



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)
Griechischer Joghurt
mit geraspelten Gurkenstreifen und frischem Knoblauch | groß 6,50 |
| 06 | Feines Quartett ^(D,G)
cremiger Tzatziki, feiner Fischrogen ₂
verfeinerter Schafskäsesalat pikant und Auberginensalat | 9,90 |
| 07 | Rote Bete Salat ^(H)
mit Walnüssen und Knoblauch | 9,90 |
| 08 | Dolmadakia (hausgemacht) kalt oder warm ^(G)
gefüllte zarte Weinblätter mit Reis, dazu Tzatziki | 9,90 |
| 09 | Gavros
Sardinen in Knoblauchöl | 16,90 |
| 10 | Muschelsaganaki
mit Senf und Schafskäse | 12,90 |
| 11 | Avocado und Scampis
in Knoblauch-Olivenöl-Marinade, dazu Cherrytomaten | 14,90 |

12	Feta-Käse in der Auflaufform gebacken ^(G) mit Zwiebeln, Tomaten und würziger Peperoni	12,90
13	Saganaki Schafskäse paniert und gebraten ^(A,C,G)	10,90
14	Pfännchen-Vegetarisch Champignons, Broccoli, ^(A,G) Spinat, mit Cherry-Rahmsauce verfeinert	14,90
16	Scampis-Pfännchen in Olivenöl ^(B) Scampis mit Oliven, Tomaten, Peperoni und frischem Knoblauch	14,90
17	Baby-Kalamares paniert - aus der Pfanne- ^(A,C,G,R) garniert mit Tzatziki und Salat	14,80
18	Käse-Kroketten - Hausgemacht- ^(A,G)	11,90
19	Vegetarischer Teller - aus der Pfanne- ^(A,G) Zucchini und Auberginen mit Parmesan-Käse, Basilikum-Pesto, dazu Tzatziki	12,90
20	Peperoni gebraten mit Knoblauch-Olivenöl	8,90
21	Appetit-Teller warm und kalt ^(A) verschiedene Vorspeisen	pro Person 17,70 2 Personen 32,00
22	Knoblauchbrot nach Art des Hauses ^(A) mit Zwiebeln, Tomaten, Peperoni	6,20

WARMES VORSPEISEN





Klassiker vom Mittelmeer, frisch und vitaminreich.

- | | | |
|----|--|-------|
| 23 | Lachs-Avocado-Rucola-Salat <small>(A,D)</small>
Salat der Saison mit
Lachs-Orangenfilet und Hausdressing | 17,70 |
| 24 | Griechischer Bauernsalat
mit Fetakäse, Kapern, Tomaten, Gurken,
Zwiebeln, Öl und Essig | 15,90 |
| 25 | Scampi-Salat <small>(A,B)</small>
Salat der Saison, gebraten Scampi,
Knobi-Brot-Ecken und Hausdressing | 16,90 |
| 27 | Puten-Salat warm serviert
Salat der Saison, Hausdressing,
zarte Scheiben von der Putenbrust leicht pikant, gebraten | 16,90 |
| 28 | Salat der Saison
mit eingelegten Sonnengetrockneten Tomaten | 16,90 |

*Zu allen Salaten
empfehlen wir
Knoblauchbrot
nach Art des Hauses
6,20 €*

SALATE



- Gyros - Manufaktur

Alle Gyros Gerichte mit Begleit Salat

29	Gyros groß - frisch vom Drehspieß mit Reis und Pommes Frites	18,90
31	Gyros mit Metaxasauce und Käse überbacken ^(G) dazu Beilage	19,80
32	Gyros in Sahnesauce - alla Chef - ^(G) mit Zwiebeln, Paprika und Champignons, dazu Beilage	19,80
33	Gyros mit Sauce nach Wahl ^(G) mit Rosmarinkartoffeln	19,90
152	Gyros mit Broccoli in Sahnesauce und mit Käse ^(G) überbacken	19,90
34	Gyros nur Fleisch	12,90

SAUCEN

Rote Sauce - scharf -	4,50
Metaxasauce ^(G)	4,50
Champignon-Sahnesauce ^(G)	4,90
Pfeffersauce ^(G)	4,90
Schafskäsesauce ^(G)	4,50
Sauce Hollandaise ^(A,C,G,M)	4,50

Beilagen
Pommes
Reis
oder Chips

GYROS - SPEZIALITÄTEN



serviert mit gemischtem Salat und Beilage

35	Souvlaki	19,70
	2 zarte magere Fleischspieße gegrillt	
36	Souvlaki Spezial ^(G)	23,90
	in Metaxasauce, gefüllt mit Schafskäse ^(G)	
37	Bauern-Teller	18,90
	1 Souvlaki und Gyros	
38	Bifteki Hacksteak gefüllt mit Schafskäse ^(G)	19,80
	und Parmesankäse	
39	Steak-Platte	19,50
	2 saftige Schweinesteaks mit Gyros	
40	Filet-Platte	21,90
	2 saftige Schweinemedallions mit Gyros	
41	Schweinemedallions mit Rosmarinkartoffeln, frischen Röstzwiebeln und Champignons	23,90
42	Grill-Teller	22,90
	1 Souvlaki, 1 Steak, 1 Souzouki, Gyros	
44	Souzoukia	18,90
	3 kl. Hacksteaks vom Grill, feingewürzt mit Tomatensauce, pikant	
45	Rinderleber gegrillt, mit frischen Röstzwiebeln ^(A) und Champignons	18,80
46	Lammkoteletts	24,90
47	Lammfilet saftig gegrillt	28,40

Nur zu Hauptgerichten

Zusätzliche zu Ihrem Hauptgericht
können Sie auch folgendes bestellen:

1 Souvlaki	+ 6,90
1 Schweinesteak	+ 6,00
1 Souzouki	+ 4,50
1 Rinderleber	+ 4,50
1 Lammkotelett	+ 7,00
1 Lammfilet	+ 8,00
1 Putensteak	+ 6,50
Gyros	+ 6,00
Bifteki Gefüllt	+ 11,50





Beilagen
Pommes Frites,
Reis oder Chips

serviert mit gemischtem Salat und Beilage

55	Olympia-Platte Kalamaris und Gyros	22,50
57	Mykonos-Platte 3 Lammkoteletts, Gyros	23,90
58	Samos-Platte Gyros, Schweinefilet, Lammkotelett, Putensteak	22,90
59	Hermes-Platte Souvlaki, Gyros, Souzouki, Rinderleber, Lammkotelett	24,90
60	Gourmet-Teller Steakplatte für Feinschmecker Rumpsteak, Lammfilet, Putensteak, Schweinemedallions, dazu gebackene Kartoffel mit Tzatziki oder Sour Cream	29,50
64	Akropolis-Platte Steak, Souzouki, Lammkotelett, Gyros	22,90
65	Herkules-Platte Putensteak, Rinderleber, Gyros, Souzouki	21,90

Aufpreis
Auf Wunsch auch gebackene
Kartoffel mit Tzatziki oder
Sour Cream
+ 4,00 €

GRILL - SPEZIALITÄTEN



serviert mit gemischtem Salat

- | | | |
|----|---|-------|
| 49 | Lamm-Trilogie
2 Lammkoteletts, 2 Lammfilet in Thymiansauce
mit Prinzess-Speck-Bohnen und Rosmarin-Kartoffeln | 29,80 |
| 50 | Lammfilet in Gorgonzolasauce
mit Prinzess-Speck-Bohnen und Rosmarin-Kartoffeln | 29,80 |
| 52 | Putensteak a lá Mamma saftig gebraten,
mit frischen Röstzwiebeln, Champignons
und Rosmarin-Kartoffeln | 22,90 |
| 72 | Rumpsteak mit Kräuterbutter,
dazu gebackene Kartoffel mit Tzatziki oder Sour-Cream | 32,90 |
| 73 | Rumpsteak-Pfanne
mit Pfefferrahm-Sauhnesauce, Pilzmischung,
dazu Rosmarin-Kartoffeln | 32,90 |
| 75 | Königs-Pfanne in Champignonsauce
Putensteak, Schweinefilet,
Schweinesteak, Rosmarin-Kartoffeln | 23,50 |

PLATTEN serviert mit gemischtem Salat und Beilage

- | | | |
|----|--|-------|
| 67 | Haus-Platte für 2 Personen
2 Souvlakia, 2 Steaks, 2 Souzoukakia, Gyros, Tzatziki | 48,00 |
| 68 | Santorini-Platte für 2 Personen
2 Schweinefilets, 2 Putensteaks,
2 Lammkoteletts, Gyros, Tzatziki | 52,00 |
| 69 | Aphrodite-Platte für 2 Personen
2 Lammfilets, 2 Schweinefilets, 2 Rumpsteak, Tzatziki | 66,00 |
| 70 | Familien-Platte für 4 Personen
4 Souzoukia, 4 Souvlakia, 4 Steaks, Gyros, Tzatziki | 92,00 |

Aufpreis

Auf Wunsch auch gebackene Kartoffel
mit Tzatziki oder Sour Cream + 4,00 €

Beilagen
Pommes Frites,
Reis oder Chips

GRILL - SPEZIALITÄTEN



- | | | |
|-----|--|-------|
| 100 | Pasta Linguine mit Scampi ^(A)
in Olivenöl-Chili-Weißweinsauce | 17,90 |
| 101 | Pasta Linguine ^(A,G)
mit Steinpilzen und Schafskäsesauce | 17,90 |
| 109 | Frische Tortellini ^(A,G)
in Sahne, mit Speck, Champignons und Parmesan-Käse | 16,90 |

serviert mit gemischtem Salat

- | | | |
|-----|---|-------|
| 110 | Kalamaria ^(C,G,R)
zarte Tintenfischringe pikant gewürzt und knusprig gebraten
dazu Gemüse, Cocktail- und Knoblauchcreme | 23,90 |
| 111 | Wildlachs ^(D,M)
in Senf-Dijon-Honig-Sauce dazu Butterreis | 23,90 |
| 112 | Scampis ^(B,C,G)
ausgelöste Riesengarnelen nach Art des Hauses
mit Cocktail- und Knoblauchcreme,
dazu Gemüse und Butterreis | 32,90 |
| 113 | Meeres-Duett ^(B,C,R)
Kalamaris und Scampis gebraten
in Knobi-Marinade, dazu Gemüse, Butterreis
und Knoblauchcreme | 30,90 |
| 117 | Fischplatte nach Art des Hauses ^(B,D,G,R)
Scampis, Lachs, Kalamaris, mit frischem Gemüse,
Knoblauchcreme, Butterreis und Tarama | 33,90 |



PASTA

FISCH-SPEZIALITÄTEN



131	Rinderleber mit frischen Röstzwiebeln, Champignons, Salat und Beilage	15,90
132	Putensteak mit Salat und Reis	15,80
135	Schweinesteak, Gyros mit Salat und Beilage	15,40
136	Gyros, Souzouki mit Salat und Beilage	15,40
137	Rinderleber, Gyros mit Salat und Beilage	15,80
138	Souvlaki, Gyros mit Salat und Beilage	16,30
139	Fischfilet mit Salat und Beilage ^(D)	17,60
140	Gyros klein mit Pommes und Salat	15,50

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!

SCHNITZEL

124	Schweineschnitzel Wiener Art mit Pommes und Salat ^(A,C,G)	15,90
-----	---	-------

SAUCEN

Rote Sauce - scharf -	4,50
Metaxasauce ^(G)	4,50
Champignon-Sahnesauce ^(G)	4,90
Pfeffersauce ^(G)	4,90
Schafskäsesauce ^(G)	4,50
Sauce Hollandaise ^(A,C,G,M)	4,50

*Wir empfehlen
unser
Knoblauchbrot
nach Art des Hauses
6,20 €*



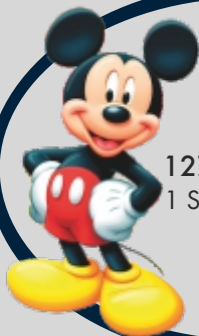
Minion Teller

123. Chicken Nuggets
mit Pommes
und Salat 12,90 €



Schneewittchen Teller

125. Putensteak
12,90 €
mit Pommes und Salat



Mickey Mouse Teller

127. Hacksteak 12,90 €
1 Stück, mit Pommes und Salat



Biene Maja Teller

126. Gyros 12,90 €
mit Pommes und Salat



Pinocchio Teller

128. Pasta Linguine 12,90 €
mit Tomatensauce



Alladin Teller

129. Souvlaki 12,90 €
mit Pommes und Salat



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)

mit 1 Kugel Vanilleeis

7,90

Tiramisu hausgemacht (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)

7,50

Amarena-Kirsche garniert, mit Vanillesauce

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	0,90
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
Krautsalat hausgemacht, mit Öl und Essig	3,90
Gemüse	6,90



SAUCEN

Rote Sauce - scharf -	4,50
Metaxasauce _(G)	4,50
Champignon-Sahnesauce _(G)	4,90
Pfeffersauce _(G)	4,90
Schafskäsesauce _(G)	4,50
Sauce Hollandaise _(A,C,G,M)	4,50

WARME GETRÄNKE

Kaffee	2,80
Cappuccino _(G)	3,90
Latte Macchiato _(G)	4,50
Milchkaffee _(G)	4,30
Espresso	2,80
Griech. Mokka	3,00
Frappé kalt oder Nescafé warm	4,00
Heiße Schokolade _(G)	3,80
Tee	2,80



BIERE

Bitburger vom Fass	0,3 l	3,90	0,4 l	4,90
Alt vom Fass	0,3 l	3,90	0,4 l	4,90
Pils-Cola	0,3 l	3,90	0,4 l	4,90
Krefelder	0,3 l	3,90	0,4 l	4,90
Radler	0,3 l	3,90	0,4 l	4,90
Alsterwasser	0,3 l	3,90	0,4 l	4,90
Köstritzer Dunkel-Bier			Fl. 0,33 l	4,60
Bitburger Alkoholfrei			Fl. 0,33 l	3,90
Radler Alkoholfrei			Fl. 0,33 l	3,90
Benediktiner Weizenbier hell / dunkel			Fl. 0,50 l	5,70
Benediktiner Weizen Alkoholfrei			Fl. 0,50 l	5,70



Cola ^{5,6}	0,2 l	3,20	0,4 l	4,90
Cola light ^{4,5,6}	0,2 l	3,20	0,4 l	4,90
Cola Zero ^{4,5,6}	0,2 l	3,20	0,4 l	4,90
Fanta ⁵	0,2 l	3,20	0,4 l	4,90
Sprite ⁵	0,2 l	3,20	0,4 l	4,90
Mezzo Mix ^{5,6}	0,2 l	3,20	0,4 l	4,90
Mineralwasser	0,25 l	3,20	0,7 l	7,60
Zagori Wasser Still	0,50 l	3,20	0,7 l	7,00
Apfelschorle	0,2 l	3,20	0,4 l	4,90
Apfelsaft	0,2 l	3,60	0,4 l	5,40
Orangesaft	0,2 l	3,60	0,4 l	5,40
Bananesaft	0,2 l	3,60	0,4 l	5,40
Kirschsaft	0,2 l	3,60	0,4 l	5,40
Ice Tea Zitrone	0,2 l	3,20	0,4 l	4,90
Ice Tea Pfirsich	0,2 l	3,20	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	16,00	2 cl	2,50
Ouzo auf Eis ^(A)			4 cl	5,50
Metaxa* * * * * ^(A)			4 cl	5,50
Tsipouro ^(A)	Karaffe 0,20 l	19,00	2 cl	4,00
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				8,50
Hugo				8,50
Lillet Berry				8,50

Longdrinks

Bacardi-Cola	4 cl	9,50
Vodka-Lemon	4 cl	9,50
Whisky Cola	4 cl	10,50
Flasche	0,7 l	120,00



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	6,20	14,90	
Mavrodaphne Likörwein, rot (o) ein köstlicher, edelsüßer, weltberühmter Likörwein	6,60	16,80	23,50
Limnos Likörwein, weiß (o) Likörwein mit reicher, harmonischer Geschmacksfülle	6,60	16,80	23,50
Mylos trocken, rot / weiß / rosé (o)			26,00
Stathmos lieblich, rot / weiß / rosé (o)			26,00
Retsina Kechribari trocken, weiß, geharzt (o)		0,5 l Fl.	13,90
Retsina trocken, weiß, geharzt (o)		0,25 l Fl.	6,50
Retsina Vasiliki trocken, weiß geharzt (o)		0,5 l Fl.	13,50
Xinomavro trocken, rot (o)			32,00
Syrah trocken, rot (o)			40,00
Cabernet Sauvignon, rot (o)			38,00
Sauvignon Blanc trocken, weiß (o)			38,00
Gewürztraminer trocken, weiß (o)			30,00
Riesling trocken, weiß (o)			30,00
Weinschorle (o)			5,50

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
ab 15 Personen 35,00 € pro Person.

Buffet auf Wunsch in unserem Saal
40 - 70 Personen ab 45,00 € pro Person
Inkl. Getränke 85,00 € 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