



ECHT
GRIECHISCH

KNOSSOS
restaurant



KÖSTLICHKEITEN AUS KRETA

Kreta — die smaragdgrüne Insel im Kretischen Meer ist seit Jahrtausenden zum einem bekannt für sein mildes, mediterranes Klima und zum anderen für seine überaus fruchtbaren Böden. Schon zu den Zeiten des Minotaurus schätzte jedermann das feine, hocharomatische kaltgepresste Olivenöl der Insel. Ebenso wurden bereits im Altertum der unverwechselbare Honig Kretas und die vielfältigen Gewürze der Insel berühmt. Olivenöl, Honig und Gewürze aus Kreta waren zu allen Zeiten begehrte Handelswaren.

Deshalb ist es für uns eine Selbstverständlichkeit, Sie liebe Gäste, mit genau diesen kulinarischen Köstlichkeiten aus unserer griechischen Heimat zu verwöhnen.

IHR KNOSSOS-TEAM

BIERE

Veltins Pils	0,3 l	3,20
Veltins Pils	0,4 l	4,20
Veltins alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,50
Frankenheim Alt	0,3 l	3,20
Frankenheim Alt	0,4 l	4,20
Malzbier (mit Farbstoff)	Fl. 0,33 l	3,50
Maisel's Weisse original	0,5 l	5,00
Maisel's Weisse alkoholfrei	0,5 l	5,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola ^{6,7}	0,3 l	3,30
Coca-Cola light ^{4,6,7}	0,3 l	3,30
Fanta ²	0,3 l	3,30
Sprite	0,3 l	3,30
Wasser	Fl. 0,25 l	2,80
Wasser	Fl. 0,7 l	6,80
Bitter Lemon ⁵	Fl. 0,2 l	3,00
Ginger Ale ⁷	Fl. 0,2 l	3,00
Apfelsaft	0,2 l	3,00
Apfelschorle	0,3 l	3,30
Orangensaft	Fl. 0,2 l	3,00
Johannisbeersaft	Fl. 0,2 l	3,00

WARME GETRÄNKE

Griechischer Mocca	3,00
Tasse Kaffee	2,50
Cappuccino	2,80
Espresso	2,50
Glas Tee	2,50

APERITIF

Ouzo – mit Wasser auf Eis	2 cl	3,00
Martini weiß	4 cl	4,50
Prosecco	0,1 l	4,00
Aperol Spritz	0,2 l	6,00

GENUSS

Fernet	2 cl	3,50
Ramazotti	2 cl	3,50
Jägermeister	2 cl	3,50

SPIRITUOSEN

Ouzo	2 cl	2,00
Metaxa*****	2 cl	4,00
Metaxa*****	2 cl	5,50
Whiskey	4 cl	6,00

OFFENE GRIECHISCHE WEINE

Imiglikos, halbtrocken rot/weiß	0,25 l	6,00
Rotwein/Weißwein, trocken	0,25 l	6,00
Rotwein, schwer, herb	0,25 l	6,50
Retsina, geharzt weiß	0,25 l	5,50
Mavrodaphne, Likörwein rot	0,25 l	7,00
Samos, Likörwein weiß	0,25 l	7,00

GRIECHISCHE WEINE, FLASCHEN

Gerne bieten wir Ihnen passend zum Essen auch einen entsprechenden Wein aus unserem wechselnden Angebot an griechischen Flaschenweinen.

VORSPEISEN

Knoblauchbrot gegrillt	3,00
Griechisches Pitabrot gegrillt mit Knoblauchsauce und Tomaten	6,00
Warme und kalte Vorspeisen-Variationen ^{d,g,m} unsere Spezialitäten vom Besten aus der Küche	16,00
Salat vom fangfrischen Oktopus mit Essig und kretischem Olivenöl	11,00
Tarama ^d griechische Kaviarcreme	5,50
Tzatziki ^g griechischer Joghurt mit Gurken und frischem Knoblauch	5,00
Oliven-Peperoni	5,00
Scampi ^{b,g} aus dem Backofen, mit Feta und Tomaten	10,00
Gebratene Zucchiniestreifen ^{a,g} mit Tzatziki	7,50
Gebratene Auberginenscheiben ^{a,g} mit Tzatziki	7,50
Warme Dolmadakia Weinblätter mit Reis gefüllt und Zitrone	5,50
Florinis ^g gefüllte, marinierte Paprikaschote mit Feta	8,00
Peperoni-Spieß ^g gegrillt mit Knoblauchsauce und Tzatziki	6,50
Hackfleischbällchen in Tomatensauce	6,00
Gavros tiganitos Sardinen mit Knoblauchöl	6,00
Käsekroketten	6,00

GRIECHISCHER KÄSE

Original griechischer Feta ^g	7,50
mit Zwiebelringen und Tomatenscheiben garniert, dazu Peperoni, Oliven, Olivenöl	
Feta Psiti ^g	7,80
in Alufolie gebacken, mit Peperoni, Tomaten und Brot	
Feta Spezial ^g	8,00
mit Knoblauch und Käse überbacken, mit Brot	
Saganaki ^{a, c, g}	7,80
gebackener griechischer Feta mit Brot	
Chtipiti ^g	5,50
Pikante Schafskäsecreme mit Brot	

SALATE

Salata Choriatici ^g	9,00
Bauernsalat, typisch griechisch	
Große gemischte Salatplatte wahlweise mit:	
zarten Hähnchenbruststreifen	11,50
Lachsfilet	13,50
Gyros	11,50

Dressing-Variationen

Joghurt ^g, Balsamico-Senf-Honig ^j, Öl-Essig

SUPPEN

Bohnensuppe nach Art des Chefs	4,50
Hühnersuppe	4,50

BEILAGEN

Pommes frites	3,00
Djuvec-Reis griechischer tomatisierter Reis	3,00
Bratkartoffeln	4,00
Scheibenkartoffeln mit Knoblauch	4,00
Sahnekartoffeln ^g	5,00
Dicke Bohnen	5,00

FISCH

Lachsfilet in Senfsauce mit Spinat, Salzkartoffeln und Salat ^d	18,00
Rotbarschfilet in Estragonsauce mit Spinat, Salzkartoffeln und Salat ^d	18,00
Calamari ^{a, m}	16,90
gebratene Calamari dazu Scheibenkartoffeln mit Knoblauch und Salat	
Scampi (Riesengarnelen) ^{a, b}	23,00
gebratene Scampi in feinem Knoblauchöl dazu Scheibenkartoffeln mit Knoblauch und Salat	

GEFLÜGEL

Hähnchenbrustfilet, gegrillt ^a	16,90
dazu gebratene Zucchini und Salat	
Hähnchenbrustfilet Spezial ^{a, g}	19,90
gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Chopsauce und Käse überbacken dazu Butterreis und Salat	

AUFLAUFGERICHTE

Mousakas ^{a, c, g} – typisch griechisches Gericht –	14,00
Auberginenaufbau mit Kartoffelscheiben und Hackfleisch, überbacken, dazu Salat	
Reisnudeln (Kritharaki) ^g	8,50
mit Tomatensauce und Käse überbacken	

GRILLSPEZIALITÄTEN

Gyros Spezial ^g	16,90
mit Chefsauce und Käse überbacken, dazu Pommes frites und Salat	
Gyros dazu Pommes frites, Tzatziki und Salat ^g	14,90
Suvlaki ^g	14,90
Spieße aus magerem Schweinefleisch, dazu Pommes frites, Tzatziki und Salat	
Rinderleber ^g	14,90
gegrillte Leber, dazu Pommes frites, Tzatziki und Salat	
Gyros, 1 Suvlaki ^g	14,90
dazu Pommes frites, Tzatziki und Salat	
Knossos ^g	19,90
Gyros, 2 Schweinesteaks, 2 Susuki dazu Pommes frites, Tzatziki und Salat	
Akropolis ^g	19,90
2 Lammkoteletts (Lammcarée), 2 Bifteki, 1 Suvlaki dazu Scheibenkartoffeln mit Knoblauch, Tzatziki und Salat	
Korfu ^g	17,90
Gyros, 2 Scheiben Leber, 1 Schweinesteak dazu Pommes frites, Tzatziki und Salat	
Bifteki ^g	14,90
Hacksteak gefüllt mit Feta dazu Scheibenkartoffeln mit Knoblauch, Tzatziki und Salat	
Dorf-Platte ^g	19,90
Gyros, 2 Lammkoteletts (Lammcarée), 1 Suvlaki dazu Scheibenkartoffeln mit Knoblauch, Tzatziki und Salat	
Fino ^g	17,90
2 Bifteki, Gyros, Leber, dazu Pommes frites, Tzatziki und Salat	
Platte für 2 Personen ^g	38,00
Gyros, 2 Lammkoteletts (Lammcarée), 2 Suvlaki, 2 Bifteki, 2 Schweinefilets, dazu Reis, Pommes frites, Tzatziki und Salat	

BESONDERES VOM LAMM

Geschmorte Lammhaxe wahlweise mit:

Kritharaki (Reisnudeln) und Salat ^{a,c,g} 18,00

Dicke Bohnen und Salat ^{a,c,g,3} 18,00

Lammfilet mit Pfeffersauce 24,00
mit Bratkartoffeln und Salat

Lammfilet in Rosmarinsauce 24,00
mit Bratkartoffeln und Salat

Lammkoteletts (Lammcarée) 24,00
dazu Scheibenkartoffeln mit Knoblauch und Salat

SCHWEINEFILETS

Schweinefiletmedaillon ^{g,11} 18,90
in hausgemachter Weißweinsauce
dazu Butterreis und Salat

Schweinefiletmedaillon ^{g,11} 19,90
in hausgemachter Champignonsauce (frische Champignons)
dazu Butterreis und Salat

Schweinefilet gefüllt ^{a,c,g} 19,90
mit Feta, Tomaten, Peperoni
dazu Scheibenkartoffeln mit Knoblauch und Salat

Schweinefiletmedaillon ^g 19,90
mit Chefsauce und Käse überbacken
dazu Pommes frites und Salat

Suvla Feta ^g 19,90
hauchdünn geschnittenes Schweinefilet, gerollt mit Feta gefüllt am Spieß,
dazu Scheibenkartoffeln mit Knoblauch und Salat

SCHNITZELGERICHTE

Schnitzel „Wiener Art“	14,90
mit Pommes frites und Salat	
Schnitzel ^g	17,90
mit hausgemachter Champignonsauce (frische Champignons), dazu Pommes frites und Salat	

ARGENTINISCHE RUMPSTEAKS, CA. 250 GR.

Rumpsteak ^g	23,00
mit Kräuterbutter, dazu Folienkartoffel und Salat	
Pfeffer-Rumpsteak ^g	26,00
in grüner Pfeffersauce, dazu Folienkartoffel und Salat	
Rumpsteak ^g	26,00
mit geschmorten Zwiebeln und Kräuterbutter, dazu Folienkartoffel und Salat	

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Reisnudeln (Kriitharaki) ^{a,c,g}	6,00
mit Fleisch- oder Tomatensauce	
Schnitzel ^g	8,00
dazu Pommes frites	
Gyros^g	7,00
dazu Pommes frites und Tzatziki	
Hähnchenbrustfilet	8,00
dazu Pommes frites	
Räuberteller	0,00
leerer Teller mit Besteck (Du isst Mama und Papa was weg!)	

KNOSSOS
restaurant

bei Dimi
Kaiserstraße 29
58332 Schwelm
Telefon 02336/15949