹⁾	0,3l	3,50 €
	0,4l	4,00 €
Apfelschorle oder Kirschschorle	0,3l	3,50 €
	0,4l	4,00 €
Schweppes	0,2l	3,20 €
Bitter Lemon, Ginger Ale oder Tonic Water		
Wasser	0,25l	2,80 €
	Fl. 0,75l	5,50 €
Säfte und Nektare	0,2l	3,40 €
Orange, Apfel oder Kirsch		

Alkoholische Getränke

Veltins Bier	0,3l	3,30 €
	0,4l	3,90 €
Alster	0,3l	3,30 €
	0,4l	3,90 €
Hefeweizen ^{A)}	0,5l	4,50 €
Kristall, Dunkel oder alkoholfrei		
Alkoholfreies Bier	Fl. 0,33l	3,30 €
Malzbier		3,20 €
Altbier		3,20 €
Grevensteiner naturtrübes Landbier	Fl. 0,5l	4,40 €

Offene Rotweine



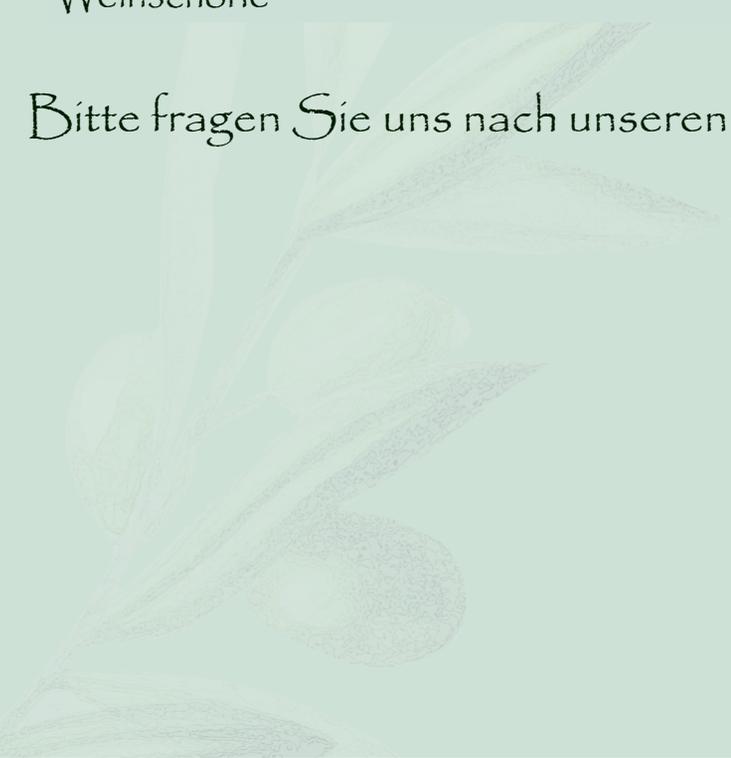
greek cuisine

Griechischer Landwein - trocken ^⓪	0,2l	4,80 €
	0,5l	11,20 €
Imiglykos - halbtrocken ^⓪	0,2l	4,80 €
	0,5l	11,20 €
Mavrodaphne - Likörwein ^⓪	0,2l	5,70 €
	0,5l	13,20 €
Merlot ^⓪	0,2l	6,50 €
	0,5l	14,90 €

Offene Weißweine

Griechischer Landwein - trocken ^⓪	0,2l	4,80 €
	0,5l	11,20 €
Imiglykos - halbtrocken ^⓪	0,2l	4,80 €
	0,5l	11,20 €
Retsina - geharzt ^⓪	0,2l	4,80 €
Malamatina ^⓪	Fl. 0,5l	9,50 €
Moshofilero ^⓪	0,2l	6,50 €
Rosewein ^⓪	0,2l	4,80 €
	0,5l	11,20 €
Weinschorle ^⓪	0,2l	4,40 €

Bitte fragen Sie uns nach unseren besonderen Weinen



Spirituosen 2cl

Ouzo	38% vol.	2,40 €
Ouzo Nektar (Zimmertemperatur)	40% vol.	3,00 €
Tsipouro	40% vol.	3,20 €
Metaxa 5*	38% vol.	4,00 €
Metaxa 7*	40% vol.	4,80 €
Fernet Branca	39% vol.	2,90 €
Ramazotti	30% vol.	3,40 €
Malteser	40% vol.	2,90 €
Averna	32% vol.	3,00 €

Heiße Getränke

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