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

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

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie in Form einer separaten Speisekarte gerne bei unseren ServicemitarbeiterInnen.

Vorspeisen

2	Peperoni / Oliven	5,00
6	Zaziki pikante Quarkspeise mit Knoblauch	5,90
10	Aubergine, gebraten mit Zaziki oder Zeus-Special-Sauce und Brot	9,50
109	Muscheln in Wein oder Knoblauchsauce	12,90
110	Sardellen mit Zaziki oder Zeus-Special-Sauce	9,90
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

Suppen

11	Tomatencremesuppe „Athen“ Zwiebeln, Tomaten, Brühe, Gewürze, Sahne und Brot	6,90
16	Akropolis-Suppe griechische Hühnersuppe mit Zitrone und Brot	5,90

Salate

130 Neptun-Salat 18,90
Frische Salatvariation mit Rucola, Honig-Senf-Dressing und
3 gebackenen Garnelen, dazu geröstetes Brot

131 Salat nach Achille 16,90
verschiedene frische Salate mit Hühnerfleisch, überzogen mit Kräuterdressing,
garniert mit Oliven, Orangen und Peperoni, dazu Röstbrot

243 Hirtensalat 17,90
Salatvarianten mit Tomaten, Gurken, Rucola, Gebratene
Champignons und Ofenkartoffeln mit Kräuterrahm

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

Käse-Spezialitäten

18 Weichkäse 9,50
im Ofen gebacken

201 Saganaki 10,90
gebackener Weichkäse mit Salatgarnitur

Für den kleinen Appetit

85 Mezze-Platte 17,00
fragen Sie bitte unser Personal

92 „Schöne Helena“ 18,50
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...

103 2 Schweinemedaillons „Olymp“ 17,90
mit Käse und pikanter Sauce. Alexander der Große hätte diesen
Teller bestimmt allen Damen empfohlen, wenn er je im Zeus gegessen hätte...

Pfännchen-Gerichte

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

Vegetarische / Pasta-Gerichte

113	Gemüsepfanne mit Zaziki	13,90
87	Spinat Pfanne mit Zwiebeln, Champignons, Kartoffeln und Sahne	14,50
617	Rigatonis mit roten Zwiebeln, Champignons, Kirschtomaten, Weichkäse und frischem Knoblauch in Olivenöl geschwenkt	15,90
104	Tagliatelle Gambas mit 4 Gambas in pikanter Metaxasauce, mit Champignons, Tomatenpaprika und Broccoli, vorab frischer Salat	20,90
611	Tagliatelle mit gebratener Hähnchenbrust und frischem Gemüse in Basilikum-Sauce, dazu frischer Salat	18,90

Für unsere kleinen Gäste

64	Donald Duck gebratenes Hähnchenschnitzel mit Pommes Frites und Salat	9,90
661	Kleiner Grieche kleine Portion Gyros mit Pommes Frites und Salat	9,90
610	Nudeln Spaghetti Bolognese, Carbonara oder Napolitana	9,50

Delikate Gerichte aus dem Ofen

im Tontopf serviert

46	Lamm mit Fasolakia (grüne Bohnen), Brot und Salat	19,90
49	Lamm mit Melinsana (Auberginen), Brot und Salat	19,90
960	Lamm mit Gigantes (Riesenbohnen), Brot und Salat	19,90
59	Lammkeule „Provençial“ geschnetzelte Lammkeule mit Auberginen, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Gurken, Knoblauch, verschiedenen Gewürzen, Reis sowie Salat in Rahm	21,90

Aus Poseidons Reich

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

502	Sardellen große Portion mit grünem Salat und Zeus-Spezial-Sauce	19,50
106	Gambas gegrillt mit Kräutern, Hirtensalat und Knoblauchbrot	25,50
52	Calamaris gebackene Tintenfische mit Zeus-Sauce und grünem Salat	19,90
79	Dorade Royal vom Grill mit mediterranem Gemüse und Salzkartoffeln	28,50
84	Zanderfilet mit Kräuter-Kapern-Sauce, auf Blattspinat, Salzkartoffeln und Salat	24,50

Spezialitäten für 2 und mehrere Personen

36	Zeus-Platte Gemischte Fleischvariation vom Grill mit Schweinesteak, Hühnerbrust, Suflaki, Suzuki und Gyros, mit Beilagen nach Wahl, Zaziki und Zeus-Sauce sowie Salat	48,00
39	Athener Platte Gemischte Fleischplatte vom Grill mit Rumpsteak, Hühnerbrust, Schweinefilet, Lammkottelets und Gyros, mit Beilagen nach Wahl, Zaziki und Zeus-Sauce sowie Salat	57,00

Fleischgerichte vom Grill

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

30	Gyros überbacken in Metaxa Sauce mit Champignons und Käse überbacken, Brot und Salat	18,50
21	Gyros, die absolute griechische Spezialität nach besonderer Art des Hauses. Gyros ist ein mächtiger Fleischspieß, der mit ausgefallenen Gewürzen zubereitet wird. Von diesem Spieß erhalten Sie eine herrliche Portion mit Reis oder Pommes Frites u. Salat.	17,50
22	Suflaki 2 Fleischspieße und Hühnerspieß mit Reis und Salat	18,90
23	Grillteller Suflaki, Gyros, Steak, Suzuki, Reis und Salat	20,50
25	Zentauren-Teller Gyros und Suflaki mit Reis und Salat. Inspiriert durch die Zentauren, gaben wir diesem Teller halb Gyros und halb Suflaki.	18,90
26	Zyklopenauge Schweinesteak mit Spiegelei, Gyros, Pommes Frites und Salat. Zyklopen, die einäugigen Riesen, von Odysseus bezwungen, auf Ihrem Teller serviert.	18,90
62	Sokrates-Teller Gyros und Leber mit Pommes Frites und Salat	18,50
27	Prometheus-Teller 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...	17,90
48	Lammkotelett mit Pommes Frites und grünem Salat	22,90
601	Geflügelspieße leicht bekömmliche Grillspezialität mit Salat und Curry-Reis	18,90
31	Bacchus-Teller 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...	22,90
97	Ifestos-Teller Rumpsteak, Hühnerbrust, Schweinefilet, Gyros, Röstis und Salat	24,90

Fleischgerichte vom Grill

98	Aphrodite-Teller zarte Schweine- und Rinderfilets mit Zwiebeln, Metaxa-Sauce, Reis und Salat	25,90
108	Bifteki grobes Hacksteak mit Weichkäse gefüllt, mit Tomaten und Zwiebeln, Reis und Salat	20,90
614	Rumpsteak mit Bratkartoffeln und gerösteten Zwiebeln, dazu ein grüner Salat	28,90
41	Rumpsteak mit gebratenen Champignons, Reis und Salat	28,90
615	Hühnerbrustfilets mit Pommes Frites oder Reis, dazu Krautsalat	18,90

Ausgesuchte Köstlichkeiten

612	Kariyatis Hühnerbrust mit Champignons und Zwieblen in Sahnesauce, dazu Röstitaler und Salat	19,90
613	Lammfilet am Spieß mit Mayoran-Rosmarin-Sauce, dazu Kroketten und Salat	27,90
94	Europa-Steak Rinderfilet mit Metaxa flambiert, pikanter Sauce, mit Champignons, Kräutern, Reis und Salat	32,90
607	Filet „Alexander“ gewürfeltes Rinderfilet in einer Pfanne geschmort, mit auserlesenen Gewürzen verfeinert und mit Rotwein abgelöscht. Hierzu servieren wir Salat und Kroketten	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

Ausgesuchte Köstlichkeiten

56	Attika-Teller 3 Schweinefilets mit verschiedenen Früchten, Mangosauce, Curry, verschiedenen Gewürzen, Crème fraîche, Reis und frischen Salaten	21,90
57	Hühnerbrust „Oriental“ mit Zwiebeln, Äpfeln, Ananas, Crème fraîche, Mango, verschiedenen Gewürzen, Curry, Reis und grünem Salat	21,90
609	Filet „Lachanika“ geschnetzeltes Schweinefilet mit Kräuter-Sahne-Sauce, Reis und Salat	21,90
58	Lammfilet in Sherry-Sahne-Sauce mit Kräutern, frischen Champignons, Reis und frischem Salat	27,90
619	Hähnchenbrustfilet „Basilikum“ in Basilikum-Sahne-Sauce, dazu Reis und Salat	21,90
33	Schweinefilet mit Pfifferlingen in Weißwein-Knoblauch-Sauce, Reis und Salat	23,90

Beilagen

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

Desserts

387	Vanilleeis mit Karamellsauce und Sahne	6,90
68	Aphrodite-Eis eine große Portion Vanilleeis, serviert mit heißer Schokolade und Sahne	6,90
69	Gemischtes Eis verschiedene Sorten Eis mit Sahne	5,90
71	Vanilleeis mit heißer Himbeer-Sauce und Sahne	6,90

Desserts

72	Flambierte Honig-Banane mit Vanilleeis, Honig, Cointreau, Orange, Zitrone und Sahne; wird am Tisch flambiert	11,90
73	Feuerapfel überbackene Apfelringe, gebraten in Butter, raffiniert abgeschmeckt mit Zimt, Vanilleeis, Cointreau und Bananenlikör. Mit Kirschsaft abgelöscht, wird am Tisch flambiert	11,90
389	Crêpes mit Orangen- oder Schokoladen-Sauce und Vanilleeis	8,50

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	5,90
269	Banana à la Ifestos Bananenlikör mit Ouzo, wird am Tisch flambiert	5,90
402	Mantheys Feuer Rosinenlikör, Ouzo, Malibu und Zitrone; wird am Tisch flambiert	5,90

Bier

204	Veltins Pilsener		0,5 l	5,50
205	Veltins Pilsener		0,3 l	3,50
207	Veltins alkoholfrei	Fl.	0,33l	3,50
250	Jever Pilsener		0,3 l	3,50
2250	Jever Pilsener		0,5 l	5,50
404	Kräusen		0,5 l	5,50
405	Kräusen		0,3 l	3,60
208	Alster		0,3 l	3,50
209	Vita Malz (1)	Fl.	0,33l	3,10
406	Aktien Landbier		0,3 l	3,50
407	Aktien Landbier		0,5 l	5,50
281	Erdinger, dunkel		0,5 l	5,50
282	Erdinger, hell vom Fass		0,5 l	5,50
383	Erdinger, kristall		0,5 l	5,50
384	Erdinger, alkoholfrei		0,5 l	5,50

Alkoholfreie 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
211	Bad Pyrmonter Bitter Lemon (10)	0,2 l	0,4 l	3,10	4,60
223	Bad Pyrmonter Ginger Ale (1)	0,2 l	0,4 l	3,10	4,60
224	Bad Pyrmonter Tonic Water (10)	0,2 l	0,4 l	3,10	4,60
217	Apfelsaft / Apfelschorle	0,2 l	0,4 l	3,20	4,60
218	Johannisbeernektar	0,2 l	0,4 l	3,20	4,60
219	Traubensaft rot	0,2 l	0,4 l	3,20	4,60
210	Orangensaft	0,2 l	0,4 l	3,20	4,60
284	Kirschnektar	0,2 l	0,4 l	3,20	4,60
285	Tomatensaft	0,2 l	0,4 l	3,20	4,60
221	Bananennektar	0,2 l	0,4 l	3,20	4,60
222	Rhabarbersaft	0,2 l	0,4 l	3,20	4,60

Warme Getränke

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

270	Tasse Kaffee	2,90
272	Glas Tee (verschiedene Sorten)	2,50
273	Café au Lait	3,90
274	Griechischer Ofenmocca	3,50
360	Tasse Heiße Schokolade	3,70
361	Cappuccino	3,50
362	Espresso	3,00

Spirituosen

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

Liköre,Aperitif

236	Fernet Branca/Menta	42 %	2 cl	3,00
238	Jägermeister	35 %	2 cl	3,00
239	Baileys	17 %	2 cl	3,50
245	Amaretto	25 %	2 cl	3,10
297	Ramazzotti	30 %	2 cl	3,50
340	Sambuca, weiß/café	40 % /30 %	2 cl	3,00
342	Martini, dry	18 %	5 cl	4,50
343	Martini, bianco	16 %	5 cl	4,50
344	Pernod (1)	40 %	2 cl	3,10
345	Sherry, medium	17 %	5 cl	4,50
346	Sherry, dry	16 %	5 cl	4,50
348	Campari (1)	25 %	2 cl	3,50
350	Averna	32 %	2 cl	3,50
354	Marsalla	14,5 %	2 cl	2,90
953	Prosseco	10,5 %	0,1 cl	3,90

Cognac

252	Remy Martin – V.S.O.P.	40 %	2 cl	6,50
287	Hennessy – V.S.O.P.	40 %	2 cl	6,90

Metaxa

248	Metaxa, *****	40 %	2 cl	4,50
249	Metaxa, *******	40 %	2 cl	4,90

Whiskey

253	Johnnie Walker, Red Label	40 %	2 cl	4,90
255	Dimple, 12 Jahre alt	40 %	2 cl	5,90
256	Chivas Regal, 12 Jahre alt	40 %	2 cl	6,50
268	Jack Daniel's	43 %	2 cl	4,50
289	Southern Comfort	40 %	2 cl	4,50
148	Jim Beam	40 %	2 cl	4,00

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, gewachst (wenn die Oberfläche von frischen Früchten derart behandelt wurde)

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie in Form einer separaten Speisekarte gerne bei unseren ServicemitarbeiterInnen.