



## **Herzlich Willkommen im Restaurant Oikos!**

Seit über fünfzig Jahren ein Restaurant in Kirchrode,  
in der Mardalstr.

Und jetzt wieder Ihr Zuhause.

Wir freuen uns sehr, dass Sie bei uns sind. Unser Ziel ist es nicht,  
Sie zufrieden zu stellen. Wir möchten Sie begeistern und  
griechische Esskultur Ihnen ein Stück näher bringen.

Dippen Sie unser wunderschönes hausgemachtes Brot (Mehl aus  
Griechenland, Marke Koula und Emmer Weizen) in extra  
nativem Olivenöl, (Familie Malliotakis), das wir auch für die  
Zubereitung unserer Speisen verwenden. Sollten Sie eine leicht  
bittere Geschmacksnote wahrnehmen, liegt es an der frischen  
Ernte. Nach einiger Zeit (3-4 Monate) neutralisiert sich der  
Geschmack des Olivenöls.

**Es gehört zu unserer griechischen Essens-  
Philosophie, dass wir Ihnen die Art von Mezedes,  
( Portionen zum Teilen ) näher bringen möchten, da  
sie eine gesunde und landesübliche Ernährung  
widerspiegelt.** Außerdem starten wir zusätzlich zu dieser  
Karte auch saisonal wechselnde Essens-Vorschläge mit unserer  
extra Tageskarte (moderne griechische Küche) wobei  
wir immer großen Wert auf Frische und beste Qualität unserer  
Zutaten legen.

Genießen Sie Ihren Abend in einem unprätentiösen und  
einfachen Raum mit aufmerksamem Service. Erleben Sie unsere  
echte moderne Küche auf hohem Niveau.

~ Odysseus Agorastos



Salat . Gurken, Möhren, Zucchini  
in Eiswürfel gebrannt , Ruccola,  
Orangen-Olivenöl Dressing,  
Bulgur, Rosinen, Walnüsse, Minze  
und Tomaten



Kichererbsenröllchen in einer  
Nusskruste mit Thymian-Honig  
(warm)

## MEZEDES

- ✔ 🍷 Gemischte griechische Püree-Spezialitäten 11,70 €
- ✔ 🍷 Gemischte Vorspeisen-Platte( für zwei Personen) 15,90 €  
 mit Auberginen, Zucchini, Tarama, Zaziki, Weinblätter  
 gefüllt mit Reis, gegrillte eingelegte Paprika....
- ✔ 🍷 Zaziki, will nicht in Rente gehen 6,50 €  
 Frische Jogurt-Gurken-Creme mit Knoblauch nach griechischer Art  
 des Hauses (kalt)
- 🍷 Tarama ( Weiß ) 7,80 €  
 Fischrogencreme (kalt) ohne Farbstoffe
- ✔ ✔ 🍷 Auberginenpüree 8,80 €  
 mit Knoblauch (kalt)
- ✔ Tomatenröllchen 9,20 €  
 Tomaten-Zucchini-Röllchen mit griechischem Jogurt serviert
- ✔ Kichererbsenröllchen 8,70 €  
 in einer Nusskruste mit Thymian-Honig (warm)
- ✔ ✔ 🍷 Weinblätter 4,90 €  
 mit Reis gefüllt, Zaziki (kalt)
- ✔ ✔ 🍷 Oliven und/ oder Peperoni 5,90 €  
 (kalt)
- ✔ ✔ 🍷 Gebratene lange Paprika 6,70 €  
 mit Knoblauch und Olivenöl (warm)
- ✔ ✔ Gebratene Zucchini 6,70 €  
 In Mehlmantel (warm)
- ✔ ✔ Gebratene Auberginen 6,70 €  
 In Mehlmantel(warm)
- ✔ Zucchinirollchen 8,20 €  
 (warm)
- ✔ Pita me Spanaki kai Tyri 7,10 €  
 Blätterteig mit Spinat und Käse-Füllung (warm)

🍷 Glutenfrei  
 ✔ Vegetarisch  
 ✔ Vegan



Ziegenkäse in Teigfäden  
gebacken mit glasierten Frucht  
(warm)



Mastelo aus der Insel Chios  
Gebakener Mastelo-Käse  
(100% Kuhmilch) in  
griechischem Prosciutto-  
Mantel auf  
Tomatenmarmelade(warm)

## KÄSE-VARIATIONEN

- Fetakäse** 7,90 €  
 70% Schafsmilch, höchstens 30% Ziegenmilch im Ofen gebacken mit Tomaten, Zwiebeln,Peperoni & extra nativem Olivenöl (warm)
- Fetakäse** 8,50 €  
 70% Schafsmilch, höchstens 30% Ziegenmilch in Mandelkruste mit glasierten Frucht (warm)
- Fetakäse** 6,90 €  
 70% Schafsmilch, höchstens 30% Ziegenmilch (kalt)
- Fetakäse** 7,90 €  
 70% Schafsmilch, höchstens 30% Ziegenmilch in Blätterteig mit Sesam und Honig (warm)
- Bougiourdi** 8,90 €  
 Schafskäse, Kefalograviera, Ziegenkäse, und Paprika im Tontopf im Backofen gebacken (warm)
- Mastelo aus der Insel Chios** 8,90 €  
 Gebackener Mastelo-Käse (100% Kuhmilch) in griechischem Prosciutto-Mantel auf Tomatenmarmelade(warm)
- Graviera Naxou** 8,90 €  
 Gebraten P.D.O (warm)
- Flogeres** 6,90 €  
 Blätterteig-Röllchen mit Fetakäse-Füllung (warm)
- Metsovone** 11,90 €  
 Räucherkäse gegrillt (warm)
- Ziegenkäse** 8,90 €  
 In Teigfäden gebacken mit glasierten Frucht (warm)
- Käsebällchen** 9,90 €  
 in Sesamkruste auf Tomaten-Marmelade
- Tirokafteri** 6,90 €  
 Schafskäsecreme (kalt)

Glutenfrei  Vegetarisch  Vegan





## SALATE

- Traditionell Choriatiki 12,80 €  
 Gurken, Tomaten, Fetakäse 70% Schafsmilch höchstens 30% Ziegenmilch, Peperoni, Oliven, Zwiebeln
- Lachano 6,20 €  
 Krautsalat nach griechischer Art
- Marouli 6,70 €  
 Grüner Salat mit Zitronen-Olivenöl-Dressing
- Angouro-Ntomata 7,90 €  
 Tomaten-Gurken-Salat mit Zwiebeln
- Kretanischer Salat 11,80 €  
 Ruccola, Spinat, Ntakos, Tomaten, geräuchertes Schweinefleisch, Kefalograviera (griechischer Hartkäse)
- Baby Spinat und Granatapfelkörner Salat 16,90 €  
 Baby Spinat, Grüner Apfel, Ingwer, Sellerie, getrocknete Pflaumen Karamellisierte Mandeln, Kefalograviera ( Hartkäse )  
 Grasnatapfelkörner mit Roter-Trauben-Dressing

## AUS DEM OFEN UND TONTOPF

- Mousaka Auberginen-Auflauf 17,20 €  
 Mit Rinderhackfleisch, Bechamel-Sauce und Käse
- Gemüse-Auflauf 15,20 €  
 Mit Gemüse Bechamel-Sauce und Käse
- Pastizio 16,20 €  
 Nudelaufbau mit Rinderhackfleisch, Bechamel-Sauce
- Kokinisto 19,90 €  
 Geschmortes Kalbfleisch, Tomaten-Sauce mit Rotwein abgeschmeckt, Kartoffel-Möhren-Püree

Glutenfrei
  Vegetarisch
  Vegan



**Baby Spinat und Granatapfelkörner Salat**  
 Baby Spinat, Grüner Apfel, Ingwer, Sellerie, getrocknete Pflaumen Karamellisierte Mandeln, Kefalograviera ( Hartkäse ) Grasnatapfelkörner mit Roter-Trauben-Dressing





Thunfisch-Steak ca.  
170 gr gegrillt,  
griechischer Jogurt ,  
Fladenbrot, Tomaten,  
Petersilie



Kalbskotelett  
mit Knochen, gegrillt ca,330g,  
Gemüse, Tomatenreis

## FLEISCHGERICHTE

Gyros	9,90 €
Souflaki ca. 270g Fleischspieße aus Schweinenackwürfeln mit Fettrand	10,90 €
Griechische Wurst Zwei Stück ca 200 gr mit Lauch und Senf	6,90 €
🍷 Lammspieße ca. 270g Gegrillt	19,90 €
Gebratene Schweinenackwürfel Mit Zitrone Oregano abgeschmeckt	12,90 €
Hähnchenbrustfilet Spieße Mit Zitrone Oregano abgeschmeckt	12,90 €
🍷 Lammkotelett ca 180g Zwei Stück vom Grill ( vom Lammkarree)	19,90 €
🍷 Kalbsleber gegrillt Mit gerösteten Zwiebeln	12,90 €
🍷 Kalbsleber In der Pfanne mit Zwiebeln gebraten	14,50 €
Susuki 3 gegrillte Rinder-Schwein Bällchen	8,50 €
Bifteki Rind-Schwein Hackfleisch mit Feta gefüllt	13,20 €
Piata Ena Fleischspieß, Gyros, Lammspieß, Mettröllchen	17,90 €
Piata Dio Hänchenbrustspieß, Gyros, Rinderleber, Wurst mit Lauch	16,50 €
Lammkoteletts (Vier Stück) ( vom Lammkarree ) Gegrillt mit Gemüse und Kritharaki ( Langkornnudeln )	35,90 €
🍷 Kalbskotelett Mit Knochen, gegrillt ca,330gr mit Gemüse und Tomatenreis	18,90 €
🍷 Schweinekotelett Mit Knochen, gegrillt ca,270g mit Gemüse und Kartoffel-Möhren-Püree der Jahreszeit	18,90 €

🍷 Glutenfrei    🌱 Vegetarisch    🌱 Vegan



Dorade gegrillt  
mit Marouli ( Romana )  
Salat



Gegrillter Oktopus,  
gebratenes Gemüse

## FISCH SPEZIALITÄTEN

- 🍷 Kilo Scampi mit Kopf gebraten 45,90 €  
dazu gebratenes Gemüse
- 🍷 Gebratene Scampi 21,50 €  
4 Stück mit Knoblauch leicht abgeschmeckt,  
gebratenes Gemüse
- 🍷 Gegrillter Oktopus 18,90 €  
gebratenes Gemüse
- 🍷 Oktopussalat 11,50 €  
mit Olivenöl und Essig mariniert
- 🍷 Scampi Saganaki 21,90 €  
4 Stück in der Pfanne mit Schafkäse, Tomaten-Sauce und Ouzo  
abgeschmeckt
- 🍷 Dorade gegrillt 23,90 €  
mit Marouli ( Romana ) Salat
- Gebackene im Mehlmantel Kalamari 14,90 €
- Gebackene im Mehlmantel Sardellen 10,90 €
- 🍷 Gegrillter ganze Kalamari 16,90 €  
gefüllt mit Paprika und Kefalotiri (griechischer Käse)
- Thunfisch-Steak 19,90 €  
Ca. 170 gr gegrillt, und griechischer Jogurt , Fladenbrot, Tomaten,  
Petersilie

Emmer (Zweikorn, alte Getreideart) Nudeln

Emmer (Zweikorn, alte Getreideart) Nudeln, mit frischem  
Spinat, Tomatensauce, Kirschtomaten, Schafskäse 15,50 € (Veggie)

🍷 Glutenfrei    🌱 Vegetarisch    🌱 Vegan





Patates Tiganites  
Frische Pommes



Patates Fournou lemonates.  
Zitronen-Kartoffeln aus dem Ofen

## BEILAGEN

- ✓
✓
⚡
 Patates Tiganites  
Frische Pommes 6,20 €
- ✓
⚡
 Patates Fournou lemonates  
Zitronen-Kartoffeln aus dem Ofen 7,50 €
- ✓
✓
⚡
 Kartoffel-Möhren-Püree 6,50 €
- ✓
⚡
 Tomatenreis  
aus dem Ofen 5,90 €
- ✓
✓
⚡
 Frischer Spinat  
leicht glasiert, frischer Knoblauch 7,90 €
- ✓
⚡
 Lachanika  
Frisches mediterranes Gemüse 6,90 €

## BROT SPEZIALITÄTEN

- ✓
✓
 Extra Hausgemachtes Brot 2,00 €
- ✓
✓
 Fladenbrot vom Grill 2,60 €
- ✓
✓
 Knoblauchbrot vom Grill 2,50 €

⚡ Glutenfrei    ✓ Vegetarisch    ✓ Vegan





Orangenkuchen, dazu griechisches Mastichaeis



Bitter-Schoko-Törtchen , geriebene Pistazien, Erdbeer Ingwer-Sauce

## DESSERTS

In unserer griechischen Ernährungs-Philosophie ist ein Dessert unausweichlich. Unsere Standard-Desserts und unsere Tages-Desserts sind dafür da, einen süßen Abklang des Abends zu präsentieren. Unser Eis wird direkt für uns aus Griechenland (Thessaloniki) geliefert, ist ohne künstliche Aromen und Farbstoffe und nur aus frischer Milch hergestellt.

Unsere Eissorten sind

- 1) Granatapfel
- 2) Jogurt
- 3) Feige
- 4) Masticha (aromatisches Harz)
- 5) Dunkel Schokolade
- 6) Vanille
- 7) Schokolade
- 8) Erdbeer

- Kleine Explosion 3,40 €  
Große Kugel Eis. Wahl zwischen: Erdbeer, Jogurt, Feige, Masticha (Aromatisches Harz), Dunkelschokolade, Granatapfel, Schokolade, Vanille
- Kleine Explosion mit Frucht 3,90 €  
Eine große Kugel nach Wahl mit kantierter Frucht serviert
- Explosion der Sinne 7,60 €  
Gemischtes Eis (drei Kugeln): Masticha (aromatisches Harz) „wunderwirkende Tränen“ vom Pistazien Baum, Joghurt, Dunkel Schokolade
- Explosion der Sinne mit Frucht 7,90 €  
Zusätzlich zum gemischten Eis wird kantierter Frucht serviert
- Milder griechischer Joghurt mit Walnüssen und Honig 6,90 €

Glutenfrei Vegetarisch Vegan

