



Familie Georgiadis und Team heißen Sie
Herzlich Willkommen im

Restaurant

DIONYSOS

Griechische Spezialitäten
vom Grill

Öffnungszeiten

Di.-Sa.: 17:30 - 22:00

So., Feiertage: 12:00 - 15:00

16:00 - 21:30

Montag ist Ruhetag

Telefon-Nr.: 04161 - 74 76 66

www.dionysos-buxtehude.de

Suppen

1	Bohnensuppe ¹	4,20
2	Hühnersuppe ¹⁺⁴⁺⁵⁺⁷	4,50
3	Tomatensuppe	4,20

Kalte Vorspeisen

4	Hausgebackenes Brot mit Aioli ² nach Art des Hauses	3,50
5	Tzatziki griechische Joghurt - Spezialität mit Knoblauch	4,50
6	Tarama Fischrogencreme	5,00
7	Tirosalata Schafskäsecreme	5,00
8	Feta mit Oregano und Olivenöl	5,90
9	Schälchen Oliven ⁸ oder Peperoni ⁶	2,80
10	Pikilia Vorspeisenplatte für zwei Personen, mit Tzatziki, Tarama, Tirosalata, Oliven ⁸ , Peperoni ⁶ und Dolmadakia	12,50



Warme Vorspeisen

11	<i>Saganaki</i> ⁵ gebratener Schafskäse	6,90
12	<i>Feta-Grill</i> in Alufolie mit Zwiebeln, Tomaten, Peperoni ⁶ , Olivenöl und Oregano	7,50
13	<i>Dolmadakia</i> gefüllte Weinblätter, mit Tzatziki	4,50
14	<i>Griechischer Bujurdi</i> griechischer Schafskäse mit Tomaten, Peperoni ⁶ und Oliven ⁸ , mit Käse überbacken (pikant)	8,50
15	<i>Gigantes</i> dicke weiße Bohnen	5,00
16	<i>Peperoni</i> ⁶ -Grill mit Knoblauchöl	5,80
17	<i>Zucchini oder Aubergine</i> gebraten mit Tzatziki	6,00
18	<i>Paprikaschoten</i> gebraten mit Tzatziki	6,00
19	<i>Kalamaris</i> gebraten mit Tzatziki	7,00
20	<i>Sardellen</i> gebraten mit Tzatziki	6,50
21	<i>Garnelen</i> in Knoblauchöl gebraten	9,50
22	<i>Bauernwurst - Saganaki</i> pikante Bauernwurst in Tomatensauce, mit Käse überbacken	8,50
23	<i>Knoblauchbrot</i>	2,00



Salate

25	<i>Bauernsalat</i> Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Peperoni ⁶ , Oliven ⁸ und Schafskäse	9,00
26	<i>Gyros-Salat</i> Gyros, Mixsalat, Krautsalat, Tomaten, Gurken, Peperoni ⁶ , Oliven ⁸ , Zwiebeln und hausgemachtes Salatdressing ²⁺⁵⁺¹⁴	9,70
27	<i>Garnelen-Salat</i> Mixsalat, Krautsalat, Tomaten, Gurken, Peperoni, Oliven und Essig-Öl	9,80
28	<i>Gemischter Salat</i> mit hausgemachtem Salatdressing ²⁺⁵⁺¹⁴	3,80
29	<i>Krautsalat</i> ¹³	3,80



Vom Grill

34	<i>Souvlaki</i> zwei Schweinespieße	12,80
334	<i>Putensouvlaki</i> zwei Putenspieße	13,80
35	<i>Bifteki</i> Hacksteak, gefüllt mit Schafskäse	13,80
335	<i>Bifteki-Metaxa-Sauce</i> Hacksteak, gefüllt mit Schafskäse in Metaxa-Sauce ¹⁻⁴	14,80
36	<i>Suzukakia</i> griechische Frikadellen, gegrillt	11,50
37	<i>Souvlaki Spezial</i> großer Fleischspieß gefüllt mit Schafskäse, Tomaten, Paprika und mit Käse überbacken	14,50
38	<i>Putensteak</i> mit Kräuterbutter	13,50
338	<i>Putensteak</i> mit gebratenen Champignons und Zwiebeln	14,50
39	<i>Rinderleber</i> mit gebratenen Champignons und Zwiebeln	10,80

*Zu den Grill Gerichten servieren wir Tzatziki,
Pommes Frites, Reis sowie Salat
Änderung der Beilagen ggf. mit Aufpreis 1,50*



Gyros - Spezialitäten

40	<i>Gyros Schweinefleisch vom Drehspieß mit Tzatziki</i>	11,80
41	<i>Gyros-Kalamaris mit Tzatziki</i>	14,50
42	<i>Gyros-Überbacken mit Metaxa-Sauce ¹⁻⁴, überbacken mit Käse</i>	14,00
43	<i>Gyros-Pfanne in feiner Sahnesauce ¹⁻⁴ mit Champignons und Zwiebeln</i>	13,50
44	<i>Gyros-Metaxa-Sauce ¹⁻⁴</i>	13,50

*Zu den Gyros-Spezialitäten servieren wir,
Pommes Frites, Reis sowie Salat
Änderung der Beilagen ggf. mit Aufpreis 1,50*

Pfannengerichte

46	<i>Puten-Pfanne in feiner Sahnesauce ¹⁻⁴ mit Champignons und Zwiebeln, dazu Broccoli, Kroketten und Salat</i>	14,00
47	<i>Lendchen-Pfanne Schweinefilet-Medaillons in einer erlesenen Rahmsauce ¹⁻⁴ mit Champignons, dazu Broccoli, Kroketten und Salat</i>	15,80
48	<i>Spezial-Pfanne Filet vom Schwein und Lamm in Metaxa-Sauce ¹⁻⁴ dazu Broccoli, Kroketten und Salat</i>	17,50
49	<i>Suzukakia-Pfanne mit Metaxa-Sauce ¹⁻⁴ und Käse überbacken, dazu Pommes und Salat</i>	12,50



Lammgerichte

52	<i>Lammsouvlaki</i> mit Pommes Frites, Reis Tzatziki, dazu Salat	16,50
53	<i>Lammkoteletts</i> mit Pommes Frites, Reis, Tzatziki, dazu Salat	15,00
54	<i>Lammsteak</i> dazu Backkartoffel, Tzatziki, Knoblauchbrot, Kräuterbutter und Salat	17,50
56	<i>Lammfilet-Kräuterbutter</i> dazu Folienkartoffel, Tzatziki, grüne Bohnen und Salat	18,50
57	<i>Lammfilet-Pfeffersauce</i> ¹⁻⁴ dazu Broccoli, Kroketten und Salat	19,50
58	<i>Lammfilet-Metaxa-Sauce</i> ¹⁻⁴ dazu Broccoli, Kroketten und Salat	19,50



Mixed-Grill-Teller

71	<i>Dionysos-Teller</i> Gyros, Souvlaki, Suzukakia	13,50
72	<i>Zeus-Teller</i> Gyros, Souvlaki, Lammkotelett	13,80
73	<i>Artemis-Teller</i> Gyros, Schweinesteak, Schweinefilet	13,80
74	<i>Hellena-Teller</i> Gyros, Schweinesteak, Rinderleber	13,00
76	<i>Sokrates-Teller</i> Gyros, Schweinefilet, Lammrücken, Lammkotelett	16,50
77	<i>Wunsch-Teller</i> Vier verschiedene Fleischsorten nach Wahl: <ul style="list-style-type: none">• Gyros• Suzukakia• Souvlaki• Schweinesteak• Schweinefilet• Rinderleber• Lammkotelett• Lammsteak• Lammfilet• Putensteak	17,50

*Zu den Mixed-Grilled-Teller servieren wir Tzatziki,
Bratkartoffeln (Rösti), Reis sowie Salat
Änderung der Beilagen ggf. mit Aufpreis 1,50*



Mixed-Grill-Platten für 2 Personen

- | | | |
|----|---|-------|
| 78 | <i>Odysseus-Platte</i> | 32,00 |
| | <i>Gyros, Souvlaki, Suzukakia und Schweinesteaks</i> | |
| 79 | <i>Pineloppi-Platte</i> | 38,00 |
| | <i>Gyros, Lammsteaks, Lammkoteletts, Lammfilets</i> | |
| 80 | <i>Teli`s-Platte</i> | 34,00 |
| | <i>Gyros, Schweinefilet, Putenbrustfilet, Rinderleber</i> | |

*Zu den Mixed-Grill-Platten servieren wir Tzatziki,
Pommes Frites, Reis, grüne Bohnen sowie Salat
Änderung der Beilagen ggf. mit Aufpreis 1,50*

Aus dem Backofen

- | | | |
|----|---|-------|
| 82 | <i>Mussaka</i> | 12,50 |
| | <i>Auberginen -Kartoffelauflauf, mit Hackfleisch,
Bechamelsauce, Schafskäse, dazu Salat</i> | |
| 83 | <i>Spinat-Schafkäse¹⁻⁴</i> | 8,50 |
| | <i>überbacken mit Schafskäse und Käse, dazu Salat</i> | |
| 84 | <i>Broccoli-Kartoffel¹⁻⁴</i> | 9,00 |
| | <i>mit Käse überbacken, dazu Salat</i> | |
| 85 | <i>Auberginen-Zucchini überbacken</i> | 10,00 |
| | <i>in Tomatensauce, mit Käse überbacken, dazu Salat</i> | |



Fischgerichte

- | | | |
|----|---|-------|
| 90 | <i>Kalamaris gebraten</i>
mit Butterreis, Broccoli, Tarama , dazu Salat | 14,50 |
| 91 | <i>Kalamaris Grill</i>
in Knoblauchöl mit Salzkartoffel, Broccoli, Tarama,
dazu Salat | 15,00 |
| 92 | <i>Sardellen gebraten</i>
mit Tarama, Salzkartoffel , dazu Salat | 11,50 |
| 93 | <i>Rotbarschfilet</i>
mit Salzkartoffel, Knoblauchsauce ¹⁻⁴ , Broccoli,
dazu Salat | 15,50 |
| 94 | <i>Garnelen- Saganaki</i>
in pikanter Tomatensauce
mit frischem Knoblauch, Zwiebeln, Paprika und
Oregano, dazu Knoblauchbrot und Salat | 17,50 |
| 95 | <i>Fischplatte</i>
Garnelen, Schwertfisch, Kalamaris, Sardellen,
dazu Salzkartoffel, Broccoli, Tarama und Salat | 16,50 |



Für den kleinen Hunger

61	<i>Souvlaki (ein Spieß)</i>	9,50
62	<i>Gyros</i>	9,50
63	<i>Gyros-Metaxa-Sauce¹⁻⁴</i>	10,50
64	<i>Suzukakia griechische Frikadellen</i>	9,00
65	<i>Schweinesteak (ein Stück)</i>	9,00
66	<i>Lammsouvlaki (ein Spieß)</i>	10,50
67	<i>Lammsteak (ein Stück)</i>	10,50
68	<i>Rotbarschfilet mit Knoblauchsauce¹⁻⁴ und Salzkartoffel, dazu Salat</i>	10,50
69	<i>Kalamaris</i>	9,50

*Zu den Gerichten für den kleinen Hunger
servieren wir Tzatziki, Pommes Frites sowie Salat
Änderung der Beilagen ggf. mit Aufpreis 1,50*



Kindergerichte

99	<i>Hercules - Gyros</i>	7,50
10		7,50
0	<i>Venus - Souvlaki</i>	
101	<i>Olymp - Suzukakia</i>	7,50
102	<i>Pinocchio - Fischstäbchen</i>	7,00
103	<i>Tom-Jerry - Schnitzel</i>	7,50

Beilagen

	<i>Bratkartoffeln (Rösti)</i>	3,50
	<i>Pommes Frites</i>	2,50
	<i>Reis</i>	2,40
	<i>Pfannengemüse</i>	4,00
	<i>grüne Bohnen</i>	3,50
	<i>Kroketten</i>	2,80
	<i>Folienkartoffel</i>	3,50
	<i>Metaxa - Sauce¹⁻⁴</i>	2,80
	<i>Tomatensauce (scharf)</i>	2,80

Dessert

116	<i>Joghurt mit Honig und Walnüssen</i>	4,50
118	<i>Loukoumades</i>	4,50
	<i>griechische Teigbällchen, mit Honig</i>	
119	<i>Schokoladensoufflé</i>	5,50
	<i>mit flüssigem Kern, dazu Fruchtsoße</i>	

Warme Getränke

	<i>Tee</i>	2,00
	<i>Kaffee</i>	2,00
	<i>Mokka</i>	2,20
	<i>Cappuccino</i>	2,50
	<i>Espresso</i>	2,00
	<i>Espresso doppelt</i>	3,50



Alkoholfreie Getränke

	0,2L	0,4L
<i>Coca Cola</i> ⁷⁺¹²	2,40	3,60
<i>Coca Cola Light</i> ⁶⁺⁷⁺⁹⁺¹⁰	2,40	3,60
<i>Coca Cola Zero</i> ⁶⁺⁷⁺⁹⁺¹⁰⁺¹²	2,40	3,60
<i>Sprite</i>	2,40	3,60
<i>Spezi</i> ²⁺⁷⁺¹²	2,40	3,60
<i>Fanta</i> ²⁺⁷	2,40	3,60
<i>Fanta-Mango</i> ²⁺⁷	2,40	3,60
<i>Apfelschorle</i>	2,40	3,60
<i>Apfelsaft</i>	2,60	3,90
<i>Traubensaft oder Traubenschorle</i>	2,60	3,90
<i>Orangensaft</i>	2,60	3,90
<i>Ginger Ale</i> ⁷	2,60	4,00
<i>Bitter Lemon</i> ¹¹	2,60	4,00
	0,25L	0,75L
<i>Flasche Wasser</i>	2,20	5,50
<i>Flasche stilles Wasser</i>	2,20	5,50

Biere vom Fass

<i>König Pilsner 0,3 L</i>	3,00
<i>König Pilsner 0,4 L</i>	3,50
<i>Alsterwasser 0,3 L</i>	3,00
<i>Alsterwasser 0,4 L</i>	3,50
<i>TH König Kellerbier 0,3 L</i>	3,20
<i>TH König Kellerbier 0,5 L</i>	4,30

Flaschenbiere

<i>König Pilsner Alkoholfrei 0,33 L</i>	2,80
<i>Benediktiner Weißbier 0,5 L</i>	4,30
<i>Benediktiner Weißbier Alkoholfrei 0,5 L</i>	4,30
<i>Malzbier 0,33 L</i>	2,80



Offene Weine

	0,25L	0,5L
<i>Demestica trocken, weiß</i>	4,90	8,50
<i>Demestica trocken, rot</i>	4,90	8,50
<i>Makedonikos halbtrocken, weiß</i>	5,50	9,20
<i>Makedonikos halbtrocken, rot</i>	5,50	9,20
<i>Imiglykos halbsüß, weiß</i>	4,90	8,50
<i>Imiglykos halbsüß, rot</i>	4,90	8,50
<i>Naousa Qualitätswein</i>	5,50	9,20
<i>Retsina geharzt, weiß</i>	4,90	8,50
<i>Rose, trocken</i>	5,50	9,20
<i>Weinschorle mit Weiß- od. Rotwein</i>	4,30	7,50

*Flaschenweine finden Sie auf unserer
Weinkarte auf den nächsten Seiten*

Aperitifs, Spirituosen & Longdrinks

<i>Ouzo (38% vol.) 2cl.</i>	1,90
<i>Metaxa ***** (38% vol.) 2cl.</i>	3,60
<i>Baccardi (37,5%) vol. 2cl.</i>	3,60
<i>Whisky (40% vol.) 2 cl.</i>	3,60
<i>Wodka (37,5% vol.) 2 cl.</i>	3,60
<i>Longdrinks</i>	5,50
<i>Aperol Spritz</i>	5,50

Sekt

<i>Flasche 0,75 L</i>	19,00
<i>Piccolo</i>	5,00



Weinkarte

Lafkioti Moschofilero (trocken, weiß)

Die auf den Peloponnes beheimatete Rebsorte Moschofilero ist eine Traube der Antike, sie wird hauptsächlich für würzig frische, duftstarke Weißweine von hellgelber Farbe mit feinem Kupferstich herangezogen, aber auch bei Rosé und Schaumweinen findet Sie gerne ihre Verwendung.

Mit seinen frischen blumigen Aromen, Facetten von Zitrusfrüchten und leichter würziger Note ist dieser Weißwein von Lafkioti passend geeignet für Meeresfrüchte, Fisch und leichten mediterranen Gerichten.



21,50

Lafkioti Agiorgitiko (trocken, rot)

Der Agiorgitiko Rotwein von Lafkioti aus Nemea lagert in neuen Eichenholzfässern, in denen er seine tiefe, rubinrote Farbe erlangt. Ans Tageslicht gelangt, überzeugt er im Glas durch einen samtigen Geschmack, mit Aromen aus reifen Früchten und Gewürzen.

Passend ist der Nemea Rotwein für dunkle Fleischgerichte mit dunklen Saucen und delikatem Käse.



22,50

Thema Rot - Kraftvoll, Gereift, Ursprünglich

Der Thema Rotwein aus dem Hause Pavlidis im nordgriechischem Drama präsentiert sich in seiner purpurroten Farbe kraftvoll mit einer idealen Balance zwischen Alkohol und Säuregehalt, die ihm Harmonie und Volumen verleiht. In seinem anhaltenden Abgang herrschen Noten von übergereiften Früchten und Zimt.



31,50

Thema weiß - der perfekte Begleiter für Fisch und Meeresfrüchte

Das griechische Sauvignon Blanc Pendant ist geschmacklich ausbalanciert und reich im Gaumen mit einer angenehme Frische.

Er passt sehr gut zu Fisch, Meeresfrüchten und frischen Mittelmeersalaten.



30,50



Unsere Zusatzstoff- und Allergenkennzeichnungen

¹"mit Geschmacksverstärker"

²"enthält Stabilisatoren"

³"Stärke"

⁴"Milch-, Milcherzeugnisse und Laktose"

⁵"Eiklar"

⁶"enthält Konservierungsstoffe"

⁷"Farbstoffe"

⁸"geschwärzt"

⁹"mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)"

¹⁰"enthält Phenylalaninquelle"

¹¹"chininhaltig"

¹²"koffeinhaltig"

¹³"Sellerie"

¹⁴"Senf"

„Unser Gyros würzen wir u.a. mit Senf“

