

Speisekarte

RESTAURANT



Samaría



GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

Vorspeisen

Kalte Vorspeisen

01	Pepperoni und Oliven ^{1,10}	2,70 €
02	Zaziki ¹⁶	3,10 €
03	Tarama – Fischrogencreme ²	3,60 €
04	Auberginensalat – Aubergine püriert in Öl	3,90 €
05	Tirokafteri – Schafskäse-Creme ^{1,16}	3,90 €
06	Feta – Griechischer Schafskäse	4,90 €
07	Skordalia – Püree aus Knoblauch ¹	3,90 €

Warme Vorspeisen

10	Tagessuppe ^{1,4}	3,00 €
11	Knoblauchbrot	1,80 €
12	Grüne Bohnen – mit Schafskäse, gerieben ^{1,4,6}	4,60 €
13	Dicke Bohnen ^{1,2}	4,60 €
14	Schafskäse – aus dem Ofen	6,30 €
15	Saganaki – Schafskäse, paniert	5,80 €
16	Saganaki – Gouda, paniert	5,90 €
17	Muscheln mit frischen Tomaten und Schafskäse, gerieben ^{1,16}	6,80 €
18	Paprika (mild) – mit Schafskäse gefüllt	5,90 €
19	Paprika (mild)	3,90 €
20	Weinblätter (gefüllt) in Tomatensoße mit Schafskäse, gerieben ^{1,16}	4,50 €
21	Zucchini – gebraten	4,10 €
22	Auberginen – gebraten	4,10 €
23	Tiropitakia – Blätterteig mit Schafskäse gefüllt ¹⁶	4,60 €





24	Spanakopitakia – Blätterteig mit Spinat gefüllt ^{1,16}	4,60 €
25	Oktopus – Tintenfisch, gegrillt	8,90 €
26	Peperoni-Pfännchen ^{1,16}	3,90 €
27	Scampi ^{1,16} 8 kleine Scampis, cocktail Tomaten und Schafskäse, gerieben	6,80 €
28	Auberginenscheiben ^{1,16} mit Krabben in Cocktailsauce überbacken (Käse)	6,30 €
29	Keftedakia Salza (Smyrneika) ¹ Mett in Tomatensauce mit Schafskäse, gerieben	5,30 €

Vorspeisenplatten

30	Große gemischte Vorspeisenplatte ^{1,16}	12,50 €
31	Kleine gemischte Vorspeisenplatte ^{1,16}	7,20 €

Salate

32	Kleiner gemischter Salat	3,20 €
33	Bauernsalat	6,60 €
34	Putensalat	7,80 €
35	Thunfischsalat	7,60 €
37	Meeresfrüchte-Salat	6,30 €
38	Lamm-Salat	10,90 €

Die Legende der Zusatzstoffe finden Sie auf Seite 6 der Karte.

Gerichte

Vom Grill

40	Gyros vom Spieß – Reis, Pommes, Salat ^{1,3}	9,60 €
41	Suflaki – 2 Fleischspieße mit Reis, Pommes, Salat	9,80 €
42	Suzuki – 3 Mettröllchen mit Reis, Pommes, Salat	9,40 €
43	Steak – 3 Schweinesteaks mit Reis, Pommes, Salat ^{1,13}	10,90 €
44	Leber – mit gerösteten Zwiebeln, Reis, Pommes, Salat	9,20 €
45	Bifteki Mett, gefüllt mit Schafskäse, Reis, Pommes, Salat ^{1,8,10,11}	10,60 €
46	Schweinefilet mit Schafskäse gefüllt, Reis, Pommes, Salat ^{1,8,10,11}	13,90 €
47	Suflakifilet 2 Fleischspieße mit Reis, Pommes, Salat	12,90 €
48	Hähnchen-Suflaki 2 Hähnchenspieße mit Reis, Pommes, Salat	11,90 €
49	Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Reis, Pommes, Salat	10,90 €

Gemischter Teller

50	Kreta-Teller ^{1,13} Gyros, Suflaki, mit Reis, Pommes, Salat	10,40 €
51	Chania-Teller ^{1,13} Gyros, Suflaki, Suzuki, mit Reis, Pommes, Salat	11,40 €
52	Heraklion-Teller ^{1,13} Gyros, 2 Suzuki, mit Reis, Pommes, Salat	10,70 €
53	Samaria-Teller ^{1,13} Gyros, Schweinefilet, Schweinesteak, mit Reis, Pommes, Salat	11,90 €
54	Rethymnon-Teller ^{1,13} Gyros, Leber, Suzuki, Suflaki, Lammkotelett, mit Reis, Pommes, Salat	14,60 €
55	Chordaki-Spieß Schweinefilet, Lammfilet, Hähnchenbrustfilet, mit Reis, Pommes, Salat	16,90 €
56	Akrotiri-Teller Gyros, Hähnchenbrustfilet, Schweinefilet, mit Reis, Pommes, Salat	11,90 €





- | | | |
|-----------|---|---------|
| 57 | Sfakia-Teller ^{1,10,11}
<i>Schweinefiletmedaillons in Schafskäse-Sauce
mit Reis, Pommes, Salat</i> | 13,90 € |
| 58 | Knossos-Teller ^{1,10,11,13}
<i>Gyros mit kleinem Bifteki
mit Reis, Pommes, Salat</i> | 12,30 € |
| 59 | Akropolis-Teller ^{1,10,11,13}
<i>Gyros mit Schweinesteak, Suzuki, Leber und Zaziki
mit Reis, Pommes, Salat</i> | 15,90 € |

Lamm und Rind

- | | | |
|-----------|---|---------|
| 60 | Lammcarré – 4 Stück mit Folienkartoffel
<i>Gemüse, Salat</i> | 17,90 € |
| 61 | Lammfilet – 3 Stück mit Folienkartoffel,
<i>Gemüse, Salat</i> | 17,90 € |
| 62 | Rumpsteak – mit Folienkartoffel,
<i>Gemüse, Salat</i> | 17,90 € |
| 63 | Lammteller ^{8,10}
<i>2 Lammkoteletts, 2 Lammfilets, Folienkartoffel,
Gemüse, Salat</i> | 16,90 € |
| 64 | Lammkotelett – 4 Stück mit Folienkartoffel
<i>Gemüse, Salat</i> | 13,90 € |

Überbackenes

- | | | |
|-----------|---|---------|
| 70 | Gyros überbacken – in Metaxasauce
<i>mit Reis, Pommes, Salat</i> ^{1,10,13} | 10,90 € |
| 71 | Suflaki überbacken – in Metaxasauce
<i>mit Reis, Pommes, Salat</i> ^{1,10} | 11,30 € |
| 72 | Hähnchenbrustfilet überbacken – in Metaxasauce
<i>mit Reis, Pommes, Salat</i> ^{1,10} | 11,30 € |
| 73 | Suzuki überbacken – in Metaxasauce
<i>mit Reis, Pommes, Salat</i> ^{1,10} | 11,20 € |
| 74 | Schweinemedallions überbacken – in Metaxasauce
<i>mit Reis, Pommes, Salat</i> ^{1,10} | 13,90 € |
| 75 | Mousakas überbacken – mit Salat ^{1,10} | 9,90 € |

**Auf Wunsch alle Gerichte mit Folienkartoffel
oder kretanischen Kartoffeln** 1,80 €

Gerichte

Pfännchengerichte

80	Gyros-Pfanne ^{1,8,10,11} <i>in Weißweinsauce, Gemüse, Pommes</i>	10,70 €
81	Filet-Pfanne ^{1,8,10,11} <i>in Weißweinsauce, Gemüse, Pommes</i>	12,60 €
82	Leber-Pfanne ^{1,8,10,11} <i>in Weißweinsauce, Gemüse, Pommes</i>	11,20 €
83	Steak-Pfanne ^{1,8,10,11} <i>in Weißweinsauce, Gemüse, Pommes</i>	11,90 €
84	Lammfilet-Pfanne ^{1,8,10,11} <i>in Weißweinsauce, Gemüse, Pommes</i>	19,90 €
	<i>mit Cassis-Soße</i>	22,40 €
85	Rumpsteak-Pfanne ^{1,8,10,11} <i>in Weißweinsauce, Gemüse, Pommes</i>	19,90 €
	<i>mit Cassis-Soße</i>	22,40 €
86	Hähnchenbrustfilet-Pfanne ^{1,8,10,11} <i>in Weißweinsauce, Gemüse, Pommes</i>	12,60 €

Ofengerichte

87	Lammhaxe – mit Kritharaki (Landkornnudeln)	12,90 €
88	Lammhaxe – mit grünen Bohnen	12,90 €
89	Lammhaxe – mit dicken Bohnen	12,90 €
90	Lammhaxe – mit Auberginen	12,90 €

Fisch

91	Calamari – mit Gemüse, Butterreis, Salat	12,90 €
92	Scampi – 6 Stück mit Gemüse, Butterreis, Salat	14,80 €
93	Frischer Lachs – mit Gemüse, Butterreis, Salat	14,20 €
94	Zanderfilet – mit Gemüse, Butterreis, Salat	14,70 €
95	Fischplatte 3 Calamari, 2 Scampi, 1 Zanderfilet mit Gemüse, Butterreis, Salat	15,90 €
96	Bakaliaros Skordalia – mit Kabeljau Kartoffel-Knoblauch-Püree	14,70 €



Vegetarisches

501 Pilz-Pfanne – Champignons in Weißweinsauce mit Reis und Salat ¹⁰	8,40 €
502 Gemüse-Pfanne – Gemüse in Metaxasauce mit Käse überbacken, Reis und Salat ¹⁰	9,10 €
503 Zucchini-Teller – Zucchinibällchen mit Schafskäse und Gauda, Reis und Salat ¹⁰	9,50 €

Kinderteller

601 Sponge-Bob-Teller – Gyros, Salat, Pommes ¹³	5,80 €
602 Bob-der-Baumeister-Teller – Suflaki, Salat, Pommes	5,80 €
603 Cinderella-Teller – Suzuki, Salat, Pommes	5,80 €
604 Pinocchio-Teller – Putenbrustfilet, Salat, Pommes	5,80 €
605 Tweety-Teller – Chicken Nuggets, Salat, Pommes	5,80 €
606 Scooby doo-Teller – Hamburger, Salat, Pommes	5,80 €

Beilagen

701 Reis	1,80 €
702 Pommes Frites	2,20 €
703 Folienkartoffel	2,70 €
704 Kretanische Kartoffeln	4,50 €

**Auf Wunsch alle Gerichte mit Folienkartoffel
oder kretanischen Kartoffeln** 1,80 €

Lieber Gast, es ist unser Anliegen, Sie bei uns glücklich zu machen. Wir versuchen daher nur Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden. Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden. Gerichte werden mit Kuhmilch angerichtet.

Unsere Gerichte können folgende Zusatzstoffe enthalten:

Konservierungsstoff ¹, Farbstoff ², Antioxidationsmittel ³, Saccharin ⁴, Cyclamat ⁵, Aspartam ⁶, Acesulfam ⁷, Phosphat ⁸, Süßungsmittel ⁹, geschwefelt ¹⁰, chininhaltig ¹¹, koffeinhaltig ¹², Geschmacksverstärker ¹³, geschwärzt ¹⁴, gewachst ¹⁵ oder gentechnisch verändert ¹⁶.



Getränke

Biere vom Fass

119 Fassbier – <i>dunkel</i>	0,3 l	2,50 €
120 Fassbier – <i>Pils, hell</i>	0,3 l	2,40 €
121 Fassbier – <i>Pils, hell</i>	0,4 l	2,60 €
122 Alster mit Fassbier	0,3 l	2,40 €
123 Alster mit Fassbier	0,4 l	2,90 €

Flaschenbiere

124 Weizenbier – <i>kristall</i>	0,5 l	3,40 €
125 Weizenbier – <i>hell</i>	0,5 l	3,40 €
126 Weizenbier – <i>dunkel</i>	0,5 l	3,40 €
127 Weizenbier – <i>alkoholfrei</i>	0,5 l	3,40 €

Weine – rot/rosé

160 Landwein – <i>trocken</i>	0,2 l	3,20 €
161 Nemea	0,2 l	3,50 €
162 Imiglikos – <i>halbsüß</i>	0,2 l	3,20 €
163 Mavrodaphne – <i>süß</i>	0,2 l	4,20 €
164 Landwein – <i>Rosé</i>	0,2 l	3,30 €

Weine – weiß

165 Landwein – <i>trocken</i>	0,2 l	3,20 €
166 Moshofilero	0,2 l	3,80 €
167 Imiglikos – <i>halbsüß</i>	0,2 l	3,20 €
168 Samos	0,2 l	3,60 €
169 Retsina	0,2 l	3,00 €
170 Retsina-Matamatina	0,5 l	6,90 €
171 Weinschorle	0,2 l	3,00 €





Spirituosen

175 Ouzo – Hausmarke	0,2 cl	1,50 €
176 Ouzo – Plomari	0,2 cl	2,30 €
179 Metaxa**** ¹	0,2 cl	3,30 €
180 Metaxa***** ¹	0,2 cl	3,70 €
181 Metaxa – 40 Jahre alt ¹	0,2 cl	4,30 €
182 Malteser Aquavit	0,2 cl	2,00 €
183 Fernet Branca	0,2 cl	2,30 €
184 Ramazotti	0,2 cl	2,90 €
185 Averna	0,2 cl	2,90 €
186 Wodka	0,2 cl	2,90 €
187 Fürst Bismarck	0,2 cl	2,10 €
188 Obstler	0,2 cl	2,90 €
189 Whiskey <i>Jim Beam, Ballantines, Johnnie Walker</i>	0,2 cl	3,90 €

Sekt/Prosecco

201 Sekt Flasche	0,7l	15,00 €
202 Sekt	0,1l	2,90 €
203 Prosecco – Zonnin, Flasche	0,7l	18,00 €



Getränke

Diverse Getränke

127 Bier – alkoholfrei, Fl.	0,3 l	2,50 €
128 Weizenbier – alkoholfrei, Fl.	0,5 l	3,30 €
129 Orangina – rouge, Orange	0,2 l	2,50 €
130 Coca Cola ^{1,3}	0,2 l	1,80 €
131 Coca Cola ^{1,3}	0,4 l	3,40 €
132 Fanta ^{1,2,6,7}	0,2 l	1,80 €
133 Fanta ^{1,2,6,7}	0,4 l	3,40 €
134 Sprite ⁵	0,2 l	1,80 €
135 Sprite ⁵	0,4 l	3,40 €
136 Cola light ^{1,3,5,8}	0,2 l	1,80 €
137 Cola light ^{1,3,5,8}	0,4 l	3,40 €
138 Apfelschorle ⁵	0,2 l	1,80 €
139 Apfelschorle ⁵	0,4 l	3,40 €
140 Spezi ^{1,2,3,6,7,8}	0,2 l	1,80 €
141 Spezi ^{1,2,3,6,7,8}	0,4 l	3,40 €
142 Mineralwasser	0,2 l	1,70 €
143 Mineralwasser – große Fl.	0,7 l	3,90 €
144 Wasser ohne Kohlensäure still	0,2 l	1,70 €
145 Wasser ohne Kohlensäure still, große Fl.	0,7 l	3,90 €
146 Bitter Lemon ⁴	0,2 l	2,20 €
147 Ginger Ale ¹	0,2 l	2,20 €
148 Tonic Water ⁴	0,2 l	2,20 €
149 Malzbier	0,2 l	2,20 €
150 Bionade Hollunder, Litschi	0,2 l	2,60 €

Säfte

151 Orangensaft ⁵	0,2 l	2,20 €
152 Apfelsaft ⁵	0,2 l	2,20 €
153 Bananensaft ⁵	0,2 l	2,20 €
154 Kirschsafft ⁵	0,2 l	2,20 €
155 Traubensaft ⁵	0,2 l	2,20 €
156 Pfirsichsaft ⁵	0,2 l	2,20 €

Heiße Getränke

190 Kaffee ³ – Tasse	1,50 €
191 Mokka ³	1,60 €
192 Espresso ³	1,50 €
193 Cappuccino ³	1,80 €
194 Milchkaffee ³	2,10 €
195 Latte Macchiato ³	2,30 €
197 Tee	1,60 €

Hinweis:

Die Getränke können Farbstoffe¹, Konservierungsstoffe², Koffein³, Chinin⁴, Süßungsmittel⁵, Antioxidationsmittel⁶, Stabilisatoren⁷ und Säuremittel⁸ enthalten.



Die griechische Insel Kreta gilt
als Perle des Mittelmeers.

Naturreine Weine und
Olivenbäume sind weit über die Grenzen
bekannt und beliebt. Im Nationalpark
Samaria besuchen jedes Jahr tausende
Touristen die weltberühmte Schlucht, die
als Naturereignis der besonderen Art gilt
und Heimat für seltenen Tierarten wie
Bartgeier oder Wildziegen ist.



Die Schönheiten der Insel und die Gastfreundschaft der
Menschen ist für uns inspirierend und Anspruch zugleich.

Gerne begrüßen wir Sie als Gast und verwöhnen
Sie mit Spezialitäten aus unserer Heimat.

RESTAURANT
 **Samaria** 
GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

30898 Gehrden/Northen · Hannoversche Straße 6

05108 8782159 · www.samaria-restaurant.de

Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag 17.00–23.00 Uhr
Sonn- und Feiertags 11.30–15.00 Uhr und 17.00–23.00 Uhr
Montag Ruhetag

Alle Speisen auch außer Haus.