

Herzlich Willkommen im  
Restaurant

**DIONYSOS**

Griechische Spezialitäten  
vom Grill... seit über 20 Jahren

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](http://www.dionysos-buxtehude.de)

## Suppen

0	<b>BOHNENSUPPE<sup>1</sup></b>	5,40
1	<b>HÜHNERSUPPE<sup>1+4+5+7</sup></b>	5,40
2	<b>TOMATENSUPPE</b>	5,40

---

Genießen Sie unsere große Auswahl an hausgemachten kalten und warmen Vorspeisen

---

## Kalte Vorspeisen

3	<b>AUBEGERGINENSALAT</b> mit Knoblauch	6,20
4	<b>HAUSGEBACKENES BROT</b> mit Aioli <sup>2</sup> nach Art des Hauses	4,60
5	<b>TZATZIKI</b> griechische Joghurt - Spezialität mit Knoblauch	5,80
6	<b>TARAMA</b> Fischrogencreme	6,20
7	<b>TIROSALATA</b> Schafskäsecreme	6,20
8	<b>FETA</b> mit Oregano und Olivenöl	7,80
9	<b>SCHÄLCHEN OLIVEN<sup>8</sup> ODER PEPERONI<sup>6</sup></b>	3,40
10	<b>PIKILIA</b> Vorspeisenplatte für zwei Personen, mit Tzatziki, Tarama, Tirosalata, Oliven <sup>8</sup> , Peperoni <sup>6</sup> , Dolmadakia und Gigantes	15,50



## Warme Vorspeisen

11	<b>SAGANAKI<sup>5</sup></b> gebratener Schafskäse	9,00
111	<b>SAGANAKI<sup>5</sup> MIT SESAM &amp; HONIG</b>	10,20
12	<b>FETA-GRILL</b> in Alufolie mit Zwiebeln, Tomaten, Peperoni <sup>6</sup> , Olivenöl und Oregano	9,50
13	<b>DOLMADAKIA</b> gefüllte Weinblätter, mit Tzatziki	5,40
14	<b>GRIECHISCHER BUJURDI</b> griechischer Schafskäse mit Tomaten, Peperoni <sup>6</sup> und Oliven <sup>8</sup> , mit Käse überbacken (pikant)	10,70
15	<b>GIGANTES</b> dicke weiße Bohnen	6,60
16	<b>PEPERONI-GRILL<sup>6</sup></b> mit Knoblauchöl	7,40
17	<b>ZUCCHINI ODER AUBERGINE</b> gebraten mit Tzatziki	7,80
18	<b>PAPRIKASCHOTEN</b> gebraten mit Tzatziki	7,80
19	<b>KALAMARIS</b> hausgemacht, gebraten mit Tzatziki	9,00



20	<b>SARDELLEN</b> gebraten mit Tzatziki	7,80
21	<b>GARNELEN</b> in Knoblauchöl gebraten mit Zwiebeln, Oliven, Paprika und Oregano	11,80
23	<b>KNOBLAUCHBROT</b>	2,40

## Salate

25	<b>BAUERNSALAT</b> Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Peperoni <sup>6</sup> , Oliven <sup>8</sup> und Schafskäse	11,40
26	<b>GYROS-SALAT</b> Gyros, Mixsalat, Krautsalat, Tomaten, Gurken, Peperoni <sup>6</sup> , Oliven <sup>8</sup> , Zwiebeln und hausgemachtes Salatdressing <sup>2+5+14</sup>	12,60
27	<b>GARNELEN-SALAT</b> Mixsalat, Krautsalat, Tomaten, Gurken, Peperoni, Oliven und Essig-Öl	12,60
28	<b>GEMISCHTER SALAT</b> mit hausgemachtem Salatdressing <sup>2+5+14</sup>	4,00
29	<b>KRAUTSALAT</b> <sup>13</sup>	4,00

---

\* Liebe Gäste, bitte haben Sie Verständnis, dass wir für das Einpacken der Essensreste 1€ berechnen.

\* Änderung der Beilagen ggf. mit Aufpreis 1,50€

---



## Vom Grill

34	<b>SOUVLAKI</b> zwei Schweinespieße	15,50
334	<b>PUTENSOUVLAKI</b> zwei Putenspieße	16,50
35	<b>BIFTEKI</b> Hacksteak, gefüllt mit Schafskäse	16,50
335	<b>BIFTEKI-METAXA-SAUCE</b> Hacksteak, gefüllt mit Schafskäse in hausgemachter Metaxa-Sauce <sup>1-4</sup>	17,50
36	<b>SUZUKAKIA</b> griechische Frikadellen, gegrillt	15,50
37	<b>SOUVLAKI SPEZIAL</b> großer Fleischspieß gefüllt mit Schafskäse, Tomaten, Paprika und mit Käse überbacken	18,50
38	<b>PUTENSTEAK</b> mit Kräuterbutter	17,40
338	<b>PUTENSTEAK</b> mit gebratenen Champignons und Zwiebeln	18,60
39	<b>RINDERLEBER</b> mit gebratenen Champignons und Zwiebeln	15,50

Zu unseren ‚Vom Grill‘ Gerichten servieren wir Tzatziki,  
Pommes Frites, Reis sowie Salat



## Gyros - Spezialitäten

40	<b>GYROS</b> hausgemacht, Schweinefleisch vom Drehspieß, mit Tzatziki	14,00
41	<b>GYROS-KALAMARIS</b> mit Tzatziki	17,50
42	<b>GYROS-ÜBERBACKEN</b> mit hausgemachter Metaxa-Sauce <sup>1-4</sup> , überbacken mit Käse	17,50
43	<b>GYROS-PFANNE</b> in feiner Sahnesauce <sup>1-4</sup> mit Champignons und Zwiebeln	17,50
44	<b>GYROS-METAXA-SAUCE</b> in hausgemachter Metaxa-Sauce <sup>1-4</sup>	16,50

Zu unseren ‚Gyros-Spezialitäten‘ servieren wir, Pommes Frites,  
Reis sowie Salat



## Pfannengerichte

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 46 | <b>PUTEN-PFANNE</b>  | 17,50 |
|    | in feiner Sahnesauce <sup>1-4</sup> mit Champignons und Zwiebeln, dazu Broccoli, Kroketten und Salat                     |       |
| 47 | <b>LENDCHEN-PFANNE</b>   | 19,50 |
|    | Schweinefilet-Medaillons in einer erlesenen Rahmsauce <sup>1-4</sup> mit Champignons, dazu Broccoli, Kroketten und Salat |       |
| 48 | <b>METAXA-LENDCHEN-PFANNE</b>  | 19,50 |
|    | Schweinefilet-Medaillons in hausgemachter Metaxa-Sauce <sup>1-4</sup> dazu Broccoli, Kroketten und Salat                 |       |
| 49 | <b>SUZUKAKIA-PFANNE</b>  | 17,00 |
|    | in hausgemachter Metaxa-Sauce <sup>1-4</sup> und Käse überbacken, dazu Pommes und Salat                                  |       |



## Lammgerichte

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 52 | <b>LAMMSOUVLAKI</b>  | 19,80 |
|    | mit Pommes Frites, Reis Tzatziki, dazu Salat                         |       |
| 53 | <b>LAMMKOTELETTS</b>   | 18,90 |
|    | mit Pommes Frites, Reis, Tzatziki, dazu Salat                        |       |
| 54 | <b>LAMMSTEAK</b>   | 21,00 |
|    | dazu Backkartoffel, Tzatziki, Knoblauchbrot, Kräuterbutter und Salat |       |
| 56 | <b>LAMMFILET-KRÄUTERBUTTER</b>                                       | 21,20 |
|    | dazu Backkartoffel, Tzatziki, grünen Bohnen und Salat                |       |
| 57 | <b>LAMMFILET-PFEFFERSAUCE<sup>1-4</sup></b>                          | 22,50 |
|    | dazu Broccoli, Kroketten und Salat                                   |       |
| 58 | <b>LAMMFILET-METAXA-SAUCE<sup>1-4</sup></b>                          | 22,50 |
|    | in hausgemachter Metaxa-Sauce, dazu Broccoli, Kroketten und Salat    |       |





## Mixed-Grill-Teller

71	<b>DIONYSOS-TELLER</b>	17,40
	Gyros, Souvlaki, Suzukakia	
72	<b>ZEUS-TELLER</b>	17,50
	Gyros, Souvlaki, Lammkotelett	
73	<b>ARTEMIS-TELLER</b>	17,50
	Gyros, Schweinesteak, Schweinefilet	
74	<b>HELLENA-TELLER</b>	16,80
	Gyros, Schweinesteak, Rinderleber	
76	<b>SOKRATES-TELLER</b>	20,50
	Gyros, Schweinefilet, Lammsteak, Lammkotelett	
77	<b>WUNSCH-TELLER</b>	21,50
	Vier verschiedene Fleischsorten nach Wahl:	
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gyros</li><li>• Suzukakia</li><li>• Souvlaki</li><li>• Schweinesteak</li><li>• Schweinefilet</li><li>• Rinderleber</li><li>• Lammkotelett</li><li>• Lammsteak</li><li>• Putensteak</li></ul>	

Zu unseren Mixed-Grilled-Teller servieren wir Tzatziki,  
Rösti-Chips, Reis sowie Salat



## Mixed-Grill-Platten für 2 Personen

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 78 | <b>ODYSSEUS-PLATTE</b>                             | 39,50 |
|    | Gyros, Souvlaki, Suzukakia und Schweinesteaks      |       |
| 79 | <b>PINELOPPI-PLATTE</b>                            | 46,00 |
|    | Gyros, Lammsteaks, Lammkoteletts, Lammfilets       |       |
| 80 | <b>TELI`S-PLATTE</b>                               | 42,50 |
|    | Gyros, Schweinefilet, Putenbrustfilet, Rinderleber |       |

Zu unseren Mixed-Grill-Platten servieren wir Tzatziki,  
Pommes Frites, Reis, grüne Bohnen sowie Salat

## Aus dem Backofen

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 82 | <b>MUSSAKA</b>  | 14,80 |
|    | Auberginen -Kartoffelauflauf, mit Hackfleisch,<br>Bechamelsauce, Schafskäse, dazu Salat |       |
| 83 | <b>SPINAT-SCHAFKÄSE<sup>1-4</sup></b>   | 10,50 |
|    | überbacken mit Schafskäse und Käse, dazu Salat  |       |
| 84 | <b>BROCCOLI-KARTOFFEL<sup>1-4</sup></b>   | 10,50 |
|    | mit Käse überbacken, dazu Salat   |       |
| 85 | <b>AUBERGINEN-ZUCCHINI ÜBERBACKEN</b>   | 12,50 |
|    | in Tomatensauce, mit Käse überbacken, dazu Salat  |       |



## Fischgerichte

90	<b>KALAMARIS GEBRATEN</b>	18,00
	hausgemacht, mit Butterreis, Broccoli, Tarama , dazu Salat	
91	<b>KALAMARIS GRILL</b>	18,60
	hausgemacht, in Knoblauchöl mit Salzkartoffel, Broccoli, Tarama, dazu Salat	
92	<b>SARDELLEN GEBRATEN</b>	14,40
	mit Tarama, Salzkartoffel , dazu Salat	
94	<b>GARNELEN-AL OLIO</b>	21,50
	acht Garnelen, in Knoblauchöl gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Oliven und Oregano, dazu Knoblauchbrot und Salat	
95	<b>FISCHPLATTE</b>	20,50
	Garnelen, Schwertfisch, Kalamaris, Sardellen, dazu Salzkartoffel, Broccoli, Tarama und Salat	



## Für den kleinen Hunger

61	<b>SOUVLAKI</b> (ein Spieß)	11,50
62	<b>GYROS</b>	11,50
63	<b>GYROS-METAXA-SAUCE</b> <sup>1-4</sup>	12,50
64	<b>SUZUKAKIA</b> griechische Frikadellen	11,00
66	<b>LAMMSOUVLAKI</b> (ein Spieß)	13,00
67	<b>LAMMSTEAK</b> (ein Stück)	13,00
69	<b>KALAMARIS</b>	12,00

Zu unseren ‚Für den kleinen Hunger‘ Gerichten servieren wir  
Tzatziki, Pommes Frites sowie Salat



## Kindergerichte

99	<b>HERCULES - GYROS</b>	8,50
100	<b>VENUS - SOUVLAKI</b>	8,50
101	<b>OLYMP - SUZUKAKIA</b>	8,50
102	<b>PINOCCHIO - FISCHSTÄBCHEN</b>	8,00
103	<b>TOM-JERRY - SCHNITZEL</b>	8,50

## Beilagen

	<b>RÖSTI-CHIPS</b>	4,00
	<b>POMMES FRITES</b>	2,90
	<b>REIS</b>	2,80
	<b>PFANNENGEMÜSE</b>	5,50
	<b>GRÜNE BOHNEN</b>	4,00
	<b>KROKETTEN</b>	3,20
	<b>FOLIENKARTOFFEL</b>	4,00
	<b>METAXA - SAUCE<sup>1-4</sup></b>	3,50
	hausgemachte Sahnesauce mit Paprika und Champignons	
	<b>TOMATENSAUCE (SCHARF)</b>	3,50



## Dessert

116	<b>JOGHURT MIT HONIG UND WALNÜSSEN</b>	5,20
118	<b>LOUKOUMADES</b> griechische Teigbällchen, mit Honig	5,20
119	<b>SCHOKOLADENSOUFFLÉ</b> mit flüssigem Kern, dazu Fruchtsoße	6,30

## Warme Getränke

TEE	2,30
KAFFEE	2,30
MOKKA	2,50
CAPPUCCINO	2,90
ESPRESSO	2,30
ESPRESSO DOPPELT	4,00

## Aperitifs, Spirituosen & Longdrinks

OUZO (38% VOL.) 2CL.	2,30
METAXA ***** (38% VOL.) 2CL.	4,10
HAVANNA (40,0%)	4,10
BACCARDI (37,5%) VOL. 2CL.	4,10
LONGDRINKS	6,30
APEROL SPRITZ	6,30



## Alkoholfreie Getränke

	<b>0,2L</b>	<b>0,4L</b>
COCA COLA <sup>7+12</sup>	2,90	4,20
COCA COLA LIGHT <sup>6+7+9+10</sup>	2,90	4,20
COCA COLA ZERO <sup>6+7+9+10+12</sup>	2,90	4,20
SPRITE	2,90	4,20
MEZZO-MIX <sup>2+7+12</sup>	2,90	4,20
FANTA <sup>2+7</sup>	2,90	4,20
APFELSCHORLE	2,90	4,20
SCHWEPES BITTER LEMON	3,20	4,50
SCHWEPES GINGER ALE	3,20	4,50
VERSCHIEDENE SÄFTE & SAFTSCHORLEN	3,20	4,50
• TRAUBE		
• ORANGE		
• APFEL		

	<b>0,25L</b>	<b>0,75L</b>
FLASCHE WASSER	2,90	6,50
FLASCHE STILLES WASSER	2,90	6,50

## Biere vom Fass

KÖNIG PILSNER 0,3 L	3,70
KÖNIG PILSNER 0,4 L	4,40
ALSTER 0,3 L	3,70
ALSTER 0,4 L	4,40
TH KÖNIG KELLERBIER 0,3 L	3,90
TH KÖNIG KELLERBIER 0,5 L	5,20



## Flaschenbiere

KÖNIG PILSNER ALKOHOLFREI 0,33 L	3,70
BENEDIKTINER WEISSBIER 0,5 L	5,20
BENEDIKTINER WEISSBIER ALKOHOLFREI 0,5 L	5,20
MYTHOS 0,33 L	3,70

## Offene Weine

	<b>0,25L</b>	<b>0,5L</b>
DEMESTICA <i>trocken, weiß</i>	6,30	10,90
DEMESTICA <i>trocken, rot</i>	6,30	10,90
MAKEDONIKOS <i>halbtrocken, weiß</i>	6,90	11,30
MAKEDONIKOS <i>halbtrocken, rot</i>	6,90	11,30
IMIGLYKOS <i>halbsüß, weiß</i>	6,30	10,90
IMIGLYKOS <i>halbsüß, rot</i>	6,30	10,90
NAOUSA <i>Qualitätswein</i>	6,90	11,30
ROSE, <i>trocken</i>	6,90	11,30
WEINSCHORLE <i>mit Weiß- od. Rotwein</i>	5,60	9,00

## Flaschenweine

RETSINA <i>geharzt, weiß 0,25L</i>	6,30
RETSINA <i>geharzt, weiß 0,5L</i>	10,90
GENISIS <i>weiß Qualitätswein, trocken 0,5L</i>	13,80
GENISIS <i>rot Qualitätswein, trocken 0,5L</i>	13,80





### **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.

25,90

### **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.

25,90

### **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.

32,80

### **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.

32,80



## 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“

