

HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT „DER INNOVATIVE GRIECHE“

Seit dreißig Jahren das Restaurant in Anderten

Wir freuen uns sehr, dass Sie bei uns sind.

Unser Ziel ist es nicht, Sie zufrieden zu stellen. Wir möchten Sie begeistern und griechische Esskultur Ihnen ein Stück näher bringen.

Genießen sie Ihren Ouzo vorab mit Eis, wie man ihn in Griechenland trinkt und dippen Sie unser wunderschönes Brot vom Bäcker **Gaues** (Sylter Weißbrot) in extra nativem Bio-Olivenöl, das wir auch für die Zubereitung unserer Speisen verwenden. Sollten Sie eine leicht bittere Geschmacksnote wahrnehmen, liegt es an der frischen Ernte. Nach einiger Zeit (3-4 Monate) neutralisiert sich der Geschmack des Olivenöls.

Es gehört zu unserer Philosophie, dass unser Küchenchef **Theofanis Manifavas** und sein professionelles Team regelmäßig außergewöhnliche Tagesempfehlungen, die gesunde und landesübliche Ernährung widerspiegeln, für Sie kreiert. Außerdem starten wir zusätzlich zu dieser Karte auch saisonal wechselnde Aktionen, wobei wir immer großen Wert auf Frische und beste Qualität unserer Zutaten legen.

Jeden ersten Montag im Monat bieten wir Ihnen z.B. butterzartes Zicklein an oder unsere Fisch-, Lamm- und Wild-Aktionen und nicht zu vergessen unser Sommer-Schlemmer-Urlaubs Büffet. Das müssen Sie wirklich mal probiert haben! Gerne informieren wir Sie persönlich über diese Aktionen, sprechen Sie uns bitte an.

Genießen Sie Ihren Abend in einem einzigartigen Ambiente mit aufmerksamen Service. Erleben Sie griechische Küche auf hohem Niveau, die durch Innovation gekennzeichnet ist. Diese Herausforderung nehmen wir gerne an.

Ihr innovativer Grieche – Team

INFOS UND RESERVIERUNGEN UNTER

WWW.DER-INNOVATIVE-GRIECHE.DE

DER-INNOVATIVE-GRIECHE@WEB.DE

Unsere Vorspeisen

Gemischte Vorspeisenplatte (warm und kalt)

für zwei Personen Tiropitakia, Zaziki, Oktopus, gefüllte Weinblätter mit Reis und Schweinemett, Auberginen, gratinierte Miesmuscheln,... 13,90 €

Zaziki

Frische Jogurt-Gurken-Creme mit Knoblauch nach traditioneller griechischer Art des Hauses 4,10 €

Tarama

weiße Fischrogencreme (der ursprüngliche Fischrogen ohne Farbstoff) 4,90 €

Gratinierte Miesmuscheln

mit Knoblauchcreme 7,50 €

Dolmadakia

gefüllte Weinblätter mit Reis und Schweinemett in gebundener Limonen-Sauce 5,90 €

Gegrillte Calamari am Spieß

mit Zaziki 7,50 €

Gegrillter Oktopus

griechische Spezialität 10,90 €

Kolokithokeftedes

Zucchinirollchen mit (Kefalograviera Kastorias, Fetakäse, getrockneten Tomaten) Füllung und Zaziki 6,90 €

Käse-Variationen

Fetakäse 70% Schafsmilch höchstens 30% Ziegenmilch im Ofen gebacken

mit Tomate, Zwiebeln & extra nativem Olivenöl 6,70 €

Fetakäse 70% Schafsmilch höchstens 30% Ziegenmilch in Mandelkruste

mit eingelegten Früchten 7,50 €

Ziegenkäse 100% in Sesamkruste

mit Honig auf Rucola Salat 7,50 €

Blätterteig

Fetakäse, 70% Schafsmilch höchstens 30% Ziegenmilch und Dip 6,90 €

Salate - frisch und knackig

Griechischer Bauernsalat

mit grünem Salat, Tomaten, Gurken, Fetakäse 70% Schafsmilch höchstens 30% Ziegenmilch Peperoni, Oliven, Zwiebeln 10,90 €

Bunte Salatmischung

mit gebratener Hähnchenbrust 12,50 €

Lammsalat mit geriebenem Fetakäse 70% Schafsmilch höchstens 30% Ziegenmilch,

gebratenen Lammstreifen & Pilzen im Salatnest 14,90 €

Köstliche Lammgerichte

Lammhüfte

auf milder Paprika Florinis-Ziegenkäse Sauce 19,40 €

Lamm-Trilogie

Trilogie aus Lammfilet, Kotelett und Lammhüfte
22,90 €

Lammkotelett vom Grill

normale Portion 25,90 € kleine Portion 22,90 €

Lammfilet vom Grill

normale Portion 22,90 € kleine Portion 18,90 €

Alle oben aufgeführten Lammgerichte werden mit frischem Gemüse, Kartoffelbeilage des Tages und einem Salat serviert.

Geschmorte Lammhaxe

mit dicken Bohnen und Salat 16,90 €

Geschmorte Lammhaxe

mit Perlzwiebeln und Salat 17,50 €

Vegetarisch, mal ganz griechisch

Couscous (Hartweizengrieß)

mit einer Mischung aus getrockneten und frischen Früchten, Schafskäse, Rucola mit Honig und Salat 13,50 €

Bandnudeln

mit frischem Gemüse, Austernpilzen, getrockneten Tomaten und geriebenem Graviera Artas (Hartkäse) und Salat 13,50 €

Unsere Fisch-Spezialitäten

Täglich auch Tagesfisch zu empfehlen

Gegrillte Scampi

auf Rucola und Kartoffelbeilage des Tages (6 Stück) 24,90 €

Scampi (3 Stück) & Calamari

auf Rucola und Kartoffelbeilage des Tages 18,50 €

Gebratene Calamari

mit Rucola und Kartoffelbeilage des Tages und 16,90 €

Gebratenes Lachsfilet

mit Gemüse und Kartoffelbeilage des Tages 17,90 €

Zu allen oben aufgeführten Gerichten servieren wir einen Salat.

Nudeln, mal ganz griechisch

Bandnudeln mit gebratenen Scampi 17,50 €

Bandnudeln mit Lachsfilet 16,50 €

Bandnudeln mit Schafskäse, Mett & Rucola 14,50 €

Zu allen oben aufgeführten Gerichten servieren wir einen Salat.

Das müssen Sie probieren!

Schweinemedallions in milder Fetakäse Sauce (70% Schafsmilch, höchstens 30% Ziegenmilch)

normale Portion 17,50 € kleine Portion 14,90 €

Entrecôte vom Grill

mit gebratenen Pilzen oder gerösteten Zwiebeln 21,90 €

Schweineleber mit gerösteten Zwiebeln 13,90

Hühnerbrust gefüllt mit Schafskäse und Rucola Salat 15,90 €

Schweinefilet gegrillt

auf gebratenen Austernpilzen, getrockneten Tomaten, Rucola und Pinienkernen 16,90 €

Alle oben aufgeführten Gerichte werden mit frischem Gemüse, Kartoffelbeilage des Tages und einem Salat serviert.

Heißgeliebte Pfännchengerichte

Gyros-Pfännchen in pikanter Sauce

normale Portion 14,90 € kleine Portion 13,50 €

Schweinemedallions in pikanter Sauce

normale Portion 16,90 € kleine Portion 14,90 €

Schweinemedallions in Cassis-Sauce

normale Portion 16,90 € kleine Portion 14,90 €

Alle oben aufgeführten Gerichte werden mit Zwiebeln, Paprika, Champignons, frischen Kräutern und Creme-fraîche zubereitet. Dazu reichen wir einen Salat und Brot.

Saftig Gegrilltes, frisch auf den Teller

Πρώτο

Schweinemedailon, Hühnerbrust und Gyros 15,90 €

Δεύτερο

Gyros und Suflaki 13,90 €

Τρίτο

Gyros, Suflaki und Leber 14,50 €

Τέταρτο

Gyros, Suflaki, Suzuki und Schweinesteak 15,90 €

Πέμπτο

Lammsteak, Suflaki, Lammfilet und Gyros 18,90 €

Zu allen oben aufgeführten Gerichten servieren wir Pommes frites, Tomatenreis, Zaziki-Dip und einen Salat.

Έκτο

Vorspeise: gefülltes Weinblatt mit Reis und Schweinemett und Zaziki (kein Salat) **Hauptgericht:** Schweinemedailon, Suflaki, Gyros & Dessert des Tages 19,50 €

Zwei- bis dreimal in der Woche bekommen wir frische Fleischlieferung. Unser Fleisch wird zuerst mindestens einen Tag eingelegt und dann frisch gegrillt. Unser Gyros wird von uns gewürzt und in unserer Küche aufgespießt.

Überbackene Gerichte

Schweinemedallions überbacken

Pommes frites, Tomatenreis und Salat
normale Portion 16,90 € kleine Portion 14,50 €

Gyros überbacken

Pommes frites, Tomatenreis und Salat
normale Portion 14,50 € kleine Portion 12,90 €

Hähnchenbrustfilet überbacken

Pommes frites, Tomatenreis und Salat
normale Portion 15,50 € kleine Portion 13,90 €

Gyros überbacken nach Bauernart

mit Fetakäse, Peperoni und Tomaten, Pommes frites, Tomatenreis
und Salat normale Portion 15,50 € kleine Portion 13,90 €

Alle überbackenen Gerichte können Sie auch mit Korfu Kartoffeln*
gegen einen Aufpreis von 1,90 € bestellen.

(*Kartoffelscheiben mit cremiger Fetakäse-Sauce gratiniert)

Etwas deftiges Griechisches vom Grill

Bifteki. Schweinemett mit griechischer Feta-Füllung 13,90 €

Suzuki. gegrillt (Mettröllchen aus Schweinefleisch) 11,70 €

Suflaki. (Fleischspieß) 11,90 €

Gyros 11,70 €

Zu allen oben aufgeführten Gerichten servieren wir vorweg
einen Salat und als Beilage Pommes frites und Tomatenreis.