



Weihnachten und Silvester

Unsere Speisen

ab

15.11.2024

bis

31.12.2024

*Ihr Zeus-Team bedankt sich für Ihre Treue und
wünscht frohe Weihnachten sowie einen guten
Rutsch in das Jahr 2025*

Vorspeisen

6	Zaziki pikante Quarkspeise mit Knoblauch	5,90
112	Zeus-Spezial-Sauce	6,60
115	Gambas in pikanter Kräuter-Sauce mit Knoblauch und Metaxa, dazu Röstbrot	16,90
116	Calamaris gebackener Tintenfisch mit Zaziki, Zeus-Special-Sauce	11,50
146	Mezze-Platte nach Art des Hauses (für zwei Personen)	29,50
212	Teigrollen gefüllt mit Weichkäse, dazu Zaziki und Brot	9,50
11	Tomatencremesuppe „Athen“ Zwiebeln, Tomaten, Brühe, Gewürze, Sahne und Brot	6,90
201	Feta Saganaki gebackener Feta mit Salatgarnitur	10,90

Salate

130	Neptun-Salat Frische Salatvariation mit Rucola, Honig-Senf-Dressing und 3 gebackenen Garnelen, dazu geröstetes Brot	18,90
131	Salat nach Achille verschiedene frische Salate mit Hühnerfleisch, überzogen mit Kräuterdressing, garniert mit Oliven, Orangen und Peperoni, dazu Röstbrot	16,90
243	Hirtensalat Salatvariation mit Tomaten, Gurken, Ruccola, gebratenen Champignons und Ofenkartoffeln mit Kräuterrahm	17,90

Pfännchen-Gerichte

99	Athino-Teller 3 Schweinefilets in pikanter Metaxa-Sauce, mit weißem Reis oder Brot und Salat	22,90
123	Tassos Gambas 6 Stück, serviert in einer Saucen-Creation aus frischen Kräutern, Tomaten, Crème fraîche, mit Metaxa verfeinert und grünem Salat	24,50

Empfehlung vom Haus

gebratene „Barbarie“- Entenbrust mit Pflaumen-Balsamicojus, Rotkohl und goldbraunen Kartoffelrösti	28,90
Leber „Berliner Art“ Leber mit Apfel, Röstzwiebeln und Stampfkartoffeln	20,90

Pasta-Gerichte

- 104 Tagliatelle Scampi 20,90
mit 4 Scampi in pikanter Metaxa-Sauce, Tomatenpaprika und Broccoli;
vorab frischer Salat
- Lachs auf Spinat aus dem Backofen 28,90
Zarter Lachs im Ofen perfekt gegart, dazu feine Dill-Sahne-Sauce. Als Beilage
reichen wir knusprige Parmesankartoffeln aus dem Ofen sowie einen Beilagensalat

Beilagen

- Pommes Frites, Kroketten, Reis, Kartoffelecken 4,00
Knoblauchbrot 3,40
Folienkartoffeln mit Kräuterrahm oder Bratkartoffeln 5,50
Brot 1,50
Verpackung 1,00

Aus Poseidons Reich

- 52 Calamaris 19,90
gebackene Tintenfische mit Zeus-Sauce und grünem Salat
- 84 Zanderfilet 24,50
mit Kräuter-Kapern-Sauce, Salzkartoffeln und Salat

Fleischgerichte vom Grill

- 30 Gyros überbacken 18,50
in Metaxa-Sauce, mit Käse überbacken, Brot und Salat
- 21 Gyros, die absolute griechische Spezialität 17,50
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.
- 23 Grillteller 20,50
Suflaki, Gyros, Steak, Suzuki, Reis und Salat
- 27 Prometheus-Teller 17,90
Leber auf griechische Art, mit Reis und Salat. Prometheus, der
den Menschen das göttliche Feuer brachte, wurde zur Bestrafung
an einen Felsen geschmiedet. Und die Adler...
- 97 Ifestos-Teller 24,90
Rumpsteak, Hühnerbrust, Schweinefilet, Gyros, Röstis und Salat
- 108 Bifteki 20,90
grobes Hacksteak mit Weichkäse gefüllt, Reis und Salat
- 614 Rumpsteak 28,90
mit Bratkartoffeln und gerösteten Zwiebeln, dazu ein grüner Salat
- 48 Lammkotelette 22,90
mit Pommes Frites und grünem Salat

Ausgesuchte Köstlichkeiten

612	Kariyatis geschnitzelte Hühnerbrust mit Champignons und Zwiebeln in Sahnesauce, dazu Röstitaler und Salat	19,90
94	Europa-Steak Rinderfilet mit Metaxa flambiert, pikanter Sauce, Kräutern, Reis und Salat	32,90
607	Filet „Alexander“ geschnitztes Rinderfilet in einer Pfanne geschmort, mit auserlesenen Gewürzen verfeinert und mit Rotwein abgelöscht. Hierzu servieren wir Salat und wahlweise Kroketten, Pommes Frites oder Reis	31,90
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	32,90
56	Attika-Teller 3 Schweinefilets mit verschiedenen Früchten, Mango-Sauce, Curry, verschiedenen Gewürzen, Crème fraîche, Reis und frischen Salaten	21,90
57	Hühnerbrustfilet mit Metaxa-Sauce	21,90
58	Lammfilet in Sherry-Sahne-Sauce mit Kräutern, frischen Champignons, Röstbrot, Reis und frischem Salat	27,90

Desserts

Flambierte Honig-Banane mit Vanilleeis	12,90
Heiße Zimt-Kirschen mit Vanilleeis	8,90
Verpackung	1,00

Getränke

220	Bad Pyrmonter Classic oder Naturell	0,25 l	3,00
400	Bad Pyrmonter Classic oder Naturell	0,70 l	6,90
213	Fanta (1,3)	0,2 l / 0,4 l	3,10 / 4,50
214	Sprite	0,2 l / 0,4 l	3,10 / 4,50
215	Coca-Cola / Coca-Cola light / Zero (9,1,3,12)	0,2 l / 0,4 l	3,10 / 4,50
	Bitter Lemon(10) Ginger Ale (1), Tonic Water (10)	0,2 l / 0,4 l	3,10 / 4,60
	diverse Säfte	0,2 l / 0,4 l	3,20 / 4,60
	Veltins Pilsener	0,3 l / 0,5 l	3,50 / 5,50
	Veltins alkoholfrei Fl.	0,33l	3,50
	Jever Pilsener	0,3 l / 0,5 l	3,50 / 5,50
	Kräusen	0,3 l / 0,5 l	3,60 / 5,50
208	Alster	0,3 l	3,50
209	Vita Malz (1) Fl.	0,33l	3,10
	Aktien Landbier	0,3 l / 0,5 l	3,50 / 5,50
	Erdinger (dunkel), hell vom Fass, kristall, alkoholfrei	0,5 l	5,50

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)

Alle Preise inklusive Umsatzsteuer und Bedienung