





ÖFFNUNGSZEITEN

Montag	17:00 – 22:00 Uhr
Dienstag	Ruhetag
Mittwoch	17:00 – 22:00 Uhr
Donnerstag	17:00 – 22:00 Uhr
Freitag	12:00 – 22:00 Uhr
Samstag	12:00 – 22:00 Uhr
Sonntag	12:00 – 22:00 Uhr
Feiertage	12:00 – 22:00 Uhr



MITTAGSKARTE

Freitag bis Sonntag
12:00 – 14:30 Uhr

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

Informationen zu Allergenen und
Zusatzstoffen erhalten Sie
auf Anfrage bei unserem Service oder
entnehmen Sie der Legende.



RESTAURANT ERLENHOF



Hauptstraße 13
58739 Wickede (Ruhr)



Telefon:
02377/5499812



Website:
erlenhof-restaurant.eatbu.com





BEWERTET UNS

AUF

Google



Kalte VORSPEISEN

		€
1	Tzatziki ^{HY} 	5.50
	Hausgemachte Joghurtcreme mit Gurke und frischem Knoblauch.	
2	Chtipiti ^{HY} 	5.80
	Hausgemachte, pikante Schafskäsecreme mit gerösteter Paprika.	
3	Kalamata-Oliven ⁶ 	5.00
	Original griechische Kalamata-Oliven.	
4	Peperoni 	5.00
	Mild eingelegte griechische Peperoni.	
5	Dolmadakia ^{HY} 	7.20
	Mit Reis gefüllte Weinblätter, serviert mit hausgemachtem Tzatziki.	
6	Original griechischer Feta ^{HY} 	8.80
	Serviert mit Olivenöl, Oregano und Zwiebeln.	
7	Kalte Vorspeisenplatte ^{HY 6} 	16.20
	Tzatziki, Chtipiti, Dolmadakia, gefüllte Weinblätter, Kalamata-Oliven, Peperoni, dicke Bohnen, Krautsalat, Eisbergsalat, Feta, Tomaten, Gurken und Zwiebeln.	

★ Chef-Empfehlung



Warme VORSPEISEN

			€
10	Auberginen & Zucchini ^{HYA} 	10.00	
	In der Pfanne gebratene Auberginen und Zucchini, serviert mit hausgemachtem Tzatziki.		
12	Feta Saganaki ^{HYA} 	9.30	
	Original griechischer Feta, paniert und goldbraun gebraten.		
	★ Chef-Empfehlung		
13	Saganaki Spezial ^{HYA19} 	9.70	
	Original griechischer Feta im knusprigen Blätterteigmantel, goldbraun gebraten.		
14	Saganaki „Erlenhof“ ^{HY} 	9.90	
	Original griechischer Feta und Gouda Käse im Ofen überbacken mit Tomaten, Zwiebeln und Peperoni.		
15	Oktopus vom Grill ^W	15.90	
	Zarter Oktopus, gegrillt und mit Olivenöl-Zitronen-Marinade verfeinert.		
16	Baby-Calamari ^W	12.50	
	Zarte Baby-Calamari, serviert mit feiner Olivenöl-Zitronen-Marinade.		
17	Garides Saganaki ^{HYS}	12.50	
	Garnelen in würziger Tomaten-Knoblauch Sauce mit original-griechischem Feta.		
18	Gavros ^{TA}	8.60	
	Kleine Sardellen, knusprig gebraten.		
19	Gegrillte Peperoni 	5.80	
	Gegrillte Peperoni mit frischem Knoblauch.		
	★ Chef-Empfehlung		
20	Skordopsomo ^A 		4.20
	Geröstetes Weißbrot mit Olivenöl und Knoblauch.		
21	Bruschetta „Griechische Art“ ^{HYA} 		7.20
	Knusprig geröstetes Pita-Brot mit frischen Tomaten, original-griechischem Feta, aromatischen Kräutern, nativem Olivenöl, feinem Balsamico und einer dezenten Knoblauchnote.		
22	Warme Vorspeisenplatte ^{HY6}		25.20
	Eine Auswahl aus Auberginen, Zucchini, Saganaki, Dolmadakia (gefüllte Weinblätter), Kraut, Tzatziki, Chtipiti, Kalamata-Oliven, Peperoni, Tomaten, Gurken und Paprika.		
	★ Chef-Empfehlung		
23	Garides Skordates ^S		8.00
	Garnelen in aromatischem Knoblauchöl.		
24	Piperies Florinis ^{HY} 		10.50
	Gegrillte Paprika, gefüllt mit original-griechischem Feta.		
25	Butterfly-Garnelen ^{HYS}		13.80
	Knusprige Butterfly-Garnelen, serviert mit fruchtiger Mango-Sauce.		
26	Dicke Bohnen ^{HY} 		9.80
	Dicke Bohnen, mit original-griechischem Feta im Ofen überbacken.		
27	Zucchini-puffer ^{HY} 		10.00
	Hausgemachte Zucchini-puffer, serviert mit hausgemachtem Tzatziki.		
	★ Chef-Empfehlung		





SUPPEN

€

- | | | |
|---|---|------|
| 30 | Tomatensuppe ^{HY}  | 5.80 |
| Hausgemachte Tomatensuppe, fein verfeinert mit Sahne. | | |
| 31 | Zwiebelsuppe ^{KHYA}  | 5.80 |
| Kräftige Zwiebelsuppe mit einer Scheibe Brot und Käse überbacken. | | |
| 32 | Hühnersuppe ^{HY} | 5.20 |
| Traditionelle Hühnersuppe, serviert mit einer Scheibe Zitrone. | | |

SALATE

- | | | |
|--|--|-------|
| 40 | Griechischer Bauernsalat ^{HY}  | 11.50 |
| Olivenöl | | |
| ★ Chef-Empfehlung | | |
| 41 | Hähnchenbrustsalat ^{HY} | 14.80 |
| Frischer Blattsalat mit Mais, zarten Hähnchenbruststreifen, Tomaten, Gurken und hausgemachtem Joghurt-Dressing. | | |
| ★ Chef-Empfehlung | | |
| 42 | Gyros-Salat | 16.90 |
| Frischer Blattsalat mit Mais, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und herzhaftem Gyros. Serviert mit einem Dressing nach Wahl. | | |
| 🔥 Bestseller | | |
| <ul style="list-style-type: none">• Hausgemachtes Joghurt-Dressing^{HY}• French Dressing• Vinaigrette (Essig & Olivenöl)⁶ | | |
| 43 | Kleiner Beilagensalat ^{HY}  | 4.80 |
| Krautsalat, Blattsalat, Tomaten, Gurken, Mais und Karotten. Wahlweise mit hausgemachtem Joghurt-Dressing oder Essig und Öl. | | |
- 

Fisch GERICHTE

€

50 Calamari ^{WA} 20.90

Knusprig frittierte Calamari, serviert mit
Tomatenreis und einem frischen Beilagensalat.

🔥 Bestseller

51 Riesengarnelen ^S 27.20

Gegrillte Riesengarnelen, serviert mit
Tomatenreis und einem frischen Beilagensalat.

52 Lachsfilet ^T 25.80

Saftig gegrilltes Lachsfilet, serviert mit
Tomatenreis und einem frischen Beilagensalat.

★ Chef-Empfehlung

53 Dorade vom Grill ^T Tagespreis

Ganze Dorade vom Grill, serviert mit
Rosmarinkartoffeln und einem frischen
Beilagensalat.

ΔΥΟ ΚΙΛΑ
ΨΑΡΙ
& ΔΡΑΧΜΑΙ



Spezialitäten Vom GRILL

			€	
60	Gyros ^{HY}	16.90	67 Gyros & Bifteki	17.90
Knusprig gegrilltes Gyros, serviert mit Pommes frites, einem frischen Beilagensalat und einem Schlag Tzatziki.			Gyros und hausgemachtes Bifteki, serviert mit Pommes frites und einem frischen Beilagensalat.	
🔥 Bestseller			★ Chef-Empfehlung	
61	Souzoukaki (3 Stück) ³	16.50	68 Hähnchenbrustfilet ^{HY}	17.90
Drei hausgemachte griechische Hackfleischröllchen, serviert mit Pommes frites und einem frischen Beilagensalat.			Saftiges Hähnchenbrustfilet, gefüllt mit Tomaten, Zwiebeln und Feta, dazu Pommes frites und ein frischer Beilagensalat.	
			★ Chef-Empfehlung	
62	Gyros & Souzoukaki	16.60	69 Rinderleber	17.90
Herzhaftes Gyros und hausgemachte Souzoukaki, serviert mit Pommes frites und einem frischen Beilagensalat.			Zarte Rinderleber mit hausgemachten gerösteten Zwiebeln, serviert mit Pommes frites und einem frischen Beilagensalat.	
★ Chef-Empfehlung			★ Chef-Empfehlung	
63	Souvlaki (2 Stück) ²	17.90	70 Grill-Teller	19.90
Zwei saftige Schweinefleischspieße, serviert mit Pommes frites und einem frischen Beilagensalat.			Gyros, Souvlaki, Schweinesteak und Souzoukaki, serviert mit Pommes frites und einem frischen Beilagensalat.	
			🔥 Bestseller	
64	Bifteki ^{HY}	18.50	71 Erlenhof-Teller	23.50
Hausgemachtes Bifteki mit Fetafüllung, serviert mit Pommes frites und einem frischen Beilagensalat.			Gyros, Lammkotelett, Schweinesteak und Souzoukaki, serviert mit Pommes frites und einem frischen Beilagensalat.	
			★ Chef-Empfehlung	
65	Souvla-Feta (4 Stück) ^{HY4}	26.80	72 Grillvariation für 2 Personen ^{HYA 2}	54.20
Vier zarte Schweinefilet-Medaillons mit Fetafüllung und Zwiebeln, serviert mit Pommes frites und einem frischen Beilagensalat.			Gyros, Souvlaki, Souzoukaki, Schweinesteak und Hähnchenbrustfilet, dazu ein großer Bauernsalat, Tzatziki und Brot.	
🔥 Bestseller				
66	Gyros & Souvlaki	17.50	73 Grillvariation für 4 Personen ^{HYA 4}	94.30
Gyros und Souvlaki, serviert mit Pommes frites und einem frischen Beilagensalat.			Gyros, Souvlaki, Souzoukaki, Schweinesteak und Lammkoteletts, dazu zwei große Bauernsalate, zweimal Tzatziki und Brot.	
🔥 Bestseller				

Pommes frites können bei den Gerichten Nr. 60–73 gegen Tomatenreis getauscht werden.
Aufpreis: 1,00 €. Individuelle Änderungen oder Sonderwünsche berechnen wir je nach Art und Aufwand. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Spezialitäten Vom LAMM

74	Lammkoteletts (4 Stück) ^{HY 4}	26.50	75	Lammfilet (3 Stück)	27.50
	Vier zarte Lammkoteletts vom Grill, serviert mit Pommes frites, einem frischen Beilagensalat und hausgemachtem Tzatziki.			Drei zarte Lammfilets vom Grill, serviert mit Folienkartoffel, frischem Beilagensalat und einer Sauce nach Wahl:	
	★ Chef-Empfehlung			★ Chef-Empfehlung	
				• Metaxa-Sauce ^{HY}	
				• Champignonrahm-Sauce	
				• Pfefferrahm-Sauce	
				• Sauce Béarnaise ^{HYE}	

Erlenhofer STEAKS & FILETS

			€
76	Argentinisches Rumpsteak	30.50	
	Saftiges argentinisches Rumpsteak, serviert mit Folienkartoffel, frischem Beilagensalat und einer Sauce nach Wahl:		
	★ Chef-Empfehlung		
	• Champignon-Rahmsauce		
	• Pfefferrahm-Sauce		
	• Sauce Béarnaise ^{HYE}		
	• Geröstete Zwiebeln und Kräuterbutter ^{HY}		
77	Schweinefilet	22.30	
	Zarte Schweinefilet-Medaillons, serviert mit Kartoffelkroketten, frischem Beilagensalat und einer Sauce nach Wahl:		
	🔥 Bestseller		
	• Champignon-Rahmsauce		
	• Pfefferrahm-Sauce		
	• Sauce Béarnaise ^{HYE}		

Überbackene GERICHTE

80	Gyros Metaxa ^{HY}	18.50	83	Schweinesteak Metaxa ^{BHY}	19.50
	Knuspriges Gyros mit hausgemachter Metaxa-Sauce und Gouda überbacken, serviert mit Pommes frites und frischem Beilagensalat.			Saftiges Schweinesteak mit hausgemachter Metaxa-Sauce und Gouda überbacken, serviert mit Pommes frites und frischem Beilagensalat.	
	🔥 Bestseller				
81	Bifteki Metaxa ^{HY}	19.50	84	Schweinefilet Medaillons Metaxa ^{BHY}	23.50
	Hausgemachtes Bifteki mit hausgemachter Metaxa-Sauce und Gouda überbacken, serviert mit Pommes frites und frischem Beilagensalat.			Zarte Schweinefilet-Medaillons mit hausgemachter Metaxa-Sauce und Gouda überbacken, serviert mit Pommes frites und frischem Beilagensalat.	
	★ Chef-Empfehlung			🔥 Bestseller	
82	Moussaka ^{BHYAE}	17.90			
	Traditioneller Auflauf aus Auberginen, Kartoffeln und Hackfleisch, mit feiner Béchamelsauce goldbraun überbacken.				
	★ Chef-Empfehlung				

Unsere überbackenen Gerichte servieren wir Ihnen auf Wunsch mit Pfefferrahm-Sauce, Champignon-Rahmsauce oder Sauce Béarnaise.

BEILAGEN

110	Pommes frites ^A	3.80	113	Kartoffelkroketten ^A	4.00
111	Tomatenreis ^A	4.20	114	Gemüse-Mix ^{HY}	5.50
112	Folienkartoffel ^{HY}	5.50	115	Rosmarinkartoffeln ^A	5.00

SAUCEN

			€
120 Metaxa ^{HY}	3.80	124 Pfefferrahm-Sauce	4.20
121 Champignon-Rahmsauce	3.80	125 Mayonnaise ^E	0.80
122 Paprikasauce	3.80	126 Ketchup	0.80
123 Béarnaise ^{HYE}	3.80	127 Tzatziki ^{HY}	2.00

Hausgemachte SCHNITZEL

100 Schnitzel mit Metaxa-Sauce^{HYAE}	15.80	103 Schnitzel mit Champignon-Rahmsauce^{AE}	14.50
Hausgemachtes Schnitzel mit cremiger Metaxa-Sauce, serviert mit Pommes frites und frischem Beilagensalat.		Hausgemachtes Schnitzel mit cremiger Champignon-Rahmsauce, serviert mit Pommes frites und frischem Beilagensalat.	
🔥 Bestseller		★ Chef-Empfehlung	
101 Schnitzel mit Sauce Béarnaise^{AE}	15.20	104 Schnitzel mit Paprikasauce^{AE}	14.50
Hausgemachtes Schnitzel mit klassischer Sauce Béarnaise, serviert mit Pommes frites und frischem Beilagensalat.		Hausgemachtes Schnitzel mit würziger Paprikasauce, serviert mit Pommes frites und frischem Beilagensalat.	
102 Schnitzel mit Pfefferrahm-Sauce^{AE}	16.90	105 Wiener Schnitzel^{AE}	12.50
Hausgemachtes Schnitzel mit würziger Pfefferrahm-Sauce, serviert mit Pommes frites und frischem Beilagensalat.		Hausgemachtes Schnitzel Wiener Art – frisch paniert, knusprig gebraten und mit einer Zitronenspalte serviert.	

Unsere hausgemachten Schnitzel können auf Wunsch für einen Aufpreis von 2,00 € mit Gouda überbacken werden.

KINDERTELLER

205 Pluto	8.90
Vier knusprige Chicken Nuggets, serviert mit goldgelben Pommes frites und Ketchup.	
206 Micky Maus	9.80
Ein saftiger Souvlaki-Spieß vom Grill, serviert mit knusprigen Pommes frites.	
207 Obelix	9.80
Zwei hausgemachte Souzoukaki, würzig gegrillt und serviert mit knusprigen Pommes frites.	
208 Spiderman	10.00
Knuspriges Gyros vom Grill, serviert mit goldgelben Pommes frites.	

Alkoholfreie GETRÄNKE

€

160	Afri Cola Afri Cola Zero ^{1,9}	0,30 l	3.10	0,5 l	5.00
161	Bluna Orange Bluna Zitrone ^{1,3}	0,5 l	5.00	0,30 l	3.10
162	Schweppes ^{1,3,10} Bitter Lemon, Ginger Ale oder Tonic Water			0,30 l	3.10
163	Mineralwasser	0,25 l	2.60	0,75 l	6.20
164	Mineralwasser naturell	0,25 l	2.60	0.75 l	6.20
165	Apfelschorle			0,30 l	3.10
166	Orangensaft Multivitaminsaft			0,30 l	3.10
167	Karamalz ^A			Fl. 0,33 l	3.20
168	Veltins Fassbrause Bitter Lemon ¹⁰			Fl. 0,33 l	3.20
169	Veltins Fassbrause Holunder			Fl. 0,33 l	3.20
170	Veltins Fassbrause Zitrone			Fl. 0,33 l	3.20

VELTINS
FASS
Brause



NATÜRLICH. FRISCH.
EINFACH GUT.



Biere vom FASS

						€
175	Veltins Pilsener ^A	0,2 l	2.30	0,3 l	3.30	0,5 l 5.30
176	Veltins Radler ^{A13}	0,2 l	2.30	0,3 l	3.30	0,5 l 5.30
177	Veltins Alster ^A	0,2 l	2.30	0,3 l	3.30	0,5 l 5.30
178	Pülleken ^A	0,2 l	2.30	0,3 l	3.30	0,5 l 5.30
179	Grevensteiner Original ^A			0,3 l	3.40	0,5 l 5.50

Flaschen BIERE

180	Veltins ^{Alkoholfrei A}	0,33 l	3.20
181	Veltins Radler ^{Alkoholfrei A 1,3}	0,33 l	3.20
182	Zitrönken Natur Radler ^{A 1,3}	0,33 l	3.40
183	Pülleken 0,0% ^A	0,33 l	3.40
184	Maisel's Weisse Original ^A	0,5 l	5.40
185	Maisel's Weisse ^{Alkoholfrei A}	0,5 l	5.40

SEIT  1824

VELTINS

BRAUTRADITION SEIT 1824

EIN STÜCK
SAUERLAND.
EIN STÜCK
LEBENSFREUDE.

Gebraut mit reinem
Felsquellwasser, besten Zutaten
und über 190 Jahren Erfahrung.
Für echten Geschmack,
der verbindet.



GEBRAUT IN DEUTSCHLAND.
FÜR ECHTE GENIEßER.



SPIRITUOSEN

					€
189	Wodka	2cl	3.00	4cl	5.00
190	Ouzo	2cl	2.50	4cl	4.20
191	Tsipouro	2cl	3.50	4cl	5.00
192	Sambuca	2cl	3.00	4cl	5.00
193	Dry Gin	2cl	3.00	4cl	5.00
194	Tequila	2cl	3.00	4cl	5.00
195	Jägermeister	2cl	3.00	4cl	5.00
196	Fernet-Branca	2cl	3.00	4cl	5.00
197	Metaxa 5 Sterne	2cl	3.00	4cl	5.50
198	Metaxa 7 Sterne	2cl	4.00	4cl	7.50
199	Metaxa 12 Sterne	2cl	6.00	4cl	10.00
200	Metaxa Private Reserve	2cl	10.00	4cl	18.00



METAXA®

ΤΟ ΑΥΘΕΝΤΙΚΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑ

5 ★★★★★ & 7 ★★★★★

ΔΥΟ ΚΛΑΣΣΙΚΑ.
ΜΙΑ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑ.

ΑΠΛΑΟ & ΓΕΩΡΓΟΠΗΜΕΝΟ
ΓΙΑ ΚΑΘΕ ΣΤΗ'ΜΗ.

ΕΔΑΝΤΕΡΟ & ΠΟΛΥΗΛΟΚΟ
ΓΙΑ ΓΝΩΣΤΕΣ ΑΠΟΛΑΥΣΗΣ.

ΑΠΟ ΤΟ
— 1888 —

ΜΕ ΜΕΣΟΕΤΕΙΑΚΟ ΧΑΡΑΚΤΗΡΑ
ΚΑΙ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΨΥΧΗ.



ΜΕ ΜΕΤΡΟ, ΕΧΕΙΣ ΤΟΝ ΚΟΣΜΟ ΔΙΚΟ ΣΟΥ.

ΑΠΟΛΑΥΣΕ ΥΠΕΡΒΟΥΝΑ.



PLANEN SIE IHR
**NÄCHSTES
EVENT**
MIT UNS!



HOCHZEITSFEIER | FIRMENEVENT | GEBURTSTAG
JUBILÄUM | TRAUERFEIER

Vielen Dank!

Ευχαριστούμε



Deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene

ALLERGENE

A Weizen (Gluten) / B Roggen / C Gerste / D Dinkel / E Eier und Eierzeugnisse / F Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse / G Soja und Sojaerzeugnisse / H Milch und Milcherzeugnisse / I Mandeln / J Haselnuss / K Walnuss / L Cashewnuss / M Pecannuss / N Paranuss / O Pistazie / P Sellerie und Sellerieerzeugnisse / Q Senf und Senferzeugnisse / R Sesam und Sesamerzeugnisse / S Krebstiere und Krebstiererzeugnisse / T Fisch / U Schwefeldioxid / V Lupine / W Weichtiere / Y Laktose / Z Sulfite

ZUSATZSTOFFE

1 mit Farbstoff / 2 mit Konservierungsstoffen / 3 mit Antioxidationsmittel / 4 mit Geschmacksverstärker / 5 geschwefelt / 6 geschwärzt / 7 mit Phosphat / 8 Milcheiweiß / 9 koffeinhaltig / 10 chininhaltig



DESIGNED BY
POLITISMEDIA