

Restaurant

# ILYSIA

griechisch - mediterrane Küche

*Liebe Gäste*

Wir begrüßen Sie recht herzlich  
und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Einen guten Appetit,  
verbunden mit ein paar schönen Stunden  
in gemütlicher Atmosphäre!

Ihre Familie  
Ntinou

**Als Aperitif empfehlen wir Ihnen:**

450. Rosé Akakies Sparkling mit Himbeeren & Minze <sup>1,8</sup>		4 cl	7,50 €
451. Lillet Wild Berry <sup>1,0</sup>		4 cl	7,50 €
452. Prosecco Flasche <sup>1,8,0</sup>		0,7l	29,50 €
502. Ouzo Plomari	Flasche	200 ml	13,00 €
149. Ouzo Plomari	Glas	4 cl	4,00 €
150. Martini Dry <sup>1,0</sup> Weiß		4 cl	5,00 €
151. Campari Soda oder Orange <sup>1</sup>		4 cl	6,50 €
152. Aperol Spritz <sup>0</sup>		4 cl	7,50 €
153. Glas Prosecco <sup>1,8,0</sup>		0,1l	4,00 €
154. Hugo <sup>0</sup>		4 cl	6,50 €
155. Hugo <sup>0</sup> alkoholfrei		4 cl	5,50 €
159. Aperol Lemon Spritz <sup>1,0</sup>		4 cl	7,50 €
160. Aperol Orange Spritz <sup>1,0</sup>		4 cl	7,50 €
161. Gin Mare mit Tonic Water <sup>1,8,0</sup>		4 cl	8,50 €
162. Sanbittér Aperitivo San Pellegrino <sup>1,9</sup>		0,4 l	6,00 €
163. Crodino Aperitiv ohne Alkohol <sup>1,8,9</sup>		0,4 l	6,00 €
164. Negroni italienischer Cocktail bestehend aus Gin, Campari & Wermut <sup>1</sup>		0,4 l	8,50 €

Alle Preise inkl. Bedienung und MwSt.

Restaurant

ILYSIA

griechisch - mediterrane Küche

Unser Ziel ist es, die griechische Ess- und Weinkultur zu verfeinern und weiter zu entwickeln.

Wir möchten Ihnen die bestmögliche Qualität bieten und Ihnen dabei einen Teil unserer griechischen Kultur näherbringen.

Das Ambiente unseres Hauses soll Sie einstimmen, für besondere Anlässe wie:

Hochzeiten, Geburtstage

und andere gesellschaftliche Zusammenkünfte.

Für geschlossene Gesellschaften, stellen wir

Ihnen gerne unsere Räumlichkeiten nach

Absprache zur Verfügung.

Eine gute Idee - unser „Geschenkgutschein“!

(fragen Sie unser Personal)

### Kennzeichnungen für Allergene & Inhaltsstoffe

gemäß Codex-Empfehlung, nach neu geregelter EU-Verordnung für Allergien oder Unverträglichkeiten, welche Zutaten auslösen können:

#### Erläuterung der Zusatzstoffe:

- |                         |                             |
|-------------------------|-----------------------------|
| 1) mit Farbstoff        | 6) mit Antioxidationsmittel |
| 2) geschwärzt           | 7) mit Geschmacksverstärker |
| 3) Konservierungsstoffe | 8) chininhaltig             |
| 4) geschwefelt          | 9) mit Süßungsmittel(n)     |
| 5) mit Phosphat         | 10) koffeinhaltig           |

#### Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

- |               |                   |                                |
|---------------|-------------------|--------------------------------|
| A) Weizen     | F) Soja           | N) Sesamsamen                  |
| B) Krebstiere | G) Milch/Laktose  | O) Sulphite/Schwefeldioxid     |
| C) Eier       | H) Schalenfrüchte | P) Lupinen                     |
| D) Fisch      | L) Sellerie       | R) Weichtiere                  |
| E) Erdnüsse   | M) Senf           | (deren Stoffe und Erzeugnisse) |

# KALTE VORSPEISEN

- |                                 |  |         |
|---------------------------------|--|---------|
| 1. <b>Tzatziki</b>              | Joghurt mit Gurken & Knoblauch <sup>2 G</sup>  | 5,50 €  |
| 2. <b>Taramas</b>               | Fischrogencrème mit<br>Kartoffelpüree, Olivenöl & Zitrone <sup>1,3,4 A,C,D,G,L,M,N</sup>             | 6,50 €  |
| 3. <b>Hummus</b>                | Kichererbsen-Paste mit Pitabrot  | 6,50 €  |
| 4. <b>Oliven &amp; Peperoni</b> | <sup>2</sup>   | 5,50 €  |
| 5. <b>Crémen</b>                | Pikante Schafskäsecrèmes,<br>weisser Taramas. Auberginen-Crème & Hummus <sup>1,2,3,4 A,G,L,M,N</sup> | 7,50 €  |
| 6. <b>Kria Orektika</b>         | kalte Vorspeisen <sup>1,2,3,4 A,G,L,M,N</sup>  | 13,90 € |

# WARMES VORSPEISEN

- |                               |   |         |
|-------------------------------|---|---------|
| 7. <b>Pitabrot</b>            | <sup>3,9 A</sup>  | 2,50 €  |
| 8. <b>Baby-Kalamares</b>      | vom Grill<br>auf Rucola und Pestosauce <sup>2,7 G,H,R</sup>   | 9,50 €  |
| 9. <b>Knoblauchbrot</b>       | <sup>A,G</sup>  | 3,50 €  |
| 10. <b>Auberginenscheiben</b> | in Olivenöl gebraten, dazu Tzatziki <sup>2 A,C,G</sup>  | 9,00 €  |
| 321. <b>Zucchinischeiben</b>  | in Olivenöl gebraten, dazu Tzatziki <sup>2 A,C,G</sup>  | 9,50 €  |
| 11. <b>Kolokithokeftedes</b>  | Zucchiniplätzchen mit Kräutern<br>und Käse in Olivenöl gebraten, mit Tzatziki serviert <sup>2 A,C,G</sup>   | 10,00 € |
| 12. <b>Peperoni</b>           | vom Grill mit Knoblauch <sup>3,4</sup>  | 5,50 €  |
| 13. <b>Garnelen</b>           | eingewickelt in Kantaifi-Fillo, Avocadomousse,<br>Käse-Cremé und süßer Chilisauce <sup>A,B,N</sup>          | 12,80 € |
| 14. <b>Oktopus vom Grill</b>  | mit Olivenöl auf Rucola-Bett <sup>R</sup>   | 15,50 € |
| 15. <b>Garides-Saganaki</b>   | Scampis in Tomaten-Schafskäsesauce <sup>1 B,G</sup>   | 12,50 € |
| 16. <b>Dolmades</b>           | hausgemachte gefüllte Weinblätter<br>mit Hackfleisch & Reis in mildem Dressing <sup>2 C,G,L</sup>           | 9,50 €  |
| 17. <b>Dicke Bohnen</b>       | mit Tomatensauce & Schafskäse <sup>2 G</sup>  | 7,50 €  |
| 18. <b>Warme Vorspeise</b>    | Saganaki, Kolokithokeftedes,<br>Tiropitakia, Dolma, Auberginen- & Zucchinischeiben <sup>1,2,3,4 A,C,G</sup> | 14,90 € |
| 180. <b>Gavros</b>            | gebackene Sardellen<br>mit Tzatziki serviert <sup>D,G</sup>   | 8,50 €  |
| 181. <b>Champignons</b>       | in Olivenöl gebraten<br>dazu frischer Thymian, Cherrytomaten & frische Zitrone                              | 8,60 €  |
| 182. <b>Tiropitakia</b>       | Blätterteig-Täschchen mit Käse gefüllt  | 7,50 €  |

## KÄSE

19. **Mandel Saganaki Schafskäse** 9,50 €  
in einer Mandelkruste mit Feigensauce<sup>A,C,E,G</sup>
20. **Feta-Saganaki** gebackener Schafskäse<sup>A,C,G</sup> 9,00 €
21. **Feta Psiti** Schafskäse aus dem Backofen  
mit Peperoni, Zwiebeln & Tomaten<sup>G</sup> 9,50 €

## SALATE

22. **Beilagensalat** 4,50 €
23. **Bauernsalat** mit Fetakäse, Oliven, Peperoni, Kapern,  
Oliven, Zwiebeln, Tomaten, Gurken & Paprika<sup>1,2,G</sup> 12,00 €
24. **Gyros - Salat** Blattsalat, Gurken, Tomaten,  
Zwiebeln, Gyros und Pitabrot<sup>1,A,M</sup> 14,50 €
25. **Hähnchensalat** 14,50 €  
Frische Blattsalate der Saison mit Hähnchenbrustfilet-Streifen,  
Tomaten, Gurken und Champignons

## SUPPEN

27. **Tomatensuppe** 6,00 €
270. **Bohnensuppe** 6,00 €

## VEGETARISCHES

31. **Gemista** Tomaten & Paprika mit Reis gefüllt,  
dazu Schafskäse und gemischter Salat<sup>G,0</sup> 15,90 €
32. **Auberginenhälfte** gefüllt mit Tomaten und frischen  
Kräutern, mit Schafskäse überbacken, dazu Kartoffeln & gemischter Salat<sup>G,0</sup> 15,90 €
33. **Vegetarischer Moussaka** 15,90 €  
mit gemischtem Salat<sup>6,7,A,C,G</sup>
34. **Vegetarische-Platte** mit Zucchini, Aubergine, Reis,  
Kartoffeln, Gemüse und gemischtem Salata<sup>A,C</sup> 15,90 €

Alle Gerichte auf Wunsch auch mit Bauernsalat. Aufpreis 2,50 € - alle Salate<sup>3,6,7,9,A,C,G,L</sup>

# FISCHGERICHTE

335. **Dorade Royal-Filet** vom Grill 22,50 €  
mit Basmatireis, Taramas & Gemüse, dazu gemischter Salat<sup>A,D,G</sup>
35. **5 Garnelen** vom Grill, 26,50 €  
mit Basmatireis, Taramas & Gemüse, dazu gemischter Salat<sup>B,G</sup>
537. **Lachsfilet vom Grill** auf Avocado-Limetten-Crème, 23,90 €  
dazu Gemüse, Kartoffeln und gemischter Salat<sup>6,7 D</sup>
37. **Zanderfilet** vom Grill 19,90 €  
in Zitronen-Butter-Sauce mit Basmatireis, Gemüse, Taramas  
dazu gemischter Salat<sup>4,7 A,C,D,G,L</sup>
38. **Kalamaria** Kalamares vom Grill mit Reis und gemischtem Salat<sup>R</sup> 19,90 €  
mit Reis, Taramas und gemischtem Salat<sup>1,3,4 A,G,L,M,R</sup>
39. **Paros-Teller** Gyros & Kalamares vom Grill 18,50 €  
dazu Tzatziki, Reis & gemischter Salat<sup>6,7 C,E,G,L,R</sup>
41. **Fisch-Teller** 25,50 €  
mit Lachsfilet, Garnele und Kalamares vom Grill  
mit Basmatireis & Gemüse, dazu gemischter Salat<sup>A,B,D,G,L,R</sup>

griechisch - mediterrane Küche

*Für eine größere Auswahl an Fischen:*

*- Auskunft beim Personal*

*Exklusive Fischgerichte variieren!*

*- da täglich frischer Fisch...*

**Alle Gerichte auf Wunsch auch mit Bauernsalat. Aufpreis 2,50 € - alle Salate<sup>3,6,7,9 A,C,G,L</sup>**

# FLEISCHGERICHTE

42. **Gyros** mit Tzatziki, Reis & gemischter Salat<sup>6,7 C,F,G,L</sup> 15,50 €
43. **Gyros** aus dem Backofen mit Metaxasauce, Käse, Reis & gemischter Salat<sup>1,6,7 F,G,L</sup> 16,90 €
44. **Bifteki** Hackfleisch gefüllt mit Schafskäse, dazu Tzatziki, Reis & gemischter Salat<sup>C,G,L</sup> 15,90 €
45. **Gyros und kleines Bifteki** mit Tzatziki, Pommes & gemischtem Salat<sup>6,7 C,F,G,L</sup> 15,90 €
47. **Souvlaki** 2 Schweinefiletspieße mit Tzatziki, Reis und gemischtem Salat<sup>G,L</sup> 20,90 €
549. **Hähnchenbrustfilet** "gegrillt" mit Pommes, Tzatziki und gemischtem Salat<sup>1,7 A,C,G,L,H</sup> 15,50 €
49. **Hähnchenbruststreifen** in Metaxasauce, mit frischen Champignons, Lauch, Reis & gemischtem Salat<sup>1,7 A,C,G,H</sup> 15,50 €
50. **Linguine mit Hähnchenbruststreifen** mit Frühlingszwiebeln, verfeinert mit einer samtigen Safran-Orangensauce, dazu gemischter Salat<sup>1,4,7 A,C,G</sup> 15,50 €
455. **Ilysia-Burger** gegrilltes Rindfleisch aus 100% Black Angus Beef mit Bacon & Käse, Tomatenscheiben & Blattsalat, dazu Pommes mit gemischtem Salat<sup>1 C,G,M</sup> 16,90 €

# GEMISCHTE PLATTEN

51. **Mylos-Teller** Lammkotelett vom Carrée, Hähnchenbrustfilet, Gyros & Bifteki, dazu Reis mit Tzatziki & gemischter Salat<sup>6,7 C,F,G,L</sup> 18,50 €
52. **Delphi-Teller** Schweinefiletspieß, Gyros & Tzatziki, dazu Reis mit gemischtem Salat<sup>6,7 F,G,L</sup> 16,90 €
553. **Athen-Teller** Rinderleber, Gyros, Tzatziki Reis und gemischter Salat<sup>6,7 F,G,L</sup> 17,00 €
53. **Gyros mit 3 Lammkoteletts** dazu Tzatziki und gemischter Salat<sup>6 F,G,L</sup> 18,50 €
54. **Trikala-Teller** Gyros & Lammspießfilet, mit Reis, Tzatziki und gemischtem Salat<sup>6,7 F,G,L</sup> 18,00 €
55. **Rhodos-Platte für 2 Pers.** 2 Lammkoteletts vom Carrée, 2 Bifteki, 2 Schweinefiletspieße, Gyros, Reis & Tzatziki, dazu 2 Bauernsalate<sup>1,6,7 C,F,G,L</sup> 40,00 €

Alle Gerichte auf Wunsch auch mit Bauernsalat. Aufpreis 2,50 € - alle Salate<sup>3,6,7,9 A,C,G,L</sup>

# SPEZIALITÄTEN VOM LAMM

56. **5 Lammkoteletts** vom Carrée,  
dazu Kartoffeln mit Tzatziki & gemischtem Salat<sup>G</sup> 27,90 €
57. **Lammfilet** verfeinert mit Thymian-Nemeasauce,  
Kartoffeln, Gemüse & gemischtem Salat<sup>4,7 G,0</sup> 27,90 €
58. **Lamm-Teller** 2 Lammkoteletts vom Carrée,  
1 Lammfilet, 1 Lammspieß, Tzatziki & Kartoffeln, dazu gemischter Salat<sup>G</sup> 28,90 €
59. **Geschmorte Lammhaxe**  
mit Tomaten gefüllten Auberginenhälften, frischen Kräutern  
und Schafskäse, dazu Kartoffeln & gemischter Salat<sup>C,G</sup> 22,50 €
60. **Geschmorte Lammhaxe**  
mit grünen Bohnen, Kartoffeln und gemischtem Salat<sup>C</sup> 22,50 €
561. **Raphael -Teller** 21,90 €  
2 Lammspieße, dazu Tzatziki, Ofenkartoffeln und gemischter Salat<sup>2,4 C,G</sup>

# SPEZIALITÄTEN VOM RIND

61. **Rinderfilet** verfeinert mit Pfeffersauce,  
dazu Kartoffeln mit Gemüse & gemischtem Salat<sup>4,7 G,0</sup> 33,00 €
62. **Rinderleber** vom Grill, mit Rotweinsauce,  
gerösteten Zwiebeln, Kartoffeln & gemischtem Salat<sup>4,7 G,0</sup> 16,90 €
63. **Rumpsteak** vom Grill, mit Ofenkartoffeln  
und Pfeffersauce, dazu Gemüse & gemischter Salat<sup>4,7 G,0</sup> 28,00 €

# AUFLAUF

65. **Moussaka** gebratene Auberginen- & Kartoffelscheiben,  
Hackfleisch überbacken mit Bechamelsauce, dazu gemischter Salat<sup>6,7 A,C,G,L,M</sup> 16,90 €

Alle Gerichte auf Wunsch auch mit Bauernsalat. Aufpreis 2,50 € - alle Salate<sup>3,6,7,9 A,C,G,L</sup>

# FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

67. **Gyros** mit Pommes & Salat <sup>C,F,G</sup> 7,50 €
68. **Hähnchenschnitzel** paniert, mit Pommes & Salat <sup>A,C,G</sup> 7,50 €
70. **Ilysia-Burger** gegrilltes Rindfleisch aus 100% Black Angus Beef mit Bacon & Käse, Tomatenscheiben und Blattsalat, dazu Pommes und Salat <sup>1,C,G,M</sup> 9,50 €

## BEILAGEN

28. **Reis** 3,90 €
29. **Pommes Frites** <sup>C</sup> 3,90 €
30. **Kartoffeln** 4,50 €
325. **Scheibenkartoffeln** 4,50 €
330. **Gemüse** 4,50 €

## DESSERTS

80. **Galaktobureko** Blätterteig mit Vanillecrème gefüllt, Vanilleeis und Schokosirup <sup>A,C,FG</sup> 7,90 €
81. **Griechischer Joghurt** mit Honig & Nüssen <sup>1,9,G,H</sup> 6,00 €
82. **Vanilleeis** mit heißen Himbeeren od. heißer Schokolade <sup>1,3,6,9,FG</sup> 6,00 €
83. **Gemischtes Eis** Stracciatella-, Pistazien- & Amarena-Eis mit Sahne <sup>1,3,9,C,FG,H</sup> oder Vanille-, Schoko- & Erdbeereis mit Sahne <sup>1,3,9,C,FG,H</sup> 6,00 €
84. **Mousse au Chocolat** mit Sahne <sup>1,3,9,CGH</sup> 6,00 €
85. **Schokoladen-Souffle** mit Vanilleeis & Sahne <sup>1,3,9,C,E,FG,H</sup> 6,00 €
486. **Baklavas** mit Vanilleeis & Sahne <sup>1,3,9,A,C,E,FG</sup> 6,00 €
487. **Portokalopita** Orangenkuchen mit Vanilleeis & Sahne <sup>1,3,9,A,C,FG</sup> 6,00 €
489. **Amarena Becher** Amarena-Eis mit Amarena-Kirschen und Amarena-Sauce <sup>1,3,9,A,G</sup> 6,00 €