

Herzlich Willkommen



Liebe Gäste,

es ist uns eine besondere Freude, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Seit 1985 steht unser Restaurant für griechische Gastfreundschaft, die von Herzen kommt. Damals erfüllten sich Andreas Efthimiou und seine Frau Niki einen Lebens Traum, als sie das Hellas in Wesel eröffneten - ein Ort, an dem mediterrane Tradition, Bodenständigkeit und familiäre Herzlichkeit aufeinandertreffen. Über die Jahre hinweg haben wir nicht nur Freunde, sondern auch treue Wegbegleiter gewonnen. Dank Ihrer Unterstützung ist das Hellas zu einem über Wesel und weit über die Region hinaus bekannten Treffpunkt für Genießer geworden. Wir möchten, dass Sie nicht nur gutes Essen genießen, sondern sich bei uns auch rundum wohlfühlen.

Unser Restaurant steht für eine bodenständige, familiäre und gemütliche Atmosphäre, in der jeder Gast herzlich willkommen ist.

Fühlen Sie sich bei uns wie zu Hause und genießen Sie die gemeinsame Zeit.



ΣΤΗΝ ΥΓΕΙΑ ΜΑΣ

FAMILIE EFTHIMIOU



Mittagskarte

Täglich von 11:00 - 14:30 (außer Sonn- und Feiertage)

200 / GYROS ÜBERBACKEN 13,9

Herzhaft, cremig und würzig - Gyros in hausgemachter Metaxasauce, mit Gouda überbacken, serviert mit Reis und knusprigen Pommes Frites

201 / GYROS SPEZIAL 13,9

Vielseitig und aromatisch - zartes Gyros mit Auberginen, Zucchini und milder Paprika, dazu Pommes Frites und cremigem Zaziki

202 / GYROSTELLER 13,9

Tradition pur - unser hausgemachtes Gyros serviert mit Reis, Pommes Frites und feinem Zaziki

203 / SOUVLÁKI 13,9

Saftige Schweinespieße mit hausgemachter Sauce - serviert mit Reis, Pommes Frites und cremigem Zaziki

204 / GRILLTELLER 15,5

Für Grillfreunde - Souvlaki, Bifteki und Gyros mit hausgemachter Sauce dazu Reis, Pommes Frites und Zaziki

205 / LEBER MIT RÖSTZWIEBELN 13,9

Deftig und aromatisch - zarte Schweineleber mit Röstzwiebeln, serviert mit Reis und Pommes Frites

206 / PUTENFILET 15,5

Zartes Putenfilet in feiner Apfelweinbrand-Sahnesauce, verfeinert mit Apfelstücken und Zimt - dazu Reis

207 / JÄGER SCHNITZEL 13,9

Herzhaft und klassisch - Schweineschnitzel mit hausgemachter Jägersauce und Champignons, serviert mit Reis und Pommes Frites

208 / HAWAII SCHNITZEL 13,9

Fruchtig und deftig - mit Metaxasauce, Schinken, Ananas und Gouda überbacken dazu Reis und Pommes Frites

209 / HÄHNCHENLEBER 13,9

Fein abgeschmeckt - Hähnchenleber mit Weißwein, geschmorten Zwiebeln und Balsamico dazu Reis

210 / SEEZUNGENFILET 15,5

Zartes Seezungenfilet mit Spinat in cremiger Tomaten-Sahnesauce und Gouda überbacken - serviert mit Reis und Pommes Frites

211 / SPAGHETTI HELLAS 13,5

Griechisch inspiriert - Spaghetti mit Bolognese-Sahnesauce und Gouda überbacken



Zu jedem Hauptgericht wird ein frischer Salat mit hausgemachtem Dressing nach über 40 Jahren Tradition serviert.

Unser Geheimnis in der Küche?

Unser hauseigenes Olivenöl AGRINELEO! Seit über 40 Jahren schätzen Genießer in Wesel und Umgebung das feinfruchtige Aromenspiel unseres Olivenöls - eine Komposition aus griechischer Sonne, einer salzigen Meeresbrise und den erdigen Noten des Panetolikon-Gebirges.

Holen Sie sich den Geschmack unserer Heimat nach Hause!

500 ml / 16,5



Vorspeisen

Starte mit unseren frischen und authentischen
Vorspeisen - typisch griechisch!

36 / PIKILÍA (Große gemischte Vorspeise) 17,9

Vielfältig und aromatisch - gebratene Auberginen, Zucchini und Paprika, serviert mit Zaziki, Saganaki, Dolmadakia, Kalamata-Oliven, Tomaten, Gurken, Käsecreme und einem Hauch „AGRINELEO“-Olivenöl

37 / ZAZÍKI 6,9

Frisch und cremig - aus Magermilch-Joghurt und Quark

38 / SAGANÁKI 9,5

Goldig und knusprig - paniertes Fetakäse

39 / SAGANÁKI SPEZIAL 11,5

Fein und raffiniert - paniertes Feta auf Rote-Beete-Salat, verfeinert mit Honig und Sesam

40 / GEBACKENER CAMEMBERT 10,5

Cremig und knusprig - Camembert gebacken serviert mit Pfirsich und Sahne

41 / OREKTIKÁ (Gemischte Vorspeise) 13,9

Vielseitig und frisch - gebratene Auberginen, Zucchini und Paprika, dazu Saganaki und Zaziki

42 / KALAMÁRIA 12,5

Zart und aromatisch - Tintenfisch serviert mit Knoblauchöl und Zaziki

43 / FETA ÜBERBACKEN 12,5

Feta der sich in Gouda hüllt - herzhaft und würzig, Feta mit Gouda überbacken

44 / DOLMADÁKIA 8,9

Traditionell und schmackhaft - warme Weinblätter gefüllt mit Reis, serviert mit hausgemachter Tomatensauce und Zaziki

45 / FETA NATUR 9,5

Original und einfach - Feta, Kalamata-Oliven, milde Peperoni und „AGRINELEO“-Olivenöl

46 / PIPERÍA FLORÍNIS 11,9

Fein und geschmackvoll - rote, milde Paprika, gefüllt mit Feta und überbacken

47 / AUBERGINEN 12,5

Vielseitig und würzig - Auberginen mit Fetakäse und überbacken

 vegetarisch



Salate

Frisch und knackig- Salatdressing nach über 40 Jahren
noch immer hausgemacht!

48/ PUTENSALAT 17,9

Zartes Putenfilet auf frischem Blattsalat mit knusprigen Croutons, Tomaten, Gurken, Ananas und einer leckeren Vinaigrette

49 / GRIECHISCHER SALAT 13,5

Das Original - Tomaten, Gurken, Kalamata-Oliven, Zwiebeln, Paprika, Fetakäse und ein Hauch „AGRINELEO“-Olivenöl"

50 / GYROS SALAT 17,5

Herzhaft und frisch - Gyros auf Blattsalaten, mit Tomaten, Ananas und einer erfrischenden Vinaigrette

51 / HELLAS SALAT 17,5

Vielfältig und reichhaltig - Blattsalate, Tomaten, Gurken, Artischocken, Sardellen, Thunfisch, Oliven, Ei, Schinken, Käse und hausgemachtes Dressing

52 / THUNISCH SALAT 16,5

Frisch und leicht - Blattsalate, Croutons, Zwiebeln und Thunfisch, abgerundet mit hausgemachtem Dressing

53 / LEFKADA SALAT 15,9

Frische Blattsalate, Tomaten, Gurken, Schinken, Käse, Ei und hausgemachtes Dressing

Lieber teilen und gemeinsam
genießen?

13,5 p.P.



Suppen

Hausgemachte Klassiker für den perfekten Start - täglich frisch und mit viel Liebe zubereitet.

54 / ZWIEBELSUPPE 7,5

Mit Gouda goldbraun überbacken

55 / GULASCHSUPPE 8,5

Herzhaft gewürzt und nach traditioneller Art zubereitet - zartes Rindfleisch, aromatische Paprika und kräftige Gewürze vereinen sich zu einem vollmundigen Genuss.

56 / HÜHNERSUPPE 8

Leicht, kräftig und wohltuend - zartes Hühnerfleisch, feines Gemüse und aromatische Kräuter vereinen sich zu einem echten Klassiker.

57 / TOMATENSUPPE 7

Fruchtige Tomaten, fein abgestimmt mit mediterranen Kräutern - ein Klassiker voller Geschmack



Pizzagerichte

Frisch und hausgemacht!

1 / PIZZA MARGHERITA 11

Der Klassiker - mit hausgemachter Tomatensauce, Gouda und einer Prise Oregano

2 / PIZZA TONNO 14

Herzhaft und aromatisch - mit Thunfisch und Zwiebeln

3 / PIZZA NÍKI 15,5

Mediterran und würzig - mit Fetakäse, Oliven, Zucchini und frischen Tomaten

4 / PIZZA 4 JAHRESZEITEN 14,5

Für jede Jahreszeit ein Genuss - mit Schinken, Thunfisch, Champignons und Paprika

5 / PIZZA PÁRGA 15

Viel Belag, viel Geschmack - mit Schinken, Salami, Champignons, Artischocken, Paprika und einem Ei

6 / PIZZA KYRA VGÉNA 14,5

Deftig und herzhaft - mit Schinken, Salami, Champignons und Thunfisch

7 / PIZZA GYROS 16

Griechisch trifft Tradition - mit herzhaftem Gyros

8 / PIZZA VESALIA 17

Fruchtig und würzig - Gyros, Fetakäse und Ananas auf goldbraun gebackenem Boden

9 / PIZZA VEGETARISCH 15,5

Bunt und vielseitig - mit Spinat, Zwiebeln, Paprika, Feta und Oliven

10 / PIZZA LÁRISSA 14,5

Einfach mediterran - mit Fetakäse, frischen Tomaten und Paprika

11 / PIZZA HELLAS 16,5

Griechische Vielfalt - Schinken, Salami, Champignons, Artischocken, Feta und Paprika

12 / PIZZA HAWAII 14

Fruchtig und erfrischend - mit Schinken und süßer Ananas

13 / PIZZA RUSTICA 15

Rustikal und würzig - mit Spinat, Fetakäse und einem Ei

14 / PIZZA SPEZIAL 17

Für Liebhaber des Besonderen - mit Schinken, Salami, Thunfisch, Sardellen, Champignons, Artischocken, Paprika und Peperoni

Wusstest du, dass unsere Pizza eines unserer ersten Gerichte war? Seitdem lieben unsere Gäste sie - frisch zubereitet mit hausgemachter Tomatensauce, Gouda und Oregano. Ein echter Genuss seit 1985!

 vegetarisch



Grillgenuss

Saftig, knusprig und voll im Geschmack!

58 / SOUVLÁKI 18,5

Saftige Schweinespieße, hausgemachte Sauce, Zwiebeln, Reis, Pommes Frites und Zaziki

59 / GYROS-PLATTE 18,5

Ein Klassiker der griechischen Küche - Gyros und Souvlaki mit Zwiebeln, hausgemachter Sauce, dazu Reis, Pommes Frites und Zaziki

60 / RUMPSTEAK 31,5

Saftig gegrillt - wahlweise mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter dazu Pommes Frites

61 / DORFTELLER 18,9

Einfach herzhaft - Bifteki und Gyros mit hausgemachter Sauce, Zwiebeln, Reis, Pommes Frites und Zaziki

62 / BIFTÉKI 18,9

Hackfleisch mit Fetakäse gefüllt, hausgemachte Sauce, Zwiebeln, Reis und Pommes Frites, dazu Zaziki

63 / LEBER MIT RÖSTZWIEBELN 16,9

Schweineleber mit frischen Röstzwiebeln, Reis und Pommes Frites

64 / AGRINIOTELLER 23,5

Für Grillfreunde - Bifteki, Souvlaki, Lammkotelett und Leber mit hausgemachter Sauce, Zwiebeln, Reis, Pommes Frites und cremigem Zaziki

65 / OUZO-PLATTE 23,5

Griechische Vielfalt - Hackfleischröllchen, Souvlaki, Gyros und Schweinesteak mit hausgemachter Sauce, Zwiebeln, Reis, Pommes Frites und leckerem Zaziki

66 / SCHWEINEFILET 23,9

Zartes Filet mit Pfeffersauce, dazu Reis und Pommes Frites

67 / FILET HELLAS 25,9

Unser Geheimtipp - Schweinefilet gefüllt mit Feta und Gouda, hausgemachte Sauce mit Zwiebeln, Paprika und Champignons, serviert mit Pommes Frites

68 / LAMMKOTELETT 25,9

Aromatische Lammkoteletts, perfekt gegrillt - mit Reis, Pommes Frites und Zaziki

69 / ZWIEBEL-SCHNITZEL 17,9

Paniertes Schweineschnitzel mit frischen Röstzwiebeln, Reis und Pommes Frites

70 / PUTENSCHNITZEL 18,5

Knusprig, paniert mit Reis und Pommes Frites

71 / SCHNITZEL WIENER ART 17,5

Knusprig, paniert mit Reis und Pommes Frites

72 / VÓNITSA-PLATTE 22,9

Eine herzhafteste Kombination - Bifteki, Souvlaki, Gyros, hausgemachte Sauce, Reis und Pommes Frites, dazu leckeres Zaziki

GRILLPLATTE FÜR 4 PERSONEN

GYROS, SOUVLAKI,
SCHWEINEFILET, BIFTEKI UND
LAMMKOTELETT - SERVIERT MIT
REIS, KNUSPRIGEN POMMES
FRITES UND HAUSGEMACHTEM
ZAZIKI.

120



Überbackenes

Für den perfekten Genuss zu jeder Zeit!

73 / SUTZUKÁKIA 20,5

Hackfleischröllchen mit Metaxasauce und Gouda überbacken, Reis und Pommes Frites

74 / FILET 24,5

Schweinefilet mit Metaxasauce und Gouda überbacken, dazu Reis und Pommes Frites

75 / HAWAII-SCHNITZEL 19,9

Mit Metaxasauce, Schinken, Ananas und Gouda überbacken, Reis und Pommes Frites

ZU JEDEM FLEISCHGERICHT
WIRD EIN FRISCHER SALAT
MIT HAUSGEMACHTEM
DRESSING NACH
40-JÄHRIGER BEWÄHRTER
REZEPTUR SERVIERT.



Gyrosgerichte

pure Tradition!

77 / GYROS 18,5

Tradition pur - unser hausgemachtes Gyros serviert mit Reis, Pommes Frites und feinem Zaziki

78 / GYROS ÜBERBACKEN 19,9

Mit hausgemachter Metaxasauce und Gouda überbacken, serviert mit Reis und Pommes Frites

79 / GYROS-PFANNE 19,9

Gyros in Sahnesauce mit Zwiebeln und Champignons, dazu Reis und Pommes Frites

80 / GYROS SPEZIAL 19,9

Gyros mit Auberginen, Zucchini, milder Paprika, Zwiebeln und Pommes Frites, dazu Zaziki

81 / GYROS MIT RÖSTZWIEBELN 18,5

Gyros mit frischen Röstzwiebeln und Pommes Frites, dazu Zaziki



Filets

saftiger genuss!

82 / PUTENFILET Á LA CREME 19,9

Zart, sahnig und vollmundig - feines Putenfilet in cremiger Tomaten-Sahnesauce mit Champignons, dazu Reis

83 / PUTENFILET SÜSS-SAUER 19,9

Fruchtig und harmonisch - zartes Putenfilet in süß-saurer Sauce mit Ananas, serviert mit Reis

84 / PUTENFILET CURRY 19,9

Cremig und fein abgestimmt - zartes Putenfilet in aromatischer Curry-Sauce mit Ananas, dazu Reis

85 / FILET Á LA CHEF 25,5

Herzhaft und ausgewogen - Schweinemedallions in feiner Wein-Sahne-Sauce mit Zwiebeln, Paprika und Champignons, dazu Reis.



Lammspezialitäten

Unverwechselbar, zart und voller Geschmack!

91 / LAMMSCHULTER KENOURIO 28,9

Zart, würzig und mediterran - langsam geschmorte Lammschulter mit Spaghetti und zerbröseltem Feta

92 / LAMMSCHULTER PARAVOLA 28,9

Klassiker der griechischen Küche - zarte Lammschulter trifft auf zartgekochte dicke Bohnen

93 / LAMMSCHULTER PROUSSOS 28,9

Saftig und sättigend - geschmorte Lammschulter serviert mit goldbraun gebackenen Ofenkartoffeln

94 / LAMMSCHULTER-STIFADO 28,9

Süßlich und voll im Geschmack - zarte Lammschulter mit gekochten Schalotten-Zwiebeln



Zu jedem Fleischgericht wird ein frischer Salat mit hausgemachtem Dressing nach 40-jähriger bewährter Rezeptur serviert.



Fischgerichte

Der Geschmack des Meeres - zart und köstlich!

119 / KALAMÁRIA 22,5

Knusprige Tintenfischringe mit cremigem Zaziki und Reis

120 / GARÍDES 27,5

Zarte gegarte Garnelen mit leckerem Zaziki und Reis

121 / GLOSSA Á LA CRÈME 28,9

Feines Seezungenfilet in cremiger Wein-Sahnesauce mit Paprika, Zwiebeln und Champignons, dazu Reis

122 / LACHS KAVO D'ORO 26,5

Aromatischer Lachs in Tomaten-Sahnesauce mit mediterranem Gemüse und bestem Olivenöl, dazu Reis

123 / FISCHPLATTE 32,9

Eine köstliche Vielfalt aus Seezunge, Garnelen, Kalamaria und Lachs - serviert mit Gemüse und Reis

124 / SEEZUNGENFILET 28,9

Überbackenes Seezungenfilet auf feinem Spinat in Tomaten-Sahnesauce - serviert mit Reis und Pommes Frites

Zu jedem Fleischgericht wird ein frischer Salat mit hausgemachtem Dressing nach 40-jähriger bewährter Rezeptur serviert.



Nudelgerichte

köstlich und vielseitig!

125 / SPAGHETTI BOLOGNESE 15

Klassisch und cremig - Spaghetti in herzhafter Hackfleisch-Sahnesauce

126 / SPAGHETTI LÉFKAS 19,5

Mediterraner Genuss - Spaghetti mit zarten Garnelen in feiner Tomatensauce

127 / SPAGHETTI THÁLASSA 19,5

Feiner Genuss - Spaghetti mit Lachs und Spinat in cremiger Tomaten-Sahnesauce



Kinderfreude

lecker und immer ein Lächeln wert!

32 / NUUDEEELLNN „AMALÍA MARIA" 7,5

Spaghetti mit leckerer Bolognese

33 / PIZZA „ELENI" 7,5

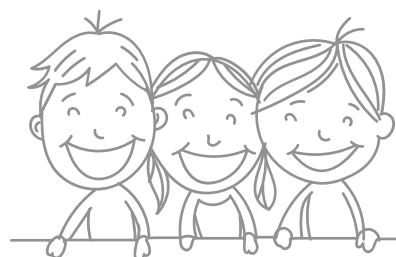
Knusprige Pizza belegt mit Schinken

34 / GYROS „MATHEO ANDREAS" 8,5

Unser Klassiker mit knusprigen Pommes und leckerem Zaziki

35 / SCHNITZEL „PETROS" 8,5

Goldbraun paniertes Schnitzel mit Pommes Frites



Aperitifs

Ouzo 2,5

Sarti Rosa - mit Aromen von Blutorange, Mango und Passionsfrucht 7,9

Sekt 4,5

Lillet Wild Berry 7,9

Aperol Spritz 7,9



Biere

König-Pils 0,3l: 3,7 / 0,5l: 5,5

Alster, Radler 0,3l: 3,7 / 0,5l: 5,5

Bolten Alt 0,3l: 3,7 / 0,5l: 5,5

Krefelder 0,3l: 3,7 / 0,5l: 5,5

Erdinger 0,5l: 5,5

Erdinger alkoholfrei 0,5l: 5,5

König-Pils alkoholfrei 0,3l: 3,5

Radler alkoholfrei 0,5l: 5,5



Alkoholfreies

Mineralwasser 0,3l: 3 / 0,4l: 4

Flasche Mineralwasser 0,75l: 7,5

Coca Cola / Coca Cola Zero / Sprite / Fanta 0,3l: 3,5 / 0,4l: 4,5

Schweppes Bitter Lemon 0,3l: 3,8 / 0,4l: 4,8

Apfel-/ Maracja-/ Rhabarberschöle 0,3l: 3,8 / 0,4l: 4,8

Warmes

Kaffee 3,2

Milchkaffee 3,9

Griechischer Kaffee 3,5

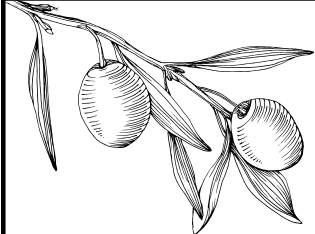
Cappuccino 3,7

Latte Macchiato 4,5

Espresso 3

Tee / verschiedene Teesorten 3,5





Griechische Weine

Geschichte, Geschmack und Leidenschaft

DEMESTICA / ROT / TROCKEN 0,25l: 7,5

Leichter, fruchtiger Rotwein mit Aromen von roten Beeren und sanften Tanninen. Weich und harmonisch. Ideal zu mediterranen Speisen oder gegrilltem Fleisch.

DEMESTICA / WEISS / TROCKEN 0,25l: 7,5

Klassischer, leichter Weißwein mit Aromen von Zitrusfrüchten, grünem Apfel und floralen Noten. Harmonisch und sanft. Ideal für unkomplizierte Genussmomente.

IMIGLYKOS / ROT / HALBSÜSS 0,25l: 7,5

Halbsüßer Rotwein mit Aromen von reifen Beeren und leichter Würze. Samtig, weich und angenehm süffig. Ideal für lockere Anlässe.

IMIGLYKOS / WEISS / HALBSÜSS 0,25l: 7,5

Halbsüßer, fruchtiger Weißwein mit Aromen von Pfirsich und Blüten. Mild und frisch. Ideal zu Vorspeisen oder leichten Gerichten.

RETSINA / GEHARZT 0,25l: 7,5

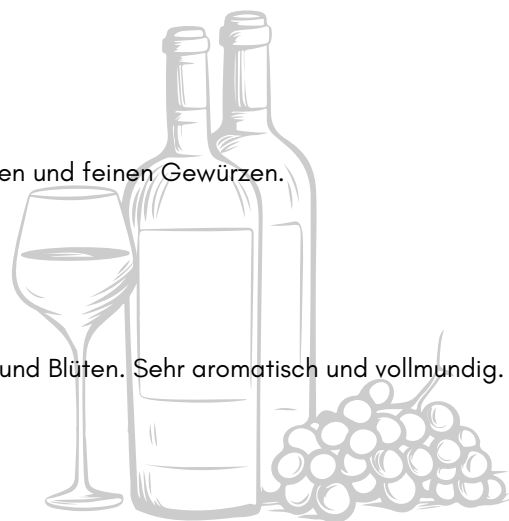
Malamatina - Traditionell, würzig, einzigartig! Leichter Weißwein mit einer feinen Pinienharznote und Aromen von Zitrusfrüchten und Kräutern. Ideal zu Salaten mit Feta oder Vorspeisen.

MAVRODAPHNE / ROT 0,25l: 9,9

Likörwein aus Patras mit intensiven Aromen von dunklen Beeren, Trockenfrüchten und feinen Gewürzen. Ideal zu Käse oder als Digestif.

SAMOS / WEISS 0,25l: 9,9

Edler, süßer Muskatwein von der Insel Samos mit Aromen von Honig, Aprikose und Blüten. Sehr aromatisch und vollmundig. Ideal als Aperitif oder zum Dessert.

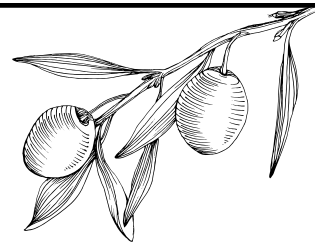


PARKEN LEICHT GEMACHT!

FÜR IHREN NÄCHSTEN BESUCH:

**DIE TIEFGARAGE "GROSSER MARKT" IST RUND UM DIE UHR GEÖFFNET.
DAS ROLLTOR ÖFFNET SICH AUTOMATISCH, WENN SIE SICH MIT IHREM AUTO NÄHERN.
NACHTS GELANGEN SIE ÜBER DEN EINGANG BEI DER VOLKSBANK HINEIN UND KÖNNEN
DORT AUCH IHR TICKET ENTWERTEN.**

Moussaka



Nach Mama's Rezept: Hausgemachter Auflauf mit Auberginen, Kartoffeln, würzigem Hackfleisch und cremiger Béchamelsauce. Ein echtes Familienrezept, das mit Liebe gemacht wird.

19,5

Warum schmeckt unser Moussaka wie bei Mama?

Weil wir bei der Zubereitung nichts dem Zufall überlassen. Wir verwenden nur die besten Zutaten - frisches Gemüse, hochwertiges Fleisch und hausgemachte Saucen. So wie es eben Mama halt hat. Jeder Bissen ist ein Genuss, der die Erinnerung an gemütliche Familienessen und unvergessliche Momente weckt.

Ein Gericht für die ganze Familie

Ob mit der Familie, Freunden oder bei einem besonderen Anlass - unser Moussaka bringt immer Wärme und Freude auf den Tisch. Es ist nicht nur ein Gericht, sondern ein Erlebnis, das verbindet. Wir sind stolz darauf, Ihnen ein Stück griechische Gastfreundschaft und Herzlichkeit direkt auf Ihren Teller zu bringen.

Was passt perfekt zu Moussaka?

Unser Moussaka ist ein echtes Hauptgericht, das sich wunderbar mit einem frischen griechischen Salat und einem Glas griechischem Wein kombinieren lässt. Der Wein bringt die Aromen des Moussakas perfekt zur Geltung und sorgt für eine noch rundere Geschmackserfahrung.

Für den echten griechischen Flair empfehlen wir einen trockenen Rotwein oder einen frischen Retsina.

