

**RESTAURANT**  
**SYRTAKI**  
Griechische Gastlichkeit

*Kalos orisate ...*

*Herzlich Willkommen!*

Wir begrüßen Sie herzlich in unserem Restaurant.  
Unser Haus und dessen Gastlichkeit sollen dazu beitragen,  
Ihnen Stunden der Entspannung zu bereiten.

Unsere griechische Küche erwartet Ihre Wünsche  
und wird alle Speisen frisch für Sie zubereiten.

Sollte mal etwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit sein,  
teilen Sie uns das bitte mit, damit wir Ihren Wünschen  
gerecht werden können.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit und

*Kali orexi!*

Ihr Syrtaki Team

Solmitzstraße 17 / 23569 Kücknitz-Lübeck  
Tel. 0451 - 30 806 89 / [www.syrtaki-hl.de](http://www.syrtaki-hl.de)

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.



# Mittagskarte

Montag - Freitag 12.00-14.30 Uhr

<b>Gyros</b> , dazu Reis, Tzatziki und Krautsalat	6,00
<b>Gyros mit Metaxasauce</b> , dazu Reis, Tzatziki und Krautsalat	6,50
<b>Gyros mit Metaxasauce und Käse<sup>1,2</sup> überbacken</b> , dazu Reis und Krautsalat	8,50
<b>Gyros mit Sahnesauce</b> , dazu Reis, Tzatziki und Krautsalat	6,50
<b>Gyros mit Sahnesauce und Käse<sup>1,2</sup> überbacken</b> , dazu Reis und Krautsalat	8,50
<b>Suvlaki</b> 1 Fleischspieß, dazu Reis, Tzatziki und Krautsalat	5,50
<b>Suzukakia</b> 2 Hackröllchen, dazu Reis, Tzatziki und Krautsalat	5,50
<b>Bifteki</b> Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, dazu Reis, Tzatziki und Krautsalat	6,50
<b>Schweinesteak in Sahnesauce</b> , dazu Reis, Tzatziki und Krautsalat	6,00
<b>Schweineschnitzel</b> , dazu Reis, Tzatziki und Krautsalat	6,00
<b>Rinderleber</b> , dazu Reis, Tzatziki und Krautsalat	5,50
<b>Putensteak mit Metaxasauce</b> , dazu Reis, Tzatziki und Krautsalat	6,50
<b>Hähnchenbrustfilet in Sahnesauce</b> , dazu Reis, Tzatziki und Krautsalat	6,50
<b>Kalamaris</b> , dazu Reis, Tzatziki und Krautsalat	6,50
<b>Seezungenfilet</b> , dazu Reis, Tzatziki und Krautsalat	7,50
<b>Bauernsalat mit Gyros</b> , dazu Brot	7,00

## Aus dem Backofen

<b>Mousaka</b> griechischer Auflauf mit gebratenen Auberginen, Kartoffelscheiben, würzigem Hackfleisch, Béchamelsauce und Käse <sup>1,2</sup> überbacken, dazu Tzatziki und Krautsalat	6,50
<b>Pastizio</b> griechischer Nudelauf mit würzigem Hackfleisch, Béchamelsauce und Käse <sup>1,2</sup> überbacken, dazu Tzatziki und Krautsalat	6,00



# Kalte Vorspeisen

*Zu allen Vorspeisen reichen wir Ihnen Brot dazu.*

- |   |      |
|---|------|
| 1. Oliven <sup>6</sup> und Peperoni <sup>2</sup>                                  | 4,20 |
| 2. Oktopussalat mit Öl-Zitronenmarinade   | 6,80 |
| 3. Calamari-Salat Tintenfischringe in Öl, Essig und Zwiebeln eingelegt            | 6,10 |
| 4. Tzatziki griechische Quarkspeise mit Gurken und Knoblauch                      | 3,50 |
| 5. Taramas Hecht-Kaviar Cremé, Brotaufstrich                                      | 4,50 |
| 6. Feta Schafskäse natur mit Olivenöl und Zwiebeln                                | 5,50 |
| 7. Chtipiti <sup>2</sup> pikant gewürzte Schafskäse Cremé                         | 5,60 |
| 8. Gigantes <sup>2</sup> -Salat Dicke Bohnen mit Zwiebeln (nach griechischer Art) | 4,50 |
| 9. Mix-Teller Tzatziki, Taramas, Chtipiti, dazu Pita-Brot                         | 5,90 |

# Warme Vorspeisen

*Zu allen Vorspeisen reichen wir Ihnen Brot dazu.*

- |   |       |
|---|-------|
| 11. Dolmadakia gefüllte Weinblätter mit Schweinefleisch und Reis                  | 5,70  |
| 12. Peperoni gebraten mit Knoblauch und Olivenöl                                  | 5,40  |
| 13. Zucchini gebraten in Ei und Paniermehl, dazu Tzatziki                         | 5,50  |
| 14. Auberginen gebraten, in Ei und Paniermehl, dazu Tzatziki                      | 5,60  |
| 15. Saganaki gebratener Schafskäse in Ei und Paniermehl                           | 5,70  |
| 16. Schafskäse (aus dem Backofen) mit Tomaten und Zwiebeln                        | 6,20  |
| 17. Tiropitakia Blätterteigtaschen gefüllt mit Schafskäse                         | 6,30  |
| 18. Oktopus vom Grill mit Olivenöl, Balsamico und Zitronenmarinade, dazu Pitabrot | 10,50 |
| 19. Knoblauchbrot   | 3,00  |
| 20. Dicke weiße Bohnen in Tomatensauce mit Schafskäse                             | 5,00  |

# Warme Gourmet Vorspeisen

- |  |                                    |
|--|------------------------------------|
| 21. Scampis Saganaki mit Edamer Käse überbacken und Tomatensauce   | 6,80                               |
| 22. Florinis Paprikaschoten gefüllt mit Schafskäse und Tomatensauce  | 5,90                               |
| 23. Warme Platte Zucchini, Auberginen, Dolmadakia, Saganaki, Tzatziki, Oliven, gebratene Peperoni und Chtipiti, Scampi | 1 Person 11,50<br>2 Personen 22,00 |



# Suppen

*Zu allen Suppen reichen wir Ihnen Brot dazu.*

- |  |      |
|--|------|
| 35. Gulaschsuppe <sup>4</sup>                      | 3,90 |
| 36. Bohnensuppe <sup>4</sup> nach griechischer Art | 3,80 |
| 37. Hühnersuppe <sup>4</sup> mit Reis              | 3,90 |
| 38. Tomatensuppe <sup>4</sup>                      | 3,50 |

# Frische Salate

*Zu allen Salaten reichen wir Ihnen Brot dazu.*

- |   |      |
|---|------|
| 50. Griechischer Bauernsalat (klein)<br>Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln und Schafskäse                               | 5,50 |
| 51. Griechischer Bauernsalat (groß)<br>Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln und Schafskäse                                | 7,50 |
| 52. Gemischter Salat  | 4,00 |
| 53. Thunfisch Salat - Gemischter Blattsalat, Tomaten, Gurken, Thunfisch, Edamer Käse                                    | 8,00 |
| 54. Krautsalat  | 3,50 |
| 55. Syrtaki-Salat (mit Kräuterdressing)<br>gemischter Blattsalat, Paprika, Zwiebeln, Mais, Schafskäse und Putenstreifen | 8,50 |
| 56. Griechischer Bauernsalat mit Gyros  | 9,50 |



# Grill-Spezialitäten vom Schwein

*Zu jedem Gericht servieren wir Ihnen einen gemischten Salat vorweg.*

60. Gyros Pita mit Reis und Tzatziki	11,50
61. Gyros mit Champignons, dazu Reis und Tzatziki	11,50
62. Gyros dazu Reis und Tzatziki	10,00
63. Souvlaki 2 Fleischspieße, dazu Reis und Tzatziki	10,00
64. Souvlaki-Spezial Schweinefilet-Spieß, dazu Folienkartoffel, Reis und Tzatziki	13,00
65. Diavolo-Spezial Hack- & Schweinefleisch-Spieß, dazu Reis und Tzatziki	10,00
66. Suzuki 3 Hackröllchen, dazu Reis und Tzatziki	9,50
67. Bifteki frisches Hackfleisch, gefüllt mit Schafskäse, dazu Reis und Tzatziki	11,00
68. Schweinefilet (saftig gegrillt) mit Metaxasauce, dazu Reis und Tzatziki	12,50
69. Schweinesteak mit Bratensauce, Reis und Tzatziki	10,50
70. Schweineröllchen gefüllt mit Schafskäse, Reis und Tzatziki	12,80

# Grill-Spezialitäten vom Lamm

*Zu jedem Gericht servieren wir Ihnen einen gemischten Salat vorweg.*

73. Lammkoteletts (5 Stück) dazu Pommes, Reis und Tzatziki	13,80
74. Lammfilet (zart rosa gegrillt) dazu Pommes, Reis und Tzatziki	14,70
75. Lammhüftsteak (ca. 220g) dazu Pommes, Reis und Tzatziki	15,80
76. Lammteller (für 1 Person) Lammfilet, 1 Lammhüftsteak, 2 Lammkoteletts dazu Pommes, Reis und Tzatziki	15,50
77. Lamplatte (für 2 Person) Lammfilet, 2 Lammhüftsteak, 4 Lammkoteletts dazu Pommes, Reis und Tzatziki	29,80

## Alle Gerichte auf Wunsch auch mit:

Bauernsalat (Aufpreis anstatt Salat)	2,50
Folienkartoffel (Aufpreis anstatt Reis)	2,50
Grüne Bohnen (Aufpreis anstatt Reis)	2,00



# Grill-Spezialitäten vom Rind

*Zu jedem Gericht servieren wir Ihnen einen gemischten Salat vorweg.*

78.	<b>Rumpsteak</b> mit Kräuterbutter, dazu Pommes, Reis und Tzatziki	13,50
79.	<b>Rumpsteak</b> mit in Wein eingelegten Zwiebeln, dazu Pommes, Reis und Tzatziki	15,50
80.	<b>Rumpsteak</b> mit Metaxasauce, dazu Pommes, Reis und Tzatziki	15,50
81.	<b>Rinderleber</b> mit in Wein eingelegten Zwiebeln, dazu Pommes, Reis und Tzatziki	10,00
82.	<b>Rinderleber</b> mit Champignons, dazu Pommes, Reis und Tzatziki	10,50

## Varianten vom Grill

*Jedes Gericht servieren wir Ihnen mit Tzatziki, Reis und einen gemischten Salat.*

87.	<b>Olympia Teller</b> Gyros und Leber	11,00
88.	<b>Paros Teller</b> Gyros, Leber und Lammkotelett	12,00
89.	<b>Akropolis Teller</b> Gyros und Souvlaki	11,50
90.	<b>Hermes Teller</b> Gyros, Steak und Souvlaki	12,00
91.	<b>Artemis Teller</b> Gyros und 2 Suzuki	12,00
92.	<b>Athen Teller</b> Gyros, Suzuki und Souvlaki	12,00
93.	<b>Meteora Teller</b> Gyros, Leber und Souvlaki	12,00
94.	<b>Delphi Teller</b> Gyros, Lammkotelett und Souvlaki	13,00
95.	<b>Herkules Teller</b> Gyros, Lammkotelett und Suzuki	12,00
96.	<b>Poseidon Teller</b> Gyros, Suzuki und Leber	12,00
97.	<b>Rhodos Teller</b> Gyros und 2 Hähnchenbrustfilets	12,00
98.	<b>Kreta Teller</b> Gyros und Calamaris	12,50
99.	<b>Korfu Teller</b> Gyros, Souvlaki, Suzuki und Leber	13,00
100.	<b>Tinos Teller</b> Gyros und 2 Putensteaks	12,00
101.	<b>Mykonos Teller</b> Souvlaki, Suzuki, Leber, Hähnchenbrustfilet und Lammkotelett	13,50
102.	<b>Kücknitz-Teller für 1 Person</b> Gyros, Souvlaki, Steak, Suzuki, Leber, Lammkotelett	15,00
103.	<b>Syrtaki Platte ab 2 Personen</b> Gyros, 2 Souvlaki, 2 Suzuki, 2 Lammkoteletts, 2 Leber, dazu Tzatziki, Pommes, Reis und Bauernsalat	29,00
104.	<b>Sakis Platte ab 3 Personen</b> Gyros, 3 Putensteaks, 3 Hähnchenbrustfilets, 2 Schweinefilets, dazu Tzatziki, Pommes, Reis und Bauernsalat	45,00



# Grill-Geflügelspezialitäten

*Zu jedem Gericht servieren wir Ihnen einen gemischten Salat vorweg.*

- |   |       |
|---|-------|
| 107. Putenbrustfilet (gegrillt) mit Metaxasauce,<br>dazu Pommes, Reis und Tzatziki              | 13,50 |
| 108. Putenbrustfilet (gegrillt) mit Zitronenbuttersauce,<br>dazu Pommes, Reis und Tzatziki      | 13,50 |
| 109. Hähnchenbrustfilet mit Knoblauchtomatensauce,<br>dazu Pommes, Reis und Tzatziki            | 13,50 |
| 110. Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Morzarella und Käsesauce,<br>dazu Pommes, Reis und Tzatziki | 14,50 |
| 111. Hähnchenbrustfilet mit Metaxasauce,<br>dazu Pommes, Reis und Tzatziki                      | 14,00 |
| 112. Hähnchenbrustfilet mit Pommes, Reis und Tzatziki   | 13,50 |

# Spezialitäten aus dem Backofen

*Jedes Gericht servieren wir Ihnen mit einem gemischten Salat und Brot.*

- |   |       |
|---|-------|
| 112. Lammhaxe mit grünen Bohnen   | 12,50 |
| 113. Lammhaxe mit dicken Bohnen   | 12,50 |
| 114. Lammhaxe mit Auberginen  | 12,50 |
| 115. Lammhaxe mit Okraschoten   | 12,50 |
| 116. Lammhaxe Stifado mit Schalotten  | 12,50 |
| 117. Mousaka griechischer Auflauf mit gebratenen Auberginen,<br>Kartoffelscheiben, würzigem Hackfleisch, Béchamelsauce und Käse <sup>1,2</sup> überbacken | 12,00 |
| 118. Pastizio griechischer Nudelaufbau mit würzigem Hackfleisch,<br>Béchamelsauce und Käse <sup>1,2</sup> überbacken                                      | 11,50 |



# Vegetarisch

*Jedes Gericht servieren wir Ihnen mit Brot.*

119. Broccoli mit Käse <sup>1,2</sup> überbacken	5,50
120. Blumenkohl mit Käse <sup>1,2</sup> überbacken	5,50
121. Gemüse-Pfanne nach Art des Hauses, mit Käse <sup>1,2</sup> überbacken	6,00
122. Grüne Bohnen in Tomtensauce	5,00
123. Bamies (Okraschoten), in Tomatensauce mit Schafskäse	5,00
124. Stifado (Silberzwiebeln) in Tomatensauce mit Schafskäse	5,50

## Beilagen

126. Reis mit Tomatensauce	2,00
127. Pommes Frites	2,50
128. Krokette	2,50
129. Folienkartoffel mit Tzatziki	3,00
130. grüne Bohnen	3,00
131. extra Sauce (Metaxa-, Zitronenbutter-, Knoblauchtomaten-, Käse-, Sahnesauce)	2,00

## Überbackene-Gerichte

*Alle Gerichte werden mit Käse<sup>1,2</sup> überbacken und serviert mit einem gemischten Salat.*

140. Gyros mit Metaxasauce <sup>3</sup> , dazu Reis und Pommes	11,50
141. Gyros mit Sahnesauce, dazu Reis und Pommes	11,50
142. Keftedakia Hackfleischbällchen mit Tomatensauce, dazu Reis und Pommes	11,00
143. Schweinesteak mit Tomatensauce, dazu Reis und Pommes	11,50
144. Schweinesteak mit Ananas, dazu Reis und Pommes	11,50
145. Schweinefilet mit Tomaten, dazu Reis und Pommes	12,50
146. Schweinefilet gefüllt mit Schafskäse, Tomaten und Peperoni <sup>2</sup> , dazu Reis und Pommes	13,00
147. Schweinefilet mit Sahnesauce, dazu Reis und Pommes	13,00
148. Schweinefilet mit Käsesauce, dazu Reis und Pommes	14,00
149. Lammfilet mit Sahnesauce, dazu Reis und Pommes	13,50
150. Lammfilet mit Käsesauce, dazu Reis und Pommes	14,00
151. Hähnchenbrustfilet mit Sahnesauce, dazu Reis und Pommes	13,00
152. Fischfilet mit Sahnesauce, dazu Reis und Pommes	14,00
153. Scampis mit Metaxasauce, dazu Butterreis und Krokette	15,00
154. Bifteki á la Rouge Hacksteak gefüllt mit Schafskäse in Metaxasauce, dazu Reis und Pommes	12,50



# Spezialitäten aus dem Meer

*Jedes Gericht servieren wir Ihnen mit Pommes, Broccoli mit Metaxasauce, Tzatziki und einem gemischten Salat*

170. Calamaris (Tintenfisch)	11,50
171. Fischfilet	13,50
172. Lachsfilet	14,50
173. Sardinen	10,50
174. Scampis	14,50
175. Dorade frisch vom Grill	15,00
176. Forelle frisch vom Grill	13,50
177. Fischplatte für 1 Person mit 2 Calamaris, 1 Fischfilet, 2 Scampis	15,00
176. Fischplatte für 2 Person mit 4 Calamaris, 2 Fischfilet, 4 Scampis	29,00

## Nachspeisen

180. Halvas griechischer Spezialkuchen	4,00
181. Halvas mit Vanilleeis und Sahne	4,50
182. Joghurt natur mit Honig und Nüssen	4,20
183. Feigen mit Honig	5,00



# Warme Getränke

200.	Tasse Kaffee		2,00
201.	Tasse Tee		2,00
202.	Griechischer Mocca		2,50
203.	Cappuccino		2,50
204.	Moccachino		2,50
205.	Espresso		2,00
206.	Heiße Schokolade		2,50

# Griechische Spirituosen

207.	Ouzo Hausmarke	40%	2 cl	1,50
208.	Metaxa 5 Sterne	38%	2 cl	2,50
209.	Metaxa 7 Sterne	40%	2 cl	3,00

# Internationale Spirituosen

210.	Bailey's <sup>1</sup>	17%	2 cl	2,50
211.	Bananenlikör	25%	2 cl	2,50
212.	Oldesloer Korn	32%	2 cl	2,00
213.	Fernet Branca	40%	2 cl	2,20
214.	Malteser	40%	2 cl	2,20
215.	Wodka	40%	2 cl	2,50
216.	Bacardi	37,5%	2 cl	2,50
217.	Scotch Whisky	40%	2 cl	3,00

# Aperitifs

218.	Martini	15%	4 cl	2,80
219.	Scherry	17%	4 cl	3,50



# Alkoholfreie Getränke

	0,2l	0,4l
220. Sinalco Cola <sup>1,9</sup>	2,00	2,80
221. Sinalco Cola light <sup>1,7,5,9</sup>	2,00	2,80
222. Sinalco Orange <sup>2,3</sup>	2,00	2,80
223. Sinalco Zitrone	2,00	2,80
224. Spezi <sup>1,2,9</sup>	2,00	2,80
225. Apfelschorle <sup>2</sup>	2,00	2,80
226. Mineralwasser	2,00	2,80
227. Mineralwasser	0,7l	5,00
228. Stilles Wasser	0,7l	4,80
229. Malzbier	0,33l	2,00
230. Bitter Lemon <sup>8</sup>	2,20	
231. Ginger Ale	2,20	
232. Tonic Water	2,20	

# Säfte & Nektare

	0,2l
233. Apfel	2,30
234. Orange	2,30
235. Kirsche	2,30
236. Tomate	2,30
237. Traube	2,30
238. Banane	2,30
239. Kiba	2,30



# Fassbier

240. Krombacher	0,3l	2,30
241. Krombacher	0,5l	3,30
242. Krombacher Dunkel	0,3l	2,40
258. Krombacher Dunkel	0,5l	3,60
243. Alsterwasser weiß oder rot	0,3l	2,30
244. Alsterwassr weiß oder rot	0,5l	3,30

# Flaschenbier

255. Hefeweizen hell hell, dunkel, kristall, alkoholfrei	0,5l	3,40
257. Alkoholfreies Bier	0,33l	2,30

Wir bedanken uns bei:



**Krombacher**



**Krombacher**

*Dunkel*



*Coca-Cola*

**RESTAURANT**

**SYRTAKI**

Griechische Gastlichkeit

*Giamas*



# Griechische Offene Weine

## Weiss

	0,2l	0,5l
<b>Imiglikos Tsantali</b> - lieblich	3,50	6,50
<b>Makedonikos</b> - halbtrocken	3,80	6,90
<b>Anthos</b> - trocken	3,50	6,50
<b>Retsina Tsantali</b> - trocken, geharzt	3,50	6,50
<b>Samos Tsantali</b> - Qualitäts-Likörwein	4,40	7,40
<b>Landwein</b> - trocken	4,50	8,50
<b>Weinschorle</b>	3,50	6,20

## Rot

	0,2l	0,5l
<b>Imiglikos Tsantali</b> - lieblich	3,50	6,50
<b>Makedonikos</b> - halbtrocken	3,80	6,90
<b>Anthos</b> - trocken	3,50	6,40
<b>Apelia Black Label</b> - lieblich	3,80	6,50
<b>Mavrodaphne</b> - Qualitäts-Likörwein	4,20	7,20
<b>Landwein</b> - lieblich	4,50	8,50
<b>Landwein</b> - trocken	4,50	8,50
<b>Landwein</b> - halbtrocken	4,50	8,50

## Rosé

	0,2l	0,5l
<b>Rosé Tsantali</b>	3,50	6,20

RESTAURANT

SYRTAKI

Griechische Gastlichkeit

Giamas



# Griechische Flaschen Weine

## Weiss

	0,75l
<b>Imiglikos Tsantali</b> - lieblich, Qualitätswein, mit leuchtender Farbe	11,50
<b>Makedonikos</b> - halbtrocken, Topikos-Wein, fruchtiges Aroma	11,70
<b>Anthos</b> - trocken, beliebter Wein, fruchtiges Aroma	11,70
<b>Apelia</b> - trocken, einheimische Rebsorten, blaßgrüne Farbe	11,50
<b>Retsina Tsantali</b> - trocken, geharzt	12,50
<b>Retsina Malamatina ( Flasche 0,5l)</b> - trocken, geharzt	8,50
<b>Samos Tsantali</b> - Qualitäts-Likörwein	14,50

## Rot

	0,75l
<b>Imiglikos Tsantali</b> - lieblich, Qualitätswein, mit leuchtender Farbe	11,50
<b>Makedonikos</b> - halbtrocken, Topikos-Wein, fruchtiges Aroma	11,50
<b>Anthos</b> - trocken, beliebter Wein, fruchtiges Aroma	11,70
<b>Apelia Black Label</b> - lieblich, vollaromatisch, reich an Körper und Bouquet	12,50
<b>Naoussa Tsantali</b> - trocken, Qualitätswein, gereift in kleinen Eichenfässern	13,50
<b>Mavrodaphne Tsantali ( Flasche 0,5l)</b>	14,50
Qualitäts-Likörwein, süß mit edlem, würzigem Aroma	

## Rosé

	0,75l
<b>Makedonikos</b> - halbtrocken, Topikos-Wein, fruchtiges Aroma	12,50



**RESTAURANT**  
**SYRTAKI**  
Griechische Gastlichkeit

*Wir bedanken uns für  
Ihren Besuch  
und freuen uns  
Sie bald wieder bei  
uns begrüßen zu dürfen.*

**Ihr Syrtaki Team**

1. mit Farbstoff, 2. mit Konservierungsstoff, 3. mit Antioxidationsmittel, 4. mit Geschmacksverstärker,  
6. Geschwärzt, 7. mit Süßungsmittel, 8. Chininhaltig, 9. Koffeinhaltig,

**Solmitzstraße 17 / 23569 Kücknitz-Lübeck**  
**Tel. 0451 - 30 806 89 / [www.syrtaki-hl.de](http://www.syrtaki-hl.de)**

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.