

# καλώς ορίσατε!

## Herzlich Willkommen!



**Liebe Besucher, liebe Freunde,  
liebe Genießer der griechischen Küche,**

**hier im Gebäude der alten Meierei von Kappeln und in den  
60er Jahren bekannten Kneipe „Oller Kotten“**

**begrüßt Sie das Team vom „Zeus“ recht herzlich.**

**Unser Haus in geschmackvollem Ambiente und dessen  
Gastlichkeit sollen dazu beitragen, Ihnen Stunden der  
Entspannung zu bereiten.**

**Entdecken Sie das Zeus für sich und probieren Sie unsere  
vorzügliche griechische Küche mit besonderer Vielfalt.**

**Da wir fast ausschließlich mit frischen Produkten arbeiten,  
bitten wir, eventuell anfallende Wartezeiten durch die frische  
Zubereitung der Speisen, nicht als unangenehm aufzufassen.**

**Sollten Sie besondere Wünsche haben,  
so wenden Sie sich vertrauensvoll an unser Personal.**

**Lassen Sie sich von uns verwöhnen!**

**ZEUS**

*Der Grieche in Kappeln*

**Wir wünschen Ihnen  
Guten Appetit!**

**ZEUS**

*Der Grieche in Kappeln*

# Καλή όρεξη!



# ZEUS

*Der Grieche in Kappeln*

04642 - 92 69 112

# ~ Neu Entdecken ~

Liebe Gäste,

wir wollen Ihnen etwas "Neues" präsentieren.

Eigentlich ist es nicht "neu", sondern "neu entdeckt".

In den 60er und 70er Jahren gab es in Griechenland eine andere Art von Küche. Diese Küche war eine Lebensart, bei der sich Freunde abends in der Taverna zu einem Wein oder einem Glas Ouzo trafen - und dabei blieb der Tisch nicht lange leer, denn in Griechenland wird nie getrunken, ohne dass es wenigstens eine Kleinigkeit zu essen gibt.

Meist wird eine Serie kleiner Gerichte aufgetragen, die die Gäste sich schon vorher bei einem "Blick in die Töpfe" ausgesucht haben. So kommen kalte und warme Vorspeisen, „*Mezedes*“ oder „*Orektia*“ genannt auf den Tisch.

Was eine Vorspeise, was ein Hauptgericht ist wird nicht so genau genommen.

Der Tisch biegt sich fast unter den vielen kleinen Tellern, für Essteller ist da gar kein Platz mehr. Aber es macht viel Spaß und Freude mal hier und da hineinzupicken.

Diese Art von Küche, die es meist in *kleinen rustikalen Tavernen* gab, ist leider vor etwa 40 Jahren untergegangen. Aber Griechenlands FEINSCHMECKER haben sie wiederentdeckt. In diesen Tavernen ging es um warme, freundliche und traditionelle Atmosphäre und den guten Geschmack und *nicht* um den perfekt geschmückten Teller.

Diese Lebensart möchten wir Ihnen gerne so gut wie möglich etwas näher bringen.

Genießen sie eine Auswahl unserer kleinen Gerichte und entdecken Sie als Feinschmecker die traditionelle Lebensart der Griechen.

**Wir wünschen Ihnen Guten Appetit!**

## Kalte Vorspeisen

- 05. Tzaziki** 3,90  
Joghurt mit Gurkenstückchen, Dill  
und frischem Knoblauch
- 06. Piperakia & Elies** 4,20  
Peperoni und Oliven nach speziell  
griechischer Art eingelegt
- 07. Taramas** 4,30  
feine Fischrogen püriert mit Kartoffeln,  
Olivenöl und Zitronensaft

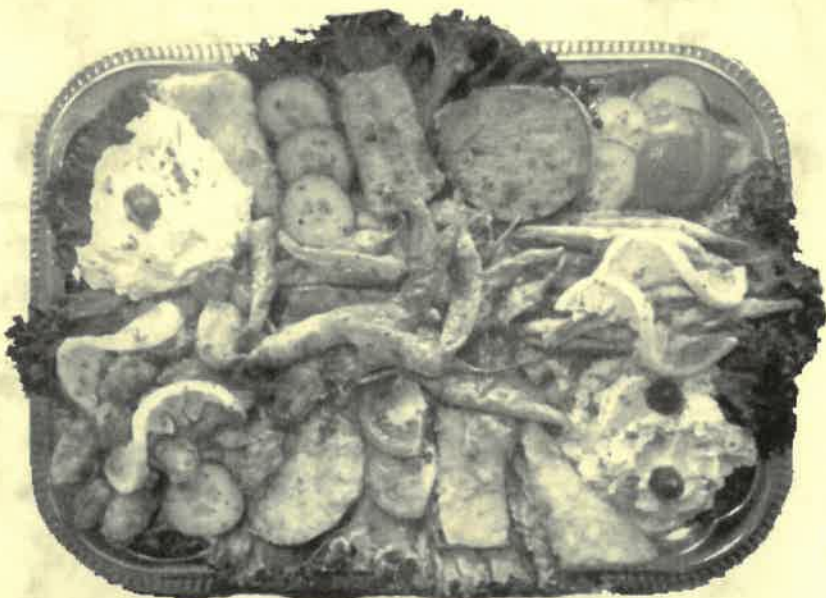
## Warme Vorspeisen

- 11. Kolokithakia Tiganita** 4,80  
gebratene Zucchini mit etwas Tzaziki
- 13. Dolmadakia** 6,70  
gefüllte Weinblätter mit etwas Tomatensauce  
(auch kalte Weinblätter erhältlich)
- 14. Gigantes** 4,30  
dicke Bohnen
- 15. Piperakia Psita** 5,40  
gegrillte Peperoni mit Olivenöl,  
Balsamico Essig und Knoblauch
- 17. Kalamarakia** 8,30  
gebratene Baby-Calamaris
- 18. Garides Saganaki** 10,90  
gebratene Garnelen angemacht mit  
Paprika, frischer Tomate und  
Hirtenkäse in Tomaten-Knoblauchsauce
- 20. Gavros Tiganitos** 6,90  
kleine gebratene Sardellen

- 21. Chirini Tigania** **6,90**  
gebratenes Schweinefleisch in Olivenöl  
mit Oregano und Zitrone

## Me Tiri - Mit Käse

- 19. Tiropitakia** **6,40**  
Blätterteigtaschen gefüllt mit Fetakäse
- 23. Feta Natur** **6,10**  
Schafskäse Natur mit Olivenöl,  
Zwiebeln & Oregano
- 24. Käse Psiti** **6,90**  
Hirtenkäse mit Tomaten, Peperoni  
und Zwiebeln - überbacken
- 25. Saganaki** **6,80**  
panierter Hirtenkäse aus der Pfanne  
mit etwas Krautsalat
- 26. Saganaki Tiri** (Spezial Saganaki) **7,20**  
überbackener griechischer Hartkäse  
(Kefalojrawiera)



# Salate & Brot

**28. Salat vom Buffet** **6,70**

nach Wunsch zu Ihrem Salat vom Buffet

\* gebratene Garnelen **6,50**

\* gegrillte Geflügelstreifen **4,60**

\* Thunfisch **2,90**

**29. Choriatiki** **9,50**

original griechischer Bauernsalat  
mit Schafskäse

*Zu allen Vorspeisen und Salaten  
reichen wir Ihnen auf Wunsch Brot dazu*



## Lachanika - Vegetarisch

**102. Mittelmeergemüse** **11,30**

in Olivenöl gebraten mit Tomatensauce  
und Hirtenkäse überbacken

**103. Frische Champignons** **10,60**

aus der Pfanne in Tomaten-Feta-Sauce

*Zu unseren Vegetarischen Speisen servieren wir  
frittierte Kartoffelscheiben, Reis & Tzaziki.*

*Salat stellen Sie sich an unserem  
Salat-Buffer selbst zusammen.*

# Spezialitäten vom Grill

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>30. Gyros</b>                                       | <b>11,90</b> |
| mit frischen Zwiebeln                                  |              |
| <b>31. Gyros "Spezial"</b>                             | <b>14,60</b> |
| mit Metaxasauce & Käse überbacken                      |              |
| <b>32. Gyros "Käse"</b>                                | <b>14,90</b> |
| mit Hirtenkäse, Tomaten, Zwiebeln<br>& Käse überbacken |              |

## Spieße

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>33. Suvlaki</b>                                      | <b>11,90</b> |
| zwei Fleischspieße mit frischen Zwiebeln                |              |
| <b>34. Suvlaki "Käse"</b>                               | <b>16,50</b> |
| zwei Fleischspieße auf gegrilltem Hirtenkäse            |              |
| <b>35. Suvlaki "Spezial"</b>                            | <b>14,60</b> |
| zwei Fleischspieße mit<br>Metaxasauce & Käse überbacken |              |
| <b>36. Sirtaki – Spieß</b>                              | <b>14,80</b> |
| Schweinesteaks am Spieß mit<br>Paprika & Zwiebeln       |              |
| <b>37. Diavolo – Spieß</b>                              | <b>15,70</b> |
| Schweinefilet am Spieß mit Peperoni - pikant            |              |

## Hackfleisch

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>38. Susukakia</b>  | <b>11,80</b> |
| vier kleine Hacksteaks  |              |
| <b>41. Bifteki</b>  | <b>14,20</b> |
| Hacksteak mit Käse gefüllt & Metaxasauce  |              |
| <b>42. Spezial Bifteki</b>  | <b>14,90</b> |
| Hacksteak mit Käse gefüllt, mit gebratenen<br>Zwiebeln & Champignons & gegrilltem Bacon |              |

## Schwein & Pute

- 44. Schweinefilet** 15,90  
mit Champignonrahmsauce
- 45. Schweinefilet "Spezial"** 16,20  
mit Metaxasauce & Käse überbacken
- 46. Putensteak** 15,10  
mit Sauce - Bernaise
- 47. Mykonos – Teller** 16,30  
Putensteak mit gegrillter Ananas,  
mit Metaxasauce & Käse überbacken

## Lamm

- 48. Lammteller** 19,20  
Lammkotolettchen & Lammsteak
- 49. Paidakia** 17,60  
Lammkotolettchen
- 50. Lammsteak** 18,30  
mit Kräuterbutter

## Rind

- 86. Rumpsteak 250 g**  
vom ausgewähltem jungen  
argentinischem Rind. Kernig und zart.
- mit Kräuterbutter 19,20
  - mit gebratenen Zwiebeln  
und frischen Champignons 20,50
- 93. Leber** 13,40  
zarte Rinderleber von Grill  
mit gebratenen Zwiebeln



## Grill - Teller

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>51. Athen - Teller</b>                      | <b>13,50</b> |
| Gyros und ein Fleischspieß                     |              |
| <b>52. Afrodite - Teller</b>                   | <b>14,20</b> |
| Gyros, ein Fleischspieß und ein Hacksteak      |              |
| <b>53. Samos - Teller</b>                      | <b>14,70</b> |
| Gyros, ein kl. Schweine- und Putensteak        |              |
| <b>54. Thessaloniki - Teller</b>               | <b>14,10</b> |
| Gyros, ein Hacksteak und eine Rinderleber      |              |
| <b>55. Poseidon – Teller</b>                   | <b>13,40</b> |
| Gyros und eine Rinderleber                     |              |
| <b>56. Olympia - Teller</b>                    | <b>15,50</b> |
| Gyros, ein Hacksteak und zwei Lammkotolettchen |              |

## Grillplatten ab zwei Personen

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>64. Kreta - Platte</b>  | <b>34,50</b> |
| Gyros, zwei Fleischspieße,<br>zwei Hacksteaks gefüllt mit Käse<br>und zwei Putensteaks |              |
| <b>65. Akropolis – Platte</b>  | <b>37,00</b> |
| Gyros, zwei Schweinefilets,<br>zwei Rinderleber, vier Lammkotolettchens                |              |
| <b>66. Zeus – Platte</b>   | <b>41,50</b> |
| Gyros, zwei Rumpsteaks, zwei<br>Lammsteaks und zwei Schweinesteaks                     |              |

*Zu unseren Speisen vom Grill servieren wir  
frittierte Kartoffelscheiben, Reis & Tzaziki.*

*(zu den Grillplatten wird zusätzlich Metaxasauce gereicht)*

*Salat stellen Sie sich an unserem  
Salat-Buffer selbst zusammen.*

# Pfannengerichte

- 69. Kavalla – Pfanne** **15,40**  
Putensteaks mit Zwiebeln,  
frischen Champignons in Rahmsauce
- 70. Knossos – Pfanne** **15,90**  
Schweinemedallions mit Zwiebeln,  
frischen Champignons, Paprika,  
Knoblauch in Tomatensauce
- 71. Drama – Pfanne** **14,60**  
Gyros mit Zwiebeln, frischen  
Champignons in Metaxasauce
- 72. Piräus – Pfanne** **14,90**  
Gyros mit Zwiebeln, frischen  
Champignons in Sauce-Bernaise
- 74. Santorini – Pfanne** **13,90**  
Rinderleber mit Paprika, Zwiebeln,  
frischen Champignons in Metaxasauce

*Zu unseren Pfannengerichten servieren wir  
frittierte Kartoffelscheiben & Reis.*

*Salat stellen Sie sich an unserem  
Salat-Buffer selbst zusammen.*



## Für den kleinen Appetit

104.	Gyros	9,90
105.	Gyros mit Metaxasauce	11,00
106.	ein Suvlaki-Spieß	9,90
107.	Gyros mit Rinderleber	10,90
108.	gegrillte Rinderleber mit gebr. Zwiebeln	10,90
109.	Bifteki mit Metaxasauce	11,50
110.	Gyros mit Susuki	10,90
111.	Schweinefilet mit Metaxasauce	13,20
112.	Pute mit Bernaise	11,90

*Zu diesen kleinen Gerichten servieren wir  
frittierte Kartoffelscheiben, Reis & Tzaziki.  
Salat stellen Sie sich am Salatbuffet selbst zusammen!*

## Für unsere kleinen Gäste

80.	<b>Kimon – Teller</b> Fleischspieß mit Pommes (fritt. Kartoffelscheiben)	7,50
81.	<b>Panagiota – Teller</b> Gyros mit Pommes (fritt. Kartoffelscheiben)	7,50
84.	<b>Angelos – Teller</b> Chicken Nuggets mit Pommes (fritt. Kartoffelscheiben)	7,50
85.	<b>Emma – Teller</b> Spaghetti mit Tomatensahnesauce	6,50

*Für Salat vom Buffet & extra Tzaziki  
bei den Kindertellern berechnen wir einen Aufpreis von*

**2,00 €**

# Fisch Spezialitäten

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>94. Calamaris</b>  | <b>15,60</b> |
| Panierte Tintenfischtuben<br>gebraten nach griechischer Art |              |
| <b>95. Schollenfilet</b>                                    | <b>13,90</b> |
| in Butter gebraten  |              |
| <b>96. Tiger Riesengarnelen</b>                             | <b>18,90</b> |
| in Schale<br>mit Olivenöl, Knoblauch und Zitrone            |              |
| <b>98. Marides</b>  | <b>12,70</b> |
| kleine gebratene Sardellen                                  |              |

*Zu unseren Fischgerichten servieren wir  
frittierte Kartoffelscheiben, Reis & Tzaziki.*

*Salat stellen Sie sich an unserem  
Salat-Buffer selbst zusammen.*

## Extra Beilagen & Saucen

- |   |             |
|---|-------------|
| <b>114.</b> Portion frittierte Kartoffelscheiben  | <b>2,90</b> |
| <b>115.</b> Portion Reis                          | <b>2,50</b> |
| <b>118.</b> Sauce-Bernaise                        | <b>3,80</b> |
| <b>119.</b> Metaxasauce                           | <b>3,50</b> |
| <b>120.</b> Champignonrahmsauce                   | <b>3,80</b> |
| <b>121.</b> Steaksauce                            | <b>2,50</b> |
| <b>122.</b> gebr. Zwiebeln & frische Champignons  | <b>3,90</b> |
| <b>123.</b> Ketchup                               | <b>0,50</b> |
| <b>124.</b> Majo                                  | <b>0,50</b> |
| <b>Psomi Sharas</b> gegrilltes Landbrot (Portion) | <b>1,90</b> |
| <b>Skordopsomo</b>                                | <b>2,90</b> |
| gegrilltes Knoblauchbrot mit Olivenöl und Oregano |             |



# Getränke - Karte

## Bier

0,3 l / 0,5 l

Gezapftes FLENSBURGER PILSENER	2,80 / 4,20 €
Alster (Radler)	2,80 / 4,20 €
Cola-Bier	2,80 / 4,20 €

## Flaschenbier

Maisel Weizen 0,5	
Hefe	4,20 €
Dunkel	4,20 €
Alkoholfrei	4,20 €
Landbier (dunkel) 0,5 l	4,20 €
Zwickel (Kellerbier) 0,5 l	4,20 €
FLENSBURGER Malzbier 0,33 l	2,90 €
FLENSBURGER Alkoholfrei 0,33 l	2,90 €

## Weine

0,25 l / 0,5 l / 0,75 l

### Rotweine

Apelia (trocken)	4,30 / 8,40 / 14,90 €
Makedonikos (halbtrocken)	4,50 / 8,60 / 15,20 €
Imiglikos (lieblich)	4,30 / 8,40 / 14,90 €
Mavrodaphne (edelsüß)	4,90 / 9,60 / 18,50 €
Apelia Black Label (lieblich)	4,70 / 9,20 / 17,90 €

### Weißweine

Apelia (trocken)	4,30 / 8,40 / 14,90 €
Makedonikos (halbtrocken)	4,50 / 8,60 / 15,20 €
Imiglikos (lieblich)	4,30 / 8,40 / 14,90 €
Samos (edelsüß)	4,90 / 9,60 / 18,50 €
Retsina (hartzig)	4,30 / 8,20 €

### Roséweine

Apelia (trocken)	4,30 / 8,40 / 14,90 €
Makedonikos (halbtrocken)	4,50 / 8,60 / 15,20 €

# Spirituosen

2 cl

## Griechische Spirituosen

OUZO - Pilavas auf Eis	2,00 €
Metaxa 5 Sterne	2,70 €
Metaxa 7 Sterne	3,80 €

## Aperitif

MARTINI Rosso	3,70 €
MARTINI Bianco	3,70 €

## Bitter & Kräuter

Jägermeister	2,60 €
RAMAZOTTI	3,00 €
FERNET BRANCA	2,50 €

## Kurze

Aquavit (Jubi)	2,40 €
Sambuca	2,40 €
Korn	1,80 €
Wodka	2,20 €
Whisky (Jim Beam, Tullamore, Ballantines)	2,40 €
Rum (Havana, Bacardi)	2,40 €

## Longdrinks

0,2l

Alle Spirituosen	
Servieren wir auch als Longdrinks gemixt!	4,90 €



## Softdrinks

0,2 l / 0,4 l

Coca Cola & Coca Cola light	2,00 / 3,60 €
Fanta, Sprite, Spezi	2,00 / 3,60 €
Wittenseer 0,2 l / 0,4 l	1,90 / 3,20 €
Wittenseer Flasche 0,75 l	4,90 €
Wittenseer still Flasche 0,25 l / 0,75 l	2,40 / 4,90 €
Schweppes - Bitter Lemon, Ginger Ale	2,50 / 4,40 €

## Säfte

Apfel, Orange, Maracuja	
Kirsch- & Bananen-Nektar	2,60 / 4,50 €
Saft-Schorle	2,40 / 3,60 €
KiBa	2,80 / 4,70 €

## Kaffeespezialitäten



Café crema	2,10 €
Espresso	2,00 €
Griechischer Mocca	2,20 €
Cappuccino	2,80 €
Café - Latte (Milchkaffee)	3,10 €
Latte – Macchiato	3,20 €
Heißer Kakao - mit Sahne	2,70 €

## Tee

Schwarzer Tee	2,00 €
Kräuter Tee	2,00 €
Pfefferminz Tee	2,00 €
Früchte Tee	2,00 €

# Dessert

Griechischer Joghurt - mit Honig & Nüssen	4,30 €
Griechischer Joghurt - mit Schokosauce	3,90 €
Eine Kugel Eis nach Wahl *	1,20 €
Gemischter Eisbecher 3 Kugeln Eis nach Wahl * mit Sahne & Schokosauce	3,80 €
Kinderbecher 2 Kugeln Eis nach Wahl * mit Sahne & Smarties	3,20 €
Sanfter Engel Orangensaft mit Vanille Eis	3,10 €
Eiscafe Kaffee mit Vanille Eis & Sahne	3,40 €
Eisschokolade Kakao mit Vanille Eis & Sahne	3,40 €

Unsere Eissorten: \* Vanille, Schokolade, Erdbeer & Stracciatella

**Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt  
und lassen Sie es sich schmecken!**

Alle Preise inklusive Bedienung & Mehrwertsteuer

