



„Erleben Sie die reichen Aromen Griechenlands im Herzen Deutschlands im El Greco bei der Taffingsmühle. Unsere authentischen griechischen Gerichte werden nach traditionellen Rezepten zubereitet, die über Generationen weitergegeben wurden, und verwenden die frischesten Zutaten aus der Region. Wir sind stolz darauf, eine einzigartige Fusion traditioneller griechischer Küche anzubieten in einer typisch deutschen Location. Von Souvlaki bis Moussaka ist für jeden Geschmack etwas dabei. Kommen Sie und lassen Sie sich auf eine kulinarische Reise ans Mittelmeer entführen.“

WARME KÜCHE
DIENSTAG - SONNTAG
12:00-22:00 UHR

 **@ELGRECOSAARLOUIS**



FACEBOOK.COM/ELGRECOSAARLOUIS

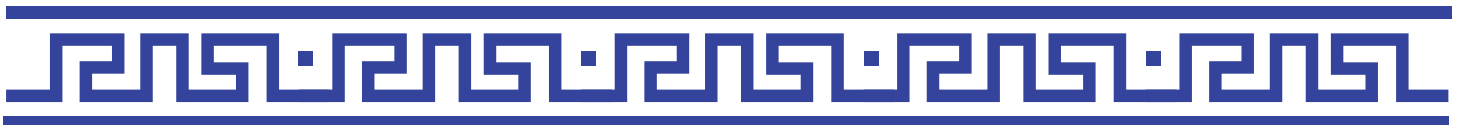


Aperitif

Cremant	4,50€
Martin Bianco / Rosso	4,50€
Ouzo auf Eis	4,00€
Ricard	4,50€
Campari Orange / Soda	5,50€
Lillet Berry	7,50€
Aperol Spritz	7,50€
Hugo	7,50€
Sanbitterino Alkoholfrei	5,00€
Porto Rot	5,00€
Kir Royal mit Cremant	5,50€
Gin Tonic	7,50€

Kalte Vorspeisen

- | | | |
|---|--|-------|
| 2 | Tzatziki | 6,00€ |
| | Griechischer Joghurt verfeinert mit Knoblauch, geriebenen Gurken, Olivenöl & Essig | |
| 3 | Creme Variation | 7,20€ |
| | Variation aus Tzatziki, Taramosalat, Auberginen Dip | |
| 4 | Oliven & Peperoni | 5,50€ |
| 5 | Feta Käse | 7,80€ |
| | Feta Käse verfeinert mit Olivenöl und Oregano | |
| 6 | Taramosalat | 6,50€ |
| | Traditionelle mediterrane Vorspeise aus Karpfenrogen | |
| 7 | Chtipiti | 7,00€ |
| | Pikante Schafskäsecreme | |



Warme Vorspeisen

- | | | |
|----|--|--------|
| 8 | Zucchini | 9,50€ |
| | Zucchini gebraten serviert mit Tzatziki | |
| 9 | Auberginen | 9,50€ |
| | Gebratenen Auberginen serviert mit Tzatziki | |
| 10 | Calamari | 10,50€ |
| | Gebratene Calamari serviert mit Tzatziki | |
| 11 | Pittabrot | 3,00€ |
| | Griechisches Fladenbrot verfeinert mit Olivenöl und Oregano | |
| 12 | Bruschetta | 7,50€ |
| | Bruschetta variiert mit Tomaten, Knoblauch, Oliven, Basilikum und Olivenöl | |
| 13 | Knoblauchbrot | 4,90€ |
| | Mit Knoblauch gegrilltes Brot | |
| 14 | Gegrillte Peperoni | 8,50€ |
| | Gegrillte Peperoni mit Knoblauch in Essig-Öl Sud | |
| 15 | Dicke Bohnen | 8,00€ |
| | Dicke Bohnen mit Tomatensoße und Fetakäse überbacken | |
| 16 | Fetakäse aus dem Ofen | 10,50€ |
| | Fetakäse gebacken mit Olivenöl, Knoblauch und Oregano | |
| 17 | Talagani | 9,50€ |
| | Griechischer Grillkäse serviert mit Rucolasalat und Balsamico-Feigen Creme | |
| 18 | Hartkäse griechische Art | 11,00€ |
| | Griechischer Hartkäse gebraten und mit Zitronenguss verfeinert | |



- 19 **Garides Saganaki** 12,00€
Scampi in Tomatensoße mit geriebenem Fetakäse
- 20 **Oktopus** 17,50€
Oktopus saftig gegrillt und mit Salat Bouquet serviert
- 21 **Vorspeisenplatte für 2 Personen** 25,00€
Variation aus kalten und warmen Vorspeisen
- 22 **Tiropitakia** 6,50€
Griechischer Blätterteig gefüllt mit einer Käse-Cremevariation und mit Honig verfeinert

Salate

- 30 **Griechischer Bauernsalat** 13,50€
mit Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Paprika, Oliven, Oregano und Fetakäse in Olivenöl-Essig Dressing
- 31 **Burrata Salat** 15,50€
Büffelmozzarella auf Rucola Salat mit Cherrytomaten in Balsamico Vinaigrette Dressing
- 32 **Bauernsalat mit Lammfilet** 26,50€
Griechischer Bauernsalat mit Lammfilet und Fetakäse
- 33 **Caesar Salat** 18,90€
Bunter Salat mit gegrillten Hähnchenbrustfilet, frisch gebackenen Croutons, Parmesankäse und Caesar Dressing
- 34 **Salat mit Fischvariation** 22,00€
Bunter Salat mit gegrillten Lachsfilet und Zanderfilet, dazu gebratene Champignons in Vinaigrette Dressing
- 35 **El Greco Salat** 21,50€
Bunter Salat mit gebratenen Garnelen, flambiert mit Metaxa, dazu Cherrytomaten in Vinaigrette Dressing



Pasta

- 36 **Spaghetti Aglio e Olio** 14,50€
Spaghetti zubereitet mit fein gehackten Knoblauchzehen und Olivenöl
- 37 **Penne Vегgie** 14,50€
Mit Cocktailtomaten, Knoblauch Basilikum und Oliven
- 38 **Spaghetti El Greco** 19,00€
Spaghetti serviert mit in Ouzo flambierten Scampis und Tomatensoße
- 39 **Spaghetti Gambas** 26,50€
Spaghetti mit Garnelen, zubereitet mit fein gehackten Knoblauchzehen und Olivenöl

Fleischgerichte

- 50 **Gyros** 16,50€
Gyros knusprig gebraten mit Tzatziki, Pommes Frites und Beilagensalat serviert
- 51 **Gyros aus den Ofen** 18,50€
Gyros knusprig gebraten mit Metaxasauce und Käse überbacken, dazu Pommes Frites und Beilagensalat
- 52 **Bifteki** 18,50€
Hacksteak gegrillt mit Fetakäse gefüllt, dazu Tzatziki, Pommes Frites und Beilagensalat
- 53 **Souvlakia** 17,00€
Gegrillte Fleischspieße, dazu Tzatziki, Pommes Frites und Beilagensalat
- 54 **Grillteller** 23,50€
Gemischter Grillteller mit Souvlaki (Fleischspieße), Souzoukaki (Hacksteak), Gyros, Hähnchenbrust, dazu Tzatziki, Pommes Frites und Beilagensalat
- 55 **Schnitzel Wiener Art** 16,80€
Paniertes Schweineschnitzel knusprig gebraten, serviert mit Pommes Frites und Beilagensalat



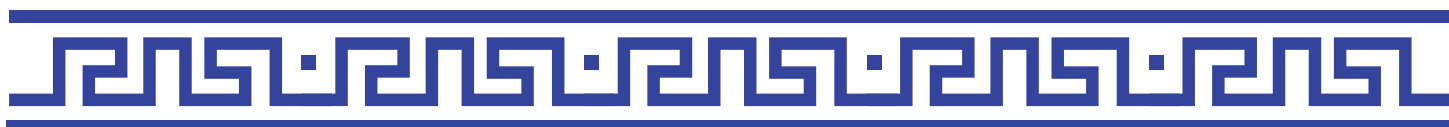
- 56 **Rahmschnitzel** 18,50€
Paniertes Schweineschnitzel knusprig gebraten mit Champignon-Rahmsauce, serviert mit Pommes Frites und Beilagensalat
- 57 **Mousaka** 19,50€
Auberginen Auflauf mit Kartoffelscheiben und Hackfleisch in Bechamelcreme überbacken, dazu Beilagensalat
- 58 **Hähnchenschenkel** 17,50€
Filetierte Hähnchenschenkel saftig gegrillt, serviert mit Pommes Frites und Beilagensalat
- 59 **Schweinemedallions** 21,00€
Schweinefiletmedallions gegrillt mit Pfefferrahmsauce, serviert mit Pommes Frites und Beilagensalat
- 60 **Gyrospfanne** 20,50€
Gyros mit Metaxasauce und Pommes Frites in einer Pfanne serviert, dazu Beilagensalat
- 61 **Schweinefiletpfanne** 22,50€
Schweinefilet in Weißweinsauce, Paprika, Zwiebel und Pommes in einer Pfanne serviert, dazu Beilagensalat
- 62 **Ouzo Teller** 21,50€
Gyros und Calamaris serviert mit Tzatziki, Pommes Frites und Beilagensalat
*Dazu wird ein Ouzo gereicht
- 63 **Lammhaxe** 24,50€
Lammhaxe geschmort in würziger Tomatensauce und geriebenen Fetakäse. Dazu Beilagensalat und wahlweise Dicke Bohnen/Grüne Bohnen oder Kritharaki(Reisnudeln)
- 64 **Lammfilets** 31,00€
Lammfilet saftig gegrillt, serviert mit Metaxasauce, Pommes Frites und Beilagensalat
- 65 **Lammkoteletts** 27,50€
Lammkoteletts vom Grill, serviert mit Pommes Frites, Tzatziki und Beilagensalat



- 66 **Lammteller** 30,50€
Bestehend aus Lammsteak(von der Hüfte),Lammkoteletts, Lammfilet mit Tzatziki, grünen Bohnen und Beilagensalat
- 67 **Kalbsleber** 25,50€
Kalbsleber saftig gegrillt in Salbeibutter, serviert mit Rosmarin Babykartoffeln und Beilagensalat
- 68 **Rumpsteak** 28,50€
Argentinisches Rumpsteak vom Grill mit Rostzwiebeln, Kräuterbutter, dazu Rosmarin Babykartoffeln und Beilagensalat
- 69 **Pfeffersteak** 29,50€
Flambiertes Rumpsteak mit Rosmarin Babykartoffeln in Pfefferrahmsauce und dazu Beilagensalat

Fischgerichte

- 70 **Calamaris** 22,00€
Gebratener Tintenfisch mit Kräuterreis, Tzatziki und Beilagensalat
- 71 **Lachsfilet** 24,00€
Lachsfilet gegrillt mit Kräuterreis, dazu Beilagensalat
- 72 **Zanderfilet** 24,50€
Zanderfilet gegrillt mit Kräuterreis, dazu Beilagensalat
- 73 **Scampis vom Grill** 29,50€
Scampis gegrillt mit Kräuterreis, dazu Beilagensalat
- 74 **Fischvariation** 31,50€
Variation aus gegrillten Zanderfilet, Scampis und gebratenen Calamaris, dazu Kräuterreis, Tzatziki und Beilagensalat
- 75 **Stifado Octopus** 23,50€
Octopus/Tintenfisch gedünstet in Kombination mit geschmorten Zwiebeln in Tomatensauce



Desserts

- 109 **Schokoladen Souffle** 8,50€
Schokoladen Souffle mit Vanilleeis serviert
- 110 **Wallnusseis** 7,50€
Wallnusseis mit Eierlikör und Sahne
- 111 **Gemischtes Eis** 6,50€
Eisvariation aus Vanille, Schokolade und Erdbeereis mit Sahne
- 112 **Baklava** 7,50€
Blätterteig gefüllt mit Nüssen
- 113 **Galaktobureko** 8,00€
Blätterteig mit feiner Orangengrieß Füllung, dazu Vanilleeis
- 114 **Griechischer Joghurt** 6,50€
Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen serviert

Warme Getränke

Griechischer Mokka	3,00€
Kaffee	2,80€
Cappuccino	3,40€
Latte Macchiato	4,00€
Espresso	2,50€
Doppelter Espresso	4,00€
Tee (diverse Sorten)	3,00€

Digestif

Metaxa 5 Sterne	2cl	5,00€
Metaxa 7 Sterne	2cl	6,00€
Metaxa 40 Jahre	2cl	7,00€
Averna	4cl	5,00€
Ramazotti	4cl	5,00€
Sambucca	2cl	3,50€
Fernet Branca	2cl	3,50€
Amaretto	2cl	3,50€
Baileys	4cl	5,00€
Williams	2cl	4,00€
Mirabelle	2cl	4,00€
Ouzo Plomari	0,2l	16,00€



Softdrinks

Teinacher Stilles Mineralwasser	0,25l	2,80€	0,75l	6,50€
Teinacher Medium Mineralwasser	0,25l	2,80€	0,75l	6,50€
Coca Cola	0,20l	3,20€	0,40l	4,20€
Coca Cola Light	0,20l	3,20€	0,40l	4,20€
Fanta	0,20l	3,20€	0,40l	4,20€
Sprite	0,20l	3,20€	0,40l	4,20€
MezzoMix	0,20l	3,20€	0,40l	4,20€
Bitter Lemon	0,20l	3,60€		
Tonic	0,20l	3,60€		
Ginger Ale	0,20l	3,60€		
Fuze Tea Pfirsich/Zitrone	0,30l	3,80€		
Vio Bio Johannisbeerschorle	0,30l	3,80€		
Vio Bio Rhabarberschorle	0,30l	3,80€		
Vio Bio Apfelsaftschorle	0,30l	3,80€		

Bier vom Fass

Karlsberg Ur Pils	0,30l	2,90€	0,50l	4,20€
Karlsberg Kellerbier (saisonal)	0,30l	2,90€	0,50l	4,20€
Radler	0,30l	2,90€	0,50l	4,20€
Colabier	0,30l	2,90€	0,50l	4,20€

Flaschenbiere

-	Karlsberg Ur Pils	0,33l	3,20€
-	Karlsberg Weizen Hell/Dunkel	0,50l	4,50€
-	Karlsberg Ur Pils alkoholfrei	0,33l	3,20€
-	Karlsberg Radler alkoholfrei	0,33l	3,20€
-	Karlsberg Weizen alkoholfrei	0,50l	4,50€
-	Karlsberg Fresh	0,33l	3,20€
-	Karlsberg Fitmalz	0,33l	3,20€



Kindergerichte

100	Mickey Mouse	10,50€
	Kleines paniertes Schnitzel mit Pommes Frites	
101	Pokemon	10,80€
	Zwei Hacksteaks gegrillt mit Pommes Frites	
102	Spiderman	8,00€
	Spaghetti mit Tomatensoße	
103	Donald Duck	10,00€
	Gyros knusprig gebraten mit Pommes Frites	
104	Tom & Jerry	9,50€
	Souvlakia (Fleischspieße) mit Pommes Frites	

Beilagen

105	Pommes Frites	3,50€
106	Kräuterreis	3,50€
106	Gemüse	5,50€
107	Beilagensalat	3,50€
108	Soße(Pfeffer, Rahm, Metaxa)	3,50€



Offene Weine

Weißwein

Griechischer Hauswein	0,20l	6,50€		
Imiglikos (lieblich)	0,20l	6,00€		
Anthos (trocken)	0,20l	6,00€		
Makedonikos (halbtrocken)	0,20l	6,00€		
Samos (süßlicher Likörwein)	0,20l	7,00€		
Retsina (geharzt, trocken)	0,25l	5,50€	0,50l	11,00€
Chardonnay (trocken)	0,20l	7,00€		
Weinschorle	0,25l	5,50€		

Rosewein

Imiglikos (lieblich)	0,20l	6,50€
Roditis (trocken)	0,20l	7,00€
Makedonikos (halbtrocken)	0,20l	6,50€

Rotwein

Griechischer Hauswein	0,20l	6,50€
Imiglikos (lieblich)	0,20l	6,00€
Anthos (trocken)	0,20l	6,00€
Makedonikos (halbtrocken)	0,20l	6,00€
Naoussa (trocken)	0,20l	6,50€
Mavrodaphne (süßlicher Likörwein)	0,20l	7,00€
Primitivo (trocken)	0,20l	7,00€



Flascheinweine

Weißwein

Genesis	0,50l 11,00€
Imiglikos	0,75l 20,50€
Biblia chora	0,75l 30,50€
Gerovassiliou	0,75l 31,00€
Malagouisa	0,75l 31,50€
Amethystos	0,75l 32,00€

Rosewein

Imiglikos	0,75l 20,50€
Rose	0,75l 22,00€
Makedonikos	0,75l 22,00€
Biblia chora	0,75l 30,50€
Lazaridi Domaine	0,75l 32,00€

Rotwein

Genesis	0,50l 11,00€
Imiglikos	0,75l 22,00€
Makedonikos	0,75l 24,00€
Naoussa	0,75l 26,50€
Primitivo	0,75l 26,50€
Bibilia Chora	0,75l 30,50€
Amethystos	0,75l 32,00€
Julia	0,75l 32,50€

