

Kalos Irthate heißt: Herzlich Willkommen!

Wir sind ein traditionell geführtes Familienunternehmen,
dass tief mit seiner Heimat verbunden ist.

In unserem Restaurant nehmen wir Sie mit
auf einen kleinen kulinarischen Ausflug
in gemütlicher Atmosphäre und Gelassenheit.

Wir kochen stets frisch und sorgfältig
mit griechischen Originalprodukten wie Olivenöl
und Gewürzen.

Genießen Sie die Vielfalt unserer Spezialitäten und
verweilen mit einem Glas Wein und griechischem Klang.

Wir achten gerne auf Ihre Wünsche und servieren alle Gerichte
nach Ihrem Geschmack.

Wir freuen uns über Ihren Besuch
und danken Ihnen von Herzen

Euer Kreta Team



Kria Orektika - kalte Vorspeisen

Dazu reichen wir Brot

- | | | |
|---|--|--------|
| 1 | Zaziki
griechischer Joghurt ^M mit Gurken
und frischem Knoblauch | 5,50 € |
| 2 | Peperoni^{2,3}, Oliven⁶,
Schafskäse^M mit Zaziki | 6,90 € |
| 3 | Taramosalata^{1,7, F}
griechische Fischrogen Paste | 5,90 € |
| 4 | Triologie - griechische Dips
Chtipiti (Pikante Schafskäsecreme ^M)
Skordalia (Kartoffel-Knoblauch-Creme)
Melitzanosalata (Auberginencreme mit Olivenöl,
Weinessig und Knoblauch) | 5,90 € |

Zesta Orektika - warme Vorspeisen

Dazu reichen wir Brot

- | | | |
|----|---|--------|
| 5 | Dolmadakia
Weinblätter gefüllt mit Reis und Hackfleisch
in einer Zitronensauce ^{3,M,G} | 7,10 € |
| 6 | Tiropita
Blätterteig ^{M,G} gefüllt mit Schafskäse ^M | 7,60 € |
| 7 | Spanakopita
Blätterteig ^{M,G} gefüllt mit Spinat | 7,40 € |
| 8 | Auberginen
paniert ^{G,E} und gebraten, dazu Zaziki ^M
und Knoblauchcreme ^{M,E} | 8,90 € |
| 9 | Zucchini
paniert ^{G,E} und gebraten, dazu Zaziki ^M
und Knoblauchcreme ^{M,E} | 8,90 € |
| 10 | Peperoni^{2,3}
gebraten, dazu Zaziki ^M
und Knoblauchcreme ^{M,E} | 5,90 € |
| 11 | Saganaki
panierter ^{G,E} Fetakäse ^M in Olivenöl gebraten | 8,90 € |
| 12 | Bougiourdi - erinnert uns immer an die Heimat
ein pikanter Auflauf mit Feta, Tomaten und Gewürzen
Servietipp
Rühren Sie das Bougiourdi gut durch, dadurch wird die
Konsistenz cremig. | 8,10 € |
- 

- | | | |
|----|--|---------|
| 13 | Champignons
paniert ^{G,E} und gebraten, dazu Zaziki ^M
und Knoblauchcreme ^{M,E} | 8,90 € |
| 14 | Gigantes
dicke Bohnen ^{3,5} mit Feta ^M überbacken | 7,20 € |
| 15 | Pikilia
panierte ^{G,E} und gebratene Zucchini, Auberginen,
Champignons, Peperoni ^{2,3} , dicke Bohnen ^{3,5} ,
Dolmadakia ^{2,3} (veg.), Oliven ⁶ , Fetakäse ^M und Zaziki ^M | 13,80 € |

Salates

Dazu reichen wir Brot

- | | | |
|----|---|---------|
| 16 | Choriatiki
griechischer Bauernsalat | 10,50 € |
| 17 | Salata me Kotopoulo
Hähnchen, Eisbergsalat, Krautsalat ³ , Tomaten,
Gurken, Kidneybohnen, Ei und Feta ^M | 13,50 € |
| 18 | Salata me Gyro
Gyros, Eisbergsalat, Krautsalat ³ , Tomaten,
Gurken, Champignons, Kidneybohnen und Feta ^M | 13,50 € |
| 19 | Salata me Halloumi
Grillkäse, Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Kichererbsen,
serviert in einem Honig-Balsamico-Senf Dressing | 12,90 € |
| 20 | Kleiner Beilagen Salat | 4,80 € |

Dressing Ihrer Wahl

Joghurt-Dressing^{M,E}
Essig-Öl



Gyros und Grillgerichte

Dazu reichen wir Ihnen eine Beilage Ihrer Wahl, sowie einen Salat

21	Gyros mit frischen Zwiebeln	13,60 €
22	Gyros mit geschmorten Zwiebeln	14,60 €
23	Gyros überbacken in Metaxasauce ^{G,M} mit Käse ^M überbacken	14,90 €
24	Hellas 1 Suflaki und Gyros	13,80 €
25	Zeus 1 Suflaki, 1 Suzuki und Gyros	15,80 €
26	Original griechische Suflaki	14,90 €
27	Suflaki überbacken in Metaxasauce ^{G,M} mit Käse ^M überbacken	15,60 €
28	Suzuki Hacksteak gewürzt nach griechischer Art	12,90 €
29	Rinderleber mit geschmorten Zwiebeln	14,90 €
30	Bifteki Hacksteak gefüllt mit Schafskäse ^M	15,60 €
31	Zyklopen 1 Filet, Gyros und einem Spiegelei	14,90 €
32	Marianna-Teller 1 Suzuki, 1 Filet, 1 Hähnchenfilet und Gyros	17,50 €
33	Hähnchenfilet	14,80 €
34	Hähnchenfilet in Metaxasauce ^{G,M}	15,90 €

(*auch als kleine Portion erhältlich. Preis abzüglich 2,00€)

35	Thessaloniki-Platte für 2 Personen 2 Suflaki, 2 Suzuki, 2 Schweinefilet, 2 Lammkoteletts und Gyros	43,60 €
36	Kreta-Platte für 4 Personen 4 Schweinefilet, 4 Suzuki, 4 Hähnchenfilet und Gyros	70,00€



Filetspezialitäten

Dazu reichen wir Ihnen eine Beilage Ihrer Wahl, sowie einen Salat

- | | | |
|----|---|---------|
| 37 | Schweinefilet
zarte Filet Stücke mit Kräuterbutter ^M | 15,60 € |
| 38 | Schweinefilet
in Metaxa-Champignon-Sauce ^{G,M}
mit Schafskäse ^M überbacken | 16,80 € |
| 39 | Schweinefilet
in herzhafter Tomaten Sauce mit Aubergine
und Schafkäse ^M überbacken | 17,60 € |

Spezialitäten

Dazu reichen wir Ihnen eine Beilage Ihrer Wahl, sowie einen Salat

- | | | |
|----|---|---------|
| 40 | Rinderfilet
mit Kräuterbutter ^M | 25,60 € |
| 41 | Filetplatte
Schweinefilet, Rinderfilet und Lammfilet
in einer Weinsauce ¹ | 20,80 € |

(*auch als kleine Portion erhältlich. Preis abzüglich 2,00€)

Spezialitäten vom Lamm

Dazu reichen wir Ihnen eine Beilage Ihrer Wahl, sowie einen Salat

- | | | |
|----|--|---------|
| 42 | Lammhüfte
in Weinsauce ¹ | 19,90 € |
| 43 | Lammsteak
in Metaxa ^{G,M} / Champignon ^M Sauce
mit Schafskäse ^M überbacken | 19,90 € |
| 44 | Lammkoteletts | 20,80 € |

Juwezi – Das Beste vom Lamm

Die Lamm-Haxe (am Knochen) wird in einer würzigen Tomatensauce geschmort und anschließend im Ofen mit verschiedenen Beilagen fertig gegart

- | | | |
|----|----------------------------|---------|
| 45 | Juwezi Aubergine | 18,80 € |
| 46 | Juwezi Dicke Bohnen | 18,80 € |

Dazu reichen wir Ihnen einen Salat



Tiganakia - Pfännchen Gerichte

Dazu reichen wir Ihnen eine Beilage Ihrer Wahl, sowie einen Salat

- | | | |
|----|--|---------|
| 47 | Pfännchen Mykonos
Schweinefilet in cremiger Champignonsauce ^M ,
verfeinert mit Metaxasauce ^{G,M} | 16,90 € |
| 48 | Pfännchen Kreta
Schweinefilet in cremiger Champignonsauce ^M ,
verfeinert mit einer herzhaften Tomatensauce und
Käse ^M überbacken | 17,20 € |
| 49 | Pfännchen Ria
Schweinefilet / Hähnchenfilet in cremiger
Champignonsauce ^M , verfeinert mit Sauce Béarnaise ^{1,11} | 16,90 € |
| 50 | Pfännchen Rhodos
Gyros in cremiger Champignon ^M / Metaxa ^{G,M} Sauce | 15,90 € |

Nudelgerichte

Dazu reichen wir Ihnen einen Salat

- | | | |
|----|--|---------|
| 51 | Makarionia me Garides
Spaghetti ^G mit Scampi ^F
in einer Metaxasauce ^{G,M} zubereitet | 15,60 € |
| 52 | Makarionia me lachanika
Spaghetti ^G mit frischem Gemüse in
Oliven-Knoblauchöl | 11,90 € |

EMPFEHLUNG DES HAUSES

- | | | |
|----|---|---------|
| 53 | Moussaka - <i>Ein Gericht das Urlaubsgefühle weckt</i>
Griechischer Auflauf mit Auberginen,
Kartoffeln, Hackfleisch mit Béchamelsauce ^{G,M,E}
und Käse ^M überbacken | 14,60 € |
|----|---|---------|

Schnitzel

Dazu reichen wir Ihnen eine Beilage Ihrer Wahl, sowie einen Salat

- | | | |
|----|--|---------|
| 54 | Rahmschnitzel ^{1,11,G,M,E} | 15,80 € |
| 55 | Zwiebelschnitzel ^{G,M,E} | 14,10 € |

(*auch als kleine Portion erhältlich. Preis abzüglich 2,00€)



Delikatesse aus dem Meer

Unsere Fischgerichte Nr. 56-60 werden mit frischem Spinat, sowie einen Salat serviert

- | | | |
|----|--|---------|
| 56 | Calamari gemista
knusprig gebratene Tintenfischtuben ^{K,G} ,
gefüllt mit Feta ^M und Tomate, verfeinert
mit Knoblauchcreme ^{M,E} und geröstete Mandeln | 19,60 € |
| 57 | Calamari tiganita
knusprig gebratene Tintenfischtuben ^{K,G} ,
verfeinert mit Knoblauchcreme ^{M,E}
und geröstete Mandeln | 17,60 € |
| 58 | Lachsfilet gegrillt^F
verfeinert mit Knoblauchcreme ^{M,E}
und geröstete Mandeln | 18,60 € |
| 59 | Forelle gebraten^F
verfeinert mit Knoblauchcreme ^{M,E}
und geröstete Mandeln | 15,80 € |
| 60 | Garides gegrillt^K
6 Scampi mit Paprika gegrillt, verfeinert mit
Knoblauchcreme ^{M,E} und geröstete Mandeln | 19,60 € |
| 61 | Oktopus im Ofen^W
serviert mit einem Bauernsalat und Brot | 16,20 € |

(*auch als kleine Portion erhältlich. Preis abzüglich 2,00€)

Kinder Gerichte

- | | | |
|----|---|--------|
| 62 | Sonic
Gyros mit Pommes und Salat | 8,10 € |
| 63 | Rotkäppchen
Nudel ^G mit Tomatensauce | 6,90 € |
| 64 | Spongebob
Schnitzel ^{G,M,E} mit Pommes und Salat | 7,90 € |
| 65 | Tabaluga
Suflaki mit Pommes und Salat | 8,90 € |
| 66 | Flipper
Fischstäbchen ^{F,G} mit Pommes und Salat | 7,20 € |



Beilagen

67	Pommes	3,50 €
68	Kroketten	3,80 €
69	Butterreis ^M	3,60 €
70	Gemüsereis	3,60 €
71	Überbackene Kartoffeln ^{4,M,E}	5,60 €
72	Brot	2,50 €

Saucen

73	Metaxasauce ^{G,M}	3,20 €
74	Champignonsauce ^M	3,30 €
75	Tomatensauce	3,00 €
76	Weinsauce ¹	3,20 €
77	Zitronensauce ^{3,G,M}	3,00 €
78	Knoblauchcreme ^{M,E}	2,80 €

Nachspeisen

79	Griechischer Joghurt ^M mit Honig und Walnüsse ^{Sch}	5,70 €
80	Griechischer Joghurt ^M mit roter Grütze	5,10 €



Alkoholfreie Getränke

	0,3l	0,4l
Coca-Cola ^{3,8}	3,20 €	3,60 €
Coca-Cola light ^{1,8,10}	3,20 €	3,60 €
Fanta ¹	3,20 €	3,60 €
Sprite	3,20 €	3,60 €
Spezi ^{1,3,8}	3,20 €	3,60 €
Apfelschorle 0,2L		2,90 €
Bitter Lemon ⁹ Fl. 0,2l		2,90 €
Ginger Ale ⁹ Fl. 0,2l		2,90 €
Mineralwasser Fl. 0,25l		2,40 €
Mineralwasser Fl. 0,75l		5,60 €
Griechisches Mineralwasser (still) Fl. 0,5l		2,80 €

Säfte

	0,3l	0,4l
Apfelsaft	3,70 €	4,10 €
Orangensaft	3,70 €	4,10 €
Traubensaft	3,70 €	4,10 €
Kirschsft	3,70 €	4,10 €
Bananennektar	3,70 €	4,10 €
Auch als Schorlen erhältlich	3,10 €	3,50 €

Warme Getränke

Tasse Kaffee	2,70 €
Espresso	2,30 €
Griechischer Mocca	2,50 €
Cappuccino	3,00 €
Latte Machiato	3,30 €
Milchkaffee	3,70 €
Tasse Tee	2,80 €
Flavour	0,70 €
Mandel, Vanille, Caramel	



Biere

	0,3l	0,4l
Herforder ^{Gm} vom Fass	3,40 €	3,90 €
Alster	3,40 €	3,90 €
Schmutz	3,40 €	3,90 €
Alt Schuss	3,40 €	3,90 €
Alt Bier ^G , Fl. 0,33l		3,40 €
Malzbier ^{1,G} Fl. 0,33l		3,20 €
Pils alkoholfrei ^G Fl. 0,33l		3,40 €
Hefeweizen ^G Fl. 0,5l		4,80 €
Hefeweizen ^G alkoholfrei 0,5l		4,80 €

Spirituosen

	2cl
Ouzo	2,00 €
Tsipouro	2,90 €
Metaxa*****	3,70 €
Jägermeister	2,50 €
Ramazotti	3,50 €
Baileys	2,80 €
Likör 43	2,80 €

Longdrinks

Whiskey Cola ^{3,8}	6,40 €
Metaxa Cola ^{3,8}	6,10 €

Offene Rotweine Karaffe 0,25l

Imiglykos (lieblich) feinwürziges Bouquet nach Früchten, süffig	5,70 €
Makedonikos (halbtrocken) frischfruchtiger, milder Rotwein aus den Rebsorten: Xinomavro und Moscomavro	5,80 €
Naoussa (trocken) Sein reicher Körper, sein intensives Bouquet und seine dunkelrote Farbe sind die typischen Eigenschaften des Naoussas	6,00 €



Agiorgitiko (trocken) 6,10 €
tiefe, rubinrote Farbe, samt im Geschmack,
mit Aromen aus reifen Früchten und Gewürzen

Rotweine Flasche 0,75l

Imiglykos (lieblich) 16,10 €
feinwürziges Bouquet nach Früchten, süffig

Naoussa (trocken) 17,00 €
Sein reicher Körper, sein intensives Bouquet und seine
dunkelrote Farbe sind die typischen Eigenschaften
des Naoussas

Nemea Agiorgitiko (trocken) 17,30 €
rubinrote Farbe, im Geschmack ist er samtig
mit Aromen nach reifen Früchten, gut ausbalanciert
und strukturiert mit einem langen Nachgeschmack

Offene Weißweine Karaffe 0,25l

Imiglykos (lieblich) 5,70 €
fruchtig im Geschmack, feine Ausgewogenheit,
weich im Abgang

Makedonikos (halbtrocken) 5,80 €
blumig, fruchtig im Duft, süffig und doch vollmundig
im Geschmack aus den Rebsorten Roditis, Zoumiatis

Anthos (trocken) 5,80 €
goldgelbe Farbe, blumiges Bouquet,
fruchtartigem Geschmacksaromen

Retsina (geharzter Wein) 5,80 €
voller Körper und eine ausgeglichene Balance,
ein aromatischer Abgang mit dem dezenten Harzanteil

Offene Roseweine Karaffe 0,25l

Agiorgitiko (trocken) 5,80 €
kräftiges, frisches Aroma von Früchten,
weiche Tannine, die ihm reiche Fülle und eine
hervorragende Ausgewogenheit verleihen



Zusatzstoffe

- 1: Farbstoff
- 2: Konservierungsstoff
- 3: Antioxidationsmittel
- 4: Geschmacksverstärker
- 5: Geschwefelt
- 6: Geschwärzt
- 7: Phosphat
- 8: Koffeinhaltig
- 9: Chininhaltig
- 10: enthält Phenylalaninquelle
- 11: Milcheiweiß

Allergene

- G: glutenhaltiges Getreide z.B. Weizen / Gerstenmalz
- M: Milch
- E: Eier
- F: Fisch
- K: Krebstiere
- W: Weichtiere

