

HELIOS

Liebe Gäste und Freunde des Hauses!

Wir freuen uns,
Sie als Gast in unserem Haus begrüßen zu dürfen
und werden bemüht sein, durch freundliche und schnelle Bedienung,
durch ein reichhaltiges Angebot an Speisen und Getränken
und nicht zuletzt durch die gemütliche Atmosphäre
unseres Restaurants, Ihnen ein paar schöne Stunden zu bereiten.

Unsere Mitarbeiter sind stets bemüht,
aus dem, was die Natur für Küche
und Keller liefert, das Beste zu schaffen.
So möchten wir Sie stets zuvorkommend bewirten.

Die Geschäftsleitung und alle Mitarbeiter

RESTAURANT
HELIOS



*Eine tolle Geschenkidee!
Unsere Geschenkgutscheine für jeden Anlass!*



*Machen Sie Ihren Verwandten,
Bekanntem, Freunden... eine Freude,
die sie nicht so schnell vergessen werden.*

Alle Speisen gut verpackt auch zum Mitnehmen!





HELIOS



Kalte Vorspeisen



1	Oliven⁶ und Peperoni¹	6,90 €
2	Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Oliven ⁶ , Peperoni ¹ , Zwiebeln, Krautsalat und Fetakäse ^G	10,90 €
3	Hirtensalat mit Tomaten, Gurken, Oliven ⁶ , Peperoni ¹ , Fetakäse ^G , Paprika, Zwiebeln und grünem Salat	10,90 €
4	ZAZIKI^G Joghurt auf griechische Art, mit Knoblauch und vielen anderen Gewürzen	5,90 €
5	Tarama^{2,D} griechische Fischrogencreme	6,90 €
6	Tirokafteri^G pikante Schafskäsecreme	6,90 €
7	Thunfischsalat mit Tomaten, grünem Salat, Paprika, Thunfisch ^D , Ei ^C und Dressing ^{C,G,J}	11,90 €
8	Chef - Salat mit Tomaten, Gurken, Peperoni ¹ , Zwiebeln, grünem Salat, Hähnchenbrustfilet und Dressing ^{C,G,J}	13,90 €

Warme Vorspeisen

10	Gefüllte Champignons mit Spinat und Feta ^G , überbacken mit Metaxasauce ^G und Käse ^{2,G}	10,50 €
11	Peperoni¹ gegrillt mit Knoblauchsauce	6,90 €
12	Dolmadakia Weinblätter mit Reis gefüllt	7,50 €
13	Knoblauchbrot^A	5,50 €
14	Gebratene Auberginen^A mit Knoblauch-Tomatensauce	9,50 €
15	Gebackene Paprikaschoten gefüllt mit Fetakäse ^G	9,50 €
16	Tiropitakia / Spanakopitakia^{A,C,G} Teigblätter, gefüllt mit Käse ² / gefüllt mit Spinat und Käse ²	9,50 €
17	Muscheln^N mit Tomatensauce und Fetakäse ^G überbacken	10,50 €
18	Dicke Bohnen^{F,I,8} mit Fetakäse ^G überbacken	9,50 €
19	Garnelen^B gebraten in Knoblauch-Chillöl	12,00 €
20	Vorspeisenplatte^{A,C,G,F,I,8} warm und kalt in kleinen Mengen zusammengestellt	
	1 Person	16,90 €
	2 Person	32,90 €





Käsespezialitäten

- | | | |
|-----------|---|---------------|
| 21 | Fetakäse^G
mit Zwiebeln und Olivenöl | 7,50 € |
| 22 | Gebackener Fetakäse^G | 9,90 € |
| 23 | Fetakäse^{A,C,G}
paniert | 9,90 € |
| 24 | Auberginen
mit Fetakäse ^G überbacken | 9,50 € |



Suppen

- | | | |
|-----------|--------------------------------|---------------|
| 26 | Griechische Bohnensuppe | 5,30 € |
| 27 | Hühnersuppe | 5,30 € |

Grillspezialitäten

- | | | |
|-----------|--|----------------|
| 30 | Souflaki
2 Schweinefleischspieße mit Zaziki ^G und Reis | 16,90 € |
| 31 | Gyros
Schweinefleischspezialität, geschnitten vom Riesenspieß, mit gerösteten Zwiebeln, Zaziki ^G und Reis | 16,90 € |
| 32 | Gyros & Lammkrone
„Das Beste vom Lamm“
mit Zaziki ^G , gerösteten Zwiebeln und Reis | 22,90 € |
| 33 | Bifteki
Schweinehacksteak gefüllt mit Käse ^G und Reis | 18,90 € |
| 34 | Leber vom Rind
mit gerösteten Zwiebeln und Reis | 16,90 € |
| 35 | Hähnchenbrustfilet
und Reis | 16,90 € |
| 36 | gefülltes Schweinesteak
Schweinesteaks gefüllt mit Feta ^G , dazu grüne Bohnen ^F und Reis | 17,90 € |
| 37 | Lammkrone „Das Beste vom Lamm“
mit grünen Bohnen ^F und Reis | 25,90 € |
| 38 | Lammfilet
mit grünen Bohnen ^F und Reis | 25,90 € |
| 39 | Schweinemedallions
mit Kräuterbutter ^G , dazu Reis | 20,90 € |



Zu jedem Hauptgericht servieren wir Ihnen einen frischen, knackigen Salat^{C,G,J}.





Filets & Steaks vom Grill



- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 45 | Gefülltes Filet vom Schwein
mit Fetakäse, Paprika, Zwiebeln, Senf,
mit Metaxasauce ^G überzogen und Reis | 23,90 € |
| 46 | Rumpsteak
mit Kräuterbutter ^G
und Folienkartoffel mit Zaziki ^G | 26,90 € |
| 47 | Rumpsteak
wahlweise mit
Weißwein-Champignonsauce ^G oder
Pfeffersauce oder Sauce Bearnaise ^{C,G,I}
überzogen, dazu Kroketten ^A | 27,90 € |
| 48 | Gefülltes Hähnchenbrustfilet
mit Spinat, Fetakäse ^G und
Metaxasauce ^G überzogen, dazu Kroketten ^A | 22,90 € |
| 49 | Gefülltes Hähnchenbrustfilet
mit Spinat, Fetakäse ^G und
Weißwein - Champignonsauce ^G
überzogen, dazu Kroketten ^A | 22,90 € |

Grillteller

- | | | |
|-----------|--|----------------|
| 50 | Hellas - Teller
Gyros, Suflaki, Zaziki ^G , Reis | 17,90 € |
| 51 | Preveza - Teller
Suflaki, Gyros, Suzukaki, Zaziki ^G und Reis | 18,90 € |
| 52 | Grill - Teller
Schweinesteak, Suflaki, Suzukaki,
Rinderleber, Gyros, Zaziki ^G und Reis | 22,90 € |
| 53 | Apollon - Teller
Gyros, Schweinesteak, Suflaki, Zaziki ^G und Reis | 18,90 € |
| 54 | Achilles - Teller
Suflaki, Lammkronen „Das Beste vom Lamm“,
Gyros, Zaziki ^G und Reis | 21,90 € |
| 55 | Alexandros -Teller
Gyros, Suflaki, Hähnchenbrustfilet,
Zaziki ^G und Reis | 19,90 € |
| 56 | Lamm - Teller
3 Lammkronen „Das Beste vom Lamm“
und 2 Lammfilets Zaziki ^G und Reis | 25,90 € |
| 57 | Andreas - Teller
Gyros, Rinderleber, Zaziki ^(G) und Reis | 17,90 € |
| 58 | Gyros & Kalamaris ^(A,N)
mit Zaziki ^(G) und Reis | 18,90 € |
| 59 | Gyros & Bifteki
mit Zaziki ^(G) und Reis | 19,90 € |



*Zu jedem Hauptgericht servieren wir Ihnen
einen frischen, knackigen Salat^{C,G,I}.*





Überbackene Gerichte

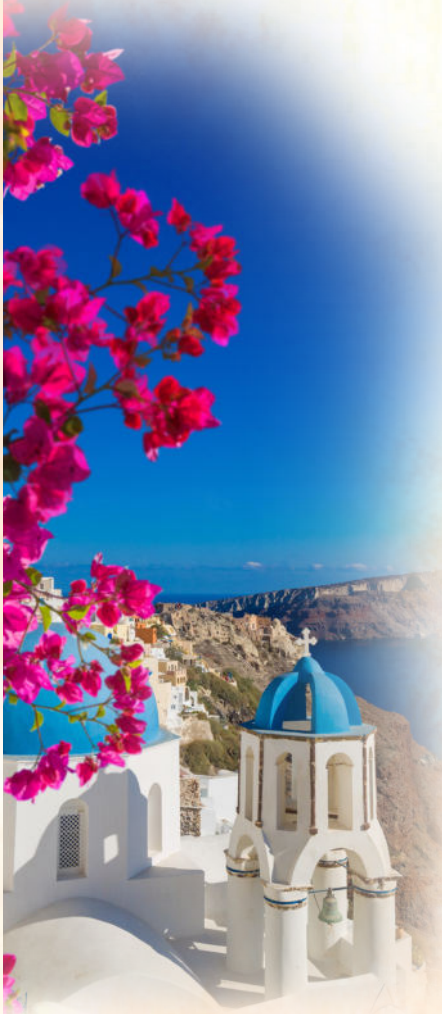
- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 60 | Gyros Spezial
mit Tomaten, Fetakäse ^G , Zwiebeln, Metaxasauce ^G
und Schnittkäse ^{2,G} überbacken, dazu Reis | 18,90 € |
| 61 | Souflaki (Schweinefleischspieße)
mit Metaxasauce ^G und Schnittkäse ^{2,G}
überbacken, dazu Reis | 18,90 € |
| 62 | Suzukakia (Schweinehackröllchen)
mit Metaxasauce ^G und Schnittkäse ^{2,G}
überbacken, dazu Reis | 18,90 € |
| 63 | Schweinesteaks
mit Metaxasauce ^G und Schnittkäse ^{2,G}
überbacken, dazu Reis | 18,90 € |
| 64 | Schweinefilet
mit Ananas, Metaxasauce ^G und Schnittkäse ^{2,G}
überbacken, dazu Reis | 22,90 € |
| 65 | Hähnchenbrustfilet
mit Metaxasauce ^G und Schnittkäse ^{2,G}
überbacken, dazu Reis | 19,90 € |
| 66 | Bifteki
mit Metaxasauce ^G und Schnittkäse ^{2,G}
überbacken, dazu Reis | 20,90 € |



Tiganaki - Pfannengerichte

Spezialitäten, frisch zubereitet aus dem Pfännchen mit Paprika und Zwiebeln in Metaxasauce oder Weißwein-Champignonsauce

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 67 | Lammfilet Pfännchen
mit Metaxasauce ^G , dazu selbstgebackenes Brot ^A | 26,90 € |
| 68 | Lammfilet Pfännchen
mit Weißwein - Champignonsauce ^G ,
dazu selbstgebackenes Brot ^A | 26,90 € |
| 69 | Gyros Pfännchen
mit Metaxasauce ^G , dazu selbstgebackenes Brot ^A | 19,90 € |
| 70 | Gyros Pfännchen
mit Weißwein - Champignonsauce ^G ,
dazu selbstgebackenes Brot ^A | 19,90 € |
| 71 | Schweinesteak Pfännchen
mit Metaxasauce ^G , dazu selbstgebackenes Brot ^A | 19,90 € |
| 72 | Schweinesteak Pfännchen
mit Weißwein - Champignonsauce ^G ,
dazu selbstgebackenes Brot ^A | 19,90 € |
| 73 | Leber Pfännchen
mit Metaxasauce ^G , dazu selbstgebackenes Brot ^A | 19,90 € |
| 74 | Leber Pfännchen
mit Weißwein - Champignonsauce ^G ,
dazu selbstgebackenes Brot ^A | 19,90 € |
| 75 | Schweinehackröllchen Pfännchen
mit Metaxasauce ^G , dazu selbstgebackenes Brot ^A | 19,90 € |
| 76 | Schweinehackröllchen Pfännchen
mit Weißwein - Champignonsauce ^G ,
dazu selbstgebackenes Brot ^A | 19,90 € |
| 77 | Hähnchenbrustfilet Pfännchen
mit Metaxasauce ^G , dazu selbstgebackenes Brot ^A | 20,90 € |
| 78 | Hähnchenbrustfilet Pfännchen
mit Weißwein - Champignonsauce ^G ,
dazu selbstgebackenes Brot ^A | 20,90 € |
| 79 | Schweinemedailon Pfännchen
mit Metaxasauce ^G , dazu selbstgebackenes Brot ^A | 22,90 € |
| 791 | Schweinemedailon Pfännchen
mit Weißwein - Champignonsauce ^G ,
dazu selbstgebackenes Brot ^A | 22,90 € |





Aus dem Backofen



Juwezi: zarte Lammhaxe oder Gyros im Backofen gebacken

Mit verschiedenen Zutaten zur Auswahl:

- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 80 | mit Kritharaki^A
kleine längliche Nudeln, mit Schnittkäse ^{2,G} überbacken | 18,90 € |
| 81 | mit Spaghetti^{A,C}
mit Schnittkäse ^{2,G} überbacken | 18,90 € |
| 82 | mit grünen Bohnen^F | 18,90 € |
| 83 | mit dicken Bohnen^{F,I,8} | 18,90 € |
| 84 | mit Okraschoten | 18,90 € |
| 85 | mit Auberginen
mit Fetakäse ^G überbacken | 19,90 € |

Fischgerichte

- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 89 | Zanderfilet^D
mit Zaziki ^G und Butterreis ^G | 19,90 € |
| 90 | 7 Garnelen^B
mit Zaziki ^G und Butterreis ^G | 21,90 € |
| 91 | Spaghetti^{A,C} mit Garnelen^B
mit Garnelen in Knoblauch-Tomatensauce nach Art des Hauses | 19,00 € |
| 92 | Kalamaris^{A,N}
Tintenfisch, mit Zaziki ^G und Butterreis ^G | 19,90 € |
| 93 | Pangasiusfilet^D
mit Zaziki ^G und Butterreis ^G | 18,90 € |
| 94 | Bakalarakia (Seehechtfilet)^D
mit Zaziki ^G und Butterreis ^G | 19,50 € |
| 95 | Fischplatte
Garnelen ^B , Kalamaris ^{A,N} , Pangasiusfilet ^D
mit Zaziki ^G und Butterreis ^G | 23,90 € |

Zu jedem Hauptgericht servieren wir Ihnen einen frischen, knackigen Salat^{C,G,J}.



Beilagen / Sauce

- | | | |
|------------|--|---------------|
| 100 | Pommes frites | 4,00 € |
| 101 | Reis | 4,00 € |
| 102 | Kartoffelauflauf
Bratkartoffeln mit Käse ^G überbacken nach Art des Hauses | 8,50 € |
| 103 | Folienkartoffel mit Zaziki^G | 6,50 € |
| 104 | Kroketten^A | 5,90 € |
| 105 | Bratkartoffeln | 4,00 € |
| 106 | Dicke Bohnen^{F,I,8} | 6,50 € |
| 107 | Grüne Bohnen^F | 6,50 € |
| 108 | Pita (Fladenbrot)^A | 4,50 € |
| 109 | Metaxasauce^G | 4,00 € |
| 110 | Sauce Bearnaise^{C,G,I} | 5,00 € |
| 111 | Pfeffersauce^G | 5,00 € |
| 112 | Weißwein-Champignonsauce^G | 5,00 € |



Biere vom Faß / Flasche

Pils vom Faß^A	0,3l	3,70 €	0,4l	4,30 €
Alsterwasser (Bier + Sprite)^A	0,3l	3,70 €	0,4l	4,30 €
Diesel (Bier + Cola^{2,3})^A	0,3l	3,70 €	0,4l	4,30 €
Dunkles Bier^A			0,4l	4,30 €
Hefeweizen vom Fass^A			0,5l	5,00 €
Hefeweizen Alkoholfrei^A			0,5l	5,00 €
Hefeweizen Dunkel^A			0,5l	5,00 €



Alkoholfreie Getränke

Vitalalz	Flasche 0,33l	3,90 €		
Alkoholfreies Bier	Flasche 0,33l	3,90 €		
Coca Cola^{2,3}	0,2l	3,20 €	0,4l	4,50 €
Fanta^{2,8}	0,2l	3,20 €	0,4l	4,50 €
Sprite⁹	0,2l	3,20 €	0,4l	4,50 €
Spezi^{2,3,8}	0,2l	3,20 €	0,4l	4,50 €
Fassbrause				
Holunder, Zitrone, Rhabarber	0,33l	4,30 €		
Mineralwasser Sprudel	Flasche 0,25l	3,10 €		
Mineralwasser Sprudel	Flasche 0,75l	7,90 €		
Mineralwasser Still	Flasche 0,25l	3,10 €		
Mineralwasser Still	Flasche 0,75l	7,90 €		
Tonic⁵	0,2l	3,30 €		
Ginger Ale⁷	0,2l	3,30 €		
Bitter Lemon⁵	0,2l	3,30 €		
Apfelschorle	0,2l	3,30 €	0,4l	4,20 €
Apfelsaft	0,2l	3,60 €	0,4l	4,70 €
Orangensaft	0,2l	3,60 €	0,4l	4,70 €
Sauerkirschnektar	0,2l	3,60 €	0,4l	4,70 €
Bananennektar	0,2l	3,60 €	0,4l	4,70 €
Ananassaft	0,2l	3,60 €	0,4l	4,70 €
KIBA (Sauerkirsch-Bananennektar)	0,2l	3,60 €	0,4l	4,70 €
Eistee	0,2l	3,60 €	0,4l	4,70 €
Johannisbeersaft	0,2l	3,60 €	0,4l	4,70 €
Maracujasaft	0,2l	3,60 €	0,4l	4,70 €



Warme Getränke

Tasse Kaffee	3,20 €
Cappuccino^G	3,90 €
Glas Tee	3,40 €
Espresso einfach	2,60 €
Espresso doppelt	3,60 €
Latte Macchiato^G	3,90 €
Milchkaffee^G	3,90 €



Spirituosen 2cl

Metaxa (5 Sterne)²	38% vol.	3,60 €
Metaxa (7 Sterne)²	40% vol.	3,90 €
Ramazotti	32% vol.	4,60 €
Whisky verschiedene Sorten	40% vol.	6,00 €
Ouzo weiß	Flasche 0,75l 38% vol.	18,00 €
Baileys	17% vol.	3,50 €
Jägermeister	35% vol.	3,50 €
Underberg	44% vol.	2,90 €



HELIOS



Longdrinks (2cl Alkoholgehalt)

Havana Cola^{2,3}	40% vol.	7,90 €
Bacardi Cola^{2,3}	40% vol.	7,90 €
Campari² Orange	25% vol.	7,90 €
Whisky Cola^{2,3}	40% vol.	7,90 €
Gin Tonic⁵	40% vol.	7,90 €
Wodka Lemon⁵	40% vol.	7,90 €
Wodka Cola^{2,3}	16% vol.	7,90 €
Wodka Energy	40% vol.	7,90 €
Captain Morgan Cola^{2,3}	37,5% vol.	7,90 €

Weitere Cocktails & Longdrinks

finden Sie in unserer separaten Karte.

Aperitifs 2cl / Sekt

Ouzo Flasche 0,75l	37,5% vol.	18,00 €
Martini bianco	18% vol.	5,00 €
Whisky Jack Daniels	18% vol.	6,00 €
Aperol Spritz^{2,5}	15% vol.	6,90 €
mit Sekt und Soda		
1 Glas Sekt Hausmarke	0,1l	4,10 €
Piccolo Hausmarke	0,2l	5,90 €
Sekt Hausmarke	Flasche 0,75l	22,00 €



Flaschenweine aus Griechenland

Apla rot¹

Alkoholgehalt: 12,5 %
Apla Red ist eine besondere Mischung aus Cabernet Sauvignon und Xinomavro. In der Nase dominieren Aromen von schwarzer Johannisbeere und Waldfrüchten auf botanischem Hintergrund. Reichhaltiges und ausgewogenes Mundgefühl mit Xinomavro, das Nerven und Frische verleiht, die anhalten.

0,75l **25,90 €**



Apla weiß¹

Alkoholgehalt: 12,5%
Apla White ist eine Mischung aus 3 berühmten griechischen Rebsorten (Malagousia, Assyrtiko, Roditis). Das Ergebnis ist ein Wein, der Reife mit Frische verbindet. In der Nase tropische und weißfleischige Früchte auf floralem Hintergrund. Reichhaltiges Mundgefühl mit guter Säure und einem langen fruchtigen Nachgeschmack.

0,75l **25,90 €**



Nemea BIO rot¹

Alkoholgehalt: 14 %
Preis: 0,75L 18,90 €
Der NEMEA des Bioweingutes Domaine Spiropoulos besitzt eine tieferrote Farbe mit Aromen von Kirschen, roten Früchten, Vanille und Gewürzen. Er wird aus der Rebsorte Agiorgitiko gewonnen die in den familieneigenen Rebflächen in Nemea gedeiht. Der Biowein reift für 12-14 Monate in französischen Eichenholzfässern.

0,75l **21,90 €**



Mantinia BIO weiß¹

Alkoholgehalt: 12 %
Preis: 0,75L 16,90€
Der Mantinia von Domaine Spiropoulos wird aus der autochthonen Rebsorte Moschofilero gewonnen. Mantinia gehört zu den besten Weinanbaugebieten der Welt und befindet sich im Süden Griechenlands in Peleponnes. Der Biowein überzeugt mit subtilen Aromen von Rosen, Bergamotte und Zitrusfrüchten, die am Gaumen einen köstlichen Geschmack erzeugen. Gepaart mit einer erfrischenden Säure und Trockenheit ist dieser Wein ein toller Begleiter zur mediterranen Küche.

0,75l **20,90 €**



Amethystos rot¹

Alkoholgehalt: 14,5 %
Der edle Amethystos Rotwein von Costa Lazaridi ist sehr harmonisch abgestimmt, rasch eroberte er sich den Respekt internationaler Weinkenner. Cabernet Sauvignon, Merlot und die griechische Agiorgitiko Traube: ein komplexes Team. Eine Cuvée aus zwei internationalen und einer autochthonen Rebsorte, welche in dieser Qualität nur selten ausgebaut wird. Der Amethystos von Costa Lazaridi zeigt ein elegantes, herausforderndes Aroma von roten Waldfrüchten. Seinen markanten, vollmundigen Geschmack verdankt der Amethystos der langen Lagerung in französischen Eichenfässern. Er ist nachhaltig und samtweich im Abgang, besitzt ein feines Säuregerüst und einen gut ausgewogenen Gerbstoffanteil

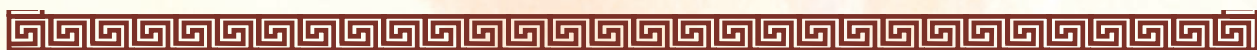
0,75l **31,90 €**



Amethystos weiß¹

Alkoholgehalt: 13 %
Der Amethystos Weißwein vom Weingut Costa Lazaridi ist ein Klassiker unter den sehr guten Weinen aus der Region Drama in Nordgriechenland. Dank der Dominanz von Sauvignon Blanc und der autochthonen Assyrtiko Traube hat er ein intensives und sehr facettenreiches Aroma von exotischen Früchten. Der Amethystos ist ein körperreicher Weißwein mit vielversprechendem Bouquet. Die Weine der Domaine Costa Lazaridi genießen ob ihrer besonderen Qualität und ihrer ausgezeichneten Geschmacksvariationen sehr hohes Ansehen.

0,75l **29,90 €**





Offene Rotweine aus Griechenland

	0,2l	0,5l
Tafelwein¹ trocken, 11,5% vol.	5,20 €	11,50 €
Tafelwein¹ rosé, trocken, 11,5% vol.	5,20 €	11,50 €
Tafelwein¹ halbtrocken, 11,5% vol.	5,20 €	11,50 €
Tafelwein¹ halbsüß, 11,5% vol.	5,20 €	11,50 €
Mavrodaphne¹ Likörwein 15% vol.	5,90 €	12,90 €



Offene Weißweine aus Griechenland

	0,2l	0,5l
Tafelwein¹ trocken, 11,5% vol.	5,20 €	11,20 €
Retsina¹ Tafelwein, geharzt, 11,5% vol.	5,20 €	11,50 €
Tafelwein¹ halbtrocken, 11,5% vol.	5,20 €	11,50 €
Tafelwein¹ halbsüß, 11,5% vol.	5,20 €	11,50 €
Samos¹ Likörwein 15% vol.	5,90 €	12,90 €



Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung!
Zusatzstoffe: 1 = Konservierungsstoffe Benzoesäure, 2 = mit Farbstoff,
3 = coffeinhaltig, 4 = mit Süßstoff Saccharin und Aspartam,
5 = chininhaltig, 6 = geschwärzt, 7 = mit Ingwerauszügen,
8 = mit Antioxidationsmittel

Das Inhaltsverzeichnis der Zusatzstoffe können Sie jederzeit bei uns einsehen.
Kennzeichnung der Hauptallergene enthält: A = glutenhaltiges Getreide(Weizen),
B = Krebstiere, C = Eier und Eierzeugnisse,
D = Fische und Fischerzeugnisse, E = Erdnüsse, F = Sojabohnen,
G = Milch und Milcherzeugnisse, H = Schalenfrüchte, I = Sellerie,
J = Senf, K = Sesamsamen, L = Schwefeldioxid und Sulfite, M = Lupinen,
N = Weichtiere (Tintenfisch, Muscheln usw.)



