



HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT HEIDEBAD!

Seit 2020 heißen wir Sie hier willkommen und verwöhnen Sie mit authentischen griechischen Köstlichkeiten. Unsere Gerichte werden liebevoll von Grund auf mit frischen Zutaten zubereitet – so, wie es in Griechenland Tradition hat. In unserer Speisekarte finden Sie alle Gerichte sowohl auf Griechisch als auch auf Deutsch. Wenn Sie möchten, können Sie sogar die griechischen Namen aussprechen und so das Gefühl eines echten Urlaubsabends erleben.

GRUPPEN & EVENTS

Wir bieten Platz für Gruppen von 20 bis 100 Personen in drei separaten Räumen, damit Ihre Feier unvergesslich wird. Ob Kommunionsfeier, Konfirmationsfeier oder Trauerfeier – wir kümmern uns um alles, auch um die kleinen Gäste Ihrer Familie.

CATERING & FINGERFOOD

Unser Catering-Service ab 15 Personen liefert hausgemachte Spezialitäten und Fingerfood direkt zu Ihnen, damit Sie Ihre Feier unbeschwert genießen können.

BIERGARTEN UND KEGELBAHNEN

Entspannen Sie in unserem Biergarten am Pool oder buchen Sie eine unserer zwei Kegelbahnen für ein bisschen sportliche Unterhaltung. Falls Sie Fragen haben, zögern Sie nicht, uns anzusprechen. Wir möchten Ihren Aufenthalt bei uns so angenehm wie möglich gestalten.

*„Eímaste charóúmeni pou írthate na perásete chróno mazí mas.“
„Wir sind froh, dass Sie gekommen sind, um Zeit mit uns zu verbringen.“*

Paraskevas Fragfoulidis
Inhaber

Besuchen Sie uns auf unserer Homepage, kontaktieren Sie uns unkompliziert über WhatsApp und entdecken Sie alle Infos zu unserem Restaurant.

Wir freuen uns auch über Ihre Bewertungen auf Facebook und Instagram!

 restaurant-heidebad.eatbu.com



ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE



Zusatzstoffe

- 1 Farbstoff (Colorants)
- 2 Konservierungsmittel (Preservatives)
- 3 Antioxidationsmittel (Antioxidants)
- 4 Geschmacksverstärker (Flavor Enhancers)
- 5 Geschwefelt (Sulfurized)
- 6 Geschwärzt (Blackened)
- 7 Phosphat (Phosphate)
- 8 Milcheiweiß (Milk Protein)
- 9 Koffeinhaltig (Contains Caffeine)
- 10 Chininhaltig (Contains Quinine)
- 11 Süßungsmittel (Sweeteners)
- 12 Phenylalaninquelle (Source of Phenylalanine)
- 13 Säuerungsmittel (Acidulants)

Dish	Additives (Zusatzstoffe)
Tzatziki	2, 8
Tarama	1, 2, 4, 8
Tirokafteri	2, 4, 8
Joghurt-Dressing	2, 8, 13
Peperoni	2, 13

Besondere Allergen-Hinweise

„Unsere Speisen können Allergene Zutaten enthalten, wie z. B. Gluten, Eier, Milch (einschließlich Laktose), Soja, Fisch, Schalentiere, Krebstiere, Erdnüsse, Schalenfrüchte (Nüsse), Sellerie, Senf, Sesam, Schwefeldioxid, Lupine und Weichtiere. Trotz sorgfältiger Zubereitung können Spuren dieser Stoffe in unseren Gerichten nicht vollständig ausgeschlossen werden. Wir können keine 100%ige Garantie geben, dass unsere Speisen frei von Allergenen sind, und eine Kreuzkontamination kann nicht ausgeschlossen werden. Wenn Sie an einer Allergie oder Unverträglichkeit leiden, informieren Sie bitte unser Servicepersonal, damit wir Ihre individuellen Bedürfnisse berücksichtigen können.“



KALTE VORSPEISEN - KRÝA MEZEDÁKIA

Änderungen gegen Aufpreis möglich
Zu diesen Gerichten servieren wir frisches Brot.

- 1  **TZATZÍKI** 6,50 €
Hausgemachter Joghurt-Dip mit Knoblauch, Gurke und Dill
- 2  **TIROKAFTERÍ** 6,50 €
Hausgemachte pikante Schafskäse-Creme
- 3   **SKORDALÍA** 6,50 €
Hausgemachte, pürierte Kartoffeln mit Knoblauch,
Spezialität aus Griechenland, auf Wunsch auch warm
- 4  **PANTZÁRI** 6,50 €
Hausgemachte Rote-Bete-Creme mit Joghurt und Walnüssen
- 5  **GRIECHISCHEN FÉTA** 6,90 €
Traditioneller Salzlakenkäse mit Olivenöl
- 6   **ELIÉS & PIPERGÍES** 7,90 €
Olivenvariationen und grüne Peperoni
- 7   **DOLMADÁKIA** 7,20 €
Weinblätter mit Reis gefüllt, serviert mit Tzatziki
- 8  **MEZÉS TRILOGÍA** 12,50 €
Für Anfänger genau das Richtige:
Eine Probierauswahl aus drei unserer hausgemachten Dips:
Tzatziki, Skordalia (pürierte Kartoffeln mit Knoblauch),
und Schafskäse-Creme, serviert mit warmem Pitabrot

"Vorspeisenplatten für mehrere Personen möglich"

Zu unseren Dips
knuspriges
Pitabrot 3 €



„Sto fagitó vrísketai i archí tis eftyhías."
"Im Essen liegt der Anfang allen Glücks."



vegetarisch



vegan

WARME VORSPEISEN - ZESTÁ MEZEDÁKIA

Änderungen gegen Aufpreis möglich
Zu diesen Gerichten servieren wir frisches Brot.

- | | | | |
|----|---|----|--|
| 9 |  SKORDŌPSOMO 7,80 €
Knoblauchbrot aus dem Ofen
mit Rucola und Balsamico-Creme,
serviert mit Tzatziki | 19 |   ELLINIKÈS PATÀTES 5,80 €
Handgeschnittene griechische
Pommes mit geriebenem
Käse und Aioli |
| 10 |  KOLOKITHÁKIA
KE MELITZANÁKIA 8,80 €
Knusprige Zucchini und Aubergine
in Panko-Mehl gebraten,
serviert mit Tzatziki | 20 |  MELITZÁNES
FOURNOU ROLLAKIA 9,80 €
Gerollte Auberginen gefüllt
mit Feta und Tomaten |
| 11 |  GIGÁNTES 9,20 €
Riesenbohnen in Tomatensauce
mit Feta-Käse | 21 | HTAPODÍ 17,50 €
Gegrillter Oktopus
in Olivenöl und Essig |
| 12 | KEFTEDÁKIA 10,00 €
Würzige Hackfleischbällchen
in hausgemachter Tomatensauce | 22 |   BRIAM 13,50 €
Frisches Gemüse aus der Pfanne
in einer feinen, würzigen
Tomatensauce und Feta |
| 13 |  FÈTA SAGANÀKI 9,40 €
Feta im Blätterteig
mit Sesam und Honig | 23 |  FRESKA MANITÀRIA 9,50 €
Frische Champignons
gefüllt mit Feta und Spinat |
| 14 |  BOUGIOURDÍ 11,80 €
Traditionelle Käsevariationen
aus dem Ofen
mit Tomaten und Peperoni | 24 |  KASEROKROKÉTES 8,50 €
Hausgemachte Käsekroketten,
serviert mit Feigenmarmelade |
| 15 | GARIDÉS STO TIGÁNI 11,50 €
Knoblauchgarnelen in Olivenöl
mit Kirschtomaten und Peperoni | 25 |  KOLOKITHOKÉFTEDES 9,20 €
Hausgemachte Zucchini-Frikadellen,
serviert mit Tzatziki |
| 16 |   PIPERIES SKARÁS 7,90 €
Gegrillte Peperoni | | ZÉSTES SOÚPES
Warme Suppen, serviert mit Brot. |
| 17 |   LACHANIKÁ
STO TIGÁNI 8,50 €
Frisches Gemüse
aus der Pfanne | 26 | Hühner Cremige Suppe
Klein 6,90 € Groß 12,00 € |
| 18 | KALAMARĀKIA 10,50 €
leicht mehlierte gebratene
baby calamaris serviert
mit aioli dip €10,50 | 27 | Tomaten Suppe
Klein 5,90 € Groß 10,00 € |

Zu unseren Dips
knuspriges
Pitabrot 3 €

 vegetarisch
 vegan

SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

EIDIKÁ PIÁTA APÓ TI SCHÁRA

Änderungen gegen Aufpreis möglich

Zu jedem Gericht servieren wir einen Salat und eine Beilage Ihrer Wahl ohne Aufpreis.

- | | | | | | |
|----|---|---------|----|--|---------|
| 28 | GYROS mit TZATZÍKI
Gyros mit hausgemachtern Tzatziki und Zwiebeln | 16,80 € | 37 | PIATÉLA HEIDEBAD
Im Preis pro Person sind die Vorspeise, die Fleischplatte und das Dessert des Tages inbegriffen. Dazu servieren wir Ihnen griechische Pommes und Reis.

"Wenn Sie Fragen haben, zögern Sie bitte nicht, uns zu fragen. Wir sind nur für Sie da."

Für 2 Personen 59,90 €
Für 3 Personen 89,90 €
Für 4 Personen 119,50 €
Für 5 Personen 149,90 €
Für 6 Personen 178,90 € | |
| 29 | STEKÁKIA
Drei Schweinesteaks, serviert mit Tzatziki | 17,20 € | 38 | PIÁTO SCHARÁS 1
Gyros, ein Souvlaki, zwei Souzoukakia vom Grill, serviert mit Tzatziki | 20,80 € |
| 30 | SOÚVLÁKI
Zwei Fleischspieße dazu Tzatziki | 17,80 € | 39 | PIÁTO SCHARÁS 2
Gyros, ein Souvlaki, ein Hähnchenfilet und eine Kalbsleber, serviert mit Tzatziki | 21,80 € |
| 31 | SOÚVLÁKI KOTOPOÚLO
Zwei Hahnhenspieße mit Paprika und Aioli-Dip | 18,80 € | | | |
| 32 | FILETO KOTOPOÚLO
Zwei Hähnchenfilets mit Aioli-Dip | 17,80 € | | | |
| 33 | GYRÓS ME SOÚVLÁKI
Gyros mit einem Fleischspieß und Tzatziki | 18,20 € | | | |
| 34 | SIKOTÍ ME GYRÓ
Kalbsleber und Gyros serviert mit Tzatziki | 18,50 € | | | |
| 35 | SIKOTÁKIA ME KREMIDÍ
Zwei Kalbslebern mit gerösteten Zwiebeln serviert mit Tzatziki | 17,50 € | | | |
| 36 | BIFTEKI (ca. 350g)
Ein mit Feta-Käse gefülltes Hacksteak, dazu Tzatziki oder Aioli | 19,80 € | | | |

Beilagen:

Griechischer Pommes, Pommes, Reis, Gebratener Gemüse

Wahlen Sie aus unsere hausgemachten Saucen:

Metaxa-Sauce: 3,00 €
Pfeffersauce: 3,00 €
4-Käse-Sauce: 3,00 €
Champignonsauce: 3,00 €
Zigeunersauce: 3,00 €



"I kouzína tis mamás eínai pánta i kalýteri."
„Die Küche der Oma ist immer die beste.“



DAS WAS WIR LIEBEN AFTÓ POU AGAPÁME

Änderungen gegen Aufpreis möglich

40 **SOÚVLÁKI TRILOGÍA** 24,50 €
Ein großer Spieß von Rinderfilet, Hähnchenfilet, Schweinefilet, Paprika und Zwiebel, serviert mit knusprigen Kartoffeln, Pitabrot und hausgemachter Aioli Dip

41 **SOÚVLÁKI LOÚKOUMI** 23,50 €
Ein großer Spieß mit Schweinemedallions, Paprika, Zwiebeln, Pitabrot, serviert mit knusprigen Kartoffeln und hausgemachter Aioli Dip

42 **MOUSSAKÁS** 17,80 €
Griechische Moussaka vereint Kartoffeln, Hackfleisch, Aubergine und Tomaten unter einer feinen Käsehaube mit cremiger Béchamelsauce

43 **GYRÓS FOURNOU** 19,20 €
Gyros überbacken mit 4-Käse-Sauce oder Metaxa-Sauce und Gouda, serviert mit Pommes

44 **BIFTEKÍ FORNOU (Ca 350g)** 20,80 €
Feta-Käse gefülltes Hacksteak, überbacken mit 4-Käse-Sauce oder Metaxa-Sauce und Gouda, serviert mit Pommes

45 **ROLLÁKIA CHORIATIKÁ** 23,50 €
Schweinefilet, gerollt und gefüllt mit Feta-Käse, Peperoni und Tomaten, serviert mit hausgemachter Metaxa-Sauce und knusprigen Kartoffeln

46 **MOSCHARÍSTO FÍLETO (250g)** 30,50 €
Rinderfilet vom Grill, serviert mit einem feinen Selleriepüree oder knusprigen Kartoffeln, knackigem Gemüse und Kräuterbutter

47 **SCHNITZEL GEMISTÓ** 21,50 €
Hähnchen-Schnitzel, gerollt und gefüllt mit Feta-Käse, Peperoni und Tomaten, serviert mit hausgemachter 4-Käse-Sauce und knusprigen Kartoffeln

Wählen Sie aus unsere hausgemachten Saucen:

Metaxa-Sauce: 3,00 €

Pfeffersauce: 3,00 €

4-Käse-Sauce: 3,00 €

Champignonsauce: 3,00 €

Zigeunersauce: 3,00 €



Kalí órexi kai kalí paréa!
Guten Appetit und gute Gesellschaft!



SALATE SALÁTES

Änderungen gegen Aufpreis möglich

- 48 **CHORIATIKÍ SALÁTA** Klein 7,00 € | Groß 13,80 €
Bauernsalat mit Tomaten, Gurke, Zwiebeln, Oliven,
Peperoni, und Feta

- 49 **SALÁTA** 11,50 €
Knackiger Wildkräutersalat mit Kirschtomaten,
Gurke, Tomaten, Granatapfelkernen und
geriebenem Parmesan

Dazu wählen Sie bitte:

Hähnchenbrustfilet	5,50 €
Gyros	5,50 €
Garnelen	6,50 €
Rinderfiletspitzen (medium)	7,50 €
Lachsteak	8,50 €
Riesengarnelen (3 Stk)	10,00 €

Zu unserem Salat servieren wir Ihnen frisches Brot.

Zu unserem Salat wählen Sie zwischen:

Vinaigrette-Soße
Joghurt-Soße
Essig & Olivenöl
Haus-Soße

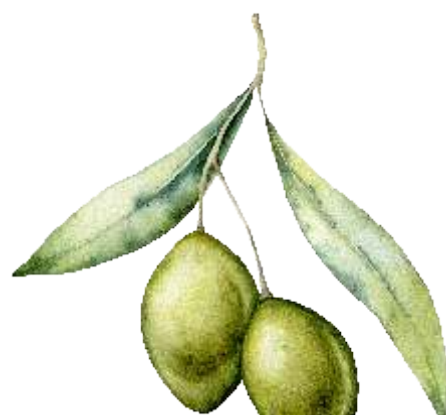
50 **HAUSGEMACHTE SCHNITZELGERICHT
SPITIKÁ SNITSEL**

Schnitzel Wiener Art	14,80 €
Metaxa Schnitzel	17,80 €
Pfefferschnitzel	17,80 €
4-Käse Soße Schnitzel	17,80 €
Champignon Schnitzel	17,80 €
Zigeunerschnitzel	17,80 €

Alle Schnitzelgerichte werden mit einem Beilagensalat,
Pommes oder knusprigen Kartoffeln serviert.



"Mia kalí paréa einai to kalýtero karýkevma."
"Gute Gesellschaft ist das beste Gewürz."



LAMMGERICHTE PIÁTA ME ARNÍ

Änderungen gegen Aufpreis möglich

- | | | | | | |
|----|--|---------|----|---|---------|
| 51 | PAIDÁKIA
Zarte Lammkoteletts (4 Stück)
klassisch mit Zitrone,
serviert mit Pommes,
knackigem Gemüse
und Tzatziki | 24,90 € | 53 | ÁRNI FOÚRNOU
Geschmorte, butterzarte Lammhaxe
aus dem Ofen in einer
würzigen Tomatensauce,
serviert auf einem
Selleriepüree mit
knackigem Gemüse | 25,90 € |
| 52 | FÍLETO ÁRNI
Zarte Lammfilets
serviert mit Pommes,
knackigem Gemüse
und Tzatziki | 28,90 € | | | |

FISCHGERICHTE PIÁTA ME PSÁRI

- | | | | | | |
|----|---|---------|----|---|---------|
| 54 | CALAMÁRI
Leicht mehlerte,
knusprig gebratene Calamari,
serviert mit Pommes und Aioli-Dip
dazu Beilage Salat | 19,80 € | 57 | BÁBY KALAMÁRI
Gegrillte Baby Calamari
gefüllt mit Feta und Spinat,
serviert auf Selleriepüree mit
knackigem Gemüse und Aioli | 23,90 € |
| 55 | SOLÓMOS
Frisches Lachssteak vom Grill,
serviert mit knackigem Gemüse
und hausgemachter Zitronensauce
und Selleriepüree | 23,90 € | 58 | GARIDÉS SOUVLÁKI
ein großer Spieß von
6 Riesen Garnelen serviert
mit Kartoffeln,
knackigem Gemüse
und Zitronensauce | 28,90 € |
| 56 | TSIPOÚRA
Doradefilet vom Grill,
serviert mit Kartoffeln,
knackigem Gemüse und Zitronensauce | 27,90 € | | | |

Dips zu unseren Fischgerichten

- Skordalia 3,00 €
(pürierte Kartoffeln
mit Knoblauch)
- Aioli 3,00 €
- Tzatziki 3,00 €
- Zitronensauce 3,00 €



"Ta fagitá pou agapáme"
„Unsere Lieblingsgerichte“

FÜR DEN KLEINEN HUNGER GIA TIN MIKRI PEÍNA

Änderungen gegen Aufpreis möglich

59 **SOÚVLÁKI** 13,50 €
Ein Fleischspieß vom Grill,
serviert mit Tzatziki und Pommes

60 **PIÁTO GYRÓS** 13,50 €
Kleine Portion Gyros,
serviert mit Tzatziki und Pommes

61 **CHIRÍNO STEKÁKI** 13,50 €
Ein Schweinesteak vom Grill,
serviert mit Tzatziki und Pommes

62 **KOTOPOÚLO FÍLETO** 13,90 €
Hähnchenbrustfilet vom Grill,
serviert mit Tzatziki und Pommes

63 **SNITSELÁKI** 13,50 €
Schweineschnitzel
serviert mit Aioli und Pommes

FÜR UNSERE KLEINEN FREUNDE GIÁ TOUS MIKROÚS MAS FÍLOUS

Zu allen Gerichten servieren wir Pommes
Frites mit Mayonnaise und Ketchup.

64 **Ich möchte nichts** 6,90 €
1 Souvlaki (Fleischspieß)

65 **Ich weiß nicht** 6,90 €
1 Schweineschnitzel

66 **Ist mir egal** 6,90 €
Kleine Portion Gyros

67 **Lass uns gehen** 6,90 €
Stekaki (1 kleines Steak)

BEILAGEN

Griechischer Pommes	4,00 €
Pommes	3,90 €
Reis	3,00 €
Saison Gemüse	6,00 €
Mayonnaise	0,70 €
Ketchup	0,70 €



"To mikrá chárματα einai oi thisavri tis zoís"
"Kleine Freuden sind die Schätze des Lebens"



SÜSSES FINALE EPIDORPIÀ

Änderungen gegen Aufpreis möglich

67 **YAOÚRTI ME MÉLI** 7,50 €
Original griechischer Joghurt klassisch
mit Walnüssen und Honig serviert

68 **SOUFFLÉ SOKOLÁTAS** 8,50 €
Original griechische Schokoladenkuchen
mit flüssigem Kern, serviert mit einer
Kugel Vanilleeis

69 **GALAKTOBOÚREKO** 8,50 €
Hausgemachter Grießpudding,
von Filoteig umhüllt und serviert
mit einer Kugel Vanilleeis



70 **GRAND DESSERT - MEGÁLO GLYKÓ**

Jede Woche präsentiert Ihnen unser Küchenteam im Heidebad Restaurant
ein Überraschungsdessert aus Griechenland.

Fragen Sie doch einfach unser Team, das Sie bedient,
was die Überraschung in dieser Woche ist.

Das Dessert kostet jede Woche 9,00 €

Extra Eissorten:

Vanille: 2,00 €

Schokolade: 2,00 €

Sahne: 0,50 €

Schokoladensauce: 0,50 €

