

Griechisches Restaurant

Daphne

OLIVENÖL & OREGANO



SUPPEN

1. **Tagessuppe** Täglich zubereitet (Fragen Sie hierzu unser Personal) **6,50**

KALTE VORSPEISEN

- | | | | |
|---|------|---|-------|
| 2. Tzatziki
griechischer Joghurt ^B mit Gurken,
Knoblauch und Dill | 5,50 | 6. Tonosalat
Tunfischsalat ^H | 7,50 |
| 3. Tarama
Fischrogencreme ^H | 7,50 | 7. Vorspeisen Trio
Chtipiti ^B , Paprika & Tonosalat ^H | 9,50 |
| 4. Chtipiti
Schafskäsecreme ^B (pikant) | 7,50 | 8. Mezes
Vorspeisenplatte ^{B,H} für 1 Person | 16,50 |
| 5. Paprika
Schafskäsepaste ^B mit Roter
Spitzpaprika (scharf) | 8,00 | | |

WARME VORSPEISEN

- | | | | |
|---|-------|--|-------|
| 9. Kolokithakia
panierte ^A Zucchini mit Tzatziki ^B | 7,50 | 14. Garides Kafteres
gebratene Scampis ^I (scharf) oder
in einer Tomaten-Fetasauce ^B | 15,50 |
| 10. Piperies
gegrillte Peperoni mit Olivenöl und
Knoblauch | 9,50 | 15. Choriatika Loukanika
Griechische Bauernwurst gegrillt mit
Chtipiti ^B | 9,50 |
| 11. Dolmadakia
gefüllte Weinblätter mit Reis in einer
Zitronensauce ^B | 9,50 | 16. Manitaria
frische Champignons-Pfanne mit
frischen Kräutern und mit Käse ^B
überbacken | 9,50 |
| 12. Tiropita
Schafskäse ^B im Teigmantel ^A | 7,50 | | |
| 13. Calamares ^J paniert ^A
mit Tzatziki ^B | 10,50 | | |

KÄSE-SPEZIALITÄTEN

- | | | | |
|--|-------|--|-------|
| 17. Feta-Schafskäse ^B gegrillt | 11,50 | 19. Bougiourdi
2 Käsesorten ^B gegrillt (scharf) | 12,50 |
| 18. Feta-Saganaki
Schafskäse ^B paniert ^A | 11,50 | | |

SALATE

- | | | | |
|---|-------|---|-------|
| 20. Bauernsalat ^B | 12,50 | 22. Solomos-Salat ^{B,F}
bunter Salat mit Lachssteak ^H | 16,50 |
| 21. Delphi-Salat ^{B,F}
bunter Salat mit Hähnchensteak
vom Grill | 16,50 | | |

Hinweise zu Speisen & Kennzeichnungen:

1. mit Farbstoff, 2. Konservierungsstoff, 3. mit Antioxidationsmittel, 4. koffeinhaltig,
5. chininhaltig, 6. mit Süßungsmittel, 7. mit Phenylalaninquelle, 8. Säuerungsmittel, 9. Stabilisatoren

A. glutenhaltiges Getreide, B. Milch/Laktose, C. Eier, D. Nüsse, E. Sellerie, F. Senf,
G. Soja, H. Fisch, I. Krebstiere, J. Weichtiere, K. Schwefeldioxid/Sulfite

NUDELN & VEGETARISCHE-SPEZIALITÄTEN

- | | | | |
|---|--------------|--|--------------|
| 23. Nudeln ^A | 17,50 | 25. Brokkoli | 14,50 |
| <i>mit gegrilltem Hähnchensteak in einer Brokkoli-Sahnesauce ^{A,B,E}</i> | | <i>in einer Kjoblauch-Sauce und mit Käse ^B überbacken</i> | |
| 24. Nudeln ^A | 17,50 | 26. Blattspinat | 14,50 |
| <i>mit Champignons in einer Schinken-Sahnesauce ^{A,B,E}</i> | | <i>in einer Kjoblauch-Sauce und mit Käse ^B überbacken</i> | |

GYROS-SPEZIALITÄTEN

Diese Gerichte servieren wir mit einem gemischten Salat ^{B,F} und Tzatziki ^B wahlweise Kartoffelchips oder Reis.

- | | | | |
|---|--------------|---|--------------|
| 27. Gyros ^F | 16,00 | 29. Gyros ^F | 19,50 |
| 28. Gyros ^F | 19,50 | <i>in Metaxasauce ^{A,B,E} und mit Käse ^B überbacken</i> | |
| <i>auf gegrillten Schafskäse ^B</i> | | | |

RINDERHACK-SPEZIALITÄTEN

Diese Gerichte servieren wir mit einem gemischten Salat ^{B,F} und Tzatziki ^B wahlweise Kartoffelchips oder Reis.

- | | | | |
|--|--------------|---|--------------|
| 30. Bifteki | 18,50 | 32. Keftedakia ^{A,C} | 22,50 |
| <i>Hacksteak ^{A,C} (300 g) gefüllt mit Schafskäse ^B</i> | | <i>in Metaxasauce ^E und mit Käse ^B überbacken</i> | |
| 31. Keftedakia Diabolo | 22,50 | | |
| <i>3 Hacksteaks ^{A,C} auf gegrilltem Schafskäse ^B (scharf)</i> | | | |

SOUVLAKI-SPEZIALITÄTEN

Diese Gerichte servieren wir mit einem gemischten Salat ^{B,F} und Tzatziki ^B wahlweise Kartoffelchips oder Reis.

- | | | | |
|--|--------------|---|--------------|
| 33. Souvlakia | 18,50 | 35. Souvlaki-Mix | 28,50 |
| <i>2 Schweinespieße</i> | | <i>jeweils ein Schweinespieß und ein Lammspieß auf gegrilltem Bougiourdi ^B (Schaf)</i> | |
| 34. Souvlakia | 24,50 | | |
| <i>2 Schweinespieße auf gegrilltem Schafskäse ^B</i> | | | |

GRILLPLATTEN

Diese Gerichte servieren wir mit einem gemischten Salat ^{B,F} und Tzatziki ^B wahlweise Kartoffelchips oder Reis.

- | | | | |
|---|--------------|---|--------------|
| 36. Gyros-Platte | 19,50 | 38. Katerina-Platte | 19,50 |
| <i>Gyros ^F und Souvlaki</i> | | <i>Gyros ^F und 2 Hacksteaks ^{A,B,C}</i> | |
| 37. Ouzo-Platte | 20,50 | 39. Pavlos-Platte | 21,50 |
| <i>Gyros ^F und Souvlaki und Hacksteak ^{A,B,C}</i> | | <i>Gyros ^F und Kalbsleber</i> | |

40. Rafa-Platte	22,50	42. Jiannis-Platte	22,50
<i>Gyros^F, Hacksteak^{A,B,C} und 2 Lammkoteletts</i>		<i>Gyros^F und Lammspieß</i>	
41. Eva-Platte	20,50	43. Theo-Junior-Platte	22,50
<i>Gyros^F, Schweinesouvlaki und Hähnchensteak</i>		<i>Gyros^F Lammfilet</i>	

Alle Grillplatten können Sie auch als Platten für mehrere Personen bestellen!

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

*Diese Gerichte servieren wir mit einem gemischten Salat^{B,F} und Tzatziki^B
wahlweise Kartoffelchips oder Reis.*

44. Lammkoteletts	29,50	50. Hähnchenteak	21,50
<i>vom Lammkarree</i>		<i>in einer Metaxa-Sahnesauce^{A,B,E} und Käse^B überbacken</i>	
45. Lammrückensteak	30,50	51. Hähnchenteaks	21,50
<i>in einer Pfifferling-Kräutersauce</i>		<i>mit frischen Champignons</i>	
46. Lammfilet	30,50	52. Kalbsleber	22,50
<i>mit gerösteten Zwiebeln und frischen Champignons</i>		<i>mit gerösteten Zwiebeln</i>	
47. Rumpsteak	28,50	53. Bauern-Pfanne des Hauses	32,50
<i>mit frischen Champignons (300g).</i>		<i>mit Schweinefilet, Hähnchensteak, griechischer Bauernwurst mit Lauch Zwiebeln und frischen Champignons</i>	
48. Rumpsteak	32,50		
<i>auf gegrilltem Schafskäse^B (300g)</i>			
49. Schweinemedallions	22,00		
<i>in einer Pfeffer-Sahnesauce^{A,B,E}</i>			

BACKOFEN-SPEZIALITÄTEN

*Diese traditionell griechischen Gerichte servieren wir mit einem Salat und
wahlweise mit grünen Bohnen, dicken Bohnen oder Stifado (Schalotten).*

54. Lammschmorbraten	24,50	55. Rinderschmorbraten	23,50
-----------------------------	--------------	-------------------------------	--------------

FISCH

*Diese Gerichte servieren wir mit einem gemischten Salat^{B,F} und Tzatziki^B
wahlweise Kartoffelchips oder Reis.*

56. Calamares^J	19,50	59. Lachsfilet	25,50
<i>paniert^A</i>		<i>frisches Lachsfilet gegrillt in einer Oliven-Zitronensauce^{A,B,E}</i>	
57. Calamares-Saganaki	22,50	60. Scampi-Pfanne	25,50
<i>frische Baby-Calamares^J in einer Tomaten-Fetasauce^{A,B,E}</i>		<i>Scampis^I in der Pfanne gebraten in einer Oliven-Zitronensauce^{A,B,E} (scharf)</i>	
58. Calamares-Reispfanne	22,50		
<i>frische Baby-Calamares^J</i>			

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

61. Hähnchensteak^A	10,00	63. Frische Tortellini^A	10,00
<i>mit Salat^{B,F}, Kartoffelchips und Tzatziki^B</i>		<i>mit Käsefüllung in einer Schinken-Sahnesauce^{A,B,E}</i>	
62. Fischstäbchen^{A,H}	10,00		
<i>mit Salat^{B,F}, Kartoffelchips und Tzatziki^B</i>			

FÜR UNSERE SENIOREN

Diese Gerichte servieren wir mit einem gemischten Salat^{B,F} und Tzatziki^B wahlweise Kartoffelchips oder Reissn.

64. Gyros^F	14,00	67. Hähnchensteak	15,50
65. Gyros Metaxa	15,50	<i>mit gerösteten Lauchzwiebeln und frischen Champignons</i>	
<i>Gyros^F in Metaxasauce^{A,B,E} und mit Käse^B überbacken</i>		68. Lachssteak^H	18,50
66. Lammfilet	17,50	<i>in einer Oliven-Zitronensauce^{A,B,E} mit frischen Kräutern</i>	
<i>mit gerösteten Lauchzwiebeln und frischen Champignons</i>			

DESSERT

69. Vanilleeis^C	6,00	72. Schokoladensouffle^{A,B}	7,50
<i>mit Schokoladensoße</i>		<i>mit Vanilleeis^C</i>	
70. Griechisches Feigeneis^C	7,00	73. Tageskuchen	(Preis auf Anfrage)
71. Griechischer Joghurt^B	7,00		
<i>mit Walnüsse^D und Honig</i>			

BEILAGEN & EXTRAS

74. Chips	4,00	78. Gegrilltes Gemüse	6,50
75. Reis	4,00	79. Metaxasauce	4,50
76. Grüne Bohnen	8,00	80. Pfeffersauce	4,50
77. Dicke Bohnen	8,00		

GETRÄNKE

SOFTGETRÄNKE

			fl. 0,33 l	0,5 l
Apollinaris Selection	fl. 0,25 l	3,50	Coca-Cola^{1,4,8}	4,00
	fl. 0,75 l	7,50	Coca-Cola-Zero^{1,4,6,8}	4,00
ViO stilles Wasser	fl. 0,25 l	3,50	Fanta^{1,3,6,8,1}	4,00
	fl. 0,75 l	7,50	Sprite⁸	4,00
Bitter Lemon^{3,5,8}	fl. 0,20 l	4,00	Mezzo Mix^{1,3,4,6,8,9,10}	4,00
Fuzetea	fl. 0,30 l	4,00		5,50

SÄFTE

	0,3 l	0,5 l	Schorle 0,5 l		0,3 l	0,5 l	Schorle 0,5 l
Apfelsaft <i>naturtrüb</i>	4,50	6,00	6,00	Rhabarber - Nektar	4,50	6,00	6,00
Orangensaft	4,50	6,00	6,00	Bananen - Nektar	4,50	6,00	6,00
Kirschsafft	4,50	6,00	6,00	Kirsch - Banane	4,50	6,00	6,00
Maracuja - Nektar	4,50	6,00	6,00				

FASS UND FLASCHENBIER

	0,3 l	0,5 l		fl. 0,33 l	0,5 l
Krombacher ^A	4,00	5,50	Krombacher ^A Weizen		6,00
Krombacher ^A Alster ⁸	4,00	5,50	Krombacher ^A Weizen alkoholfrei		6,00
Krombacher ^A Dunkel	4,50	6,00	Krombacher ^A Pils alkoholfrei	4,00	
Krombacher ^A Kellerbier	4,50	6,00			

OFFENE WEINE

ROTWEIN

	0,25 l	0,5 l
Naoussa ^K trocken	6,00	11,00
Makedonikos ^K halbtr.	6,00	11,00
Makedonikos Rosé ^K halbtr.	6,00	11,00
Black Label ^K lieblich	6,00	11,00
Mavrodaphne ^K Likörwein	6,50	13,00

WEISSWEIN

	0,25 l	0,5 l
Retsina ^K trocken geharzt	6,00	11,00
Demestica ^K trocken	6,00	11,00
Makedonikos ^K halbtr.	6,00	11,00
Gold Label ^K lieblich	6,00	11,00
Samos ^K Likörwein	6,50	13,00

SPIRITUOSEN

Martini Bianco ^K 14,4 %	5 cl	3,50	Absolut 40,0 %	4 cl	5,50
Ouzo Pilavas auf Eis 38,0 %	4 cl	3,50	Bacardi 37,5 %	4 cl	5,50
Metaxa 7* ^{1,K} 40,0 %	4 cl	4,50	Canadian Club 40,0 %	4 cl	5,50
Baileys Irish Cream ⁸ 17,0 %	4 cl	4,50	Jack Daniel 's 40,0 %	4 cl	6,50
Averna Amaro Siciliano 29,0 %	4 cl	4,50			

HEISSGETRÄNKE

Mocca ⁴	3,00	Kaffee ⁴	2,50
Espresso ⁴	3,00	Tee Schwarz ⁴ , Früchte, grün	2,50

Hinweise zu Speisen und Getränken:

95% der Hauptgerichte sind zwischen 300g und 350g

Alle Preise sind in Euro einschließlich der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung ausgewiesen. Druckfehler sind vorbehalten.

Bei Lebensmitteln die kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe oder allergene Zutaten enthalten, weisen wir über die Angabe folgender Ziffern bzw. Buchstaben darauf hin.

Kennzeichnungen:

1. mit Farbstoff, 2. Konservierungsstoff, 3. mit Antioxidationsmittel, 4. koffeinhaltig, 5. chininhaltig, 6. mit Süßungsmittel, 7. mit Phenylalaninquelle, 8. Säuerungsmittel, 9. Stabilisatoren, 10. mit Verdickungsmittel

- A. glutenhaltiges Getreide, B. Milch/Laktose, C. Eier, D. Nüsse, E. Sellerie, F. Senf, G. Soja, H. Fisch, I. Schalentiere, J. Weichtiere, K. Schwefeldioxid/Sulfite

Öffnungszeiten:

Montag: 17:00 - 23:00 Uhr
 Dienstag Ruhetag
 Mi.- Sa.: 17:00 - 23:00 Uhr
 Sonntag: 12:00 - 23:00 Uhr

Kontakt:

Restaurant Daphne
 Hamburger Str.6
 24558 Henstedt-Ulzburg
 Tel.: 04193-966 566