



Bei Simos

Griechische & mediterrane
Spezialitäten

im Haus Waldlust



Willkommen in unserem Restaurant

Bei Simos

im Haus Waldlust

Wir bieten Ihnen eine reichhaltige Auswahl
an griechisch-mediterranen Speisen,
die aus frisch auserlesenen Produkten zubereitet werden.

Daher garantieren wir,
dass Sie immer höchste Qualität erhalten,
denn unser Ziel ist es, Sie jederzeit zu verwöhnen.

Unser Haus bietet Ihnen gepflegte Gastlichkeit
in einer angenehmen familiären Atmosphäre.

Wir erwarten Sie und Ihre Gäste,
um Sie ganz nach Ihrem Geschmack zu verwöhnen.
Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt
und erholsame Stunden in unserem Haus.

Inh. S. Tsakiridis (Simos)

Alle Preise in Euro, inkl. der gesetzlichen MwSt. und Bedienung

Käse enthält Farbstoffe, Oliven sind geschwärzt.
1) mit Konservierungsstoff 2) mit Sorbinsäure 3) mit Phosphat
4) mit Süßungsmittel 5) mit Farbstoff

Allergene:

(A) Enthält Weizen (Gluten) | (B) Enthält Krebstiere | (C) Enthält Ei | (D) Enthält Fisch
(E) Enthält Erdnüsse | (F) Enthält Soja | (G) Enthält Milch oder Laktose | (H) Schalenfrüchte
(L) Enthält Sellerie | (M) Enthält Senf | (N) Enthält Sesam (P) Enthält Lupinen
(S) Enthält Sulfite | (R) Enthält Weichtiere

- | | | |
|----|--|------|
| 01 | Champignon-Cremesuppe ^(G) | 7,00 |
| 02 | Zwiebelsuppe überbacken mit Käse ^(G) | 6,50 |
| 03 | Tomaten-Cremesuppe verfeinert mit Basilikum ^(G) | 6,50 |



- | | | | |
|----|--|------------|-----------|
| 05 | Tzatziki, Portion ^(G) | klein 3,30 | groß 5,50 |
| | Griechischer Joghurt mit geraspelten Gurkenstreifen und frischem Knoblauch | | |
| 06 | Tarama der Kaviar der Griechen ^(D) | | 7,50 |
| | feiner Fischrogen ₂ , püriert | | |
| 6a | Feines Trio ^(D,G) | | 8,50 |
| | cremiger Tzatziki, feiner Fischrogen ₂ und verfeinerter Schafskäsesalat, pikant | | |
| 07 | Feta-Käse ^(G) | | 8,90 |
| | Schafskäse, natur, garniert mit Zwiebelringen | | |
| 08 | Dolmadakia kalt oder warm ^(G) | | 8,90 |
| | gefüllte zarte Weinblätter mit Reis, dazu Tzatziki | | |
| 09 | Oliven, Peperoni | | 5,90 |
| | in Salzlake gereift (aus Griechenland) | | |
| 10 | Tomatenscheiben auf Mozzarella | | 12,90 |
| | mit Basilikumpesto | | |
| 11 | Avocado und Scampis | | 13,90 |
| | in Knoblauch-Olivenöl-Marinade, dazu Cherrytomaten | | |

11a	Scampis-Pfännchen in Olivenöl ^(B) Scampis mit Oliven, Tomaten, Peperoni und frischem Knoblauch	13,90
11b	Baby-Kalamares paniert -aus der Pfanne- ^(A,C,G,R) garniert mit Tzatziki und Rucolasalat	13,80
12	Feta-Käse in der Auflaufform gebacken ^(G) mit Zwiebeln, Tomaten und würziger Peperoni	10,80
12a	Käse-Kroketten -Hausgemacht- ^(A,G)	9,90
13	Saganaki Schafkäse paniert und gebraten ^(A,C,G) garniert mit Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni und Zwiebelringen	9,90
14	Pfännchen-Vegetarisch Champignons, Broccoli, ^(A,G) Spinat, mit Cherry-Rahmsauce verfeinert	12,90
16	Dicke Bohnen in pikanter Tomatensauce ^(A,G) mit Schafskäse überbacken	9,90
17	Blattspinat mit Sahnesauce und Käse überbacken ^(A,G)	12,00
18	Broccoli mit Knoblauch-Sahnesauce ^(G) und Käse überbacken	12,00
18a	Peperoni gebraten mit Knoblauch	7,90
19	Vegetarischer Teller - aus der Pfanne- ^(A,G) Zucchini und Auberginen mit Parmesan-Käse, Basilikum-Pesto, dazu Tzatziki	11,70
20	Backkartoffel mit Tzatziki oder Sour-Creme ^(A,G)	6,70
21	Appetit-Teller warm und kalt ^(A) verschiedene Vorspeisen	pro Person 15,00 2 Personen 30,00
22	Knoblauchbrot nach Art des Hauses ^(A) mit Zwiebeln, Tomaten, Peperoni	4,90
22b	Oktopus Natur ^(R) gegrillt, mit Rucola-Salat	14,90

WARMER VORSPEISEN





Klassiker vom Mittelmeer, frisch und vitaminreich.

- | | | |
|------------|---|--|
| 23 | Lachs-Avocado-Rucola-Salat <small>(A,D)</small>
mit verschiedenen Blattsalaten der Saison,
Lachs-Orangenfilet und Hausdressing | 15,40 |
| 23a | Griechischer Bauernsalat
mit Fetakäse, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Öl und Essig | 14,90 |
| 24 | Bauernsalat <small>(G)</small>
mit Kraut, Oliven, Peperoni, Tomaten,
Gurken, Schafskäse, Zwiebeln und Hausdressing | klein 9,60
groß 13,90 |
| 25 | Scampi-Salat <small>(A,B)</small>
verschiedene Blattsalate der Saison, gebraten Scampi,
Knobi-Brot-Ecken und Hausdressing | 15,40 |
| 27 | Puten-Salat warm serviert
pikante Salatmischung mit Hausdressing,
zarte Scheiben von der Putenbrust, gegrillt | 14,90 |
| 28a | Gyros-Salat warm serviert
frischer Eisbergsalat mit Gyros, Oliven, Peperoni,
Tomaten, Gurken, Paprikastreifen,
Zwiebelringen und Hausdressing | 14,90 |

*Zu allen Salaten
empfehlen wir
Knoblauchbrot
nach Art des Hauses
4,90 €*



- Gyros - Manufaktur

29	Gyros groß - frisch vom Drehspieß mit Krautsalat, Reis und Pommes Frites	14,90
30	Gyros klein mit Krautsalat, Reis oder Pommes Frites	13,50
31	Gyros mit Metaxasauce und Käse überbacken ^(G) dazu Beilage und Begleit-Salat	17,80
31a	Gyros mit Schafskäsesauce ^(G) dazu Beilage und Begleit-Salat	17,70
32	Gyros in Sahnesauce - alla Chef ^(G) mit Zwiebeln, Paprika und Champignons, dazu Beilage und Begleit-Salat	17,80
150	Gyros mit Metaxasauce ^(G) mit Rosmarinkartoffeln und Begleit-Salat	18,90
151	Gyros mit gebackener Kartoffel, Tzatziki ^(G) oder Sour-Cream und Begleit-Salat	17,70
152	Gyros mit Broccoli in Sahnesauce und mit Käse ^(G) überbacken, dazu gemischter Salat	18,90
153	Gyros mit frischen Röstzwiebeln, Champignons Rosmarin-Kartoffeln und Begleit-Salat	18,90
34a	Gyros nur Fleisch	11,50

Beilagen
Pommes
Reis
oder Chips

GYROS - SPEZIALITÄTEN



serviert mit gemischtem Salat und Beilage

35	Souvlaki 2 zarte magere Fleischspieße gegrillt	18,70
36	Souvlaki Spezial ^(G) in Metaxasauce, gefüllt mit Schafskäse ^(G)	20,90
37	Bauern-Teller 1 Souvlaki und Gyros	17,90
38	Bifteki Hacksteak gefüllt mit Schafskäse ^(G) , Tomatenstücken und Peperoni	17,80
39	Steak-Platte 2 saftige Schweinesteaks mit Gyros	18,50
40	Filet-Platte 2 saftige Schweinemedallions mit Gyros	19,90
41	Schweinemedallions mit Rosmarinkartoffeln, frischen Röstzwiebeln und Champignons	21,90
42	Grill-Teller 1 Souvlaki, 1 Steak, 1 Souzouki, Gyros	20,90
43	Schweinefiletmedaillon mit Pfifferlingen, Schafskäsesauce und Rosmarinkartoffeln	23,90
44	Souzoukia 3 kl. Hacksteaks vom Grill, feingewürzt mit Tomatensauce, pikant	17,90
45	Rinderleber gegrillt, mit frischen Röstzwiebeln ^(A) und Champignons	17,80
46	Lammkoteletts	23,90
47	Lammfilet saftig gegrillt	26,40

Nur zu Hauptgerichten

Zusätzliche zu Ihrem Hauptgericht
können Sie auch folgendes bestellen:

1 Souvlaki	+ 5,90
1 Schweinesteak	+ 5,50
1 Souzouki	+ 4,00
1 Rinderleber	+ 4,00
1 Lammkotelett	+ 6,50
1 Lammfilet	+ 7,00
1 Putensteak	+ 6,00
Gyros	+ 6,00
Bifteki Gefüllt	+ 9,50





Beilagen
 Pommes Frites,
 Reis oder Chips

serviert mit gemischtem Salat und Beilage

55	Olympia-Platte Kalamaris und Gyros	20,50
56	Thessaloniki-Platte Hacksteak (gefüllt mit Schafskäse, Tomatenstücken und Peperoni), Gyros	20,90
57	Mykonos-Platte 3 Lammkoteletts, Gyros	21,90
58	Samos-Platte Gyros, Schweinefilet, Lammkotelett, Putensteak	20,90
59	Hermes-Platte Souvlaki, Gyros, Souzouki, Rinderleber, Lammkotelett	22,90
60	Gourmet-Teller Steakplatte für Feinschmecker Rumpsteak, Lammfilet, Putensteak, Schweinemedallions, dazu gebackene Kartoffel mit Tzatziki oder Sour Cream	27,50
61	Kreta-Platte Gyros, Schweinesteak, Souzouki	18,80
62	Rhodos-Platte Souvlaki, 2 Lammkoteletts, Gyros	20,80
62a	Athene-Platte Souvlaki, Rinderleber, Gyros	18,70
63	Ouzo-Platte Souvlaki, Lammfilet, Schweinesteak, Gyros, dazu 1 Ouzo auf Eis	20,90
64a	Akropolis-Platte Steak, Souzouki, Lammkotelett, Gyros	20,50
65	Herkules-Platte Putensteak, Rinderleber, Gyros, Souzouki	19,90

Aufpreis
 Auf Wunsch auch gebackene
 Kartoffel mit Tzatziki oder
 Sour Cream
 + 3,00 €

GRILL - SPEZIALITÄTEN



serviert mit gemischtem Salat

49	Lamm-Trilogie Lammhüfte, 2 Lammkoteletts, Lammfilet in Thymiansauce mit Prinzess-Speck-Bohnen und Rosmarin-Kartoffeln	27,80
50	Lammfilet in Gorgonzolasauce mit Prinzess-Speck-Bohnen und Rosmarin-Kartoffeln	27,80
51	Lammhüfte 3 Stück in Senf-Dijon-Sauce mit Prinzess-Speck-Bohnen und Rosmarin-Kartoffeln	25,50
52	Putensteak a lá Mamma saftig gebraten, mit frischen Röstzwiebeln, Champignons und Rosmarin-Kartoffeln	20,90
72	Rumpsteak mit Kräuterbutter, dazu gebackene Kartoffel mit Tzatziki oder Sour-Cream und geröstetem Knoblauchbrot	28,50
73	Rumpsteak-Pfanne mit Pfifferlingen in Metaxasauce, Kräutern, Zwiebeln, dazu Rosmarin-Kartoffeln	28,90
75	Königs-Pfanne in Champignonsauce Putensteak, Schweinefilet, Schweinesteak, Rosmarin-Kartoffeln	22,50

PLATTEN serviert mit gemischtem Salat und Beilage

67	Haus-Platte für 2 Personen 2 Souvlakia, 2 Steaks, 2 Souzoukakia, Gyros, Tzatziki	42,50
68	Santorini-Platte für 2 Personen 2 Schweinefilets, 2 Putensteaks, 2 Lammkoteletts, Gyros, Tzatziki	45,00
69	Aphrodite-Platte für 2 Personen 2 Lammhüften, 2 Schweinefilets, 2 Rumpsteak, Tzatziki	52,00
70	Familien-Platte für 4 Personen 4 Souzoukia, 4 Souvlakia, 4 Steaks, Gyros, Tzatziki	84,00

Aufpreis

Auf Wunsch auch gebackene Kartoffel
mit Tzatziki oder Sour Cream + 3,00 €

Beilagen
Pommes Frites,
Reis oder Chips



- | | | |
|-----|--|-------|
| 100 | Pasta Linguine mit Scampi ^(A)
in Olivenöl-Chili-Weißweinsauce | 16,90 |
| 101 | Pasta Linguine ^(A,G)
mit Steinpilzen und Schafskäsesauce | 16,90 |
| 102 | Pasta Linguine ^(A,G)
mit Oktopus in Tomaten-Basilikum-Sauce | 16,90 |
| 108 | Penne Puttaneska ^(A,G)
Gemüse-, Oliven-, Käse-Auflauf | 15,90 |
| 109 | Frische Tortellini ^(A,G)
in Sahne, mit Speck, Champignons und Parmesan-Käse | 14,90 |

serviert mit gemischtem Salat

- | | | |
|-----|--|-------|
| 110 | Kalamaria ^(C,G,R)
zarte Tintenfischringe pikant gewürzt und knusprig gebraten
dazu Gemüse, Cocktail- und Aioli-Dip | 22,90 |
| 111 | Wildlachs ^(D,M)
in Senf-Dijon-Honig-Sauce dazu Butterreis | 22,90 |
| 112 | Scampis ^(B,C,G)
ausgelöste Riesengarnelen nach Art des Hauses
mit Cocktail- und Aioli-Dip, dazu Gemüse und Butterreis | 29,90 |
| 113 | Meeres-Duett ^(B,C,R)
Kalamaris und Scampis gebraten
in Knobi-Marinade, dazu Gemüse, Butterreis und Aioli-Dip | 27,90 |
| 116 | Oktopus ^(R)
kretanischer Art, aus der Pfanne,
mit Chili-Olivenöl, Paprika und Butterreis | 23,90 |
| 117 | Fischplatte nach Art des Hauses ^(B,D,G,R)
Scampis, Lachs, Kalamaris, mit frischem Gemüse,
und Champignons, Knoblauchsauce, Butterreis und Tarama | 29,90 |





131	Rinderleber mit frischen Röstzwiebeln, Champignons, Salat und Beilage	14,90
132	Putensteak mit Salat und Reis	14,80
135	Schweinesteak, Gyros mit Salat und Beilage	14,40
136	Gyros, Souzouki mit Salat und Beilage	14,70
137	Rinderleber, Gyros mit Salat und Beilage	14,80
138	Souvlaki, Gyros mit Salat und Beilage	15,20
139	Fischfilet mit Salat und Beilage ^(D)	16,50
140	Omelett mit Schafskäse oder Gyros ^(G) oder Champignons, dazu Rucolasalat	13,50
141	Gyros klein mit Pommes und Krautsalat	13,50

Jedes dieser Gerichte ist für den kleinen Hunger, daher in dem Preis und der Größe kleiner als unsere herkömmlichen Gerichte. Sie werden auf einem Teller serviert!

**FÜR DEN
KLEINEN HUNGER**

124	Schweineschnitzel Wiener Art mit Pommes und Salat ^(A,C,G)	13,90
-----	--	-------

Wir empfehlen
unser
Knoblauchbrot
nach Art des Hauses
4,90 €



Minion Teller

123. Chicken Nuggets
mit Pommes
und Salat 9,90 €



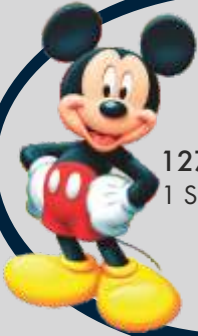
Schneewittchen Teller

125. Steak 9,90 €
mit Pommes und Salat



Biene Maja Teller

126. Gyros 9,90 €
mit Pommes und Salat



Mickey Mouse Teller

127. Hacksteak 9,90 €
1 Stück, mit Pommes und Salat



Alladin Teller

129. Souvlaki 9,90 €
mit Pommes und Salat

Pinocchio Teller

128. Pasta Linguine 9,90 €
mit Tomatensauce



Räuber Teller

130. Leerer Teller mit
Besteck. Du nimmst von
Mama und Papa
was weg!



Loukoumades Hausgemacht ^(A,G)
Teigbällchen mit Honig, Zimt und 1 Kugel Vanilleeis

8,90

Sufflé Chocolate Hausgemacht ^(A,G)

7,90

Tiramisu ^(A,C,G)

7,80

Gemischtes Eis mit Früchten und Sahne ^(G)

7,80

1 Kugel Eis Erdbeer, Schokolade, Vanille ^(G)

2,00

Griechisches Dessert Hausgemacht ^(A,G)

7,90

Süßes Finale Joghurt mit Honig, Walnüssen, ^(A,G,H,N)
Amarena-Kirsche garniert, mit Vanillesauce

7,50

Dessert Platte
verschiedene hausgemachte Desserts

Klein 15,00
Groß 30,00

KINDERTELLER

Nur für Kinder unter 12 Jahren

DESSERTS

BEILAGEN

Pommes frites	4,00
Mayonnaise oder Ketchup	0,70
Chips-Kartoffeln	4,00
Backkartoffel mit Tzatziki ^(G) oder Sour Cream ^(G)	6,70
Kroketten	4,50
Reis	3,90
Baby-Rosmarin-Kartoffeln	4,90
Bratkartoffeln	4,80
Begleit-Salat	4,90
Grüne Bohnen mit Speck	4,90
Dicke Bohnen in Tomatensauce ^(A)	9,90
Krautsalat hausgemacht, mit Öl und Essig	3,90
Gemüse	6,90



SAUCEN

Rote Sauce - scharf -	3,00
Metaxasauce ^(G)	4,50
Champignon-Sahnesauce ^(G)	4,90
Pfeffersauce ^(G)	4,90
Schafskäsesauce ^(G)	4,50

WARME GETRÄNKE

Kaffee	2,60
Cappuccino ^(G)	3,40
Latte Macchiatto ^(G)	4,00
Milchkaffee ^(G)	3,80
Espresso	2,40
Griech. Mokka	2,70
Heiße Schokolade ^(G)	3,20
Tee	2,60



BIERE

Bitburger vom Fass	0,3 l	3,60	0,4 l	4,60
Alt vom Fass	0,3 l	3,90	0,4 l	4,90
Pils-Cola	0,3 l	3,60	0,4 l	4,60
Krefelder	0,3 l	3,60	0,4 l	4,60
Radler	0,3 l	3,60	0,4 l	4,60
Alsterwasser	0,3 l	3,60	0,4 l	4,60
Köstritzer Dunkel-Bier			Fl. 0,33 l	4,20
Bitburger Alkoholfrei			Fl. 0,33 l	3,90
Radler Alkoholfrei			Fl. 0,33 l	3,90
Benediktiner Weizenbier hell / dunkel			Fl. 0,50 l	5,50
Benediktiner Weizen Alkoholfrei			Fl. 0,50 l	5,50

Cola ^{5,6}	0,2 l	2,90	0,4 l	4,60
Cola light ^{4,5,6}	0,2 l	2,90	0,4 l	4,60
Cola Zero ^{4,5,6}	0,2 l	2,90	0,4 l	4,60
Fanta ⁵	0,2 l	2,90	0,4 l	4,60
Sprite ⁵	0,2 l	2,90	0,4 l	4,60
Mezzo Mix ^{5,6}	0,2 l	2,90	0,4 l	4,60
Mineralwasser	0,25 l	3,20	0,7 l	7,00
Zagori Wasser Still	0,50 l	3,20	0,7 l	7,00
Apfelschorle	0,2 l	2,90	0,4 l	4,90
Apfelsaft	0,2 l	3,40	0,4 l	5,20
Orangesaft	0,2 l	3,40	0,4 l	5,20
Bananesaft	0,2 l	3,40	0,4 l	5,20
Kirschsaft	0,2 l	3,40	0,4 l	5,20
Ice Tea Zitrone	0,2 l	2,90	0,4 l	4,90
Ice Tea Pfirsich	0,2 l	2,90	0,4 l	4,90
Tonic Water	Fl. 0,20 l	3,90		
Ginger Ale	Fl. 0,20 l	3,90		
Bitter Lemon	Fl. 0,20 l	3,90		
Malzbier ⁵	Fl. 0,33 l	3,90		

ALKOHOLFREI

Ouzo ^(A)	Karaffe 0,20 l	15,00	2 cl	2,50
Ouzo auf Eis ^(A)			4 cl	4,80
Metaxa ***** ^(A)			4 cl	5,50
Tsipouro ^(A)	Karaffe 0,20 l	17,00	2 cl	3,80
Sambuca ^(A)			2 cl	3,40
Ramazzotti ^(A)			4 cl	4,80
Jägermeister ^(A)			4 cl	4,90
Bailey´s ^(A,G)			4 cl	5,00
Kahlua mit Sahne ^(A,G)			2 cl	3,50
Vodka ^(A)			4 cl	4,50
Aperol Spritz				6,50
Hugo				7,50
Lillet Berry				7,50

Longdrinks

Bacardi-Cola	4 cl	8,50
Vodka-Lemon	4 cl	8,50
Whisky Cola	4 cl	9,50



SPIRITUOSEN



Glas	Karaffe	Flasche
0,2 l	0,5 l	0,7 l

Hauswein trocken /lieblich / rot / weiß / rosé ^(o) leichter Wein aus ausgesuchten Traubenqualitäten	5,50	13,90	
Mavrodaphne Likörwein, rot ^(o) ein köstlicher, edelsüßer, weltberühmter Likörwein	5,90	14,80	19,50
Limnos Likörwein, weiß ^(o) Likörwein mit reicher, harmonischer Geschmacksfülle	5,90	14,80	19,50
Mylos trocken, rot / weiß / rosé ^(o)			25,00
Stathmos lieblich, rot / weiß / rosé ^(o)			25,00
Retsina Kechribari trocken, weiß, geharzt ^(o)		0,5 l Fl.	12,50
Retsina trocken, weiß, geharzt ^(o)		0,25 l Fl.	6,00
Retsina Vasiliki trocken, weiß geharzt ^(o)		0,5 l Fl.	12,00
Xinomavro trocken, rot ^(o)			29,00
Syrah trocken, rot ^(o)			36,00
Sauvignon Blanc trocken, weiß ^(o)			35,00
Gewürztraminer trocken, weiß ^(o)			28,00
Riesling trocken, weiß ^(o)			28,00
Weinschorle ^(o)	5,00		

Sekt

Fürst von Metternich	Fl. 0,75 l	25,50
Fürst von Metternich	Piccolo 0,2 l	7,50

WEINE

SEKT

Für Ihre Feierlichkeiten

Auf Vorbestellung
Warme und Kalte Vorspeisen,
Salat, Fleischgerichte vom Grill mit Beilagen und Dessert
ab 15 Personen 35,00 € pro Person.

Buffet auf Wunsch in unserem Saal
40 - 70 Personen ab 40,00 € pro Person

Tischdekoration zu jedem Anlass gegen Aufpreis!

Öffnungszeiten:

Montag Ruhetag · Di. - Fr. 17.00 - 23.00 Uhr · Samstag 12.00 - 23.00 Uhr · Sonn- & Feiertage 12.00 - 22.00 Uhr

Tel. 02351 - 665 16 60

Email: beisymeon@gmail.com



Bei Simos
im Haus Waldlust