



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

0	Bohnensuppe ¹	4,50
1	Hühnersuppe ¹⁺⁴⁺⁵⁺⁷	4,50
2	Tomatensuppe	4,50

Kalte Vorspeisen

3	Auberginensalat mit Knoblauch	5,20
4	Hausgebackenes Brot mit Aioli ² nach Art des Hauses	3,80
5	Tzatziki griechische Joghurt - Spezialität mit Knoblauch	4,80
6	Tarama Fischrogencreme	5,20
7	Tirosalata Schafskäsecreme	5,20
8	Feta mit Oregano und Olivenöl	6,50
9	Schälchen Oliven ⁸ oder Peperoni ⁶	2,80
10	Pikilia Vorspeisenplatte für zwei Personen, mit Tzatziki, Tarama, Tirosalata, Oliven ⁸ , Peperoni ⁶ , Dolmadakia und Gigantes	13,00



Warme Vorspeisen

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



Salate

25	Bauernsalat Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Peperoni ⁶ , Oliven ⁸ und Schafskäse	9,50
26	Gyros-Salat Mixsalat, Krautsalat, Tomaten, Gurken, Peperoni ⁶ , Oliven ⁸ , Zwiebeln und haugemachtes Salatdressing ²⁺⁵⁺¹⁴	10,50
27	Garnelen-Salat Mixsalat, Krautsalat, Tomaten, Gurken, Peperoni, Oliven und Essig-Öl	10,50
28	Gemischter Salat mit hausgemachtem Salatdressing ²⁺⁵⁺¹⁴	3,80
29	Krautsalat ¹³	3,80



Vom Grill

34	Souvlaki zwei Schweinespieße	13,80
334	Putensouvlaki zwei Putenspieße	14,80
35	Bifteki Hacksteak, gefüllt mit Schafskäse	14,50
335	Bifteki-Metaxa-Sauce Hacksteak, gefüllt mit Schafskäse in Metaxa-Sauce ¹⁻⁴	15,80
36	Suzukakia griechische Frikadellen, gegrillt	13,00
37	Souvlaki Spezial großer Fleischspieß gefüllt mit Schafskäse, Tomaten, Paprika und mit Käse überbacken	15,50
38	Putensteak mit Kräuterbutter	14,50
338	Putensteak mit gebratenen Champignons und Zwiebeln	15,50
39	Rinderleber mit gebratenen Champignons und Zwiebeln	12,90

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



Gyros - Spezialitäten

40	Gyros Schweinefleisch vom Drehspieß, mit Tzatziki	12,50
41	Gyros-Kalamaris mit Tzatziki	14,90
42	Gyros-Überbacken mit Metaxa-Sauce ¹⁻⁴ , überbacken mit Käse	14,50
43	Gyros-Pfanne in feiner Sahnesauce ¹⁻⁴ mit Champignons und Zwiebeln	14,50
44	Gyros-Metaxa-Sauce ¹⁻⁴	14,00

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



Pfannengerichte

46	Puten-Pfanne in feiner Sahnesauce ¹⁻⁴ mit Champignons und Zwiebeln, dazu Broccoli, Krokette und Salat	14,90
47	Lendchen-Pfanne Schweinefilet-Medaillons in einer erlesenen Rahmsauce ¹⁻⁴ mit Champignons, dazu Broccoli, Krokette und Salat	16,50
48	Spezial-Pfanne Filet vom Schwein und Lamm in Metaxa-Sauce ¹⁻⁴ dazu Broccoli, Krokette und Salat	17,50
49	Suzukakia-Pfanne mit Metaxa-Sauce ¹⁻⁴ und Käse überbacken, dazu Pommes und Salat	14,50

Lammgerichte

52	Lammsouvlaki mit Pommes Frites, Reis Tzatziki, dazu Salat	17,50
53	Lammkoteletts mit Pommes Frites, Reis, Tzatziki, dazu Salat	16,00
54	Lammsteak dazu Backkartoffel, Tzatziki, Knoblauchbrot, Kräuterbutter und Salat	18,50
56	Lammfilet-Kräuterbutter dazu Backkartoffel, Tzatziki, grünen Bohnen und Salat	19,50
57	Lammfilet-Pfeffersauce ¹⁻⁴ dazu Broccoli, Krokette und Salat	20,50
58	Lammfilet-Metaxa-Sauce ¹⁻⁴ dazu Broccoli, Krokette und Salat	20,50



Mixed-Grill-Teller

71	Dionysos-Teller Gyros, Souvlaki, Suzukakia	14,50
72	Zeus-Teller Gyros, Souvlaki, Lammkotelett	14,80
73	Artemis-Teller Gyros, Schweinesteak, Schweinefilet	14,80
74	Hellena-Teller Gyros, Schweinesteak, Rinderleber	14,00
76	Sokrates-Teller Gyros, Schweinefilet, Lammrücken, Lammkotelett	17,50
77	Wunsch-Teller <i>Vier verschiedene Fleischsorten nach Wahl:</i> <ul style="list-style-type: none">• Gyros• Suzukakia• Souvlaki• Schweinesteak• Schweinefilet• Rinderleber• Lammkotelett• Lammsteak• Lammfilet• Putensteak	18,50

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

Mixed-Grill-Platten für 2 Personen

78	Odysseus-Platte Gyros, Souvlaki, Suzukakia und Schweinesteaks	34,00
79	Pineloppi-Platte Gyros, Lammsteaks, Lammkoteletts, Lammfilets	40,00
80	Teli`s-Platte Gyros, Schweinefilet, Putenbrustfilet, Rinderleber	36,00

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	Mussaka Auberginen -Kartoffelauflauf, mit Hackfleisch, Bechamelsauce, Schafskäse, dazu Salat	13,00
83	Spinat-Schafkäse ¹⁻⁴ überbacken mit Schafskäse und Käse, dazu Salat	9,00
84	Broccoli-Kartoffel ¹⁻⁴ mit Käse überbacken, dazu Salat	9,00
85	Auberginen-Zucchini überbacken in Tomatensauce, mit Käse überbacken, dazu Salat	10,50

Fischgerichte

90	Kalamaris gebraten mit Butterreis, Broccoli, Tarama , dazu Salat	15,00
91	Kalamaris Grill in Knoblauchöl mit Salzkartoffel, Broccoli, Tarama, dazu Salat	15,50
92	Sardellen gebraten mit Tarama, Salzkartoffel , dazu Salat	12,00
94	Garnelen-al olio <i>acht Garnelen</i> , in Knoblauchöl gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Oliven und Oregano, dazu Knoblauchbrot und Salat	18,50
95	Fischplatte Garnelen, Schwertfisch, Kalamaris, Sardellen, dazu Salzkartoffel, Broccoli, Tarama und Salat	17,50



Für den kleinen Hunger

61	Souvlaki (ein Spieß)	9,80
62	Gyros	9,80
63	Gyros-Metaxa-Sauce ¹⁻⁴	11,00
64	Suzukakia <i>griechische Frikadellen</i>	9,50
65	Schweinesteak (ein Stück)	9,50
66	Lammsouvlaki (ein Spieß)	11,00
67	Lammsteak (ein Stück)	11,00
69	Kalamaris	10,00

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



Kindergerichte

99	Hercules - Gyros	7,50
100	Venus - Souvlaki	7,50
101	Olymp - Suzukakia	7,50
102	Pinocchio - Fischstäbchen	7,00
103	Tom-Jerry - Schnitzel	7,50

Beilagen

Rösti-Chips	3,50
Pommes Frites	2,50
Reis	2,40
Pfannengemüse	4,80
grüne Bohnen	3,50
Kroketten	2,80
Folienkartoffel	3,50
Metaxa - Sauce¹⁻⁴	2,80
Tomatensauce (scharf)	2,80

Dessert

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

Warme Getränke

Tee	2,00
Kaffee	2,00
Mokka	2,20
Cappuccino	2,50
Espresso	2,00
Espresso doppelt	3,50



Alkoholfreie Getränke

	0,2L	0,4L
Coca Cola ⁷⁺¹²	2,50	3,80
Coca Cola Light ⁶⁺⁷⁺⁹⁺¹⁰	2,50	3,80
Coca Cola Zero ⁶⁺⁷⁺⁹⁺¹⁰⁺¹²	2,50	3,80
Sprite	2,50	3,80
Mezzo-Mix ²⁺⁷⁺¹²	2,50	3,80
Fanta ²⁺⁷	2,50	3,80
Apfelschorle	2,50	3,80
Schwepes Bitter Lemon	2,80	4,00
Schwepes Ginger Ale	2,80	4,00
Verschiedene Säfte & Saftschorlen	2,80	3,90
<ul style="list-style-type: none"> • Traube • Orange • Apfel 		
	0,25L	0,75L
Flasche Wasser	2,50	5,80
Flasche stilles Wasser	2,50	5,80

Biere vom Fass

König Pilsner 0,3 L	3,20
König Pilsner 0,4 L	3,80
Alsterwasser 0,3 L	3,20
Alsterwasser 0,4 L	3,80
TH König Kellerbier 0,3 L	3,40
TH König Kellerbier 0,5 L	4,50

Flaschenbiere

König Pilsner Alkoholfrei 0,33 L	3,20
Benediktiner Weißbier 0,5 L	4,50
Benediktiner Weißbier Alkoholfrei 0,5 L	4,50
Mythos 0,33 L	3,20



Offene Weine

	0,25L	0,5L
Demestica trocken, weiß	5,50	9,50
Demestica trocken, rot	5,50	9,50
Makedonikos halbtrocken, weiß	6,00	9,80
Makedonikos halbtrocken, rot	6,00	9,80
Imiglykos halbsüß, weiß	5,50	9,50
Imiglykos halbsüß, rot	5,50	9,50
Naousa Qualitätswein	6,00	9,80
Rose, trocken	6,00	9,80
Weinschorle mit Weiß- od. Rotwein	4,90	7,80

Flaschenweine

Retsina geharzt, weiß 0,25L	5,50
Retsina geharzt, weiß 0,5L	9,50
Genisis weiß Qualitätswein, trocken 0,5L	12,00
Genisis rot Qualitätswein, trocken 0,5L	12,00

Aperitifs, Spirituosen & Longdrinks

Ouzo (38% vol.) 2cl.	2,00
Metaxa ***** (38% vol.) 2cl.	3,60
Havana (40,0%)	3,60
Bacardi (37,5%) vol. 2cl.	3,60
Longdrinks	5,50
Aperol Spritz	5,50



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.



28,50

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.



28,50



Unsere Zusatzstoff- und Allergenzeichnungen

- 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“

