

RESTAURANT

ORAKEL

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

RESTAURANT ORAKEL

Inhaberin Olga Papadopoulou

Waldeckstraße 2 | 73035 Göppingen

info@orakel-gp.de | Telefon 07161 73232

www.orakel-gp.de

Alle Gerichte auch
zum Mitnehmen



Sehr verehrte Gäste,

wir freuen uns, dass Sie bei uns zu Gast sind und wünschen Ihnen in unserem Restaurant einen angenehmen Aufenthalt.

Wir sehen uns gezwungen, unsere Preise ein weiteres Mal anzupassen. Die gestiegenen Kosten für Mehrwertsteuer, Rohstoffe, Löhne und Betriebskosten machen diesen Schritt unumgänglich.

Nur so können wir Ihnen weiterhin bestmögliche Qualität und guten Service zu bieten.

Wir bitten um Verständnis und freuen uns auf Ihren nächsten Besuch.

Bei Gesellschaftsfeiern, Geburtstagen, Kommunionen oder sonstigen feierlichen Anlässen beraten wir Sie gerne und sind Ihnen bei der Auswahl Ihres Wunschmenüs behilflich.

**Unsere frisch zubereiteten Speisen gibt es
auch zum Mitnehmen.**

Nun wünschen wir Ihnen eine gute Wahl aus unserer Speisekarte und einen guten Appetit oder wie wir in Griechenland sagen:

„Kali orexi“



Einige Zutaten in unseren Speisen und Getränke beinhalten
Zusatzstoffe und Allergene:

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungstoff | 3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt
7 gewachst | 8 mit Süßungsmittel * enthält eine Phenylalaninquelle
9 mit Phosphat | 10 coffeinhaltig | 11 chininhaltig

Allergene:

a Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut,
Hybridstämme) | b Krebstiere | c Eier | d Fische | e Erdnüsse
f Sojabohnen | g Milch (Kuh, Schaf, Ziege) | h Schalenfrüchte (Nüsse,
Mandeln) | i Sellerie | j Senf | k Sesamsamen | l Schwefeldioxid und
Sulfite (Konzentration von mehr als 10 mg/kg (Liter) als insgesamt
vorhandenes SO²) | m Lupinen | n Weichtiere (Tintenfische, Oktopus)

Darüber geben wir Ihnen gerne Auskunft. Fragen Sie bitte nach unserer
übersichtlichen Tabelle mit allen Informationen.

Beilagen

Pommes frites	4,00 €
Grüne Bohnen	4,50 €
Reis	4,00 €
Okra	4,50 €
Griechische Reisnudeln	4,50 €
Griechische Backofenkartoffeln	5,00 €
Gemüse	5,60 €
Zusätzliches Baguettebrot	2,00 €

Im Preis vom Hauptgang ist eine Beilage enthalten.
Für jede weitere Beilage berechnen wir 2,00 €.

Getränke

Heisse Getränke

Griechischer Mocca ¹⁰	2,70 €
Espresso ¹⁰	2,70 €
Tasse Kaffee ¹⁰ oder Heisse Schokolade	3,00 €
Tasse Tee	2,90 €
Cappuccino, Milchkaffee oder Latte Macchiato ¹⁰	3,70 €
Affogato al Caffè, Vanilleeis u. doppelter Espresso ¹⁰	4,20 €

Alkoholfreie Getränke

	0,20 l	0,40 l
Tafelwasser still	2,10 €	3,00 €
Tafelwasser	2,60 €	3,30 €
Coca Cola, Light o. Zero ^{1,8*,9,10}	2,80 €	3,80 €
Fanta ^{1,3} , Mezzo Mix ^{1,3,9,10} , Sprite	2,80 €	3,80 €
Säfte & Nektare (Apfel, Orange, Johannisbeere)	2,70 €	4,30 €
Saftschorle	2,40 €	3,70 €
Bitter Lemon ^{1,3,11}	2,80 €	4,20 €
Mineralwasser medium / still / sprudelig	Flasche 0,50 l	5,40 €
	Flasche 0,70 l	7,00 €

Specials - Sekt

	0,20 l
Prosecco Schorle , mit Prosecco und Soda	5,70 €
Aperol Spritz ^{1,11} , mit Prosecco und Soda	6,80 €
HUGO ¹ Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Minze, Limette	6,80 €
Lillet mit Original Wild Berry von Schweppes ^{1,3,11}	6,80 €
Holunderblütenschorle ¹	0,30 l
Holunderblütensirup, Soda, Minze, Limette	4,50 €

Biere

	0,30 l	0,50 l
Original Münchener Hell vom Fass	3,40 €	4,50 €
Fürstenberger Pilsener vom Fass	3,30 €	
Paulaner Hefeweizen		4,50 €
Paulaner Kristallweizen		4,40 €
Paulaner Hefeweizen dunkel		4,50 €
Russ Hefe-Radler ^{1,8*,9,10}	3,10 €	4,30 €
Radler ^{1,3}	3,10 €	4,30 €
Paulaner Hefeweizen alkoholfrei		4,30 €
Fürstenberg alkoholfrei	3,70 €	



Spirituosen

	2 cl
Ouzo	2,90 €
Williams Christbirne	2,60 €
Obstler	2,60 €
Wodka	3,20 €
Ramazzotti	2,90 €
Metaxa *****	3,50 €
Metaxa *****	4,20 €

Weine

Weißweine offen 0,25 l

Imiglikos , lieblich, von ausgesuchten Trauben	6,50 €
Makedonikos , halbtrocken, fruchtig	6,50 €
Retsina , traditioneller Wein, Duft von Kiefernharz	6,50 €
Kleoni , trocken, sortenrein von der Peloponnes	6,50 €
Samos , Likörwein aus Muskattrauben von Samos	6,80 €

Roséweine offen 0,25 l

Imiglikos , lieblich, von ausgesuchten Trauben	6,50 €
Makedonikos , halbtrocken, fruchtig	6,50 €
Roditis , erfrischend aus den Bergen Peloponnes	6,50 €

Rotweine offen 0,25 l

Imiglikos , lieblich, von ausgesuchten Trauben	6,50 €
Makedonikos , halbtrocken, fruchtig	6,50 €
Kleoni , trocken, sortenrein von der Peloponnes	6,50 €
Naussa , trocken - Xinomavro von Naussa	6,80 €
Mavrodaphne , süßer Likörwein aus Patras	6,80 €

Weinschorle 0,25 l weiss, rosé oder rot	4,50 €
--	--------

Vorspeisen und Salate

Kalte Vorspeisen

- | | | |
|----|---|---------|
| 6 | Tzatziki ^{2,5,g} - pikante Quarkspeise mit Knoblauch und Gurken für 2 Personen - 4 Kugeln | 7,00 € |
| 7 | Tzatziki ^{2,5,g} - kleine Portion - 2 Kugeln | 3,90 € |
| 8 | Chtipiti ^{2,5,g} - pikante hausgemachte Schafskäsecreme | 7,80 € |
| 10 | Melitzanosalta
pikanter Auberginensalat serviert als Aufstrich | 8,90 € |
| 11 | Taramas ^{2,3,d} - griechische Fischrogencreme | 7,90 € |
| 12 | Oliven und Peperoni ^{2,5} , mit Olivenöl und Oregano | 6,50 € |
| 13 | Dolmadakia - gefüllte Weinblätter mit Reis u. Tzatziki | 6,90 € |
| 15 | Meeresfrüchte ^{b,d,n} in einer Essig-Öl-Marinade | 14,80 € |



Salate

- | | | |
|----|--|---------|
| 36 | Griechischer Bauernsalat ^{2,a,b,g,l} mit Schafskäse Peperoni, Oliven, Zwiebeln, Tomaten, Gurken u. Paprika | 12,50 € |
| 38 | Gemischter Salat ^{2,a,b,g,l} | 10,80 € |
| 41 | Salat Sikotia ^{2,5,g,l}
Salate der Saison mit gegrillter Kalbsleber | 14,50 € |
| 43 | Salat Galopula ^{2,5,g,l}
Salate der Saison mit gegrillter Putenbrust | 14,50 € |
| 44 | Salat Gyros ^{2,5,g,l} - Salate der Saison mit Gyros | 14,50 € |

Für zusätzliches Baguettebrot berechnen wir 2,00 €.

Vorspeisen und Vegetarisches

Warme Vorspeisen

- | | | |
|-----|---|------------------|
| 19 | Champignons ^{2,5,g,l,n} paniert mit Tzatziki und Chtipiti | 9,90 € |
| 22 | Knuspergarnelen ^{2,5,g,l,n} - (natur) aus der Pfanne, gebraten, mit Tzatziki | 13,90 € |
| 23 | Oktopus ^{2,n} gegrillt in Essig-Öl-Marinade | 16,80 € |
| 24 | Mezeteller ^{2,5,g,l,n} für zwei Personen
Verschiedene kalte und warme Vorspeisen | 18,80 € |
| 25 | Hausgemachtes Fladenbrot ² natur
mit Knoblauch oder Oliven oder Schafskäse | 7,90 €
8,50 € |
| 34 | Saganaki ^{2,a,g} Schafskäse paniert | 9,90 € |
| 282 | Gegrillte Peperoni ² , mit Knoblauch und Olivenöl | 7,90 € |

Für zusätzliches Baguettebrot berechnen wir 2,00 €.

Vegetarische Gerichte

- | | | |
|----|--|---------|
| 46 | Bourekakia ^{2,5,a,c,g,l}
Zucchini und Käse in pikantem Eierteig gebacken
mit Reis, Tzatziki und Salat | 18,90 € |
| 47 | Peinirli Zucchini ^{a,g,l}
hausgemachtes Fladenbrot mit Käse, Schafskäse,
Paprika, Zucchini, Tomaten aus dem Backofen mit Salat | 18,90 € |
| 48 | Peinirli Aubergine ^{a,g,l}
wie Nr. 47 nur mit Auberginen | 18,90 € |
| 49 | Peinirli Spinat ^{a,g,l} - wie Nr. 47 nur mit Spinat | 18,90 € |

Unsere Grillteller

57	Diogenes Teller - Spieß, Steak, Kalbsleber und Gyros mit Tzatziki, Beilage und Salat	20,90 €
58	Akropolis Teller - Lammkoteletts und Gyros mit Tzatziki, Beilage und Salat	22,80 €
59	Aristoteles Teller - Lammfilet, Lammkotelett und Kalbsleber mit Tzatziki, Beilage und Salat	25,90 €
61	Pilion Teller ^(s) - Kalbsleber und Gyros mit Tzatziki, Beilage und Salat	18,90 €
62	Zeus Teller ^(s) - Spieß, Gyros mit Tzatziki, Beilage und Salat	18,90 €
63	Apollon Teller ^(s) - Hacksteak und Gyros mit Tzatziki, Beilage und Salat	18,90 €
64	Zorbas Teller - Rumpsteak, Putenbrust, Gyros und Lammfilet mit Tzatziki, Beilage und Salat	23,90 €
66	Mix Teller ^(s) - Gyros, Kalamaris und Scampis ⁿ mit Tzatziki, Beilage und Salat	20,90 €
68	Kalbsleber ^(s) - gegrillt mit Tzatziki, Beilage u. Salat	21,90 €
69	Putenbrust ^(s) - gegrillt mit Tzatziki, Beilage und Salat	19,90 €
71	Bifteki ^(s) - Hacksteak gefüllt mit Schafskäse mit Tzatziki, Beilage und Salat	19,90 €
72	Lammkronen - gegrillt mit Tzatziki, Beilage und Salat	26,90 €
73	Lammfiletspieß - mit Peperoni und Tomaten, mit Tzatziki, Beilage und Salat	26,90 €
76	Suvlakis ^(s) - Fleischspieße vom Schwein mit Tzatziki, Beilage und Salat	19,90 €
77	Gyros ^(s) - Schweinefleisch vom Drehspieß mit Tzatziki, Beilage und Salat	18,90 €
86	Rumpsteak	26,90 €

Als Beilage stehen Reis, Pommes, Gemüse oder Backofenkartoffel zur Auswahl.
Für kleinere Portionen (**s = small**) berechnen wir 2,00 € weniger.

Topf- und Backfenspezialitäten

- | | | |
|----|--|---------|
| 70 | Putenbrust überbacken - gegrillt mit Metaxasauce (hausgemachte Sahnesauce mit Pilzen, Paprika und Zwiebeln) und Käse überbacken, dazu Tzatziki, Beilage und Salat | 21,90 € |
| 79 | Gyros überbacken^(s) mit Metaxasauce (hausgemachte Sahnesauce mit Pilzen, Paprika und Zwiebeln) mit Käse überbacken, dazu Tzatziki, Beilage und Salat | 20,90 € |
| 91 | Lammhaxe² aus dem Backofen mit Schafskäse ^g überbacken, dazu Salat
Beilage: weiße oder grüne Bohnen, Reisnudeln oder Okra | 20,90 € |
| 95 | Mousaka^c gebratenen Auberginen, Kartoffelscheiben, Hackfleisch, überbacken mit Bechamelsauce ^g und Salat | 19,90 € |

Für den Fischliebhaber

- | | | |
|-----|--|---------|
| 97 | Zanderfilet^{n(s)} aus der Pfanne, mit Tzatziki, Beilage und Salat | 23,90 € |
| 101 | Kalamaris^(s) gebratener Tintenfisch ⁿ , mit Tzatziki, Beilage und Salat | 20,90 € |
| 103 | Gemischte Fischplatte^{d, n} mit Tzatziki, Beilage und Salat | 25,90 € |
| 338 | Lachsfilet^d mit Tzatziki, Beilage und Salat | 23,90 € |
| 339 | Gegrillte Kalamarisⁿ mit Tzatziki, Beilage und Salat | 24,90 € |

Gemischte Platten für 2 Personen

- | | | |
|----|--|---------|
| 80 | Hermes Platte - Lammkrone, Gyros, Hacksteak, Kalbsleber und Schweinesteak mit Tzatziki, Beilage und Bauernsalat | 49,00 € |
| 81 | Hera Platteⁿ - Gyros, Suvlaki, Lammkrone, Kalamaris und Pute, mit Tzatziki, Beilage und Bauernsalat | 49,00 € |
| 82 | Poseidon Platte^{d, n} - Fischplatte nach Art des Hauses mit Tzatziki, Beilage und Bauernsalat | 55,00 € |

Als Beilage stehen Reis, Pommes, Gemüse oder Backofenkartoffel zur Auswahl.
Für kleinere Portionen (**s = small**) berechnen wir 2,00 € weniger.

Desserts

Griechischer Joghurt ^{g,h} 6,10 €
mit Honig und gerösteten Mandelstiften

Galaktobouriko ^{a,g,h} 7,20 €
feine warme Griescreme im hauchzarten Blätterteig,
garniert mit Vanilleeis und Sahne

Schokosoufflé ^{a,c,g} 6,80 €
garniert mit Vanilleeis und Sahne



Flaschenweine

Flasche* Weißwein 0,75 l

Imiglikos, lieblich, von ausgesuchten Trauben 21,50 €

Makedonikos, halbtrocken, fruchtig 21,50 €

Hauswein, trocken 21,50 €

Flasche* Roséwein 0,75 l

Imiglikos, lieblich, von ausgesuchten Trauben 21,50 €

Makedonikos, halbtrocken, fruchtig 21,50 €

Roditis, erfrischend aus den Bergen Peleponnes 21,50 €

Flasche* Rotwein 0,75 l

Imiglikos, lieblich, von ausgesuchten Trauben 21,50 €

Makedonikos, halbtrocken, fruchtig 21,50 €

*Weitere erlesene Weine aus Griechenland finden Sie auf
unserer separaten Weinkarte. Unser Personal berät Sie gerne.



Öffnungszeiten

Montag: Ruhetag

Dienstag – Samstag: 11:30 – 14:30 & ab 17:30 Uhr

Sonntag: 11:30 – 14:30 & ab 17:00 Uhr

Die Küchenzeiten variieren je nach Auslastung
und können gerne telefonisch erfragt werden.

Wir danken für Ihr Verständnis.

RESTAURANT ORAKEL

Inhaberin Olga Papadopoulou

Waldeckstraße 2 | 73035 Göppingen

info@orakel-gp.de | Telefon 07161 73232

www.orakel-gp.de

