

SUPPEN

- 1 Bohnensuppe ⁽ⁱ⁾3,50
mit Speck
- 2 Hühnersuppe4,50
nach Art des Hauses
- 3 Fleischsuppe „Wrasto“ ⁽ⁱ⁾5,50
eine typisch griechische Spezialität
- 4 Tomatensuppe ^(g)3,50

WARMER VORSPEISEN

- 6 Knoblauchbrot ^(g)3,90
mit Gouda
- 7 „Hellas“-Röllchen ^(a,g)7,50
Spinatröllchen, serviert mit Zaziki
- 8 Tapavizes ^(a)7,90
gemischte Oliven mit knusprigem Teig umhüllt, mit Paprikastreifen und Knoblauch.
- 10 Dolmadakia ^(g) (hausgemacht)8,50
drei mit Hackfleisch und Reis gefüllte Weinblätter und Sauce Hollandaise
- 11 Miesmuscheln aus der Pfanne ^(a,b,n) 9,00
paniert, mit Knoblauchsoße
- 13 Auberginen und Zucchini ^(*,g)8,50
eine klassische griechische Vorspeise mit Tomatensoße und Knoblauch, bestreut mit Feta
- 14 Gigantes mit Feta Käse ^(i,l,g,3)6,50
Riesenbohnen in Tomatensoße, heiß in der Auflaufform
- 14a Fasolakia mit Feta Käse ^(f,g)6,50
grüne Bohnen in Tomatensoße, heiß in der Auflaufform
- 14b Keftedakia8,50
Rinderhackbällchen in Tomatensoße, heiß in der Auflaufform
- 20b Gebrillte Peperoni4,90
mit Knoblauch

KALTE VORSPEISEN

- 9 Ouzo-Mezes ^(c,d,f,g,2) 11,00
eine gemischte kalte Vorspeise nach typisch griechischer Art: Tomaten, Gurken, Ei, Feta, Tarama, Zaziki, Auberginenmousse, Kopanisti
- 17 Zaziki ^(g)4,50
- 18 Auberginenmousse ^(*,g)5,50
hausgemachter Auberginen-Knoblauch-Mousse nach Bauernart
- 19 Tarama ^(d)5,50
hausgemachte Kaviarmousse nach Fischerart
- 20a Oliven oder Peperoni3,90
** Zu allen Vorspeisen reichen wir Weißbrot**

SALATE

- 22 Salat á la Chef ^(*,c,g) 11,90
eine Zusammenstellung aus grünem Salat, Tomaten, Zwiebeln, Schafskäse und gegrillten Hühnerbruststreifen
- 23 Bauernsalat Choriatici ^(*,g)8,90
eine Salatvariation nach alter griechischer Art
- 25 Thunfischsalat ^(d)9,50

KÄSE

- 28 Feta ^(*,g)6,00
original griechischer Schafskäse, mild gesalzen
- 29 Saganaki ^(*,a,c,g)8,50
griechisches Käsesoufflé, paniert
- 30 Feta überbacken „Fumisto“ ^(c,f,g,2) ...8,50
mit Oliven, Peperoni, Knoblauch, Tomaten und Paprika
- 31 Kopanisti ^(c,f,g,2)5,50
bekannte Mousse aus Schafskäse, nach nordgriechischer Art
- 32 Saganaki-Haloumi ^(*,g)8,50
Käsesoufflé gegrillt zubereitet und verfeinert mit Tomate und Paprika. In der Folie serviert!
** Zu allen Käsegerichten reichen wir Weißbrot**

FÜR UNSERE KLEINEN

(bis 12 Jahre)

- 33 Souvlaki ^(g)8,00
Fleischstücke am Spieß, mit Pommes frites und Zaziki
- 34 Zwei kleine Schnitzel8,00
mit Pommes frites und Grillsöße
- 36 Zwei kleine Suzuki ^(j,g)8,00
pikant gewürzte Hackröllchen, mit Pommes frites und Zaziki
- 37 Kinder Gyros ^(j,g)8,00
dazu Pommes frites und Zaziki
** Zu allen Hauptspeisen gehört ein Salat vom Salatbuffet**

BEILAGEN

- 38 Kroketten ^(a)4,00
- 39 Tomatoriso ^(a)3,90
Tomaten-Reis
- 40 Pommes frites3,50
- 42 Folienkartoffel ^(g)4,50
mit Zaziki oder Kräuterbutter
- Ketchup/ Mayo0,50
- Schälchen Zaziki/
Grillsöße/ Kräuterbutter1,50

GRIECHISCHER AUFLAUF (NACH ART DES HAUSES)

- 48 Mousaka ^(a,c,g) 14,00
Auflauf mit Hackfleisch, Auberginen und Kartoffeln in Bechamelcreme
** Zum Mousaka reichen wir Weißbrot**

FISCHGERICHTE

- 52 Kalamaria (a,n) (Panade nach Art des Hauses) 14,90
saftige und knusprige Calamari mit bestem Olivenöl in der Pfanne gebraten, serviert mit Knoblauchsoße, dazu Reis
- 54 Scampi aus der Pfanne ^(a,b) 19,50
paniert, mit Fischsoße „Thasos“, dazu reichen wir Pommes frites
- 55 Scampi vom Grill ^(b) 21,50
sechs Scampi mit Fischsoße und Reis. (Auf Wunsch mit oder ohne Schale)
- 57 Lachssteak ^(3,d) 18,50
Lachssteak vom Grill mit Folienkartoffel und Kräuterbutter, dazu Reis
- 58 Tsipoyra (Dorade) ^(d) 19,90
-frisch aus dem Mittelmeer- (ca. 350g) aus der Pfanne, dazu Fischsoße, Reis oder Pommes frites
- 59 Limandesfilet aus der Pfanne ^(d,g) 19,50
milde Sauce Hollandaise mit weißem Reis und Buttergemüse
- 62 Santorini-Teller ^(3,d,n) 16,90
Gyros und Calamari, dazu reichen wir Reis oder Pommes frites und Knoblauchsoße
- 65 Calamari „Amphitrite“ ⁽ⁿ⁾ 16,00
zwei ganze Calamari gegrillt, dazu reichen wir eine Folienkartoffel mit Kräuterbutter und Reis
** Zu allen Fischgerichten reichen wir Weißbrot**
Folienkartoffel nur auf extra Bestellung

Statt Grillsauce → Zaziki Aufpreis 1,00

GERICHTE VOM SCHWEIN

- 67 Gyros ^(j,g) 13,90
ausgesuchtes Fleisch, fein gewürzt, am Drehspeiß knusprig gebraten, dazu reichen wir Reis und Zaziki
- 68 Souvlaki ^(g) 13,90
zwei Spieße mit zarten, mageren Fleischstücken, würzig gegrillt, dazu reichen wir Reis und Zaziki
- 69 Bauernspieß ^(g) 18,50
Schweinefleisch mit Paprika-, Tomaten-, und Zwiebelstücken am Spieß, dazu reichen wir Pommes frites/ Reis, Kräuterbutter und Grillsöße
- 70 Fleischspieß „Apollon“ ^(*,g) 17,90
Schweinefleisch gegrillt, Grillsöße, Tomaten, Oliven und Paprika, bestreut mit Feta. Dazu reichen wir Pommes frites und Reis mit Grillsöße
- 71 Filet „Chiron“ ^(g) 16,50
feinstes Schweinefilet gegrillt, dazu reichen wir eine Folienkartoffel mit Kräuterbutter und Grillsöße
- 72 Suzuki „Efessos“ ^(j) 12,00
drei gegrillte, pikant gewürzte Hackröllchen. Dazu reichen wir Reis und Zaziki
- 73 Steak-Brokkoli ^(g) 16,50
drei saftige Schweineschnitzel mit Brokkoli-Sahne-Soße und Kroketten
- 74 Schnitzel 14,00
drei zarte Schweineschnitzel, Reis und Grillsöße
- 75 Spanferkelnackel „Domino“ ^(1,i) ... 16,00
In der Keramikform, dazu reichen wir dicke Bohnen in Tomaten-Rotwein-Soße und Kräuterbutter.

GERICHTE VOM SCHWEIN

- 76 **Filet „Xenios“ (g)** 17,50
überbackenes Schweinefilet in Tomaten-Rotwein-Soße, mit Käse, Paprika und Zwiebeln, dazu reichen wir Weißbrot
- 77 **Schweinesteaks „Orange“ (g)** 15,90
drei saftige Schweineschnitzel mit Orangen-Sahne-Soße, dazu reichen wir Kroketten
- 80 **Gyros „Überbacken“ (g,i)** 15,50
geschnetzeltes vom Drehspeiß in der Auflaufform überbacken, verfeinert mit Sahnesoße, serviert mit Paprikastreifen, Zwiebeln, Tomaten und Brot
- 81 **Medaillons „Irene“ (g)** 17,50
Schweinefiletmedaillons aus der Pfanne, in Wein-Sahne-Soße, dazu reichen wir Kroketten
- 321 **Gefülltes Schweinefilet (g)** 17,50
Schweinefilet vom Grill mit Feta, Tomaten, Oliven und Paprikastreifen gefüllt (zubereitet nach einem Familienrezept), dazu reichen wir Reis und Grillssoße
- 322 **Leber (g)** 12,00
vier zarte Stücke Schweineleber vom Grill mit gerösteter Zwiebel, dazu reichen wir Zaziki und Reis
- 323 **Bifteki gefüllt (*,g)** 15,50
großes Hacksteak vom Grill mit Feta gefüllt, dazu reichen wir Zaziki und Reis

Statt Grillsauce → Zaziki Aufpreis 1,00

GERICHTE VOM LAMM

- 83 **Lammkoteletts (g)** 19,90
fünf Lammkoteletts gegrillt, dazu reichen wir eine Folienkartoffel mit Kräuterbutter und Reis
- 84 **Lammfilet vom Grill (f)** 21,50
drei sehr zarte Lammfilets vom Grill mit Kräuterbutter und grünen Bohnen, dazu reichen wir Reis und Weißbrot
- 86 **Lammragout grüne Bohnen (f)** 16,50
mit grünen Bohnen und Tomatensoße in der Keramikform überbacken, dazu reichen wir Weißbrot und eine Feta-Käsecke
- 87 **Lammragout dicke Bohnen (3,i,l)** 16,50
mit dicken Bohnen und Tomatensoße in der Keramikform überbacken, dazu reichen wir Weißbrot und eine Feta-Käsecke
- 88 **Lammragout Aubergine (*,g)** 16,50
mit Auberginen und Tomatensoße in der Keramikform überbacken, dazu reichen wir Weißbrot und eine Feta-Käsecke
- 89 **Lammragout „Stifado“ (*,g)** 16,50
mit frischen Cocktailzwiebeln und Tomatensoße in der Keramikform überbacken, dazu reichen wir Weißbrot und eine Feta-Käsecke
- 90 **Kleftiko (f) 1 Lammhaxe** 15,50
in Folie, serviert mit grünen Bohnen, dazu reichen wir Weißbrot
- 91 **Kleftiko (f) Zwei Lammhaxen** 21,50
in Folie, serviert mit grünen Bohnen, dazu reichen wir Weißbrot
- 92 **Lammplatte „Themis“ (g) (für 2 Personen)** 49,50
vier Lammfilets, vier Lammkoteletts und ein großer Hähnchenspeiß, dazu reichen wir Reis und Folienkartoffel mit Kräuterbutter
- 93 **Lammfilet vom Grill mit Sahnesoße (g)** 22,90
drei zarte Lammfilets vom Grill, mit Sahnesoße, Pilzen und Zwiebeln, dazu reichen wir Pommes frites

- 303 **Lammfilet Spezial (g)** 22,90
drei sehr zarte Lammfilets vom Grill mit gerösteten Zwiebeln und Champignons, dazu reichen wir Folienkartoffel, Kräuterbutter und Grillssoße

RUMPSTEAK

- 95 **Rumpsteak** 21,90
ein zartes Steak (280g) mit Grillssoße, dazu reichen wir eine Folienkartoffel und Reis
- 98 **Rumpsteak „Makedonia“ (*,g)** 23,90
ein Steak (280g) mit Metaxa-Sahne-Soße und Schinkenstreifen, dazu reichen wir Pommes frites
- 99 **Rumpsteak „Pfeffersteak“ (g)** 24,90
ein Steak (280g) in einer Pfeffer-Sahne-Soße, dazu reichen wir Kroketten
- 302 **Rumpsteak „Olympia“** 24,90
mit gerösteten Zwiebeln und Champignons, dazu reichen wir Folienkartoffeln mit Kräuterbutter und Grillssoße.

GEMISCHTE PLATTEN

- 101 **„Filippos“-Platte (Für 4 Pers.) (j)** 82,00
vier zarte Schweinefilets, vier Bifteki (mit Feta-Käse gefüllt), vier Souvlaki und Gyros, dazu reichen wir Zaziki, Reis, Salat und Knoblauchbrot
- 102 **„Helena“-Teller (j,g)** 15,90
zwei Stück Leber vom Grill und Gyros, dazu reichen wir Reis und Zaziki
- 103 **„Giorgio“-Teller (j,g)** 16,50
zwei Souvlaki und Gyros, dazu reichen wir Reis und Zaziki
- 104 **Filetplatte (g)** 18,50
ein Schweinefilet, ein Lammfilet, ein Bifteki (mit Feta-Käse gefüllt) und Grillssoße, dazu reichen wir Reis
- 105 **Gyrosplatte (j)** 15,50
Gyros und ein Souvlaki mit Grillssoße, dazu reichen wir Reis
- 106 **Dafni-Platte (j)** 17,90
ein Suzuki, ein Souvlaki, ein Schnitzel und Gyros, dazu reichen wir Reis und Grillssoße
- 107 **Grillteller „Asklipios“** 20,90
ein Schweinesteak, ein Rumpsteak (90 g) und zwei Lammkoteletts, dazu reichen wir Reis und Grillssoße
- 108 **Artemis-Platte (g,j)** 17,00
ein Schweinesteak, ein Souvlaki und Gyros, dazu reichen wir Reis und Zaziki
- 109 **„Zorbas“-Platte (für 2 Pers.) (g,j)** 40,00
zwei Souvlaki, zwei Schnitzel, zwei Steaks und Gyros, dazu reichen wir Reis und Zaziki
- 110 **„Rhodos“-Platte (für 2 Pers.) (g,j)** 40,00
zwei Suzuki, vier Stücke Leber, zwei Souvlaki und Gyros, dazu reichen wir Reis und Zaziki

Zusatzstoffe

- mit Farbstoff;
- mit Konservierungsmittel;
- mit Antioxidationsmittel;
- mit Geschmacksverstärker;
- geschwefelt;
- geschwärzt;
- mit Phosphat;
- mit Milcheiweiß;
- koffeinhaltig;
- chinhaltig;
- mit Süßungsmittel;
- enthält eine Phenylalaninquelle;
- gewachst.

Allergene

- Gluten (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)
- Krebstiere;
- Eier;
- Fisch;
- Erdnüsse;
- Soja;
- Milch und Milchprodukte / enthält Laktose;
- Schalenfrüchte (Mandeln, Hasel, Wal, Cashew, Pecan, Pars, Pistazie, Macadamia und Queenslandnüsse);
- Sellerie;
- Senf;
- Sesam;
- Schwefeldioxid und Sulfite (in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l);
- Lupine;
- Weichtiere;

*.) Weichkäse aus Kuhmilch

GEFLÜGELSPEZIALITÄTEN

- 112 **Hühnerbrustfilet (g,j)** 14,90
zartes Filet vom Grill, fein gewürzt, dazu reichen wir eine Folienkartoffel mit Reis und Zaziki
- 113 **Kota-Souvlaki (g,j)** 16,90
Hühnerbruststücke auf dem Speiß, mit Tomaten, Zwiebeln und Paprikastreifen, dazu reichen wir eine Folienkartoffel mit Zaziki und Reis
- 115 **Hühnerbrustfilet „Hollandaise“ (g,j)** 16,90
zartes Brustfilet vom Grill, mit Champignons und Soße Hollandaise, dazu reichen wir Pommes frites
- 116 **Hühnerbrustfilet „Orange“ (g)** 17,90
ein Hühnerbrustfilet mit Orangen-Sahne-Soße, dazu reichen wir Kroketten
- 119 **Horio-Platte (für 2 Personen) (g,j)** 40,00
zwei Geflügelspieße, Gyros vom Schwein und zwei Hähnchenbrustfilets, dazu reichen wir Zaziki, Reis und eine Folienkartoffel mit Kräuterbutter
- 120a **Hühnerbrustfilet „Makedonia“ (g,j)** 17,90
Hühnerbrustfilet mit Metaxa-Sahne-Soße und Schinkenstreifen, dazu reichen wir Pommes frites

** zu allen Hauptspeisen gehört ein Salat vom Salatbuffet**

Folienkartoffel nur auf Extra Bestellung

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

Restaurant DAFNI



Georgstraße 19 - 21 • 27570 Bremerhaven
Tel.: 0471 - 9269699

ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag – Sonntag 12.00 – 14.30 Uhr
18.00 – 23.00 Uhr
Warme Küche bis 22.00 Uhr
Montag Ruhetag

Partyservice Buffet
ab 10 bis 70 Personen • Lieferung frei Haus