καλώς ήρθατε
Herzlich Willkommen im
Griechischem Restaurant
HELLIOS

Liebe Gäste,
wir heißen Sie herzlich willkommen und wünschen Ihnen einen angenehmen
Abend im Restaurant Hellios.

Das gemeinsame Essen und Trinken mit Familien & Freunden ist eine alte
Tradition in Griechenland genau so wichtig, wie das Essen selbst.
Mit unseren kulinarischen Spezialitäten möchten wir Sie verwöhnen und Ihnen
einen Hauch unserer griechischen Heimat vermitteln.

Unsere Atmosphäre und Gastfreundlichkeit sollen dazu beitragen, Ihnen einige
Stunden der Entspannung und Geselligkeit zu bereiten.

Wir sind bemüht, Ihre Wünsche zu erfüllen, damit Ihnen der Aufenthalt in
angenehmer Erinnerung bleibt.

Wir wünschen Ihnen Guten Appetit und würden uns freuen,
Sie bald wieder begrüßen zu dürfen.

KALI OREXI

Lassen Sie Ihre Veranstaltung von uns ausrichten. Wir bieten den
passenden Raum für die verschiedensten Anlässe.

Kalte Vorspeisen

Alle kalte Vorspeisen werden mit Knoblauchbrot serviert

1. TZATZIKI ^{G,12}	6,60€
Joghurtspeise, nach hausgemachtem Rezept mit Knoblauch,
Gewürzen & Olivenöl	
2. KALAMATA OLIVEN ¹³	5,80€
4. TIROKAFTERI ^{G,12}	7,70€
scharfe Schafskäsecreme	
5. TYRI ^{G,13,12}	11,20€
Fetakäse mit Olivenöl, Oregano & Kalamata Oliven	
6. TYRÍ KRÉMA BRUSCHETTA ^{A,G,12}	9,10€
Bruschea mit Frischkäse, Tomaten, Basilikum
& geriebenem Schafskäse	
7. MEZES KALTE VORSPEISENPLATTE (für 1 Person) ^{G,13,12}	15,60€
Oliven, Peperoni, Schafskäse, Gurken, Tomaten,
dicke Bohnen & Dolmadakia	
8. TÉSSERIS EPOCHÉS ^{G,12,1,2}	12,20€
Tzatziki, Melitzanosalata, Taramosalata & Tirokaeri	

Warme Vorspeisen

10. KNOBLAUCH BROT mit Tzatziki 5 Scheiben ^{A,G,12}	6,60€
11. PITA BROT mit Tzatziki ^{A,G,12}	6,60€
12. GEGRILLTE PEPPERONI ^{G,12}
mit Knoblauchöl & Tzatziki	7,70€
13. SPANAKOPITA ^{A,G,12}
Bläerteigtaschen gefüllt mit Schafskäse & Spinat,
dazu Joghurt	9,90€
14. MELITZÁNA KOLOKÝTHI ^{G,12}
frierte Aubergine & Zucchini in Knoblauch Mantel,
dazu Tzatziki	11,10€
15. SAGANAKI ^{A,G,12}
panierter Schafskäse mit kleinem Salat	12,90€
16. TYRI FOURNO ^{G,12,13}
Schafskäse überbacken mit Olivenöl, Peperoni, Zwiebeln,
Oliven, Tomaten & Knoblauch	11,90€
17. MANITARIA ^{G,12}
Champignons gefüllt mit gemischtem Hackfleisch
in Metaxasoße, überbacken	12,20€
18. HELLIOS EPOCHÉS (für 2 Personen)
Plae mit kalten & warmen Vorspeisen,
mit gebratenen Auberginen & Zucchini (mehliert), Schafskäse

Peperoni, Tomaten, Oliven, dicken Bohnen, 2x Spanakotiropitakia
sowie je einer Kugel Tzaziki, Tarama & Chtipiti | 18,90€ |

SALATE

19. GRIECHISCHER BAUERN SALAT ^{G,12,13}	13,30€
Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Peperoni & Schafskäse	
20. HALLOUMI SALAT ^{G,H,12,1,2}	14,40€
Halloumi auf gemischtem Salat mit Rucola,
Rosinen, dazu Apfel Honig Senf Soße	
21. GYROS SALAT ^{13,12,1,2}	14,40€
gemischter Salat mit Tomaten, Möhren, Zwiebeln, Gurken,
Oliven, Gyros & Caesar Dressing	
22. HELLIOS SALAT ^{B,1,2,12}	15,50€
gemischter Salat mit Avocado, Garnelen,
Granatapfelkernen, dazu Honig Limeen Senf Soße	
23. CHEF SALAT ^{G,D,12}	17,30€
gemischter Salat mit gegrillter Paprika, Tomaten,
Zwiebeln, Schafskäse, Lachswürfel in Honig Limee Senf Soße	

Suppen

24. CHORTÒSOUPA Gemüsesuppe	6,60€
25. PSARÓSOUPA Fischsuppe ^D	7,70€
26. KOTÓSOUPA Hühnersuppe	6,60€

NUDELGERICHTE

27. LACHANIKA MAKKARONI ^{A,1,2}	14,40€
Penne mit frischem Gemüse, in Tomatensoße verfeinert	
28. SOLOMOS MAKKARONI ^{A,D,B}	16,70€
Penne mit Lachs, Spinat, Cherrytomaten, in feiner
Hummer Pink Soße	
29. KOTA MAKKARONI ^{A,G}	15,60€
Penne mit Hähnchenbruststreifen, Cherrytomaten &
Brokkoli in Gorgonzolasoße	
30. GYROS MAKKARONI ^{A,G}	15,60€
Auflauf mit Nudeln & Gyros in Metaxasoße &
Käse überbacken	

AUS DEM BACKOFEN

Alle Gerichte werden mit Salat serviert.

31. BRIAM VEGETARISCH ^{A,G}	15,60€
Auflauf mit Zucchini, Auberginen, Kartoelscheiben, Paprika, Champignons in Metaxasoße & mit Käse überbacken	
32. MOUSSAKA ^{A,G,1,2,12}	16,70€
Auflauf mit Kartoeln, Aubergine, gemischtes Hackfleisch in Béchamelsoße & mit Käse überbacken	
33. HELLIOS PFANNE ^{A,G,1,2}	17,80€
Auflauf mit Nudeln, Hähnchenbrustfilet in Metaxasoße, mit Käse überbacken	
34. CHEF SPEZIALITÄT ^{G,1,2}	18,90€
Auflauf mit Gyros, Tomaten, Zwiebeln in Metaxasoße, mit Käse überbacken & eine Beilage nach Wahl	
35. LAMM HAXE	22,30€
geschmorte Lammhaxe nach griechischer Art & eine Beilage nach Wahl	

AUS DEM MEER

Alle Gerichte werden mit Salat & eine Beilage nach Wahl serviert.

36. SOLOMOS ^{D,G}	25,70€
gegrilltes Lachsfilet in Fischcremesoße	
37. GARIDES MEDITTERANE ^{B,G}	23,40€
gegrillte Scampi's in Fischcremesoße	
38. TSIPOURA ^{D,G}	25,60€
gegrillte Dorade in Fischcremesoße	
39. CALAMARI ^{B,G}	22,30€
gegrillte Calamari in Fischcremesoße	
40. PSARI PLATTE ^{D,B,G}	29,00€
gemischte Plae mit Lachsfilet, Scampi & Calamari, dazu Fischcremesoße	

GRILLSPEZIALTÄTEN

Alle Gerichte werden mit Salat & eine Beilage nach Wahl serviert.

41. SOUFLAKIA ^{G,12}	17,80€
zwei marinierte Schweinefleisch Spieße mit Tzatziki	
42. SUZUKAKIA ^{G,12}	17,80€
gegrilltes Schweinefleisch Hacksteak in Metaxasoße	
43. BIFTEKI ^{G,12}	18,90€
gegrilltes Schweinefleisch Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, Zwiebeln, Tomaten, dazu Kräuterbuer & Tzatziki	
44. GYROS ^{G,12}	15,20€
Schweinefleisch Spezialität des Hauses, vom Drehspieß, dazu Tzatziki	
45. GYROS KALAMARI ^{G,B,12}	19,90€
Schweinefleisch Spezialität des Hauses, vom Drehspieß mit gegrillten Calamri & Tzatziki	
46. MANITARIA ^{12,1}	18,90€
Schweinefleisch Steak vom Grill in Champignonsoße	
47. CHIRINO ^{G,12}	18,90€
gegrilltes Schweinefleischfilet mit Kräuterbuer & Tzatziki	
48. KOTA GEGRILLT ^{G,12}	18,90€
gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Kräuterbuer & Tzatziki	
49. GEMISTO KOTOPOULO ^G	19,30€
Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Spinat & Schafskäse, dazu Gorgonzolasoße	
50. MOSCHARÍSIO SYKÓTI	16,70€
gegrillte Rinderleber mit karamellisierten roten Zwiebeln & Apfelingeln	
51. ARNÍSIA PAIDHAKIA ^{G,12}	26,80€
Lammkotele vom Grill mit Tzatziki	

GRILLTELLER UND PLATTEN

52. HELLIOS GRILLPLATTE ^{G,12}	1 Person	27,90€
Gyros vom Drehspieß, Souvlaki, Suzukaki & Tzatziki	2 Personen	55,90€
53. CHEF GRILLPLATTE ^{G,12}	1 Person	30,10€
gegrillte Lammkoteles, Souvlaki, Gyros & Tzatziki	2 Personen	60,40€
54. TRICHROMO GRILLPLATTE ^{G,12}	1 Person	29,00€
gegrilltes Schweinefleisch Steak, Suzukaki, Rinderleber & Tzatziki	2 Personen	58,10€
55. ARNISIA GRILLPLATTE ^{G,12}	1 Person	32,40€
gegrillte Lammkoteles, Lammfilet, Hähnchenbrustfilet & Tzatziki	2 Personen	64,80€

LAMMFILET

56. LAMMFILET ^G	27,90€
gegrilltes Lammfilet mit Kräuterbuer	
57. LAMMFILET ALLA CHEF KONI ^G	30,10€
gegrilltes Lammfilet mit Gorgonzolasoße	

RUMPSTEAK

58. RUMPSTEAK ^G	30,10€
gegrilltes Rumpsteak mit Kräuterbuer	
59. RUMPSTEAK ALLA CHEF KONI ^G	32,40€
gegrilltes Rumpsteak mit Gorgonzolasoße	

KINDERGERICHTE

60. SUPERMAN TELLER Gyros mit Pommes ^{A,1,2}	10,90€
61. BATMAN TELLER Schnitzel mit Pommes ^{A,1,2}	11,90€
62. GOOFY TELLER Makkaroni mit Tomatensoße oder Buer ^{A,G,12}	10,90€
63. MINIONS TELLER Souvlaki mit Pommes ^{A,1,2}	11,90€

BEILAGEN & Saucen

64. BUTTERREIS ^G	3,90€	70. ROSMARINKARTOFFELN ^A	4,90€
65. TOMATENREIS ¹²	3,90€	71. KNOBLAUCHKARTOFFELN ^A	4,90€
66. GRILLGEMÜSE	4,20€	72. METAXASOBE ^G	4,90€
67. POMMES ^A	3,90€	74. GORGONZOLASOBE ^G	4,90€
68. FOLIENKARTOFFELN
mit Tzatziki ^{A,G,12}	5,20€	75. CHAMPIGNONSOBE ¹²	4,90€
69. KRITHARAKI ^A
(Nudelreis)	3,90€		

DESSERT

76. JOGHURT ^{G,H,1,2,7}
mit Honig, Walnüsse & Zimt	7,70€
77. JOGHURT ^G
mit heißen Himbeeren	7,70€
78. BAKLAVA ^{A,G,1,2,7,12}
mit Vanilleeis	8,80€
79. GALAKTOBOUREKO ^{A,G,1,2,7,12}
Bläerteig mit Cremefüllung serviert mit
Vanilleeis und heißen Himbeeren	9,90€
80. VANILLEEIS ^G
mit heißen Himbeeren	7,70€

Allergene & Zusatzstoffe:

1. Konservierungsstoff, 2. Farbstoffe, 3. Antioxidationsmittel,
4. Süßungsmittel Saccharin, 5. Süßungsmittel Cyclamat,
6. Süßungsmittel Aspartam 7. Süßungsmittel Acesulfam 8. Phosphat,
9. geschwärzt, 10. chininhaltig, 11. coffeinhaltig, 12. Geschmacksverstärker,
13. geschwärzt, 14. gewachst

A Glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere,
C Eier & Eierzeugnisse, D Fisch und Fischerzeugnisse,
E Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse,
F Soja und Sojaerzeugnisse,
G Milch & Milcherzeugnisse, H Schalenobst,
J Histamin, Sorbitol & Schwefel

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,2L	0,4L
Coca Cola ^{11,2,7,12}	2,60€	4,40€
Coca Cola light ^{11,2,7,12}	2,60€	4,40€
Fanta ^{2,7,12}	2,60€	4,40€
Sprite ^{7,12}	2,60€	4,40€
Spezi ^{11,2,7,12}	2,60€	4,40€
Bier Lemon ^{10,12}	2,90€	
Tonic ^{10,12}	2,90€	
Ginger Ale ^{10,7,12}	2,90€	
Zangori Wasser still 0,5L		4,50€
Wasser still oder spritzig	0,25L /3,10€	0,75L /7,20€

WARME GETRÄNKE

Griechischer Mokka ¹¹	3,20€
Tasse Kae ¹¹	3,10€
Espresso ¹¹	2,20€
Doppelter Espresso ¹¹	3,90€
Cappuccino ^{G,11}	3,40€
Lae Macchiato ^{G,11}	3,90€
Milch Kae ^{G,11}	3,90€
Heiße Schokolade ^G	4,20€
Verschiedene Teesorten (bei unseren Personal erfragbar)	2,60€

SÄFTE

alle Säe sind auch als Schorle erhältlich

	0,2L	0,4L
Apfelsa ^{2,7,12}	2,80€	4,70€
Bananennektar ^{2,7,12}	2,80€	4,70€
Kirschanektar ^{2,7,12}	2,80€	4,70€
Orangensa ^{2,7,12}	2,80€	4,70€
Kiba ^{2,7,12} Bananennektar & Kirschanektar	2,80€	4,70€

BIER VOM FASS

	0,3l	0,5l
Warsteiner	3,10€	4,50€
König Ludwig hell (Weißbier)		4,50€
Radler ^{12,7}	3,10€	4,50€
Diesel ^{11,2,12,7}	3,10€	4,50€
Cola Weizen ^{11,2,12,7}		4,50€
Bananen Weizen		4,50€

AUS DER FLASCHE

Warsteiner Alkoholfrei (0,3l) (Pils)	3,30€
Schwarzbier (0,5l)	4,50€
Hefe Alkoholfrei (0,5l)	4,50€
Hefe Dunkel (0,5l)	4,50€
Mythos (0,33l)	3,90€

DIGESTIF & SPIRITUOSEN

	2cl
Ramazzo mit Eis	2,90€
Averna	2,90€
Fernet Branca	2,90€
Jägermeister	2,90€

OUZO & METAXA

	2cl
Ouzo Sfinaki	2,20€
Metaxa 5 Sterne ²	3,90€
Metaxa 7 Sterne ²	4,50€
Metaxa Grand Fine 15 Jahre alt ²	5,90€
Metaxa Private Reserve 30 Jahre alt ²	6,90€
Tsipouro Idoniko	4,80€
Ouzo Babatzhm	4,80€
Ouzo Plomari	4,10€

SEKT

Prosecco ^J	0,1l	0,75l
	3,20€	19,90€

APERITIF

Martini Bianco mit Eis [↓]	5,90€
Campari Soda ^{10,2}	6,90€
Campari Orange ^{10,2}	6,90€
Aperol Spritz ^{↓,10}	6,90€
Hugo /Holunderblütensirup, Prosecco, Minze & Limee [↓]	6,90€
Lillet Wild Berry /Lillet Blanc, Wild Berry, Himbeere & Erdbeere ^{↓,10}	7,90€

LONG DRINKS

Gin Tonic ¹⁰	6,20€
Bacardi Cola ^{11,2,12,7}	6,20€
Wodka Lemon ¹⁰	6,20€
Jack Daniel's Cola ^{11,2,12,7}	6,20€
Chivas Regal ²	7,20€

OFFENE WEIßWEINE

	0,2l	0,5l
Hauswein Athos /trocken [↓]	5,50€	11,50€
Makedonikos /halbtrocken [↓]	5,90€	12,20€
Imiglykos /lieblich [↓]	5,80€	11,80€
Retsina /trocken [↓]	4,90€	10,90€

OFFENE ROTWEINE

	0,2l	0,5l
Hauswein Athos /trocken [↓]	5,50€	11,50€
Nemea /trocken [↓]	5,90€	12,20€
Imiglykos /lieblich [↓]	5,80€	11,80€
Makedonikos /halbtrocken [↓]	5,90€	12,20€
Nauosa /trocken [↓]	6,20€	12,60€

Flaschen Rotweine

Tsantali Imiglykos lieblich ^J 22,90 €

Ein sortenreiner, lieblicher Wein gekeltert aus Xinomavro Trauben, stammend aus den geschützten Weinbaugebiet Naoussa in Makedonien. Der aromatischer Imiglykoswein hat ein feinwürziges Bouquet nach Früchten, Beeren & Nüssen, demnach folgt einen sanfter Abgang.

Tsantali Athos trocken ^J 19,90 €

Ein beeindruckender, harmonischer & kräftiger Rotwein von den Mönchen am Berg Athos. Zur Hälfte aus autochthonem Limnio, zur Hälfte aus kräftigem Cabernet Sauvignon, mit schöner Holznote, aus 8 Monaten Reife in französischen Barriques.

Tsantali Makedonikos halbtrocken ^J 22,90 €

Der Makedonikos Rotwein von Tsantali glänzt mit frischem, fruchtigem Aroma & strahlend rubinroter Farbe. Sein Duft angenehm nach Kirschen und Erdbeermarmelade. Leicht saure Aromen von getrockneten Früchten, Pflaumen, Tomaten & Oliven, die sich im Geschmack der daraus gekelterten Weine wiederfinden.

Flaschen Weißweine

Tsantali Imiglykos lieblich ^J 22,90 €

Ein sortenreiner, lieblicher Wein, welcher seine Heimat auf der Insel Limnos hat. Auf Samos & rund um Patras werden Muskatellatrauben überwiegend zu Likörweinen angebaut. Der würzige Geschmack der Muskat Trauben ist gut erkennbar, Der Wein hat ein fruchtbetontes Bouquet, den Abgang bestimmen nuancierte Aromen von Gewürzen & Beeren.

Tsantali Athos trocken ^J 19,90 €

Anthos übersetzt Blume, ist ein trockener Wein mit leicht blumigem Bouquet & fruchtigem Aroma. Er wurde aus den beiden Traubensorten Roditis & Zoumiatis hergestellt & hat dadurch eine sehr schöne goldgelbe Farbe.

Tsantali Makedonikos halbtrocken ^J 22,90 €

An den sonnigen Hängen von Chalkidiki werden die Trauben, für den berühmten Makedonikos Wein angebaut. Aus dem Verschnitt der Roditis & Zouriatis Traube entsteht ein bemerkenswerter Weißwein mit einem Bouquet aus Zitrusblüten, Apfel & Aprikosen. Mit seinem erfrischenden und gehaltvollen Geschmack zählt der Makedonikos zu den beliebtesten Landweinen Griechenlands.

Flaschen Roséweine

Tsantali Rosé trocken ^J 25,90 €

Ein reinsortiger Roséwein aus der Xinomavro Trauben, angebaut im gleichnamigen Weinbaugebiet im Nordwesten Griechenlands. Strahlendes Rosé & komplexes Bouquet mit Beerenfrüchten wie Kirsche, Erdbeeren, Waldbeeren.

Im Geschmack ist er trocken und recht geschmeidig.