

## Vom Grill Από το γκριλ

- 59 **Gyros** **11,50**  
vom Schweinenacken
- 59a **Gyros sto Tigani** **12,50**  
aus der Pfanne mit Sauce
- 59b **Gyros Psito Psomi** **12,50**  
mit Pita-Brot vom Grill und Pommes frites
- 60 **Souvlakia** **13,90**  
2 Spieße vom Schweinefilet
- 61 **Bifteki** **13,50**  
Hackfleisch gefüllt mit Feta-Käse
- 62 **Brisolakia** **10,80**  
Schweinsteaks vom Rücken
- 62a **Kotopoulo** **11,20**  
Hähnchenbrustfilet
- 63 **Zouzoukakia** **10,80**  
3 Hackfleischröllchen
- 64 **Sikoti** **10,80**  
Rinderleber mit gebratenen Zwiebeln
- 64a **Sikoti Metaxa** **12,50**  
Rinderleber aus der Pfanne mit Metaxa Sauce
- 65 **Gefülltes Schweinefilet** **17,00**  
Schweinefilet mit Feta-Käse gefüllt
- 66 **Lammkoteletts** **20,90**  
5 Stück vom Lammkarree

Die Gerichte vom Grill werden serviert mit Salat, Reis und Pommes frites, garniert mit Tzatziki.

Alle Gyros-Gerichte sind vom Schweinenacken.  
Alle Souvlaki-Gerichte sind vom Schweinefilet.  
Alle Zouzoukakia-Gerichte sind aus Schweinegehacktes.

## Grill-Teller Μιξεδ γκριλ

- 67 **Krini-Teller** **12,80**  
Gyros und Souvlaki
- 67a **Meteora** **12,60**  
Gyros mit Leber und Zouzouki
- 68 **Kavos Teller** **14,00**  
Gyros, Souvlaki und Schnitzel
- 69 **Sorbas Teller** **14,80**  
Gyros, Souvlaki und Hähnchenbrustfilet
- 70 **Artemis Teller** **13,80**  
Gyros, Hähnchenbrustfilet mit Paprikasauce
- 71 **Nikos Teller** **13,80**  
Gyros, Souvlaki, Zouzouki
- 72 **Dionysos Teller** **13,80**  
Gyros, Souvlaki, Rinderleber
- 73 **Pilion Teller** **12,80**  
Gyros, Zouzouki, Hähnchenbrustfilet
- 73a **Parthenon Teller** **18,00**  
Gyros, Lammkotelett, Lammfilet-Spieß
- 74 **Mykonos Teller** **16,90**  
Souvlaki, Schnitzel, Hähnchenbrustfilet, Lammkotelett
- 75 **Zeus Teller** **13,80**  
Gyros und Kalamares
- 76 **Sotirios Teller** **16,00**  
Gyros und 3 Lammkoteletts
- 76a **Santorini Teller** **23,00**  
Gyros, Lammfilet, Schweinefilet, Lachs und 2 Gambas
- 76b **Mixed Grill „Tassos Teller“** **17,80**  
Gyros, Zouzouki, Souvlaki, Lammkotelett
- 76c **Όπως πάντα** **29,30**  
Φέτα στο φούρνο, πιάτο Σωτήριος και ένα μπουκάλι Ρετσίνα. Μπορεί να το παραγγείλει μόνο όποιος μπορεί να το διαβάσει.

- 77a **Chortofago** **12,50**  
Auberginen, Zucchini, dicke Bohnen, Florinis, Saganaki und Tzatziki

- 77b **Vegetarisch sto Fourni** **13,90**  
Auberginen, Zucchini, längliche Paprika, Champignons mit Käse überbacken und Metaxa-Sauce

## Grill-Teller für Zwei Μιξεδ γκριλ για δύο

- 77 **Sirtaki-Platte** **37,00**  
Gyros, Souvlakia, Lammkoteletts, Zouzoukakia und Bauernsalat
- 78 **Theodoros-Platte** **35,00**  
Gyros, Zouzoukakia, Lammkoteletts, Schnitzel, Bauernsalat
- 79 **Trikala-Platte** **38,00**  
Gyros, Lammkoteletts, Zouzoukakia, Hähnchenbrustfilets und Bauernsalat
- 80 **Achilleas-Platte** **39,00**  
Souvlakia, Zouzoukakia, Lammkoteletts, Gyros, Leber, Bauernsalat
- 81 **Nostalgia-Platte** **42,00**  
Fisch und Fleisch  
4 Gambas, Kalamares, Souvlakia, Gyros und Bauernsalat
- 81a **Elliniko Trapesi** **42,00**  
Bauernsalat, Tzatziki, Zouzoukaki, Souvlaki, Gyros, Moussaka und eine griechische Nachspeise

Die Grill-Platten für 2 werden serviert mit griechischem Reis, Pommes frites, garniert mit Tzatziki.

Alle Gerichte  
auch zum  
Mitnehmen!



**ΜΥΚΟΝΟΣ**  
R E S T A U R A N T

Quimperléstraße 80  
52511 Geilenkirchen  
Tel. 0 24 51 / 6 28 86 62  
[www.mykonos-geilenkirchen.de](http://www.mykonos-geilenkirchen.de)

Zusatzstoffe:  
1 mit Phosphat / 2 mit Konservierungsstoff /  
3 mit Farbstoff / 4 mit Süßungsmitteln /  
5 enthält eine Phenylalaninquelle /  
6 mit Antioxidationsmittel /  
7 mit Geschmacksverstärker /  
8 geschwärzt / 9 coffeinhaltig /

Eine Liste mit Allergenen kann angefragt werden.

Stand:  
Oktober 2017

Entwurf und Herstellung:  
boomers-und-esser  
[www.b-eindruckend.de](http://www.b-eindruckend.de)  
Fotos:  
© Theo Boomers

Σχέδιο και κατασκευή:  
[www.b-eindruckend.de](http://www.b-eindruckend.de)  
Φωτογραφίες:  
© Θεόδωρος Μποόμερς

**ΜΥΚΟΝΟΣ**  
R E S T A U R A N T



Quimperléstraße 80  
52511 Geilenkirchen  
Tel. 0 24 51 / 6 28 86 62

[www.mykonos-geilenkirchen.de](http://www.mykonos-geilenkirchen.de)

Speisekarte  
κατάλογος



## Vorspeisen μεζέδες

1	<b>Tzatziki</b> Joghurt mit Gurken und Knoblauch	<b>3,60</b>
2	<b>Elies Piperies</b> Oliven und Peperoni	<b>4,00</b>
3	<b>Elies</b> Oliven	<b>4,00</b>
4	<b>Piperies</b> Peperoni	<b>3,00</b>
5	<b>Skordouboutiro</b> Knoblauchbutter mit Brot	<b>3,00</b>
6	<b>Kaferi</b> pikante Käse-Mousse	<b>4,50</b>
7	<b>Taramas</b> Fischrogen-Mousse	<b>4,00</b>
8	<b>Auberginen gegrillt</b> mit Schafskäse	<b>6,00</b>
9	<b>Feta</b> griechischer Schafskäse	<b>5,00</b>
10	<b>Feta Pikilia</b> Schafskäse mit Oliven und Peperoni	<b>6,00</b>
11	<b>Feta Saganaki</b> paniertes Schafskäse	<b>6,00</b>
12	<b>Feta sto Forno</b> Schafskäse aus dem Ofen	<b>6,00</b>
13	<b>Feta Fyllo</b> überbackener Schafskäse in Blätterteig mit Honig	<b>6,00</b>
14	<b>Pikilia</b> für 2 Personen verschiedene kalte und warme Spezialitäten,	<b>14,00</b>
15	<b>Soupa tis Imeras</b> Tagessuppe	<b>3,80</b>
15a	<b>Melitzana</b> gebratene Auberginen m. Tzatziki	<b>5,40</b>
15b	<b>Melitzana und Kolokithakia</b> gebratene Auberginen und Zucchini mit Tzatziki	<b>6,00</b>
16	<b>Kolokithakia</b> gebratene Zucchini mit Tzatziki	<b>5,40</b>
16a	<b>Kolokithokeftedes</b> Zucchinihäppchen mit Tzatziki	<b>6,00</b>

17	<b>Piperies Tiganites</b> Gebratene Peperoni mit Tzatziki	<b>4,50</b>
18	<b>Keftedakia</b> Hackfleischbällchen in Tomatensauce	<b>5,00</b>
18a	<b>Gigantes</b> Dicke Bohnen mit Tomatensauce und Schafskäse	<b>6,00</b>
19	<b>Manitaria</b> Champignons, gefüllt mit Hackfleisch und Käse	<b>6,00</b>
19a	<b>Piperies Florinis</b> mit pikanter Käsemousse und Tomatensauce	<b>6,00</b>
20	<b>Piperies Katzikes</b> frische längliche Paprika mit Tzatziki und Knoblauch	<b>4,50</b>
21	<b>Dolmadakia</b> Weinblätter in Limonensauce gefüllt mit Hackfleisch und Reis	<b>5,80</b>
22	<b>Kalamaria Tiganita</b> gebratener Tintenfisch	<b>6,50</b>
23	<b>Sardeles Tiganites</b> gebratene Sardellen	<b>6,00</b>
24	<b>Mydia Tiganita</b> gebratene Muscheln	<b>6,00</b>
25	<b>Mydia Saganaki</b> Muscheln vom Ofen mit Käse und Tomatensauce	<b>6,50</b>
26	<b>Garides Krasates</b> geschälte Gambas in Weißweinsauce	<b>9,80</b>
27	<b>Garides Saganaki</b> Gambas vom Ofen mit Käse und Tomatensauce	<b>9,80</b>
27a	<b>Garides Skordates</b> Gambas in Knoblauchsauce	<b>9,80</b>
28	<b>Psomi sto Forno</b> Brot aus dem Backofen mit Käse und Knoblauchbutter	<b>4,80</b>

## Für unsere Kleinen Für Kinder bis 12 Jahre για τα παιδιά

29	<b>Gyros</b> mit Pommes frites und Salat Nachtisch: 1 Eiskugel	<b>7,00</b>
30	<b>Schnitzel Gyros</b> mit Pommes frites und Salat Nachtisch: 1 Eiskugel	<b>7,00</b>
31	<b>Hähnchenfilet</b> mit Pommes frites und Salat Nachtisch: 1 Eiskugel	<b>7,00</b>

## Salate σαλάτες

32	<b>Choriatiiki</b> griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Paprika und Feta	<b>7,80</b>
33	<b>Gyros Salat</b> gemischter Salat mit Gyros-Fleisch	<b>7,90</b>
34	<b>Tono Salat</b> gemischter Salat mit Thunfisch	<b>7,90</b>
35	<b>Kotopoulo Salat</b> gemischter Salat mit Hähnchenbrustfilet-Streifen	<b>8,90</b>
35a	<b>Solomos Salat</b> gemischter Salat mit gegrilltem Lachs und Essig-Öl-Dressing	<b>11,00</b>

## Fisch ψάρια

36	<b>Kalamaria</b> Tintenfischringe mehliert mit Knoblauchsauce	<b>13,80</b>
36a	<b>Mpakaliaros Filet</b> Kabeljau-Filet, Gemüse	<b>18,50</b>
37	<b>Solomos Skaras</b> Lachs gegrillt	<b>16,90</b>
37a	<b>Glossa Fileto</b> Seezungenfilet	<b>15,80</b>
38	<b>Solomos Krasi</b> Lachs in Weißweinsauce	<b>17,90</b>
39	<b>Garides</b> Gambas, 6 Stück groß, mit pikantem kaltem Knoblauchdip	<b>19,90</b>
40	<b>Garides Krasates</b> Gambas, 6 Stück groß, in Weißweinsauce	<b>20,90</b>
41	<b>Tsipoura</b> Dorade Royal vom Grill mit Knoblauch und Kräutern	<b>17,50</b>
42	<b>Diafora - Fischsteller</b> Lachsfilet, Kalamares und Gambas mit Knoblauch	<b>19,50</b>

## Fisch für Zwei

43	<b>Poseidon-Platte</b> Gambas, Kalamares, Sardinen, Lachs mit Rogen-Mousse garniert und Bauernsalat	<b>42,00</b>
----	---	--------------

Die Fischgerichte werden serviert mit Salat,  
Reis und Pommes frites.

**Guten Appetit**  
καλή σας όρεξη

## Aus dem Backofen Από το φούρνο

44	<b>Mousakas</b> griechischer Auflauf mit Auberginen, Kartoffeln, Hackfleisch, Béchamel	<b>12,80</b>
45	<b>Pastitsio</b> griechischer Nudelauflauf mit Macaroni, Hackfleisch, Béchamel	<b>11,50</b>
46	<b>Boutaki Arnisio</b> Lammhaxe mit grünen Bohnen in Tomatensauce mit Schafskäse	<b>14,50</b>
47	<b>Boutaki Stifado</b> Lammhaxe mit Schalotten, Zwiebeln in Tomatensauce und Schafskäse	<b>14,50</b>
47a	<b>Boutaki Gigantes</b> Lammhaxe mit dicken Bohnen in Tomatensauce und Schafskäse	<b>14,50</b>
48	<b>Gyros überbacken</b> mit Käse, in Metaxasauce <sup>2,3</sup>	<b>12,90</b>
49	<b>Psaronefi</b> Schweinefilet in Tomatensauce mit Käse überbacken <sup>2,3</sup>	<b>16,90</b>

Die Gerichte aus dem Backofen  
werden serviert mit Salat,  
Reis und Pommes frites.

Die Internationalen Gerichte werden serviert  
mit Pommes frites, Reis und Salat.

## Internat. Gerichte Διεθνή πιάτα

50	<b>Schweinefilet Provencale</b> Schweinefilet Medaillons mit Paprikasauce	<b>16,50</b>
50a	<b>Schweinefilet Gratine</b> Schweinefilet natur mit Käse-Sauce	<b>17,60</b>
51	<b>Pfeffer-Schnitzel</b> Schnitzel vom Schweinerücken mit Pfeffersauce	<b>11,90</b>
51a	<b>Schnitzel Tigani</b> Schnitzel aus der Pfanne mit Champignons und Gemüse	<b>14,80</b>
52	<b>Chirino Fileto</b> Schweinefilet mit Champignonsauce	<b>17,50</b>
52a	<b>Spezial Spieß</b> Schweinefilet mit Gemüse-Sauce	<b>17,50</b>
53	<b>Filet Medaillon</b> Schweinefilet Medaillons in Weißweinsauce	<b>15,80</b>
53a	<b>Filet-Teller</b> Lammfilet, Rumpsteak, Hähnchenbrustfilet, Schweinefiletmedaillon	<b>22,50</b>
54	<b>Hähnchenbrustfilet</b> mit Paprikasauce	<b>11,90</b>
54a	<b>Hähnchenbrustfilet</b> mit Senfsauce	<b>12,00</b>
54b	<b>Hähnchenbrustfilet paniert</b> mit Pommes frites	<b>13,00</b>
55	<b>Fileto Arnisio</b> Lammfilet in einer Mavrodafne-Weinsauce	<b>23,50</b>
55a	<b>Fileto Psito Arni</b> Lammfilet vom Grill	<b>22,50</b>
56	<b>Zwiebelsteak - 200 g</b> Argent. Rumpsteak mit Zwiebeln oder Kräuterbutter	<b>19,80</b>
57	<b>Champignonsteak - 200 g</b> Argent. Rumpsteak in Champignoncremesauce	<b>20,80</b>
57a	<b>Rumpsteak Lachanika</b> Argent. Rumpsteak mit Gemüse und Kräuterbutter	<b>22,00</b>
58a	<b>Rumpsteak Gorgonzola</b> Argent. Rumpsteak mit Gorgonzola Sauce	<b>23,00</b>
58	<b>Pfeffersteak - 200 g</b> Argent. Rumpsteak in grüner Pfeffersauce	<b>20,80</b>



Άγιον Όρος  
Berg Athos, der „heilige Berg“  
Fotos: Theo Boomers © 2013