



Ilion

Speisekarte

Kalte Vorspeisen

1 Zaziki mit Brot	5.20
2 Kalamata Oliven mariniert	5.50
3 Pikilia Zaziki, Käsecreme, dicke Bohnen, Taramas, Oliven, Peperoni	9.50
6 Fetakäse in Olivenölmarinade mit Zwiebeln	7.90
10 Dolmadakia mit Reis gefüllte Weinblätter	6.70
11 Taramas (Fischrogensalat)	5.90
15 gemischte Vorspeise Zaziki, Taramas, dicke Bohnen, Weinblätter, Meeresfrüchte, Feta	17.90

Warme Vorspeisen

7 Knoblauchbrot Klassik	3.50
5 gebackene Champignons mit Schinken ummantelt in Metaxasauce	7.90
8 Saganaki Feta, paniert und frittiert	8.90
9 Feta pikant zubereitet	8.40
14 Auberginen und Zucchini in Scheiben in Bierteig paniert und frittiert dazu Zaziki	8.90
16 gegrillte Peperoni mit Knoblauch	7.30
18 Garnelen Saganaki (kleine Black-Tiger Garnelen) in Tomaten-Knoblauchsauce + Feta	14.00

Nudelgerichte

72 Spaghetti Bolognese	9.50
73 Spaghetti mit Metaxasauce	10.00
74 Kritharaki griechische Langkornnudeln	9.50

Salate

25 Greek Salad	14.50
Tomaten, Feta, Gurke, Oliven, Peperoni, Zwiebeln + Olivenöldressing	
27 Hühnerbrustfilet	15.50
Eisbergsalat mit gegrilltem Hühnerbrustfilet + Joghurtdressing	
29 Meeresfrüchte-Salat	17.90
Oktapus, Calamaris, Black-Tiger Garnelen mit Eisbergsalat	
1121 Salat mit Lachs vom Grill, ca.150g	15.50

Suppen

21 Bohnensuppe	6.00
22 Hühnersuppe	6.00
23 Tomatensuppe	6.00

Auberginen / Bohnengerichte

12 Melintzana	-vegetarisch-	12.50
frische Auberginen in Tomatensauce und Feta überbacken		
13 Melintzana	-	14.50
frische Auberginen mit Hackfleisch gefüllt und Käse überbacken		
78 Fasolakia	-vegetarisch-	8.90
grüne Bohnen in hausgemachter Tomatensoße mit Feta überbacken		

Steak / Schnitzel

zu diesen Gerichten wird standardmäßig Pommes frites, alternativ hausgemachter
Tomatenreis serviert, dazu Metaxasauce und vorab ein frischer Salat

1123 Putensteak	gefüllt mit Spinat und Feta	18.90
1124 Metaxa-Schnitzel		16.50
paniertes Schweineschnitzel		

Für den kleinen Hunger

alle Gerichte (außer #84) werden standardmäßig mit Pommes frites, alternativ mit
hausgemachtem Tomatenreis serviert

81 Gyros		11.00
82 Zuzuki	griechische Boulette	9.50
83 Suflaki	Schweinespieß	10.50
84 Spaghetti	Bolognese	6.50
85 Hühnerbrustfilet		10.50
86 Hähnchensuflakispieß		8.50

Gyros

zu allen Gyrosgerichten wird standardmäßig Pommes frites, alternativ hausgemachter Tomatenreis serviert, vorab ein frischer Salat

30 Gyros „Klassik“	15.50
32 Gyros mit Zaziki	17.50
31 Gyros überbacken in Metaxasauce mit Käse überbacken	17.50
33 Gyros-Pfanne in Metaxasauce	17.90

Lamm

zu allen Lammgerichten wird ein gemischter Salat vorab serviert

35 Lammkoteletts vom Karree drei Stk. mit Tomatenreis oder Pommes frites und frischem Salat -Auf Anfrage-	28.90
36 Lammfilet (3 Stk. ca.180g) mit grünen Bohnen, Röstkartoffeln und Salat -Auf Anfrage-	29.50
37 Lamm mit Auberginen und Feta überbacken	20.50
38 Lamm mit dicken Bohnen und Feta überbacken	20.50
39 Lamm mit grünen Bohnen und Feta überbacken	20.50
75 Kritharaki griechische Langkornnudel mit Lammfleisch und Käse überbacken	20.50

Grillspezialitäten

zu allen Grillgerichten wird standardmäßig Pommes frites, alternativ hausgemachter Tomatenreis serviert, vorab ein frischer Salat

40 Suflaki	zwei Suflakispieße	16.90
41 Suflaki mit Feta gefüllt	großer Suflakispieß mit Feta gefüllt und Peperoni	18.90
53 Hähnchensuflakispieße	2 stk.	14.50
44 Bifteki (ca.370g)	große griechische Boulette gefüllt mit Fetakäse	17.90
47 Zuzuki	drei griechische Bouletten	16.90
48 Leber vom Rind	- mit karamellisierten Zwiebeln	15.50 +2.50
49 Grillteller	Gyros, Zuzuki und Steak	17.50
50 Bauernteller	Suflaki und Gyros	17.50
51 Odysseus-Teller	Leber, Suflaki und Gyros	18.90
52 Platon-Teller	Gyros, Schweinefilet und Zuzuki	18.90
64 Schweinefilet gefüllt	mit Feta und Peperoni	20.50

Pfannengerichte

serviert in Metaxasauce mit frischen Champignons und Brot, vorab ein frischer Salat

56 Bauernpfanne 17.90
zwei geschnetzelte Hühnerbrustfilets

57 Ilion-Pfanne 17.90
zwei zarte Hühnerbrustfilets

58 Aphrodite-Pfanne 17.90
zwei geschnetzelte Schweinefilets

59 Helena-Pfanne 17.90
zwei Schweinefiletmedaillons

33 Gyros-Pfanne 17.90

nur zu diesen Pfannengerichten wahlweise mit:

-Pommes frites +2.00

-Tomatenreis +2.00

-Grillgemüse +3.00

Fischgerichte

66 Fischplatte	22.90	
Calamari, Zander und Rotbarsch paniert mit frischem Gemüse		
67 Rotbarschfilet	17.90	
mit frischem Gemüse und Aioli Sauce		
68 Calamari	17.90	
große Tintenfischringe paniert auf Salatbett dazu hausgemachte Aioli Sauce		
69 Calamari	18.50	
große panierte Tintenfischringe mit frischem Gemüse, dazu hausgemachte Aioli Sauce		
70 Lachs vom Grill (250 g)	20.50	
gegrillt auf frischem Gemüse dazu Aioli Sauce		
29 Marinierter Meeresfrüchtesalat	17.90	
Calamari, Octopus und Black-Tiger Garnelen		
1120 Oktopus	17.50	
gegrillt und mariniert mit Salat - Grillgemüse		+2.50
1121 Lachs vom Grill (ca. 150gr)	15.50	
Lachsfilet auf Salatbett		
18 Garnelen Saganaki (kleine Black-Tiger Garnelen)	14.00	
in Tomaten-Knoblauchsauce + Feta und Brot		

Beilagen

90 Pommes frites	3.00
91 Tomatenreis	3.00
92 Dicke Bohnen	5.00
95 Beilagensalat	4.00
63 Grillgemüse	4.50
94 Metaxasauce extra	3.50
93 rote Sauce extra	1.50
24 Ketchup	0.50
20 Mayonnaise	0.50
65 Gerichte mit Käse überbacken	+2.00

Weitere Informationen:

Alle Preise sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Getränkesteuer.
Für Angaben über Zusatzstoffe und Allergene in Speisen und Getränken liegt eine Zusatzkarte vor.

Alkoholische Getränke

BIER vom Fass

GILDE	Ratskeller	0.3l	3.20
GILDE	Ratskeller	0.4l	3.90
GILDE	Ratskeller	0.5l	4.60
Herrenhäuser Premium Pils		0.3l	3.30
Herrenhäuser Premium Pils		0.4l	4.00
Alster/Radler		0.3l	3.20
Alster/Radler		0.4l	3.90
Alster/Radler		0.5l	4.60

BIER aus der Flasche

Gilde free	-alkoholfrei-	0.33l	3.50
Mythos (griechisches Bier)		0.33l	3.50
Weizenbier Hefe		0.5l	4.90
Weizenbier Hefe	-dunkel-	0.5l	4.90
Weizenbier Hefe	-alkoholfrei-	0.5l	4.90

Spirituosen

Ouzo Pilavas	2cl	2.20
Ouzo Pilavas Flasche	0.7l	30.00
Tsipouro	2cl	2.50
Berliner Luft	2cl	2.50
Linie	2cl	3.90
Absolut Wodka	2cl	2.50
Metaxa *****	2cl	3.00
Fernet Branca	2cl	3.00
Ramazotti	2cl	3.50
Averna	2cl	3.50
Osborne Veterano	2cl	3.50

Longdrinks (4cl)

Whiskey Cola (Jack Daniels)	6.90
Gin Tonic (Bombay)	6.90
Wodka Soda (Absolut)	6.90
Rum Cola (Bacardi)	6.90

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola	0.2l	2.90
	0.4l	4.00
Coca-Cola zero	0.2l	2.90
	0.4l	4.00
Fanta	0.2l	2.90
	0.4l	4.00
Sprite	0.2l	2.90
	0.4l	4.00
Deit (Diätlimonade)	0.2l	2.90
	0.4l	4.00
Apfelschorle	0.2l	2.90
	0.4l	4.00
Mineralwasser	0.25l Fl.	2.90
	0.7l Fl.	5.90
Rhabarbersaftschorle	0.33 Fl.	3.50
Orangensaft	0.2l Fl.	3.00
Apfelsaft	0.2l Fl.	3.00
Bitter Lemon	0.2l Fl.	3.00
Ginger Ale	0.2l Fl.	3.00
Tonic Water	0.2l Fl.	3.00
Vita Malz	0.33l Fl.	3.50

Weinkarte

Rotwein

Nemea, trocken	0.2l	4.90
	0.5l	10.50
Imiglykos, lieblich	0.2l	4.90
	0.5l	10.50
Nico Lazaridis, trocken	0.75l Fl.	25.90

Weißwein

Moschofilero, trocken	0.2l	4.90
	0.5l	10.50
Retsina, trocken	0.2l	4.90
	0.5l	10.50
Imiglykos, lieblich	0.2l	4.90
	0.5l	10.50
Nico Lazaridis, trocken	0.75l Fl.	25.90

Weiteres Angebot

Weinschorle	0.2l	4.90
Rosé, Skouras	0.2l	5.50
	0.75l Fl.	19.90
Aperol Spritz	0.2l	6.50
Mavrodaphne, rot	0.2l	6.50
Samos	0.2l	6.50

Nachspeisen

135	Griechischer Kuchen -Schoko-	3.90
96	Gemischtes Eis mit Erdbeer-, Schokolade- und Vanilleeis	4.90
97	Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen	4.90
98	Heiß auf Eis heiße Himbeeren auf Vanilleeis	5.90

Heiße Getränke

Kaffee	2.20
Espresso	2.00
Espresso Macchiato	2.50
Latte Macchiato	3.90
Cappuccino	3.00
Tee versch. Sorten	2.50
Mocca griechischer Kaffee	2.50