



*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	3.90
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	14.90

## Nudelgerichte

72 Spaghetti Bolognese	9.90
73 Spaghetti mit Metaxasauce	11.90
74 Kritharaki griechische Langkornnudeln	9.90
156 Spaghetti mit Lamm	15.90

## Salate

25 Greek Salad	14.90
Tomaten, Feta, Gurke, Oliven, Peperoni, Zwiebeln + Olivenöldressing	
27 Hühnerbrustfilet	15.90
Eisbergsalat mit gegrilltem Hühnerbrustfilet + Joghurtdressing	
29 Meeresfrüchte-Salat	17.90
Oktopus, Calamaris, Black-Tiger Garnelen mit Eisbergsalat	
1121 Salat mit Lachs vom Grill, ca.150g	15.90

## Auberginen / Bohnengerichte

12 Melintzana	-vegetarisch-	12.90
frische Auberginen in Tomatensauce und Feta überbacken		
13 Melintzana	-	14.90
frische Auberginen mit Hackfleisch gefüllt und Käse überbacken		
78 Fasolakia	-vegetarisch-	9.90
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 mit Metaxasauce	17.50
1124 Metaxa-Schnitzel	17.90
paniertes Schweineschnitzel	

# 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 17.90

in Metaxasauce mit Käse überbacken

# Lamm

zu allen Lammgerichten wird ein gemischter Salat vorab serviert

35 Lammkoteletts vom Karree 28.90

drei Stk. mit Tomatenreis oder Pommes frites und frischem Salat

**-Auf Anfrage-**

36 Lammfilet (3 Stk. ca.180g) 29.90

mit grünen Bohnen, Röstkartoffeln und Salat

**-Auf Anfrage-**

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 20.50

griechische Langkornnudel mit Lammfleisch  
und Käse überbacken

156 Spaghetti mit Lamm 15.90

# 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.	14.90
44 Bifteki (ca.370g) gefüllt mit Fetakäse	17.90
47 Zuzuki drei griechische Bouletten griechische Hackfleischspezialität	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
157 Grill-Mix Platte für 2 Personen Gyros, Hähnchensouflaki, Suzuki, Suflaki, Steak	39.90

# 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)	20.90	
gegrillt auf frischem Gemüse dazu Aioli Sauce		
29 Marinierter Meeresfrüchtesalat	17.90	
Calamari, Octopus und Black-Tiger Garnelen		
1120 Oktopus	17.90	
gegrillt und mariniert mit Salat - Grillgemüse		+2.50
1121 Lachs vom Grill (ca. 150gr)	15.90	
Lachsfilet auf Salatbett		
18 Garnelen Saganaki (kleine Black-Tiger Garnelen)	14.90	
in Tomaten-Knoblauchsauce + Feta und Brot		

## Für den kleinen Hunger

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

81 Gyros	12.50
82 Zuzuki griechische Boulette	12.50
83 Suflaki	12.50
84 Spaghetti Bolognese	8.00
85 Hühnerbrustfilet	12.50
86 Hähnchensuflakispieß	11.90
158 Choriatico Loukaniko	12.50
deftige griechische Bauernwurst aus Trikala	

## 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	1.90
24 Ketchup	0.50
20 Mayonnais	0.50
65 Gerichte mit Käse überbacken	+2.50

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	3.50
GILDE Ratskeller	0.4l	4.20
GILDE Ratskeller	0.5l	5.00

Herrenhäuser Premium Pils	0.3l	3.50
Herrenhäuser Premium Pils	0.4l	4.20
Herrenhäuser Premium Pils	0.5l	5.00

Alster/Radler	0.3l	3.50
Alster/Radler	0.4l	4.20
Alster/Radler	0.5l	5.00

## BIER aus der Flasche

Spaten -helles-	0.33l	3.90
Spaten -helles, alkoholfrei -	0.5 l	4.90
Gilde free -alkoholfrei -	0.33l	3.50
Gilde Radler -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
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 3.20	0.4l 4.10
Coca-Cola zero	0.2l 3.20	0.4l 4.10
Fanta	0.2l 3.20	0.4l 4.10
Sprite	0.2l 3.20	0.4l 4.10
Spezi	0.2l 3.20	0.4l 4.10
Apfelschorle	0.2l 3.20	0.4l 4.10
Ilion Tafelwasser	0.2l 2.90	0.5l 5.00
Mineralwasser	0.25l Fl.	3.30
	0.7l Fl.	6.90
Rhabarbersaftschorle	0.33 Fl.	3.50
BioZisch Voelkel		
Orangensaft Voelkel	0.2l Fl.	3.00
Apfelsaft Voelkel	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

## Offene Rotweine aus Griechenland

Nemea, trocken	0.2l 5,20	0.5l 10,90
Imiglykos, lieblich	0.2l 5,20	0.5l 10,90
Skouras, trocken	0.2l 6.90	0.5l 12.90

## Offene Weißweine aus Griechenland

Moschofilero, trocken	0.2l 5,20	0.5l 10,90
Malagousia, trocken		
(aus Peleponnes, Biowein)	0.2l 6.90	0.5l 12.90
Retsina, trocken	0.2l 5,20	0.5l 10,90
Imiglykos, lieblich	0.2l 5,20	0.5l 10,90

## Geschlossene Qualitätsweinflaschen

Oenops Limniona(Kreta) rot, trocken	0,75l Flasche	35.90
Oenops Vidiano (Kreta) weiß, trocken	0.75lFlasche	34.90

## Weiteres Weinangebot

Weinschorle	0.2l	5,20
Rosé, trocken	0.2l	5,50
(Skouras)	0.75l Flasche	19,90
Mavrodaphne, rot	0.2l	6.50
Samos	0.2l	6.50

## Aperitif

Aperol Spritz	0.2l	6.90
Sarti Spritz	0.2l	6.90
Crodino Spritz -alkoholfrei-	0.2l	6.90

## Heiße Getränke

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

# Dessert

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 Waldfrüchte (versch.) auf Vanilleeis	5.90