Restaurant Dionyssos im TSV

Mediteranne - Vorspeisen

Peperoni vom Grill

mit frisches gepresstem Knoblauch

Gebratene ZucchiniACG

 mit hausgemachte Tzatziki

Muscheln aus dem BackofenRL4

mit Knoblauch-Kräuterbutter

Kalamaria frittier

mit Tzatziki

Octopus vom GrillH

Gegrillter Oktopus mit Knoblauch und Tarama, veredelt mit Oregano

MelitzanobourekakiaASG

Auberginen-Röllchen gefüllt mit Schafskäse-Creme

KnoblauchbrotAG4

 veredelt mit frischer Knoblauchbutter

Vorspeisen-PlatteACGRS\*

 ein Kreation des Küchenschefs, warm und kalt

Die Vorspeisenplatte kann auch für mehrere Personen serviert werden

FetaGA

Griechische Schafskäse vom Grill, mit Zwiebeln, Peperoni, Tomaten,

pikant gewürzt und Oregano

 SaganakiACG

Schafskäse knusprig paniert an Marktfrisches Salatbouquet

Aubergine mit FetaG

aus dem Backofen, mit Schafskäse überbacken

Gigantes mit FetaG

(Dicke Bohnen) aus dem Backofen, mit Schafskäse überbacken

 TzatzikiG

Hochwertiger griechischer Sahnejoghurt, angemacht mit Gurke und Knoblauch. Geschmacklich abgerundet mit frischem Dill

DolmadakiaAG

gefüllte Weinblätter mit Reis und Hausgemachte Tzatziki

SuppenAFLG

Tomatencremesuppe , Hühnersuppe und Gulaschsuppe

SALATE

BeilagensalatM

Tagesfrischer gemischter Salat. Angemacht mit Senf-Honig-Vinaigrette

Klein Groß

Griechischer BauernsalatG

Traditioneller griech. Bauernsalat, bestehend aus Tomaten, Gurke, Paprika, Zwiebeln, Kalamon-Oliven, Feta und frischem Oregano.

Angemacht in kaltgepresstem Olivenöl aus Kreta

Klein Groß

Wurst-Salat\*

mit Zwiebeln, Essiggurken und Pommes frites

Klein Groß

Hähnchenbrust-SalatM

Marktfrisches Salat mit saftig gegrillten Hähnchenbruststreifen

und Senf-Honig-Vinaigrette

Scampis-SalatM

Marktfrisches Salat mit gegrillten Scampis und Senf-Honig-Vinaigrette

Gyros-SalatM

Marktfrisches Salat mit knusprige Gyros und Senf-Honig-Vinaigrette

Fisch Spezialitäten

Scampis vom Grill nach Art des HausesBHMCG4

Große Garnelen vom Grill. Dazu reichen wir tagesfrisches - in Olivenöl aus Kreta - gebratenen Gemüse und, Joghurt-Knoblauch Dip, Reis und Marktfrisches Salat

Zander-FiletDGM4 aus der Pfanne

Tagesfrischem, gebratenen Gemüse mit Olivenöl-Zitronen-Marinade, Reis, Joghurt-Knoblauch Dip, Marktfrisches Salat

Senioren Groß

Dorade Royal-Meerbarbe vom GrillDGM4

Tagesfrischem, gebratenen Gemüse mit Olivenöl-Zitronen-Marinade, Reis, Joghurt-Knoblauch Dip, Marktfrisches Salat

Kalamaria vom GrillHRGM4

Kalamares vom Grill wird Ihnen serviert mit gebratenen Gemüse,

 Reis und Tzatziki, dazu Marktfrisches Salat

Fisch-Platte mit Scampis, Kalamaria, Octopus vom Grill MGDHRC4

mit gebratenen Gemüse . Olivenöl-Zitronen-Marinade. Reis,

Joghurt-Knoblauch Dip, Marktfrisches Salat

Fisch-Platte mit Zander-Filet, Kalamaria, Scampis, Muscheln MGDHRC4

mit gebratenen Gemüse. Olivenöl-Zitronen-Marinade. Reis,

Joghurt-Knoblauch Dip und Marktfrisches Salat

7

Alle unsere Gerichte werden mit Olivenöl aus Kreta zubereitet

Alle Gerichte können statt gemischtem Salat mit Bauernsalat bestellt werden,

 Aufpreis

Besonderes zu empfehlen vom Grill

Dionyssos – TellerAGM

Schweinelendchen Medaillons in Braunen-Soße mit

Champignon, Spätzle und Marktfrisches Salat

Lendenspieß mit Feta ÜberbackenLM4

aus Schweinefilet mit Pommes frites

 und Marktfrisches Salat

Senioren Portion Groß

Lendenspieß mit KräuterbutterLM4

aus Schweinefilet mit Pommes frites,

hausgemachte Tzatziki und Marktfrisches Salat

Senioren Portion Groß

SouvlakiG

Fleischspießchen aus Mageres Schweinefleisch

Pommes frites und Markt frisches Salat

Hähnchenbrustfilet NaturG

vom Grill mit Kräuterbutter, Reis und Markt frisches Salat

Hähnchenbrustfilet „Metaxa“ACGM4

mit cremiger Metaxa-Sauce, Käse überbacken,

 Reis und Markt frisches Salat

Bifteki mit Feta GM4

Hacksteak mit Schafskäse gefüllt, knusprig Pommes ftites,

hausgemachte Tzatziki und Marktfrisches Salat

BiftekiCG „Natur,“

Hacksteak mit Pommes frites, Tzatziki und Markt frisches Salat

Senioren Groß

[Saftige Lammkotelett vom Grill](https://topf-und-loeffel.de/saftige-lammkrone-vom-grill/) GM

Mageres Lammkotelett am Stück gegrillt, mit Pommes frites,

 gebratenen Gemüse, hausgemachte Tzatziki

und Marktfrisches Salat

Rinder-LeberGM

„Pfälzer Art“ mit gebratenen Zwiebeln,

Bratkartoffeln, Marktfrisches Salat

Senioren Portion Groß

Rumpsteak vom GrillLM

Mageres Rindfleisch Rosa gebraten mit gebratenen Zwiebeln, Kräuterbutter und leckeres Gebratenen Gemüse, Bratkartoffeln , Marktfrisches Salat

Senioren Portion 180 gr. Groß 280 gr.

Gyros der KlassikerAG

saftiges, mariniertes Schweinefleisch mit Pita, knusprig Pommes frites,

 Zwiebeln und hausgemachtes Tzatziki dazu Marktfrisches Salat

Senioren Portion Groß

Gyros in Metaxa-SauceAG

Gyros vom Drehspieß in cremiger Metaxa-Sauce mit Käse überbacken. Dieses Gericht ist nicht umsonst einer der meistverkauften Gerichte in griechischen Restaurants.

 Pommes frites und Marktfrisches Salat

Gyros und KalamariGHRM4

Knuspriges Gyros mit leckere gegrillte Calamari, Pommes frites,

Zwiebeln, hausgemachte Tzatziki und Marktfrisches Salat

Mykonos-Teller GM

Fleisch Spezialitäten mit Gyros, Lammkotelett, kl. Bifteki, Spieß

Pommes frites , hausgemachte Tzatziki und Marktfrisches Salat

Olympia-Teller GM

Fleisch Spezialitäten mit Gyros, kl. Rumpsteak, kl. Bifteki, Spieß,

Pommes frites, hausgemachte Tzatziki und Marktfrisches Salat

Feinschmecker-TellerGML4

Fleisch Spezialitäten mit kl. Hähnchensteak, kl. Schweinefiletsteak

kl. Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln, Kräuterbutter, knusprig Pommes frites, Tzatziki und Marktfrisches Salat

Lamm-SpießG4

zartes Lammfleisch mit Kräuterbutter und Reis

Senioren Groß

Lamm-TellerGM

mit zartem Lammspieß, Lammsteak und Lammkotelett , mit tagesfrischem gebratenen Gemüse, Reis, hausgemachte Tzatziki und Marktfrisches Salat

KalbsmedaillonsAG

mit feiner Rahmsauce , Kroketten und Markt frisches Salat

# Athen-PlatteGM ab 2 Personen

# 2 Spieße, 2 Lendensteak , 2 Bifteki,

2 Lammkoteletts, Gyros, gebratenen Gemüse,

knusprig Potato Dippers, Tzatziki und Marktfrisches Salat

Dionyssos - PlatteGM ab 2 Personen

2 Hähnchensteak, 2 Lendensteaks, 2 Bifteki,

2 kl. Rumpsteaks, Gyros, gebratenen Gemüse,

knusprig Potato Dippers, Tzatziki und Marktfrisches Salat

Aus dem Backofen

Lammhaxen nach BauernartAM

Neuseeländisches Lammfleisch mit Auberginen und Feta überbacken,

Kartoffeln und Marktfrisches Salat

Mousaka AuflaufACGM4

mit Auberginen, Zucchini, Gemischtem Hackfleisch, Schafskäse,

Kartoffeln, Gratiniert mit einer feinen Bechamelsauce,

Marktfrisches Salat

Pastitio ACGM4

Nudelauflauf mit Makkaroni, Gemischtem Hackfleisch, Schafskäse, Gratiniert mit einer feinen Bechamelsauce und Markt frisches Salat

Gemista,GM

Vegetarische Gerichte

Gefüllte Tomaten und Paprika mit Reis dazu Feta,

Kartoffeln und Marktfrisches Salat

Schnitzel „paniert“

# KalbschnitzelACGM4

#  mit Pommes frites und Markt frisches Salat

HähnchenschnitzelACGM4

 mit Pommes frites und Marktfrisches Salat

Schweineschnitzel ACGM4„Wiener Art“

mit Pommes frites und Marktfrisches Salat

Senioren Groß

Schweineschnitzel ACGM4„Rahmsauce “

In leckere cremige Rahmsauce ,Pommes frites

und Marktfrisches Salat

Cordon bleu ACGM4

mit gek. Schinken\* und Käse gefüllt, Pommes frites

und Marktfrisches Salat

Dessert Spezialitäten

360 ApfelstrudelAEG (Warm) mit Vanilleeis und Sahne

361 HalwasNGA4 Honiggries mit Nüssen und Vanilleeis

362 GalaktoburicoAECGN Blätterteig mit Grieseiercreme gefüllt,

 Vanilleeis, Sahne

364 Eiscreme GemischtG (Vanille-Schokolade-Erdbeereneis)

365 EiscremeG gemischt mit Sahne

366 Vanille-EiscremeG mit Heißen Himbeeren

373 Vanille-EiscremeG mit Schokoladensauce

378 Junior-BecherG

 Vanille und Erdbeereneis mit Erdbeerensauce und Sahne

## Bier vom FaßA

# 400 Eichbaum-Pilsener Ureich(Kraftvoll & Urig) 0,3 l

# 401 Eichbaum-Pilsener 0,4 l

# 402 Eichbaum Export (Würzig Frisch) 0,3 l

# 403 Eichbaum Export 0,5 l

# 404 Eichbaum Hefe-Weizen(Spritzig und Herb) 0,5 l

407 Weizenradler 0,5 l

411 Radler 0,3 l

412 Radler 0,5 l

413 Cola –Bier2,3 0,3 l

414 Cola –Bier2,3 0,5 l

## FlaschenbierA

405 Eichbaum Hefeweizen Dunkle 0,5 l-Fl.

406 Eichbaum Kristall-Weizen (Prickelnd-Frisch) 0,5 l-Fl.

410 Alkoholfrei-Bier 0,33 l-Fl.

415 Kara-Malz-Bier 0,33 l-Fl.

417 Weizenbier Alkoholfrei 0,5 l-Fl.

## Alkoholfreie Getränke

# 900 Coca-Cola, oder Cola Zero 2,3 0,2 l

# 901 Coca-Cola, oder Cola Zero 2,3 0,4 l

# 902 Fanta 2,3 0,2 l

# 903 Fanta 2,3 0,4 l

# 904 Apfelsaft 0,2 l

905 Apfelsaft 0,4 l

906 Orangensaft 0,2 l

907 Orangensaft 0,4 l

# 908 Bitter Lemon 1 0,2 l

# 910 Johannisbeernektar 0,2 l

911 Mineralwasser 0,25 l-Fl.

912 Apfelsaftschorle 0,2 l

913 Apfelsaftschorle 0,4 l

914 Mineralwasser 0,7 l-Fl.

915 Mineralwasser (Natur) 0,5 l-Fl.

916 Spezi 2,3 0,2 l

917 Spezi 2,3 0,4 l

918 Johannisbeerschorle 0,2 l

919 Johannisbeerschorle 0,4 l

920 Zitronen-Limonade 0,2 l

921 Zitronen-Limonade 0,4 l

Allergenkennzeichnung

A=GLUTEN(Weizen, Mehl, Gerste). B=KREBSTIERE. C=EI.

D=FISCH. E=ERDNUSS. F=SOJA.

G=MILCH oder LACTOSE. H=SCHALENFRÜCHTE(Mandeln, Walnüsse, Haselnüssen).

 L=SELLERIE. M=SENF. N=SESAM. O=SULFITE. P=LUPINEN. R=WEICHTIERE.

1=CHININHALTIG. 2=COFFEINHALTIG. 3=FARBSTOFF. 4=KONSERVIERUNGSSTOFF.

Wir weisen darauf hin, dass bei handwerklicher Herstellung trotz größtmöglicher Sorgfalt geringe Spuren von nicht deklarierten Allergenen in den Speisen vorkommen können, hierzu können wir keine Haftung übernehmen. Unsere Allergendeklaration spiegelt Rezeptur gemäss die enthaltenen Allergene wieder. Alle Angaben wurden nach bestem Wissen und Gewissen sowie nach unseren aktuellen Rezepturen erstellt.

Falls Sie Allergiker sind, sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an, wir informieren Sie selbstverständlich ausführlich!

 \* mit Antioxidationsmittel, Konservierungsstoff Phosphat, Farbstoff

\*\* Oliven,geschwärtz (bei E 579, 585**)**

 WEINKARTE\*O Glas 0,25 L

RETSINA „Trocken, geharzt“

Traditioneller griechischer Weisswein, der mit dem Harz des Pinienbaums versetzt wird. Kräftige Harznote, gute Weinqualität, ein echter Grieche!

Geschmack: geharzt – Traditionelle Bezeichnung „Retsina“

MOSCOFILERO Weisswein „Trocken“

Herrliche Frische am Gaumen und im Ansatz, guter Körperbau mit feiner Säurestruktur.

Immer ein Genuss Wert - Unsere besondere Empfehlung!

Weingut Orfeas - Herkunft: Peloponnes PGI – Rebsorte: Moscofilero

ZACHARIAS ASSYRTIKO Weisswein „Trocken“

Die heimische Rebsorte „Assyrtiko“ ist die Königin unter den weißen Trauben. Die körperreichen Weine sind trocken mit einem mineralischen Touch und zeigen Ähnlichkeit mit dem deutschen Riesling. Es sind hervorragende Essensbegleiter.

Weingut Zacharias - Herkunft: Peloponnes PGI - Rebsorte: Assyrtiko

EROS UND PSYCHE Weisswein „Fruchtig“

Im Anbaugebiet Amyntaio sind die sandigen und nährstoffarmen Böden bestens für den Anbau der Sauvignon Traube geeignet. Im Mund ein richtiger Gaumenspaß, rassig und frisch.

Perfekt zu Fisch!

Erzeuger: Blink Wines - Herkunft: Florina PGI – Rebsorte: Sauvignon Blanc

# GRAUER BURGUNDER QbA Trocken

herb ausgewogene Burgunderart, harmonisch

# RIESLING QbA Trocken

# kräftig, rassig, herb, feines Pfirsich-Bukett

OMIKRON „Trocken“

Kräftiger und trockener Roséwein, der etwas dunkler ausfällt. In der Nase dominieren die Kirscharomen. Die fruchtigen Komponenten am Gaumen sind sehr schmackhaft und einladend.

Weingut Zacharias - Herkunft: Peloponnes PGI - Rebsorte: St. George (Agiorgitiko)

PORTUGIESER WEISSHERBST QbA Mild

vollmundig, süffig

IMIGLYKOS Rotwein „Lieblich“

Beliebter Rotwein mit herrlichen Aromen, die an Rosinen und Feigen erinnern.

Im Mund dann verführerisch und abgerundet mit leichtem Schmelz am Gaumen.

Tsantali Vineyards - Qualität: Tafelwein Lieblich

AGIORGITIKO Rotwein „Trocken“

Leuchtendes Rubinrot im Glas, süße Kirschen in der Nase. Die milde Ausprägung und die elegante Art schmeicheln den Gaumen bei jedem Schluck. Feiner Rotwein!

Weingut Orfeas - Herkunft: Peloponnes PGI – Rebsorte: St. George (Agiorgitiko)

MERLOT Rotwein „Fruchtig“

Merlot ist immer der Publikumsliebling! Das Bouquet offenbart sich mit Süßkirschen und Cassis, am Gaumen zeigt sich der Wein sehr elegant, dabei anregend und verspielt.

Weingut Cavino - Herkunft: Achaia PGI - Rebsorte: Merlot

CABERNET Rotwein „Trocken“

Die Cabernet Traube zeigt auch in Griechenland gute Ergebnisse. Ein kräftiger und moderner griechischer Rotwein den Sie einfach mal probieren sollten!

Weingut Cavino - Herkunft: Achaia PGI - Rebsorte: Cabernet

NAOUSSA Rotwein „Trocken“

100% aus der Rebsorte Xinomavro, hat Aromen von getrockneten

Früchten mit einem dezenten Vanille Ton im Duft und langem Nachgeschmack