

Herzlich Willkommen im

Restaurant

DIONYSOS

Griechische Spezialitäten
vom Grill... seit über 23 Jahren

Telefon-Nr.: 04161 - 74 76 66

www.dionysos-buxtehude.de

Suppen

0	BOHNENSUPPE¹	6,20
1	HÜHNERSUPPE¹⁺⁴⁺⁵⁺⁷	6,20
2	TOMATENSUPPE	6,20

Genießen Sie unsere große Auswahl an hausgemachten kalten und warmen Vorspeisen – Gerne auch zum Teilen.

Kalte Vorspeisen

3	AUBERGINENSALAT mit Knoblauch	6,90
4	HAUSGEBACKENES BROT mit Aioli ² nach Art des Hauses	4,50
5	TZATZIKI griechische Joghurt - Spezialität mit Knoblauch	6,90
6	TARAMA Fischrogencreme	6,90
7	TIROSALATA Schafskäsecreme	6,90
8	FETA mit Oregano und Olivenöl	8,50
9	SCHÄLCHEN OLIVEN⁸ ODER PEPERONI⁶	3,80
10	PIKILIA kalte Vorspeisenplatte für zwei Personen, mit Tzatziki, Tarama, Tirosalata, Oliven ⁸ , Peperoni ⁶ , Dolmadakia und Gigantes	17,50



Warme Vorspeisen

11	SAGANAKI⁵ gebratener Schafskäse	10,80
111	SAGANAKI⁵ MIT SESAM & HONIG	11,50
12	FETA-GRILL in Alufolie mit Zwiebeln, Tomaten, Peperoni ⁶ , Olivenöl und Oregano	10,90
13	DOLMADAKIA gefüllte Weinblätter, mit Tzatziki	6,20
14	GRIECHISCHER BUJURDI griechischer Schafskäse mit Tomaten, Peperoni ⁶ und Oliven ⁸ , mit Käse überbacken (pikant)	12,30
15	GIGANTES dicke weiße Bohnen	7,50
16	PEPERONI-GRILL⁶ mit Knoblauchöl	8,50
17	ZUCCHINI ODER AUBERGINE gebraten mit Tzatziki	8,50
18	PAPRIKASCHOTEN gebraten mit Tzatziki	8,50
19	KALAMARIS hausgemacht, gebraten mit Tzatziki	10,40



20	SARDELLEN gebraten mit Tzatziki	8,90
21	GARNELEN in Knoblauchöl gebraten mit Zwiebeln, Oliven, Paprika und Oregano	12,50
23	KNOBLAUCHBROT	2,80

Salate

25	BAUERNSALAT Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Peperoni ⁶ , Oliven ⁸ und Schafskäse	12,90
26	GYROS-SALAT Gyros, Mixsalat, Krautsalat, Tomaten, Gurken, Peperoni ⁶ , Oliven ⁸ , Zwiebeln und hausgemachtes Salatdressing ²⁺⁵⁺¹⁴	14,20
27	GARNELEN-SALAT Mixsalat, Krautsalat, Tomaten, Gurken, Peperoni, Oliven und Essig-Öl	15,50
28	GEMISCHTER SALAT mit hausgemachtem Salatdressing ²⁺⁵⁺¹⁴	4,50
29	KRAUTSALAT¹³	4,50

* Liebe Gäste, bitte haben Sie Verständnis, dass wir für das Einpacken der Essensreste 1€ berechnen.

* Änderung der Beilagen ggf. mit Aufpreis 1,50€



Vom Grill

34	SOUVLAKI zwei Schweinespieße	17,50
334	PUTENSOUVLAKI zwei Putenspieße	18,50
35	BIFTEKI Hacksteak, gefüllt mit Schafskäse	18,90
335	BIFTEKI-METAXA-SAUCE Hacksteak, gefüllt mit Schafskäse in hausgemachter Metaxa-Sauce ¹⁻⁴	19,90
36	SUZUKAKIA griechische Frikadellen, gegrillt	17,20
37	SOUVLAKI SPEZIAL großer Fleischspieß gefüllt mit Schafskäse, Tomaten, Paprika und mit Käse überbacken	20,80
38	PUTENSTEAK mit Kräuterbutter	19,80
338	PUTENSTEAK mit gebratenen Champignons und Zwiebeln	21,00
39	RINDERLEBER mit gebratenen Champignons und Zwiebeln	17,80

Zu unseren ‚Vom Grill‘ Gerichten servieren wir Tzatziki,
Pommes Frites, Reis sowie Salat



Gyros – Spezialitäten

40	GYROS hausgemacht, Schweinefleisch vom Drehspieß, mit Tzatziki	15,80
41	GYROS-KALAMARIS mit Tzatziki	19,50
42	GYROS-ÜBERBACKEN mit hausgemachter Metaxa-Sauce ¹⁻⁴ , überbacken mit Käse	18,50
43	GYROS-PFANNE in feiner Sahnesauce ¹⁻⁴ mit Champignons und Zwiebeln	18,50
44	GYROS-METAXA-SAUCE in hausgemachter Metaxa-Sauce ¹⁻⁴	18,00

Zu unseren ‚Gyros-Spezialitäten‘ servieren wir, Pommes Frites,
Reis sowie Salat



Pfannengerichte

- | | | |
|----|--|-------|
| 46 | PUTEN-PFANNE | 19,90 |
| | in feiner Sahnesauce ¹⁻⁴ mit Champignons und Zwiebeln, dazu Broccoli, Kroketten und Salat | |
| 47 | LENDCHEN-PFANNE | 21,80 |
| | Schweinefilet-Medaillons in einer erlesenen Rahmsauce ¹⁻⁴ mit Champignons, dazu Broccoli, Kroketten und Salat | |
| 48 | METAXA-LENDCHEN-PFANNE | 21,80 |
| | Schweinefilet-Medaillons in hausgemachter Metaxa-Sauce ¹⁻⁴ dazu Broccoli, Kroketten und Salat | |
| 49 | SUZUKAKIA-PFANNE | 18,60 |
| | in hausgemachter Metaxa-Sauce ¹⁻⁴ und Käse überbacken, dazu Pommes und Salat | |



Lammgerichte

- | | | |
|----|--|-------|
| 52 | LAMMSOUVLAKI | 23,50 |
| | mit Pommes Frites, Reis Tzatziki, dazu Salat | |
| 53 | LAMMKOTELETTS | 22,50 |
| | mit Pommes Frites, Reis, Tzatziki, dazu Salat | |
| 54 | LAMMSTEAK | 23,50 |
| | dazu Backkartoffel, Tzatziki, Knoblauchbrot, Kräuterbutter und Salat | |
| 56 | LAMMFILET-KRÄUTERBUTTER | 25,40 |
| | dazu Backkartoffel, Tzatziki, grünen Bohnen und Salat | |
| 57 | LAMMFILET-PFEFFERSAUCE¹⁻⁴ | 26,20 |
| | dazu Broccoli, Kroketten und Salat | |
| 58 | LAMMFILET-METAXA-SAUCE¹⁻⁴ | 26,20 |
| | in hausgemachter Metaxa-Sauce, dazu Broccoli, Kroketten und Salat | |



Mixed-Grill-Teller

71	DIONYSOS-TELLER	19,80
	Gyros, Souvlaki, Suzukakia	
72	ZEUS-TELLER	19,90
	Gyros, Souvlaki, Lammkotelett	
73	ARTEMIS-TELLER	19,90
	Gyros, Schweinesteak, Schweinefilet	
74	HELLENA-TELLER	18,90
	Gyros, Schweinesteak, Rinderleber	
76	SOKRATES-TELLER	23,00
	Gyros, Schweinefilet, Lammsteak, Lammkotelett	
77	WUNSCH-TELLER	24,00
	Vier verschiedene Fleischsorten nach Wahl:	
	<ul style="list-style-type: none">• Gyros• Suzukakia• Souvlaki• Schweinesteak• Schweinefilet• Rinderleber• Lammkotelett• Lammsteak• Putensteak	

Zu unseren Mixed-Grilled-Teller servieren wir Tzatziki,
Rösti-Chips, Reis sowie Salat



Mixed-Grill-Platten für 2 Personen

- | | | |
|----|--|-------|
| 78 | ODYSSEUS-PLATTE | 46,00 |
| | Gyros, Souvlaki, Suzukakia und Schweinesteaks | |
| 79 | PINELOPPI-PLATTE | 51,50 |
| | Gyros, Lammsteaks, Lammkoteletts, Lammfilets | |
| 80 | TELI`S-PLATTE | 48,50 |
| | Gyros, Schweinefilet, Putenbrustfilet, Rinderleber | |

Zu unseren Mixed-Grill-Platten servieren wir Tzatziki,
Pommes Frites, Reis, grüne Bohnen sowie Salat

Aus dem Backofen

- | | | |
|----|---|-------|
| 82 | MUSSAKA¹⁻⁴ | 16,90 |
| | Auberginen -Kartoffelauflauf, mit Hackfleisch,
Bechamelsauce, Schafskäse, dazu Salat | |
| 83 | SPINAT-SCHAFKÄSE¹⁻⁴ | 11,80 |
| | überbacken mit Schafskäse und Käse, dazu Salat | |
| 84 | BROCCOLI-KARTOFFEL¹⁻⁴ | 11,80 |
| | mit Käse überbacken, dazu Salat | |
| 85 | AUBERGINEN-ZUCCHINI ÜBERBACKEN | 14,40 |
| | in Tomatensauce, mit Käse überbacken, dazu Salat | |



Fischgerichte

- | | | |
|----|--|-------|
| 90 | KALAMARIS GEBRATEN | 19,90 |
| | hausgemacht, mit Butterreis, Broccoli, Tarama , dazu Salat | |
| 91 | KALAMARIS GRILL | 20,50 |
| | hausgemacht, in Knoblauchöl mit Salzkartoffel, Broccoli, Tarama, dazu Salat | |
| 92 | SARDELLEN GEBRATEN | 16,50 |
| | mit Tarama, Salzkartoffel , dazu Salat | |
| 94 | GARNELEN-AL OLIO | 23,90 |
| | acht Garnelen, in Knoblauchöl gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Oliven und Oregano, dazu Knoblauchbrot und Salat | |
| 95 | FISCHPLATTE | 23,50 |
| | Garnelen, Schwertfisch, Kalamaris, Sardellen, dazu Salzkartoffel, Broccoli, Tarama und Salat | |



Für den kleinen Hunger

61	SOUVLAKI (ein Spieß)	12,90
62	GYROS	12,90
63	GYROS-METAXA-SAUCE ¹⁻⁴	13,90
64	SUZUKAKIA griechische Frikadellen	12,50
66	LAMMSOUVLAKI (ein Spieß)	14,90
67	LAMMSTEAK (ein Stück)	14,90
69	KALAMARIS	13,90

Zu unseren ‚Für den kleinen Hunger‘ Gerichten servieren wir
Tzatziki, Pommes Frites sowie Salat



Kindergerichte

99	HERCULES - GYROS	9,50
100	VENUS - SOUVLAKI	9,50
101	OLYMP - SUZUKAKIA	9,50
102	PINOCCHIO - FISCHSTÄBCHEN	9,50
103	TOM-JERRY - SCHNITZEL	8,50

Beilagen

	RÖSTI-CHIPS	4,60
	POMMES FRITES	3,30
	REIS	3,20
	PFANNENGEMÜSE	5,50
	GRÜNE BOHNEN	4,00
	KROKETTEN	4,00
	FOLIENKARTOFFEL	4,00
	METAXA - SAUCE¹⁻⁴	3,50
	hausgemachte Sahnesauce mit Paprika und Champignons	
	TOMATENSAUCE (SCHARF)	3,50



Dessert

116	JOGHURT MIT HONIG UND WALNÜSSEN	6,00
118	LOUKOUMADES griechische Teigbällchen, mit Honig	6,00
119	SCHOKOLADENSOUFFLÉ mit flüssigem Kern, dazu Fruchtsoße	7,20

Warme Getränke

TEE	2,50
KAFFEE	2,50
MOKKA	2,80
CAPPUCCINO	3,20
ESPRESSO	2,50
ESPRESSO DOPPELT	4,40

Aperitifs, Spirituosen & Longdrinks

OUZO (38% VOL.) 2CL.	2,30
METAXA ***** (38% VOL.) 2CL.	4,10
METAXA ***** (40% VOL.) 2CL.	5,20
HAVANNA (40,0%)	4,10
BACCARDI (37,5%) VOL. 2CL.	4,10
LONGDRINKS	6,30
APEROL SPRITZ	6,30



Alkoholfreie Getränke

	0,2L	0,4L
COCA COLA ⁷⁺¹²	3,20	4,60
COCA COLA LIGHT ⁶⁺⁷⁺⁹⁺¹⁰	3,20	4,60
COCA COLA ZERO ⁶⁺⁷⁺⁹⁺¹⁰⁺¹²	3,20	4,60
SPRITE	3,20	4,60
MEZZO-MIX ²⁺⁷⁺¹²	3,20	4,60
FANTA ²⁺⁷	3,20	4,60
APFELSCHORLE	3,20	4,60
SCHWEPES BITTER LEMON	3,50	4,60
SCHWEPES GINGER ALE	3,50	5,00
VERSCHIEDENE SÄFTE & SAFTSCHORLEN	3,50	5,00
• TRAUBE		
• ORANGE		
• APFEL		
	0,25L	0,75L
FLASCHE WASSER	3,20	7,20
FLASCHE STILLES WASSER	3,20	7,20

Biere vom Fass

KÖNIG PILSNER 0,3 L	4,10
KÖNIG PILSNER 0,4 L	4,80
ALSTER 0,3 L	4,10
ALSTER 0,4 L	4,80
TH KÖNIG KELLERBIER 0,3 L	4,30
TH KÖNIG KELLERBIER 0,5 L	5,70



Flaschenbiere

KÖNIG PILSNER ALKOHOLFREI 0,33 L	4,10
BENEDIKTINER WEISSBIER 0,5 L	5,70
BENEDIKTINER WEISSBIER ALKOHOLFREI 0,5 L	5,70
MYTHOS 0,33 L	4,10

Offene Weine

	0,25L	0,5L
DEMESTICA <i>trocken, weiß</i>	6,90	12,00
DEMESTICA <i>trocken, rot</i>	6,90	12,00
APELIA <i>halbtrocken, weiß</i>	6,90	12,00
APELIA <i>halbtrocken, rot</i>	6,90	12,00
IMIGLYKOS <i>halbsüß, weiß</i>	6,90	12,00
IMIGLYKOS <i>halbsüß, rot</i>	6,90	12,00
NAOUSA <i>Qualitätswein</i>	7,60	12,40
ROSE, <i>trocken</i>	7,60	12,40
WEINSCHORLE <i>mit Weiß- od. Rotwein</i>	6,20	9,90

Flaschenweine

RETSINA <i>geharzt, weiß 0,25L</i>	6,90
RETSINA <i>geharzt, weiß 0,5L</i>	12,00
GENISIS <i>weiß Qualitätswein, trocken 0,5L</i>	14,90
GENISIS <i>rot Qualitätswein, trocken 0,5L</i>	14,90



Lafkioti Moschofilero (trocken, weiß)

Die auf den Peloponnes 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.

25,90



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.

25,90



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.

32,80



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.

32,80



Unsere Zusatzstoff- und Allergenkennzeichnungen

- 1"mit Geschmacksverstärker"
 - 2"enthält Stabilisatoren"
 - 3"Stärke"
 - 4"Milch-, Milcherzeugnisse und Laktose"
 - 5"Eiklar"
 - 6"enthält Konservierungsstoffe"
 - 7"Farbstoffe"
 - 8"geschwärzt"
 - 9"mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)"
 - 10"enthält Phenylalaninquelle"
 - 11"chininhaltig"
 - 12"koffeinhaltig"
 - 13"Sellerie"
 - 14"Senf"
- „Unser Gyros würzen wir u.a. mit Senf“

