Elixirion
Restaurant

HÄPPIs & VORSPEISEN

TZATZIKI Griechischer Joghurt-Dip mit Gurken, Knoblauch und Olivenöl	6,90
AUBERGINENSALAT Auberginen, mitKnoblauch,TomatenFrühlingszwiebel	8,90
TARAMAS Seehecht-Kaviarcreme, abgeschmeckt mit Olivenöl und Zitrone	7,90
FAVA Mousse aus gelben Linsen, mit karamellisierten Zwiebeln / Mandeln	6,90
OLIVEN-MELANGE 5 Sorten feinster Oliven aus Griechenland	6,90
VORSPEISENTELLER kalt mit verschiedenen Köstlichkeiten des Hauses	15,90
MEERESFRÜCHTE-SALAT Rezept aus Santorini	13,90
ORIGINAL Dodoni-FETA Schafsmilchkäse mit Tomaten-Carpaccio	9,90
DOLMADAKIA Weinblätter mit Hackfleisch-Füllung auf Zitronensauce	9,90
JAVROS Kleine gebratene Sardellen - köstlich im Geschmack	8,90
TIROPITAKIA Blätterteigecken mit Ziegenweichkäse und Kräutern gefüllt	8,90
AUBERGINEN und ZUCCHINI mit Knoblauch-Tzatziki-Dip	8,90
PEPERONI GEGRILLT mit Knoblauch gewürzt, getoppt mit Fetastreuseln	8,90
FLORINIS mit Fetacreme gefüllte rote Spitzpaprika vom Grill	9,90
FETA SAJANAKI gebackener Fetakäse mit Sesam und Kastanienhonig	10,90
FETAKÄSE vom GRILL mit Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Peperoni	10,90
SCHWEINEFILET-SPIESS zartes Fleisch, sanft gewürzt,	7,90
GYROS mit Pita und Tzatziki kleine Häppi-Portion	9,90
FLOJERES leckere Filoteigröllchen, gefüllt mit Käse und Schinken	9,90
CALAMARI FRITTI beträufelt mit feinem Zitronen-Olivenöl	8,90
OKTOPUS VOM GRILL mit Salatbouquet an Fava-Dip und Kapern	21,90
GARIDES SAJANAKI OUZO-Garnelen in pikanter Tomatensauce mit Feta	14,90
LAMMKOTELETTS zwei würzige Lammkoteletts vom Lavasteingrill	11,90
HÄPPI - VARIATIONEN	16,90
überraschender Mix aus verschiedenen warmen Häppi-Köstlichkeiten	

GARTENFRISCHE SALATE

SALAT ELIXIRION 12,90
verschiedene Blattsalate der Saison gemischt mit Rucola, Tomaten, Gurken, geröstete Pinienkerne und Croutons. Darüber träufeln wir unsere Balsamico- Vinaigrette.

Toppen Sie den SALAT „ELIXIRION“ mit einer Delikatesse und kreieren Sie daraus Ihren persönlichen Gourmetsalat mit:

GEBACKENEM GRAVIERA- KÄSE	17,90
HÄHNCHENBRUSTFILET vom Grill	18,90
BABYCALAMARI vom Grill	18,90
RIESENGARNELN vom Grill	20,90
BAUERNSALAT nach Santorin Art	12,90

mit Tomaten, Gurken, Paprika, Peperoni, Oliven, Kapern, Dakoscroutons und Schafskäse.

UNSERE BEILAGENSALATE

BAUERNSALAT klein	7,90
BEILAGENSALAT gemischt	5,90
KRAUTSALAT VITAL Zubereitet aus Weißkraut, Karotten, Sellerie, Paprika.	5,90

BROT

PITA Fladenbrot vom Grill mit Olivenöl, Oregano und Meersalz.	2,50
KNOBLAUCHBROT vom Grill , mit Tomatenwürfeln und Schafskäse	4,90

GEMÜSETELLER

GRILL-GEMÜSE 15,90
gegrillte Auberginen, Zucchini, Paprika, Tomaten und Kartoffeln mit Kreta Olivenöl.

PFANNEN-GEMÜSE 16,90
Mediterranes Gemüse in der Pfanne zubereitet, serviert mit Oliven, Schafskäsebröseln, Frühlingszwiebeln und Kirschtomaten.

REGIONAL & MEDITERRAN

KALBSLEBER GEGRILLT 18,90 23,90
mit Röstzwiebeln, Saisongemüse und Püree aus gelben Platterbsen

HÄHNCHENBRUSTFILET 21,90
vor dem Grillen ruhen die Hähnchenbrüste in einer Zitronen-Senf-Marinade. Serviert werden sie mit Saisongemüse und Püree aus gelben Platterbsen

GYROS-SPEZIAL & BURGER

METAXA-GYROS mit Käse überbacken. 21,90
Serviert mit Basmati-Wildreis

BURGER IN DREI VARIANTEN MIT POTATOES 16,90
Houseburger: 200Gr. Rinderhack, Cheddar, Bacon, Gurken, Salat, Tomaten, karamellisierten Zwiebeln und Haussauce.
Double-Cheese-Smashburger: Rinderhack Cheddar, Salat, Tomate, karamellisierte Zwiebeln und Haussauce.
Grossteakburger: Gefülltes Gyrossteak, Cheddar, Salat, Oliven, Peperoni, Feta, Tomaten; karamellisierte Zwiebeln und unsere Steaksauce.

AUS DEM WASSER

Alle Fischgerichte servieren wir mit Saisongemüse und Petersilienkartoffeln

GEBACKENE CALAMARIS Beilage zusätzlich Tzatziki	20,90
ZARTE BABY-CALAMARIS vom Lavasteigrill Beilage zusätzlich Tzatziki	21,90
FILET VOM ZANDER	22,90
DORADENFILETS aus Griechenland	26,90
LACHSFILET mit frischen Kräutern	22,90
FISCH-TRIILOGIE	25,90
Lachs- und Zanderfilet mit Calamari, mit Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette	
FISCH-AUSWAHL „ELIXIRION“	28,90
diese feine Fischkombination aus Doraden- und Lachsfilet sowie Baby-Calamari und Riesengarnele begeistert den Gourmet	

FEINE LAMMSPEZIALITÄTEN

LAMMKOTELETTS vom frischem Lamm 18,90 23,90
fein gewürzte Lammkoteletts mit Tzatziki , Saisongemüse und Potatoes
LAMMSPIESSE vom frischem Lamm 18,90 23,90
zarte Lammfleischwürfel am Spieß, mit Tzatziki, Saisongemüse und Potatoes
LAMMSTEAKS vom frischem Lamm 18,90 23,90
auf gegrilltem Pitabrot, Tzatziki und Potatoes
LAMMFILET Neuseeland 28,90
wird begleitet von Saisongemüse und Petersilienkartoffeln
GESCHMORTE EXTRA ZARTE LAMMKEULE 18,90 23,90
serviert mit Saisongemüse und Petersilienkartoffeln
LAMMTRILOGIE 26,90
mit Lammkoteletts, Lammfilet und Lammspieß. Dazu servieren wir Saisongemüse und Petersilienkartoffeln

LUST AUF FLEISCH

Folgende Gerichte servieren wir mit Tzatziki, Potatoes, Pita und Spitzpaprika

GYROS „GRIECHISCH TRADITIONELL“ Schweinefleisch am Drehspieß	18,90
GYROS & CALAMARIS eine Kulinarier-Variante	20,90
SCHWEINEFILET-SPIESSE „SOUVLAKI“ nach griechischer Art mariniert	19,90
BIFTEKI „ZYPERNART“ Hacksteak aus Schwein/Rind/Lamm gef. mit Feta	19,90
HÄHNCHENSPIEßE ala Kreta vom Lavasteingrill.	19,90

Folgende Gerichte servieren wir mit Tzatziki, Potatoes und Krautsalat

GRILLVARIANTE „ALPHA“ mit Gyros, Schweinefiletspieß und Fleischkühle	21,90
GRILLVARIANTE „BETA“ mit Gyros, 2 Lammkoteletts und Kalbsleber	22,90
GRILLVARIANTE „GAMMA“ mit Gyros, Hähnchensteak, Lammkotelett und Schweinefiletspieß	23,90

DEM GAUMEN DAS SÜSSE

CHEESE-CAKE 7,90
griechische Joghurtcreme, Teig/Nussbrössel und eingelegte Kirschen
JALAKTOBOUREKO 9,90
Blätterteig mit Vanille-Grieß-Füllung, aromatisiertem Rosenwasser und Vanilleeis
WALNUSSKUCHEN 8,90
Im Schokomantel serviert mit Vanilleeis
OBSTSALAT ELIXIRION 8,90
Obstvariation der Saison mit Thymianhonig, Limettensaft und griechischem Joghurt
VANILLE-KARAMEL-PARFAIT 7,90
mit eingelegten Kirschen
Frisches Eis von Tutti Frutti Neusäß pro Kugel 2,30
Erdbeere, Vanille, Schokolade, Greek-Style Joghurt

Infos zu Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf einer separaten Tabelle vor.