

El Greco

Der Grieche in Baden



Weinkarte

Kechribari Domaine KECHRIS

Retsina aus Makedonien
 Rebsorten Roditis & Savatiano, 11,5% Vol.
 Leuchtende grüne & gelbe Farbgebung, Duft nach
 Retsina - Harz & frischen Früchten, Harmonie in
 Geschmack & Aroma

Glas $\frac{1}{8}$ 4,00 Flasche 0,5l 16,00 €
 Bouteille 0,75l 24,00 €

Avarino Rosé

Trockener Rosé aus Süd Peloponnes
 Rebsorten 50% Roditis, 40% Grenache Rouge,
 10% Fileri, 11,5% Vol.
 Aromen von Erdbeeren & Rosen, ausgewogener
 Geschmack & vollmundiger Körper

Glas $\frac{1}{8}$ 5,50 €
 Bouteille 0,75l 35,00 €

Avarino Weiß

Trockener Weißwein aus Süd Peloponnes
 Rebsorten 70% Trebbiano, 20% Moschofilero,
 10% Roditis, 11,5% Vol.
 Feines Aroma von Zitrusfrüchten, ausgewogener
 Geschmack & lang anhaltender Abgang

Glas $\frac{1}{8}$ 5,20 €
 Bouteille 0,75l 32,00 €

Nemea Domaine LAFAZANI

Trockener Rotwein aus Korinth, biologischer Anbau
 Rebsorte 100% Agiorgitiko, 13% Vol.
 Dunkelroter Wein mit fruchtigem Aroma und
 vollmundigem Charakter. Das Bouquet erinnert an
 Vanille, Honig und Kräutern, 10 Jahre alt

Glas $\frac{1}{8}$ 5,90 €
 Bouteille 0,75l 38,00 €

Merlot

Trockener Rotwein aus Korinth, biologischer Anbau
 Rebsorte 100% Merlot aus kontrolliert ökologischem
 Anbau, 13% Vol.
 Purpurroter Wein mit Duft von Kirschen, Wald - &
 Brombeeren, feine Vanillenote im Hintergrund

Glas $\frac{1}{8}$ 6,50 €
 Bouteille 0,75l 42,00 €

Semeli

Trockener Weißwein aus Peloponnes
 Rebsorten Sauvignon Blanc & Moschofilero, 12% Vol.
 Feine Aromen von Zitrusfrüchten, Mango & gelben
 Früchten mit wohlproportionierten Kräutern schmeckt
 er am Gaumen frisch & fruchtig

Glas $\frac{1}{8}$ 5,20 €
 Bouteille 0,75l 32,00 €

Syrah "Grand Reseve"

aus Zentralgriechenland (Thermopylen)
 Granatfarbener Wein, intensives Aroma, Aromen
 von Gewürzen, reifen schwarzen Früchten und Tabak

Glas $\frac{1}{8}$ 6,30 €
 Bouteille 0,75l 40,00 €

Unsere Auswahl an Tischweinen finden Sie auf der letzten Seite

Alle Weine auch zum Mitnehmen





Aperitifs

Appetizers

Aperol spritz (Prosecco)	7,50 €
Campari Soda	5,50 €
Campari Orange	6,00 €
Hug(g)o	7,50 €
Martini Bianco / Dry	4,90 €
Ouzo auf Eis 4cl Ouzo on ice	5,00 €
Ouzo Cocktail Ouzo mit Orangensaft und Grenadine, 4cl Ouzo with Orange Juice and Grenadine	6,00 €
Prosecco Serena Treviso DOC	4,50 € 0,75l 27,00 €

Kalte Vorspeisen

Cold Starters

Oliven und Pfefferoni Olives and peppers	5,00 €
Dolmadakia Weinblätter mit Reis gefüllt Wine sheets filled with rice	7,00 €
Skordaliá Kartoffelpüree mit Olivenöl und Knoblauch Mashed potatoes with olive oil and crushed garlic	4,50 €
Tsatsiki griechischer Joghurt mit Gurken und Knoblauch Traditional yoghurt dish - sliced cucumbers and crushed garlic	4,50 €
Taramosalat delikater Fischrogenaufstrich Delicious paste of fish roe	4,50 €
Melanzani Salat milder Aufstrich Eggplant salad with mild spread	5,50 €
Hummus aus Kichererbsen Hummus from chickpeas	5,50 €
Krya Pikilia reiche Auswahl an kalten Vorspeisen Rich choice of cold starters	15,00 €



Warme Vorspeisen

Warm Starters

Pfefferoni gegrillt Grilled peppers	7,00 €
Roter Paprika gefüllt mit Fetakäse Red paprika filled with feta cheese	8,00 €
Gebackene Melanzani oder Zucchini dazu Tsatsiki Baked eggplant or zucchini with tsatsiki	8,00 €
Gavros kleine gebackene Sardinen Little baked sardines	10,00 €
Muscheln Saganaki Miesmuscheln in warmer pikanter Tomatensauce Mussels in piquant tomato sauce	12,00 €
Garnelen Saganaki Garnelen in warmer pikanter Tomatensauce Shrimp in piquant tomato sauce	14,00 €
Pikilia reiche Auswahl an kalten und warmen Vorspeisen - für 2 - 4 Personen Rich choice of cold and warm starters	klein / little plate 15,00 € groß / large plate 25,00 €
Pita griechisches Fladenbrot Typical Greek flat dough-cake bread	2,50 €
Skordopsomo geröstetes Knoblauchbrot Roasted garlic bread	3,50 €
Gigantes Riesenbohnen mit Tomatensauce Giant beans with tomato sauce	8,50 €

Suppen

Soups

Gemüsesuppe Vegetable soup	4,50 €
Hühnersuppe Chicken soup	5,00 €
Tomatensuppe Tomato soup	5,00 €
Fischsuppe nach Art des Hauses Fish soup, à la maison	9,50 €
Zwiebelsuppe Onion soup with cheese	5,00 €





Salate

Salads

Gemischter Salat

Assorted salad

4,50 €

Tomatensalat

Tomato salad

4,50 €

Griechischer Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika,
grüner Salat, Zwiebel, Oliven, Fetakäse
Greek salad, tomatoes, cucumbers, green paprika,
green salad, onions, olives, feta-cheese

klein / little plate 7,50 €

groß / large plate 11,00 €

Chefsalat gegrillte Hühnerstreifen, Tomaten, Gurken, Mais, grüner Salat
Chief's salad grilled chicken strips, tomatoes, cucumbers, corn, green salad

14,00 €

Rhodos Salat Tomaten, Gurken, grüner Salat, Thunfisch, Ei, Zwiebeln, Oliven
Salad „Rhodes“ tomatoes, cucumbers, green salad, tuna, egg, onions, olives

14,00 €

Käsespezialitäten

Cheese specialities

Fetakäse garniert

Feta-cheese garnished

8,00 €

Bujurdi Fetakäse in pikanter Tomatensauce

Feta-cheese in piquant tomato sauce

9,50 €

Haloumi zypriotische Käsespezialität gegrillt und garniert

Typical cypriot cheese speciality, grilled and garnished

9,00 €

Saganaki gebackener Fetakäse, garniert

Baked Feta-cheese, garnished

8,50 €

Spanakopita Blätterteig gefüllt mit Spinat und Fetakäse, garniert

Puff pastry filled with spinach and Feta-cheese, garnished

7,50 €



Köstliches vom Grill und Drehspieß

Barbecue

Gyros Schweinsgeschnetzeltes vom Drehspieß mit Tsatsiki Pork slices from the rotating spit with tsatsiki	16,00 €
Souvlaki „Mikro“ 1 Fleischspieß aus zartem Schweinefleisch mit Tsatsiki 1 spit from tender pork with tsatsiki	13,50 €
Souvlaki 2 Fleischspieße aus zartem Schweinefleisch mit Tsatsiki 2 spits from tender pork with tsatsiki	16,00 €
Bifteki Faschiertes Laibchen, gefüllt mit Fetakäse und Tsatsiki Minced meat balls, filled with feta cheese and tsatsiki	16,50 €
Bifteki Burger (Pita Bifteki) mit Steak-Pommes Bifteki burger with steak-fries	12,00 €
Fileto Chirino zarte Filets vom Schwein mit Tsatsiki Pork fillets with tsatsiki	17,00 €
Lammkoteletts mit Tsatsiki Lamb chops with tsatsiki	22,00 €
Hühnerspieße 2 Stück mit Tsatsiki Chicken on the spit with tsatsiki	17,00 €
Grillteller 1 Lammkotelette, 1 Souvlaki, 1 faschiertes Laibchen, und 1 Hühnerfilet mit Tsatsiki 1 Souvlaki, 1 minced meat ball, 1 Lamb chop and 1 Chicken fillet with tsatsiki	20,00 €
Fantastiko Teller Gyros und Calamari frittiert mit Tsatsiki Gyros and baked calamari, with tsatsiki	19,00 €
Penelope Teller Gyros und 1 Souvlaki mit Tsatsiki Gyros and 1 Souvlaki with tsatsiki	18,00 €
Lammfilets zarte Lammfilets saftig gegrillt mit Tsatsiki Tender Lamb fillets juicy grilled with tsatsiki	29,00 €

Zu diesen Speisen servieren wir als Beilage Steak-Pommes und Reis

We serve our dishes with steak-fries and rice

Schnitzel vom Huhn mit Steak-Pommes Schnitzel from chicken with steak-fries	15,00 €
---------------------------------------------------------------------------------------	---------



Grillplatte für 2 bis 3 Personen

Barbecue plate for 2 or more

Bacchusplatte 2 Souvlaki, 2 Faschierte Laibchen, 2 Hühnerfilets, Gyros, als Beilage Steak-Pommes, Reis dazu 1 großer griechischer Salat
Bacchus plate 2 souvlaki, 2 minced meat balls, 2 fillets of chicken, Gyros as side dish steak-fries, rice and 1 large greek salad 48,00 €

Klassiker & Vegetarisch

Classic & Vegetarian

Briami Melanzani, Zucchini, Kartoffeln, Paprika & Tomaten, nach altem Rezept zubereitet
Briami eggplant, zucchini, potatoes, peppers and tomatoes, prepared according to an old recipe 16,50 €

Moussaka Auflauf aus Melanzani, Zucchini, Kartoffeln, Faschiertem, Feta mit Béchamelcreme überzogen
Soufflé from eggplant, zucchini, potatoes, minced meat, feta-cheese, covered with sauce béchamel 17,00 €

Stelze vom Junglamm mit Kartoffeln und Gemüse oder Kritharaki oder Gigantes-Bohnen
Knuckle of lamb with potatoes and vegetables or Kritharaki or gigantes-beans 23,00 €

Imam gefüllte Melanzani mit Zwiebeln und Tomaten dazu Kartoffeln
Stuffed eggplant with onions and tomatoes, served with potatoes 16,50 €

Paputsaki Melanzani mit Faschierten gefüllt und Käse überbacken, dazu Kartoffeln
Stuffed eggplant with minced meat, gratinated with cheese, served with potatoes 17,00 €

Pastizio Nudelaufwurf mit Faschierten (Rind) und Käse, mit Béchamelcreme überzogen
Noodle casserole with minced meat (beef) and cheese, covered with sauce béchamel 16,00 €

Nudelspezialitäten

Noodles

Kritharaki griechische Nudelspezialität mit Tomatensauce und Käse überbacken
Greek pasta speciality with tomato sauce, gratinated with cheese 12,00 €

Spaghetti mit Tomatensauce
with tomato sauce 9,00 €

Spaghetti mit Fleischsauce
with sauce Bolognese 12,50 €





Fische und Meeresfrüchte

Fish and Seafood

Gavros kleine gebackene Sardinen Little backed sardines	15,00 €
Calamari gegrillt oder gebacken Calamari grilled or baked	21,00 €
Garnelen ohne Schale, gegrillt oder gebacken Prawns without shell, grilled or baked	24,00 €
Oktopus gegrillt Octopus grilled	29,00 €
Lachsfilet gegrillt Salmon fillet grilled	22,00 €
Zanderfilet gegrillt Pikeperch fillet grilled	19,00 €
Goldbrasse im Ganzen oder filetiert, gegrillt Seabream grilled as whole fish or filleted	25,00 €
Fischteller „Barba Jannis“ gebackene Calamari, Muscheln und Sardinen Baked calamari, mussels and sardines	22,00 €
Poseidonteller 3 Garnelen, Calamari und Gavros (kleine Sardinen) gegrillt 3 prawns, calamari and gavros grilled	25,00 €

Zu diesen Speisen servieren wir als Beilage Gemüse und Kartoffeln

We serve our dishes with vegetables and potatoes

Fischplatte für 2 bis 3 Personen

Fish plate for 2 or more

Fischplatte „Kreta“ Garnelen, Calamari, Gavros (kleine Sardinen) und Seelachsfilet Fish plate with prawns, calamari, gavros and salmon fillet	55,00 €
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

Zu der Fischplatte servieren wir als Beilage Gemüse, Kartoffeln und einen großen Salat

We serve the fish plate with vegetables and potatoes and assorted salad



Gerichte aus Ofen und Pfanne

Special dishes from stove and pan

Riganato Schweinsfilets mit Oregano - Käse - Sauce Pork medallions with a gravy from oregano and cheese	19,00 €
Gyros Fournou mit Metaxasauce und Käse überbacken with Metaxa - Sauce, gratinated with cheese	19,00 €
Fileto Manitari zarte Schweinefilets in einer Creme aus frischen Champignons Tender pork fillets with fresh white mushrooms à la crème	21,00 €
Hühnerbrustfilet mit Sauce nach Wahl - Champignons à la Crème oder Curry Chicken breast fillet with sauce by choice - mushrooms à la crème or curry	19,00 €
Fileto Furnou Schweinsfilet mit Haussauce und Käse überbacken Filet of pork in a house sauce, gratinated with cheese	21,00 €

Zu diesen Speisen servieren wir als Beilage Steak-Pommes oder Reis

We serve our dishes with steak-fries or rice

Für unseren kleinen Gäste

For our little guests

Spaghetti mit Tomatensauce with tomato sauce	7,50 €
Spaghetti mit Fleischsauce with sauce Bolognese	9,00 €
Schnitzel vom Huhn dazu Steak-Pommes Schnitzel from chicken, with steak-fries	9,50 €



Beilagen

Side dishes

Kartoffeln Potatoes	4,50 €
Steak-Pommes Steak-fries	3,50 €
Reis Rice	3,00 €
Champignonsauce mit frischen Pilzen à la Crème Champignon à la crème with fresh mushrooms	4,00 €
Metaxasauce	3,50 €

Nachspeisen

Desserts

Kadaifi Spezialität aus Teigfäden mit Walnüssen, Sirup und Vanilleeis Specialty from dough fillets with walnuts, syrup and vanilla ice cream	6,50 €
Galaktoboureko Spezialität aus Blätterteig mit Griescremefüllung, gebacken puff pastry, semolina cream filling	6,00 €
Athener Nachspeise Joghurt mit Honig und Walnüssen Athenians dessert with yoghurt, honey and walnuts	6,00 €
Griechische Feigen in Likörweinsauce auf Vanilleeis Greek figs in a sauce from liqueur wine on vanilla ice cream	8,00 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagobers Vanilla ice-cream with hot raspberries and whipping cream	7,00 €
Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Schlagobers Vanilla ice-cream with hot chocolate sauce and whipping cream	7,00 €

Eine weitere Auswahl finden Sie in unserer Dessertvitrine

You can find another selection in our dessert display case



Kaffee und Tee

Hot beverages

Espresso / kleiner Brauner Espresso / Little brown coffee	2,80 €
Verlängerter American coffee	3,20 €
Griechischer Kaffee Greek Coffee	klein 3,30 € groß 3,80 €
großer Espresso / großer Brauner Large Espresso / Large brown coffee	4,00 €
Cappuccino al Italiano G	4,00 €
Caffe Latte G	4,50 €
Heiße Schokolade G Hot Chocolate	4,00 €
Tee (Kamille, Früchte, Grün, Minze) Tee (several brands)	3,50 €
Griechischer Bergtee Greek Mountain Tea	3,50 €

Spirituosen

Spirits

Ouzo aniseed brandy	2cl	3,00 €
Tsipouro (griechisches Traubendestillat) Greek distillate of grapes	2cl	3,50 €
Gin Beefeater	2cl	4,50 €
Whiskey Chivas Regal	4cl	9,00 €
Whiskey Jack Daniels	4cl	9,00 €
Metaxa 5*	2cl	4,00 €

Alkoholfreie Getränke

Alcohol free beverages

Almdudler Flasche typical Austrian lemonade, bottle	0,33l	3,90 €
Coca Cola/Zero Flasche	0,33l	3,90 €
Eistee Pfirsich / Zitrone, Flasche Peach / Lemon, bottle	0,33l	3,90 €
Frucade Flasche	0,33l	3,90 €
Himbeer Kracherl* Flasche Raspberry lemonade, bottle	0,35l	3,90 €
Apfelsaft Apple Juice	0,25l	3,00 €
Orangensaft Orangenjuice	0,25l	3,00 €
Apfel- / Orangensaft mit Wasser Apple- / orange juice with water	0,25l	2,00 €
	0,50l	3,70 €
Apfel- / Orangensaft mit Soda Apple- / orange juice with sparkling water	0,25l	2,50 €
	0,50l	4,00 €
Johannis-, Marillensaft Blackcurrant- /apricot juice	0,25l	3,00 €
Johannis-, Marillensaft mit Wasser Blackcurrant- /apricot juice with water	0,25l	2,00 €
	0,50l	3,50 €
Johannis-, Marillensaft mit Soda Blackcurrant- /apricot juice with sparkling water	0,25l	3,00 €
	0,50l	4,00 €
Soda Soda sparkling water	0,25l	1,80 €
	0,50l	3,20 €
Soda Himbeere / Holunder / Zitrone* Soda Raspberry / Elderberry / Lemon	0,25l	2,00 €
	0,50l	3,50 €
Vöslauer Mineralwasser Flasche Mineral water, bottle	0,33l	3,30 €
	0,75l	5,50 €
Bitter Lemon oder Tonic Water Flasche Bottle	0,25l	4,00 €

*Jugendgetränk





Bier

Beer

Murauer	0,20l	3,20 €
	0,33l	4,00 €
	0,50l	5,00 €
Radler Beer and lemonade, typical Austrian beverage	0,33l	4,00 €
	0,50l	5,00 €
Nullkommajosef Flasche alcohol free light beer, bottle	0,50l	5,00 €
Schneider (weiß) Weizenbier, Flasche Schneider (white) wheat beer, bottle	0,50l	5,50 €

Prämierte Griechische Biere

Award-winning Greek beer

Vergina Redbeer 5,8% alcohol, Flasche	0,50l	6,50 €
Mythos Bier Flasche	0,33l	4,00 €
	0,50l	5,00 €



Offene Weißweine

Open white wines

Kleoni trocken, fruchtig Dry, fruity	1/8	3,50 €
Retsina geharzt, trocken Treated with resin, dry	1/8	3,50 €
Samos süßer Muskatwein, 15% Vol. Sweet muscatel wine	1/8	4,50 €
Weißer Spritzer White wine with sparkling water	1/4	3,50 €
Retsina Spritzer Retsina with sparkling water	1/4	3,50 €

Offene Rotweine

Open red wines

Inopion milder, fruchtiger Cuvée Mild, fruity Cuvée	1/8	3,90 €
Mavrodaphne aus Patras Likörwein, süß, 15% Vol. From Patras, liqueur wine, sweet	1/8	4,50 €
Roter Spritzer Red wine with sparkling water	1/4	3,50 €
Imiglykos Rosé aus Korinth, lieblich, süffig, traubig im Geschmack From Korinth, sweet, pleasant to drink, intense grape aroma	1/8	3,90 €
Imiglykos aus Nemea, Korinth, lieblich, süffig From Nemea, sweet, pleasant to drink	1/8	3,90 €



Fast 200 Jahre ist es her, dass Goethe in seiner „Iphigenie auf Tauris“ das klassische Griechenland wieder entdeckt hat, und der ebenso schon klassisch gewordene Spruch „Das Land der Griechen mit der Seele suchen“, ist bekannt!

Deshalb wird es allmählich Zeit, auch die irdischen Freuden Griechenlands kennenzulernen. Und dazu gehören eben nicht nur an zehn von zwölf Monaten im Jahr die Sonne und ein ewiger Bilderbuchhimmel, sondern auch die griechische Küche. Wer erst einmal den Deckel von einem hellenischen Kochtopf gehoben hat, wird auch in Zukunft das Land der Griechen nicht mehr nur mit der Seele suchen. Die mannigfaltigen Gaumenfreuden sind – wer sie erst einmal „erkocht“ hat – durchaus auch als ein Geschenk der so zahlreichen Götter zu betrachten.

Das Essen ist für die Griechen nicht nur zum satt werden da. Gesellig wie alle mediterranen Menschen, ist das Mahl für sie Grund, entweder ihre besten Freunde oder ihre Familie, am liebsten jedoch beide, um sich zu versammeln.

Gelegenheiten dafür nehmen sie jederzeit gerne wahr.

Essen bedeutet Trinken. Essen und Trinken bedeutet Reden. Und Essen, Trinken und Reden bedeutet in Griechenland auch meist noch Musik und Tanz.

In diesem Sinne: Genießen Sie, was Küche und Keller zu bieten haben, fühlen Sie sich wohl bei uns. Das ist das Ziel, das wir bei jedem Gast verwirklichen wollen.

Selbstverständlich können Sie alle Speisen gut verpackt mitnehmen.

Allergiker können sich über etwaige Allergene bei unserem Servicepersonal informieren





El Greco

Der Grieche in Baden

2500 Baden, Theresiengasse 1

Tel.: 02252 / 253071

elgreco.baden@gmail.com