SPEISEKARTE



DER GRIECHE IM KURPARK · APOTHEKERBERG 20, 06231 BAD DÜRRENBERG · TEL. 03462 541762

DER GRIECHE

RESTAURANT · EVENTLOCATION

HERZLICH WILLKOMMEN

Genießen Sie die Ruhe, während Sie Griechenland – seine Kultur, Weine, Küche und natürlich seine Gastfreundschaft – in unserem Hause kennenlernen. Unsere familiäre Atmosphäre und die gepflegte Gastlichkeit sollen zu Ihrer Entspannung beitragen.

All unsere Gerichte werden frisch und natürlich auf griechische Art und Weise zubereitet. Bitte wenden Sie sich an uns, sollten Sie Wünsche oder Anregungen haben – unser Chefkoch wird diese gern umsetzen. Unsere Speisen können auch gut verpackt mitgenommen werden.



IHRE HOCHZEIT & FEIER

Mit unserer Erfahrung und der tollen Location haben wir die besten Voraussetzungen, um Ihren besonderen Tag unvergesslich zu machen – ob Feier im Freien oder im separaten Raum. Kontaktieren Sie uns gerne, wir beraten Sie bei der Planung.

KALTE VORSPEISEN

1 Zaziki 6,50
Joghurt, Gurke, Knoblauch – frisch & cremig.

2 Tirokafteri 6,50
Feta, Paprika – würzig & leicht scharf.

3 Tarama 6,50
Fischrogencreme – fein & aromatisch.

4 Trikolore 6,90
Je eine Kugel Zaziki, Tarama und Chipiti.

5 Oliven 6,50
Ausgewählte Oliven – aromatisch & intensiv.

WARME VORSPEISEN

6 Knoblauchbrot 5,90
Knusprig, mit Knoblauch & Olivenöl.

7 Hausgemachte Bruschetta 8,70
Tomaten, Basilikum – frisch & aromatisch.

8 Saganaki 8,90
Gebratener Feta – goldbraun & würzig.

9 Feta Fourno 9,40
Gebackener Feta mit Tomaten, Peperoni und Knoblauch.

10 Gegrillter Halloumi 10,50
Würziger Grillkäse, Cherrytomaten und Rucola.

11 Pita-Brot 3,50
Warm, weich & perfekt zum Dippen.

12 Gegrillte Peperoni 7,90
Mild scharf, mit Olivenöl und Knoblauch.

13 Dolmadakia 7,50
Gefüllte Weinblätter – herzhaft & traditionell.

SALATE

14 Bauernsalat 11,50
Nach original griechischer Art mit Tomaten, Gurken, Zwiebel, Peperoni, Oliven und Feta.

15 Gyros-Salat 15,50
Tomaten, Gurken, Eisbergsalat, Zwiebel, Peperoni, Oliven und Gyros.

16 Hähnchensalat 15,90
Gemischter Salat mit Dressing nach Art des Hauses und gegrillter Hähnchenbrust.

VEGETARISCHE GERICHTE

17 Gemüsepfanne 14,90
Gemüse mit Metaxasauce und Käse überbacken.

18 Penne Fourno 15,50
Penne in Metaxasauce, mit Käse überbacken.

19 Gigandes 7,50
Dicke Bohnen in Tomatensauce – kräftig & würzig.

ÜBERBACKENE GERICHTE

20 Hähnchen überbacken 19,50
In Metaxasauce, überbacken mit Käse, dazu Pommes.

21 Penne mit Gyros 16,50
Penne mit Gyros in Metaxasauce, mit Käse überbacken.

22 Gyros Spezial 18,90
Gyros in Metaxasauce, mit Käse überbacken und Tomatenreis.

23 Bifteki überbacken 19,90
Hacksteak mit Fetakäse gefüllt, im Ofen mit Metaxasauce und Käse überbacken, dazu Pommes.

SENIORENTELLER

24 Rinderleber 14,90
Mit gerösteten Zwiebeln und Tomatenreis.

25 Schweinefilet 14,90
Mit Tomatenreis und Zaziki.

26 Hähnchenbrustfilet 14,90
Mit Tomatenreis und Zaziki.

DER GRIECHE IM KURPARK
Apothekerberg 20 · 06231 Bad Dürrenberg · Tel. 03462 541762 · Di–So 11:30–14:30 & 17:00–23:00 · Mo Ruhetag

Alle Preise in Euro (€) inkl. gesetzl. MwSt. · Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

FLEISCHGERICHTE

27 Souvlaki 17,50
Zwei zart gegrillte Schweinefleischspieße mit Tomatenreis und Zaziki.

28 Bifteki 18,50
Gegrilltes Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, dazu Tomatenreis und Zaziki.

29 Gyros vom Drehspieß 17,50
Gyros vom Spieß mit Zaziki und Tomatenreis.

30 Gyros mit Suzukakia 17,50
Gyros vom Drehspieß mit zwei saftig gegrillten Hacksteaks und Tomatenreis.

31 Hähnchenbrust 18,50
Gegrillt, mit Tomatenreis und Zaziki.

32 Sikoti 17,90
Rinderleber vom Grill, zart gegrillt mit Röstzwiebeln, Zaziki und Tomatenreis.

33 Zoi-Teller 19,50
Gyros vom Spieß, ein Stück Hähnchenbrustfilet und ein Souflakispieß, zart gegrillt, mit Zaziki und Tomatenreis.

34 Sofia-Teller 21,50
Gyros vom Spieß mit zwei saftig gegrillten Lammkoteletts, Zaziki, dazu Tomatenreis.

35 Rhodos-Spieß 24,50
Hähnchenbrustfilet, Schweinefilet und Rumpsteak am Spieß mit Pommes, Tomatenreis und Metaxasauce.

36 Fileto gegrillt 22,50
Zart gegrilltes Schweinefilet mit Kräuterbutter und Zitrone, dazu Reis.

37 Rumpsteak 27,50
Gegrillt mit Gemüse, Kräuterbutter und Pommes.

BEILAGEN

49	Pommes	3,70
50	Reis	3,70
51	Kroketten	4,40
52	Knoblauch-Chips	4,70
53	Metaxa-Soße	5,10

LAMMGERICHTE

38 Lammkotelett 24,50
Saftig gegrillt mit Pommes und Zaziki.

39 Lammfilet 25,50
Medium gegrillt, mit Gemüse, Kräuterbutter, dazu Tomatenreis.

40 Lammfilet Spezial 26,50
Medium gegrilltes Lammfilet in Metaxasauce, dazu Pommes.

41 Lammhaxe 21,90
Traditionell griechisch in eigener Sauce, im Ofen überbacken – wahlweise mit grünen Bohnen oder Gigandes.



FISCH

42 Calamari 19,20
Tintenfischringe, mehliert in der Pfanne gebraten, dazu Knoblauchdip, Gemüse und Reis.

43 Scampi gegrillt 23,00
Garnelen gegrillt, mit Reis, Gemüse, dazu Knoblauchdip.

44 Lachsfilet 22,50
Frisch gegrilltes Lachsfilet mit Knoblauchdip, Gemüse und Reis.

45 Fischplatte 25,50
Garnelen, Lachs und Calamaris, mit Pommes, dazu Knoblauchdip.

SCHNITZEL SPEZIAL

46 Schnitzel Zaziki 16,00
Schweineschnitzel mit Zaziki und Pommes.

47 Schnitzel Metaxa 17,50
Schweineschnitzel mit Metaxasauce und Pommes.

48 Hähnchenschnitzel 17,50
Hähnchenschnitzel mit Metaxasauce und Pommes.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

54 Tafelwasser still & Sprudel · 0,3 l 3,50

55 Acqua Morelli still & Sprudel · 0,75 l 6,50

56 Softdrinks · 0,3 l 3,90
Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Spezi.

57 Goldberg · 0,2 l 3,90
Tonic Water, Gingerbeer, Ginger Ale.

58 Säfte · 0,2 l 3,60
Orange, Apfel, Kirsch, Banane, Mango, Ananas, Kiba – auch als Schorle.

WARME GETRÄNKE

59 Glas Tee 3,50

60 Espresso 2,90

61 Espresso Macchiato 3,50

62 Doppio Espresso 3,90

63 Cappuccino 3,50

64 Latte Macchiato 4,20

65 Café Crema 3,50

66 Milchkaffee 3,90

67 Heiße Schokolade 4,50
Mit einem Espressoshot.

APERITIF

68 Aperol Spritz 7,90
Aperol, Soda Water, Orange.

69 Lillet White Berry 7,90
Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Beerenfrüchte.

70 Holunder Spritz 7,90
Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, frische Minze und Limetten.

GIN TONIC SPECIALS

90 Waldbeer Gin Tonic 9,50
Gordons Pink Gin, Thomas Henry Cherry Blossom Tonic, Beerenfrüchte.

91 Gin & Grapefruit 9,50
Tanqueray Sevilla, Thomas Henry Grapefruit Limonade, Grapefruit.

92 Schwarzwälder Gin 11,00
Monkey 47, Thomas Henry Tonic Water, Zitrone.

93 Gordons Pink 7,50
Gordons Pink Gin, Tonic und Beerenfrüchte.

EIGENKREATIONEN

71 Rhabarber-Limonade 5,90
Mit Limettenscheiben und frischem Basilikum.

72 Holunder-Limonade 5,90
Mit frischer Minze und Zitrone.

73 Himbeerbrause 5,90
Mit Himbeeren und frischer Minze.

74 Pfirsich Eistee 5,90
Hausgemacht.

BIER VOM FASS

75 Paulaner Pils · 0,3 l 4,30

76 Paulaner Pils · 0,5 l 5,30

77 Diesel (Bier mit Cola) · 0,3 l 4,30

78 Diesel (Bier mit Cola) · 0,5 l 5,30

79 Radler (Bier mit Sprite) · 0,3 l 4,30

80 Radler (Bier mit Sprite) · 0,5 l 5,30

81 Paulaner Hefe Hell · 0,3 l 4,40

82 Paulaner Hefe Hell · 0,5 l 5,40

83 Paulaner Schwarzbier · 0,3 l 4,40

84 Paulaner Schwarzbier · 0,5 l 5,40

FLASCHENBIER

85 Paulaner alkoholfrei · 0,33 l 4,30

86 Paulaner Urdunkel Naturtrüb · 0,5 l 5,30

87 Mythos · 0,33 l 4,30
Griechisches Lagerbier.

88 Paulaner Weißbier dunkel · 0,5 l 5,30

89 Paulaner Weißbier alkoholfrei · 0,5 l 5,30

KALI ÓREXI – GUTEN APPETIT

Der Grieche im Kurpark · Apothekerberg 20, 06231 Bad Dürrenberg · Reservierung 03462 541762

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

DIGESTIFS & SPIRITUOSEN

94 Ouzo · 2 cl 2,00

95 Metaxa ***** · 2 cl 3,20

96 Metaxa ******* · 2 cl 3,80

97 Metaxa 40 Jahre · 2 cl 6,40

98 Porzellan Grande Fine · 2 cl 4,00
Metaxa flambiert.

99 Tsipouro Tresterbrand · 2 cl 3,50

100 Tsipouro 3 Years Old · 2 cl 4,70
Bernsteinfarben, Aromen von weißer Schokolade.

101 Rakomelo · 2 cl 3,90
Hausgemacht, verfeinert mit griechischem Berghonig und Zimt.

102 Jägermeister · 4 cl 5,50

103 Fernet · 4 cl 5,50

104 Baileys · 4 cl 4,50

105 Amaretto · 2 cl 3,90

106 Ramazzotti · 2 cl 3,90

107 Wodka · 2 cl 3,90

108 Martini Bianco · 5 cl 6,50

109 Whiskey *Auswahl*
Fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer schönen Auswahl.

WEISSWEIN · 0,2 L

110 Samos süß (Likörwein) 7,50
Muskattraube, vollfruchtiger Charakter, Aromen von kandierten Früchten.

111 Imiglykos (lieblich) 7,00
Erfrischend und lebhaft, blumiges Aroma.

112 Makedonikos mild (halbtrocken) 7,00
Fruchtig, leicht im Geschmack.

113 Chardonnay Trevenezie (trocken) 7,00
Traubig, intensives Aroma, frisch, elegant.

114 Pinot Grigio (trocken) 7,00
Vollmundig, fruchtig.

ROSÉWEIN · 0,2 L

115 Anixa Rosé (trocken) 7,00
Intensives Aroma von roten Beeren.

116 Vino Rosato Torchiato (trocken) 7,50
Angenehm intensiv, traubiges Aroma, frisch und herzhaft.

ROTWEIN · 0,2 L

117 Anixa Rot (trocken) 7,50
Intensives Aroma von roten Beeren.

118 Mavrodaphne süß (Likörwein) 7,00
Erinnert an getrocknete Pflaumen und Vanille.

119 Imiglykos (lieblich) 7,00
Ausgewogener Wein mit fruchtiger Note.

120 Makedonikos mild (halbtrocken) 7,00
Fruchtig mit Aromen von reifer Kirsche.

121 Primitivo di Manduria (trocken) 7,00
Vollmundig, harmonisch und ausgewogen.

122 Vino Rosso Torchiato (trocken) 7,00
Intensives, traubiges Aroma.

DER GRIECHE

DER GRIECHE IM KURPARK
Apothekerberg 20 · 06231 Bad Dürrenberg · Tel. 03462 541762 · Di–So 11:30–14:30 & 17:00–23:00 · Mo Ruhetag