

# RESTAURANT HELLAS

#### DEUTSCHE UND GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN FÜR FEINSCHMECKER

Sehr verehrter Gast, wir sind stehts bemüht alle Ihre Wünsche zu erfüllen. Das gilt sowohl für unseren Service, als auch für unsere Küche. Unsere Gastlichkeit soll Ihnen die Zeit im RESTAURANT HELLAS so angenehm wie möglich machen.

Nun wünschen wir Ihnen einen Guten Appetit.

Für Festlichkeiten aller Art steht Ihnen unser Nebenzimmer bis zu 30 Personen gerne zur Verfügung.

Alle Speisen können Sie auch zum Mitnehmen bestellen.

#### Öffnungszeiten:

17:00 - 23:00 Uhr Montag-Samstag Sonntag/Feiertag 11:30 - 14:30 Uhr und

17:00 - 22:00 Uhr Warme Küche bis 22:00 Uhr

Dienstag RUHEATAG

# RESTAURANT HELLAS

Inhaber: Fam. Papadimoloukas Am Alten Galgen 8 67157 Wachenheim

Tel. 06322 6054866



#### KALTE VORSPEISEN

1	Tzatziki		6,90	5	Kalamata Oliven	6,80
2	Taramas	Fischroggenpaste	7,80	6	Gemischter	17,90
3	Dolmades	gefüllte Weinblätter mit Reis	7,80		Vorspeisenteller	,,,,,
4	Oktapus-Sal	at	14,90		mit Schinken, Käse, Kalamares, Schafskäse, Riesenbohnen, Oktapus, Taramas, Tzatziki, Dolmades, gebackene Zucchini und gebackene Auberginen	

#### WARME VORSPEISEN

7	Gegrillte Peperoni	mit Knoblauchsoße und Tzatziki	7,80
8	Saganaki	gebackener Schafskäse	10,90
9	Gegrillter Schafskäse	in Folie mit Zwiebeln, Tomaten und Peperoni	10,90
10	Gebackene Zucchini	mit Tzatziki	7,90
11	Gebackene Auberginen	mit Tzatziki	8,40
12	Krabbenspieß	mit Knoblauchbutter	10,90
13	Halbes Dutzend Schnecken	mit Kräuterbutter und Toastbrot	9,90
14	Knoblauchbrot	mit Knoblauchsoße und Tzatziki	5,50
15	Riesenbohnen	mit Schafskäse	8,90
16	Käsekroketten		9,90
17	Tyropita	Blätterteig mit Schafskäsefüllung	8,90

#### VORSPEISE - SPEZIALITÄTEN

26	Gegrillter Oktapus	mit Olivenöl und Balsamico	16,50
27	Gebackene Kalamares	mit Tzatziki	11,90
28	Gegrillte Pilze	in Knoblauchsoße	10,90
29	Gegrillte Kalamarakia	mit frisch gepresstem Knoblauch	14,90
30	Garnelenpfännchen	mit Knoblauchsoße	14,50

#### SUPPEN

Fragen Sie uns nach unserer Tagessuppe.



#### SALATE

36	Thunfischsalat mit Hausdressing	mit grünem Salat, Tomaten, Gurken, Peperoni, Ei und Oliven	13,50
37	Griechischer Bauernsalat	mit grünem Blattsalat, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Schafskäse, Oliven und Peperoni	13,90
38	Kleiner gemischter Salat	mit Kraut- und Kopfsalat, Karotten, Bohnen und Peperoni	5,90
39	Riviera-Salat	mit grünem Salat, Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Schinkenstreifen, Käse und Ei	13,50
40	Thalasina	Meeresfrüchte mit grünem Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Peperoni und Oliven	14,90
41	Salat mit Putenbrust	Grüner Salat mit Putenbruststreifen	15,50
42	Salatteller mit Gyros	Großer gemischter Salat mit Gyros	14,50

#### BEILAGEN UND SOSSEN

45	Pommes Frites	4,50	49	Bratensoße	3,50
46	Kroketten	4,80	50	Rahmsoße	3,50
47	Reis	4,80	51	lägersoße	3,90
48	Nudeln	4,80	52	Paprikasoße	3,90
			53	Metaxasoße	4,20
			54	Knoblauchsoße	3,90
			55	Sauce-Bernaise	3,90

#### SCHWEINESPIESSE VOM GRILL

56	Souflaki	2 Spieße mit Pommes Frites und Salat	17,50
57	Piräus-Spieß	2 Spieße mit frisch gepresstem Knoblauch, Pommes Frites und Salat	18,50
58	Teufels-Spieß	2 Spieße mit scharfer Soße, Pommes Frites und Salat	18,50
59	Herkules-Spieß	2 Spieße mit Käse überbacken, Pommes Frites und Salat	18,50
60	Sokrates-Spieß	mit Peperoni, frisch gepresstem Knoblauch, überbacken mit Schafskäse, Pommes Frites und Salat	20,50
62	Ikarus-Spieß	mit Peperoni, frisch gepresstem Knoblauch, Pommes Frites und Salat	19,20
63	Souflaki-Metaxa	2 Spieße in Metaxasoße, Pommes Frites und Salat	18,90



Wahlweise servieren wir zu allen Gerichten als Beilage auch Kroketten, Reis oder Nudeln statt Pommes Frites.

#### SCHWEINE-FILET-SPIESSE VOM GRILL

70	Schweinelenden-Spieß	mit Pommes Frites und Salat	19,90
71	Schweinelenden-Spieß	mit Käse überbacken, Pommes Frites und Salat	20,90
72	Schweinelenden-Spieß	mit Teufelssoße, Pommes Frites und Salat	20,90
73	Schweinelenden-Spieß	in Metaxasoße mit Pommes Frites und Salat	21,50
74	Bauern-Spieß	Filetspieß mit grüner Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Schafskäse überbacken, Pommes Frites und Salat	21,50
75	Delphi-Spieß	Filetspieß mit Sauce-Bernaise, Pommes Frites und Salat	21,50
76	Lendenmedaillons	mit Sauce-Bernaise, Pommes Frites und Salat	21,90
77	Lendenmedaillons	in Metaxasoße, Pommes Frites und Salat	21,90

#### RINDERSPIESSE AUS ARGENTINISCHEM RUMPSTEAK

78	Ochsen-Spieß	mit Pommes Frites und Salat	26,90
79	Ochsen-Spieß	mit Teufelssoße, Pommes Frites und Salat	27,90
80	Ochsen-Spieß	in MetaxasoBe mit Pommes Frites und Salat	28,50
81	Kombinations-Spieß	aus Rumpsteak, Lende und Lammfilet, mit frisch gepresstem Knoblauch, Pommes Frites und Salat	28,90

#### FILET VOM ARGENTINISCHEN RIND

90	Rinder-Filet	mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat	30,90
91	Rinder-Filet	mit Sauce-Bernaise, Pommes Frites und Salat	31,90
92	Rinder-Filet	in Metaxasoße mit Pommes Frites und Salat	31,90
93	Rinder-Filet	mit Knoblauchsoße, Pommes Frites und Salat	31,90



Wahlweise servieren wir zu allen Gerichten als Beilage auch Kroketten, Reis oder Nudeln statt Pommes Frites.

#### SPEZIALITÄTEN VOM ARGENTINISCHEN RIND

94	Rumpsteak	mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat	27,90
95	Rumpsteak	mit Röstzwiebeln, Pommes Frites und Salat	28,90
96	Rumpsteak	mit Knoblauchsoße, Pommes Frites und Salat	28,90
97	Rumpsteak	in Metaxasoße mit Pommes Frites und Salat	28,90
98	Rumpsteak	mit Sauce-Bernaise, Pommes Frites und Salat	28,90
99	Rinderleber	mit Pommes Frites und Salat	17,50
100	Rinderleber	mit Röstzwiebeln, Pommes Frites und Salat	18,50

#### FEINES VOM LAMM

101	Lammfilet-Spieß	mit Knoblauch und Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat	27,90
102	Lammsteak	mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat	26,90
103	Lammfilet	in Knoblauchsoße mit Pommes Frites und Salat	29,50
104	Lammfilet	mit Sauce-Bernaise, Pommes Frites und Salat	29,50
105	Lammkotelett	mit frisch gepresstem Knoblauch, Pommes Frites und Salat	25,90
106	Lammkotelett	mit Pommes Frites und Salat	24,90



Wahlweise servieren wir zu allen Gerichten als Beilage auch Kroketten, Reis oder Nudeln statt Pommes Frites.

#### GYROS

115 Gyros	Schweinefleisch vom Drehspieß mit Tzatziki, Pommes Frites und Salat	16,80
116 Gyros Spezial	Schweinefleisch vom Drehspieß mit Käse überbacken in Metaxasoße, dazu Pommes Frites und Salat	18,90
117 Gyros	Schweinefleisch vom Drehspieß mit Bratensoße, Pommes Frites und Salat	17,90
118 Gyros und Kalamaris	mit Tzatziki, Pommes Frites und Salat	18,90

#### HACKFLEISCHGERICHTE VOM GRILL

119	Suzukakia	mit Pommes Frites und Salat	16,50
120	Suzukakia	mit Käse überbacken, Pommes Frites und Salat	17,50
121	Suzukakia	mit Teufelssoße, Pommes Frites und Salat	17,50
122	Bifteki	mit Schafskäsefüllung, Käse überbacken, Pommes Frites und Salat	18,50
123	Bifteki Spezial	mit Schafskäsefüllung in Metaxasoße, Pommes Frites und Salat	19,90

#### ÜBERBACKENE SPEZIALITÄTEN

124	Schweinefilet	in Metaxasoße mit Käse überbacken, Pommes Frites und Salat	22,90
125	Lammfilet	in Metaxasoße mit Käse überbacken, Pommes Frites und Salat	29,90
126	Hähnchenbrustfilet	in Metaxasoße mit Käse überbacken, Pommes Frites und Salat	20,90
127	Hackfleisch-Röllchen (Suzukakia)	in Metaxasoße mit Käse überbacken, Pommes Frites und Salat	18,90
128	Rinderleber	in Metaxasoße mit Käse überbacken, Pommes Frites und Salat	19,90



Wahlweise servieren wir zu allen Gerichten als Beilage auch Kroketten, Reis oder Nudeln statt Pommes Frites.

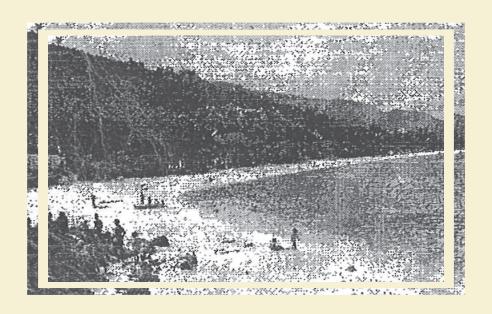
#### LAMM-SPEZIALITÄTEN

133 Lammhaxe	mit grünen Bohnen und Salat	21,80
134 Lammhaxe	mit Bammies (Okraschoten) und Salat	21,80
135 Lammhaxe	mit Gigantes (große Bohnen) und Salat	21,80



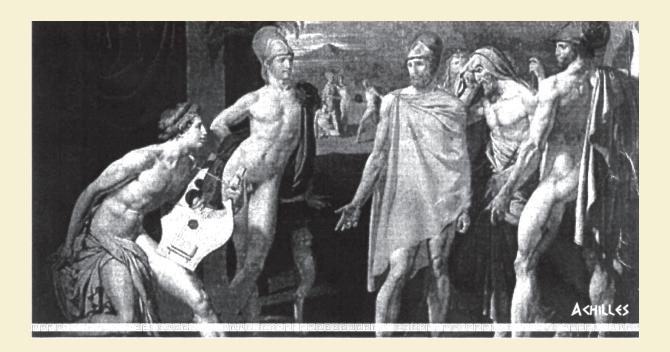
#### GRILLTELLER

140	Rhodos-Teller	Gyros und Souflaki mit Pommes Frites und Salat	17,90
141	Korfu-Teller	Gyros, Suzukakia und Souflaki mit Pommes Frites und Salat	18,90
143	Mykonos-Teller	Gyros, Suzukakia, Rinderleber und Souflaki mit Pommes Frites und Salat	19,90
144	Akropolis-Teller	Gyros, Suzukakia, Lammkotelett und Souflaki mit Pommes Frites und Salat	20,90
145	Olympia-Teller	Gyros, Suzukakia, Lammkotelett, Rinderleber und Souflaki mit Pommes Frites und Salat	21,90
146	Hellas-Teller	2 Lammkoteletts und 2 Lammfilets mit Pommes Frites und Salat	27,90
147	Thessaloniki-Teller	Rumpsteak, Schweinefilet und Lammfilet mit Pommes Frites und Salat	26,90
149	Kenner-Teller	Rinderfilet, Schweinefilet und Lammfilet mit Pommes Frites und Salat	29,90



## GRILL-PLATTEN FÜR ZWEI

159	Lamm-Platte	2 Lammfilets, 2 Lammsteaks, 4 Lammkoteletts mit Pommes Frites, Reis und Salat	64,00
160	Odysseus-Platte	Gyros, 2 Souflaki, 2 Suzukakia, 2 Schweinefilets mit Pommes Frites, Reis und Salat	52,00
161	Sorbas-Platte	Gyros, 2 Rinderleber, 2 Rumpsteaks, 2 Schweinefilets mit Pommes Frites, Reis und Salat	60,00
162	Hellas-Platte	Gyros, 2Lammfilets, 2 Lammkoteletts, 2 Schweinefilets, 2 Suzukakia mit Pommes Frites, Reis und Bauern-Salat	64,00



#### FISCHGERICHTE

163	Forelle gegrillt	mit Reis und Salat	19,90
164	Gebackenes Tropenzungenfilet	mit Reis und Salat	20,50
165	Kalamares Tube (gegrillt)	mit Reis und Salat	20,50
166	Gebackene Kalamares (panierte Tintenfischringe)	mit Tzatziki, Reis und Salat	18,50
167	Gegrillte Garnelen	mit Reis und Salat	26,50
168	Fischplatte für 2 Personen	Tropenzunge, Garnelen, Sardinen, Kalamares Tube mit Kroketten, Reis & Salat	60,00

#### SCHNITZEL

175	Paniertes Schnitzel	mit Pommes Frites und Salat	16,50
176	Paprika-Schnitzel	mit Pommes Frites und Salat	16,90
177	läger-Schnitzel	mit Pommes Frites und Salat	17,50
178	Rahm-Schnitzel	mit Pommes Frites und Salat	16,90
179	Metaxa-Schnitzel	mit Pommes Frites und Salat	17,50
180	Cordon Bleu (mit Schinken-Käse-Füllung)	mit Pommes Frites und Salat	18,80
181	Hähnchenbrust	mit Braten- oder Rahmsoße, dazu Pommes Frites und Salat	18,50

# FÜR SENIOREN UND KINDER

182	Souflaki	mit Pommes Frites und kleiner Salatbeilage	11,90
183	Paniertes Schnitzel	mit Pommes Frites und kleiner Salatbeilage	11,90
184	Suzukakia	mit Pommes Frites und kleiner Salatbeilage	11,90
185	Gyros	mit Pommes Frites und kleiner Salatbeilage	11,90
187	läger-Schnitzel	mit Pommes Frites und kleiner Salatbeilage	11,90
188	Rahm-Schnitzel	mit Pommes Frites und kleiner Salatbeilage	11,90
189	Paprika-Schnitzel	mit Pommes Frites und kleiner Salatbeilage	11,90



Wahlweise servieren wir zu allen Gerichten als Beilage auch Kroketten, Reis oder Nudeln statt Pommes Frites.

#### DESSERTS

190	Kleines Eis	mit Sahne	3,90
191	Gemischtes Eis		5,40
192	Gemischtes Eis	mit Sahne	5,80
193	Vanille-Eis mit heißen Himbeeren	mit Sahne	7,90
194	Schwarzwälder Eis	mit Amarena-Kirschen und Sahne	7,90
195	Galaktoboureko	Blätterteig mit Grießcreme, Vanille-Eis und Sahne	7,90

#### WARMES

#### APERITIF

200	Tasse Kaffee	2,80	230 Martini Rosso	4,50
202	Espresso	2,70	231 Ramazzotti	4,80
203	Мосса	3,00	232 Martini Bianco	4,50
204	Cappuccino	3,20	233 Campari-Soda	5,50
205	Glas Tee verschiedene Sorten	2,70	234 Campari-Orange	5,90
207	Heiße Schokolade mit Sahne	3,50		
208	Milchkaffee	3,50		



# ALKOHOLFREIES

210	Coca Cola	0,20	2,60	0,40	4,00
211	Coke light oder Zero	0,20	2,60	0,40	4,00
212	Fanta	0,20	2,60	0,40	4,00
213	Spezi	0,20	2,60	0,40	4,00
214	Kleine Flasche Mineralwasser	0,25	2,80		
215	Zitronenlimonade	0,20	2,60	0,40	4,00
216	Bitter Lemon	0,20	2,70	0,40	4,30
217	Apfelsaftschorle NEU's	0,20	2,60	0,40	4,20
225	Apfelsaft NEU's	0,20	2,80	0,40	4,40
226	Orangensaft NEU's	0,20	2,80	0,40	4,40
227	Kirschnektar NEU's	0,20	2,90	0,40	4,50
228	Johannisbeernektar NEU's	0,20	2,90	0,40	4,50
229	Bananennektar NEU's	0,20	2,90	0,40	4,50
218	Große Flasche Mineralwasser			0,75	5,80

#### BIERE

235	Karlsberg Urpils vom Faß	0,30	3,70
236	Karlsberg Helles	0,50	4,80
237	Karlsberg Hefeweizen vom Faß	0,50	4,80
242	Karlsberg Kellerbier vom Faß	0,30	3,90
238	Karlsberg Bananenweizen	0,50	5,20
239	Erdinger Kristallweizen	0,50	4,80
240	Karlsberg akoholfreies Bier	0,33	4,00
241	Karlsberg Urpils Radler	0,30	3,70
242	Karlsberg akoholfreies Hefeweizen	0,50	4,80

#### SPIRITS / DIGESTIF

#### BRANDYS

275	Ouzo	0,02	2,50	280	Asbach Uralt	0,02	3,80
277	Fernet Branca	0,02	2,80	281	Metaxa dedede	0,02	4,80
278	Williams Christ Birne	0,02	3,00	282	Metaxa dededede	0,02	5,20
279	Obstler	0,02	3,00	283	Metaxa 40 Jahre alt	0,02	6,80

#### LONGORINKS

## LIKÖRE

284	Vodka-Lemon	0,10	6,50	288 1	Bailey's	0,02	5,50
285	Voðka-Orange	0,10	6,50	289 1	Batida de Coco	0,02	5,50
286	Bacardi-Cola	0,101	6,50	290 🖊	Amaretto	0,02	5,50
287	Asbach-Cola	0,101	5,80				

# PRIKELNDES

291	Flasche Schloß Wachenheim	trocken	0,75	22,90
292	Flasche Picollo		0,25	7,90

# PFÄLZER WEINE

249	Grauburgunder Qba	trocken	0,25	5,50
250	Wachenheimer Königswingert	trockener Riesling, geeignet für Diabetiker	0,25	5,20
251	Wachenheimer Bischofsgarten	halbtrockener Riesling	0,25	5,20
252	Wachenheimer Dornfelder	trockener Rotwein	0,25	5,50
253	Wachenheimer Portugieser	trockener Rosé	0,25	5,20
254	Rieslingschorle	0,251 <b>2,90</b>	0,50	5,20
255	Rotweinschorle	0,25  3,00	0,50	5,50
256	Weißherbstschorle	0,25   2,90	0,50	5,20
	GRIECHISCHE	WEISSWEINE		
257	Demestica	trocken, fruchtig, herb	0,25	5,50
258	Retsina	geharzt, frisch im Geschmack	0,25	5,50
259	Athos	trocken	0,25	5,50
260	Samos	Likörwein, süß	0,25	7,20
261	Imiglykos	lieblich, vollmundig	0,25	5,50
	GRIECHISCH	E ROTWEINE		
262	Athos	trocken	0,25	5,50
263	Demestica	trocken, fruchtig, herb	0,25	5,50
264	Naousa	trocken, Barrique Wein	0,25	6,20
265	Kokino	lieblich, fruchtiges Aroma, weicher Geschmack	0,25	5,50
266	Imiglykos	lieblich, elegant, vollmundig	0,25	5,50
267	Mavrodaphne	Likörwein, süß	0,25	7,20
	GRIECHISCHE	EROSEWEINE		
		-		
268	Tsantali lieblich		0,25	5,80

trocken

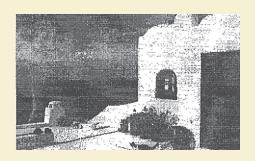
0,25|

5,80

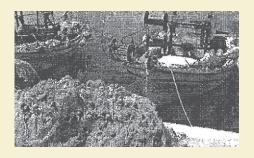
269 Roditis

# SIEHST DU EINEN MENSCHEN ALLEIN ESSEN, OHNE GESELLSCHAFT, SO MUSST DU ANNEHMEN, DASS ER DIE HÄLFTE SEINES LEBENS VERLOR UND IM GRUNDE KLÄGLICH LEBT.

Athenaios, 3. Jh. n. Chr.



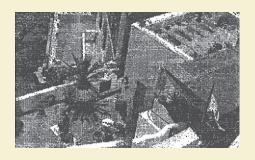
Der Besucher ist fasziniert von der leichteren Lebensart und er folgt gerne der Aufforderung des Wirtes, die angebotenen Gerichte in der Küche in Augenschein zu nehmen und direkt auszuwählen was ihm aefällt.



Und doch kann man in einem griechischen Restaurant nur einen Ausschnitt der wahren Pracht dieses Landes präsentieren und von dem, was diese griechische Küche eigentlich ausmacht.



Griechenland gehört zu den beliebtesten Reiseländern und es bietet mit seinen einzigartigen Kulturdenkmälern, seiner unvergleichlich schönen Landschaft, den malerischen Inseln und dem allge genwärtigen Meer die besten Voraussetzungen für eine erlebnisreiche Urlaubszeit.



Später denkt er wohl zurück an die Taverne am Meer, wo er im Augenblick von Strand und Wellen einen erfrischenden griechischen Bauernsalat und einen herrlich gegrillten Fisch mit Olivenöl und frischem Zitronensaft genossen hat.



Zu einer Reise in die Küche des Landes möchten wir Sie gerne einladen. Wir hoffen, Sie mit unseren kulinarischen Feinheiten begeistern zu können.

Ihre Familie Papadimoloukas