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 Lebenstraum, 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

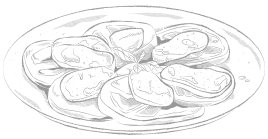
Zu jedem Hauptgericht wird ein frischer
Salat mit hausgemachtem Dressing nach über 40 Jahren Tradition serviert.

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 - panierter Fetakäse

39 / SAGANÁKI SPEZIAL *11,5*
Fein und raffiniert - panierter 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 / PIPERIÁ 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

Lieber teilen und gemeinsam genießen?
13,5 p.P.

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



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 herzhafte 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 – Schweinemedaillons 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

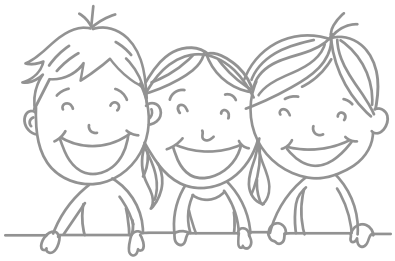
lecker und immer ein Lächeln wert!

32 / NUUUDEEELLLNN „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



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 Moussaksas perfekt zur Geltung und sorgt für eine noch rundere Geschmackserfahrung.
Für den echten griechischen Flair empfehlen wir einen trockenen Rotwein oder einen frischen Retsina.

