

Restaurant



**vorübergehende  
Speisekarte (gültig  
Dezember 2020)**

vorrübergehende Öffnungszeiten:

Fr-So.: 17:00 - 20:30

(Nur Abholung)

Telefon-Nr.: 04161 - 747666

[www.dionysos-buxtehude.de](http://www.dionysos-buxtehude.de)

## Kalte Vorspeisen

---

4	<i>Hausgebackenes Brot mit Aioli<sup>2</sup> nach Art des Hauses</i>	3,50
5	<i>Tzatziki griechische Joghurt - Spezialität mit Knoblauch</i>	4,50

## Warme Vorspeisen

---

11	<i>Saganaki<sup>5</sup> gebratener Schafskäse</i>	6,90
12	<i>Feta-Grill in Alufolie mit Zwiebeln, Tomaten, Peperoni<sup>6</sup>, Olivenöl und Oregano</i>	7,50
13	<i>Dolmadakia gefüllte Weinblätter, mit Tzatziki</i>	4,50
14	<i>Griechischer Bujurdi griechischer Schafskäse mit Tomaten, Peperoni<sup>6</sup> und Oliven<sup>8</sup>, mit Käse überbacken (pikant)</i>	8,50
15	<i>Gigantes dicke weiße Bohnen</i>	5,00
16	<i>Peperoni<sup>6</sup>-Grill mit Knoblauchöl</i>	5,80
19	<i>Kalamaris gebraten mit Tzatziki</i>	7,00
20	<i>Sardellen gebraten mit Tzatziki</i>	6,50
21	<i>Garnelen in Knoblauchöl gebraten</i>	9,50

## Salate

---

26	<i>Gyros-Salat Gyros, Mixsalat, Krautsalat, Tomaten, Gurken, Peperoni<sup>6</sup>, Oliven<sup>8</sup>, Zwiebeln und hausgemachtes Salatdressing<sup>2+5+14</sup></i>	9,70
----	--	------

## Vom Grill

---

34	<i>Souvlaki zwei Schweinespieße</i>	12,80
334	<i>Putensouvlaki zwei Putenspieße</i>	13,80
35	<i>Bifteki Hacksteak, gefüllt mit Schafskäse</i>	13,80
335	<i>Bifteki-Metaxa-Sauce Hacksteak, gefüllt mit Schafskäse in Metaxa-Sauce<sup>1+4</sup></i>	14,80
36	<i>Suzukakia griechische Frikadellen, gegrillt</i>	11,50
39	<i>Rinderleber mit gebratenen Champignons und Zwiebeln</i>	10,80

*Zu den Grill Gerichten servieren wir Tzatziki,  
Pommes Frites, Reis sowie Salat  
Änderung der Beilagen ggf. mit Aufpreis 1,50*

## Gyros - Spezialitäten

---

40	<i>Gyros Schweinefleisch vom Drehspieß mit Tzatziki</i>	11,80
41	<i>Gyros-Kalamaris mit Tzatziki</i>	14,50
42	<i>Gyros-Überbacken mit Metaxa-Sauce<sup>1+4</sup>, überbacken mit Käse</i>	14,00
43	<i>Gyros-Pfanne in feiner Sahnesauce<sup>1+4</sup> mit Champignons und Zwiebeln</i>	13,50
44	<i>Gyros-Metaxa-Sauce<sup>1+4</sup></i>	13,50

*Zu den Gyros-Spezialitäten servieren wir,  
Pommes Frites, Reis sowie Salat  
Änderung der Beilagen ggf. mit Aufpreis 1,50*

## Pfannengerichte

---

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 46 | <i>Puten-Pfanne</i>  | 14,00 |
|    | <i>in feiner Sahnesauce <sup>1+4</sup> mit Champignons und Zwiebeln, dazu Broccoli, Kroketten und Salat</i>                    |       |
| 47 | <i>Lendchen-Pfanne</i>   | 15,80 |
|    | <i>Schweinefilet-Medaillons in einer erlesenen Rahmsauce<sup>1+4</sup> mit Champignons, dazu Broccoli, Kroketten und Salat</i> |       |
| 49 | <i>Suzukakia-Pfanne mit Metaxa-Sauce<sup>1+4</sup> und Käse überbacken, dazu Pommes und Salat</i>                              | 12,50 |

## Lammgerichte

---

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 52 | <i>Lammsouvlaki</i>                                  | 16,50 |
|    | <i>mit Pommes Frites, Reis Tzatziki, dazu Salat</i>  |       |
| 53 | <i>Lammkoteletts</i>                                 | 15,00 |
|    | <i>mit Pommes Frites, Reis, Tzatziki, dazu Salat</i> |       |

## Mixed-Grill-Teller

---

71	<i>Dionysos-Teller</i> Gyros, Souvlaki, Suzukakia	13,50
72	<i>Zeus-Teller</i> Gyros, Souvlaki, Lammkotelett	13,80
73	<i>Artemis-Teller</i> Gyros, Schweinesteak, Schweinefilet	13,80
74	<i>Hellena-Teller</i> Gyros, Schweinesteak, Rinderleber	13,00
76	<i>Sokrates-Teller</i> Gyros, Schweinefilet, Lammrücken, Lammkotelett	16,50
77	<i>Wunsch-Teller</i> <i>Vier verschiedene Fleischsorten nach Wahl:</i> <ul style="list-style-type: none"><li>• Gyros</li><li>• Suzukakia</li><li>• Souvlaki</li><li>• Schweinesteak</li><li>• Schweinefilet</li><li>• Rinderleber</li><li>• Lammkotelett</li><li>• Lammsteak</li><li>• Lammfilet</li><li>• Putensteak</li></ul>	17,50

*Zu den Mixed-Grilled-Teller servieren wir Tzatziki,  
Bratkartoffeln (Rösti), Reis sowie Salat  
Änderung der Beilagen ggf. mit Aufpreis 1,50*

## Mixed-Grill-Platten für 2 Personen

---

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 78 | <i>Odysseus-Platte</i>                               | 32,00 |
|    | <i>Gyros, Souvlaki, Suzukakia und Schweinesteaks</i> |       |
| 79 | <i>Pineloppi-Platte</i>                              | 38,00 |
|    | <i>Gyros, Lammsteaks, Lammkoteletts, Lammfilets</i>  |       |

*Zu den Mixed-Grill-Platten servieren wir Tzatziki,  
Pommes Frites, Reis, grüne Bohnen sowie Salat  
Änderung der Beilagen ggf. mit Aufpreis 1,50*

## Aus dem Backofen

---

- |    |   |      |
|----|---|------|
| 83 | <i>Spinat-Schafkäse<sup>1-4</sup></i>                 | 8,50 |
|    | <i>überbacken mit Schafskäse und Käse, dazu Salat</i> |      |
| 84 | <i>Broccoli-Kartoffel<sup>1-4</sup></i>               | 9,00 |
|    | <i>mit Käse überbacken, dazu Salat</i>                |      |

## Fischgerichte

---

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 90 | <i>Kalamaris gebraten</i>                           | 14,50 |
|    | <i>mit Butterreis, Broccoli, Tarama, dazu Salat</i> |       |

## *Für den kleinen Hunger*

---

61	<i>Souvlaki (ein Spieß)</i>	9,50
62	<i>Gyros</i>	9,50
63	<i>Gyros-Metaxa-Sauce<sup>1-4</sup></i>	10,50
64	<i>Suzukakia griechische Frikadellen</i>	9,00
65	<i>Schweinesteak (ein Stück)</i>	9,00
66	<i>Lammsouvlaki (ein Spieß)</i>	10,50
69	<i>Kalamaris</i>	9,50

*Zu den Gerichten für den kleinen Hunger  
servieren wir Tzatziki, Pommes Frites sowie Salat  
Änderung der Beilagen ggf. mit Aufpreis 1,50*

## *Kindergerichte*

---

99	<i>Hercules - Gyros</i>	7,50
100	<i>Venus - Souvlaki</i>	7,50
101	<i>Olymp - Suzukakia</i>	7,50
102	<i>Pinocchio - Fischstäbchen</i>	7,00
103	<i>Tom-Jerry - Schnitzel</i>	7,50

## *Beilagen*

---

<i>Bratkartoffeln (Rösti)</i>	3,50
<i>Pommes Frites</i>	2,50
<i>Reis</i>	2,40
<i>Pfannengemüse</i>	4,00
<i>grüne Bohnen</i>	3,50
<i>Kroketten</i>	2,80
<i>Folienkartoffel</i>	3,50
<i>Metaxa - Sauce<sup>1-4</sup></i>	2,80

# Weinkarte

---

## ***Lafkioti Moschofilero (trocken, weiß)***

*Die auf den Peloponnesen beheimatete Rebsorte Moschofilero ist eine Traube der Antike, sie wird hauptsächlich für würzig frische, duftstarke Weißweine von hellgelber Farbe mit feinem Kupferstich herangezogen, aber auch bei Rosé und Schaumweinen findet Sie gerne ihre Verwendung.*

*Mit seinen frischen blumigen Aromen, Facetten von Zitrusfrüchten und leichter würziger Note ist dieser Weißwein von Lafkioti passend geeignet für Meeresfrüchte, Fisch und leichten mediterranen Gerichten.*

*21,50*

## ***Lafkioti Agiorgitiko (trocken, rot)***

*Der Agiorgitiko Rotwein von Lafkioti aus Nemea lagert in neuen Eichenholzfässern, in denen er seine tiefe, rubinrote Farbe erlangt. Ans Tageslicht gelangt, überzeugt er im Glas durch einen samtigen Geschmack, mit Aromen aus reifen Früchten und Gewürzen.*

*Passend ist der Nemea Rotwein für dunkle Fleischgerichte mit dunklen Saucen und delikatem Käse.*

*22,50*

## ***Thema Rot - Kraftvoll, Gereift, Ursprünglich***

*Der Thema Rotwein aus dem Hause Pavlidis im nordgriechischen Drama präsentiert sich in seiner purpurroten Farbe kraftvoll mit einer idealen Balance zwischen Alkohol und Säuregehalt, die ihm Harmonie und Volumen verleiht. In seinem anhaltenden Abgang herrschen Noten von übergereiften Früchten und Zimt.*

*31,50*

## ***Thema weiß - der perfekte Begleiter für Fisch und Meeresfrüchte***

*Das griechische Sauvignon Blanc Pendant ist geschmacklich ausbalanciert und reich im Gaumen mit einer angenehme Frische.*

*Er passt sehr gut zu Fisch, Meeresfrüchten und frischen Mittelmeersalaten.*

*30,50*



## Unsere Zusatzstoff- und Allergenkennzeichnungen

<sup>1</sup>"mit Geschmacksverstärker"

<sup>2</sup>"enthält Stabilisatoren"

<sup>3</sup>"Stärke"

<sup>4</sup>"Milch-, Milcherzeugnisse und Laktose"

<sup>5</sup>"Eiklar"

<sup>6</sup>"enthält Konservierungsstoffe"

<sup>7</sup>"Farbstoffe"

<sup>8</sup>"geschwärzt"

<sup>9</sup>"mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)"

<sup>10</sup>"enthält Phenylalaninquelle"

<sup>11</sup>"chininhaltig"

<sup>12</sup>"koffeinhaltig"

<sup>13</sup>"Sellerie"

<sup>14</sup>"Senf"

„Unser Gyros würzen wir u.a. mit Senf“