



# DER GRIECHE

DAS GRIECHISCHE RESTAURANT

SPEISEKARTE



# HERZLICH WILLKOMMEN

## im Restaurant „Der Grieche“

Unser Restaurant und dessen Gastlichkeit sollen dazu beitragen, Ihnen Stunden der Entspannung zu bieten.

Genießen Sie die griechischen Speisen, die von erfahrenen Köchen für Sie unter Verwendung ausgesuchter Produkte von höchster Qualität frisch zubereitet werden.

Zu unseren griechischen Speisen empfehlen wir Ihnen natürlich hochwertige Weine aus den verschiedenen Anbaugebieten Griechenlands.

Der von uns gereichte Ouzo Pilavas gehört zu den Spitzenprodukten unseres Landes.

Wir importieren Weine, den beliebten Ouzo, hochwertiges Olivenöl oder Joghurt direkt aus Griechenland und verarbeiten Fleischwaren und frisches Gemüse bester Qualität aus regionaler Herstellung und regionalem Anbau.

### OLIVENÖL

DAS GOLD  
DER GRIECHEN



Seit 1995 sind wir als Familienbetrieb in Osterode ansässig und stellen Sie stets zufrieden. Darum danken wir für das uns entgegengebrachte Vertrauen.

**„UNSERE GESUNDHEIT  
HÄNGT VON UNSERER  
ERNÄHRUNG AB.“**

(HIPPOKRATES VOR 2.500 JAHREN)

Unter diesem Motto wünschen wir Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause.

Ihre  
Familie Gantzoudis

**FÜR UNSERE GÄSTE  
NUR DAS BESTE**



**DER GRIECHE**  
DAS GRIECHISCHE RESTAURANT

## VORSPEISEN

1. **Ntako** (mit Schafskäse)<sup>11, 16, 20</sup> **7,50 €**  
Frisch marinierte Tomaten und Basilikum,  
serviert mit Feta-Creme
2. **Zaziki**<sup>16</sup> **4,90 €**  
aus feinsten Zutaten, speziellem Joghurt,  
Knoblauch, Gurken und frischen Kräutern
3. **Fetacreme** **7,90 €**  
aus Schafskäse, Frischkäse und frischen Kräutern
4. **Taramas** **7,90 €**  
griechische Kaviarcreme mit Zwiebeln und  
Orangenstückchen, dazu selbstgebackenes Brot
5. **Dicke Bohnen** **7,90 €**  
mit Tomatensauce und Scharfskäse
6. **kleine Peperoni - gebraten** **6,90 €**  
mit Knoblauch
7. **Frische Paprika - gebraten**<sup>16</sup> **7,90 €**  
milde, frische Paprika mit Zaziki,



8. **Hausgemachte Weinblätter** **7,90 €**  
mit Reis gefüllt, dazu Zitronensauce
10. **Knoblauchbrot - geröstet**<sup>11, 16, 20</sup> **5,50 €**  
mit frischem Knoblauch und Olivenöl
11. **Hausgemachte Tiropitakia**<sup>11, 16, 20</sup> **8,90 €**  
Schafskäse in Blätterteig mit Zaziki
12. **Vorspeisenteller, klein**<sup>11, 13, 16</sup> **8,90 €**  
Zaziki, frische gebratene Peperonie, Saganaki,  
Oliven und Feta-Creme
13. **Vorspeisenteller, groß**<sup>11, 13, 16</sup> **16,90 €**
14. **Pfannengemüse** **12,50 €**  
gebratene Zucchini und Auberginen, dazu  
Tomaten, Gurken und Zaziki
15. **Garnelen gegrillt** **9,50 €**  
mit Fischsauce
16. **Garnelenpfanne**<sup>16</sup> **10,50 €**  
in Tomatensauce, mit frischen Kräutern  
und Schafskäse



## WUSSTEN SIE SCHON?

Zu allen Vorspeisen reichen wir selbstgebackenes Brot.<sup>11, 20</sup>

## SALATE

17. **Poseidon - Salat** 16,90 €  
Salatvariation mit gebratenem Fisch und Meeresfrüchten
18. **Gemischter Salat** 14,90 €  
mit gerösteten Nüssen und Kernen
19. **Greek - Salat** <sup>16</sup> 13,90 €  
mit Tomaten, Gurken, Schafskäse, Paprika, Zwiebeln, Oliven und Olivenöl-Dressing
119. **Kreta Salat** <sup>16</sup> 14,90 €  
Großzügige Salatvariation mit Frischkäse, Oliven, Tomaten, Gurken, Zwiebeln dazu knuspriges Brot
22. **Lammsalat** <sup>16</sup> 16,90 €  
Salatvariation mit Lamm und Schafskäse
23. **Hähnchenbrustsalat** 15,90 €  
Eisbergsalat, Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Hähnchenbrustfilet



## WUSSTEN SIE SCHON?

Zu allen Salaten reichen wir selbstgebackenes Brot. <sup>11, 20</sup>

## KÄSE

24. **Feta** <sup>16</sup> 7,50 €  
original griechischer Fetakäse
25. **Saganaki** <sup>11, 13, 16, 20</sup> 7,50 €  
gebackener Schafskäse paniert
26. **Saganaki - mit Preiselbeeren** <sup>11, 13, 16, 20</sup> 7,90 €  
gebackener Schafskäse paniert, mit Preiselbeeren und selbstgebackenem Brot
27. **Feta - Fyllo** <sup>11, 16, 20</sup> 8,50 €  
Fetakäse in Blätterteig ummantelt mit Honig und Sesam
30. **Feta - überbacken** <sup>16</sup> 8,50 €  
Fetakäse mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika überbacken

## BEILAGEN

111. **Kretanische Kartoffel** <sup>16</sup> 7,50 €
114. **Gegrilltes Gemüse** 3,90 €
115. **Portion Kroketten** <sup>11</sup> 3,50 €
116. **Portion Tomatenreis** 3,50 €
118. **Portion Pommesfrittes** 3,50 €
120. **Folienkartoffel mit Zaziki** <sup>16</sup> 4,90 €
200. **Kraut-Salat** 3,00 €
201. **Beilagen Salat** 4,50 €

## BANDNUDELN

34. **Bandnudeln m. Kräuter-Tomatensauce**<sup>11,14,16,18</sup> 15,50 €  
mit geriebenem Hartkäse und  
extra nativem Olivenöl
35. **Bandnudeln mit Lachsfilet**<sup>11, 14, 16, 18</sup> 19,90 €  
mit Kräuter-Tomatensauce,  
in der Pfanne zubereitet
135. **Bandnudeln m. Hähnchenbrustfilet**<sup>11, 14, 16, 18</sup> 17,90 €  
mit Kräuter-Tomatensauce  
in der Pfanne zubereitet
36. **Bandnudeln - überbacken**<sup>11, 14, 16, 18</sup> 16,50 €  
in Metaxa-Sauce mit Schafskäse und  
Edamer Käse überbacken
38. **Bandnudeln mit Garnelen**<sup>11, 14, 16, 18</sup> 19,90 €  
mit frischer Kräuter-Tomatensauce,  
in der Pfanne zubereitet



130. Metaxa-Sauce 3,50 €
131. Tomaten-Sauce 2,90 €
130. Wein-Sauce 3,50 €

## WUSSTEN SIE SCHON?

Zu allen Gerichten reichen wir einen frischen Salat<sup>16</sup>  
und selbstgebackenes Brot.<sup>11,20</sup>

## FISCH

41. **Kalamaris**<sup>11</sup> 22,90 €  
Saftig und Knusprig in der Pfanne  
gebraten mit gegrilltem Gemüse,  
Taramas und Spezial Fischsauce
42. **Garnelen - gegrillt**<sup>14, 16</sup> 22,90 €  
mit mariniertem Gemüse  
und Spezial-Fischsauce
44. **Fischplatte - mit besten Empfehlungen**<sup>14, 16</sup> 25,50 €  
Lachsfilet, Garnelen, Zanderfilet mit mariniertem  
Gemüse, Taramas und Spezial-Fischsauce
45. **Zanderfilet - gegrillt**<sup>14, 16</sup> 21,90 €  
mit mariniertem Gemüse, Taramas  
und Spezial-Fischsauce
46. **Lachsfilet und Garnelen - gegrillt**<sup>14, 16</sup> 23,90 €  
mit mariniertem Gemüse, Taramas  
und Spezial-Fischsauce
47. **Lachsfilet - gegrillt**<sup>14, 16</sup> 23,90 €  
mit mariniertem Gemüse, Taramas  
und Spezial-Fischsauce



## GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

48. **Gyros**<sup>19</sup> 15,90 €  
saftiges Schweinefleisch mit Grillsauce,  
Tomatenreis und Pommes frites
49. **Gyros - mit gerösteten Zwiebeln**<sup>19</sup> 16,90 €  
Tomatenreis und Pommes frites mit Grillsauce
50. **Gyros - Spezial**<sup>19</sup> 17,50 €  
mit Zaziki und Pommes frites
52. **Souflaki**<sup>19</sup> 16,90 €  
zarte, magere Filetstücke am Spieß gegrillt  
mit Grillsauce, Tomatenreis und Pommes frites
53. **Souflaki - Spezial**<sup>16</sup> 18,50 €  
2 Filetspieße mit Zaziki und Pommes frites
54. **Souzouki**<sup>11, 16, 19</sup> 16,90 €  
3 Hackfleischrollen mit Schafskäse gefüllt,  
mit Grillsauce, Tomatenreis und Pommes frites
55. **Bifteki**<sup>11, 16, 18, 19</sup> 16,90 €  
mit Schafskäse gefüllt mit Grillsauce,  
Tomatenreis und Pommes frites
57. **Bifteki - Pikant**<sup>11, 16, 18, 19</sup> 16,90 €  
mit Schafskäse gefüllt mit pikanter Sauce,  
Tomaten, Zwiebeln, Tomatenreis  
und Pommes frites
60. **Leber vom Rind** 15,90 €  
mit gerösteten Zwiebeln, Grillsauce,  
Tomatenreis und Pommes frites

## FILETS VOM GRILL

61. **Schweinefilet**<sup>16</sup> 19,90 €  
mit hausgemachter Kräuterbutter, Grillsauce,  
Tomatenreis, Ofenkartoffel mit Zaziki
62. **Lammfilet**<sup>16</sup> 26,50 €  
mit hausgemachter Kräuterbutter, Grillsauce,  
Tomatenreis und Ofenkartoffel mit Zaziki
63. **Lammteller**<sup>16</sup> 26,50 €  
Lammkrone und Lammfilet mit hausgemachter  
Kräuterbutter, Grillsauce, Tomatenreis und  
Ofenkartoffel mit Zaziki
64. **Hähnchenbrustfilet - gegrillt**<sup>16</sup> 16,90 €  
mit gebackenem Schafskäse und Tomatenreis,
66. **Lammkotelett - Krone**<sup>16</sup> 26,50 €  
saftige Lammkoteletts (300 g),  
mit Tomatenreis, Grillsauce und Ofenkartoffel  
mit Zaziki



## WUSSTEN SIE SCHON?

Zu allen Gerichten reichen wir einen frischen Salat<sup>16</sup>  
und selbstgebackenes Brot.<sup>11, 20</sup>

## GEMISCHTE GRILLPLATTEN

65. **Gyros-Bifteki** <sup>11, 16, 19</sup> 16,90 €  
Gyros, Bifteki mit Schafskäse gefüllt,  
Grillsauce, Tomatenreis und Pommes frites
67. **Hermes-Teller** <sup>19</sup> 17,90 €  
Gyros und Souflaki mit Grillsauce, Tomatenreis  
und Pommes frites
68. **Gyros-Leber** <sup>19</sup> 17,50 €  
mit Grillsauce, Tomatenreis und Pommes frites
69. **Korfu-Teller** <sup>16, 19</sup> 18,90 €  
Gyros, Bifteki, Rinderleber, Grillsauce,  
Tomatenreis und Pommes frites
70. **Mykonos-Teller** <sup>11, 16, 19</sup> 17,90 €  
Gyros, Souflaki und Bifteki mit Grillsauce,  
Tomatenreis und Pommes frites



71. **Bauern-Teller** <sup>19</sup> 17,90 €  
Gyros, Souflaki und Leber mit Grillsauce,  
Tomatenreis und Pommes frites
73. **Ouzo-Teller** <sup>11, 16, 19</sup> 19,90 €  
Gyros, Souflaki und 2 Bifteki mit Grillsauce,  
Tomatenreis und Pommes frites
74. **Koch-Platte** <sup>11, 16, 19</sup> 21,90 €  
Gyros, Souflaki, Bifteki und Schweinefilet  
mit Grillsauce, Tomatenreis und Pommes frites
79. **Santorini-Teller** <sup>16, 19</sup> 20,90 €  
Gyros, Schweinefilet, Hähnchenfilet,  
Grillsauce, Tomatenreis und Pommes frites



## WUSSTEN SIE SCHON?

Zu allen Gerichten reichen wir einen frischen Salat<sup>16</sup>  
und selbstgebackenes Brot.<sup>11, 20</sup>

## ÜBERBACKENE GERICHTE

80. **Gyros - überbacken** <sup>16, 19</sup> 17,90 €  
Gyros in Metaxasauce mit Champignons,  
2 Sorten Käse überbacken und Pommes frites
81. **Souflaki - überbacken** <sup>16</sup> 17,90 €  
Souflaki in Metaxasauce mit Champignons  
2 Sorten Käse überbacken und Pommes frites
83. **Bifteki - überbacken** <sup>11, 16, 18, 19</sup> 17,90 €  
Bifteki in Metaxasauce mit Champignons  
2 Sorten Käse überbacken und Pommes frites
87. **Schnitzel - überbacken** <sup>11, 16</sup> 17,90 €  
Schweineschnitzel in Metaxasauce mit Champignons  
2 Sorten Käse überbacken und Pommes frites
89. **Hähnchenbrustfilet - überbacken** <sup>16</sup> 17,90 €  
Hähnchenbrustfilet in Metaxasauce mit Champignons  
2 Sorten Käse überbacken und Pommes frites



## PFÄNNCHEN - GERICHTE

90. **Akropolis - Pfännchen** <sup>16, 19, 22</sup> 17,90 €  
Gyros in Weinsauce mit Champignons, frischen  
Kräutern und Crème fraîche
91. **Schnitzel - Pfännchen** <sup>11, 16, 22</sup> 16,90 €  
in Weinsauce mit Champignons, frischen  
Kräutern und Crème fraîche
92. **Achilles - Pfännchen** <sup>16, 22</sup> 19,90 €  
Schweinefilet in Weinsauce mit Champignons,  
frischen Kräutern und Crème fraîche
93. **Hähnchenbrustfilet - Pfännchen** <sup>16, 22</sup> 17,90 €  
Hähnchenbrustfilet in Weinsauce mit  
Champignons, frischen Kräutern und Crème fraîche
393. **Bifteki - Pfännchen** <sup>11, 16, 22</sup> 17,90 €  
Bifteki mit Schafskäse gefüllt in Weinsauce mit  
Champignons, frischen Kräutern und Crème fraîche



## WUSSTEN SIE SCHON?

Zu allen Gerichten reichen wir einen frischen Salat<sup>16</sup>  
und selbstgebackenes Brot.<sup>11, 20</sup>

## SENIORENGERICHTE

94. **Leber vom Rind** 14,90 €  
mit gerösteten Zwiebeln, Grillsauce,  
Tomatenreis und Pommes frites
95. **Schweinefilet** <sup>16</sup> 16,90 €  
mit hausgemachter Kräuterbutter, Grillsauce,  
Tomatenreis, Ofenkartoffel mit Zaziki
96. **Lammkrone** <sup>16</sup> 21,50 €  
mit hausgemachter Kräuterbutter, Grillsauce,  
Tomatenreis, Ofenkartoffel mit Zaziki
97. **Lammfilet** <sup>16</sup> 21,50 €  
mit hausgemachter Kräuterbutter, Grillsauce,  
Tomatenreis, Ofenkartoffel mit Zaziki
98. **Hähnchenbrustfilet** <sup>13, 16</sup> 15,50 €  
mit gebratenem Schafskäse und Tomatenreis
99. **Gyros - überbacken** <sup>16, 19</sup> 15,90 €  
in Metaxasauce mit Champignons, 2 Sorten Käse  
überbacken und Pommes frites



100. **Garnelen vom Grill** <sup>14</sup> 17,90 €  
mit mariniertem Gemüse,  
Taramas und Spezial-Fischsauce
101. **Lachsfilet vom Grill** <sup>14</sup> 17,90 €  
mit mariniertem Gemüse,  
Taramas und Spezial-Fischsauce
121. **Fischteller - klein** <sup>14</sup> 19,90 €  
Lachsfilet, Zanderfilet und Garnelen  
mit mariniertem Gemüse, Taramas  
und Spezial-Fischsauce
123. **Grillteller - klein** <sup>19</sup> 16,90 €  
Schweinefilet, Rinderleber und Gyros mit  
Grillsauce, Tomatenreis und Pommes frites
125. **Gyros** <sup>19</sup> 13,90 €  
mit Tomatenreis, Grillsauce und Pommes frites
126. **Souflaki** 13,90 €  
mit Tomatenreis, Grillsauce und Pommes frites



## WUSSTEN SIE SCHON?

Zu allen Gerichten reichen wir einen frischen Salat<sup>16</sup>  
und selbstgebackenes Brot.<sup>11, 20</sup>

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola <sup>1,2,9</sup>	0,30 l	3,60 €
Fanta <sup>1,2</sup>	0,30 l	3,60 €
Spezi <sup>1,2,9</sup>	0,30 l	3,60 €
Sprite <sup>1,2</sup>	0,30 l	3,60 €
Mineralwasser	Flasche 0,25 l	3,40 €
Mineralwasser	Flasche 0,75 l	8,50 €
Bitter Lemon <sup>8</sup>	0,20 l	3,90 €
Ginger Ale <sup>8</sup>	0,20 l	3,90 €
Orangensaft	0,20 l	3,90 €
Apfelsaft	0,20 l	3,90 €
Traubensaft	0,20 l	3,90 €
Johannisbeersaft	0,20 l	3,90 €
Apfelsaft-Schorle	0,30 l	3,90 €

## HEISSE GETRÄNKE

Tasse Kaffee	3,50 €
Cappuccino	3,90 €
Espresso	2,90 €
Latte Macchiato	3,90 €
Mokka	3,50 €
Schwarzer Tee	2,90 €

## SPIRITUOSEN - 2 cl

Ouzo	38 %	2,50 €
Ouzo auf Eis	38 %	3,20 €
Metaxa 5 *	40 %	3,90 €
Metaxa 7 *	40 %	4,50 €
Bananen Likör	25 %	2,90 €
Martini	16 %	4,50 €
Fernet Branka	42 %	2,90 €
Schierker Feuerstein	35 %	2,90 €

## BIER

Bitburger Pils	0,30 l	3,30 €
	0,40 l	3,90 €
Alsterwasser	0,30 l	3,30 €
	0,40 l	3,90 €
Köstritzer	0,33 l	3,90 €
Hefeweizen - hell	0,50 l	4,90 €
Hefeweizen - dunkel	0,50 l	4,90 €
Hefeweizen - kristall	0,50 l	4,90 €
Hefeweizen - alkoholfrei	0,50 l	4,90 €
Clausthaler - alkoholfrei	0,33 l	3,90 €
Malzbier <sup>1</sup>	0,33 l	3,90 €

## ROTWEIN - 0,70 l

Nemea St. Georg - trocken	0,20 l	6,90 €
Imiglikos - halbtrocken	0,20 l	6,50 €
Mayradafni - süß	0,20 l	8,50 €

## WEISSWEIN - 0,70 l

Hausmarke - trocken	0,20 l	6,50 €
Retsina - trocken	0,20 l	6,50 €
Imiglikos - halbtrocken	0,20 l	6,50 €
Samos - süß	0,20 l	8,50 €
Weinschorle	0,20 l	6,50 €
Aperolspritz	0,25 l	7,50 €

### Zusatzstoffe:

1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoffen, 3 - mit Antioxydationsmittel,  
4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - mit Schwefeloxid, 6 - geschwärzt,  
7 - mit Süßungsmittel, 8 - chininhaltig, 9 - koffeinhaltig, 10 - mit Phosphat

### Allergenkennzeichnung:

11 - Getreideprodukte (Glutenhaltig), 12 - Krebstiere, 13 - Eier, 14 - Fisch,  
15 - Erdnüsse, 16 - Milch und Laktose, 17 - Schalenfrüchte, 18 - Sellerie, 19 - Senf,  
20 - Sesamsamen, 21 - Schwefeldioxide und Sulfite, 22 - Soja



# DER GRIECHE

DAS GRIECHISCHE RESTAURANT

Hellhofstraße · 37520 Osterode am Harz  
Tel. 05522 - 72502 · Tel. / Fax 05522 - 74776  
E-Mail: [alkiviadis.gantzoudis@gmail.com](mailto:alkiviadis.gantzoudis@gmail.com)  
[www.der-grieche-osterode.de](http://www.der-grieche-osterode.de)

## ÖFFNUNGSZEITEN:

**Dienstag - Samstag:**

12.00 - 14.00 Uhr und 17.30 - 22.00 Uhr,

**Sonntag:**

12.00 - 14.00 Uhr und 17.30 - 21.30 Uhr,

**Montag Ruhetag**