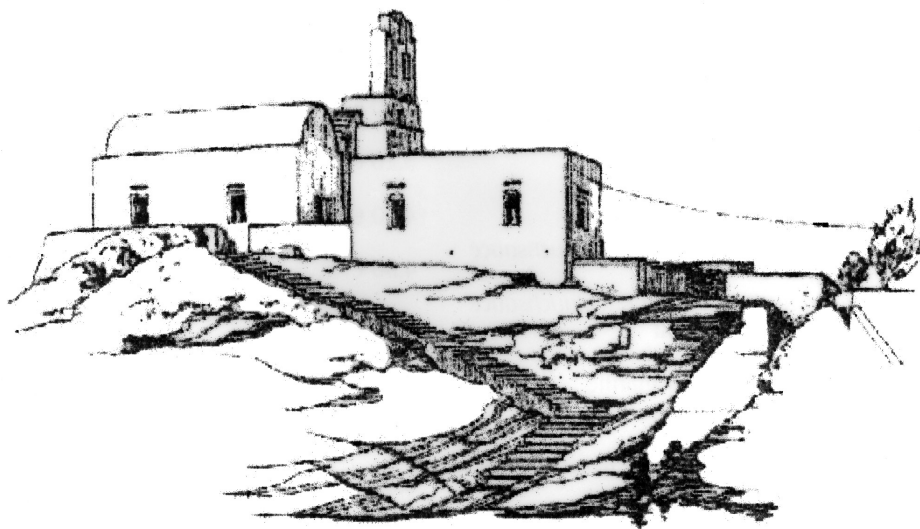


Restaurant HELENA

Griechische Spezialitäten

SPEISEKARTE



MONTAG RUHETAG

DI. - DO. 17.30 - 22.00 UHR

FR. & SA. 17.30 - 23.30 UHR

SO. & FEIERTAG 12.00 - 14.00 UHR + 17.30 - 21.30 UHR

HERFORDER STRASSE 89 - 32602 VLOTHO - TEL. 05733-3306



Sie sind auf der Suche nach einem passenden Geschenk?

Oder wollen einfach jemandem eine Freude machen?

Unser Restaurantgutschein passt zu jedem Anlass!



Erhältlich an unserer Theke

• SUPPEN •

- | | | |
|-----|--------------------------------------|--------|
| 1. | Zwiebelsuppe | 5,50 € |
| 2. | Griechische Bohnensuppe | 5,50 € |
| 3. | Gulaschsuppe | 5,50 € |
| 3a. | Hühnersuppe | 5,50 € |

• VORSPEISEN •

- | | | |
|-------|---|---------|
| 4. | Tzatziki , griechische Joghurtspezialität mit Knoblauch | 4,90 € |
| 5. | Oliven | 5,50 € |
| 5a. | Peperoni | 4,90 € |
| 6. | Oktapodi , eine Art Tintenfisch | 9,50 € |
| 8. | Dolmadakia , gefüllte Weinblätter mit Reis | 6,90 € |
| 8a. | Tyropitakia , gefüllter Blätterteig mit Schafskäse | 8,90 € |
| 8b. | Spanakopitakia , gefüllter Blätterteig mit Spinat & Schafskäse | 8,90 € |
| 9. | Austernpilze , gebraten mit Knoblauch und Olivenöl | 9,50 € |
| 9a. | Auberginen , gebraten mit Tzatziki und Knoblauchsauce | 7,90 € |
| 9b. | Zucchini , gebraten mit Tzatziki und Knoblauchsauce | 7,90 € |
| 210a. | Milde Peperoni aus der Pfanne , mit Knoblauch | 7,90 € |
| 212. | Appetit Platte , eine Symphonie kalter und warmer Vorspeisen (vegetarisch) | 12,50 € |
| 212a. | Appetit Platte mit Gyros , eine Symphonie kalter und warmer Vorspeisen | 16,50 € |

• OMELETT •

- | | | |
|-------|---|--------|
| 218. | Omelett , mit Fetakäse und Tomaten | 8,50 € |
| 218a. | Omelett , mit Speck und Fetakäse | 9,00 € |

• BEILAGEN •

- | | | |
|-------|---|--------|
| 10a. | Reis | 3,50 € |
| 10b. | Pommes Frites | 3,50 € |
| 10c. | Überbackene Kartoffeln | 6,10 € |
| 10d. | Dicke Bohnen | 5,00 € |
| 215. | Folienkartoffel mit Tzatziki | 5,50 € |
| 217. | Speckkartoffeln | 4,50 € |
| 217a. | Broccoli , mit Butter verfeinert | 6,50 € |
| 217b. | Blumenkohl , mit Butter verfeinert | 6,50 € |

KÄSE

- 88. **Fetakäse** mit Brot, Tomaten, Gurken 7,90 €
- 89. **Spezial gegrillter Fetakäse**, mit Tomaten, Peperoni, Zwiebeln, Oregano, Olivenöl 9,50 €
- 90. **Saganaki**, gebackener Fetakäse mit Tomaten, Gurken 8,50 €

SALATE

- 83. **Bauernsalat**, mit Tomaten, Gurken, Paprikaschoten, Zwiebeln, Oliven, Peperoni und Fetakäse 11,90 €
- 84. **Tomaten-Gurken-Salat** 5,20 €
- 85. **Krautsalat** 5,50 €
- 86. **Gemischter Salat** 6,50 €
- 219a. **Chefsalat mit Hähnchenbrustfilet** 13,90 €
- 7. **Thunfischsalat** 10,50 €

FRISCHES GEMÜSE AUS DER PFANNE

- 213. **Frisches Pfannengemüse**, klein, (vegan) 8,50 €
- 214. **Frisches Pfannengemüse**, groß, mit Basmati-Reis, (vegan) 17,00 €

HAUSSPEZIALITÄTEN

- 222. **Lammsteakstückchen mit Kräuterbutter**, mit geschmorten Zwiebeln und Speckkartoffeln 20,90 €
- 222a. **Lammfilet gefüllt**, mit Fetakäse und Tomaten, dazu Kräuterreis mit pikanter Sauce 22,90 €
- 224. **Schweinefilet am Spieß**, mit Fetakäse überbacken, in Tomatensauce, dazu Reis und Speckkartoffeln 18,90 €
- 225. **Schweinefilet am Spieß mit Speck ummantelt**, in Metaxasauce, dazu geschmorte Zwiebeln mit Reis und Speckkartoffeln 19,50 €
- 229. **2 Argentinische Rinderfilets mit Chopsauce**, dazu Speckkartoffeln 24,90 €
- 229a. **3 Schweinefilets mit Chopsauce**, dazu Speckkartoffeln 18,50 €
- 231. **Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter**, geschmorte Zwiebeln und Speckkartoffeln 23,90 €

SPEZIALITÄTEN AUS DER PFANNE

- 221. **Lammsteakstückchen**, in Crème-fraîche-Sauce mit frischen Champignons und Rotwein, dazu Speckkartoffeln 20,90 €
- 223. **Spezial Pfanne**, Lammsteak, Rinderhüftsteak und Schweinefilet, in Crème-fraîche-Sauce mit frischen Champignons und Rotwein, mit Käse überbacken, dazu Speckkartoffeln 20,90 €
- 227. **3 Schweinefilets mit Ananas**, in Metaxasauce mit Käse überbacken, dazu Speckkartoffeln 18,90 €

Alle Gerichte werden mit gemischtem Salat und überbackenen Kartoffeln serviert.

228.	Kapamas , 3 Schweinefilets mit Auberginen und Zucchini mit Tomatensauce und Fetakäse überbacken, dazu Kräuterreis	20,90 €
13.	Gyros überbacken , mit Metaxasauce, Tomaten, mit Goudakäse überbacken, dazu Reis ..	16,90 €
17.	Schweinefiletspitzen , mit pikanter Sauce und Kräuterreis	18,50 €
17a.	Hähnchenbrustfiletspitzen , mit pikanter Sauce und Kräuterreis	17,50 €
18a.	Hähnchenbrustfilet , mit Rum-Rosinen-Sauce (süß-sauer), und Fetakäse überbacken, dazu Reis	18,90 €
18.	Rosinenpfännchen , 3 Schweinefilets mit Rum-Rosinen-Sauce (süß-sauer) und Fetakäse überbacken, dazu Reis	19,50 €
22.	Dionysos Pfanne , 3 Schweinefilets in Crème-fraîche-Sauce mit frischen Champignons und Weißwein, dazu Reis	18,50 €
23.	Odysseus Pfanne , 3 Schweinefilets in Crème-fraîche-Sauce mit frischen Champignons und Rotwein, mit Goudakäse überbacken, dazu Reis	19,50 €
28.	Helena Pfanne , 2 Argentinische Rinderfilets in Crème-fraîche-Sauce mit frischen Champignons und Rotwein, dazu Reis	25,90 €
41.	Chef Pfanne , 2 Schweinefilets und 1 Rinderhüftsteak mit geschmorten Zwiebeln, Metaxasauce, mit Metaxa flambiert, dazu Reis	21,90 €
42.	Pythagoras Pfanne , 3 Schweinefilets mit Metaxasauce, Tomaten, mit Goudakäse überbacken, dazu Reis	18,90 €
48.	Platon Teller , 2 Souvlakia vom Schweinefilet mit Metaxasauce und Goudakäse überbacken, dazu Reis	17,90 €
53.	Schweinemedallions , in Crème-fraîche-Sauce mit frischen Champignons und Rotwein, dazu Reis	18,50 €
54.	Spezialpfännchen , 2 Schweinefilets, 1 Rinderhüftsteak, in pikanter Sauce, mit Goudakäse und frischen Früchten überbacken, dazu Kräuterreis	21,90 €
55.	Lammfilet , mit grünen und dicken Bohnen, in Tomatensauce	22,90 €
56.	Hähnchenbrustfilet , in pikanter Sauce, mit Goudakäse überbacken, dazu Reis	18,50 €



GRILLGERICHTE



11.	Souvlaki vom Filet , dazu Reis	15,90 €
11a.	Hähnchenspieß , 2 Hähnchenbrustfiletspieße, dazu Reis	15,90 €
11b.	Lammspieß , 2 Lammspieße von zartem Fleisch, dazu Reis	17,40 €
12.	Gyros , mit Reis	14,90 €
14.	Athen Teller , 1 Souvlaki, 1 Schweinesteak, Gyros, 1 Suzuki, dazu Reis	17,90 €
15.	Hähnchen Spezialität , gefüllt mit Käse und Schinken, in hausgemachter Sauce, dazu Reis	18,50 €
16.	Lammkoteletts , mit Reis	20,90 €
16a.	Lamm Teller , 2 Lammsteaks, 2 Lammkoteletts, 1 Souvlaki vom Lammfleisch, dazu Reis	23,90 €
19a.	Rhodos Teller , 3 Schweinefilets mit geschmorten Zwiebeln, dazu Reis	18,90 €
20.	Fileta , 1 Schweinefilet, 1 Rinderfilet, 1 Rumpsteak, dazu Reis	25,90 €
21.	Rinderleber , mit Kräuterbutter und geschmorten Zwiebeln, dazu Reis	14,90 €

Alle Gerichte werden mit gemischtem Salat und überbackenen Kartoffeln serviert.

24.	Parthenon Teller , Gyros, 1 Souvlaki und Reis	16,90 €
24a.	Pegasos Teller , Gyros, 1 Souvlaki vom Hähnchenbrustfilet, dazu Reis	16,90 €
24b.	Gyros Lammspieß , von zartem Fleisch, dazu Reis	18,50 €
25.	Chalkidiki Teller , 4 Fleischspieße aus dem Schweinenacken nach griechischer Bauernart, dazu Reis	17,90 €
29.	Bifteki , mit Fetakäse gefülltes Hackfleisch in Tomatensauce, dazu Reis	15,90 €
29a.	Bifteki Spezial , mit Fetakäse gefülltes Hackfleisch in Tomatensauce, mit Goudakäse überbacken, dazu Reis	16,90 €
30.	Suzukia , Hacksteaks in Tomatensauce, dazu Reis	14,90 €
32.	Delphi Teller , 3 Schweinefilets in Metaxasauce, dazu Reis	18,50 €
33.	Lammfiletspieß , mit Fetakäse überbacken, Tomatensauce, dazu Reis	22,90 €
34.	Chef Teller , 1 Lammfiletspieß mit Kräuterbutter und dicke Bohnen	22,90 €
35a.	Mykonos Teller , Gyros und Leber mit geschmorten Zwiebeln, dazu Reis	16,50 €
36.	Alexandros Teller , 3 Schweinesteaks paniert, dazu Pommes frites	17,50 €
37.	Gyros Bifteki , dazu Reis	18,50 €
38.	Ouzo Teller , 2 Bauernspieße, 1 Souzuki und Gyros, dazu Reis	17,90 €
39a.	Grill Teller , Gyros, 1 Lammkotelett, 1 Schweinesteak, 1 Souzuki, 1 Souflaki, 1 Leber, dazu Reis	20,90 €
43.	Argentinisches Rinderfilet am Spieß , mit Speck ummantelt, geschmorte Zwiebeln, in Metaxasauce, dazu Reis	25,90 €
45.	Santorini Teller , Argentinisches Rinderfilet mit geschmorten Zwiebeln und Kräuterbutter, dazu Reis	25,90 €
46.	Griechische Roulade , 4 Schweinefilets mit Tomaten und Fetakäse gefüllt, dazu Reis	20,90 €
47.	Wein Teller , 3 Schweinefilets in Champignon-Sahnesauce, dazu Reis	18,50 €
50.	Bauern Teller , 2 Argentinische Rinderfilets mit Kräuterbutter, grüne Bohnen, dazu Reis	25,90 €
51.	Lammfiletspieß in Rum-Rosinen-Sauce mit Fetakäse überbacken, dazu Reis	22,90 €
52.	Argentinisches Rumpsteak in Champignon-Sahnesauce, dazu Reis	22,90 €

AUS DEM BACKOFEN

60.	Lamm mit Auberginen , mit Fetakäse überbacken	17,50 €
62.	Lamm mit grünen Bohnen	16,50 €
63.	Lamm mit dicken Bohnen	16,50 €
64.	Lamm Juwetsi , mit Kritharaki (Reisnudeln) und Fetakäse überbacken	17,50 €
65.	Stifado , Lamm mit kleinen Zwiebeln	16,50 €
66.	Lamm mit Gemista , Paprika und Tomaten gefüllt mit Reis	16,50 €
67.	Hausgemachtes Mousaka , Auberginen-Kartoffel-Auflauf mit Gehacktem und Bechamelsauce	16,90 €

Alle Gerichte werden mit gemischtem Salat und überbackenen Kartoffeln serviert.

• FÜR DEN KLEINEN HUNGER •

44. **2 Schweinefilet**, mit Kräuterbutter und Pommes frites 15,00 €
44a. **Hähnchenbrustfilet**, mit Pommes frites 14,80 €

• KINDERTELLER • (NUR FÜR KINDER)

69. **Gyros**, mit Pommes frites 8,90 €
70. **Hähnchenschnitzel**, paniert, mit Pommes frites 8,90 €
71. **1 Souvlaki**, mit Pommes frites 8,90 €
73. **2 Souzukia**, mit Pommes frites 8,90 €

• PLATTEN FÜR ZWEI PERSONEN •

- 74b. 2 Hähnchenbrustfilets, 2 Rinderhüftsteaks,
2 Lammfilets, 2 Schweinefilets, dazu Reis 54,00 €
74a. **Lammplatte**, 4 Lammkoteletts, 4 Lammsteaks, 2 Lammspieße, 2 Lammfilets
gefüllt mit Schafskäse und Tomaten, dazu Reis 52,00 €
75. **Hellas Platte**, 2 Steaks, 2 Souvlakia, 2 Souzukia, 2 Lammkoteletts, Gyros,
dazu Reis und 2 x 0,1l Wein 44,00 €
75a. **Bauern Platte**, 2 Schweinesteaks, 2 Souzukia, 2 Bauernspieße, Leber, Gyros,
dazu Reis und 2 x 0,1l Wein 42,00 €

• PLATTEN FÜR VIER PERSONEN •

77. **Meteora Platte**, 4 Steaks, 4 Souvlakia, 4 Lammkoteletts, Leber, Gyros,
dazu Reis und 1 Flasche Kokinelli 98,00 €

• ZWEI TAGE VORBESTELLUNG •

78. **Lammkeule für 4-5 Personen**, Gebraten im Ofen
mit Kartoffeln nach traditioneller Art, dazu Bauernsalat 140,00 €

Alle Gerichte werden mit gemischtem Salat und überbackenen Kartoffeln serviert –
außer bei den Gerichten ‚Für den kleinen Hunger‘ und ‚Kinderteller‘.

FISCHGERICHTE

(Alle Fischgerichte werden in der Pfanne gebraten)

79.	Scampis , mit Knoblauchsauce, dazu Kräuterreis	20,90 €
79a.	Scampis Grecolimano , in Tomatensauce mit Knoblauch und Fetakäse, dazu Brot	19,90 €
79b.	Scampis Adriatika , gegrillte Scampis mit Bacon am Spieß und Knoblauchsauce, dazu Kräuterreis	22,90 €
80.	Fischplatte , Scampis, Kalamaria und Seezungenfilet, dazu Kräuterreis mit Knoblauchsauce	24,90 €
80a.	Rotbarschfilet , mit Knoblauchsauce und Kräuterreis	20,90 €
81.	Kalamaria , gebackener Tintenfisch mit Kräuterreis und Knoblauchsauce	17,50 €
81a.	Kalamares Ringe , hausgemacht mit Kräuterreis und Knoblauchsauce	17,50 €
82.	Forelle , mit Kräuterreis und Knoblauchsauce	15,90 €
82a.	Seezungenfilet , mit Kräuterreis und Knoblauchsauce	20,90 €
82b.	Zanderfilet , mit Kräuterreis und Knoblauchsauce	20,90 €

NACHSPEISE

91.	Joghurt mit Honig und Walnüssen	5,50 €
92.	Joghurt mit Honig und Mandeln	5,50 €
93.	Vanilleeis mit heißen Himbeeren, flambiert	6,90 €
94.	Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce	6,50 €
95.	Waffel und Crêpe Waffel mit heißen Kirschen, Crêpe mit Himbeer-Panacotta-Füllung und Schokosauce	7,90 €
96.	Tartufo Eis	5,50 €
97.	Gemischtes Eis mit Sahne	5,90 €
98.	Vanilleeis mit Kirschsauce	6,50 €
99.	Soufflé al Cioccolato , Schokosoufflé mit flüssigem Schokoladenkern, dazu Vanilleeis	6,00 €

Alle Gerichte werden mit gemischtem Salat und überbackenen Kartoffeln serviert.



HEISSE GETRÄNKE



Tasse Kaffee	2,70 €
Tasse Tee	2,70 €
Mokka	2,40 €
Cappuccino mit Milch	3,00 €
Espresso	2,40 €
Latte Macchiato	3,90 €
Heiße Schokolade (Kakao)	3,90 €



BIERE



Diebels Alt vom Fass	0,3 l	3,50 €
.....	0,4 l	4,50 €
König Pilsener vom Fass	0,3 l	3,50 €
.....	0,4 l	4,50 €
König, alkoholfreies Pilsener	0,33 l	3,50 €
TH.König Zwickl Kellerbier vom Fass	0,3 l	3,50 €
.....	0,5 l	5,10 €
Köstritzer Schwarzbier	0,33 l	3,50 €
Malzbier.....	0,33 l	3,50 €
Benediktiner Weizenbier vom Fass	0,3 l	3,50 €
.....	0,5 l	5,20 €
Erdinger Alkoholfreies Weizen	0,5 l	4,60 €
Mythos	0,33 l	3,50 €



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



Coca-Cola, Fanta, Sprite, Coca-Cola light	0,2 l	2,50 €
Mineralwasser, Flasche	0,25 l	2,30 €
Apfel- & Orangensaft	0,2 l	2,70 €
Traubensaft	0,2 l	2,70 €
Kirschnektar	0,2 l	2,70 €
Pfirsichnektar	0,2 l	2,70 €
Bitter Lemon	0,2 l	2,70 €
Ginger Ale	0,2 l	2,70 €
Tonic Water	0,2 l	3,00 €
Apfelschorle	0,2 l	2,50 €
.....	0,4 l	4,50 €
Maracujaschorle	0,2 l	2,50 €
.....	0,4 l	4,50 €

Auf Wunsch haben wir auch eine Speisekarte mit Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen.
Bitte fragen Sie unser Personal.



SPIRITUOSEN



Tsipouro	3,00 €
Ouzo	2,20 €
Ouzo mit Feige	3,90 €
Wodka mit Feige	5,50 €
Wodka Lemon	5,50 €
Whisky	5,50 €
Roku Gin	5,50 €
Gin Mare	5,50 €
Campari Orange	5,50 €
Fernet Branca	2,50 €
Malteserkreuz	2,50 €
Martini, 5 cl	4,00 €
Amaretto	3,00 €
Sambuca	3,00 €
Bananenlikör	2,90 €
Jägermeister	2,90 €
Baileys	3,40 €
Korn	2,50 €
Wacholder	2,50 €
Sekt	4,80 €
Prosecco	4,50 €
Aperol Spritz	6,50 €
Hugo	5,50 €



BRANDY



Metaxa 5*	3,00 €
Metaxa 7*	3,50 €
Metaxa 12*	3,90 €
Metaxa 40 Jahre alt	4,90 €
Asbach Uralt	3,00 €
Mariacron	3,00 €



OFFENE WEINE



	0,25l	0,5l
Imiglykos, lieblich, rot oder weiß	5,90 €	11,50 €
Kokinelli, trocken, rot	5,90 €	11,50 €
Retsina, geharzt, weiß	5,90 €	13,50 €
Nausa, Qualitätswein trocken, rot	6,50 €	12,50 €
Roséwein, trocken	6,00 €	11,50 €
Hauswein, rot oder weiß	6,50 €	12,50 €
Samos Likörwein, weiß	7,50 €	14,50 €
Mavrodaphne Likörwein, rot	7,50 €	14,50 €
Moschofilero Mandinia, halbtrocken, fruchtig, weiß	6,40 €	12,30 €
Chardonnay	6,50 €	12,50 €
Weinschorle	4,90 €	