

Willkommen in unserem Restaurant Kreta!

Seit 1985 bieten wir eine traditionelle griechische Küche, mit Gerichten nach alten Familienrezepten, an. Wir legen großen Wert darauf, dass unsere Gerichte weitestgehend aus Produkten von regionalen Erzeugern bestehen. Jedes Gericht wird bei uns selbst hergestellt, ohne den Einsatz von Convenience-Produkten. Unsere Küche steht für Qualität und Authentizität.

Wir möchten Ihnen das Beste aus Griechenland und der Region bieten und unterstützen damit lokale Bauern und Produzenten.

Bei uns können Sie sicher sein, dass Sie frische und hochwertige Zutaten auf Ihrem Teller finden.

Genießen Sie in angenehmer Atmosphäre die selbst zubereiteten Spezialitäten nach Art des Hauses und entspannen Sie bei typisch griechischer Gastfreundlichkeit mit Ihren Familien und Freunden.

Wir freuen uns darauf, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Familie Dingiloudis

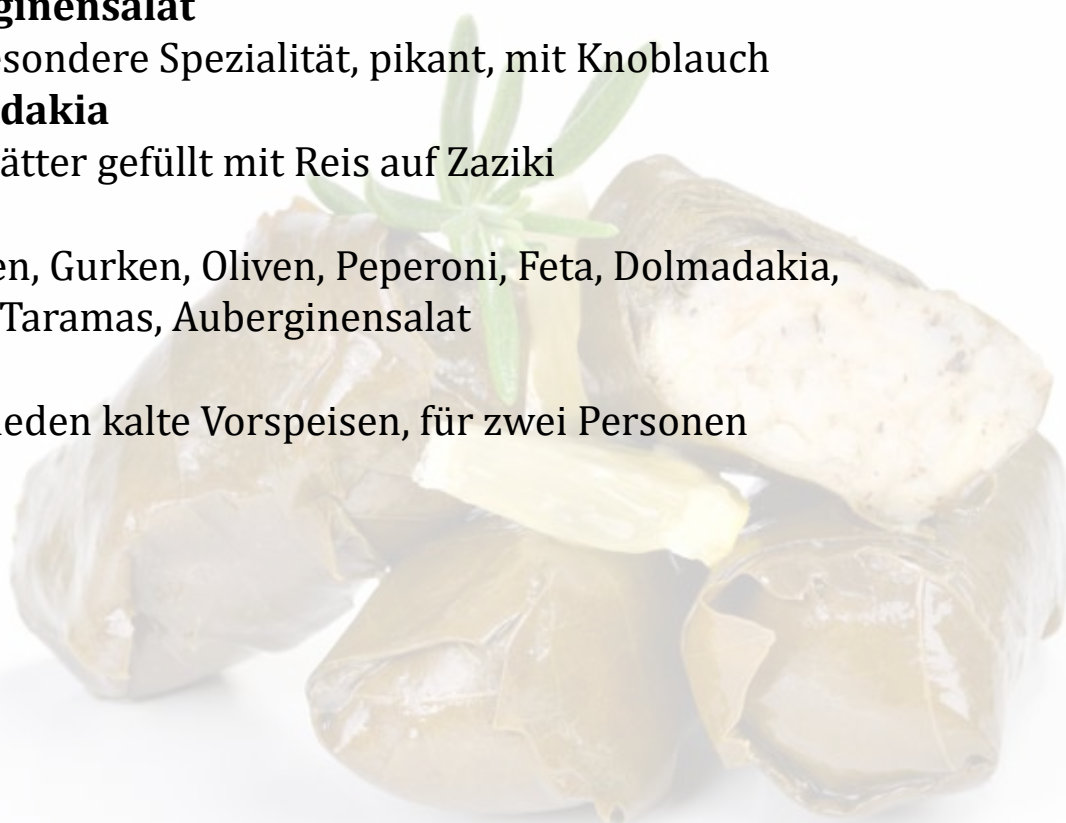
Sollte es einmal etwas länger dauern,
berücksichtigen Sie bitte,
das wir alle Gerichte
nach uralten Rezepten frisch zubereiten

Alle Gerichte auch außer Haus
Wir liefern Party-Gyros-Gerät
auch zu Ihnen nach Hause!

Wenn Sie Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen haben
beraten wir Sie gerne

Kalte Vorspeisen

	Euro
1. Zaziki hausgemachte, pikante Joghurtspeise mit frischem Knoblauch, dazu Brot (enthält Weizen)	5,20
2. Meses Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Feta und Zwiebeln	7,90
3. Piperies , kleine Peperoni	5,50
4. Schwarze Oliven	5,50
5. Taramas Fischrogensalat mit Öl und Zitrone	6,90
6. Feta Schafskäse mit Tomaten, Zwiebeln und Öl	7,90
7. Oktopussalat (Polypen) marinierter Oktopussalat nach Art des Hauses	11,90
8. Tirosalat (Chtipiti) Schafskäse – Mousse mit Knoblauch angemacht	8,90
9. Griechischer Salatteller Tomaten, Gurken, Krautsalat, Feta, Paprika und Oliven	12,50
10. Schopsika Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Oliven und geriebenen Schafskäse	12,50
11. Auberginensalat eine besondere Spezialität, pikant, mit Knoblauch	9,90
12. Dolmadakia Weinblätter gefüllt mit Reis auf Zaziki	8,90
13. Pikilia Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Feta, Dolmadakia, Zaziki, Taramas, Auberginensalat	13,90
14. Pikilia verschieden kalte Vorspeisen, für zwei Personen	19,90



Warme Vorspeisen

	Euro
15. Kleine Peperoni mit Knoblauchkräutern	7,90
16. Saganaki gebratener Schafskäse	8,90
17. Kretischer Saganaki gebackener würziger Schafskäse	8,90
18. Gigantes weiße Riesenbohnen in Tomatensoße	8,90
19. Auberginen mit Zwiebeln und Knoblauch überbacken	9,90
20. Auberginen mit Zwiebeln und Feta überbacken	9,90
21. Auberginen mit Hackfleisch und Käse überbacken	11,90
22. Sardeles gebratene Sardinen	13,90
23. Kalamaria Tintenfischringe frittiert	14,90
24. Spitzpaprika , gebraten mit Zaziki	8,90
25. Gebratene Auberginen mit Zaziki	9,90
26. Gebratene Zucchini mit Zaziki	9,90
27. Überraschungsplatte verschiedene warme Vorspeisen	19,90



Suppen

	Euro
28. Bohnensuppe	5,50
29. Tomatensuppe	5,50
30. Hühnersuppe	5,50
31. Zwiebelsuppe , überbacken mit Käse	7,50
32. Gulaschsuppe	5,50

Beilagen Salate

33. Krautsalat	4,90
34. Gurkensalat	4,90
35. Tomatensalat	4,90

Nudelgerichte

36. Spaghetti mit Hackfleisch und Käse, dazu Salat	12,90
37. Kritharaki (Langkorn – Nudeln) mit Hackfleisch und Käse, dazu Salat	12,90
38. Gemüse – Auflauf mit Käse überbacken, dazu Salat	16,90

Omelettes

39. Omelette – Feta Schafskäse mit Reis und Salat	12,50
40. Omelette – Zaziki mit Reis und Salat	12,50



Fischgerichte

	Euro
41. Kalamaria Skaras gegrillter Tintenfisch mit Reis, Salat und Knoblauchkräuter – Sahnesoße	20,90
42. Kalamaria Tintenfisch gebraten, mit Pommes, Salat und Zaziki	19,90
43. Lachssteak gegrillt, mit Pommes und Salat	21,90
44. Sardeles gebratene Sardinen mit Reis und Salat	18,90
45. Seezungen Filet gebraten, mit gebackenen Kartoffeln, Salat und Zaziki	21,90
46. Seelachs Filet mit gebackenen Kartoffeln, Salat und Zaziki	19,90
47. Garides (Scampi) gebraten in Olivenöl, mit Weißweinsauce, gebackenen Kartoffeln und Salat	22,90
48. Fischplatte für zwei Personen Kalamaria, Sardinen, Scampi, Lachssteak, Seelachs, Zaziki, dazu Reis und Salat	59,90



Hackfleisch – Gerichte

	Euro
49. Suzukakia gegrillte, griechische Frikadellen, mit Reis und Salat, dazu Zaziki	13,90
50. Bifteki Gemisto Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, Reis und Salat, dazu Zaziki	15,90

Spezialität des Hauses

51. Kreta Gyros große Portion, ohne Beilagen	16,90
52. Kreta Gyros mit Reis und Salat	13,90
53. Kreta Gyros mit pikanter feuriger Sauce, Reis und Salat	16,90
54. Kreta Gyros mit frischen Knoblauchkräutern, Reis und Salat	16,90
55. Kreta Gyros mit Reis und Salat, dazu Zaziki	16,90

Hausgemachte Dips

Aioli griechischer Art	3,00
Metaxa-Dip	4,00
Pikante feurige Sauce	4,00
Paprika-Dip nach griechischer Art (scharf)	4,00
Kräutersahnesauce mit Knoblauch	6,00
Knoblauch-Kräuter	4,00
Ketchup	0,50
Mayonnaise	0,50
Brot	3,00

Zusatzstoffe und Allergene: (1)mit Farbstoffe; (2)konserviert; (3)mit Nitritpökelsalz; (4)mit Nitrat; (5)mit Antioxidationsmittel; (6)mit Geschmacksverstärker; (7)geschwefelt; (8)geschwärzt; (9)gewachst; (10)mit Phosphat; (11)mit Milcheiweiß; (12)Koffeinhaltig; (13)chininhaltig; (14)mit Süßungsmittel; (15)enthält eine Phenylalaninquelle; (16)Glutenhaltiges Getreide; (17)Krebstiere; (18)Eier; (19)Milch (einschließlich Laktose); (20)Lupinen; (21)Weichtiere
Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung
Kopieren oder Veröffentlichen der Karte nur mit Genehmigung

Vom Grill

	Euro
56. Souvlaki I 1 Fleischspieß mit Reis und Salat	11,50
57. Souvlaki I 1 Fleischspieß mit pikanter feuriger Sauce (nach Zigeuner Art), Reis und Salat	13,90
58. Souvlaki II 2 Fleischspieße mit Reis und Salat	14,90
59. Souvlaki II 2 Fleischspieß mit pikanter feuriger Sauce (nach Zigeuner Art), Reis und Salat	17,90
60. Sikoti (Leber, griechischer Art) mit gerösteten Zwiebeln, Paprika, Reis und Salat	15,90
61. Schweinesteak mit gerösteten Zwiebeln, Reis und Salat	16,90
62. Schweinesteak mit pikanter feuriger Sauce (nach Zigeuner Art)	17,90
63. Fileto Hirino Schweinefilet mit pikanter feuriger Sauce (nach Zigeuner Art), gebackenen Kartoffeln und Salat	19,90
64. Paidakia Lammkoteletts mit Reis und Salat, dazu Zaziki	24,90
65. Lammsteak mit gerösteten Zwiebeln, gebackenen Kartoffeln und Salat, dazu Zaziki	31,90
66. Fileto Arnaki Lammfilet mit gebackenen Kartoffeln, grünen Bohnen, Zaziki und Salat	31,90
67. Lamm - Teller Lammfilet, Lammkoteletts, Lammsteak, gebackenen Kartoffeln, grünen Bohnen, Zaziki und Salat	31,90
68. Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes und Salat	24,90
69. Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln, gebackenen Kartoffeln und Salat	24,90



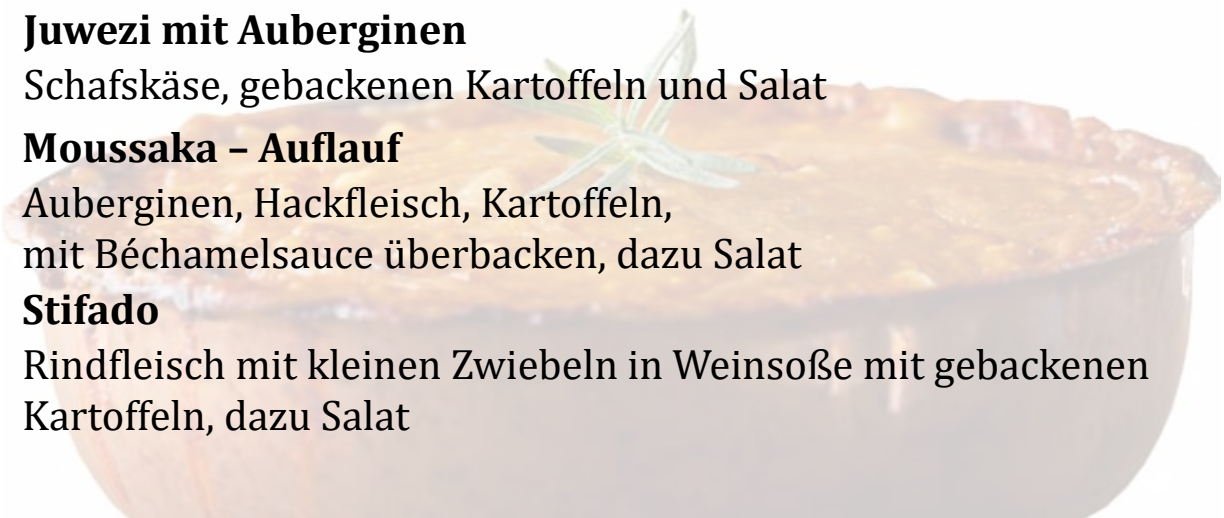
Spezialitäten

	Euro
70. Athen – Teller Gyros, 1 Schweinefilet, Leber, Zaziki, Reis und Salat	17,50
71. Ouzo – Teller Gyros, 1 Souvlaki, 2 Suzukakia, Zaziki, Reis und Salat	17,50
72. Petro – Teller Gyros, 1 Souvlaki, Reis und Salat	16,90
73. Angelina – Teller Gyros, Hacksteak, Reis und Salat	15,90
74. Dorf – Teller Gyros, 1 Souvlaki, 1 Schweinesteak, Reis und Salat	18,90
75. Spezial – Teller Gyros, 1 Souvlaki, 1 Lammkotelett, 1 Hacksteak, 1 Schweinesteak, Reis und Salat	21,90
76. Kreta – Platte (Für Zwei Personen) 2 Schweinesteak, 2 Lammkoteletts, 2 Suzukakia, Gyros, 2 Scheiben Leber, Reis, Pommes und Salat, dazu Zaziki	54,90
77. Hellas – Platte (Für Vier Personen) Gyros, 4 Souvlaki, 4 Suzukakia, 4 Lammkoteletts, 4 Schweinesteak, Reis, Pommes und Salat.	88,90



Aus dem Backofen

	Euro
vom Rind	
79. Juwezi mit Reis überbacken mit Käse, dazu Salat	15,90
80. Juwezi mit Spaghetti überbacken mit Käse, dazu Salat	15,90
81. Juwezi mit Kritharaki (Langkornnudeln) überbacken mit Käse, dazu Salat	15,90
82. Juwezi mit grünen Bohnen Schafskäse, gebackenen Kartoffeln und Salat	17,90
83. Juwezi mit Okraschoten Schafskäse, gebackenen Kartoffeln und Salat	17,90
84. Juwezi mit griechischen Bohnen Schafskäse, gebackenen Kartoffeln und Salat	17,90
85. Juwezi mit Auberginen Schafskäse, gebackenen Kartoffeln und Salat	17,90
vom Lamm	
86. Juwezi mit Reis überbacken mit Käse, dazu Salat	15,90
87. Juwezi mit Spaghetti überbacken mit Käse, dazu Salat	15,90
88. Juwezi mit Kritharaki (Langkornnudeln) überbacken mit Käse, dazu Salat	15,90
89. Juwezi mit grünen Bohnen Schafskäse, gebackenen Kartoffeln und Salat	17,90
90. Juwezi mit Okraschoten Schafskäse, gebackenen Kartoffeln und Salat	17,90
91. Juwezi mit griechischen Bohnen Schafskäse, gebackenen Kartoffeln und Salat	17,90
92. Juwezi mit Auberginen Schafskäse, gebackenen Kartoffeln und Salat	17,90
93. Moussaka – Auflauf Auberginen, Hackfleisch, Kartoffeln, mit Béchamelsauce überbacken, dazu Salat	17,90
94. Stifado Rindfleisch mit kleinen Zwiebeln in Weinsoße mit gebackenen Kartoffeln, dazu Salat	17,90



Pfannengerichte

	Euro
95. Schweinefiletmedaillons mit Rahm – Metaxa – Sauce, frischen Champignons, Reis und Salat	19,90
96. Lammfiletmedaillons mit Rahm – Metaxa – Sauce, frischen Champignons, Reis und Salat	32,90
97. Schweinesteaks mit Rahm – Metaxa – Sauce, frischen Champignons, Reis und Salat	17,90
98. Hähnchenbrustfilet mit Rahm – Metaxa – Sauce, gebackenen Kartoffeln und Salat	17,90

Überbackene Gerichte

99. Gyros mit Käse überbacken, Metaxa – Sauce, frischen Champignons, Reis und Salat	16,90
100. Schweinefilet mit Käse überbacken, Metaxa – Sauce, frischen Champignons, Reis und Salat	22,90
101. Lammfiletmedaillons mit Käse überbacken, Metaxa – Sauce, frischen Champignons, Reis und Salat	34,90
102. Schweinesteaks mit Käse überbacken, Metaxa – Sauce, frischen Champignons, Reis und Salat	21,90
103. Hähnchenbrustfilet mit Käse überbacken, Rahmsauce, gebackenen Kartoffeln und Salat	20,90

Kinderteller

104. Kinder Gyros kleines Gyros mit Pommes	10,50
105. Schneewittchen – Teller Spaghetti mit Hackfleisch und Käse	9,90
106. Dornröschen – Teller Hacksteak mit Pommes	9,90

Beilagen

107. Portion Reis	4,00
108. Portion Pommes	4,00
109. Portion gebackene Kartoffeln	4,50
110. Portion Kritharaki (Langkornnudeln)	4,00

Dessert

	Euro
111. Halvas	6,50
112. Griechischer Joghurt	6,50
113. Kreta Becher	8,50
Vanilleeis, Halvas, Honig, Walnüssen und Sahne	
114. Vanille Eis	6,50



Warme Getränke

Cappuccino	3,00
Tasse Kaffee	2,50
Glas Tee	3,00
Tasse griechischer Mokka	3,00
Espresso	2,50



Alkoholfreie Getränke

		Euro
Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,2l	2,50
Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,3l	3,00
Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,4l	4,00
Mineralwasser	0,25l	2,20
Flasche Wasser	0,75l	6,00
Bitterlemon	0,3l	3,00
Apfelsaft	0,2l	2,50
Apfelsaft	0,3l	3,00
Orangensaft	0,2l	3,00
Orangensaft	0,3l	4,20
Johannisbeer-, Bananen-, Kirschsft	0,2l	3,30
Johannisbeer-, Bananen-, Kirschsft	0,3l	4,20
Johannisbeer-, Bananen-, Kirschsft	0,4l	5,20

Biere

		Euro
Pils vom Fass	0,3l	3,00
Pils vom Fass	0,5l	4,50
Alkoholfreies Pils	0,3l	3,00
Hefeweizen vom Fass	0,5l	4,50
Alsterwasser	0,3l	3,00
Alsterwasser	0,5l	4,50
Diesel-Bier	0,3l	3,00
Alkoholfreies Hefeweizen (aus der Flasche)	0,5l	4,50



Offene Weine

Retsina	weiß, geharzt, ⁽⁷⁾
Weißwein	trocken, halbtrocken, lieblich ⁽⁷⁾
Rotwein	trocken, halbtrocken, lieblich ⁽⁷⁾
Rosewein	trocken, halbtrocken ⁽⁷⁾

Mengen und Preise gelten für alle offenen Weine:

0,2l	0,5l	1,0l
4,50 €	8,50 €	16,50 €

Likörwein (Samos)	goldbraun, süß ⁽⁷⁾
Likörwein (Mavrodaphne)	samtrot ⁽⁷⁾

0,2l	0,5l	1,0l
5,50 €	10,50 €	19,50 €

Gerne beraten wir Sie zu unseren Flaschenweinen



Sekt

Sekt	0,1 l	Euro 4,00
Flasche Sekt	0,7 l	19,00
Flasche Champagner	0,7 l	69,00

Spirituosen

		Euro
Ouzo	2 cl	2,50
Tsipouro	2 cl	4,50
Metaxa Brandy (5 Sterne)	2 cl	5,00
Malteserkreuz	2 cl	4,00
Underberg	2 cl	4,00
Fernet Branca	2 cl	4,00
Tequila	2 cl	5,00
Wodka	2 cl	4,00
Johnnie Walker	2 cl	5,50

Aperitif Longdrinks

		Euro
Ouzo Spritz	0,2 l	6,50
Aperol Spritz	0,2 l	6,50
Black Retsina	0,3 l	6,50
Campari Orange	4 cl / 0,2l	5,50

