

## Alkoholfreie Getränke

<b>Coca-Cola</b> <sup>5</sup>	0,2l	0,33l	0,4l
<b>Coca-Cola light</b> <sup>5</sup>		3.80	
<b>Fanta</b>		3.80	
<b>Sprite</b>		3.80	
<b>Mezzo Mix</b> <sup>5</sup>		3.80	
<b>Bitter Lemon</b> <sup>7</sup>	2.80		4.80
<b>Tonic Water</b> <sup>7</sup>	2.80		4.80
<b>Ginger Ale</b> <sup>7</sup>	2.80		4.80
<b>Mineralwasser 0,25 l</b> classic/still			2.90
<b>Mineralwasser 0,75 l</b> classic/still			6.90

## Säfte

<b>Apfelsaft</b>	0,2l	0,4l
<b>Kirsch-Nektar</b>	3.30	4.80
<b>Bananen-Nektar</b>	3.30	4.80
<b>Ki-Ba (Kirsch-Banane)</b>	3.30	4.80
<b>Orangensaft</b>	3.30	4.80
<b>Maracujasaft</b>	3.30	4.80
<b>Rhabarbersaft</b>	3.30	4.80

Alle Säfte auch als Schorle erhältlich.

## Biere vom Fass

<b>Krombacher Pils</b> <sup>6</sup>	0,25l	0,4l
<b>Krombacher Kellerbier</b> <sup>6</sup>	3.60	4.90
<b>Syrtaki hell</b> <sup>6</sup>	3.80	5.10
<b>Alsterwasser</b> <sup>6</sup>	3.60	4.90

## Flaschenbiere

<b>Mythos</b> (griechisches Bier) <sup>6</sup>	0,33l	3.90
<b>Krombacher Pils</b> alkoholfrei	0,3l	3.90
<b>Krombacher Hefeweizen</b> <sup>6</sup>	0,5l	5.60
<b>Krombacher Hefeweizen</b> alkoholfrei	0,5l	5.60

## Sekt & Cocktails

<b>Sekt trocken / halbtrocken</b> <sup>6</sup>	0,1l	3.90
	0,75l	26.00
<b>Aperol Spritz</b> <sup>6</sup>		7.20
<b>Alle Longdrinks</b> <sup>6</sup> mit 4 cl, z.B. Wodka Cola, Gin Tonic, Havana Sprite		7.20

## Heiße Getränke

<b>Tasse Kaffee</b>	2.90
<b>Tasse Kaffee groß</b>	4.80
<b>Cappuccino</b>	3.40
<b>Espresso Macchiato</b>	2.80
<b>Espresso</b>	2.60
<b>Doppelter Espresso</b>	3.80
<b>Doppelter griechischer Mokka</b>	4.40
<b>Glas Tee</b>	2.50
<b>Heiße Schokolade mit Sahne</b>	4.40

## Rot- + Roséweine

<b>Imiglikos lieblich</b> <sup>6</sup>	0,2l	0,4l	5.90
<b>Hauswein halbtrocken</b> <sup>6</sup>			5.90
<b>Mavrodaphne</b> (Likörwein) <sup>6</sup>			5.90
<b>Griechischer Landwein trocken</b> <sup>6</sup>			5.80
<b>Roséwein trocken</b> <sup>6</sup>			6.50

## Flaschenweine

<b>Douloufakis Aspros Lagos rot</b> <sup>6</sup>	0,75l	39.00
<b>Douloufakis Dafnios weiß</b> <sup>6</sup>	0,75l	32.00
<b>Tsililis Piroga rot</b> <sup>6</sup>	0,75l	24.00
<b>Tsililis Piroga weiß</b> <sup>6</sup>	0,75l	22.00
<b>Alpha Malagouzia weiß</b> <sup>6</sup>	0,75l	29.00
<b>Skouras Cuvee Prestige rot</b> <sup>6</sup>	0,75l	22.00
<b>Skouras Cuvee Prestige rosé</b> <sup>6</sup>	0,75l	22.00
<b>Malamatina Retsina geharzt</b> <sup>6</sup>	0,25l	5.60
<b>Malamatina Retsina geharzt</b> <sup>6</sup>	0,5l	8.90

## Weißweine

<b>Imiglikos lieblich</b> <sup>6</sup>	0,2l	5.90
<b>Hauswein halbtrocken</b> <sup>6</sup>		5.90
<b>Samos</b> (Likörwein) <sup>6</sup>		6.50
<b>Griechischer Landwein trocken</b> <sup>6</sup>		5.80

## Spirituosen

<b>Ouzo</b> <sup>6</sup>	4 cl	3.50
<b>Ouzo Plomari</b> <sup>6</sup>		4.40
<b>Vodka Three Sixty</b> <sup>6</sup>		4.50
<b>Metaxa*****</b> <sup>6</sup>		4.80
<b>Metaxa Reserve</b> <sup>6</sup>		6.90
<b>Jägermeister</b> <sup>6</sup>		3.50
<b>Whisky</b> <sup>6</sup>		4.80



Griechisches Restaurant

**Syrtaki**  
- am Heidekrug -

Inh.: Dimitrios Arapis

[www.syrtaki-heidekrug.de](http://www.syrtaki-heidekrug.de)

Öffnungszeiten: Montag-Freitag 17-22 Uhr  
Samstag 16-22 Uhr · Sonntag 12-22 Uhr  
Dienstag Ruhetag

cs-design.de | werbung + druck | Christof Schliemann



Speisen und  
Getränke

## Suppen

1. **Hühnersuppe** 6.90
2. **Bohnensuppe** 6.90
3. **Tomatensuppe** mit Croutons 6.90

Zu allen Gerichten reichen wir hausgemachtes Brot.

## Vorspeisen

4. **Knoblauchbrot** 3.80
5. **Knoblauchbrot** mit Tomatenrelish und Feta 4.90
6. **Chtipiti Käsecreme** scharf 7.80
7. **Dicke weiße Bohnen** mit Käse<sup>2</sup> überbacken 7.70
8. **Scampi** in Knoblauchöl 10.90
9. **Brokkoli** mit Schafskäse überbacken<sup>6</sup> 8.90
10. **Tzatziki** mit Brot 5.90
11. **Ziegenkäse überbacken** mit Walnuss und Honig 11.50
12. **Peperoni** 5.90
13. **Tarama** (Kaviarcreme) 7.90
14. **Oliven**<sup>3</sup> 5.90
15. **Überbackener Schafskäse** mit Tomaten und Peperoni 9.90
16. **Dolmadakia** (gefüllte Weinblätter) 6.90
17. **Gegrillte Peperoni** mit Knoblauch 8.90
18. **Feta filo** Schafkäse in Blätterteig mit Sesam und Honig 10.80
19. **Aperitif-Teller** mit Käsecreme, Tarama, Tzatziki, Oliven usw. 13.20
20. **Florines** (mit Feta gefüllte Paprika aus dem Ofen) 9.50
21. **Baby-Calamari** mit Salat 8.70

Genießen Sie Vorspeisen auch zu zweit.

## Salate

22. **Krautsalat** 6.80
23. **Kleiner gemischter Salatteller** 6.90
24. **Bauernsalat** mit Feta, Oliven und Peperoni 13.20

## Gyros

25. **Gyros** mit Pommes 17.20
26. **Gyros** mit Champignons und Pommes 18.90
27. **Gyros** in Tomaten-Metaxasoße<sup>6</sup>, mit Käse<sup>2</sup> überbacken 19.80
28. **Gyros Tiganaki** mit Brokkoli und Metaxasoße<sup>6</sup> 20.90
29. **Gyros mit Calamaris** und Pommes 23.90

Zu allen Gyros-Gerichten reichen wir Salat und Tzatziki.

## Aus der Pfanne

30. **Tiganaki Schweinefilet** mit Champignons und Paprika gebraten, in Metaxasoße<sup>6</sup>, dazu Brot 24.80
31. **Ziegenpfanne** Ziege mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, dazu Wildkartoffeln 25.90
32. **Rinderleberpfanne** Rinderleber mit Paprika und Zwiebeln in Knoblauchsoße, dazu Brot 19.00

Zu allen Gerichten aus der Pfanne reichen wir Salat.

## Vom Grill

33. **Lammfilets** dazu grüne Bohnen griechische Art 26.90
34. **Lammsteak** mit grünen Bohnen 23.50
35. **Lammspieß** mit Rotweinsauce<sup>6</sup> und grünen Bohnen 22.80
36. **Lamm-Teller** 1 Spieß, 1 Filet, 1 Lammkotelett, dazu Reis 26.80
37. **Filet-Teller** 1 Schweinefilet, 1 Hähnchenfilet, 1 Putenfilet, 1 Lammfilet, dazu Pommes 27.80
38. **Olimbos-Teller** 1 Stück Rinderleber, 1 Spieß und Gyros, dazu Pommes 24.50
39. **Heidekrug-Teller** 2 Hacksteaks mit Tomate und Edamer überbacken dazu Pommes 18.40
40. **Athen-Teller** 1 Hackröllchen, 1 Spieß, Gyros, dazu Reis 23.50
41. **Apollon-Teller** 1 Spieß, Gyros, dazu Pommes 22.50
42. **Syrtaki-Teller** 1 Spieß, 1 Hackröllchen, 1 Schweinefilet, Gyros, dazu Pommes und 1 Ouzo 24.80
43. **Grill-Teller** 1 Spieß, 1 Hackröllchen, 1 Schweinefilet, 1 Lammkotelett, Gyros dazu gebackene Kartoffeln 25.80
44. **Grill-Platte für 2 Personen** 2 Spieße, 2 Hackröllchen, 2 Schweinefilets, 2 Lammkoteletts, Gyros dazu gebackene Kartoffeln 45.80
45. **Souvlaki** 2 Spieße, dazu Reis 18.90
46. **Herkules-Spieß** 1 großer Spieß mit verschiedenen Fleischsorten (Schwein und Geflügel), dazu Pommes 20.90
47. **Gefüllter Spieß** mit Feta und Peperoni, dazu Pommes 21.00
48. **Paidakia** 5 Lammkoteletts, dazu Pommes 24.50
49. **Bifteki** mit Feta gefülltes Hacksteak, dazu Pommes 18.90
50. **Schweinefilet mit Champignons** dazu Pommes 21.90
51. **Schweinefilet überbacken** mit Tomate, Paprika und Käse<sup>2</sup>, dazu gebackene Kartoffeln 22.90
52. **Rumpsteak** mit Champignons und Folienkartoffel 27.80
53. **Rinderleber** mit Reis 17.50
54. **Gyros und Rinderleber** mit Tzatziki und Pommes 19.80

Zu allen Gerichten vom Grill reichen wir Salat und Tzatziki.

## Aus dem Ofen

55. **Lammhaxe** mit grünen Bohnen griechische Art, dazu Tzatziki und Brot 21.90
56. **Lammhaxe dicke Bohnen** dazu Tzatziki und Brot 21.90
57. **Moussaka**<sup>2</sup> Auberginen-Zucchini-Kartoffelauflauf mit Hackfleisch 18.50
58. **Juwetzi Lammfleisch** und Reismudeln mit Käse<sup>2</sup> überbacken 22.90
59. **Kritharaki** Reismudeln mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Eiern mit Käse<sup>2</sup> überbacken 16.90

Zu allen Gerichten aus dem Ofen reichen wir Salat.

## Geflügel

60. **Hähnchenfilet** in Metaxasoße<sup>6</sup>, dazu Brot 19.50
61. **Putenbrust vom Grill** mit Kräuterbutter und Pommes 18.80
62. **Hähnchenbrustfilet** vom Grill mit Pommes 18.80
63. **Putenbrust Forno** mit Champignons und Paprika gebraten, mit Feta überbacken, dazu Brot 20.50
64. **Zitronenhähnchen** mit Tomaten und Mandelkernen, dazu Reismudeln 19.90
65. **Putenbrust** mit Tomaten, mit Käse<sup>2</sup> überbacken, dazu Pommes 19.90

Zu allen Geflügelgerichten reichen wir Salat.

## Aus dem Meer

66. **Forelle** aus der Pfanne, dazu gebackene Kartoffeln 19.90
67. **Zander-Teller** aus der Pfanne mit Zitronen, dazu gebackene Kartoffeln 22.90
68. **Baby-Calamaris** aus der Pfanne, dazu Tarama und Reis 23.50
69. **Scampis** aus der Pfanne, dazu Tarama und gebackene Kartoffel 23.60
70. **Calamari** vom Grill, dazu Tarama und Reis 24.60

Zu allen Gerichten aus dem Meer reichen wir Salat.

## Für den kleinen Hunger

71. **Kleines Gyros**, dazu Pommes und Tzatziki 13.90
72. **Kleines Souvlaki**, 1 Spieß, dazu Pommes und Tzatziki 13.90
73. **Kleiner Grill-Teller**, 2 Hackröllchen, dazu Pommes und Tzatziki 14.90
74. **Spaghetti mit Hackfleischsoße oder Tomatensoße** auf Wunsch mit Parmesan 8.50
75. **Lammfilet**, dazu Pommes und Tzatziki 17.90
76. **Piranteller** Fischstäbchen aus der Pfanne, dazu Pommes 7.90
77. **Putenbrust** mit Tomaten und Käse<sup>2</sup> überbacken, dazu Pommes 15.90
78. **Hähnchenfilet** mit Pommes 13.50

## Beilagen

Wildkartoffeln	4.00
Pommes Frites	3.00
Reis	3.00
Brot	1.00
Gebackene Kartoffeln	4.00
Grüne Bohnen	4.20
Kroketten	4.00
Champignons	4.50
Kritharaki (Reismudeln)	4.00
Metaxasoße <sup>6</sup>	3.00
Tomatensoße	3.00

## Desserts

1 Kugel Eis	2.50
Gemischtes Eis mit Sahne <sup>2</sup>	6.90
Gemischtes Eis ohne Sahne <sup>2</sup>	6.00
Jourthi Me Meli (Joghurt mit Honig und Nüssen)	6.90

## Inhaltstoffe

<sup>1</sup> mit Konservierungsstoffen      <sup>2</sup> mit Farbstoffen      <sup>3</sup> geschwärzt      <sup>4</sup> geschwefelt  
<sup>5</sup> koffeinhaltig      <sup>6</sup> enthält Alkohol      <sup>7</sup> chininhaltig  
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen fragen Sie bitte unser Personal.