

# Griechisches Spezialitätenrestaurant Kreta

Inhaber: Christos Tsokas  
Marienstr. 25  
98701 Großbreitenbach  
Telefon: (036781) 24598

## Öffnungszeiten:

Montags: 17:30 – 23:00 Uhr  
Dienstag: Ruhetag  
Mittwoch – Sonntag: 11:00 – 14:00 Uhr  
17:30 – 23:00 Uhr  
Feiertage: 11:00 – 14:00 Uhr  
17:30 – 23:00 Uhr

## SPEISEKARTE

### Suppen

1. **Griechische Bohnensuppe** <sup>(1)</sup> mit Brot
2. **Hühnersuppe** <sup>(1)</sup> mit Brot
3. **Gulaschsuppe** <sup>(1)</sup> mit Brot
4. **Tomatensuppe** <sup>(1)</sup> mit Brot
5. **Zwiebelsuppe** <sup>(1)</sup> mit Brot

### Vorspeisen

6. **Zaziki** mit Brot
7. **Shrimps in Weinsauce**
8. **Feta (Schafskäse)** mit Brot
9. **Saganaki Metaxa**  
(gegrillter Schafskäse mit Zwiebeln, Tomaten, Metaxasauce, Brot)
10. **Gebackener Schafskäse**  
(paniert) mit Brot
11. **Dolmadakia** mit Brot  
(Weinblätter mit Reis gefüllt)
12. **Ouzo Teller**  
(verschiedene Vorspeisenspezialitäten, Brot)
13. **Shrimpscocktail** mit Brot
14. **Tarama** mit Brot

## Vorspeisen – Spezialitäten

- 300. Peperoni, Oliven, Feta und Brot**
- 301. Gegrillte Peperoni**  
(mit Knoblauchsauce und Brot)
- 302. Knoblauchbrot**  
(mit Käse überbacken)
- 303. Gebackene Auberginen**  
(mit Zaziki und Brot)
- 304. Gebackene Zucchini**  
(mit Zaziki und Brot)
- 305. Vorspeisenplatte für 2 Personen mit Brot**
- 306. Hermes – Teller**  
Tiropitakia und Spanakopitakia  
Blätterteig gefüllt mit Feta und Spinat
- 307. Vegetarische Platte „Ambrosia“**  
(Zucchini, Auberginen, Tiropitakia, Spanakopitakia, Zaziki, Peperoni, Oliven, Brot)
- 308. Feta Ipiros**  
(gebackener Feta mit Paprika, Peperoni, Knoblauch)
- 309. Piperia Florinis**  
(2 große rote Paprika, gefüllt mit Feta, aus dem Backofen, Brot)
- 310. Garides Tiganaki**  
(gebratene Scampis, in der Pfanne serviert in Tomaten – Weißweinsauce, Brot)
- 311. Kalamarakia**  
(frittierte Kalamari, serviert mit Zaziki, Brot)

## Beilagen


- 21. Pommes oder Reis**
- 23. Sahnekartoffeln**
- 24. Folienkartoffeln**
- 25. Grüne Bohnen** dazu Brot
- 26. Krokette, Bratkartoffeln**
- 27. Dicke Bohnen**  
(gebackene weiße Bohnen in Tomatensauce, Brot)
- 700. Pizzabrot**
- 701. Metaxasauce**

## Salate

15. **Krautsalat** mit Brot
16. **Grüner Salat** mit Brot
17. **Gemischter Salat** mit Brot
18. **Griechischer Bauernsalat**  
mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Peperoni, Schafskäse, Oliven,  
grüner Salat, Krautsalat und Brot
19. **Thunfischsalat**  
mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Peperoni, Käse, Oliven,  
grüner Salat, Krautsalat, und Brot
20. **Tomatensalat mit Brot** mit Tomaten und Zwiebeln
220. **Chefsalat** <sup>(1,3)</sup>  
mit grünem Salat, Gurken, Mais, Käse, Schinken, Ei und  
Cocktailsauce, dazu Brot
221. **Salata Kotopulo**  
gebratenes Hähnchenfilet serviert auf Eisbergsalat mit  
Joghurtdressing, garniert mit Gurken, Tomaten, Oliven,  
Peperoni und Brot
222. **Scampi Salat**  
gebratene Scampi auf Eisbergsalat mit Joghurtdressing,  
garniert mit Gurken, Tomaten, Oliven, Peperoni und Brot

## Fischspezialitäten

28. **Kalamari – „Maxi“**  
Kalamari Stücke mit Pommes, Reis und Salatteller
29. **Kalamari „Ringe“**  
Kalamari Ringe mit Pommes, Reis, Salatteller
30. **Kalamari und Scampi**  
dazu Pommes, Reis und Salatteller
31. **Scampi**  
dazu Pommes, Reis und Salatteller
32. **Forelle Müllerin**  
serviert mit Salzkartoffeln und Salatteller
33. **Lachssteak**  
serviert mit Salzkartoffeln und Salatteller
34. **Seehecht**  
dazu Pommes, Reis und Salatteller
35. **Seezungenfilet**  
dazu Pommes, Reis und Salatteller

- 
- 36. Fischplatte**  
Kalamari, Scampi, Seehecht, Rote Barben, Gavros, serviert mit Pommes, Reis und Salatteller
  - 37. Fischplatte für 2 Personen**
  - 370. Seezungenfilet**  
mit Knoblauchsauce, Gemüse, Reis, und Salatteller
  - 371. Poseidon Teller**  
Kalamari, Scampi, Seezungenfilet, dazu Zaziki Cocktailsauce, serviert mit Butterreis und Salatteller

## Scampi Spezialitäten

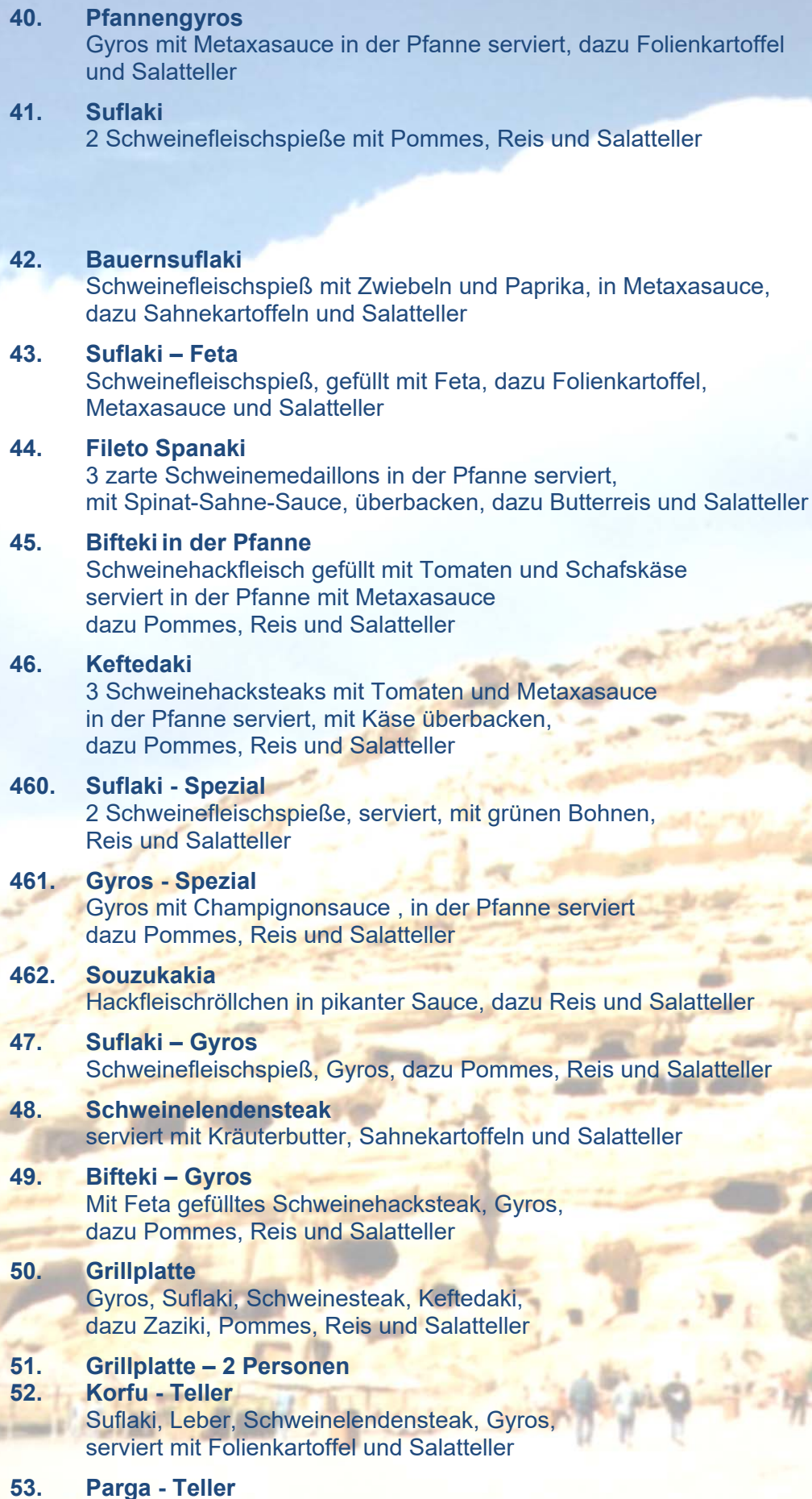
- 211. Pfannen Scampi**  
Scampi mit Weinsauce in der Pfanne serviert dazu Pommes, Reis und Salatteller
- 212. Knoblauch Scampi**  
Scampi mit Knoblauchsauce in der Pfanne serviert dazu Pommes, Reis und Salatteller
- 213. Scampi-Auflauf**  
Scampi angerichtet auf buntem Gemüse, mit Feta überbacken und Salatteller
- 214. Scampi-Spieß**  
Scampi am Spieß gegrillt, mit Knoblauchsauce, Folienkartoffeln und Salatteller

## Fleischplatten mit Meeresfrüchten

- 215. „Delphi Platte“**  
Gyros, Suflaki, Kalamari, Pommes, Reis und Salatteller
- 216. „Naxos Platte“**  
Gyros, Lammkotelett, Kalamari, Pommes, Reis und Salatteller
- 217. „Mykonos Teller“**  
Gyros, Kalamari, Scampi, Pommes, Reis und Salatteller

## Fleischgerichte vom Grill

- 38. Gyros**  
geschnetzeltes Schweinefleisch, Zaziki, serviert mit Pommes, Reis und Salatteller
- 39. Gyros „Metaxa“**  
Gyros in Metaxasauce, mit Käse überbacken, serviert mit Pommes, Reis und Salatteller

- 
40. **Pfannengyros**  
Gyros mit Metaxasauce in der Pfanne serviert, dazu Folienkartoffel und Salatteller
41. **Suflaki**  
2 Schweinefleischspieße mit Pommes, Reis und Salatteller
42. **Bauernsuflaki**  
Schweinefleischspieß mit Zwiebeln und Paprika, in Metaxasauce, dazu Sahnekartoffeln und Salatteller
43. **Suflaki – Feta**  
Schweinefleischspieß, gefüllt mit Feta, dazu Folienkartoffel, Metaxasauce und Salatteller
44. **Fileto Spanaki**  
3 zarte Schweinemedallions in der Pfanne serviert, mit Spinat-Sahne-Sauce, überbacken, dazu Butterreis und Salatteller
45. **Bifteki in der Pfanne**  
Schweinehackfleisch gefüllt mit Tomaten und Schafskäse serviert in der Pfanne mit Metaxasauce dazu Pommes, Reis und Salatteller
46. **Keftedaki**  
3 Schweinehacksteaks mit Tomaten und Metaxasauce in der Pfanne serviert, mit Käse überbacken, dazu Pommes, Reis und Salatteller
460. **Suflaki - Spezial**  
2 Schweinefleischspieße, serviert, mit grünen Bohnen, Reis und Salatteller
461. **Gyros - Spezial**  
Gyros mit Champignonsauce , in der Pfanne serviert dazu Pommes, Reis und Salatteller
462. **Souzukakia**  
Hackfleischröllchen in pikanter Sauce, dazu Reis und Salatteller
47. **Suflaki – Gyros**  
Schweinefleischspieß, Gyros, dazu Pommes, Reis und Salatteller
48. **Schweinelendensteak**  
serviert mit Kräuterbutter, Sahnekartoffeln und Salatteller
49. **Bifteki – Gyros**  
Mit Feta gefülltes Schweinehacksteak, Gyros, dazu Pommes, Reis und Salatteller
50. **Grillplatte**  
Gyros, Suflaki, Schweinesteak, Keftedaki, dazu Zaziki, Pommes, Reis und Salatteller
51. **Grillplatte – 2 Personen**
52. **Korfu - Teller**  
Suflaki, Leber, Schweinelendensteak, Gyros, serviert mit Folienkartoffel und Salatteller
53. **Parga - Teller**

Schweinesteak, Gyros, Keftedaki, Schweinelendensteak, serviert mit Pommes, Reis und Salatteller

- 54. **Schweinesteak**  
serviert mit Kräuterbutter, Pommes, Reis und Salatteller
  
- 55. **Athen – Platte für 2 Personen**  
Gyros, Suflaki, Keftedaki, Schweinesteak, Lammkotelett dazu Pommes, Reis und Salatteller
  
- 56. **Leber**  
Mit Röstzwiebeln, grünen Bohnen, Reis und Salatteller
  
- 57. **Alexandros – Platte für 2 Personen**  
Gyros, Schweinelendensteak, Suflaki, Keftedaki, Leber serviert mit Pommes, Reis und Salatteller
  
- 58. **Alexandros – Platte für 3 Personen**  
Gyros, Schweinelendensteak, Suflaki, Keftedaki, Leber serviert mit Pommes, Reis und Salatteller
  
- 59. **Athen – Platte für 3 Personen**  
Gyros, Suflaki, Keftedaki, Schweinesteak, Lammkotelett dazu Pommes, Reis und Salatteller
  
- 60. **Leber mit Champignons**  
Leber mit Weißweinsauce in der Pfanne serviert, dazu Reis, Pommes und Salatteller

## Fleischplatte für 4 Personen

- 70. **Kreta – Platte für 4 Personen**  
Suflaki, Schweinesteak, Keftedaki, Gyros, serviert mit Metaxasauce, Pommes, Reis und großem Bauernsalat  
(dazu 1 Flasche Wein 0,7l nach Wahl gratis)

## Verschiedene Fleischgerichte vom Grill

- 61. **Pfeffersteak**  
Schweinesteak mit Pfeffersauce, Sahnekartoffeln und Salatteller
  
- 62. **Zyklopen - Auge**  
2 Schweinesteaks mit Spiegelei, Gyros, Pommes und Salatteller
  
- 63. **Korfu - Steak**  
Schweinelendensteak mit Bernaisesauce, garniert mit Scampi, dazu Folienkartoffel und Salatteller
  
- 64. **Champignonsteak**  
Schweinesteak mit Champignonrahmsauce, dazu Reis, Pommes und Salatteller
  
- 65. **Filetsteak**

Schweinesteak mit Bernaisesauce, dazu grüne Bohnen,  
Reis und Salatteller

- 66. Bauernspieß**  
Schweinefleischspieß mit Zwiebeln, Paprika, in Metaxasauce,  
Pommes, Reis und Salatteller

## Schweinefleisch im Ofen gebacken

- 740. Kokinisto**  
Schweinefleisch, serviert im Steinguttopf mit Spaghetti,  
mit Feta überbacken und Salatteller
- 741. Kokinisto**  
Schweinefleisch, serviert im Steinguttopf mit Reisnudeln,  
mit Feta überbacken und Salatteller
- 742. Kokinisto**  
Schweinefleisch, serviert im Steinguttopf mit grünen Bohnen,  
mit Feta überbacken und Salatteller
- 743. Kokinisto**  
Schweinefleisch, serviert im Steinguttopf mit Okraschoten,  
mit Feta überbacken und Salatteller
- 744. Kokinisto**  
Schweinefleisch, serviert im Steinguttopf mit dicken Bohnen,  
mit Feta überbacken und Salatteller
- 745. Kokinisto**  
Schweinefleisch, serviert im Steinguttopf mit Auberginen,  
mit Feta überbacken und Salatteller
- 746. Kokinisto**  
Schweinefleisch, serviert im Steinguttopf mit gekochten Zwiebeln  
in Tomatensauce und Salatteller
- 747. Mousaka**  
Auflauf aus Auberginen, Kartoffeln, Hackfleisch und  
Bechamelsauce dazu Salatteller
- 748. Pastizio**  
Nudelaufbau mit Hackfleisch und Bechamelsauce,  
dazu Salatteller

## Lammhaxe im Ofen gebacken

- 72. Lammhaxe mit Spaghetti**  
serviert im Steinguttopf mit Spaghetti,  
mit Feta überbacken und Salatteller
- 73. Lammhaxe mit Reisnudeln**  
serviert im Steinguttopf mit Reisnudeln,  
mit Feta überbacken und Salatteller
- 74. Lammhaxe mit grünen Bohnen**

serviert im Steinguttopf mit grünen Bohnen,  
mit Feta überbacken und Salatteller

- 75. Lammhaxe mit Okraschoten**  
serviert im Steinguttopf mit Okraschoten,  
mit Feta überbacken und Salatteller
- 76. Lammhaxe mit dicken Bohnen**  
serviert im Steinguttopf mit dicken Bohnen,  
mit Feta überbacken und Salatteller
- 77. Lammhaxe mit Auberginen**  
serviert im Steinguttopf mit Auberginen,  
mit Feta überbacken und Salatteller
- 78. Lammhaxe „Stifado“**  
serviert im Steinguttopf mit gekochten Zwiebeln,  
in Tomatensauce, dazu Salatteller

## Lammspezialitäten

- 780. 5 Lammkoteletts**  
serviert mit Auberginen, mit Feta überbacken,  
dazu Brot und Salatteller
- 781. 5 Lammkoteletts**  
serviert mit grünen Bohnen, mit Feta überbacken,  
dazu Brot und Salatteller
- 782. 5 Lammkoteletts**  
serviert mit dicken Bohnen, mit Feta überbacken,  
dazu Brot und Salatteller
- 783. 5 Lammkoteletts**  
zarte Lammkoteletts in der Pfanne angerichtet,  
auf Reismudeln, dazu Salatteller
- 784. Lammsteaks**  
Lammsteak serviert mit Kräuterbutter, Sahnkartoffeln und Salatteller
- 785. Lammspieß**  
Lammspieß mit Peperoni, serviert mit Tomaten-Knoblachsauce,  
Pommes, Reis, dazu Salatteller
- 786. Lamplatte**  
Lammspieß, Lammsteak, Lammkotelett,  
serviert mit Pommes, Reis, dazu Salatteller

## Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

- 87. Suflaki „Mini“** mit Pommes und Salatbeilage
- 88. Gyros „Mini“** mit Pommes und Salatbeilage
- 89. Kalamari „Mini“** mit Pommes und Salatbeilage
- 90. Kinderteller**  
Gyros, Schweinesteak, Keftedaki, serviert mit Pommes und Salatbeilage



91. **Schnitzel „Mini“** mit Pommes und Salatbeilage

## Für den kleinen Hunger

400. **Gyros Pita**  
Gyros, angerichtet auf Pita – Brot mit Zaziki und Salatbeilage
401. **Currywurst** <sup>(1,2,3)</sup>  
mit Pommes und Salatbeilage
402. **Gyros Pita - Spezial**  
Gyros, angerichtet auf Pita – Brot mit Metaxasauce und Salatbeilage

## Geflügelgerichte vom Grill

67. **Hähnchenfilet „a la Chef“**  
Hähnchenbrustfilet mit Champignonrahmsauce,  
dazu Kroketten und Salatteller
68. **Hähnchenbrustfilet „a la Kreta“**  
Hähnchenbrustfilet serviert mit Metaxasauce, mit Käse überbacken,  
dazu Pommes, Reis und Salatteller
69. **Hähnchenbrustfilet am Spieß**  
Mit Paprika, serviert in Tomatensauce, Pommes, Reis und Salatteller
71. **Hähnchenbrustfilet Spezial**  
Hähnchenbrustfilet in Spinat – Sahnesauce; serviert in der Pfanne,  
dazu Butterreis und Salatteller,

## Vegetarische Gerichte

200. **Gemüseauflauf**  
verschiedene Gemüsearten in feiner Sahnesauce, mit Käse überbacken und  
Salatteller
201. **Pfannenreis**  
Gemüseris in feiner Sahnesauce, serviert in der Pfanne und Salatteller
202. **Rosenkohl – Broccoli - Auflauf**  
in feiner Sahnesauce, mit Käse überbacken und Salatteller
205. **gebackene Auberginen und Zucchini**  
dazu Zaziki, Brot und Salatteller

## Spezialitäten des Hauses

206. **Schweinelende „Metaxa“**  
3 zarte Schweinemedallions mit Tomatenstücken in Metaxasauce,  
mit Käse überbacken, dazu Pommes, Reis und Salatteller
207. **Schweinelendenaufauf „a la Chef“**

3 zarte Schweinemedallions angerichtet auf Gemüsereis, mit Käse überbacken, dazu Pommes, Reis und Salatteller

- 208. gegrilltes Schweinesteak**  
Schweinesteak vom Grill, gefüllt mit Tomate und Feta, mit Metaxasauce, serviert mit Reis und Salat
- 209. Hawaii Steak**  
Schweinesteak vom Grill, mit Ananas, mit Käse überbacken, dazu Broccoli, Reis und Salatteller
- 210. Grillpfanne Olympia**  
Gyros, Schweinefilet, Lammsteak und Hähnchenbrustfilet in der , Pfanne serviert, dazu Bernaisesauce, Reis und Salatteller

## Schnitzel

- 81. Schweineschnitzel**  
serviert mit Zaziki, Pommes, Reis und Salatteller
- 82. Putenschnitzel**  
paniert, serviert mit Zaziki, Pommes, Reis und Salatteller
- 83. Steak „Zigeuner Art“**  
Schweinesteak serviert mit Zigeunersauce, dazu Pommes, Reis und Salatteller
- 84. Putensteak**  
gegrillt mit Kräuterbutter, dazu Zaziki, Pommes, Reis und Salatteller

## Pizza

- 500. Pizza „Salami“** <sup>(2,3)</sup>
- 501. Pizza „Schinken“** <sup>(1,3)</sup>
- 502. Pizza „Vegetarisch“**  
mit Broccoli, Mais, Pilzen und Kidneybohnen
- 503. Pizza „Italia“** <sup>(1,2,3)</sup>  
mit Salami, Schinken, Paprika, Zwiebel und Peperoni
- 504. Pizza „Rustica“** <sup>(2,3)</sup>  
mit Salami und Pilzen
- 505. Pizza „Toscana“** <sup>(1,3)</sup>  
mit Schinken und Pilzen
- 506. Pizza „Romana“** <sup>(1,2,3)</sup>  
mit Salami, Schinken und Peperoni
- 507. Pizza „Hawaii“** <sup>(1,3)</sup>  
mit Schinken und Ananas
- 508. Pizza „Thunfisch“**  
mit Thunfisch und Zwiebeln
- 509. Pizza „Kreta“**  
mit Gyros, Paprika, Zwiebeln und Oliven
- 510. Pizza „Margherita“**  
Lightpizza mit Tomatensauce und Feta

- 512. **Pizza „Mailand“**  
mit Salami, Schinken und Pilzen
- 513. **Pizza „Stagioni“**  
mit Salami, Schinken, Paprika und Ei
- 514. **Pizza „Milano“**  
mit Thunfisch, Paprika, Peperoni, Pilzen, Zwiebeln  
und am Rand lecker gefüllt mit Feta
- 515. **Pizza „Mexicana“** (feurig scharf)  
mit Schweinehacksteak, Kidneybohnen, Paprika
- 516. **Pizza „Calzone“** <sup>(1,2,3)</sup>  
gefüllt mit Salami, Schinken, Pilzen und Peperoni
- 517. **Pizza „4-Jahreszeiten“** <sup>(1,2,3)</sup>  
mit Salami, Schinken, Pilzen und Paprika
- 518. **Pizza „Chef“**  
mit Hähnchenbrustfilet, Spinat und Knoblauch
- 519. **Pizza „Thunfisch Spezial“**  
mit Thunfisch, Pilzen, Peperoni und Knoblauch
- 520. **Pizza „Venezia“**  
mit Spaghetti und Bolognesesauce
- 521. **Pizza „Tono“** <sup>(1,2)</sup>  
mit Salami, Thunfisch und Shrimps

## Nudelgerichte

- 600. **Spaghetti „Napoli“**
- 601. **Rigatoni „Napoli“**
- 602. **Spaghetti „Speciale“**  
mit Sahne – Pilzsauce und Gyros
- 603. **Rigatoni „Broccoli“**
- 604. **Spaghetti „Bolognese“**
- 605. **Rigatoni „Bolognese“**
- 606. **Spaghetti „Spinat“**  
mit Sahne – Schinkensauce
- 607. **Tortellini „Bolognese“**
- 608. **Spaghetti „Panna“** <sup>(1,2)</sup>  
mit Schinken – Sahnesauce
- 609. **Rigatoni „Funghi“**  
mit Pilz – Sahnesauce
- 610. **Nudeln „a la Kreta“** <sup>(1,3)</sup>  
3 verschiedene Nudelsorten mit Schinken, Pilzen und Shrimps serviert in Sauce nach  
Art des Hauses, mit Käse überbacken
- 611. **Spaghetti „Aglio Olio“**  
mit Öl und Knoblauch, scharf
- 612. **Nudeln „a la Chef“**  
3 verschiedene Nudelsorten mit Bolognesesauce, mit Käse überbacken
- 613. **Tortellini „Panna“** <sup>(1,3)</sup>  
mit Sahne – Schinkensauce
- 614. **Spaghetti „al forno“**  
mit Schinken, Pilzen und Erbsen, überbacken
- 615. **Tortellini „al forno“**  
mit Schinken – Sahnesauce und Pilzen, überbacken
- 616. **Kritharaki (Reisnudeln)**  
griechische Nudeln in Hackfleischsauce, überbacken

## Original griechische Nachspeise

93. **Galaktoboureko**  
Warmer Blätterteig gefüllt mit einer Milchcreme  
serviert mit Vanilleeiskugel
94. **Joghurt**  
griechischer Sahnejoghurt mit Honig und Walnüssen

## Flaschenweine

- |      |   |      |
|------|---|------|
| 146. | <b>Retsina</b><br>Tafelwein, geharzt                          | 0,7l |
| 147. | <b>Demestika, weiß oder rot</b><br>Tafelwein, trocken         | 0,7l |
| 148. | <b>Kretikos, weiß oder rot</b><br>Landwein aus Kreta, trocken | 0,7l |
| 149. | <b>Makedonikos, weiß oder rot</b><br>Tafelwein, halbtrocken   | 0,7l |
| 150. | <b>Mavrodaphne, rot</b><br>Likörwein                          | 0,7l |
| 151. | <b>Samos, weiß</b><br>Likörwein                               | 0,7l |
| 152. | <b>Imiglikos, weiß</b><br>Tafelwein, lieblich                 | 0,7l |
| 153. | <b>Imiglikos, rot</b><br>Tafelwein, lieblich                  | 0,7l |
| 154. | <b>Cabernet Sauvignon, rot</b><br>Qualitätswein, trocken      | 0,7l |
| 156. | <b>Rosé</b><br>Tafelwein, trocken                             | 0,7l |
| 157. | <b>Imiglikos, rosé</b><br>Tafelwein, lieblich                 | 0,7l |

Erläuterungen zur Kennzeichnung von Zusatzstoffen gemäß §9 Zusatzstoff – Zulassungsverordnung: <sup>(1)</sup> mit Geschmacksverstärker; <sup>(2)</sup> mit Antioxidationsmittel; <sup>(3)</sup> mit Konservierungsmittel; <sup>(4)</sup> mit Farbstoff; <sup>(5)</sup> enthält Phenylalanin

Änderungen vorbehalten!

Diese Speisekarte wurde gewissenhaft und mit großer Sorgfalt erstellt! Sollte sich dennoch der Fehlerteufel eingeschlichen haben, bitten wir Sie, dies zu entschuldigen.