

DER KLEINE GRIECHE

...und das gibts danach!

...aus Gästen werden Freunde!

Kaffee, Tee

Griechischer Mokka	€ 2,00
Espresso	€ 2,00
Kaffee Crème	€ 2,00
Cappuccino	€ 2,50
Latte Macchiato	€ 3,00
Tee Schwarz, Früchte, Pfefferminze, Kamille	€ 2,50

Frisches Galaktobureko vom Backblech € 5,50
mit cremigem Sahne-Vanilleeis

Frisches hausgemachtes Cremejoghurt € 4,20
mit Waldhonig und Walnüssen

Griechische süße Kirschen € 5,90
auf cremigem Sahne-Vanilleeis

Cremiges Sahne-Vanilleeis € 4,20
mit Schokosauce und Sahne

...seit

1991

Feinste griechische Küche
DER KLEINE GRIECHE

GUTSCHEIN
für ein wunderschönes Abendessen
im Wert von Euro



...aus Gästen werden Freunde!

Gutschein-Nr.

Rathausplatz 3 · 90513 Zirndorf · Tel. 0911/600 14 90 · www.der-kleine-griecher-zirndorf.de · Inh.: Fam. Alexandridis · gültig bis

...beste griechische Küche seit 1991!

...Restaurant und Vinothek!

...raffinierte Vorspeisen und gelungene Kombinationen!

Zaziki á la „Kleiner Grieche“ € 3,90

Neues Rezept! Cremig fein gerührter Hausmacher-Joghurt mit knackigen kleinen Gurkenstückchen. Durch den berühmten Hauch „Knobi“ und unserem neuen Rezept wird das Ganze zu einer Köstlichkeit.

Knoblauchbrot € 4,00

Unsere feinen Fladenbrotscheiben, reichlich mit einer raffinierten Mischung aus Tomatenwürfeln, „Knobi“, Olivenöl, feingehackten Zwiebelchen und griechischen Kräutern.

Extra zur Auswahl: 1) Gegrillter Garnelenspieß € 8,50
2) Lammfiletspieß vom Grill € 12,00
3) Geflügelspießchen im Sesammantel € 5,00

Tarama-Creme und gegrillte Calamari € 6,90

Cremig und einmalig im Geschmack „die Delikatessencreme“. Creme aus speziell dafür geräuchertem Kaviar von Edelfischen. Dazu gegrillte Calamari mit Lemon-Öl.

Frische Sardellen aus der Pfanne € 6,90

Eigentlich ganz einfach nur mit etwas Zitrone und Knoblauch. Das Mittelmeer ruft – sehen Sie den Sandstrand?

Omas Suvlakispieße mit Zitrone € 8,50

Solche Spieße braucht man, weil sie saulecker gegrillt, gut gewürzt – mit etwas Zitrone und Zaziki eine wahre Wucht sind!

Gegrillter grüner Spargelsalat € 8,50

Ein Wunder der Natur, mit dem richtigen Dressing und der leckeren Marinade. Einfach super! Manche fragen sich sogar, wie wir so viel Geschmack in so dünne Stäbchen hinein kriegen?

Extra zur Auswahl: 1) Gegrillter Garnelenspieß € 8,50
2) Lammfiletspieß vom Grill € 12,00
3) Geflügelspießchen im Sesammantel € 5,00

Gourmetteller € 11,90

Hier können Sie nach Herzenslust schlemmen wie ein König! Und darauf können Sie sich freuen: Leckeres Zaziki, raffiniert gewürzte Fetakäsecreme, fein gerührte Tarama-Creme, unsere viel gelobtes Weinblatt mit Zitronensauce, gefüllte Paprika aus Florina und natürlich Oliven, Peperoni und ein Stück original griechischer Fetakäse.

Gebackene Zucchinischeiben mit Zaziki € 6,50

Extra zur Auswahl: 1) Gegrillter Garnelenspieß € 8,50
2) Gebackene Sardellen € 6,90
3) Geflügelspießchen im Sesammantel € 5,00

Griechischer Bauernsalat € 7,90

Ein herzhafter Salat mit viel frischen Zutaten vom Lande. Mit marktfrischen Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni und original griechischem Fetakäse. Wir runden diesen ländlichen Salat mit einem kräftigen Klacks Zaziki und frischem kaltgepressten Olivenöl ab.

Extra zur Auswahl: 1) Gegrillter Garnelenspieß € 8,50
2) Gebackene Sardellen € 6,90
3) Lammfiletspieß vom Grill € 12,00

Mamas Lieblingssalat mit gebackenem Saganaki € 8,90

Super knackige Blattsalate, marktfrische Tomaten, Oliven, Gurken und Peperoni. Heiß und kross oben auf, die Krönung. Unser gebackener Fetakäse (Saganaki). Genießen ohne Reue! Abgerundet mit unserem Hausmacher-Dressing und frischen Kräutern.

Der alte Fischer und das Meer € 10,90

Super knackige Blattsalate der Saison mit frisch gebackenen Sardellen, goldbraunen Calamari, Tomaten, Gurken und feiner Tarama-Creme. Natürlich abgerundet mit unserem Hausmacher-Dressing und frischen Kräutern.

...unsere Saganaki-Vielfalt!

Saganaki klassisch mit Tomaten und Peperoni € 6,90

Dazu verwenden wir nur allerbesten original griechischen Fetakäse, wickeln ihn zusammen mit Tomatenscheiben, etwas frischer Butter und Kräutern in Alufolie und grillen ihn bis er aromatisch und heiß ist!

Saganaki mit Chili und Bacon € 7,50

Saganaki in der Sesamkruste mit unserem Honig-Ouzo-Dip € 8,90

Saganaki gebacken in der goldbraunen Backkruste € 5,50

...der kleine Grieche Vinothek!

Eine große Auswahl verschiedener Flaschenweine rot, weiß und rosé.

Bitte fragen Sie uns: Wir beraten Sie gerne persönlich!



...ständig Weine im Angebot!

...Fleischgerichte - bestens für Sie gegrillt!

...verfeinern Sie Ihre Grillgerichte mit unserer hausgemachten Zaziki-Kräuter-Butter!

Gegrillte Suvlakispiße

Zarte, magere Fleischstückchen am Spieß, mediterran gewürzt nach unserem griechischen Originalrezept. Dazu servieren wir Ihnen Zaziki-Dip und Beilagen.

€ 1,00

€ 11,90

Giros „Kleiner Grieche“

Der ist bei uns Extraklasse! Nichts anderes als reines, herzhaftes Fleisch, fein gewürzt nach unserem Spezialrezept und duftend vom original griechischen Drehspieß gegrillt. Dazu servieren wir Ihnen Zaziki-Dip und Beilagen.

€ 10,90

Gegrillte Filetscheiben vom jungen Landschwein im Baconmantel

auf grünem mediterran schmeckenden Blattsalat, dazu Fetakäseflocken, feinste Kalamten-Olivencreme und natürlich mit unserem backfrischen Fladenbrot.

€ 15,50

Biftekiplatte mit Giros

Eine raffiniert gewürzte griechische Spezialität aus frisch gehacktem Fleisch mit frischen Kräutern. Dazu saftiger und duftender Giros vom original griechischen Drehspieß mit Zaziki-Dip und Beilagen.

€ 12,90

Fifty-Fifty

Warum auch nicht? Wenn Sie es wollen! Knusprig duftender Giros vom original griechischen Drehspieß und goldbraun gebackene Calamaris, super weich und saftig. Viele Gäste sagen mehr Griechenland ist nicht zu verkraften! Dazu servieren wir Ihnen Zaziki-Dip und Beilagen.

€ 13,90

Der Supercut – Kotelett vom Grill

ca. 300 g, etwas für wahre Helden oder für Frauen, die die Sachen selbst anpacken und nicht dem Zufall überlassen. Super gegrilltes Schweinekotelett auf frischen Kräuterzweigen, mit Zaziki-Kräuter-Butter und Beilagen.

€ 16,50

Grillteller - der Klassiker

Wie Sie ihn lieben und mögen. Eine perfekte Kombination aus gegrilltem Hähnchenbrustfilet, knusprig duftendem Giros vom original griechischen Drehspieß, dazu ein zartes klassisches Suvlaki vom Grill, leckerer Zaziki-Dip und Beilagen.

€ 14,90

Fisch-Fleischplatte

Unser Bestseller in Bestform! Diese Wahnsinnskombination werden Sie so schnell nicht vergessen! Knusprig duftender Giros vom original griechischen Drehspieß, zartes Suvlaki vom Schwein, gegrilltes Hähnchenbrustfilet, goldbraun gebackene Calamaris und Scampi vom Grill. Dazu servieren wir Ihnen leckeren Zaziki-Dip und Beilagen.

€ 15,90

Als Beilagen zu unseren Grillgerichten servieren wir Ihnen:

Paprika-Tomaten-Reis, Zaziki-Dip (leckere Joghurtsauce aus Zaziki) und einen Salat der Saison.

Extra-Beilagen

Bandnudeln, Paprika-Tomaten-Reis, Pommes-Frites, Thymian-Rosmarin-Kartoffeln, marktfrischer Salat der Saison
Zaziki-Kräuter-Butter

€ 3,00

€ 1,00

...mit bester Empfehlung - unsere Delikatessen!

Nudeln mit „viel oben drauf“

Hausmacher-Nudeln mit backfrischen Calamaris, Scampi, Muscheln, Tintenfisch, frische Tomaten und Zucchini in der Sauce, leicht mit Knoblauch und vielen Kräutern abgeschmeckt.

€ 10,90

Gegrilltes Limettenhähnchen mit Oregano

mit Thymian-Rosmarinkartoffeln und Zaziki-Dip.

€ 10,50

Extra zur Auswahl: 1) Marktfrischer Salat der Saison
2) Knoblauchbrot

€ 3,00

€ 4,00

Herrlicher Gemüse-Musaka

Frish aus dem Backofen - luftig und leicht - nur mit frischem Gemüse und original griechischem Fetakäse. Die berühmte goldbraune Creme mit Muskat macht den Musaka erst zu dem was er ist! Dazu reichen wir kleine leckere Geflügelspißchen im Sesammantel.

€ 12,50

Zartes Lammfilet und Auberginen-Mousse

Reines Auberginenfruchtmark aus der frischen Frucht, abgeschmeckt mit gutem altem Balsam-Essig, sehr mildem Olivenöl, gewürzt mit Meersalz und weißem Pfeffer, verfeinert mit Paprikawürfeln und frischer Petersilie. Dazu grillen wir zartes Lammfilet mit etwas Knoblauch und Rosmarin.

€ 17,50

Extra zur Auswahl: 1) Thymian-Rosmarin-Kartoffeln
2) Marktfrischer Salat der Saison
3) Knoblauchbrot

€ 4,00

€ 3,00

€ 4,00

Geschmortes Lammschäufele mit Trüffelöl

Zart duftendes Lammfleisch, gut in Rosmarin und Rotwein eingelegt! Nur so wird es im KLEINEN GRIECHEN zubereitet, mit einer kräftigen Lamm-Trüffelöl-Sauce und etwas Knoblauch. Dazu gibt es Thymian-Rosmarin-Kartoffeln und einen marktfrischen Salat der Saison.

€ 15,90

Mediterranes Grillgemüse mit zwei Lammkoteletts

Griechenland und sein feines Gemüse, der Ursprung der traditionellen Küche am Mittelmeer. Zarte, gut gegrillte Lammkoteletts mit Rosmarin und Oregano. So wollte es mein Lieblingsonkel Minas und dazu Kartoffeln aus dem Backofen. Eigentlich hatte er Recht.

€ 13,90

...unsere Weinempfehlung!

Chardonnay aus dem Pelopones:

Von den Hügeln Piliass, ein Weingebiet seit es Griechenland gibt, so sagte damals schon Homer. 360 Tage Sonne, volle Frucht, kaum Säure und in jungen Eichenfässern ausgebaut.

Stifado vom Kaninchen

Zartes Kaninchenfleisch umgeben von milden jungen Zwiebeln in einer delikaten süß-sauren Stifado-Weinsauce und Lorbeerblättern, backfrisches Fladenbrot und unserem marktfrischen Salat der Saison.

€ 15,50

...gute griechische Fischküche - Meeresrauschen inklusive!

Gegrilltes Doraden Filet € 18,90

Für diese leckere Spezialität verwenden wir nur die allerbesten Filets, die wir speziell für Sie aussuchen. Dazu zaubern wir aus einfachen Zutaten (Reis, Blattspinat und Limettensaft) eine wahre Delikatesse. Als Begleitung servieren wir Ihnen einen marktfrischen Salat der Saison und Zaziki-Dip.

Der frische Fang € 15,90

Knoblauch, Sardellen und der Grill – „der frische Fang“ sagt man bei uns in Thessaloniki. Und in der Altstadt, wo ich auch tatsächlich herkomme, werden die Sardellen auf den heißen Grill gelegt, mit Salz und Pfeffer gewürzt und kurz bevor sie fertig sind mit etwas Zitronensaft, frischer Petersilie, Thymian und Knoblauch verfeinert. Dazu servieren wir Ihnen leckeren Zaziki-Dip, Thymian-Rosmarin-Kartoffeln und einen marktfrischen Salat der Saison. Perfekt!

Muschel-Platte € 14,50

Feinste Muscheln aus dem Kochtopf. Leicht mit Tomate und frischer Zucchini verfeinert. Gewürzt mit Knoblauch und Oregano, mit Weißwein abgeschmeckt. Dazu backfrisches Fladenbrot mit Zaziki.

Griechisches Fischfilet auf Tomaten-Carpaccio und Fetakäseflocken € 14,50

Allerfeinstes Fischfilet mit Limettensaft verfeinert, perfekt gewürzt auf hauchfeinen Tomatenscheiben, dazu Olivenöl und Kräuter, mit der gewissen Raffinesse gegrillt und mit Fetakäseflocken beträufelt.

Gebackene oder gegrillte Mittelmeer-Calamaris € 12,90

Super weich und saftig. Viele Gäste sagen, es sind die „Besten“! In reinem Sonnenblumenöl speziell für Sie zubereitet, goldbraun und super fein. Oder vom Grill mit Zitrone. Dazu servieren wir Ihnen leckeren Zaziki-Dip, Thymian-Rosmarin-Kartoffeln und einen marktfrischen Salat der Saison.

Gegrillte Chili-Calamaris € 14,50

Super weich und saftig, mit frischem Paprika, griechischen Peperonis, mit etwas Knoblauch und der richtigen Würze – etwas Chili. Eine hervorragende Variante für unsere Feinschmecker!

Kleine Sardellen und Calamaris mit Zitrone € 14,50

Zwei Klassiker der Mittelmeerküche möchten gerne Ihrem Gaumen schmeicheln, Ihre Seele berühren und natürlich Ihren Teller füllen. Als Beilage zu diesem Gericht zaubern wir aus einfachen Zutaten (Reis, Blattspinat und Limettensaft) eine wahre Delikatesse. Als Begleitung servieren wir Ihnen leckeren Zaziki-Dip und einen marktfrischen Salat der Saison.

... unsere Weinempfehlung!

Mandinia

Weißwein von leuchtend heller Farbe, filigranes und abwechslungsreiches Aroma. Lebhafter, fruchtiger Geschmack, trocken, wenig Säure.

...ich trinke Ouzo und was trinkst Du so!

Aperitiv

Original griechischer Ouzo	2 cl	€ 2,50
Original griechische Ouzoflasche im Kühler mit Eis	0,2 l	€ 15,00
Prosecco, Prosecco Aperol, Ramazzoti Rosado, Hibiskusblütte	0,1 l	€ 5,50
Campari (Soda, Orange, Bitterlemon)	0,1 l	€ 5,50

Weine aus Griechenland

Qualitätsweine	je 0,1 l	je 0,2 l
Nemea Agiorgitiko, trocken, rot	€ 3,90	€ 4,80
Merlot aus dem Pelepones, trocken, rot	€ 3,90	€ 4,80
Asirtiko, trocken, weiß	€ 3,90	€ 4,80
Mandinia, trocken, weiß	€ 3,90	€ 4,80
Chardonay, trocken, weiß	€ 3,90	€ 4,80
Landweine & Co.	je 0,1 l	je 0,2 l
Landwein aus dem Norden Griechenlands: weiß, rot, rosé	€ 3,70	€ 4,80
Retzina weiß, rosé	€ 3,70	€ 4,80
Hauswein lieblich weiß, rot	€ 3,70	€ 4,80
Weinschorle weiß, rot, rosé	0,2 l	€ 4,30

*Koffein **Benzoessäure

Spirituosen

Fernet Branca, Ramazzotti, Averna	je 2 cl	€ 2,90
Metaxa 5*, Metaxa 7*, Grappa	je 2 cl	€ 3,50
Metaxa Gran Reserva, Rémy Martin	je 2 cl	€ 6,50

Biere, Alkoholfreies & Co.

Zirndorfer Landbier vom Fass	0,5 l	€ 3,00
Zirndorfer Kellerbier vom Fass	0,5 l	€ 3,00
Grüner Vollbier vom Fass	0,5 l	€ 3,00
Lederer Pils	0,33 l	€ 2,70
Tucher Hefeweizen vom Fass	0,5 l	€ 3,20
Tucher Hefeweizen leicht, alkoholfrei	je 0,5 l	€ 3,20
Zirndorfer Landweizen	0,5 l	€ 3,20
Kloster Scheyern Hefeweizen, dunkel	0,5 l	€ 3,20
Radler	0,5 l	€ 3,00
Radlerweizen	0,5 l	€ 3,20
Jever Fun alkoholfrei	0,33 l	€ 2,70

Erfrischungsgetränke & Säfte

Bionade Holunder	0,33 l	€ 3,30
Schweppes Ginger Ale, Bitter Lemon	0,3 l	€ 3,30
Pepsi*, Mirinda**, 7up**, Spezi* **	0,3 l	€ 2,60
Pepsi Light	0,3 l	€ 2,60
Schorlen, Säfte: Apfel, Orange, Trauben, Maracuja, Johannisbeere	je 0,3 l	€ 2,60

Tafelwasser	je 0,3 l	€ 2,60	0,5 l	€ 3,90	1 l	€ 5,00
Mineralwasser mit & ohne Kohlensäure			0,25 l	€ 2,80	0,75 l	€ 5,00