

Samos

RESTAURANT



Samos

RESTAURANT

*Willkommen im Restaurant Samos,
wir freuen uns sehr Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen. Seit
nunmehr über 30 Jahren wird unser Restaurant Samos mit familiärer
Sorgfalt geleitet und gehört fest zu der Steinhuder Restaurantszene.
Uns ist neben einer perfekten Zubereitung unserer Speisen, vor allem die
Schaffung einer gemütlichen Atmosphäre wichtig, die dem Gast ein paar
erholsame Stunden, im sonst stressigen Alltag bieten soll. Lassen Sie
sich von unseren ausgewählten Zutaten verführen. Für unsere
landestypische, griechische Küche werden unsere Speisen für Sie im
zeitgemäßem Stil zubereitet und serviert.*

Wir wünschen ihnen einen schönen Aufenthalt

Ihr Restaurant Samos - Team

Unsere Empfehlungen

326	Filet a la Kreta mit Feta (g), Schinken, Senf und Tomate gefüllter Schweinekletapiel mit Kretanischen Kartoffeln ^{ve} und Salat ^{sa}	14,80
	Kleftikos Gyros in Backfolie eingewickeltes Gyros mit Feta ^{ve} , Frühlingzwiebeln, Tomate, dazu Knoblauchkartoffeln und Salat	14,90
327	Hühnerbrustfilet Minoas gegrilltes Hühnerbrustfilet mit kretanischen Kartoffeln ^{ve} und Salat ^{sa}	13,80
	Gefülltes Hühnerbrustfilet mit Metaxasauce ^{ve} , Feta ^{ve} und Tomate, dazu Knoblauchkartoffeln ^{ve} und Salat ^{sa}	14,80
	Griechenkuss Feta ^{ve} im Blätterteig ^{ve} mit Honig und Sesam überzogen	7,90

Vorspeisen

1	Griechische Bohnensuppe ^{ve}	3,50
3	Hühnersuppe ^{ve}	3,50
4	Zwiebelsuppe ^{ve}	3,50
8	Griechischer Bauernsalat Oliven ^{ve} , Peperoni, Eisbergsalat, Krautsalat, Tomaten, Gurken	7,90
4	Choriatiki Oliven ^{ve} , Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Feta ^{ve} und Olivenöl	6,60
8	Krautsalat	2,80
10	Bohnensalat aus weißen und Kidneybohnen	3,50

11.	Salat Fortuna ¹²³⁴⁵⁶ grüner Salat, Tomate, Gurke, Thunfisch, Ei und Schinken	8,50
11a.	Chicken Salat grüner Salat, Tomaten, Gurken, Honig-Senf Dressing ^{ve} und Parmesan ^{ve}	10,50
12.	Zaziki Griechischer Quarkklassiker ^{ve} mit Knoblauch	3,90
12a.	Bauernzaziki Frischkäse mit Paprika verfeinert	3,20
13.	Saganaki BIO Feta paniert ^{ve}	6,90
13a.	Feta warm in Olivenöl mit Zwiebeln, Tomaten und Oliven	6,90
14.	Feta kalt mit Olivenöl und Oregano verfeinert	6,50
15.	Dolmadakia gefüllte Weinblätter ^{ve}	4,50
16.	Oktapodakia Oktopussalat ^{ve}	8,90
17.	Tarama Fischrogen ¹²³⁴⁵⁶	4,60
18.	Gemischte Vorspeisenplatte ¹²³⁴	9,20
19.	Oliven und Peperoni ^{ve}	3,50
19a.	Tiropitakia 5 Teiglaschen gefüllt mit Schafskäse, dazu Zaziki ¹²³⁴	5,90
20.	Dicke Bohnen warm	5,10
20a.	Warme Platte für zwei gebackene Auberginen, gebratene Paprika, grüne Bohnen, und warmer Feta ¹²³⁴	17,90
21.	Gebackene Auberginen ^{ve}	6,50
21a.	Gebackene Paprika	6,00
21b.	Blattspinat mit Feta ^{ve} und Knoblauch überbacken	6,30
21c.	Gegrillte Peperoni mit Zaziki ^{ve} , Zwiebeln und Knoblauch	5,70
21d.	Gebackene Zucchini mit Zaziki ^{ve}	4,90

Spezialitäten vom Grill

servieren wir mit Salat, Reis und griechischen Pommes

22	Gyros vom großen Spieß	10,60
23	Suftaki zwei Fleischspieße	10,80
24	Suzuki pikant gewürztes Gehacktes	10,50
25	Bifteki Gehacktes mit Feta [®] gefüllt	12,20
26	Leber vom Schwein mit Röstzwiebeln	11,20
27	Lammkoteletts pikant gewürzt	14,50

Grillvariationen

servieren wir mit Salat, Reis und griechischen Pommes

25a	Hackplatte Bifteki und Gyros	13,80
28	Bauernsteller Gyros, Suflaki, Leber und ein Lammkotelett	13,20
29	Ermisteller Filet vom Schwein und Gyros	12,90
30	Diasteller Zwei Suzuki, Gyros und Leber	12,80
31	Sokratsteller Zwei Suflaki und Gyros	13,50
32	Mykonosteller Suflaki, Suzuki und Gyros	13,20
35	Ouzoteller Zwei Suzuki, Suflaki und Gyros + Ouzo	14,90

Steaks und Filets

servieren wir mit Salat, Reis und Pommes

36	Steak vom Schwein mit Kräuterbutter [®]	11,90
37	Schweinefilet mit Kräuterbutter [®]	14,20
37a	Schweinefilet gefüllt mit Feta, Schinken und Bearnaise [®]	15,20
38	Lammfilets mit Bearnaisesauce [®] verfeinert und mit Kroketten serviert	17,20
39	Rumpsteak mit Kräuterbutter [®] und Folienkartoffel	16,30

Besonders zu empfehlen

49	Spezialfiletspieß Schweine und Rinderfilet mit feiner Metaxasauce, Zaziki, Reis, Pommes und Salat (g)	15,10
----	---	-------

Überbackene Gerichte

in Metaxasauce mit Käse überbacken

41	Gyros Überbacken[®]	12,90
42	Zwei Kleine Steaks überbacken[®]	11,80
43	Schweinefilet überbacken[®]	14,20
88	3 kleine Suzuki überbacken[®]	12,20
94	Suflaki Überbacken[®]	13,50
87	Schweinefilet mit Spargel und Sauce Hollandaise mit Käse überbacken, Kroketten und Salat [®]	14,60
90	Olympia Spezialität Schweinefilet mit Ananas, Toast, Metaxasauce und Käse überbacken [®]	14,50

Pfännchengerichte

44	Gyros in Metaxasauce[®]	12,50
46	Metaxafiletpfännchen Schweinefilet in Metaxasauce [®]	14,50
48	Rinderfiletpfännchen Rinderfilet in Metaxasauce [®]	15,80

Grillplatten mit Zaziki

servieren wir mit Salat, Reis und Pommes

70	Gyros und Suflaki[®]	12,90
71	Athenteller Gyros, Lammkotelett und Suzuki [®]	13,20
72	Apolonteller Gyros, drei Lammkoteletts und ein Suflaki [®]	15,10
74	Großer Grillteller Gyros, Steak, Suflaki, Suzuki	14,90
75	Leberteller Gyros und Leber [®]	13,50

Geschmorte Lammhaxen

alle Lammhaxen servieren wir mit Salat und Brot

50.	Lammhaxe mit großen Bohnen	13,60
51.	Lammhaxe mit Okraschoten	13,60
52.	Lammhaxe mit Auberginen	13,60
53.	Lammhaxe mit grünen Bohnen	13,60
56.	Stivado Lammhaxe mit Zwiebeln	13,60
55.	Kritharaki mit drei Lammkoteletts und Feta überbacken	14,20

Nudelgerichte

57.	Spaghetti mit feiner Tomatensauce	7,00
58.	Spaghetti mit feiner Tomatensauce und Feta überbacken ^W	8,00

Der Exot

38a.	Jägerschnitzel mit Rahmsosse und Pommes ^W	12,90
------	--	-------

Fischgerichte

alle Fischgerichte werden mit Zaziki serviert

59.	Lachsschnitte mit Kartoffel und Salat	13,80
63.	Garnelen mit einem Hauch von Knoblauchsauce und Käse überbacken, dazu Salat ^W	16,50
64.	Kalamares gebraten mit Salat, Pommes und Zaziki ^W	13,20
65.	Garnelen im ganzen	15,80
67.	Korfuplatte Kalamares und Garnelen mit Salat ^W	14,60
69.	Spezial- Fischplatte verschiedene Fischarten mit Kartoffel und Salat ^W	18,50

Spezialitäten des Hauses

81.	Bauernspieß Großer Fleischspieß mit Feta ^W überbacken dazu Reis, Pommes, Skordalia und Salat	13,70
82.	Biftekittler Hacksteak überbacken mit Käse ^W und Metaxasauce, Reis, Pommes und Salat	13,90
84.	Lebergeschnetztes Skotaria geschnittene Leber in Weisweinsauce, dazu Salat und Rösti ^W	12,80
85.	Tiganaki Schweine und Rindermedaillons in Spezialsauce, dazu Salat und Rösti ^W	15,30
86.	Filetgeschnetztes Jana in Streifen geschnittenes Schweinefilet mit Rahmsauce, dazu Kroketten und Salat ^W	14,90
105.	Piräus Teller Hühnerbrust- und Schweinefilet mit Metaxasauce und Käse überbacken, Salat, Reis und Pommes ^W	14,10
106.	Leo Teller Gyros mit Zaziki ^W , Knoblauchkartoffeln und Salat	12,80
107.	Athos Teller Gyros, Feta ^W , Tomaten mit Käse und Metaxasauce überbacken, Reis, Pommes, Salat	13,70

Gemischte Grillplatten für zwei bis fünf Personen

100.	Afroditeplatte (für 2 Personen) zwei Steak, zwei Lammkoteletten, Gyros, zwei Suzuki, zwei Suflaki, dazu Zaziki, Bauernsalat, Reis, Pommes ^W	35,80
102.	Delphiplatte (für 3 Personen) drei Steak, drei Lammkoteletten, drei Suzuki, drei Suflaki, Gyros, dazu Zaziki, Bauernsalat, Reis und Pommes ^W	53,50
104.	Spezialplatte Samos (für 5 Personen) fünf Schweinefilet, fünf Steak, fünf Suflaki, fünf Suzuki und Gyros, dazu Zaziki, Bauernsalat, Reis und Pommes ^W	85,00

*Für unsere kleinen Gäste
(und manchmal auch etwas größeren)*

A. Gyros mit Pommes, Reis und Salat	7,20
B. Suflaki mit Pommes, Reis und Salat	7,60
C. Filet vom Schwein mit Pommes, Reis und Salat	7,80
D. Suzuki mit Pommes, Reis und Salat	7,80
E. Spaghetti mit Saganakisaucе ^W	5,50

Beilagen

Pommes	2,20
Reis	2,20
Folienkartoffel mit Zaziki ^W	3,80
Kroketten oder Rösti	2,20
Metaxasauce ^W	2,10
Kräuterbutter ^W	1,00
Kretanische Kartoffeln	4,90
Knoblauchkartoffeln	3,20

Nachspeisen

Gemischtes Eis ^W	2,80
Joghurt mit Honig ^W	4,00
Galaktoboureko Milchgrieß in Blätterteig in Sirup eingelegt mit einer Kugel Vanilleeis ^W	4,00

Warme Getränke

Espresso	2,10	Tasse Mokka	2,40
Tasse Kaffee	2,20	Capuccino	2,50
Glas Tee	2,10		

Aperitif

Martini, weiß	5cl	3,20	Aperol Spritz	0,2cl	5,20
Campari ^W	5cl	3,20	Lillet Wild Berry	0,2cl	5,20
Hugo, mit frischer Minze	0,2cl	5,20			

Biere vom Faß

Veltins	0,3l	2,70	Alster	0,3l	2,70
Veltins	0,5l	3,80	Alster	0,5l	3,80

Flaschenbiere

Aktien Landbier	0,5l	4,10	Maisel's Weizen (auch Af und Dunkel)	0,5l	4,10
Altbier	0,33l	2,60			
Alkoholfreies Bier Veltins	0,33l	2,60	Malzbier	0,33l	2,60

Spirituosen

Ouzo mit Wasser und Eiswürfeln	5cl	2,80	Ramazotti auf Eis	2cl	3,20
Ouzo	2cl	1,90	Baileys	2cl	3,20
Ouzo Pilava	2cl	2,40	Bombay Gin	2cl	4,20
Metaxa 5*	2cl	3,20	Havana Club	2cl	3,20
Metaxa 7*	2cl	4,20			

Flaschenweine

0,2l 0,75l

Weiss

WHITE DOT VON SYN (Moschofilero - Raditis) | Trocken

4,90 16,00

Sehr interessanter, aromatischer Wein mit Aromen von weißen Blumen und Pfirsichen.

ROUSSAS (Chardonnay - Malagouzia) | Trocken

6,90 22,00

Der perfekte Blend zwischen einem Chardonnay und der authentisch griechischen Traube der Malagouzia. Honigmelone und Jasminblüten überragen das komplexe Aromenspektrum dieses Weines.

BIBLIA CHORA (Sauvignon Blanc - Assyrtika) | Trocken

29,00

Eine der griechischen Weinkoryphäen! In der Nase ein sehr klares, exotisches Fruchtaroma. Am Gaumen, reich im Geschmack, erfrischen und ausgewogen.

Rot

MOUNTAIN FISH VON SYN (Agiorgitiko) | Trocken

4,90 16,00

Wundervoller Geschmack von roten Beeren. Ein sehr smoother Wein, welcher einfach zu trinken ist.

AMETHYSTOS VON COSTA LAZARIDIS (Cabernet Sauvignon) | Trocken

29,00

Voller Körper mit Geschmack nach dunklen Beeren und wohriechenden Gewürzen. Toller Vanille Abgang

Rose

ROSE SEC O.J. VON BOUTARI

4,40 14,00

Ein sehr schöner, erfrischend fruchtiger Rose. Perfekt als Aperitif.

Offene Weine

0,2l 0,5l

Weiß

Makedonikos, halb trocken

4,10 8,40

Moschofilero, trocken

4,40 8,70

Malamatina Retsina, geharzt

3,80 7,90

Imiglikos, lieblich

3,60 7,90

Samos, Likörwein

3,90 8,20

Weinschorle

4,10

Rose

Trocken

3,90 8,20

Rot

Makedonikos, halb trocken

4,10 8,40

Naoussa Boutari, trocken

4,10 8,40

Imiglikos, lieblich

3,60 7,90

Mavrodaphne, Likörwein

3,90 8,20



Alkoholfreie Getränke

	0,2l	0,4l		0,2l	0,4l
Coca Cola ^{0312M}	2,20	3,90	Spezi ^{048133M}	2,20	3,90
Fanta ^{0474M}	2,20	3,90	Bitter Lemon	2,40	4,10
Sprite ⁰⁴⁷⁶	2,20	3,90	Ginger Ale	2,40	4,10
Coca Cola Zero ^{0476312M}	2,20	3,90	Apfelschorle	2,20	4,10

Säfte

	0,2l	0,4l
Orangensaft	2,40	4,10
Traubensaft	2,40	
Kirschsaft	2,40	
KiBa	2,40	4,10
Mineralwasser 0,25l		2,40
Mineralwasser Flasche 0,7l		5,20

- | | | | |
|-----------------------------|-------------------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| 1. Farbstoff | 8. gewächst | a. Glutenhaltiges Getreide | h. Schalenfrüchte |
| 2. Geschwärtz | 9. mit Süßungsmittel | b. Krebstiere | i. Sellerie |
| 3. Konservierungsstoff | 10. mit Zuckerart und Süßungsmittel | c. Eier/Eierzeugnis | j. Senf |
| 4. geschwefelt | 11. enthält Phenylalaninquelle | d. Fisch/ Fischerzeugnis | k. Sesamsamen |
| 5. mit Phosphat | 12. Chininhaltig | e. Erdnüsse | l. Schwefeldioxid / Sulfide |
| 6. mit Antioxidationsmittel | 13. Coffeinhaltig mit Farbstoff | f. Sojabohnen | m. Lupinen |
| 7. mit Geschmacksverstärker | 14. Benzoesäure | g. Milch / Milcherzeugnis | n. Weichtiere. |

OFFUNGSZEITEN

Montag Ruhetag
 Dienstag bis Sonntag geöffnet von
 17.30 bis 23.00 Uhr
 Sonntag und Feiertags auch von 12.00 bis 14.30 Uhr

Genießen Sie unsere Angebote im Schönen Biergarten

INHABERIN: GIANNOULA SPIRIDONOS

Samos
 RESTAURANT

Telefon: 050338896 // Fischewerg 3, 31515 Steinhude am Meer