



RESTAURANT HELLAS

Griechische Spezialitäten

Täglich geöffnet von 11.30 bis 14.30 Uhr

und 17.30 bis 24.00 Uhr

Inhaber Familien Tsougaris und Ganioudis

Berliner Ring 89 · 64625 Bensheim

Telefon (06251)66780

Καληορεζη*

**Guten Appetit*

und einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus.

*Wir haben uns bemüht, den Zauber Griechenlands ein wenig auch in unseren
Räumen wiederzuspiegeln – doch ist dies natürlich nicht ganz einfach.*

*Aber den Reiz der griechischen Küche, ihre Frische und ihre wohlabgestimmte Würze,
den kann unser Küchenteam vermitteln und wir sind bemüht, dies vollendet zu tun.*

*Wenn Sie deshalb bei dem einen oder anderen Gericht ein wenig länger
warten müssen, dann haben Sie bitte dafür Verständnis,
die Sorgfalt dient dem Wohlgeschmack.*

*Bei der Auswahl beraten wir Sie gern und ausführlich,
besonders auch bei der Wahl der zum Gericht passenden Getränke.*

Familien

Tsougaris und Ganioudis



Warme Vorspeisen

- | | |
|---|--------------|
| 1. Rindfleischsuppe | 5.00 |
| nach griechischer Art | |
| 2. Bohnensuppe | 5.00 |
| nach griechischer Art | |
| 3. Lammfleischsuppe | 6.00 |
| nach griechischer Art | |
| 4. Hühnersuppe | 5.00 |
| 5. Pfeffersuppe | 6.00 |
| 6. Oktopus vom Grill | 16.50 |
| mit Knoblauch und Olivenöl | |
| 7. Saganaki Feta | 9.50 |
| Gebratener Schafskäse | |
| 8. Saganaki Feta und Zaziki | 11.50 |
| 9. Saganaki Feta | 11.00 |
| in Alufolie mit Tomaten und Knoblauch | |
| 10. Dolmadakia mit Zaziki | 7.00 |
| Gefüllte Weinblätter | |
| 11. Melitzanes mit Zaziki | 8.00 |
| Gebratene Auberginen | |
| 12. Piperies mit Zaziki | 9.00 |
| Frische Paprika vom Grill | |
| 13. Peperoni gegrillt mit Zaziki | 9.00 |
| 14. Kolokithakia mit Zaziki | 8.00 |
| Gebratene Zucchini | |
| 15. Kolokithokeftedes mit Zaziki | 10.00 |
| Gebratene Zucchini puffer | |
| 16. Tiropita | 7.00 |
| Blätterteig gefüllt mit Schafskäse | |
| 17. Frische gefüllte Champignons | 11.00 |



- | | |
|---------------------------------------|--------------|
| 18. Gigantes | 9.50 |
| Dicke weiße Bohnen mit Schafskäse | |
| 19. Gemischter Vorspeiseteller | 18.00 |

Kalte Vorspeisen

- | | |
|---|--------------|
| 20. Pikantiki | 11.00 |
| Auswahl verschiedener Vorspeisen | |
| 21. Oktopus | 11.00 |
| Tintenfischsalat | |
| 22. Shrimpsalat | 11.00 |
| 23. Tzatziki | 6.00 |
| Griechischer Joghurt mit Knoblauch, Gurken und Kräutern | |
| 24. Taramosalat | 7.00 |



- | | |
|--------------------------------|-------------|
| Fischroggensalat | |
| 25. Melitzanosalat | 8.50 |
| Angemachte Auberginen | |
| 26. Feta mit Krautsalat | 8.50 |
| Griechischer Schafskäse | |

Salate

- | | |
|---|--------------|
| 27. Choriatici | 11.00 |
| Griechischer Bauernsalat | |
| 28. Tomatensalat | 6.00 |
| 29. Weißer Bohnensalat | 6.50 |
| 30. Gemischter Salat | 8.00 |
| 31. Krautsalat | 4.00 |
| 32. Hellas-Salat | 10.00 |
| Grüner Salat mit Thunfisch, Mais und Ei | |
| 33. Oliven | 4.00 |
| 34. Peperoni | 4.00 |

Fleisch vom Grill

- 35. Gyros** 16.50
Schweinefleisch vom Drehspieß, Salat und Beilagen*
- 36. Gyros-Spezial** 19.50
in pikanter Metaxa-Sauce mit Käse überbacken, Salat und Beilagen*
- 37. Souflaki** 17.00
2 Schweinsspieße mit Salat und Beilagen*
- 38. Souflaki Spezial** 19.50
2 Schweinsspieße in Metaxa-Sauce mit Käse überbacken, Salat und Beilagen*



- 39. Herkules-Spieß** 20.50
Riesenspieß mit Schweinesteak, Suzuki Schweinefilet, Champignons, Zwiebeln, Salat und Beilagen*
- 40. Souflaki-Lamm** 20.50
2 Lammspieße mit Salat und Beilagen*
- 41. Bifteki** 17.50
Hacksteak mit Schafskäse gefüllt, Salat und Beilagen*
- 42. Bifteki-Spezial** 19.50
in Metaxa-Sauce, Salat und Beilagen*
- 43. Paidakia** 20.50
Lammkoteletts mit Salat und Beilagen*
- 44. Rinderleber** 15.50
mit Salat und Beilagen*
- 45. Suzukia** 16.50
4 Hackfleischröllchen in Tomaten-Sauce, Salat und Beilagen*

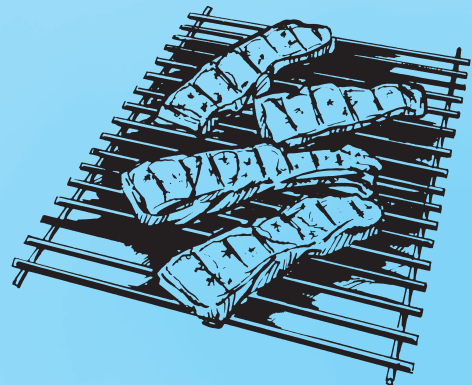
Platten vom Grill

- 46. Athen-Teller** 18.00
Schweinespieß, Gyros, Salat und Beilagen*
- 47. Hellas-Spieß** 21.50
Schweine- und Lammspieß, Gyros, Salat und Beilagen*

- 48. Grill-Platte** 21.50
Schweinesteak, Suzuki, Leber, Gyros, Salat und Beilagen*
- 49. Hellas-Platte** 26.00
Lammkotelett, Gyros, Schweinefilet, Schweinespieß, Suzuki, Salat und Beilagen*
- 50. Hellas-Platte für 2 Personen** 54.00
- 51. Hellas-Platte für 3 Personen** 75.00
- 52. Hellas-Platte für 4 Personen** 96.00
- 53. Lamm-Platte** 24.00
Lammsteak, Lammfilet, 2 Lammkoteletts, Salat und Beilagen*
- 54. Lamm-Platte für 2 Personen** 47.00
- 55. Lamm-Platte für 3 Personen** 69.00
- 56. Lamm-Platte für 4 Personen** 91.00

Steaks & Filets

- 57. Rumpsteak mit Kräuterbutter** 24.00
Salat und Beilagen*
- 58. Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln** 26.00
Salat und Beilagen*
- 59. Rumpsteak mit frischen Champignons** 29.50
in Rahmsauce, Salat und Beilagen*
- 60. Schweinesteak mit frischen** 20.50



Champignons in Rahmsauce, Salat und Beilagen*

- 61. Hawaii-Steak** 21.00
Schweinesteak mit Ananas und Käse überbacken, Salat und Beilagen*
- 62. Lammsteak** 23.00
mit Knoblauch-Sauce, Salat und Beilagen*
- 63. Rinderfilet mit Kräuterbutter** 30.00
Salat und Beilagen*
- 64. Schweinefilet mit Kräuterbutter** 21.50
Salat und Beilagen*

Für unsere »Kleinen«

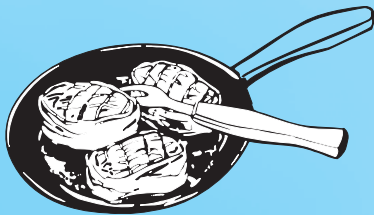
69. **Gyros** 11.00
mit Pommes Frites
70. **Souflaki** 11.00
mit Pommes Frites
71. **Schweinesteak** 11.00
mit Pommes Frites



72. **Griechische Nudeln** 10.50
in Tomaten-Sauce mit Käse überbacken

Pfannenspezialitäten

73. **Schweinemedallions** 20.50
in Metaxa-Sauce, mit Salat und Beilagen*
74. **Schweinelendchen** 23.50
in Metaxa-Sauce, mit Salat und Beilagen*
75. **Cassis Pfanne** 25.00



Geschnetzeltes Schweinelendchen mit Früchten und Paprika in Cassis-Sauce (süß), Salat und Beilagen*

76. **Riganato vom Schwein** 20.50
Geschnetzeltes Schweinefleisch in Oregano-Sauce, Schafskäse, Salat und Beilagen*
77. **Riganato vom Lamm** 23.00
Geschnetzeltes Lammfleisch in Knoblauch-Sauce, Salat und Beilagen*
78. **Riganato mit Champignons** 25.00
Geschnetzeltes Lammfleisch mit Champignons in Sauce Bernaise,

Juwetzi

Juwetzi ist ein original griechisches Gericht mit Fleisch (Lamm oder Rind) und Beilagen (Nudeln, Balkangemüse, Okra) in einem Tontopf mit Käse überbacken*

Juwetzi vom Lamm

80. mit griechischen Nudeln und Salat 19.00
81. mit Auberginen und Salat 19.00
82. mit grünen Bohnen und Salat 19.00
83. mit Okraschoten und Salat 19.00
84. mit Riesenbohnen und Salat 19.00
85. mit Balkangemüse und Salat 19.00

Juwetzi vom Rind

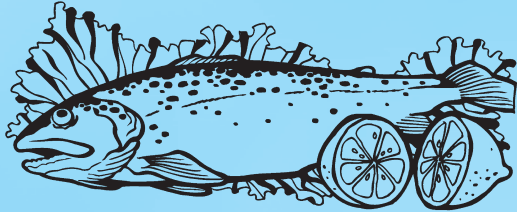
86. mit griechischen Nudeln und Salat 19.00
87. mit Auberginen und Salat 19.00
88. mit grünen Bohnen und Salat 19.00
89. mit Okraschoten und Salat 19.00
90. mit Riesenbohnen und Salat 19.00
91. mit Balkangemüse und Salat 19.00

Hausspezialitäten

92. **Mousaka** 18.50
Auberginenaufbau mit Hackfleisch in Bechamel-Sauce überbacken und Salat
93. **Kasserato** 19.00
Rindfleisch mit geschmortem frischem Gemüse, Käse überbacken, Salat und Beilagen*
94. **Stifado** 20.00
Rindfleisch mit ganzen geschmorten Zwiebeln in pikanter Sauce, Salat und Beilagen*
95. **Kleftiko** 21.50
Lammhaxe gefüllt mit Schafskäse, nach altem griechischem Rezept, Back-Kartoffeln und Salat
96. **Kokinisto** 20.00
Lammhaxe in pikanter Tomatensauce mit Salat und griechischen Nudeln oder Gemüse nach Wahl: Auberginen, grüne Bohnen, Okraschoten, Riesenbohnen, Balkangemüse

Fischgerichte

98. Kalamares 18.50
Paniertes Tintenfisch mit Salat und Beilagen*
99. Kalamares vom Grill 22.50



mit Knoblauch, Back-Kartoffeln und Salat

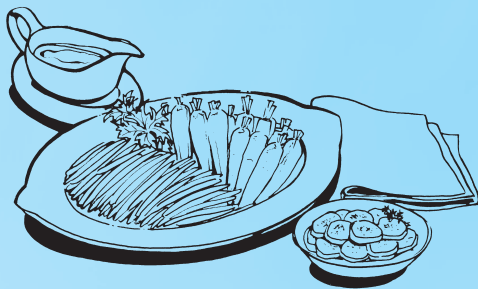
100. Garides vom Grill 29.50
Scampis mit Salat und Beilagen*
101. Garides Saganaki 34.00
Scampis aus der Pfanne mit Tomaten-Knoblauch-Sauce, Käse (pikant), Salat und Beilagen*

Beilagen

* Zu jedem Hauptgericht reichen wir frittierte Kartoffeln und Reis.

Extra Beilagen

102. Reis 3.50
103. Kritharaki 6.00
Griechische Nudeln



104. Auberginen 6.50
105. Grüne Bohnen 6.50
106. Gigantes 8.00
Riesenbohnen
107. Okraschoten 8.00
108. Pommes Frites 3.00
109. Frittierte Kartoffeln 4.00

Nachspeisen

110. Halwas 6.00
Gries-Honig mit Nüssen
111. Baklawa 7.50
Walnußfüllung in Blätterteig und Eis
112. Joghurt 5.50
mit Honig und Nüssen
113. Galaktobouriko 7.00



Blätterteig gefüllt mit Griescreme und Eis

114. Gemischtes Eis mit Sahne 6.00
115. Gemischtes Eis mit Feigen 8.50
Ouzo und Sahne
116. Vanille-Eis mit Kirschen 7.50
und Sahne
117. Vanille-Eis mit Mavrodaphne 7,50
(Likörwein) und Sahne
118. Gemischtes Eis 7.50
mit Früchten und Sahne

Warme Getränke

119. Tasse Kaffee 3.00
120. Cappuccino 3.50
121. Espresso 3.00
122. Griechischer Mocca 3.00
123. Glas Tee 2.80
124. Glühwein 4.80
125. Grog 5.50

Alkoholfreie Getränke

126. Coca Cola, Coca Cola light	0,2 l	3.00
127. Fanta, Sprite, Spezi	0,2 l	3.00
128. Apolinaris Mineralwasser	0,25 l	3.20
129. Bonaqua Tafelwasser	0,3 l	3.60
130. Apfelsaft	0,2 l	3.20
131. Apfelsaftschorle	0,3 l	3.70
132. Orangensaft	0,2 l	3.50
133. Pfirsich-Nektar	0,2 l	3.50
134. Traubensaft	0,2 l	3.50
135. Tomatensaft	0,2 l	3.40
136. Bitter Lemon (mit Chinin)	0,2 l	3.30
137. Tonic Water	0,2 l	3.30
138. Ginger Ale	0,2 l	3.30

Biere vom Faß

139. Holsten Pilsener	0,3 l	3.60
140. Holsten Pilsener	0,5 l	5.50



141. Ducksteiner Rotblond	0,3 l	3.80
142. Ducksteiner Rotblond	0,5 l	6.00

Flaschenbiere

139. Holsten Pilsener	0,3 l	3.60
140. Holsten Pilsener	0,5 l	5.50



Aperitifs

148. Sherry	5 cl	4.50
149. Campari mit Soda oder Orange	4 cl	5.50
150. Martini rot oder weiß	4 cl	3.50
151. Ouzo mit Feige	2 cl	4.00
152. Ouzo Spezial Nektar mit Feige	2 cl	5.00
153. Ouzo-Cocktail	2 cl	5.00

Liköre

154. Amanda	2 cl	3.50
155. Bananenlikör	2 cl	3.00
156. Rosenlikör	2 cl	3.00
157. Pfefferminzlikör	2 cl	3.00

Spirituosen

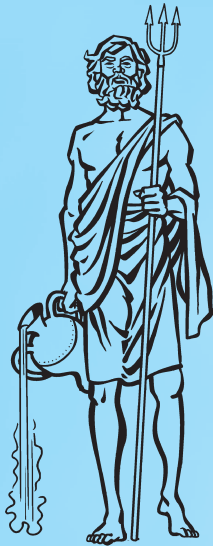
158. Ouzo	2 cl	2.50
159. Ouzo Spezial Nektar auf Eis	2 cl	4.00
160. Metaxa 5 Sterne	2 cl	4.00
161. Metaxa 7 Sterne	2 cl	4.50
162. Metaxa 40 Jahre	2 cl	5.50
163. Asbach Uralt	2 cl	4.00
164. Remy Martin	2 cl	5.00
165. Chivas Regal Whisky	2 cl	6.00
166. Johnie Walker Whisky	2 cl	5.00
167. Grappa	2 cl	4.00
168. Averna	2 cl	3.00
169. Fernet Branca	2 cl	3.00
170. Ramazotti	2 cl	3.00



HOLSTEN

Offene Weißweine 0,25 l

174. Retsina	geharzt	5.50
175. Demestica	Tafelwein, herb	6.00
176. Imiglikos	Tafelwein, halbsüß	5.50
177. Makedonikos	leicht, trocken	6.00



178. Athos	Tafelwein, leicht herb	5.50
179. Rotonda	Tafelwein, trocken	5.50
180. Apelia	Tafelwein, trocken	6.50
181. Samos	Likörwein	7.00
182. Weißweinschorle	0,3 l	5.00
183. Apfelweinschorle	0,3 l	5.00

Offene Rotweine 0,25 l

184. Kokineli	Tafelwein, trocken	5.50
185. Demestica	Tafelwein, herb	6.00
186. Imiglikos	Tafelwein, halbsüß	5.60
187. Athos	Tafelwein, leicht herb	5.50
188. Makedonikos	Tafelwein, leicht trocken	6.00
189. Naoussa	Qualitätswein, trocken	6.50
190. Apelia	trocken	6.50
191. Mavrodaphne	Likörwein	7.00

Offene Roséweine 0,25 l

192. Imiglikos	Tafelwein, halbsüß	5.50
193. Roditis	Tafelwein, trocken	5.50
194. Retsina	Tafelwein, geharzt	6.00

Flaschenweine

Weißweine 0,75 l

195. Retsina Kourtaki	13.50
Tafelwein, geharzt, 0,5 l	
196. Makedonikos	18.50
Tafelwein, leicht trocken	
197. Apelia	20.00
Black Label, trocken	
198. Boutari Lac-Des Roches	22.00
trocken	

Rotweine 0,75 l

199. Makedonikos	18.50
Tafelwein, leicht trocken	
200. Apelia	20.00
trocken	
201. Naoussa	20.00
Qualitätswein, trocken	



Roséweine 0,75 l

202. Boutari demi Sec	20.50
halbtrocken	

Qualitäts- Flaschenweine

Weißweine 0,75 l

203. Boutari Santorini trocken 23.00



204. Boutari Chateau Matsa trocken 34.00

205. Carras Blanc de Blancs trocken 30.00

206. Tsantali Agioritikos halbtrocken 34.50

207. Cava Cambas trocken 27.00

Rotweine 0,75 l

208. Boutari Naoussa trocken 27.00

209. Boutari Grande Reserve trocken 29.00

210. Carras Chateau trocken 30.00

Roséweine 0,75 l

211. Carras Spezial trocken 28.00

212. Calligas lieblich 28.00

213. Tsantali Agioritikos halbtrocken 34.50

Sekt

214. MM 0,7 l 34.00

215. C.A.I.R. griechischer Sekt 0,7 l 35.00

216. Asti 0,7 l 34.00

217. Fürst von Metternich 0,7 l 38.00

218. Piccolo 0,2 l 8.00



Speisen im Restaurant Hellas

*Ein Genuß, der durch die Frische der Zutaten und die raffinierte
Zusammenstellung charakterisiert wird.*

*Wir hoffen, daß Ihnen nicht nur die Speisen in angenehmer Erinnerung bleiben,
sondern auch unser Service mit Charme und Freundlichkeit überzeugt.*

Neben den Speisen auf unserer Karte beraten wir Sie gerne bei unseren Tagesempfehlungen.

*Falls Sie besinnlich oder ausgelassen feiern möchten, stehen Ihnen unsere
Räumlichkeiten für bis zu 50 Personen zur Verfügung.*

Familien

Tsougaris und Ganioudis



*Wir hoffen, daß es Ihnen bei uns gefällt und daß Sie mit der Leistung
im Service und unserer Küche zufrieden sind.*

*Falls es einen Grund zur Kritik geben sollte,
dann sprechen Sie bitte offen mit uns darüber.*

*Denn wir würden uns freuen, wenn Sie unser Haus im
Kreis Ihrer Freunde und Bekannten weiterempfehlen würden.
Familienfeiern oder andere größere Veranstaltungen bis 50 Personen
richten wir gerne in unseren Räumen für Sie aus.*

*Bei einem Besuch mit einer größeren Gruppe möchten wir Sie um eine
telefonische Reservierung bitten, damit wir Ihnen die entsprechende Anzahl
Plätze im gewünschten Restaurantbereich frei halten können.*

*Φαμίλιεν Τσουγγάρηζ ούντ Γγανιούδηζ
Familien Tsougaris und Ganioudis*