

Herzlich willkommen im Restaurant El Greco!

Καλώς ήρθατε στο εστιατόριο El Greco

Liebe Gäste,

*uns gibt es nun schon seit 30 Jahren hier in Rottweil
und stets unter der Führung der Familie Karakikes.*

*Wir freuen uns Sie auf eine kulinarische
Reise durch das zauberhafte Griechenland
entführen zu können.*

*Wir möchten Sie gerne mit landestypischen
Speisen und erlesenen Spezialitäten aus
unserer Heimat verwöhnen, die frisch und mit Liebe zubereitet werden.
Beim Einkauf unserer Fleischprodukte setzen wir auf Regionalität.*

*Unsere drei Säulen für Sie:
Freundlichkeit, Herzlichkeit und Gastfreundschaft.*

Ihr El Greco Team / Ihre Fam. Karakikes

Sind Sie Allergiker, fragen Sie nach unserer separaten Speisekarte.

Restaurant El Greco, Neutorstr. 3, 78628 Rottweil, Telefon 0741 6867

Homepage: elgreco-rottweil.de

email: info@elgreco-rottweil.de

Jiama!

Getränkakarte

Aperitif

100	Ouzo Plomari mit Eis	4cl	3, 50 Euro
101	Martini Bianco	4cl	3, 50 Euro
102	Glas Prosecco	0, 1 l	4, 50 Euro
104	Kir Royal oder Sekt mit Rosen Liqueur	0, 1 l	4, 80 Euro

Griechische Spirituosen

112	Metaxa *****	2cl	2, 50 Euro
113	Metaxa *****	2cl	3, 00 Euro
117	Metaxa flambiert	4cl	4, 00 Euro
118	Ramazotti	4cl	4,00 Euro

Spezial

125	“El Greco Spezial”		4, 00 Euro
126	Hugo		7, 50 Euro
127	Campari (Soda oder O.) (4)		6, 50 Euro
128	Aperol Spritz (4)		6, 50 Euro
129	Wildberry Lilet		7, 50 Euro

Biere

130	Fürstenberg Pils vom Fass	0,25 l	2, 80 Euro
131	Fürstenberg Pils vom Fass	0,4 l	4, 50 Euro
132	Fürstenberg Export vom Fass	0,3 l	3, 20 Euro
133	Fürstenberg Export vom Fass	0,5 l	4, 80 Euro
134	Radler	0,3 l	3, 20 Euro
135	Radler	0,5 l	4, 80 Euro
136	Paulaner Hefeweizen hell vom Fass	0,3 l	3, 20 Euro
137	Paulaner Hefeweizen hell vom Fass	0,5 l	4, 80 Euro
138	Paulaner Hefe (dunkel oder Kristall)	0,5 l	4, 80 Euro
139	Erdinger Hefe hell alkoholfrei	0,5 l	4, 90 Euro
140	Cola Weizen (4,7,8)	0,5 l	4, 80 Euro
141	Fürstenberg alkoholfrei	0,33 l	4, 00 Euro

Sollten Sie noch einen besonderen Wunsch haben, fragen Sie, und wir sehen was unsere Bar zu bieten hat.

Offene Weine aus Griechenland (9)

Weiß 0, 25 l

200	Weißweinschorle	5, 00 Euro
201	Retsina Malamatina	5, 80 Euro
203	Mosxofilero V.Q.P.R.D., trocken	7, 70 Euro
204	Imiglykos lieblich	5, 50 Euro
205	Samos Muskat V.Q.P.R.D., Likörwein	7, 50 Euro



Rot 0, 25 l

206	Rotweinschorle	5, 00 Euro
207	Agiorgitiko V.Q.P.R.D., trocken	8, 50 Euro
208	Cheteau Porto Carras	14,00 Euro
209	Rodos V.Q.P.R.D., lieblich	5, 50 Euro
210	Xinomavro Naussa V.Q.P.R.D., trocken	9, 00 Euro
211	Imiglykos lieblich	5, 50 Euro

Rose 0, 25 l

213	Roseschorle	5 00 Euro
214	Rose trocken	7, 50 Euro
215	Imiglykos, lieblich	5, 50 Euro

Alkoholfreie Getränke

142	Coca Cola (4,7,8)	0, 2 l	2, 90 Euro
143	Coca Cola (4,7,8)	0, 4 l	4, 40 Euro
144	Fanta, Sprite (4,7)	0, 2 l	2, 90 Euro
145	Fanta, Sprite (4,7)	0, 4 l	4, 40 Euro
146	Spezi (4,7,8)	0, 2 l	2, 90 Euro
147	Spezi (4,7,8)	0, 4 l	4, 40 Euro
148	Coca Cola zero	0, 33 l	3, 90 Euro
149	Bitter Lemon, (9)	0, 2 l	3, 50 Euro
150	Tafelwasser	0, 2 l	1, 90 Euro
151	Tafelwasser	0, 4 l	3, 20 Euro
152	Teinacher Mineralwasser	0, 75 l	5, 90 Euro
153	Zagori Stilles Wasser aus Griechenland	1, 0 l	6, 90 Euro
155	Orangen-, Apfel-, Johannisbeerschorle	0, 2 l	2, 90 Euro
156	Orangen-, Apfel-, Johannisbeerschorle	0, 4 l	4, 40 Euro
157	Orangen-, Apfel-, Johannisbeersaft	0, 2 l	3, 20 Euro
158	Orangen-, Apfel-, Johannisbeersaft	0, 4 l	4, 90 Euro

Pites / Psomi – Fladenbrote / Brote / gefüllter Blätterteig

- | | | |
|---|--|------------|
| 1 | „Knoblauchbrot“
hausgemachtes gegrilltes Brot mit Knoblauchöl | 4, 50 Euro |
| 2 | „Dako“
kretanisches Brot mit frischen Tomaten, Kräutern,
Feta und Oliven (5,6) | 7, 50 Euro |
| 3 | „Pitaki“
griechisches Fladenbrot mit Tsatziki und frischen Tomaten (5) | 6, 80 Euro |
| 4 | „Tiropitakia“
griechische Blätterteigtaschen gefüllt mit Feta (5) | 5, 90 Euro |

Vorspeisen kalt

- | | | |
|----|---|-------------|
| 6 | „Tiri krio“
Griechischer Schafskäse mit Tomaten und Oliven | 9, 50 Euro |
| 7 | „Taramas“
griechische Fischrogencreme mit Knoblauch, Zitrone und Öl (5,) | 5, 50 Euro |
| 8 | „Melizanosalata“
griechische Auberginencreme mit Knoblauch, Petersilie, Mayonnaise, (2) | 6, 50 Euro |
| 9 | „Tirokafteri“
griechische Schafskäsecreme mit roter Paprika, Peperoni,
Joghurt (leicht scharf) (5, 4) | 6, 50 Euro |
| 10 | „Tsatzi“ (5)
griechischer Joghurt mit Gurken, Knoblauch Dill und Öl-Essig | 5, 50 Euro |
| 11 | „Meze“ (kalt)
Melizanosalata (Auberginencreme) (2), Tsatziki (5)
Tirokafteri (Schafskäsecreme) (5, 4), Tarama (Fischrogencreme) (5),
Peperoni (5), Oliven (6), Tomaten | 14, 90 Euro |
| 12 | „Meze - sesto / krio“ (kalt/warm)
Melizanosalata (Auberginencreme) (2), Tsatziki (5)
Tirokafteri (Schafskäsecreme) (5, 4), Tarama (Fischrogencreme) (5),
Oliven (6), Tomaten, Gurken, Tiropitaki (Blätterteig mit Schafskäse gefüllt), Aubergine und
Zucchini gebacken, Peperoni vom Grill mit Knoblauch(5) | 18, 90 Euro |

*Alle Vorspeisen und Salate werden mit frischgebackenem
Brot serviert!*

Vorspeisen warm

- | | | |
|----|---|-------------|
| 13 | „Piperies me Skordo“
Peperoni (5) gegrillt an Knoblauch und Balsamico Creme | 7, 60 Euro |
| 14 | „Dolmades“
Griechische Weinblätter gefüllt mit Reis und Rinderhack an Zitronen -Ei -Sauce | 12, 50 Euro |
| 15 | „Saganaki“
griechischer Schafskäse im Pfännchen gebacken (5) | 12 50 Euro |
| 16 | „Grill Feta“
in Alufolie gegrillter Feta mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Peperoni (5) | 13, 50 Euro |
| 17 | „Garides á la Greco“
Garnelen, mit Knoblauch und Chili im Pfännchen (klein) | 15, 80 Euro |
| 18 | „Demeter Teller“
panierte Zucchini und Auberginen gebacken, dazu Tzatziki (5) | 10, 50 Euro |

Salates – Salate

- | | | |
|----|--|-------------|
| 21 | „Choriatiki“
griechischer Bauernsalat aus grünem Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Ei, Schafskäse und kretanische Brotstückchen (6,5) | 12, 50 Euro |
| 22 | „Jimmis - Gyros Salat“
ein bunter Salatteller mit Gyrosfleisch und Tzatziki (5,6) | 17, 80 Euro |
| 23 | „Onassis Salat“
ein bunter Salatteller mit gebackenem Kalamari und Garnelen garniert | 23, 50 Euro |
| 24 | „Fitness Salat“
ein bunter Salatteller mit gegrillten Hähnchenbruststreifen garniert mit Tzatziki (5) | 17, 90 Euro |

Alle Vorspeisen und Salate werden mit frischgebackenem Brot serviert!

Gyros und mehr

30	„Gyrosteller“ Portion Gyros mit Zwiebeln	18, 80 Euro
31	„Iras Mixteller“ Gyros & Kalamari gebacken	21, 50 Euro
32	„Athena“ Gyros & Rinderleber	19, 90 Euro
33	„Zentauren Teller“ Gyros & Souvlaki	20, 50 Euro
34	„Hercules Teller“ Souvlaki, Gyros, Souzuki (Rinderhacksteak)(2)	22, 80 Euro
35	„Sokratis Teller“ 5 Lammkoteletten	25, 50 Euro
36	„Pegasus Teller“ Gyros, Souflaki, Souzouki (Rinderhacksteack), Kalamari, Garnelen	35, 90 Euro
37	„Sparta Teller“ Gyros & 2 Souzuki (Rinderhacksteak)(2)	21, 50 Euro
38	„Pythagora Teller“ Gyros & 3 Lammkoteletten	24, 50 Euro
39	„Gyros Spezial“ Gyros in Metaxasauce mit Käse überbacken (ohne Tzatziki)	20, 80 Euro
40	„Platon Teller“ Hähnchenbrustfilet vom Grill	18,50 Euro
41	„Zeus Teller“ Schweinefilet, Lammkotelett, Hähnchenfilet, Gyros	32, 90 Euro
42	„Kronos Teller“ Gyros, Schweinefilet und Hähnchenfilet	20, 80 Euro

Zu allen Gerichten servieren wir Tomatenreis, Patates, Tzatziki und Salat (5)!

Der Aufpreis für einen Spezialsalat (grüner Salat, Gurke, Tomate, Paprika, Zwiebeln, Oliven und Schafskäse) zum Essen beträgt 2 Euro.

Tigania – Pfannengerichte (ohne Tzatziki)

43	„Gyrospfanne“ Gyros in Metaxa Sauce	19, 80 Euro
44	„Helena Pfanne“ zartes Schweinefilet in Metaxa Sauce	22, 20 Euro
45	„Minotaurus“ Rinderleber in Rotweinsauce	21, 90 Euro
46	„Hera Pfanne“ Hähnchenbrustfilet in Metaxa Sauce	20, 90 Euro

Zu allen Gerichten servieren wir Tomatenreis, Patates und Salat (5)!

sto fourno - unsere Ofenspezialität

55	„Moussaka“ griechischer Auflauf aus Auberginen, Kartoffeln, Rinderhackfleisch, Schafskäse und einer feiner Bechamelcreme, überbacken, serviert mit Spezialsalat (5,6,2)	18, 50 Euro
----	--	-------------






Vegetarische und Vegane Küche

26	„Ifestos“ (5) Grüne Bohnen oder Riesenbohnen im Tomatensud geschmort serviert mit Brot und Tomaten- Gurken- und Blattsalat	10, 50 Euro mit Schafskäse (2) 12, 50 Euro
27	„Manaviko“ (5) Gemüseteller nach Art des Hauses, mit Auberginen, Kartoffeln, Karotten, Zucchini, Paprika geschmort in Tomatensauce mit Zwiebeln, Knoblauch dazu Tomatenreis und Tomaten- Gurken- und Blattsalat	15, 80 Euro mit Schafskäse (2) 17, 80 Euro
28	„Papoutsaki Imam“ (5) Aubergine aus dem Ofen gefüllt mit Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie und Tomaten serviert mit Tomaten- Gurken und Blattsalat	14, 90 Euro Schafskäse(16, 90 Euro
29	„Gemista“ (5) Paprika, Tomate gefüllt mit Reis, Zwiebeln Petersilie dazu Kartoffeln aus dem Ofen und Tomaten- Gurken- und Blattsalat	14, 50 Euro mit Schafskäse(2) 16, 50 Euro
555	„Moussaka vegetarisch“ (5,6,2) griechischer Auflauf aus Auberginen, Zucchini, Kartoffeln, Paprika, Feta, Tomatensauce und einer feiner Bechamelcreme, überbacken, serviert mit Spezialsalat	16, 90 Euro

Greco's Grill Restaurant

47	<i>„Minoas Teller“ Rinderleber mit Zwiebeln, Tstaziki dazu Tomatenreis, Patates und Salat (5)</i>		<i>17, 50 Euro</i>
48	<i>„Kreta Teller“ Rumpsteak serviert mit Patates, Kräuterbutter und Speziatsalat (5,6)</i>		<i>32, 50 Euro</i>
548	<i>„Alexander Teller“ Rumpsteak mit drei gegrillten Garnelen serviert mit Patates, Kräuterbutter und Speziatsalat (5,6)</i>		<i>39, 50 Euro</i>
49	<i>„Achileas Teller“ (Souflaki) 2 Spieße von der Schweinelachse serviert mit Tomatenreis, Patates, Tstaziki (5) und Salat</i>		<i>19, 50 Euro</i>
50	<i>„Titanen Teller“ großes Rinderhacksteak gefüllt mit Feta (5), dazu Tomatenreis, Patates, Tstaziki und Salat</i>	<i>mit Gouda mit Schafskäse</i>	<i>21, 50 Euro 23, 50 Euro</i>
51	<i>„Hermes Teller“ 3 kleine Rinderhacksteaks serviert mit Tomatenreis, Patates, Tstaziki (5) und Salat</i>		<i>20,50 Euro</i>
52	<i>„Aris Teller“ 3 Schweinefilet serviert mit Tomatenreis, Patates, Tstaziki (5) und Salat</i>		<i>19, 80 Euro</i>
53	<i>„Dionysos Platte“ Souzouki, Gyros, Hähnchenfilet, Souvlaki dazu Patates, Tomatenreis, Tstaziki (5) und Salat</i>	<i>2 Pers</i>	<i>55, 00 Euro</i>
54	<i>„Antonios Platte“ Souzouki, Gyros, Rinderleber, Souvlaki dazu Patates, Tomatenreis, Tstaziki(5) und Salat</i>	<i>2 Pers</i>	<i>49, 90 Euro</i>
554	<i>„Angelos Platte“ Hähnchenbrustfilet, Lammkotelett, Kalamari, Garnelen dazu Patates, Tomatenreis, Tstaziki (5) und Salat</i>	<i>2 Pers</i>	<i>69, 90 Euro</i>

Für unsere kleinen Gäste

- | | | | |
|----|---|--|-------------|
| 56 | <p>„Hercules Jr.“
Souflakj vom Grill mit Patates, Tatziki und kleinem Salat (5)</p> |  | 12, 50 Euro |
| 57 | <p>„Triton“
Kalamariringe gebacken mit Tomatenreis, Tatziki und kleinem Salat(5)</p> |  | 13, 90 Euro |
| 58 | <p>„Pita Pan“
Fladenbrot mit Gyros, Tatziki und Tomaten, Zwiebeln, dazu ein kleiner Salat(5)</p> |  | 13, 50 Euro |
| 59 | <p>„Kalimero“ (2,4,5,7)
Gyros mit Zwiebeln, Pommes und Tatziki oder Ketchup, serviert mit einem kleinen Salat</p> |  | 12, 80 Euro |
| 60 | <p>„Philoctetes“ (2,4,5,7)
Portion Patates mit Ketchup oder Majo</p> |  | 4, 90 Euro |

Greco's Fischtaverne

- | | | | |
|----|---|---------|--|
| 61 | <p>„Tsipoura“
Dorade Royal vom Grill mit Butterreis, Gemüse und Spezialsalat (6,5)</p> | | 28, 50 Euro |
| 62 | <p>„Lawraki“
Wolfsbarsch vom Grill, dazu Butterreis, Gemüse und Spezialsalat (6,5)</p> | | 29, 50 Euro |
| 63 | <p>„Bakaliaros“
Seehechtfilet gebacken mit Butterreis, Gemüse und Salat (5)</p> | | 17, 50 Euro |
| 64 | <p>„Kalamari“
Tintenfisch mit Patates, Tomatenreis, Tatziki und Salat (5)</p> | (564) | <p>gebacken 18, 50 Euro
gegrillt 20, 50 Euro</p> |
| 66 | <p>„Medusa“
Garnelen und Kalamari gebacken, dazu Patates, Tomatenreis, Tatziki und Salat (5)</p> | (566) | <p>gebacken 24, 80 Euro
gegrillt 26, 80 Euro</p> |
| 67 | <p>„Garides á la Greco“
Riesengarnelen in der Pfanne mit Chili und Knoblauch, dazu Patates, Tomatenreis und Salat(5)</p> | | 25, 90 Euro |
| 68 | <p>„Grillates Garides“
Riesengarnelen gegrillt, dazu Tomatenreis, Patates, Tatziki und Salat (5)</p> | | 24, 90 Euro |
| 69 | <p>„Poseidon“
Fischplatte mit Kalamari, Garnelen, Seehechtfilet gebacken dazu Gemüse, Patates, Tomatenreis, Tatziki und Salat (5)</p> | 2 Pers. | 55, 50 Euro |

Epidorpia – Nachspeisen

71	„Jiaourti me meli ke karidia“ griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen (5)	4, 50 Euro
72	„Galaktoboureko“ griechischer Blätterteig – Grießkuchen	6, 50 Euro
73	„Galaktoboureko me Pagoto“ griechischer Blätterteig – Grießkuchen mit einer Kugel Vanilleeis (5)	7, 50 Euro
74	„Karidopita me Pagoto“ griechischer Walnusskuchen in Sirup an Vanilleeis	6, 90 Euro
75	„Schokolatina El Greco“ griechischer Schokoladenkuchen nach Art des Hauses	6, 50 Euro
76	„Pagoto me Sika“ Vanille Eis mit heißen Feigen, Honig, Walnüssen und Sahne (5)	6, 80 Euro

Heiße Getränke

159	Tasse Kaffee (8)	2, 50 Euro
160	Cappucino (8)	3, 00 Euro
161	Espresso(8)	2, 20 Euro
162	Latte Macchiato (8)	4, 50 Euro
163	Tee (verschiedene Sorten)	2, 40 Euro
164	griechischer Mokka (8) glyko (süß), metrio (mittel), sketo (ohne Zucker), traditionell serviert mit einem Wasser	3, 50 Euro
165	Frappe Glyco (süß), metrio (mittel), sketo (ohne Zucker)	4, 00 Euro
	Metaxasauce extra	2, 00 Euro
	Packetbox zum Mitnehmen	1, 00 Euro

Zusatzstoffe:

1: Phosphat, 2: Geschmacksverstärker, 3: Antioxidationsmittel, 4: mit Farbstoff,
5: Konservierungsstoffe, 6: geschwärzt 7: mit Süßungsmitteln, 8: koffeinhaltig, 9: chininhaltig

Lust auf Feiern?

*Hochzeiten, Junggesellenabschied, Geburtstag, Jahrestag...
Egal zu welchem Anlass, wir geben unser Bestes Ihren Wünschen gerecht zu werden.
Geschlossene Gesellschaften bis zu 60 Personen sind auch möglich.*

Partyservice/Catering

*Sie feiern ein Fest zu Hause, eine Große Hochzeit in einer schönen Location oder Ähnliches?
Wir bieten Ihnen von der einfachen Essenslieferung bis zum umfangreichen Catering auch mit
Vor- Ort -Service.*

Ein schönes Geschenk; Unsere Gutscheine!
*Zum Geburtstag, zur Hochzeit oder einfach so.
Darüber, freut sich jeder.*

Alle Speisen auch zum Mitnehmen!

Sonntags servieren wir unseren Gästen zu Mittag eine Tagessuppe vom Haus im Voraus.

Öffnungszeiten !

Dienstag Ruhetag!

Montag von 17:30 Uhr bis 22:00 Uhr

Warme Küche bis 21:00 Uhr

Mittwoch, Donnerstag und Sonntag von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr und 17:30 Uhr bis 22:00 Uhr

Warme Küche bis 21:00 Uhr

Freitag und Samstag von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr und 17:30 bis 23:00 Uhr

Warme Küche bis 22:00 Uhr

*Reservierungen, Vorbestellungen, zum Mitnehmen – rufen Sie uns an oder kommen Sie
vorbei.*

Griechisches Spezialitätenrestaurant El Greco, Neutorstr.3, 78628 Rottweil, 0741/6867