

Der Grieche in Schenefeld seit 2012

# HERZLICH WILLKOMMEN $KA\Lambda\Omega\Sigma$ HP $\Theta$ ATE

(KALOS IRTHATE)



#### Sehr geehrter Gast,

wir begrüßen Sie recht herzlich in unserem Restaurant und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt. Alle unsere Speisen werden vor Ort frisch zubereitet nach hauseigenen Rezepten. Unsere Küche und der Service werden beste Leistungen erbringen, um jeden Gast voll zufrieden zu stellen. Guten Appetit wünscht Ihnen

Ihr Pegasus -Team.

	Suppen	
1.	Juverlakia Hackbällchen in Zitronensauce	7,50
2.	Griechische Bohnensuppe	6,50
3.	Tomatensuppe	6,50
	Salate	
5.	Krautsalat	5,90
6.	Tomatensalat	6,50
7.	Gurkensalat	6,00
8.	Bohnensalat	7,90
9.	Oktopus Salat	12,90
10.	Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Schafskäse, Oliven, Peperoni, Zwiebeln und Brotwürfel	12,50
11.	Putensalat gemischter Salat mit gegrillten Putenstreifen	13,50
13.	Lachs-Salat gemischter Salat mit frisch gegrilltem Lachs	17,50
14.	Giros-Salat gemischter Salat mit Giros	13,50

## ■ Kalte Vorspeisen

15.	Tzatziki <sup>g</sup>	5,50
16.	Tarama <sup>1</sup>	6,50
17.	Chtipiti <sup>9</sup>	6,50
18.	Auberginenmouse	6,50
19.	Thunfischmouse d	6,50
21.	Schafskäse Natur <sup>g</sup>	7,90
23.	Oliven	5,90
24.	Peperoni	4,90
25.	Ouzo-Meze <sup>9</sup> verschiedene kalte Vorspeisen	14,90
26.	Vorspeise Spezial g warme und kalte Vorspeisen	16,90

## Warme Vorspeisen

30.	Psiti <sup>g</sup> Schafskäse, überbacken mit Tomaten, Zwiebeln und Peperoni	8,90
31.	Saganaki <sup>g,a</sup> panierter Schafskäse	8,90
32.	<b>Gigantes mit Schafskäse</b> <sup>9</sup> dicke Bohnen in Tomatensauce	8,50
33.	Aubergine g,a paniert in Knoblauch mit Tzatziki	9,30
34.	Aubergine <sup>g</sup> in Tomatensauce und Schafskäse	10,50
35.	Kolokithakia tiganita <sup>a</sup> Zucchini paniert, mit Knoblauch	9,30
36.	Piperakia gebratene Peperoni mit Knoblauch	7,90
37.	Kalamaris <sup>g,a</sup> paniert , mit Tzatziki	10,50
38.	Sardellen a,d paniert, mit Tzatziki	9,50
39.	<b>Garnelen</b> <sup>b</sup> in Olivenöl gebraten, mit Knoblauch, frischen Champignons und Paprika	14,50
40.	Garnelen Saganaki b, g pikant, mit Tomatensauce und Schafskäse	14,50
41.	Spanaki <sup>9</sup> Spinat mit Knoblauchsauce und Käse überbacken	9,50
42.	Broccoli <sup>g</sup> in Knoblauch-Sahnesauce und Käse überbacken	9,50
43.	Frische Champignons in Olivenöl gebraten	9,80
44.	Frische Champignons <sup>9</sup> in Sahne-Knoblauchsauce	10,50
45.	Paprika gegrillt, mit Knoblauch	7,90
46.	Weinblätter gefüllt mit Reis und Hackfleisch	8,50
47.	Skotakia gebratene Leber, mit Zwiebeln	9,90
48.	Tirokroketes Käsebällchen, paniert, mit Tzatziki	8,50
49.	Keftedakia Hackbällchen in Tomatensauce	8,90

### Giros-Spezialitäten

serviert mit Salat <sup>g,i,j</sup> und eine Beilage nach Wahl: Pommes, Reis oder Röstkartoffeln

50.	Giros	16,50
51.	Giros mit Metaxasauce 1,9 und Käse überbacken	18,50
52.	Giros pikant <sup>9</sup> mit Tomatensauce und Schafskäse	17,80
53.	Giros aus der Pfanne <sup>9</sup> mit frischen Champignons und Sahnesauce	18,50

## Pfonenspezialitäten serviert mit Salat <sup>g,i,j</sup> und eine Beilage nach Wahl:

Pommes, Reis oder Röstkartoffeln

54.	Filetpfanne Lammfilet, Putenbrustfilet, Schweinefilet und Gemüse	21,00
55.	Lammpfanne mit Gemüse	23,50
56.	Lemonato Schweinefiletgeschnetzeltes mit Zwiebeln in Zitronensauce	18,90
57.	Putenpfanne Putengeschnetzeltes mit Gemüse, aus der Pfanne	17,80
58.	Schweinefiletgeschnetzeltes <sup>9</sup> in Champignons-Sahnesauce	18,90
59.	Gemüsepfanne <sup>9</sup> nach Art des Hauses, mit Tzatziki	14,90

### ■ Platten ab 2 Personen

serviert mit Salat <sup>g,i,j</sup> und eine Beilage nach Wahl: Pommes, Reis oder Röstkartoffeln

90.	Pegasus Platte	47,00
	Giros, Schweinesteaks, Bifteki <sup>c</sup> , Souvlaki und Hähnchenbrustfilet,	
	dazu servieren wir einen Spezial Salat	
	für iede weitere Person	23,50

# Spezialitäten vom Grill serviert mit Salat <sup>g,i,j</sup> und eine Beilage nach Wahl: Pommes, Reis oder Röstkartoffeln

80.	Giros und Leber	16,90
81.	Hähnchenbrustfilet mit Kräuterbutter	16,50
60.	Giros und ein Fleischspieß	17,80
61.	Souvlaki 2 Spieße vom Schwein	16,70
62.	Souvlaki Spezial Schweinefilet am Spieß, mit Paprika und Zwiebeln	21,00
63.	Putensouvlaki 2 Spieße mit Paprika und Zwiebeln	17,80
64.	Putensteak gegrillt	16,20
65.	Saloniki-Teller Giros und Bifteki <sup>c</sup> gefüllt	18,90
66.	Elena-Teller Giros, Souvlaki und Bifteki c	19,50
67.	Mykonos-Teller Giros, Souvlaki, Schweinefilet und Putenfilet	20,90
68.	Giros und Kalamaris	17,50
70.	Schweinefilet-Medaillons mit gebratenen frischen Champignons und Paprika	20,90
71.	Bifteki <sup>c</sup> gefüllt mit Schafskäse	17,50
72.	Bifteki mit Metaxasauce 1,c und Käse überbacken	19,50
73.	Suzukakia Hacksteaks mit Tomatensauce	15,90
74.	Putensteak <sup>1</sup> gegrillt mit Metaxasauce	17,90
85.	Mix-Spieß mit Rind, Schwein und Pute, Paprika und Zwiebeln	21,90
92.	Mix-Grill mit Pute, Hähnchen und Giros	18,90

## Spezialitäten vom Lamm

serviert mit Salat <sup>g,i,j</sup> und eine Beilage nach Wahl: Pommes, Reis oder Röstkartoffeln

75.	Lammfilet gegrillt, mit Kräuterbutter	25,90
76.	Lammfilet gegrillt, mit Pfeffersauce	26,90
77.	Lammkoteletts 5 Stück gegrillt	20,90
78.	Lammsouvlaki 2 Spieße	22,90
79.	Lammteller Lammsouvlaki, Lammfilet, Lammsteak und Lammkotelett	27,50

# Spezialitäten vom Rind serviert mit Salat <sup>9,1,j</sup> und eine Beilage nach Wahl:

Pommes, Reis oder Röstkartoffeln

86.	Rumpsteak ca 300g mit Kräuterbutter	25,90
87.	Rumpsteak ca 300g mit Pfeffersauce	27,90
88.	Rinderleber mit gebratenen Zwiebeln und Champignons	16,90
89.	Rumpsteak ca 300g mit gebratenen Zwiebeln und Champignons	27,90

# Topf und Backofen Spezialitäten serviert mit Salat g.i.j

105. Moussaka <sup>g,a</sup>	17,50
110. Kokkinisto Stifado Rindfleisch aus dem Topf in Tomatensauce mit Silberzwiebel	18,90
111. Kokkinisto Gigantes Rindfleisch aus dem Topf mit dicken Bohnen	18,90
112. Kokkinisto Kritharaki <sup>a</sup> Rindfleisch aus dem Topf mit Reisnudeln und Schafskäse	18,90
113. Lammhaxe kritharaki <sup>a</sup> Lammhaxe aus dem Backofen, mit Reisnudeln	21,50
114. Lammhaxe mit fasolakia a	21,50

Nudelgerichte

115.	<b>Spaghetti</b> <sup>a,d</sup> mit Lachs, in Spinat-Sahnesauce, mit Knoblauch verfeinert	17,90
116.	Spaghetti <sup>a</sup> mit Hackfleischsauce	12,90
117.	Spaghetti <sup>a</sup> mit verschiedenem Gemüse	12,50
118.	<b>Spaghetti</b> <sup>a,g</sup> mit Putenstreifen und Champignons, in Sahnesauce	15,50
119.	Spaghetti a, b mit Garnelen	18,90

# Fisch-Spezialitäten serviert mit Salat 9,i,j

135.	Lachsfilet <sup>d</sup> vom Grill, mit Spinat und Rosmarinkartoffeln	22,	90
136.	Forelle <sup>d</sup> vom Grill, mit Spinat und Rosmarinkartoffeln	18,	90
137.	<b>Dorade</b> <sup>d</sup> gegrillt mit Rosmarinkartoffeln	23,	50
138.	Riesen Garnelen <sup>b</sup> in Öl gebraten, mit Paprika, Champignons, Knoblauch und Reis	24,	50
139.	Riesen Garnelen b,g in Tomaten-Knoblauchsauce, mit Reis	23,	90
140.	Riesen Garnelen <sup>b</sup> gegrillt	22,	90
141.	Kalamaris <sup>n,a</sup> paniert, mit Pommes, Reis oder Röstkartoffeln	16,	90
142.	Kalamaris <sup>n</sup> in Tomaten-Knoblauchsauce, mit Pommes, Reis oder Röstkartoffeln	18,	90
144.	<b>Fischteller</b> <sup>n,b,d</sup> für 1 Person Kalamaris, Garnelen, Sardellen und Lachs, mit Beilage	24,	90

## Saucen

167. Mousse au Chocolat <sup>9</sup>

168. Tiramisu <sup>g</sup>

	Saucen	
153.	Tomatensauce <sup>1</sup>	3,50
154.	Pfeffersauce <sup>9</sup>	4,00
155.	Metaxasauce <sup>1</sup>	4,00
	Beilagen	
156.	Reis	3,90
157.	Reisnudeln <sup>a</sup>	5,40
158.	Pommes Frites	3,90
159.	Rosmarinkartoffeln	5,90
160.	Röstkartoffeln	4,90
	Dessert	
165	Gemischtes Eis <sup>9</sup> mit Sahne	5,90
	Griechischer Joghurt <sup>9</sup> mit Walnüssen und Honig	6,90
100.	Griechischer Joynart Annt Walnussen und Honlig	0,90

6,50

6,90

# GETRÄNKE

#### Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser San Pellegrino	0,25 l	3,00
Mineralwasser San Pellegrino	0,75 l	7,50
Stilles Wasser Acqua Panna	0,25 l	3,00
Stilles Wasser Acqua Panna	0,75 l	7,50
	Fl. 0,2 I	Fl. 0,33 I
Coca-Cola 1,4/Coca-Cola Light 1,4,5,8/Cola Zero 1,4,5,8		4,50
Fanta 1,3,8 / Sprite 8 / Spezi 1,3,4,5,8		4,50
Bitter Lemon <sup>6</sup>	3,00	
Ginger Ale 6	3,00	

### Säfte & Schorlen

	0,21	0,41
Apfelsaft	3,00	5,50
Orangensaft	3,00	5,50
Bananennektar	3,00	5,50
Kirschnektar	3,00	5,50
Kiba	3,00	5,50
Rhabarber	3,00	5,50
Maracuja	3,00	5,50
Apfelschorle	2,50	4,50
Rhabarberschorle	2,50	4,50
Maracujaschorle	2,50	4,50

### Warme Getränke

Kaffee	3,00
Tasse Tee	3,00
Mocca	3,90
Cappuccino <sup>g</sup>	3,50
Espresso	2,80
Doppelter Espresso	3,80
Latte Macchiato <sup>g</sup>	4,50
Milchkaffee <sup>g</sup>	4,50

# GETRÄNKE

### Biere vom Fass

Martini

König Pilsener	0,3 l 0,4 l	3,90 4,50
Benediktiner, Hell, Lagerbier	0,3 l 0,5 l	3,90 5,50
Köstritzer Schwarzbier	0,3	4,30
ROStittzei Stilwarzbiei	0,51	5,90
Benediktiner, Weissbier	0,31	4,20
	0,5	5,50
Alsterwasser	0,3	3,90
	0,4	4,50
Th. König Zwickl Kellerbier	0,3	4,30
	0,5 l	5,90
Flaschenbiere		
König Pilsener alkoholfrei Benediktiner Weissbier alkoholfrei	0,331	4,00
Mythos	0,5 l 0,33 l	5,00 4,50
griechisches Bier	0,331	4,50
Malzbier	0,33 l	4,00
Cairituana		
Spirituosen		
Ouzo Hausmarke	2 cl	1,50
Ouzo Pilava auf Eis serviert	4 cl	4,00
Ouzo Plomari auf Eis serviert	4 cl	4,00
Metaxa <sup>1</sup> , 5 Sterne	2 cl	3,90
Metaxa <sup>1</sup> , 7 Sterne	2 cl	4,50
Sambuca	2 cl	3,90
Whisky ¹/Wodka/Bacardi	4 cl 4 cl	4,50 4,50
Havana Club/Rum/Campari <sup>1</sup> Ramazzotti/Averna/Sherry	4 cl	5,50
Baileys	4 cl	5,00
		5,00

5,50

5 cl

# GETRÄNKE

# Griechische Weine

111 10		
Weißwein	Glas	Karaffe
	0,2	0,5
Retsina geharzt	5,00	10,00
Imiglikos lieblich	5,00	10,00
Apelia trocken	5,00	10,00
Makedonikos halbtrocken	5,50	11,00
Malamatina geharzt	Fl. 8,50	
Weinschorle rot/weiß	4,50	9,00
Moschofilero trocken, fruchtig	5,50	11,00
Daturaia		
Rotwein	Glas 0,2 I	Karaffe 0,5 l
Imiglikos lieblich	5,00	10,00
Apelia trocken	5,00	10,00
Makedonikos halbtrocken	5,00	10,00
Naussa trocken	5,00	10,00
Cabernet Sauvignon trocken	5,50	11,00
Merlot trocken	5,50	11,00
Mellot trocken	3,30	11,00
Roséwein	Glas	Karaffe
110000011	0,2	0,5
Makedonikos halbtrocken	5,50	11,00
Apelia trocken	5,00	10,00
Likörwein	Glas	Karaffe
	0,21	0,51
Mavrodaphne rot	5,50	11,00
Samos weiß	5,50	11,00

### Sekt / Prosecco

Sekt trocken	0,11	3,50	0,71	21,00
Prosecco	0,11	3,50	0,71	21,00

#### Zusatzstoffe:

1 FARBSTOFF, 2 KONSERVIERUNGSSTOFF, 3 ANTIOXIDATIONSMITTEL, 4 COFFEINHALTIG, 5 SÜSSUNGSMITTEL, 6 CHININHALTIG, 7 GESCHWÄRTZ, 8 SÄUERUNGSMITTEL

Allergene:
a =Glutenhaltiges Getreide, b =Krebstiere, c =Eier, d =Fische, e =Erdnüsse, f =Sojabohnen, g =Milch und Milchprodukte,
h =Schalenfrüchte, i =Sellerie, j =Senf, k =Sesam, l =Schwefeldioxid, m =Lupinen, n =Weichtiere

Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung. Druckfehler vorbehalten.





Sie haben noch kein passendes Geschenk?

Verschenken Sie doch ein paar gemütliche Stunden mit original griechischen Gerichten, Weinen und Spirituosen mit einem Geschenkgutschein aus der Taverna Pegasus



