

*Liebe Gäste,*

wir heißen Sie recht herzlich willkommen und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt im Restaurant Zeus.

---

Mit unseren ausgewählten kulinarischen Spezialitäten möchten wir Sie in einer gepflegten Atmosphäre verwöhnen.

---

Ihre Familie Tekçe

---

Restaurant Zeus im Ziegelhof  
Friedhofsweg 15 · 26121 Oldenburg  
Telefon (04 41) 7 11 56 · Fax (04 41) 7 34 88  
www.zeus-ol.de  
info@zeus-oldenburg.de

---

Sollten Sie Ihre Brille vergessen haben, helfen wir Ihnen gerne mit unserem Brillenangebot aus.

---

Wir verleihen Ihrer Festlichkeit den richtigen Rahmen, ob Weihnachtsfeier, Geburtstag, Candle-Light-Dinner, Hochzeit, Geschäftsessen, Betriebsfeier, Gartenparty, Trauerfeier oder Taufe.  
- geschlossene Räumlichkeiten vorhanden.

---

Gerne nehmen wir Ihre Tischreservierung auch online entgegen!  
Besuchen Sie uns im Internet auf unserer Homepage unter

[www.zeus-ol.de](http://www.zeus-ol.de)

können Sie online Ihren Tisch reservieren! Einfach auf „Reservierung“ klicken, das Formular ausfüllen und abschicken.

# Empfehlungen

---



Alle Preise in Euro inklusive Umsatzsteuer und Bedienung

## Vorspeisen

---

2	Peperoni / Oliven	3,90
4	Dolmadakia mit Zaziki und Salat	6,50
6	Zaziki pikante Quarkspeise mit Knoblauch	4,50
7	Gigantes Riesenbohnen mit gewürfelten Weichkäse aus dem Ofen	7,90
10	Aubergine, gebraten mit Zaziki oder Zeus-Special-Sauce und Brot	7,90
109	Muscheln in Wein oder Knoblauchsauce	9,90
110	Sardellen mit Zaziki oder Zeus-Special-Sauce	8,50
112	Zeus-Spezial-Sauce	4,90
115	Gambas in pikanter Kräuter-Sauce mit Knoblauch und Metaxa flambiert, dazu Röstbrot	13,50
116	Calamaris gebackener Tintenfisch mit Zaziki, Zeus-Special-Sauce	8,90
146	Mezze-Platte nach Art des Hauses (für zwei Personen)	22,00
212	Teigrollen gefüllt mit Weichkäse, dazu Zaziki und Brot	7,50

## Suppen

---

11	Tomatencremesuppe „Athen“ Zwiebeln, Tomaten, Brühe, Gewürze, Sahne und Brot	5,90
12	Zwiebelsuppe „Penelope“ gedünstete Zwiebeln in einer Brühe mit Gewürzen, Röstbrot und Käse	5,00
16	Akropolis-Suppe griechische Hühnersuppe mit Zitrone und Brot	5,00

## *Salate*

---

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 13  | Großer Bauernsalat<br>mit grünem Salat, Tomaten, Paprika, Oliven, Weichkäse und Essig-Öl-Marinade  | 10,50 |
| 130 | Neptun-Salat<br>Frische Salatvariation mit Rucola, Honig-Senf-Dressing und 3 gebackenen Garnelen, dazu geröstetes Brot                                       | 13,50 |
| 131 | Salat nach Achille<br>verschiedene frische Salate mit Hühnerfleisch, überzogen mit Kräuterdressing, garniert mit Oliven, Orangen und Peperoni, dazu Röstbrot | 11,00 |
| 243 | Hirtensalat<br>Salatvarianten mit Tomaten, Gurken, Rucola, Gebratene Champignons und Ofenkartoffeln mit Kräuterrahm  | 12,50 |

*Zur Auswahl stehen verschiedene Dressings zur Verfügung:  
Honig-Senf-Dressing, Kräuterdressing*

## *Käse-Spezialitäten*

---

- |     |  |      |
|-----|--|------|
| 18  | Weichkäse<br>im Ofen gebacken                      | 7,90 |
| 201 | Saganaki<br>gebackener Weichkäse mit Salatgarnitur | 8,50 |

## *Für den kleinen Appetit*

---

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 85  | Mezze-Platte<br>fragen Sie bitte unser Personal  | 12,00 |
| 92  | „Schöne Helena“<br>2 kleine Schweinefilets mit Ananas und Käse überbacken, dazu Salat mit Meerrettich-Sahne-Sauce. Die schöne Helena bewahrte ihre Schönheit durch diesen Toast, Paris entführte sie! Und darum... | 13,90 |
| 93  | Toast „Zeus“ (150g)<br>1 Rinderfilet mit gerösteten Zwiebeln, pikanter Sauce und Salat.<br>Zeus aß diesen Toast, bevor er den Olymp zu seinen nächtlichen Abenteuern verließ...                                    | 19,90 |
| 103 | 2 Schweinemedallions „Olymp“<br>mit Käse und pikanter Sauce. Alexander der Große hätte diesen Teller bestimmt allen Damen empfohlen, wenn er je im Zeus gegessen hätte...  | 13,50 |

## *Pfännchen-Gerichte*

---

99	Athino-Teller 3 Schweinefilets in pikanter Metaxa-Sauce mit Champignons und weißem Reis oder Brot und Salat	18,50
120	Apollo-Teller Rinderfilet in pikanter Metaxa-Sauce mit Champignons, frischen Kräutern, Orangen-Sahne-Salat, Brot oder Reis	23,90
107	Spezialität des Hauses Gambas in pikanter Metaxa-Sauce zubereitet mit Champignons, dazu Brot und Salat	19,50
123	Tassos Gambas 6 Stück, serviert in einer Saucen-Creation aus frischen Kräutern, Tomaten, Crème fraîche, mit Metaxa verfeinert und grünem Salat	19,50

## *Vegetarische / Pasta-Gerichte*

---

113	Gemüsepfanne mit Zaziki	11,00
87	Spinat Pfanne mit Zwiebeln, Champignons, Kartoffeln und Sahne	10,50
617	Rigatonis mit roten Zwiebeln, Champignons, Kirschtomaten, Weichkäse und frischem Knoblauch in Olivenöl geschwenkt	13,90
104	Tagliatelle Gambas mit 4 Gambas in pikanter Metaxasauce mit Champignons, Tomatenpaprika und Broccoli, vorab frischer Salat	17,90
611	Tagliatelle mit gebratener Hähnchenbrust und frischem Gemüse in Basilikum-Sauce, dazu frischer Salat	16,90
721	Tagliatelle Roastbeef mit gebratenen Roastbeefstreifen, mediterranem Schmorgemüse in Tomaten-Currysauce	18,90

## *Für unsere kleinen Gäste*

---

63	Schneewittchen kleines Steak, Gyros, Pommes Frites und Salat	7,90
64	Donald Duck gebratenes Hähnchenschnitzel mit Pommes Frites und Salat	7,90
65	Rotkäppchen 1 Suflaki mit Pommes Frites und Salat	7,90
661	Kleiner Grieche kleine Portion Gyros mit Pommes Frites und Salat	7,90
610	Nudeln Spaghetti Bolognese, Carbonara oder Napolitana	6,90

## *Delikate Gerichte aus dem Ofen*

---

im Tontopf serviert

46	Lamm mit Fasolakia (grüne Bohnen), Brot und Salat	14,90
49	Lamm mit Melinsana (Auberginen), Brot und Salat	14,90
960	Lamm mit Gigantes (Riesenbohnen), Brot und Salat	14,90
59	Lammkeule „Provençal“ geschnitzte Lammkeule mit Auberginen, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Gurken, Knoblauch, verschiedenen Gewürzen, Reis sowie Salat in Rahm	18,90

## *Aus Poseidons Reich*

---

Auf Vorbestellung bereiten wir Ihnen gerne Fischspezialitäten nach Art des Hauses zu.

501	Calamaris vom Grill in Marinade mit Zeus-Spezial-Sauce	15,50
502	Sardellen große Portion mit grünem Salat und Zeus-Spezial-Sauce	15,50
106	Gambas gegrillt mit Kräutern, Hirtensalat und Knoblauchbrot	19,90
52	Calamaris gebackene Tintenfische mit Zeus-Sauce und grünem Salat	15,90
79	Dorade Royal vom Grill mit mediterranem Gemüse und Salzkartoffeln	19,90
84	Zanderfilet mit Kräuter-Kapern-Sauce, Salzkartoffeln und Salat	21,00
522	Seezunge in Dillsauce, frischem Blattspinat und Reis	19,90

## *Spezialitäten für 2 und mehrere Personen*

---

36	Zeus-Platte Gemischte Fleischvariation vom Grill mit Beilagen nach Wahl, Zaziki oder Zeus-Sauce und Salat	35,00
----	---	-------

## *Fleischgerichte vom Grill*

Liebe Gäste! Sollte es einmal etwas länger dauern, berücksichtigen Sie bitte, dass wir die Gerichte nach traditionellen Rezepten zubereiten.

30	<b>Gyros überbacken</b> in Metaxa Sauce mit Champignons und Käse überbacken, Brot und Salat	14,90
21	<b>Gyros, die absolute griechische Spezialität</b> nach besonderer Art des Hauses. Gyros ist ein mächtiger Fleischspieß, mit ausgefallenen Gewürzen zubereitet wird. Von diesem Spieß erhalten Sie eine herrliche Portion mit Reis oder Pommes Frites u. Salat.	13,90
22	<b>Suflaki</b> 2 Fleischspieße und Hühnerspieß mit Reis und Salat	14,90
23	<b>Grillteller</b> Suflaki, Gyros, Steak, Suzuki, Reis und Salat	17,90
25	<b>Zentauren-Teller</b> Gyros und Suflaki mit Reis und Salat. Inspiriert durch die Zentauren, gaben wir diesem Teller halb Gyros und halb Suflaki.	15,50
26	<b>Zyklopenauge</b> Schweinsteak mit Spiegelei, Gyros, Pommes Frites und Salat. Zyklopen, die einäugigen Riesen, von Odysseus bezwungen, auf Ihrem Teller serviert.	15,90
62	<b>Sokrates-Teller</b> Gyros und Leber mit Pommes Frites und Salat	15,50
27	<b>Prometheus-Teller</b> Leber auf griechische Art mit Tomatensauce, Reis und Salat. Prometheus, der den Menschen das göttliche Feuer brachte, wurde zur Bestrafung an einen Felsen geschmiedet. Und die Adler...	15,50
603	<b>Bauernspieße</b> Hühnerspieß, Schweinespieß, Lammspieß, Paprika, Zwiebeln, Pommes Frites und Bauernsalat	18,50
48	<b>Lammkotelett</b> mit Pommes Frites und grünem Salat	19,90
601	<b>Geflügelspieße</b> leicht bekömmliche Grillspezialität mit Salat und Curry-Reis	15,50
31	<b>Bacchus-Teller</b> Suflaki, 2 Lammkoteletts, Suzuki, Gyros, Reis und Salat. Wenn die Götter des Olymp Bacchus entbehren könnten, würde er sicher täglich hier den nach ihm benannten Teller essen...	17,90
34	<b>Akropolis-Teller</b> Lammkotelett, Steak, Suzuki, Leber, Gyros, Reis und Salat	18,00
96	<b>Korfu-Teller</b> Filetsteak mit Salat und Pommes Frites. Ein Teller für diejenigen, die schlank bleiben möchten...	23,90
97	<b>Ifestos-Teller</b> Rumpsteak, Hühnerbrust, Schweinefilet, Gyros, Röstis und Salat	19,90
98	<b>Aphrodite-Teller</b> zarte Schweine- und Rinderfilets mit Zwiebeln, Metaxa-Sauce, Reis und Salat	19,90

## *Fleischgerichte vom Grill*

---

108	Bifteki grobes Hacksteak mit Weichkäse gefüllt mit Tomaten und Zwiebeln, Reis und Salat	15,90
32	Rumpsteak „Provençal“ in pikanter Sauce mit frischem Gemüse, Pommes Frites, Kroketten oder Reis, dazu ein grüner Salat	21,00
614	Rumpsteak mit Bratkartoffeln und gerösteten Zwiebeln, dazu ein grüner Salat	21,00
41	Rumpsteak mit gebratenen Champignons, Reis und Salat	21,00
615	Hühnerbrustfilets mit Pommes Frites oder Reis, dazu Krautsalat	14,90
958	Rumpsteak Herakles mit gegrillter Banane in Kräutersteaksauce mit Pernod verfeinert an Kroketten, dazu bunter Blattsalat	22,90

## *Beilagen*

---

Pommes Frites, Kroketten, Reis	2,90
Knoblauchbrot	2,50
Folienkartoffeln mit Kräuterrahm	4,50
Bratkartoffeln	4,50
Kartoffelecken	2,90

## *Ausgesuchte Köstlichkeiten*

---

612	Kariyatis Hühnerbrust mit Champignons und Zwiebeln in Sahnesauce, dazu Röstitaler und Salat	15,90
613	Lammfilet am Spieß mit Majoran-Rosmarin-Sauce, dazu Kroketten und Salat	22,50
54	Filetsteak „Madagaskar“ Rinderfilet mit Butter, grünem Pfeffer, Sekt, Metaxa, Sahne, Gewürzen, Crème fraîche, Brühe, Dressing, Reis und Salat	23,90
94	Europa-Steak Rinderfilet mit Metaxa flambiert, pikanter Sauce, mit Champignons, Kräutern, Reis und Salat	23,90
607	Filet „Alexander“ gewürfeltes Rinderfilet in einer Pfanne geschmort, mit auserlesenen Gewürzen verfeinert und mit Rotwein abgelöscht. Hierzu servieren wir Salat und wahlweise Kroketten, Pommes Frites oder Reis	23,90
608	Sofie-Teller Rinderfilet in Butter gebraten, mit frischen Nußchampignons, grünem Paprika, Mango, Birne und erlesenen Gewürzen, dazu Kroketten und Salat mit Orangen-Sahne-Dressing	23,90
56	Attika-Teller 3 Schweinefilets mit verschiedenen Früchten, Mangosauce, Curry, verschiedenen Gewürzen, Crème fraîche, Reis und frischen Salaten	19,90



## *Ausgesuchte Köstlichkeiten*

---

57	Hühnerbrust „Oriental“ mit Zwiebeln, Äpfeln, Ananas, Crème fraîche, Mango, verschiedenen Gewürzen, Curry, Reis und grünem Salat	18,50
609	Filet „Lachanika“ geschnetztes Schweinefilet mit Kräuter-Sahne-Sauce, Reis und Salat	18,50
58	Lammfilet in Sherry-Sahne-Sauce mit Kräutern, frischen Champignons, Röstbrot, Reis und frischem Salat	20,50
616	Filet Leonidas geschnetztes Rinderfilet in fein abgeschmeckter Sahnecesauce mit Champignons, Zwiebeln und Reis; vorab frischer Salat	22,90
78	Hühnerbrustfilet „Kirsch“ geschnetzelt, mit Kirsch-Sahne-Sauce, Pommes Frites und Salat	15,90
619	Hähnchenbrustfilet Basilikum in Basilikum-Sahne-Sauce, dazu Reis und Salat	15,90
33	Schweinefilet mit Pfifferlingen in Weißwein-Knoblauch-Sauce, Reis und Salat	18,90

## *Desserts*

---

387	Vanilleeis mit Karamellsauce und Sahne	5,90
68	Aphrodite-Eis eine große Portion Vanilleeis, serviert mit heißer Schokolade und Sahne	5,90
69	Gemischtes Eis verschiedene Sorten Eis mit Sahne	4,90
71	Vanilleeis mit heißer Himbeer-Sauce und Sahne	5,90
72	Flammierte Honig-Banane mit Vanilleeis, Honig, Cointreau, Orange, Zitrone und Sahne; wird am Tisch flammiert	8,90
73	Feuerapfel überbackene Apfelfringe, gebraten in Butter, raffiniert abgeschmeckt mit Zimt, Vanilleeis, Cointreau und Bananenlikör. Mit Kirschsafft abgelöscht, wird am Tisch flammiert	8,90
389	Crêpes mit Orangen- oder Schokoladen-Sauce und Vanilleeis	7,50

In Stoßzeiten kann es bei den Desserts mit Flambierungen zu Wartezeiten kommen.  
Wir bitten um Ihr Verständnis.

## Spezialitäten

---

286	Flambierter Metaxa Metaxa, Zitrone, wird am Tisch flambiert	4,50
269	Banana à la Ifestos Bananenlikör mit Ouzo, wird am Tisch flambiert	4,50
277	Athener Feuer Ouzo mit Zitrone, mit Metaxa flambiert	4,50
278	Heißer Mexikaner Tequila mit Zitrone, mit Likör flambiert	4,50
279	Brennender Franzose Calvados warm, mit Zucker brennend serviert	4,50
402	Mantheys Feuer Rosinenlikör, Ouzo, Malibu und Zitrone; wird am Tisch flambiert	4,50

## Bier

---

204	Carlsberg	0,5 l	4,10
205	Carlsberg	0,3 l	2,90
207	Jever-Fun	Fl. 0,33l	2,70
250	Jever Pilsener	0,3 l	2,90
2250	Jever Pilsener	0,5 l	4,10
404	Kräusen	0,5 l	4,40
405	Kräusen	0,3 l	3,10
208	Alster	0,3 l	2,90
209	Vita Malz (1)	Fl. 0,33l	2,70
406	Duckstein	0,3 l	3,40
407	Duckstein	0,5 l	4,50
281	Erdinger, dunkel	0,5 l	3,90
282	Erdinger, hell vom Fass	0,5 l	3,90
383	Erdinger, kristall	0,5 l	3,90
384	Erdinger, alkoholfrei	0,5 l	3,90

## Alkoholfreie Getränke

---

220	Brohler Gourmet Classic	0,25 l	2,30
400	Brohler Gourmet Naturell	0,25 l	2,30
213	Fanta (1,3)	0,2 l	2,30
214	Sprite	0,2 l	2,30
215	Coca-Cola / Coca-Cola light (9,1,3,12)	0,2 l	2,30
211	Bitter Lemon (10)	0,2 l	2,40
223	Ginger Ale (1)	0,2 l	2,40
224	Tonic Water (10)	0,2 l	2,40
217	Apfelsaft / Apfelschorle	0,2 l	2,30
218	Johannisbeernektar	0,2 l	2,30
219	Traubensaft rot	0,2 l	2,30
210	Orangensaft	0,2 l	2,30
284	Kirschnektar	0,2 l	2,30
285	Tomatensaft	0,2 l	2,30
221	Bananennektar	0,2 l	2,30
222	Pfirsichnektar	0,2 l	2,30

Warme Getränke genießt man nicht nur,  
wenn auf dem Olymp das Feuer erlischt...

## Warme Getränke

270	Tasse Kaffee			2,10
272	Glas Tee (verschiedene Sorten)			2,10
273	Café au Lait			2,90
274	Griechischer Ofenmocca			2,40
360	Tasse Heiße Schokolade			2,90
361	Cappuccino			2,60
362	Espresso			2,10
363	Grog			3,10
364	Glühwein			3,10

## Spirituosen

225	Ouzo	40 %	2 cl	2,00
293	Raki, nach türkischer Art	45 %	2 cl	2,50
298	Ouzo-Spezial		2 cl	2,00
226	Hullmann's Alter Korn	35 %	2 cl	3,50
228	Morand Williamine	43 %	2 cl	4,90
229	Malteser Kreuz	40 %	2 cl	2,90
231	Wodka	37,5 %	2 cl	2,90
232	Gin (10)	37,5 %	2 cl	3,20
233	Bacardi	37,5 %	2 cl	3,10
235	Tequila, weiß/gold	38 %	2 cl	3,10
370	Linie Aquavit	41,5 %	2 cl	2,90
371	Jubiläums Aquavit	42 %	2 cl	2,90
254	Grappa	40 %	2 cl	4,90
230	Grappa di Riserva	40 %	2 cl	5,90

## Liköre, Aperitif

236	Fernet Branca/Menta	42 %	2 cl	2,50
238	Jägermeister	35 %	2 cl	2,50
239	Baileys	17 %	2 cl	2,90
245	Amaretto	25 %	2 cl	2,50
246	Calvados	40 %	2 cl	3,50
297	Ramazotti	30 %	2 cl	2,90
340	Sambuca, weiß/café	40 % / 30 %	2 cl	2,70
342	Martini, dry	18 %	5 cl	3,50
343	Martini, bianco	16 %	5 cl	3,50
344	Pernod (1)	40 %	2 cl	2,60
345	Sherry, medium	17 %	5 cl	3,50
346	Sherry, dry	16 %	5 cl	3,50
347	Sherry, cream	16 %	5 cl	3,50
348	Campari (1)	25 %	2 cl	2,90
350	Averna	32 %	2 cl	2,90
354	Marsalla	14,5 %	2 cl	2,90
953	Prosecco	10,5 %	2 cl	3,50

## Cognac

---

203	Martell – V.S.O.P.	40 %	2 cl	4,90
252	Remy Martin – V.S.O.P.	40 %	2 cl	4,90
287	Hennessy – V.S.O.P.	40 %	2 cl	4,90

## Metaxa

---

248	Metaxa, 5 Sterne	40 %	2 cl	3,90
249	Metaxa, 7 Sterne	40 %	2 cl	4,50

## Whiskey

---

als Longdrink 1,-- Euro Aufschlag

253	Johnnie Walker, Red Label	40 %	2 cl	4,00
255	Dimple, 12 Jahre alt	40 %	2 cl	5,40
256	Chivas Regal, 12 Jahre alt	40 %	2 cl	5,40
268	Jack Daniel's	43 %	2 cl	4,00
289	Southern Comfort	40 %	2 cl	4,00
148	Jim Beam	40 %	2 cl	3,90

Zusatzstoffe:

1) Farbstoff; 2) Konservierungsstoff; 3) Antioxydationsmittel; 4) Geschmacksverstärker; 5) geschwefelt; 6) geschwärzt; 7) Phosphat; 8) Milcheiweiß; 9) koffeinhaltig; 10) chininhaltig; 11) Süßungsmittel(n); 12) enthält eine Phenylalaninquelle (bei Süßungsmitteln); 13) Aspartam anzugeben)gewachst (wenn die Oberfläche von frischen Früchten derart behandelt wurde)