

**Sehr geehrter Gast,**

wir begrüßen Sie recht herzlich in unserem Restaurant

# VILLA GRECIA

Unser Haus und dessen gepflegte Gastlichkeit sollen dazu beitragen, Ihnen angenehme Stunden zu bereiten.

Entdecken Sie die mediterrane Vielfalt der traditionellen griechischen Küche. Genießen Sie in stilvollem

Ambiente eine reichhaltige Auswahl an leckeren Speisen, zubereitet mit typischen Gewürzen wie Oregano, Rosmarin, Thymian, Salbei und Zitrone, Knoblauch und hochwertigem Olivenöl. Für eventuelle Wartezeiten bitten wir um Verständnis.

Wir danken für Ihren Besuch und würden uns freuen, Sie bei uns bald wieder begrüßen zu dürfen.

**Ihr Restaurant**

# VILLA GRECIA

Für Gesellschaften, Geburtstags- und Familienfeiern, Geschäftsterminen, Hochzeiten, Beerdigungen und zu anderen festlichen Anlässen steht Ihnen unser Gesellschaftszimmer für bis zu 80 Personen zur Verfügung. Sie können bei uns alle Speisen auch telefonisch bestellen und kurze Zeit später abholen. Änderungen der angebotenen Gerichte können von Ihnen gegen Aufpreis gern vorgenommen werden.

*Take away*



**EIN GUTSCHEIN**

FÜR EINEN RESTAURANTBESUCH

... IMMER EINE GUTE IDEE!

## SUPPEN

MIT BROT SERVIERT

- 2. **Zwiebelsuppe** 6,50  
mit Käse überbacken
- 3. **Hühnersuppe** 6,50  
mit Reis und Olivenöl
- 4. **Gulaschsuppe** 6,50  
mit Räucherspeck und Rotwein verfeinert
- 5. **Tomatensuppe** 6,50  
serviert mit Schlagsahne



## BROT UND DIPS

- 10. **Bruschetta** 7,90  
mit frischen Tomaten, Knoblauch, Rucola, Käse, Balsamicocreame
- 11. **Melitzanosalata** 6,90  
geröstetes Baguettebrot mit geröstetem Auberginen-Käse-Paprikadip
- 12. **Tzatziki** 6,50  
geröstetes Baguettebrot, nach traditionell griechischem Rezept
- 13. **Chtipiti** 7,50  
geröstetes Baguettebrot mit einem leckeren Schafskäse-Paprikadip
- 15. **Aioli** 6,90  
hausgemacht, mit gegrilltem Pitabrot
- 16. **Villa Grecia Dip** 12,90  
alle Dips mit Pita und Baguettebrot, für 2 Personen

## VORSPEISEN

MIT BROT SERVIERT



- 21. **Oliven & Peperoni** 6,50  
mit Olivenöl und Oregano
- 23. **Peperoni gegrillt (leicht scharf)** 6,90  
mit frischem Knoblauchöl
- 24. **Auberginen und Zucchini gebraten** 9,90  
dazu Tzatziki und Knoblauch-Tomatensauce
- 25. **Paprika Florinis** 9,90  
eingelegte gegrillte Paprika, gefüllt mit Fetakäse, Rucola und Käse überbacken
- 26. **Gigantes gekocht** 7,90  
Riesenbohnen in einer Tomatensauce, mit Fetakäse überbacken
- 28. **Champignons Villa Grecia** 9,90  
nach Geheimrezept
- 29. **Gefüllte Riesenchampignons** 12,90  
mit Shrimps, frischem Knoblauch und Gouda-Mozzarellakäse überbacken
- 30. **Garnelen gebraten** 12,90  
11 Stück mit frischem Knoblauch und Paprika
- 32. **Villa Grecia Platte** 17,90  
gebratene Auberginen und Zucchini, gefüllte Paprika, Halloumi-Käse, Peperoni gebraten, Riesenbohnen, Saganaki, Tzatziki



BEI FRAGEN ZU INHALTSSTOFFEN UND ALLERGENEN SIND WIR IHNEN GERNE BEHILFLICH.

## KÄSE

MIT BROT SERVIERT




- 35. Fetakäse** 8,90  
naturell mit Zwiebeln, nativem Olivenöl, Oregano
- 36. Feta aus dem Ofen** 8,90  
mit Tomaten, Peperoni, frischem Knoblauch und Olivenöl
- 37. Saganaki** 8,90  
Fetakäse im knusprigen Sesammantel, gebraten, mit Honig und Balsamicocreame verfeinert
- 38. Halloumi** 9,50  
gegrillter Käse (aus Kuh-Ziegen-Schafsmilch) und gegrillte Tomaten
- 39. Fetakäse Metaxa** 9,90  
mit Metaxasauce und Goudakäse überbacken

## SALATE

MIT BROT SERVIERT



- 45. Kleiner Beilagensalat**  5,90  
Weißkohl, Eisbergsalat, Möhren, Tomaten, Paprika und hausgemachtem Dressing
- 47. Horiatiki**  11,90  
grüner Blattsalat, Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Paprika, Oliven, Peperoni und Fetakäse, mit extra virgin Olivenöl aus der Region „Ipirus“
- 48. Thunfischsalat** 13,90  
Thunfisch, grüner bunter Salat, Tomaten, Eier, mit leckerem hausgemachtem Dressing
- 49. Chefsalat** 16,90  
grüner bunter Salat, Mais, Möhren, Belsagio-Käse, Tomaten, Eier, gegrilltem Hähnchenbrustfilet (140 g), mit leckerem hausgemachtem Dressing

- 50. Villa Grecia**  14,90  
grüner bunter Salat, Tomaten, Rosmarincroutons, Balsagio-Käse, Champignons, Walnüsse, Sonnenblumenkerne, Sesam, mit Olivenöl-Balsamicocreame und Honig verfeinert
- 51. Garnelensalat** 16,90  
grüner bunter Salat, mit ca. 10 Stück gebratenen Garnelen mit frischem Knoblauch, Paprika und einem Honigsenf-Dressing verfeinert
- 52. Gyrossalat** 15,90  
Gyros, Weißkohl, Tomaten, Gurken, Eisbergsalat, Zwiebeln, Oliven, Peperoni, Fetakäse, Oregano

## BEILAGEN

- 53. Reis mit Tomatensauce** 4,50
- 54. Pommes/Steakhousekartoffeln** 4,50
- 55. Kartoffelkroketten** 4,50
- 56. Villa Grecia Kartoffelgratin** 7,90  
Kartoffelscheiben in Käse-Sahnesauce überbacken
- 57. Folienkartoffel** 6,50  
mit Tzatziki oder Kräuterbutter
- 59. Bratkartoffeln** 6,90  
klassisch mit Speck und Zwiebeln

Zu allen Gerichten (mit Kartoffeln / Pommes / Kroketten) wird Mayonnaise dazu serviert.

## GYROS

Schweinefleisch von einem gegrillten Spieß klein geschnitten  
und MIT SALAT SERVIERT

- 61. Gyros Tzatziki** 17,90  
mit Knoblauchöl und Reis dazu
- 62. Gyros Tzatziki** 17,90  
mit Knoblauchöl und Pommes dazu
- 63. Gyros Spezial** 18,90  
mit Metaxasauce und Käse überbacken, dazu Pommes
- 65. Gyros mit Champignons** 18,90  
auf einer Sahnesauce mit Paprika, Zwiebeln, Sojasauce  
und Johannisbeerlikör verfeinert, dazu Pommes
- 66. Skepasti Schafskäse** 17,90  
2 Pitabrote gegrillt mit pikantem Schafskäsedip, knusprigem Gyros  
und mit Käse überbacken, dazu Pommes und Reis
- 67. Skepasti Tzatziki** 17,90  
2 Pitabrote gegrillt mit Tzatziki, knusprigem Gyros, Tomaten und mit Käse überbacken,  
dazu Pommes und Reis
- 68. Skepasti** 16,90   
2 Pitabrote gegrillt mit pikantem Schafskäsedip, Tzatziki, Gemüseburger und  
mit Käse überbacken, Rucola, dazu Pommes und Reis

## SCHWEIN VOM GRILL

MIT SALAT SERVIERT

- 69. Schweinesteak** 17,90  
mit Kräuterbutter, dazu Pommes und Reis
- 70. Zwiebelsteak** 18,50  
mit Metaxasauce und gerösteten Zwiebeln, dazu Pommes und Reis
- 71. Hawaii-Steak** 18,90  
mit Ananasscheiben, Metaxasauce und Käse überbacken dazu Pommes



- 72. Schweinesteak Mykonos** 18,90  
3 Schweinesteaks mit einer Tomaten-Paprikasauce, Tzatziki, dazu Pommes und Reis
- 73. Steak Villa Grecia** 20,50  
mit Metaxasauce und Käse überbacken, dazu Kartoffelgratin
- 74. Souvlaki** 17,90  
2 Fleischspieße mit Tzatziki, dazu Pommes und Reis
- 75. Bifteki** 17,90  
großes Hackfleischsteak mit Fetakäse gefüllt, mit Tzatziki, dazu Pommes und Reis  
und eine pikante Tomaten-Paprika Sauce
- 78. Souzoukia Villa Grecia** 18,50  
Hackfleischsteak mit Metaxasauce und Käse überbacken, dazu Kartoffelgratin
- 79. Schweinemedallions** 19,50  
gegrillt mit Kräuterbutter, dazu Pommes und Reis
- 80. Schweinemedallions mit Champignons** 19,90  
auf einer Sahnesauce, mit Paprika, Zwiebeln, Sojasauce und  
Johannisbeerlikör verfeinert, dazu Pommes
- 81. Schweinemedallions Villa Grecia** 21,90  
mit Metaxasauce und Käse überbacken, dazu Kartoffelgratin
- 82. Gefülltes Schweinefilet** 23,50  
mit Fetakäse, Tomaten, Senf, Tzatziki, dazu Pommes und Reis
- 83. Souvlaki Villa Grecia** 18,90  
mit Metaxasauce und Käse überbacken dazu Pommes



## LAMM VOM GRILL

MIT SALAT SERVIERT

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>88. Lamm-Mix (mit Knoblauchöl)</b>                                   | <b>32,90</b> |
| Lammkrone, Lammkoteletten, Lammfilet, dazu Pommes, Reis und Tzatziki    |              |
| <b>90. Paidakia Provinzial (mit Knoblauchöl)</b>                        | <b>21,50</b> |
| Lammkoteletts, dazu Backkartoffeln mit Tzatziki                         |              |
| <b>91. Lammfilet Bernaise</b>   | <b>30,90</b> |
| auf einer Estragon-Buttersauce, dazu Kroketten                          |              |
| <b>92. Lammfilet Mykonos</b>  | <b>30,90</b> |
| auf einer pikanten Tomaten-Paprikasauce, Tzatziki, dazu Pommes und Reis |              |
| <b>93. Lammfilet Provinzial (mit Knoblauchöl)</b>                       | <b>30,90</b> |
| dazu Backkartoffeln mit Tzatziki  |              |
| <b>94. Lammkarree</b>   | <b>33,90</b> |
| gefüllt mit Fetakäse, Rosmarin, dazu Backkartoffeln mit Tzatziki        |              |
| <b>95. Lammkarree (mit Knoblauchöl)</b>                                 | <b>30,90</b> |
| als Koteletts geschnitten, dazu Backkartoffeln mit Tzatziki             |              |



## RIND

(ALLE STEAKS MINDESTENS 250 GRAMM. NUR AUS ARGENTINIEN)  
MIT SALAT SERVIERT

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>96. Tomahawk Kalbsteak</b>                       | <b>26,90</b> |
| mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln                |              |
| <b>97. Dry Aged Rinderfiletköpfe aus der Region</b> | <b>27,90</b> |
| mit Pfeffersauce und Bratkartoffeln                 |              |

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>98. Dry Aged Rinderfiletköpfe aus der Region</b>   | <b>27,90</b> |
| mit Champignons, Paprika, Zwiebeln, Sojasauce und Johannisbeerlikör verfeinert, dazu Pommes |              |
| <b>99. Arg. Rumpsteak</b>   | <b>31,90</b> |
| mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln                                 |              |
| <b>100. Arg. Rumpsteak</b>  | <b>31,90</b> |
| mit Pfeffersauce und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln                                  |              |
| <b>101. Arg. Rinderfilet</b>  | <b>33,90</b> |
| mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln                                 |              |
| <b>102. Arg. Rinderfilet</b>  | <b>34,90</b> |
| mit Metaxasauce und gerösteten Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln         |              |
| <b>103. Arg. Rinderfilet</b>  | <b>33,90</b> |
| mit Pfeffersauce und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln                                  |              |

**Tomahawk Steaks, Cowboy Steaks, T-Bone Steaks -  
Fragen Sie unser Fachpersonal.**



- |  |              |
|--|--------------|
| <b>104. Arg. Rumpsteak Grain Fed 250 g</b>   | <b>36,90</b> |
| mit Sauce nach Wahl und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln                                      |              |
| <b>105. Arg. Rumpsteak Grain Fed 350 g</b>   | <b>41,90</b> |
| mit Sauce nach Wahl und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln                                      |              |
| Grain Fed: das <u>besondere</u> Fleisch, bis zu 120 Tage vor Schlachtung mit Getreide zugefüttert. |              |

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>106. Rinderleber</b>                    | <b>17,90</b> |
| mit gerösteten Zwiebeln und Bratkartoffeln |              |

## HÄHNCHEN

MIT SALAT SERVIERT

- 107. Kotopoulo mit Champignons** 19,90  
gegrilltes Hähnchenbrustfilet auf einer Sahnesauce, mit Paprika, Zwiebeln, Sojasauce und Johannisbeerlikör verfeinert dazu Pommes
- 108. Kotopoulo** 18,50  
gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Zitrone, dazu Pommes und Reis
- 109. Kotopoulo Bernaise** 18,90  
gegrilltes Hähnchenbrustfilet auf einer Estragon-Buttersauce, dazu Kroketten
- 110. Kotopoulo Gemüse** 19,90  
gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit gebratenem Gemüse, dazu Pommes und Reis
- 111. Kotopoulo Villa** 19,90  
gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Metaxasauce, mit Käse überbacken, dazu Kartoffelgratin

## MIXTELLER

MIT SALAT SERVIERT

- 112. Delphi Teller** 18,50  
Gyros, Rinderleber, dazu Pommes, Reis und Tzatziki
- 113. Akropolis Teller** 18,90  
Gyros, Bifteki. Dazu Pommes, Reis und Tzatziki
- 114. Thessaloniki Teller** 19,50  
Gyros, Schweinesteak, Hähnchenbrustfilet, dazu Pommes, Reis und Tzatziki
- 115. Rhodos Teller** 18,90  
Gyros, 1 Souvlaki, dazu Pommes, Reis und Tzatziki
- 116. Corfu Teller** 19,90  
Gyros, 2 Lammkoteletts, 1 Schweinesteak, dazu Pommes, Reis und Tzatziki
- 117. Grill Teller** 22,90  
Gyros, Rindersteak, Schweinesteak, Souvlaki, Hacksteak, dazu Pommes, Reis und Tzatziki

- 118. Spezial Teller** 22,50  
Gyros, Schweinesteaks, Hacksteak, Souvlaki, Hähnchenbrustfilet, mit Pommes, Reis und Tzatziki
- 119. Filet Teller** 32,90  
Schweinemedallions, Lammfilet, Rinderfilet mit Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln
- 120. Preveza Teller** 26,90  
Lammkotelett, Hähnchenbrustfilet, Rinderfilet, Rinderleber, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
- 130. Horiatiko Souvlaki** 27,90  
Rinderfilet, Rumpsteak, Hähnchenbrustfilet, Schweinefilet auf einem Spieß mit Paprika und Zwiebeln, dazu Pommes, Reis, Tzatziki und einer pikanten Tomaten-Paprikasauce

## AUS DER PFANNE

MIT SALAT SERVIERT

- 121. Schnitzel mit Champignons** 18,50  
auf einer Sahnesauce mit Paprika, Zwiebeln, Sojasauce und Johannisbeerlikör verfeinert, dazu Pommes
- 122. Schnitzel Wiener Art** 17,50  
dazu Pommes
- 123. Schnitzel Bernaise** 18,50  
auf einer Estragon-Buttersauce, dazu Pommes
- 126. Schnitzel mit Tomaten-Paprikasauce** 18,50  
dazu Pommes
- 127. Jägerschnitzel** 18,50  
dazu Pommes



## FISCH

MIT SALAT SERVIERT

133. **Lachsfilet (frisch)** 24,90  
gegrillt, mit einer Folienkartoffel mit Tzatziki
134. **Scampis (TK)** 26,90  
Riesengarnelen gebraten, dazu eine Folienkartoffel mit Tzatziki
135. **Aphrodite Teller (TK)** 27,90  
Riesengarnelen mit einer frischen Tomaten-Knoblauchsauce, überbacken mit 3 Käsesorten, verfeinert mit Oregano, dazu eine Folienkartoffel mit Tzatziki
136. **Forelle (frisch)** 20,90  
gegrillt, dazu eine Folienkartoffel mit Tzatziki
138. **Dorade Royal (frisch)** 24,90  
gegrillt, dazu eine Folienkartoffel mit Tzatziki
139. **Greenshell Muscheln (TK)** 21,90  
aus der Pfanne, mit Champignons, Zwiebeln, Brokkoli in Knoblauchöl, dazu eine Folienkartoffel mit Tzatziki

*... nicht vergessen ein Glas Chardonnay zu bestellen ...*



## LAMM AUS DEM OFEN

MIT BROT UND SALAT SERVIERT

140. **Lammhaxe** 22,90  
mit grünen Bohnen und Fetakäse überbacken
141. **Lammhaxe** 22,90  
mit Riesenbohnen und Fetakäse überbacken
142. **Lammhaxe** 22,90  
mit Auberginen und Fetakäse überbacken
144. **Lammhaxe** 22,90  
mit Okraschoten und Gouda-Mozzarella-Käse überbacken

## FÜR ZWEI PERSONEN

146. **Grillplatte** 45,90  
2 Lammkoteletts, 2 Souzoukia, 2 Schweinesteaks, 2 Souvlaki, Gyros, dazu Reis, Pommes, Tzatziki und großer griechischer Salat
147. **Filetplatte** 64,90  
Schweinemedallions, Lammfilets, Rinderfilets mit Kräuterbutter, dazu Backkartoffeln mit Tzatziki und griechischem Salat
148. **Prevezaplatte** 51,00  
Lammkoteletts, Hähnchenbrustfilet, Rinderfilets, Rinderleber, dazu Backkartoffeln mit Tzatziki und griechischem Salat
149. **Garnelenplatte** 50,90  
1 kg Riesengarnelen, gebraten, auf einem Olivenöl-Zitronendressing, dazu Backkartoffeln mit Tzatziki und griechischem Salat
150. **Lassen Sie sich verwöhnen** 104,00  
Fischplatte mit Dorade, Lachsfilet, Forellen und Riesengarnelen, mit frischen Zitronen und Olivenöl verfeinert, dazu eine Folienkartoffel, Pommes, Reis und griechischer Salat.  
+ Flasche Chardonnay eisgekühlt  
+ Dessert
151. **Villa Grecia Platte für 4 Personen** 99,00  
4 Lammkoteletts, 4 Souzoukia, 4 Schweinesteaks, 4 Souvlaki, Gyros, Tzatziki, dazu Pommes, Reis, ein griechischer Salat und ein Bauernsalat
152. **Fischplatte für 4 Personen** 185,00  
2 Doraden, 2 Lachsfilets, 2 Forellen und 8 Riesengarnelen, ein griechischer Salat und ein Beilagensalat, dazu Folienkartoffeln, Pommes und Reis  
+ Flasche Chardonnay eisgekühlt  
+ Dessert

VEGETARISCHE UND VEGANE WÜNSCHE VERSUCHEN WIR ZU ERFÜLLEN.

## KINDER

Mit Capri-Sun Kindergetränk

- |  |       |
|--|-------|
| <b>153. Schneewittchen</b><br>Kindersteak mit Pommes und Salat | 11,90 |
| <b>154. Rotkäppchen</b><br>Souvlaki mit Pommes und Salat       | 11,90 |
| <b>155. Rumpelstilzchen</b><br>Hacksteaks mit Pommes und Salat | 11,90 |
| <b>156. Micky Maus</b><br>Kindergyros mit Pommes und Salat     | 11,90 |
| <b>157. Schnitzel Wiener Art</b><br>mit Pommes und Salat       | 11,90 |
| <b>158. Rapunzel</b><br>Chicken Nuggets mit Pommes und Salat   | 11,90 |



## UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN



### Amethystos

36,90

*(Cabernet Sauvignon, Merlot und griechische Agiorgitiko Traube)*

Ein elegantes, herausforderes Aroma von roten Waldfrüchten. Seinen markanten, vollmundigen Geschmack verdankt der Amethystos Rotwein von Costa Lazaridi der langen Lagerung in französischen Eichenfässern. Er ist nachhaltig und samtweich im Abgang, besitzt ein feines Säuregerüst und einen gut ausgewogenen Gerbstoffanteil. Nach einigen Jahren der Flaschenlagerung verliert sich der Tanninanteil signifikant. Der Amethystos hat ein hohes Lagerungspotenzial.

### Alpha Estate

57,90

Die Cuvée aus Syrah-, Merlot- und Xinomavro Trauben reift für mindestens 13 Monate in französischen Eichenfässern und weitere 12 Monate in der Flasche. Der Wein wird ohne Filtration und ohne jegliche Bearbeitung abgefüllt. Kräftiges und komplexes Bouquet, erdig, mit Note von roten Früchten, getrockneten Pflaumen und Pfeffer. Großzügig im Geschmack, samtig und ausgewogen. Spuren von Vanille, Eiche und Mokka. Der Abgang des Ktimarotweins ist markant mit seinen ausgewogenen reifen Tanninen und den langanhaltenden Aromen von Gewürzen und getrockneten Waldbeeren.

### Erythros Hatzimichalis

35,90

In 2016 mit der Goldmedaille der Berliner Weintrophy ausgezeichnet. Die glänzende dunkelrote Cuvée aus den internationalen Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc hat ein komplexes Bouquet mit Aromen von Himbeeren und Kirschen, untermalt von Schokolade und Nuancen von Tabak. Der fruchtig intensive Erythros ist mein aktueller Preis-Leistungs-Sieger.





## Kidonitsa

31,90

Der trockene Kidonitsa Weißwein der Monemvasia Kellerei wird aus der gleichnamigen alten und seltenen Kidonitsa Traube vinifiziert. Die Stärke dieser Rebsorte ist das unverwechselbare, aromatische Potenzial und die exzellente Säurestruktur. Der Kidonitsa Weißwein hat einen angenehmen und frischen Charakter und ein diskretes Bouquet nach Früchten wie Birne und Limette. Ein wundervoll ausbalancierter Wein mit knackigem und langem Abgang.

## Biblia Chora

39,90

*(Sauvignon Blanc Traube und der bekannten griechischen Assyrtiko Traube.)*

Dieser Wein besticht durch seine Frische und ein klares Fruchtaroma, das an Pfirsich und Zitrusfrüchte erinnert. Der Biblia Chora Weißwein ist ein Beweis für diese hohe Kunst des Weinbaus. Ein frischer, gut strukturierter Wein mit einer gut eingebundenen Säure und einem langen, intensiven, sehr aromatischen Nachhall. Genießen Sie diesen außergewöhnlich guten Qualitätswein vom Pangeon zu Weißfisch oder zu leichten mediterranen Salaten.

