



GRIECHISCHE- UND INTERNATIONALE SPEZIALITÄTEN

ÖFFNUNGSZEITEN:
MONTAG BIS SAMSTAG 17.00 bis 23.00 UHR
SONNTAG UND AN FEIERTAGEN 12.00 bis 14.30 UHR
UND 17.00 bis 23.00 UHR
KEIN RUHETAG

Liebe Gäste,
falls Sie von Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten betroffen sind
und Auskunft über Allergene und Zusatzstoffe in unseren angebotenen Speisen benötigen,
wenden Sie sich an unser Service Personal.

DAS „ELENA“ TEAM HEIßT SIE HERZLICH WILLKOMMEN

Wir freuen uns sehr, Sie in unserem griechischen Spezialitäten-Restaurant begrüßen zu dürfen. Genießen Sie die gemütliche, familiäre Atmosphäre und entdecken Sie die immer frisch zubereiteten Köstlichkeiten.

Bei uns können Sie sich wie bei Freunden fühlen, schließlich sind die Griechen bekannt für ihre Gastfreundschaft.

Die traditionelle griechische Küche wird Sie begeistern.
Sie beruht auf einer uralten Esskultur,
deren Basis die pure Freude am Leben ist.

Vielleicht möchten Sie Ihre Urlaubserinnerungen auffrischen oder einen Vorgeschmack auf die nächste Griechenland-Reise bekommen? So oder so, bei uns sind Sie in jedem Fall richtig, denn wir verstehen es, Ihnen im Alltag eine kleine Urlaubsinsel zu schaffen.

**BESONDERE ANLÄSSE BRAUCHEN BESONDERE MENÜS.
GERNE BERATEN WIR SIE,
WENN ES UM IHRE PRIVATE ODER GESCHÄFTLICHE FEIER GEHT.**

**DAS GESAMTE TEAM VOM RESTAURANT ELENA
WÜNSCHT IHNEN EINEN ANGENEHMEN AUFENTHALT.
Wir werden alles dafür tun,
dass Sie sich bei uns wohlfühlen.**

Essen wie in Griechenland!

Liebe Gäste, wir möchten Ihnen etwas „Neues“ präsentieren

In Griechenland gibt es eine andere „Art von Küche“ – Mezedes genannt. Freunde, Bekannte oder Verwandte treffen sich in kleinen Tavernen zu einem Glas Wein und einem Ouzo, um sich dabei über Gott und die Welt zu unterhalten. Der Tisch bleibt nicht lange leer, denn getrunken wird in Griechenland nie, ohne dass es zumindest etwas Kleines zu essen gibt. Die kleinen Gerichte, die aufgetischt werden, heißen Mezedes. Eine Variation an kalten und warmen Speisen wird serviert. Der Tisch füllt sich so mit kleinen Tellern, die in die Mitte gestellt werden – für alle zum Teilen. Bei der Vielfalt an kleinen Gerichten wird der Abend zu einer Gaumenfreude für jedermann. Diese „Art von Küche“ ist eine familiäre Philosophie und Lebenseinstellung – begleitet von Speisen, deren Rezepte von Generation zu Generation weitergereicht werden.

Wir werden versuchen Ihnen in unserem Restaurant einen Eindruck zu vermitteln, wie es üblich ist in Griechenland zu essen. Erleben Sie mit uns die griechische Art zu essen und die griechische Lebensart! Freuen Sie sich auf einen kulinarischen Abend wie in Griechenland!

ESSEN WIE IN GRIECHENLAND!

VERSCHIEDENE GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN - LASSEN SIE SICH VON UNS ÜBERRASCHEN!

RESTAURANT

ELENA
AM STADION

Nur auf Vorbestellung möglich.

Besondere Anlässe brauchen besondere Menüs.
Gerne beraten wir Sie, wenn es um Ihre private
oder geschäftliche Feier geht.

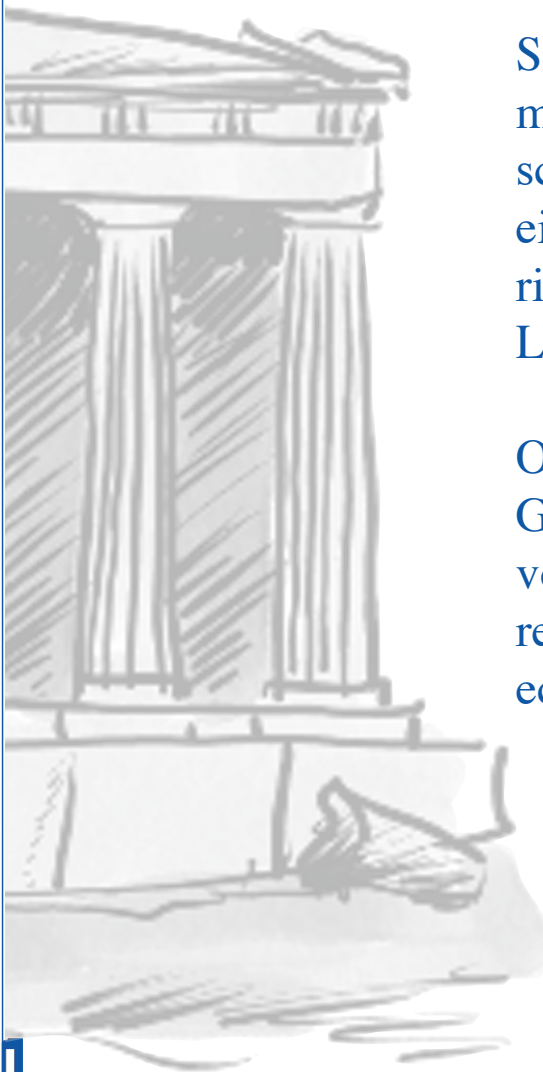
Party- & Außer-Haus-Catering

Sie bekommen Besuch und wollen Ihre Gäste mit einem original griechischen Menü überraschen? Sie möchten Ihr eigenes Festessen mit einem griechischen i-Tüpfelchen abrunden? Sie richten eine Feier aus und es fehlen Zeit und Lust zum Selberkochen?

Ob Vorspeisenplatte, Grillteller, gekochte Gerichte, ob einzelne Komponenten oder ein vollständiges griechisches Menü: mit unserem Catering Service wird Ihr Fest zu einem echten „Leckerbissen“!

IHR TEAM VOM RESTAURANT „ELENA“

RESTAURANT
ELENA
AM STADION



Catering Menü Vorschläge (ab 10 personen)

1) **verschiedene Vorspeisen (kalt und warm) 13,90 p. P.**

- Bauernsalat
- Blätterteigröllchen
- Kalamaris
- Sardinen
- Oliven und Peperonis
- Weinblätter
- riesen Bohnen
- Zaziki
- Brot

2) **verschiedene Vorspeisen (kalt und warm) 25,90 p. P.
und ein oder zwei Hauptgerichte zur Auswahl mit Beilagen**

Hauptgerichte zur Auswahl:

- Gyros in Metaxaxause und gegrillte Spieße und Hacksteaks in Tomatensauce
- Gyros in Metaxaxause und Lamm aus dem Backofen, mit grünen Bohnen oder Okraschoten (Bamies)
- Gyros in Metaxasause und Schweine- oder Hühnerbrustfilet, in Metaxasauce
- Gyros in Metaxasauce und Mousaka

3) **ein oder zwei Hauptgerichte zur Auswahl mit Beilagen 19,90 p. P.**

Beilagen:

- Reis
- Krautsalat
- Zaziki und Brot

Ab 15 Personen 1 Flasche Ouzo

Vorspeisen

1	Kalamaris Tintenfisch mit Salat und Zaziki	7,90
3	Sardinen mit Salat und Zaziki	7,50
4	Taramosalata Fischrogensalat	5,90
5	Zaziki pikante Quarkspeise auf griech. Art	4,50
6	Gebratene Peperoni	5,90
7	Tyrosalata Käsecreme aus Schafskäse auf griech. Art	7,90
7a	Die Crème de la Crème Zaziki, Taramo-, Tyrosalata	7,90
8	Oliven – Peperoni	5,50
9	Auberginen mit Zaziki	7,90
9a	Zucchini mit Zaziki	7,50
10	Dolmadakia mit Reis gefüllte Weinblätter	6,90
12	Seemuschelfleisch mit Salat und Knoblauchsoße	7,90
13	Gedünstete frische Champignons mit Knoblauchsauce	7,90
14	Muscheln – Pikant in pikanter Sauce	8,90
16	Florinis eingelegte rote Paprika mit Käsefüllung	7,50
17	Flogeres Blätterteigröllchen mit Käsefüllung und Salat	8,50
18	Mesesplatte für 1 Person Kalamaris, Sardinen, Dolmadaki, Blätterteigröllchen Zucchini, Auberginen, Zaziki, Tarama, und Salat	15,90
18a	Mesesplatte für 1 Person mit etwas Gyros dazu	18,50
19	Mesesplatte für 2 Personen	28,90
19a	Mesesplatte für 2 Personen mit etwas Gyros dazu	30,90
20	Knoblauchbrot	2,90
21	Knoblauchbrot mit gewürzten Tomaten, gegrillt	4,90
21a	Pitabrot	3,00

Suppen

- | | |
|-----------------------|-------------|
| 22 Elenasuppe | 5,90 |
| 25 Hühnersuppe | 5,90 |

Salate

- | | |
|--|--------------|
| 30 Beilagen Salat
Krautsalat, Bohnen, Zaziki | 4,50 |
| 32 Bauernsalat
Krautsalat, versch. knackige grüne Salate,
Tomaten, Gurken, Fetakäse, Zwiebeln | 11,90 |
| 33 Choriatiki (Original griechischer Bauernsalat)
Tomaten, Gurken, Paprika, Oliven,
Zwiebeln, Petersilie, Fetakäse | 13,90 |
| 34 Thunfisch-Salat
versch. knackige grüne Salate
mit Tomaten, Gurken, Thunfisch, gek. Ei | 11,90 |
| 38 Greek Caesar-Salat
versch. knackige grüne Salate
gegrilltes Hühnerbrust Filet,
Croûtons, Mais und Parmesan dazu Ceasar Dressing | 13,50 |
| 39 Thalassa-Salat
versch. knackige grüne Salate, mit Tomaten,
Gurken, Thunfisch, Scampis,
Kalamaris, Muscheln | 13,90 |
| 40 Ziegenkäse-Salat
versch. knackige grüne Salate,
mit Kirschtomaten, Walnüssen
und Ziegenkäse | 13,90 |

Alle Salate können Sie mit:
Hausdressing (mit Senf), Joghurtsauce oder
Balsamicoessig und Olivenöl bekommen

Käse

42	Gebackener Feta mit Salat	7,90
43	Gebackener Feta mit Sesam und Honig verfeinert	8,50
44	Fetakäse in Alufolie gegrillt, mit Tomaten, Gewürzen und Zwiebeln	8,50
45	Fetakäse aus dem Ofen, mit Tomaten, Gewürzen und Zwiebeln	8,50

Beilagen

46	Pommes frites	3,00
47	Reis	3,00
48	Kroketten	3,50
50	Kritharaki griech. Nudeln	4,00
51	Riesenbohnen in Tomatensauce nach griech. Art	5,90
51a	Bamies (Okraschoten) in Tomatensauce nach griech. Art	5,90
52	Grüne Bohnen in Tomatensauce nach griech. Art	5,90
52a	Gegrilltes Gemüse	5,90
52b	Metaxasauce	3,50
52c	Rote scharfe Sauce	2,50
52d	Sauce Hollandaise	3,50

Omeletts

53	Omelett mit Fetakäse dazu gem. Salat	12,50
55	Omelett mit Fetakäse und Champignons dazu gem. Salat	13,50
56	Omelett mit Gyros gefüllt mit Gyros, Tomaten und Zwiebeln, dazu gem. Salat	14,50

Grill-Spezialitäten

59 Gyros	13,90
geschnetzeltes Schweinefleisch, mit Reis dazu Salat und Zaziki	
59a Gyros	15,50
in Metaxasauce, mit Reis dazu Salat und Zaziki	
60 Gyros überbacken	15,90
Gyros mit Metaxasauce und Käse überbacken, dazu Reis, Salat und Zaziki	
60a Gyros à la Chefkoch	16,00
aus der Pfanne mit Tomaten-Sahnesauce, Champignons und Paprika, mit Reis dazu Salat und Zaziki	
60b Gyros und Kalamaris	16,50
dazu Pommes frites, Salat und Zaziki	
61 Suvlaki	14,90
Fleischspieße, mit Reis, dazu Salat und Zaziki	
62 Suzuki	13,90
Hacksteaks, mit roter Sauce, dazu Reis, Salat und Zaziki	
63 Leber	12,50
mit Reis dazu Salat und Zaziki	
64 Gyros – Suvlaki	15,50
Gyros mit Fleischspieß, dazu Reis, Salat und Zaziki	
65 Gyros – Suzuki	14,90
Gyros mit Hacksteak, mit roter Sauce, dazu Reis, Salat und Zaziki	
66 Gyros mit Leber	14,00
dazu Reis, Salat und Zaziki	
67 Gyros mit 2 Lammkoteletts	18,50
dazu Reis, Salat und Zaziki	
68 Bifteki	16,50
Hackfleisch, gewürzt nach griech. Art, mit Feta Käse gefüllt, mit roter Sauce, dazu Reis, Salat und Zaziki	
70 Lammkoteletts	19,50
mit Reis dazu Salat und Zaziki	
76 Rumpsteak (ca. 200 g)	22,90
mit Kroketten, dazu Salat und Zaziki	
78 Rumpsteak (ca. 200 g)	24,90
mit gedünsteten frischen Champignons und Zwiebeln, dazu Kroketten, Salat und Zaziki	

Grill-Spezialitäten

- | | |
|---|--------------|
| 81 Bauernsuvlaki „Delikaris“ | 17,50 |
| 4 Bauernspieße, mit Zaziki, Tomaten, Zwiebeln, Pommes frites und griech. Pita (Brot) | |
| 82 Schnitzel „Kostas“ | 15,50 |
| Schweineschnitzel paniert, mit Pommes frites dazu Salat und Zaziki | |
| 83 Hühnerbrust Filet natur | 16,50 |
| mit Reis, Salat und Zaziki | |
| 84 Lammfilet „Despina“ | 24,90 |
| mit Pommes frites und Reis dazu Salat und Zaziki | |
| 84a Lammteller „Jannis“ | 21,90 |
| Lammfilet und Lammkoteletts, mit Pommes frites und Reis dazu Salat und Zaziki | |
| 86 Omiros Spezial | 17,50 |
| Gyros, 2 Schweinesteaks mit 2 Spiegeleiern, mit Pommes frites und Reis dazu Salat und Zaziki | |
| 88 Pegasus-Teller | 16,90 |
| Gyros, 1 Suvlaki, 1 Suzuki, mit Pommes frites und Reis dazu Salat und Zaziki | |
| 89 Pegasus Spezial | 19,50 |
| Gyros, 1 Suvlaki, 1 Suzuki, 2 Lammkoteletts, mit Pommes frites und Reis dazu Salat und Zaziki | |
| 92 Herkules Teller | 23,90 |
| Gyros, 1 Suvlaki, 1 Suzuki, Schweinefilet, 2 Lammkoteletts, Hühnerbrust, mit Pommes frites und Reis dazu Salat und Zaziki | |

Griechische Spezialitäten

- | | |
|--|--------------|
| 93 Kaninchen | 16,90 |
| in pikanter Sauce, mit geschmorten, kleinen, ganzen Zwiebeln, dazu Salat und Zaziki | |
| 95 Mousaka | 15,90 |
| ein Auflaufgericht mit Auberginen, Hackfleisch, Kartoffeln und Béchamelsauce, dazu Salat und Zaziki | |
| 96 Pfanne – Mediteran | 16,90 |
| versch. Filetstücke aus der Pfanne, gebraten mit frischem Gemüse auf griech. Art, dazu Pommes frites, Salat und Zaziki | |

Griechische Spezialitäten

- | | |
|--|--------------|
| 97 Giuwetsi | 16,90 |
| Kritharaki (griech. Nudeln) mit geschmortem Lammfleisch und Käse überbacken dazu Salat und Zaziki | |
| 99 Leber – Spezial | 16,50 |
| Leber in der Pfanne mit frischem Gemüse gebraten, auf griech. Art dazu Reis, Salat und Zaziki | |
| 100 Zyklospieß | 19,90 |
| 1 Riesenspieß mit versch. Fleischsorten, Paprika und Zwiebeln, dazu Kroketten, Reis und gem. Salat | |
| 101 Rigatoni – Spezial | 16,50 |
| mit Hühnerbrust, Metaxasauce und Käse überbacken | |

Besonders zu empfehlen

- | | |
|---|--------------|
| 102 Filet Jota | 18,90 |
| Schweinefilet in feiner, heller Sauce, mit frischen Champignons, Kroketten und gem. Salat | |
| 103 Filet Metaxa | 18,90 |
| Schweine- oder Hühnerbrustfilet in feiner Metaxasauce, mit Kroketten und gem. Salat | |
| 104 Filet Elena | 18,90 |
| Schweinefilet in feiner Sauce Hollandaise, mit Kroketten und gem. Salat | |
| 105 Filet Dimitra | 18,90 |
| Hühnerbrustfilet in einer feinen Sauce, mit frischen Champignons, dazu Kroketten und gem. Salat | |
| 108 Filet Alik | 26,50 |
| Lammfilet in Rahmsauce, mit frischen Champignons, dazu Kroketten und gem. Salat | |
| 109 Leber | 16,90 |
| in feiner Metaxasauce, mit frischen Champignons, dazu Kroketten und gem. Salat | |
| 109a Leber | 16,90 |
| in Bratensauce, mit frischen Champignons, Kirschtomaten und Fetakäse, dazu Kroketten und gem. Salat | |

Spezialitäten für 2 Personen

- 115 Ritsos Platte** **39,90**
2 Suvlaki, 2 Suzuki, 2 Schweinesteaks, Gyros,
2 Hühnerbrüste, Leber, Pommes frites, Reis, Zaziki
und ein großer Bauernsalat

Spezialitäten für 3 Personen

- 117 Manos Platte** **59,00**
3 Suvlaki, 3 Suzuki, 3 Schweinesteaks, Gyros,
3 Hühnerbrüste, Leber, Pommes frites, Reis, Zaziki
und ein großer Bauernsalat

Spezialitäten für 4 Personen

- 118 Mikis Platte** **79,00**
4 Suvlaki, 4 Suzuki, 4 Schweinesteaks, Gyros,
4 Hühnerbrüste, Leber, Pommes frites, Reis, Zaziki
und ein großer Bauernsalat

Für unsere kleinen Gäste

- 119 Aladin** **8,90**
1 Hühnerbrustfilet mit Pommes frites und Salat
- 120 Spaghetti „Vassilis“** **5,90**
mit Butter
- 121 Spaghetti „Chrysi“** **6,90**
in Tomatensauce
- 122a Schnitzel „Melina“** **9,50**
Hähnchen- oder Schweineschnitzel paniert
mit Pommes frites und Salat
- 123 Kleiner Gyros** **9,50**
dazu Reis, Salat und Zaziki

Für den kleinen Hunger

- | | |
|---|--------------|
| 125 Thassos Teller | 12,50 |
| 1 Suzuki, 1 Schweinesteak, mit Reis,
Salat und Zaziki | |
| 126 Jaros Teller | 12,90 |
| 1 Schweinesteak, 1 Suzuki, Leber, mit Reis,
Salat und Zaziki | |
| 127 Kleiner Gyros (überbacken) | 13,50 |
| Gyros mit Metaxasauce und Käse überbacken,
dazu Reis, Salat und Zaziki | |

Lammfleisch aus dem Backofen

- | | |
|--|--------------|
| 128 Lammfleisch | 16,90 |
| mit weißen Riesenbohnen,
dazu Salat und Zaziki | |
| 129 Lammfleisch | 16,90 |
| mit jungen grünen Bohnen,
dazu Salat und Zaziki | |
| 130 Lammfleisch (Stifado) | 16,90 |
| mit geschmorten kleinen, ganzen Zwiebeln,
dazu Salat und Zaziki | |
| 131 Lammfleisch | 16,90 |
| mit Bamies (Okraschoten),
dazu Salat und Zaziki | |
| 132 Lammfleisch | 16,90 |
| mit Auberginen,
dazu Salat und Zaziki | |

Fischgerichte

- | | | |
|------------|---|--------------|
| 138 | Sardinen „Baburas“
mit gem. Salat und Zaziki | 15,90 |
| 139 | Kalamaris „Andreas Sepos“
mit gem. Salat und Zaziki | 16,90 |
| 140 | Sardinen und Kalamaris
mit gem. Salat und Zaziki | 16,90 |
| 141 | Schollenfilet „Ägeon“
gebraten, mit Butterreis
und gem. Salat | 16,90 |
| 145 | Scampis-Oriental „Bubulina“
Scampis geschält, gedünstet in pikanter Sauce flambiert,
dazu gem. Salat und Butterreis | 19,90 |
| 146 | Scampis-Spezial
Scampis geschält, gedünstet in Cocktailsauce,
mit Metaxa verfeinert und flambiert,
dazu gem. Salat und Butterreis | 19,90 |

Vegetarische Gerichte

- | | | |
|------------|---|--------------|
| 147 | Rigatoni
mit Gemüse in heller Sahnesauce | 13,50 |
| 148 | Omelett mit Gemüse
dazu gem. Salat | 14,50 |
| 149 | Rigatoni in Metaxasauce
mit Käse überbacken | 12,90 |
| 150 | Sarsavat (Veganes Gericht)
versch. frische Gemüsesorten gebraten, mit
pikanter Tomatensauce und Brot | 14,90 |
| 151 | Vegetarische Mesesplatte
gebackener Feta, Blätterteigröllchen, Käsecreme,
Auberginen, Zucchini, Dolmadakia, gebratener Peperoni,
Zaziki und Salat | 15,90 |

Eiskarte „ELENA“

152	Gemischtes Eis	4,50
153	Gemischtes Eis mit Sahne	4,90
154	Afrika Becher gemischtes Eis mit Schokoladensauce und Sahne	6,50
155	Amaretto Becher gemischtes Eis mit Amaretto und Sahne	6,50
156	Baileys Becher gemischtes Eis mit Baileys und Sahne	6,50

Dessert

157	Joghurt mit Honig und Walnüsse	5,50
158	Schoko Soufflé mit Vanilleeis und Sahne	5,90

Offene Weine Rot 0,25 l

159	Imiglikos Black Label mittelsüß	5,90
160	Nemea, Agioritiko special trocken mit authentischen Beerenaromen	6,90
161	Athos trocken	5,90
162	Naussa Tsantali herb, trocken	6,90
163	Makedoniko ein süffiger Wein aus Nordgriechenland, halbtrocken	6,90
164	Mavrodaphni süß, Likörwein	7,50

Offene Weine Weiß 0,25 l

165	Weinschorle 0,25 l	4,50
166	Imiglikos mittelsüß	5,90
167	Athos trocken	5,90
168	Retsina geharzt	5,90
169	Moschofilero milder, trockener hellfarbiger Weißwein mit glänzender Farbe und fruchtigem Aroma	6,90
170	Makedoniko ein süffiger Wein aus Nordgriechenland, halbtrocken	6,90
171	Samos natur süß, Likörwein	7,50

Offene Weine Rosé 0,25 l

172	Amyntheon leichter, frischer, trockener Qualitätswein	6,90
173	Makedonikos ein süffiger Wein aus Nordgriechenland, halbtrocken	6,90

Flaschenweine Rot 0,7 l

- | | | |
|------|---|-------|
| 174 | Imiglikos Black Label auserlesener halbsüßer Wein mit tiefroter Farbe, intensivem Aroma, reifer Frucht und reichem Geschmack | 16,50 |
| 175 | Athos nach altem Rezept hergestellter herber Wein aus dem Sitz der gleichnamigen berühmten Mönchsrepublik in Nordgriechenland | 16,50 |
| 176 | Makedonikos halbtrockener Wein aus ausgesuchten Traubensorten der besten griechischen Bergregionen | 17,50 |
| 177 | Naussa Tsantali trocken „Für Ihre gemütlichen Stunden“ | 17,50 |
| 177a | Plóes Cabernet Sauvignon, Merlot fruchtig, mit Noten von Kirschen, Himbeeren und Gewürzen | 18,50 |
| 178 | Domaine Costa Lazaridi ein reinsortiger Syrah mit allen Vorzügen der beliebten Traubensorte | 29,90 |
| 179 | Amethystos der purpurfarbene, funkelnde Wein entsteht aus im Ertragstark begrenzten Cabernet-Sauvignon-Trauben, aber auch aus Merlot und der griechischen Rebsorte Agiorgitiko | 28,90 |



Flaschenweine Weiß 0,7 l

- | | | |
|-----|--|-------|
| 180 | Malamatina Retsina 0,5 l weltbekannter griechischer Weißwein aus reifen Trauben und dem Duft des Kiefernharzes | 9,00 |
| 181 | Imiglikos auserlesener halbsüßer Wein mit intensivem Aroma, reifer Frucht und reichem Geschmack | 16,50 |
| 182 | Athos nach altem Rezept hergestellter herber Wein aus dem Sitz der gleichnamigen berühmten Mönchsrepublik in Nordgriechenland | 16,50 |
| 183 | Makedoniko halbtrockener Wein aus ausgesuchten Traubensorten der besten griechischen Bergregionen | 17,50 |
| 184 | Plóes Chardonnay, Assyrtiko gut ausgewogenes Bouquet von Blumen und Zitrusfrüchten | 18,50 |
| 185 | Lazaridis Asyrtiko, Chateau Julia, trocken ein anderer Ausdruck der ägaischen Traubensorte von den Hängen Dramas mit außergewöhnlicher Balance von Alkohol, Säure und einer leuchtenden Farbe | 25,90 |
| 186 | Biblia Chora trocken Eine Kombination aus der Rebsorte Assyrtiko und die internationale Sauvignon Blanc Traube. Ein Wein mit fruchtigen Aromen von Honigmelone und exotischen Früchten | 29,90 |


Flaschenweine Rosé 0,7 l

- | | | |
|-----|---|-------|
| 187 | Amyntheon leichter, frischer, trockener Qualitätswein | 18,50 |
| 188 | Makedonikos halbtrockener Wein aus ausgesuchten Traubensorten der besten griechischen Bergregionen | 17,50 |






Fassbiere

190	Haake Kräusen Pils	0,3 l	3,10
191	Haake Kräusen Pils	0,4 l	3,60
192	 BECK'S	0,3 l	3,10
193	 BECK'S	0,4 l	3,60
194	Alster	0,3 l	3,10
195	Alster	0,4 l	3,60
195a	Leffe blond	0,25 l	3,60
195b	Leffe brune	0,25 l	3,60

Flaschenbiere

196	Alt	0,33 l	3,10
197	Jever	0,33 l	3,10
198	 BECK'S – alkoholfrei	0,33 l	3,10
199	Erdinger Weizenbier – naturtrüb	0,5 l	4,30
200	Erdinger Weizenbier – dunkel	0,5 l	4,30
201	Erdinger Weizenbier – kristallklar	0,5 l	4,30
202	Erdinger Weizenbier – alkoholfrei	0,5 l	4,30
202a	Franziskaner – alkoholfrei mit Zitrone-, Holunder-, oder Blutorange-Geschmack	0,33 l	3,10

Alkoholfreie Getränke

203	Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,4 l	3,80
204	Malzbier	0,33 l	3,00
205	Coca Cola ²	0,2 l	2,50
206	Coca Cola light ^{2,1}	0,2 l	2,50
206a	Coca Cola zero ^{2,1}	0,2 l	2,50
207	 Fanta ⁴	0,2 l	2,50
208	 Sprite	0,2 l	2,50
209	Spezi	0,2 l	2,50
210	Mineralwasser	0,25 l	2,50
211	Mineralwasser	0,75 l	5,50
212	 Original Bitter Lemon ³	0,2 l	2,80
213	 American Ginger Ale ²	0,2 l	2,80
214	 Indian Tonic Water ³	0,2 l	2,80
214a	Original Bitter Lemon ³	0,4 l	4,20
214a	American Ginger Ale ²	0,4 l	4,20
214a	Indian Tonic Water ³	0,4 l	4,20

Fruchtsäfte

215	Apfelsaft	0,2 l	2,50
216	Orangensaft	0,2 l	2,50
217	Roter Traubensaft	0,2 l	2,50
218	Kirsche-Fruchtsaft-Getränk	0,2 l	2,50
219	Bananen-Fruchtsaft-Getränk	0,2 l	2,50
219a	Maracujasaft	0,2 l	2,50
220	Apfelschorle	0,2 l	2,30
221	Apfelschorle	0,4 l	3,80
222	Traubenschorle, Kirschschorle, Maracujaschorle	0,2 l	2,50
223	Traubenschorle, Kirschschorle, Maracujaschorle	0,4 l	4,00

Spirituosen 2 cl

226	Ouzo Plomari	38% Vol.	2,50
227	Tsipouro	38% Vol.	3,00

Aquavit 2 cl

229	 Aquavit	41,5 % Vol.	3,50
-----	---	-------------	------

Weinbrand 2 cl

233	Metaxa 5*	38 % Vol.	3,90
234	Metaxa 7*	40 % Vol.	4,50
235	Metaxa 12*	40 % Vol.	5,50
236	Metaxa flambiert	40 % Vol.	5,90
236a	Metaxa 40 Jahre alt	40 % Vol.	6,50

Liköre 2 cl

237	Griechischer Bananenlikör		3,00
238	 4 cl on Ice	20 % Vol.	3,90

Bittere 2 cl

239	Ramazotti	30 % Vol.	3,50
240	Fernet Branca	42 % Vol.	3,50
241	Jägermeister	35 % Vol.	3,50
242	KUEMMERLING	35 % Vol.	3,50
243	AVERNA	32 % Vol.	3,50

Heiße Getränke

248	Kaffee	Tasse	2,50
249	Kaffee	Kännchen	4,00
250	Tee Schwarz, Kamille, Minze	Glas	2,50
251	Tee Schwarz, Kamille, Minze	Kännchen	4,00
253	Paradiso – Bananenlikör, Kaffee, Sahne	Glas	2,90
255	Glühwein (weinhaltiges Getränk)	Glas	3,50
256	Original griech. Mokka	Tasse	2,90
256a	Doppelte Mokka	Tasse	4,00
257	Cappuccino	Tasse	3,00
259	Milchkaffee	Tasse	3,50
260	Latte Macchiato	Tasse	3,50
261	Espresso	Tasse	2,50
262	Doppelter Espresso	Tasse	4,00

Sekt

263	Henkell Trocken Pikkolo	0,20 l	6,00
264	Henkell Trocken	0,75 l	19,50
264a	Glas Sekt	0,10 l	3,50

Aperitif

265	Lillet Wild Berry		5,90
266	Hugo		5,90
267	Aperol Spritz		5,90
267	Martini Fiero		5,90

Longdrinks

269	CAMPARI Orange		4,90
270	Charly		3,90
271	Wodka mit Tonic, Orange, Lemon		4,90
272	Whisky mit Coca Cola		4,90
273	Gin mit Tonic		4,90
274	Bacardi mit Coca Cola		4,90
275	Havana Club		5,90



www.restaurant-elena.de

**BESUCHEN SIE UNSERE WEBSEITE:
WWW.RESTAURANT-ELENA.DE
UND BEWERTEN SIE UNS bei:**

TripAdvisor, Facebook und Google!
Schreiben Sie eine Rezension und
helfen Sie uns dabei, unser Angebot für
Sie zu verbessern und auszubauen!

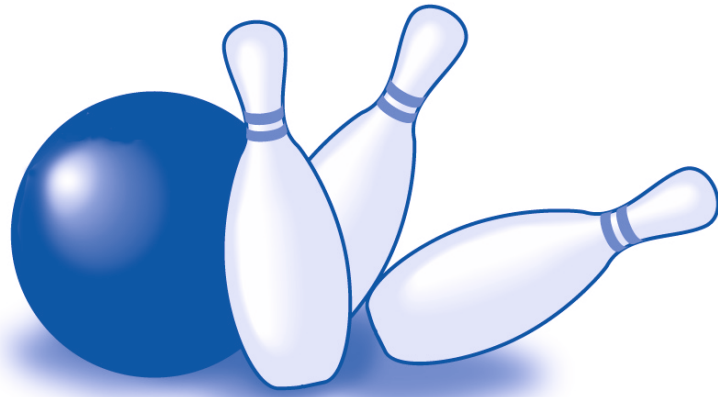


RESTAURANT

ELENA

AM STADION





BAHN FREI FÜR KEGELFANS

WUSSTEN SIE SCHON, DASS WIR DIREKT HINTER
DEM RESTAURANT ELENA
ZWEI BUNDESKEGELBAHNEN HABEN?

DORT HEIßT ES BAHN FREI FÜR KEGELFANS!
OB FRÜHSCHOPPEN, GEBURTSTAGE, FAMILIEN-
ODER WEIHNACHTSFEIERN, BETRIEBSAUSFLÜGE
ODER KÖNIGSKEGELN
– ODER EINE FRÖHLICHE KEGELRUNDE
IM FREUNDENKREIS:

IM GEMÜTLICHEN KEGELSAAL UNSERES
RESTAURANTS KÖNNEN SIE
SPEISEN, KEGELN UND FEIERN GLEICHZEITIG!

Also, BRINGEN SIE BEI UNS IHR FEST INS ROLLEN!
Wir freuen uns auf Ihren Besuch



www.restaurant-elena.de

**BESUCHEN SIE UNSERE WEBSEITE:
WWW.RESTAURANT-ELENA.DE
UND BEWERTEN SIE UNS bei:**

TripAdvisor, Facebook und Google!
Schreiben Sie eine Rezension und
helfen Sie uns dabei, unser Angebot für
Sie zu verbessern und auszubauen!



RESTAURANT

ELENA

AM STADION

