Restaurant AKADEMIE

Speisekarte

Suppen

1 **Französische Zwiebelsuppe** [A,F] — **6,00€**
mit Käse überbacken

2 **Tomatensuppe** [F] — **6,00€**
mit Sahnehäubchen und Basilikumöl

3 **Kartoffelsahnesuppe** [A,F,N] — **12,00€**
mit gebratenem Lachs

4 **Pilzsuppe** [A,F,D] — **10,00€**
mit verschiedenen Pilzen

Käse

10 **Feta** [F] — **8,90€**
mit Olivenöl und Oregano

11 **Feta Spezial** [F] — **10,50€**
gebacken im Ofen mit Tomaten, Zwiebeln und Ouzo

12 **Feta gebraten** [A,F,J,D,E] — **10,50€**
im Blätterteig mit Sesam und Honig verfeinert

13 **Halloumi gegrillt** [F,J,D] — **9,50€**
mit gebratenen Tomaten und Preiselbeermarmelade

14 **Kefalotyri Saganaki** [F] — **11,20€**
gegrillter griechischer Hartkäse mit Zitrone

15 **Käse Bälchen** [F,J,D,A,E] — **8,50€**
mit Zitronen Mayonnaise

Kalte Vorspeisen

20 **Tsatziki** [F,8] — **6,10€**
Joghurt-Knoblauch-Dip

21 **Taramas** [N,E,8] — **7,30€**
Fischrogen-Dip

22 **Tirosalata** [F,8] — **8,90€**
Schafskäse-Dip, pikant gewürzt

23 **Skordalia** [8] — **6,00€**
Kartoffel-Knoblauch-Dip

24 **Oliven** [5] — **5,70€**

25 **Peperoni** — **6,00€**

26 **Rote Bete Carpaccio** [F,D,E,J] — **9,00€**
mit Rucola, marinierte Feta und Pesto

Warme Vorspeisen

40 **Melitzanes & Kolokithakia tiganita** [A,F] — **8,50€**
gebratene Auberginen und Zucchini mit Tsatziki

41 **Kafteri** [F] — **8,50€**
gebratene scharfe Paprika mit Tsatziki

42 **Dolmadakia** [A,F,E] — **6,50€**
gefüllte Weinblätter mit Tsatziki

43 **Gigandes** [2] — **6,50€**
gebacken griechische dicke Bohnen in Tomatensauce und Feta

44 **Champignons Krasata** [K] — **8,90€**
Champignons in Weißwein-Zitronen-Knoblauch-Sauce

45 **Gefüllte Champignons** [A,F] — **8,90€**
mit Sauerrahm, Feta und Käse überbacken

46 **Knoblauchbrot mit Tomatenscheiben** [A,F] — **9,10€**

47 **Bruschetta griechischer Art** [A,F,D] — **9,10€**
geröstete Weißbrotscheiben mit Pesto marinierten Tomaten und Feta

48 **Gegrillte Peperoni** [F] — **7,50€**
mit Knoblauchsauce und Tsatziki

49 **Mezeplatte** [A,F,E,N,8] — **15,50€**
diverse warme und kalte Vorspeisen

50 **Mezeplatte** [A,F,E,N,8] ab zwei Personen — **24,00€**
diverse warme und kalte Vorspeisen

Die Allergien- und Zusatzstoffliste finden Sie auf der letzten Seite

Salate

60 Akademie Spezial Salatteller [I,K] **14,00€**
Grüner Salat, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Hähnchen Filet, Pilzen und Dressing Balsamico Essig

61 Choriatiki [F,8] **11,90€**
Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Oliven, Peperoni, Feta

62 Putensalat [F,I,C] **14,50€**
Gegrillte Putenbrust, grüner Salat, Tomaten, Gurken, Paprika, Mais, Ei und Jogurt Dressing

63 Michaelis Salatteller [F] **15,50€**
Gyros, grüner Salat, Krautsalat, Tomaten, Gurken, Paprika und Joghurt-Dressing

64 Scampi-Avocado Salatteller [A,B,E,G] **16,90€**
Grüner Salat, gebraten Speck und Scampi, Avocado und Erdbeer-Dressing

65 Kleiner Salatteller [F] **4,50€**

66 Kleiner Bauernsalatteller [F,8] **5,50€**

Für unsere kleinen Gäste

nur für Kinder bis 12 Jahre

80 Pinocchio Teller [A,F,E,C] **9,00€**
Chicken Nuggets, Pommes

81 Peter Pan Suflaki [F] **8,00€**
Fleischspieß, Pommes

82 Asterix Teller [F] **8,00€**
Gyros, Tsatsiki, Pommes

83 Obelix Teller [A,F,E,C] **8,00€**
kleines Schnitzel, Pommes

84 Panoramix Teller [A,F,E,C] **8,00€**
Kleines Bifteki, Pommes

Gerichte für den Kleinen Hunger

150 Gyros [F] **14,00€**
Gyros, Tsatziki

151 Gyros überbacken [F] **16,50€**
aus dem Backofen - mit Sauce nach Wahl

152 Schnitzel „Wiener Art“ [A,F,E,C] **10,50€**

153 Krüstchen Schnitzel [A,F,E,C] **14,50€**
mit Röstzwiebeln, Spiegelei und Championsramsauce

154 Suflaki [F] **13,00€**
Fleischspieß vom Schwein und Tsatziki

155 Hähnchenspieß **14,50€**
Fleischspieß vom Hähnchenfilet und Paprika

156 Bifteki [A,F,E,C] **16,50€**
Hacksteak mit Feta gefüllt

157 Suzuki [A,E,C] **15,00€**
2 Hackfleischröllchen

158 Rinderleber [A] **14,50 €**
mit Röstzwiebeln

159 Schweinefilet [A,F] **18,00€**
mit Kräuterbutter und Röstzwiebeln

160 Hermes Platte [A,F,E,C] **14,60 €**
Suflaki, Suzuki mit Tsatziki

Akademie-Service-Tipp: Alle Gerichte mit gemischtem Salat oder Krautsalat und Beilage nach Wahl.
Auf Wunsch sämtliche Gerichte statt Salat mit Bauernsalat, zusätzlich 2,00€.

Die Allergien- und Zusatzstoffliste finden Sie auf der letzten Seite

Schnitzelgerichte vom Schwein

gerne auch mit Putenfleisch +2,00€

100 **Schnitzel „Wiener Art“** A,E,C **14,50€**

101 **Schnitzel „Jäger Art“** A,F,E,C **17,00€**
mit Championsramsauce

102 **Rahmschnitzel** A,F,E,C **16,50€**
mit Rahmsauce

103 **Schnitzel „Balkan Art“** A,F,2,C **16,50€**
mit Paprikasauce

104 **Hawaii Schnitzel** A,F,D,E,2,C **16,50€**
mit gekochtem Schinken und Ananas überbacken

105 **Schnitzel Spargel - Champignons** A,F,E,2,C **18,50€**
überbacken mit Bollandaise und käse

106 **Schnitzel Bèarnaise** A,F,E,2,C **17,00€**
mit sauce Bèarnaise

107 **Schnitzel Hollandaise** A,F,E,2,C **17,00€**
mit sauce Hollandaise

108 **Schnitzel „Teufel“** Scharf A,F,E,C **17,00€**
mit pikante sauce

109 **Schnitzel „Pfeffer sauce“** A,F,E,C **17,00€**
mit Pfeffersauce oder Pfefferrahmsauce

110 **Krüstchen Schnitzel** A,F,E,C **17,50€**
mit Röstzwiebeln, Spiegelei und Championsramsauce

111 **Holzfäller Schnitzel** A,F,E,C **17,50€**
mit Röstzwiebeln und zwei Spiegelei

112 **Cordon Blue** A,F,E,2,C **18,50€**
mit Käse und Schinken gefüllt

Gyros Gerichte

180 **Gyros Teller** A,F **16,00€**
Gyros, Tsatziki

181 **Tonis Teller** A,F **17,50€**
Gyros, Suflaki, Tsatziki

182 **Ouzo Platte** A,F,E,C **18,50€**
Gyros, Suzuki, Suflaki, Tsatziki

183 **Alexandros Teller** A,F,E,C **21,00€**
Gyros, Suzuki, Suflaki, Schweinesteak, Leber, Tsatziki

184 **Sokrates Teller** A,F,E,C **20,00€**
Gyros, Suzuki, Suflaki, Schweinemedaillon, Tsatziki

185 **Konstantinos Teller** A,F **20,00€**
Gyros, Schweinefilet, Putenfilet, Tsatziki

186 **Athen Teller** A,F,E,C **21,00€**
Gyros, Suflaki, Suzuki, Lammkotelett, Tsatziki

187 **Meteora Teller** A,F **24,00€**
Gyros, Lammfilet, Lammkotelett, Tsatziki

188 **Gyros überbacken** A,F **19,00€**
aus dem Backofen - mit Sauce nach Wahl

Platten für mehrere Personen

200 **Epidavros Platte** A,F,E,C für 2 Personen **40,00€**
Gyros, 2 Suzuki, 2 Suflaki, 2 Schweinesteaks, Tsatziki

201 **Kalampaka Platte** A,F für 2 Personen **45,00€**
Gyros, 2 Rinderleber, 2 Fleischspieße vom Hähnchenfilet, 2 Lammkotolett, Tsatziki

202 **Kozani Platte** A,F für 2 Personen **50,00€**
2 Rinderleber, 2 Fleischspieße vom Hähnchenfilet, 2 Lammkotolett, Tagliata vom Rind, Tsatziki

Akademie-Service-Tipp: Alle Gerichte mit gemischtem Salat oder Krautsalat und Beilage nach Wahl.
Auf Wunsch sämtliche Gerichte statt Salat mit Bauernsalat, zusätzlich 2,00€.

Die Allergien- und Zusatzstoffliste finden Sie auf der letzten Seite

Griechische Spezialitäten vom Grill

220 Suflaki [F] ..... **16,50€**
2 Fleischspieße vom Schwein mit Tsatziki

221 Suflaki überbacken [F] ..... **18,00€**
2 Fleischspieße vom Schwein mit Metaxa sauce

222 Bifteki [A,F,E,C] ..... **18,90€**
Hacksteak mit Feta gefüllt

223 Bifteki überbacken [A,F,E,C] ..... **19,50€**
Hacksteak mit Feta gefüllt
mit Sauce nach Wahl

224 Suzuki [A,F,E,C] ..... **17,00€**
3 Hackfleischröllchen mit Tsatziki

225 Yannis Spieß [F] ..... **25,00€**
1 Spieß vom Rumpsteak, Schweinefilet und Hähnchenfilet mit Metaxasauce

226 Grill Teller [F] ..... **19,50€**
Schweinesteak, Suflaki, Leber, Putenfilet, Tsatziki

227 Chirini Tigania ..... **21,00€**
Schweinefilet gebraten mit Zwiebel und Paprika

228 Kotopoulo Tigania ..... **20,00€**
Hähnchenfilet gebraten mit Paprika

229 Schikoti Tigania ..... **16,50€**
Rinderleber gebraten mit Zwiebel und Knoblauch

230 Putenfilet oder Hähnchenfilet [F] ..... **20,00€**
gegrilltes Filet von der Pute
oder vom Hähnchen mit Metaxa Sause

231 Rinderleber [A] ..... **16,50€**
mit Röstzwiebeln

232 Maria Teller [F] ..... **20,00€**
2 Filetspieße vom Schwein mit Metaxa Sauce, gebratenen Tomaten und Paprika

233 Willy Teller [F] ..... **21,00€**
Schweinefilet gefüllt mit Schafskäse und Schafskäsesauce wahlweise mit Putenfleisch

234 Efi Teller ..... **18,00€**
2 Fleischspieße vom Hähnchenfilet

235 Eleftheria Teller [F] ..... **19,50€**
Hähnchenspieße mit Currysauce

Argentinische Steaks vom Grill

250 Rumpsteak [F] ca. 230gr. ..... **25,00€**
mit Kräuterbutter

Argentinisches Rinderfilet vom Grill

260 Rinderfilet ca. 230gr. [F] ..... **29,00€**
mit Kräuterbutter

261 Tagliata von Rind ca. 280gr [F] ..... **34,00€**
mit doppelter sauce Akademie

Schweinemedaillons vom Grill

270 Schweinemedaillons [A,F] ..... **20,50€**
mit Kräuterbutter und Röstzwiebeln

271 Schweinemedaillons [A,E] ..... **22,50€**
nach Krüstchen-Art mit Röstzwiebeln, Champignons und Spiegelei

272 Schweinemedaillons [F] ..... **22,50€**
mit Sauce nach wahl

Akademie-Service-Tipp: Alle Gerichte mit gemischtem Salat oder Krautsalat und Beilage nach Wahl.
Auf Wunsch sämtliche Gerichte statt Salat mit Bauernsalat, zusätzlich 2,00€.

Die Allergien- und Zusatzstoffliste finden Sie auf der letzten Seite

Spezialitäten von Lamm

290 **Lammkoteletts** 24,00€

291 **Lammfilets mit Röstzwiebeln** [A] 30,00€

292 **Lammfilets mit Sauce nach Wahl** [F] 30,00€

Vegetarische Gerichte

ohne Salat und ohne weitere Beilage

300 **Gegrilltes Gemüse** [K] 14,00€
Paprika, Auberginen, Zucchini, Tomaten, Champignon, Kartoffeln
mit Balsamico-Essig und Knoblauch

301 **Pilzspieße** [F] 13,50€
mit Knoblauchsauce und kleine Salat

302 **Gemüse überbacken** [F,C,K] 15,50 €
mit Kartoffel, Käse und Hollandaise Sauce
Gratin

303 **Griechisches Ratatouille** [F] 16,50€
mit Schafskäse aus dem Ofen

304 **Vegetarisch Moussaka** [A,F,C] 18,00€
Auflauf aus Auberginen, Zucchini, Kartoffeln, Tomaten und einer aus Champignon gemachter Bolognese
mit Bechamel überbacken

Griechische Küche

ohne weitere Beilage

320 **Moussaka** [A,F,C] 19,00€

321 **Auf Nachfrage empfehlen wir ihnen gerne unser Gericht des Tages aus der griechischen Küche**

Fischgerichte

330 **Kalamares-Ringe** [M,A,F,N,E] 17,50€
mit Tsatziki und Taramas

331 **Gebratenes Zanderfilet** [N,A] 19,50€

332 **Gegrilltes Lachsfilet** [N] 19,50€

333 **Gegrillter Oktopus** [M] 16,00€

334 **Scampi Spieß** [B] 17,00€

335 **Scampi Saganaki** [B,F] 28,00€
mit Tomatensauce und Schafskäse

336 **Gegrillte Scampi in Knoblauchsauce** [B,F] 25,00€

337 **Gegrillte Dorade** [N] 22,50€

338 **Verschiedene Meeresfrüchte** [M,N,B,A,F] 29,00€
Kalamares Ringe, Zanderfilet, Oktopus, Muscheln, Scampi, Sardinen mit Tsatziki und Taramas

Beilagen

350 **Pommes Frites** [A] 4,00€

351 **Djuvec Reis** [A,F] 4,00€

352 **Butter Reis** [A,F] 4,00€

353 **Kroketten** [A,F,C] 4,00€

354 **Folienkartoffel** [A,F] 5,10€
mit Tsatziki oder Sauerrahm

354 **Bratkartoffeln** [A] 5,10€

355 **Pita Fladenbrot** [A,F] 2,80€

Saucen

370 **Sauce hollandaise** [F,K] 4,50€

371 **Sauce béarnaise** [A,F,C] 4,50€

372 **Knoblauchsauce** [F] 4,50€

373 **Champignonsauce** [F] 4,50€

374 **Metaxasauce** [F] 4,50€

375 **Schafskäsesauce** [F] 4,50€

376 **Teufel sauce Scharf** [F] 4,50€

377 **Pfeffersauce** [A,F] 4,50€

378 **Sauce Balkan Art** [A] 4,50€

Akademie-Service-Tipp: Alle Gerichte mit gemischtem Salat oder Krautsalat und Beilage nach Wahl.
Auf Wunsch sämtliche Gerichte statt Salat mit Bauernsalat, zusätzlich 2,00€.

Die Allergien- und Zusatzstoffliste finden Sie auf der letzten Seite

KENNZEICHNUNG VON ALLERGENEN

A. Enthält Glutenhaltiges Getreide
B. Enthält Milch (Laktose)
C. Enthält Ei
D. Enthält Schalenfrüchte
E. Enthält Erdnüsse
F. Enthält Senf
G. Enthält Sellerie
H. Enthält Sesam
I. Enthält Fisch
J. Enthält Soja
K. Enthält SO^2 und Sulfit
L. Enthält Lupine
M. Enthält Krebstiere
N. Enthält Weichtiere

KENNZEICHNUNG VON ZUSATZSTOFFEN

1. Mit Farbstoff
2. Mit Konservierungsstoff
3. Koffeinhaltig
4. Chininhaltig
5. Geschwefelt
6. Mit Phosphat
7. Mit Milcheiweiß
8. Geschwärzt
9. Mit Süßungsmittel
10. Enthält eine Phenylalaninquelle
11. Nährwert je 100 ml: Brennwe< < 1,0 kj
12. Mit Antioxidationsmittel
13. Formfleisch
14. Mit Geschmacksverstärker
15. Hergestellt mit fein zerkleinertem Fleisch
16. Mit Eiklar
17. Mit Taurin 4.000 mg/l

SUCHEN SIE NOCH EIN GESCHENK?

Wir empfehlen Ihnen unsere exklusiven Gutscheine, mit denen Sie Freude und Genuss zu einem Betrag Ihrer Wahl verschenken können.

Oestertalstraße 60, 58840 Plettenberg
023916097258
grieche-plettenberg.de

PLANEN SIE EINE FEIER?

Unsere Räumlichkeiten sind bestens geeignet für
Festlichkeiten aller Art bis zu 120 Personen in Saal.

Wir bieten Ihnen das perfekte Menü für jeden besonderen Anlass.
Sprechen Sie uns bitte an!

Öffnungszeiten

Dienstag - Freitag 16.00 - 22.00 Uhr

Samstag 11.30 - 14.00 & 16.00 - 23.00 Uhr

Sonntag 11.30 - 14.00 & 16.00 - 21.00 Uhr

An Feiertagen 12.00 - 21.00 Uhr

Küchenöffnungszeiten

Dienstag – Samstag bis 21.00 Uhr

Sonntag und Feiertagen bis 20.30 Uhr