



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 <sup>G)</sup> 5,50 €

## Kalte Vorspeisen

05. Tzatziki <sup>G)</sup> 5,70 €

Das Alpha & Omega der griechischen Küche

06. Taramas <sup>D)</sup> 6,90 €

Griechische Creme aus Fischrogen

07. Tirokafteri <sup>G)</sup> 7,90 €

Leicht pikante Fetakäsecreme

08. Auberginen- Käsecreme Duo <sup>G)C)</sup> 7,90 €

Jeweils eine Kugel Fetakäse- & Auberginencreme

09. Fetakäse <sup>G)</sup> 7,50 €

Mit Zwiebeln & Kirschtomaten

10. Kria Pikilia <sup>G)C)</sup> 16,90 €

Kalter Vorspeisenteller aus dicken Bohnen, Tzatziki,

Taramas, Tirokafteri, Auberginencreme, Fetakäse

Peperoni, Oliven, Weinblätter

11. Melitzanosalata <sup>C)</sup> 7,90 €

Auberginencreme mit Knoblauch

## Warme Vorspeisen

- |   |         |
|---|---------|
| 15. Knoblauchbrot nach griechischer Art <sup>A)</sup>   | 4,50 €  |
| 16. Dolmadakia  | 8,90 €  |
| Gefüllte Weinblätter mit Hackfleisch & Reis in Zitronensoße   |         |
| 17. Saganaki <sup>A)C)G)</sup>  | 9,50 €  |
| Panierter Fetakäse  |         |
| 18. Feta Fournó <sup>G)</sup>   | 9,90 €  |
| Fetakäse aus dem Ofen aufm Tomaten- und Zwiebelbett mit Kapern  |         |
| 19. Zucchini-puffer <sup>A)C)G)</sup>   | 8,90 €  |
| Mit einem Klecks Tzatziki   |         |
| 20. Tomatenpuffer <sup>A)C)G)</sup>   | 8,90 €  |
| In Begleitung von Joghurt   |         |
| 22. Tiropitakia <sup>A)G)</sup>   | 8,20 €  |
| Teigtaschen mit Fetakäse gefüllt, begleitet von Tzatziki  |         |
| 24. Rollakia Melitzana <sup>G)</sup>  | 9,50 €  |
| Auberginenröllchen mit Fetakäse gefüllt und Käse überbacken   |         |
| 26. Feta me Meli <sup>A)G)</sup>  | 10,20 € |
| Warmer Fetakäse im Blätterteig mit Sesam & Honig  |         |
| 29. Pikilia Orektikon Zesta <sup>A)C)D)G)</sup> ~ für 2 Personen ~  | 21,50 € |
| Warmer Vorspeisenteller aus 2 Zucchini-, 2 Tomatenpuffer, 2 Halloumi, 2 Scampis, 2 Tiropitakia, Knoblauchbrot & einem klecks Tzatziki |         |

## Salate

- |  |         |
|--|---------|
| <b>30. Beilagen Salat von der Salatbar</b>   | 4,90 €  |
| <b>31. Choriatiki ~ griechischer Bauernsalat <sup>G)</sup></b>                         | 13,50 € |
| Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Oliven,<br>Fetakäse, Peperoni mit Essig & Olivenöl |         |
| <b>32. Lammsalat vom Lammfilet <sup>G)</sup></b>                                       | 16,50 € |
| Gemischter grüner Salat mit gegrilltem<br>Lammfilet und Fetakäse                       |         |
| <b>33. Salat mit feinem Lachs <sup>D)</sup></b>  | 15,90 € |
| Gemischter grüner Salat mit gebratenem Lachsfilet                                      |         |
| <b>34. Thunfischsalat <sup>D)</sup></b>  | 13,50 € |
| Bunte Salatmischung, Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln                                    |         |
| <b>35. Hähnchen tanzt mit Scampi <sup>D)</sup></b>                                     | 16,90 € |
| Auf leckerem bunten Salatbett  |         |

~ Wählen Sie zwischen Joghurtdressing, oder Essig & Olivenöl ~

## Hauptspeisen ~ typisch griechisch

- |   |         |
|---|---------|
| <b>40. Gyros</b> <sup>G)</sup>  | 16,50 € |
| Schweinefleisch vom Drehspieß mit Tzatziki, Steakpommes & Tomatenreis                       |         |
| <b>41. Souflaki</b>   | 16,90 € |
| Gegrilltes, mariniertes Schweinefleisch mit Steakpommes & Tomatenreis                       |         |
| <b>42. Souzouki</b> <sup>A)G)</sup>   | 15,90 € |
| Gegrillte Hackfleischröllchen mit Metaxasauce, Steakpommes & Tomatenreis                    |         |
| <b>43. Bifteki</b> <sup>A)G)</sup>  | 17,70 € |
| Gegrilltes Hackfleisch mit Fetakäsefüllung, Metaxasauce & Röstkartoffeln                    |         |
| <b>44. Gemisto Kotopoulo</b> <sup>G)</sup>  | 19,50 € |
| Hähnchenbrustfilet mit Fetakäse- und Paprika gefüllt, dazu Röstkartoffeln                   |         |
| <b>45. Sikoti</b> <sup>A)G)</sup>   | 15,90 € |
| Gegrillte Rinderleber mit karamellisierten Zwiebeln, Metaxasauce, Steakpommes & Tomatenreis |         |

## Direkt von Zeus auf den Grill

- |   |         |
|---|---------|
| <b>50. Gemisto Fileto</b> <sup>A)G)</sup>                       | 21,90 € |
| Schweinefilet mit Fetakäsefüllung, Metaxasauce & Röstkartoffeln |         |
| <b>51. Fileto Kotopoulo</b> <sup>M)</sup>                       | 16,90 € |
| Hähnchenbrustfilet in Zitronen- Senfsauce & Röstkartoffeln      |         |
| <b>54. Fileto Arnaki</b> <sup>G)</sup>                          | 30,90 € |
| Lammfilet mit Folienkartoffel, Tzatziki & grünen Bohnen         |         |
| <b>55. Paidakia aus dem Lammkarree</b>                          | 30,90 € |
| Lammkotlett mit Rosmarinkartoffeln & grünen Bohnen              |         |
| <b>56. Schweinefilet</b> <sup>A)G)</sup>                        | 19,50 € |
| In Metaxasauce mit Röstkartoffeln & Tomatenreis                 |         |

## Gemischte Grillteller

- |   |         |
|---|---------|
| <b>60. Eleonplatte</b>  | 23,50 € |
| Schweinefilet, Lammfilet, Lammkotlett,<br>Hähnchenbrustfilet & Rosmarinkartoffeln                 |         |
| <b>61. Athenplatte</b>  | 20,90 € |
| Gyros, 2 Lammkotletts, mit Röstkartoffeln & Tomatenreis   |         |
| <b>62. Grillteller</b>  | 18,50 € |
| Gyros, 2 Suzuki, Rinderleber, Röstkartoffeln & Tomatenreis  |         |
| <b>63. Olympsteller</b>   | 19,50 € |
| Gyros, 2 Suzuki, Souflaki, Röstkartoffeln & Tomatenreis   |         |
| <b>64. Chefplatte</b>   | 18,50 € |
| Gyros, Hähnchenbrustfilet, Souflaki, Röstkartoffeln &<br>Tomatenreis                              |         |
| <b>65. Ouzoteller</b>   | 18,50 € |
| Gyros & Souflaki, mit Röstkartoffeln, Tomatenreis, ein Ouzo<br>begleitet den Teller               |         |
| <b>66. Zeusteller</b>   | 17,90 € |
| 2 Suzuki, 2 Leber, 1 Souflaki, mit Röstkartoffeln & Tomatenreis                                   |         |
| <b>67. Sokratesteller</b>   | 20,50 € |
| 1 Hähnchenbrustfilet, 1 Souflaki, 1 Souzouki, 1 Schweinefilet<br>mit Röstkartoffeln & Tomatenreis |         |
| <b>68. Platonteller</b>   | 25,90 € |
| 2 Lammkotletts, 1 Lammfilet, 2 Leber, Röstkartoffeln &<br>Tomatenreis                             |         |
| <b>69. Poseidonteller</b> <sup>G)D)</sup>   | 18,90 € |
| Gyros & Kalamares, mit Tzatziki, Steakpomes und Tomatenreis                                       |         |

## Lammgerichte

### Zarte Lammhinterhaxe aus dem Topf

70. Mit Röstkartoffeln & grünen Bohnen	20,90 €
71. Mit Kritharaki (griechische Reismudeln)	20,90 €
72. Mit dicken Bohnen	20,90 €
73. Mit Bandnudeln & Fetakäse <sup>G)</sup>	20,90 €

## Vorsicht Heiß ~ Überbackene Gerichte

### In Metaxasauce mit Steakpommies

77. Gyros mit Käse überbacken <sup>A)G)</sup>	17,90 €
78. Souflaki mit Käse überbacken <sup>A)G)</sup>	18,50 €
79. Schweinefilet mit Käse überbacken <sup>A)G)</sup>	20,90 €
80. Hähnchenbrustfilet & Spinat mit Käse überbacken <sup>A)G)</sup>	18,50 €
81. Gyros und Souflaki mit Käse überbacken <sup>A)G)</sup>	18,90 €
82. Suzuki mit Käse überbacken <sup>A)G)</sup>	17,50 €

~ Mit Korfukartoffeln als Beilage + 2,00 € ~

## Aus dem Pfännchen

### In Metaxasauce mit Paprika, Zwiebeln & Champignons

85. Gyrospfännchen <sup>A), G)</sup> mit Steakpommes	17,90 €
86. Schweinefilet <sup>A), G)</sup> mit Steakpommes	20,90 €
87. Hähnchenfilet <sup>A), G)</sup> mit Steakpommes	18,50 €
88. Schweinefilet <sup>A), G)</sup> mit Steakpommes	20,90 €
In Weißweinsauce	
89. Lammfilet <sup>A), G)</sup> mit Steakpommes	30,90 €
In Rotweinsauce	

## Poseidon sei Dank ~ leckere Fischgerichte

### Mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse

92. Garides ~ gegrillte Scampis <sup>D)</sup>	22,90 €
93. Kalamares ~ gebratener Tintenfisch <sup>D)</sup>	20,90 €
Mit Orangen- Cocktailsauce	
94. Solomos ~ gegrilltes Lachsfilet <sup>D)M)</sup>	21,90 €
In Senfsauce	
95. Fischplatte <sup>D)</sup>	24,50 €
2 Scampi, 1 Lachsfilet, & 3 Kalamari	



## *Für den kleinen Hunger*

100. Kleines Lachsfilet mit Gemüse <sup>D)M)</sup>	16,90 €
Mit Rosmarinkartoffeln in Senfsauce	
101. Kleines Gyrospännchen <sup>G)A)</sup> in Metaxasauce	15,50 €
Mit Paprika, Zwiebeln, Champignons & Steakpomes	
102. Kleines Schweinefilet <sup>G)A)</sup>	16,50 €
Mit Mexasauce, Röstkartoffeln & Tomatenreis	
103. Kleine Rinderleber <sup>G)A)</sup>	13,90 €
Mit karamellisierten Zwiebeln, Metaxasauce & Tomatenreis	
104. Kleines Hähnchenbrustfilet vom Grill <sup>M)G)</sup>	13,90 €
Mit Senfsauce & Tomatenreis	
105. Kleines Gyros <sup>G)</sup>	14,50 €
Mit Steakpomes, Tomatenreis & Tzatziki	

## *Gesund & lecker? Unsere Fitnesssteller!*

### Alle Gerichte mit Gemüsebeilage & Tzatziki

107. Gyros <sup>G)</sup>	19,50 €
108. Souflaki <sup>G)</sup>	19,90 €
109. Bifteki <sup>A)G)</sup> mit Metaxasauce	20,50 €
110. Ouzoteller <sup>G)</sup> als Begleitung ein Ouzo	20,90 €
111. Hähnchenbrustfilet <sup>G)</sup>	19,50 €
112. Leber <sup>A)G)</sup> mit Metaxasauce & karamellisierten Zwiebeln	18,50 €

Unser Gemüse wird frisch zubereitet und  
in der Pfanne mit Olivenöl zubereitet,

\*Auberginen, Zucchini, Paprika, Pilze, Karotten\*

## Vegetarisch

114. Gemüsepfanne ~ gern auch pikant <sup>G)</sup>	15,90 €
in Tomatensauce, mit geriebenem Fetakäse	
115. Gemüsepfanne ~ gern auch pikant	15,70 €
in Tomatensauce, mit Tomatenreis	
116. Saganaki mit Gemüse <sup>G)</sup>	15,90 €
117. Gemüse, mit Folienkartoffel & Tzatziki <sup>G)</sup>	14,90 €
118. Bandnudeln in Tomatensauce & Gemüse	14,90 €

## Für die jungen Halbgötter ~ ohne Salat ~

124. Gyros mit Steakpommes	8,90 €
125. Souflaki mit Steakpommes	8,90 €
126. Suzuki mit Steakpommes	8,90 €
128. Hähnchenbrustfilet mit Steakpommes	8,90 €
129. Bandnudeln in Tomatensauce	8,90 €

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

## Desserts

130. Griechischer Joghurt mit erlesenem Honig & Walnüssen <sup>G)H)</sup>	5,90 €
131. Panna Cotta mit Karamell- & Schokosauce <sup>C)G)</sup>	6,20 €
132. Vanille-Eis mit Schoko- oder Himbeersauce <sup>G)</sup>	5,90 €
133. Gemischtes Eis mit Sahne <sup>G)</sup>	5,90 €

## Unsere Beilagen

Steakpommes		4,50 €
Ketchup oder Mayo <sup>M)</sup>		0,60 €
Tomatenreis		4,00 €
Folienkartoffel mit Tzatziki <sup>G)</sup>		5,90 €
Rosmarinkartoffeln		5,90 €
Röstkartoffeln		4,50 €
Portion Gemüse aus der Pfanne		5,90 €
Metaxasauce <sup>A)G)</sup>		3,50 €
Kafteri (pikante Sauce)		2,00 €
Portion Oliven		5,00 €
Portion grüne Bohnen		5,50 €
Portion dicke Bohnen		4,90 €
Kritharaki in Tomatensoße (griechische Reismudeln)		4,50 €

## Aperitifs

Prosecco	0,1l	4,20 €
Aperol Spritz	0,4l	6,90 €
Hugo	0,4l	6,90 €
Martini Bianco	4cl	4,50 €
Campari mit O-Saft	0,2l	6,50 €
Ouzo Pilavas oder Plomari „on the rocks“	4cl	3,50 €

## Alkoholfreie Getränke

### Coca-Cola, Cola Light, Cola Zero, Fanta oder Sprite

	0,3l	3,80 €
	0,4l	4,30 €

### Apfel-, Kirsch-, oder Orangensaftschorle

	0,3l	3,80 €
	0,4l	4,30 €

Rhababerschorle	Fl. 0,33l	3,70 €
-----------------	-----------	--------

Eistee Fuzetea, Zitrone, oder Pfirsich	Fl. 0,3l	3,60 €
--	----------	--------

Bad Pyrmonter	Fl. 0,25l	3,50 €
---------------	-----------	--------

### Bitter Lemon, Ginger Ale oder Tonic Water

Bad Pyrmonter, Wasser	Fl. 0,25l	3,00 €
-----------------------	-----------	--------

~ still oder medium ~	Fl. 0,75l	5,90 €
-----------------------	-----------	--------

### Säfte & Nektare Kirsch-, Orangen-, Apfelsaft

	0,2l	3,60 €
	0,4l	4,90 €

Malzbier	Fl. 0,33l	3,50 €
----------	-----------	--------

## Alkoholische Getränke

### Veltins Bier vom Fass

	0,3l	3,70 €
	0,4l	4,30 €

Alster	0,3l	3,70 €
--------	------	--------

	0,4l	4,30 €
--	------	--------

Hefeweizen <sup>A)</sup>	0,5l	4,90 €
--------------------------	------	--------

### Kristall, Dunkel oder alkoholfrei

Alkoholfreies Bier	Fl. 0,33l	3,70 €
--------------------	-----------	--------

Altbier	Fl. 0,33l	3,50 €
---------	-----------	--------

Grevensteiner – naturtrübes Landbier	Fl. 0,5l	4,90 €
--------------------------------------	----------	--------

## Offene Rotweine

Griechischer Landwein – trocken <sup>o)</sup>	0,2l	5,20 €
	0,5l	11,90 €
Imiglykos – lieblich <sup>o)</sup>	0,2l	5,20 €
	0,5l	11,90 €
Mavrodaphne – Likörwein <sup>o)</sup>	0,2l	6,20 €
	0,5l	14,90 €
Merlot <sup>o)</sup>	0,2l	6,90 €
	0,5l	15,90 €

## Offene Weißweine

Griechischer Landwein – trocken <sup>o)</sup>	0,2l	5,20 €
	0,5l	11,90 €
Imiglykos- lieblich <sup>o)</sup>	0,2l	5,20 €
	0,5l	11,90 €
Retsina- geharzt <sup>o)</sup>	0,2l	5,20 €
Malamatina <sup>o)</sup>	0,5l	10,50 €
Moshofilero <sup>o)</sup>	0,2l	6,90 €
	0,5l	15,90 €
Rosewein <sup>o)</sup>	0,2l	5,20 €
	0,5l	11,90 €
Weinschorle <sup>o)</sup>	0,25l	4,80 €
Samos – Likörwein <sup>o)</sup>	0,2l	6,20 €
	0,5l	14,90 €

## Spirituosen - 2cl

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

## Heiße Getränke

Griechischer Mokka	(Süß, metrio, sketo)	2,80 €
Kaffee		3,00 €
Espresso		2,80 €
Espresso macchiato <sup>G)</sup>		3,20 €
Doppelter Espresso		3,90 €
Cappuccino <sup>G)</sup>		3,50 €
Tee - verschiedene Sorten		2,80 €