

SALONIKI

Restaurant im Haus Ettelt



*Ein Stück Griechenland im
Süden Kölns*

Unsere Spezialität:

Stets frische und hausgemachte Speisen,
Qualitätsweine
und ansprechender Service.

- **Mittagstisch**
- **Veranstaltungen bis 60 Personen**



Unsere Öffnungszeiten:

Montag:	Ruhetag
Di., Mi., Do., Fr.:	16:00 – 23:00 Uhr
Samstag, Sonntag und Feiertage:	12:00 – 23:00 Uhr

Küche bis 22:00 Uhr

Inhaber: Christos Spanos

☎ 0221/99309136

Mobil: 0157/58465902

Höninger Weg 268

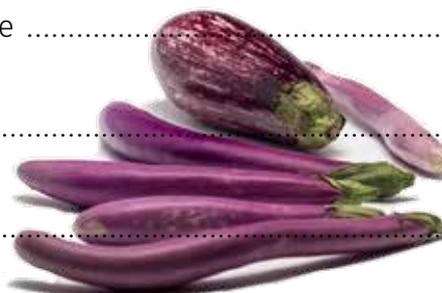
50969 Köln



Typisch griechische kalte Vorspeisen

Dazu servieren wir Ihnen frisches Weißbrot (A)

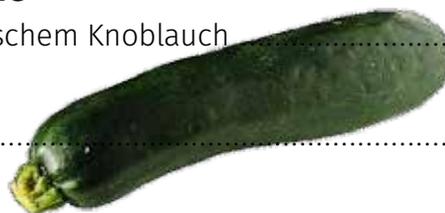
1. **Tzatziki** (G)
mit Gurken, Knoblauch und Olivenöl 4,90 €
2. **Taramas** (D)
Fischrogen-Spezialität 5,90 €
3. **Chtipiti** (G)
Schafskäse mit Olivenöl und grünen Peperonis 4,90 €
4. **Agioritiki** (G)
Gurken mit roter Paprika, Schafskäse und Knoblauch 7,70 €
5. **Gigantes**
Griechische Riesenbohnen in Tomatensauce 5,90 €
6. **Dolmadakia**
Mit Reis gefüllte Weinblätter 6,00 €
7. **Oliven**
Griechische Oliven in Öl 5,90 €
8. **Peperonis**
Gegrillte Peperonis mit frischem Knoblauch 4,90 €
9. **Skordópsomo** (A, M)
Knoblauchbrot mit Oliven und Peperoni 5,40 €



Typisch griechische warme Vorspeisen

Dazu servieren wir Ihnen frisches Weißbrot (A)

30. **Auberginen aus der Pfanne**
Auberginen mit Olivenöl und frischem Knoblauch 6,40 €
31. **Calamari** (D, G)
Gebraten in der Pfanne 7,00 €
32. **Champignons**
Zubereitet nach Art des Hauses 6,90 €
33. **Zucchini aus der Pfanne (A)**
Gegrillte Zucchini mit Olivenöl und frischem Knoblauch 6,50 €



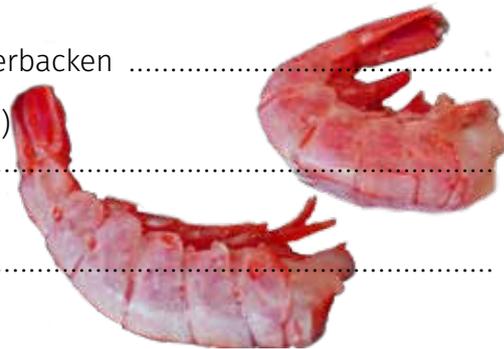
 **vegane** Gerichte
 **vegetarische** Gerichte

A = Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch,
E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch u. Lactose, H = Schalenfrüchte,
I = Lupine, J = Weichtiere, K = Sellerie, L = Senf, M = Sesamsamen,
O = Schwefeldioxid und Sulfite

Typisch griechische warme Vorspeisen

Dazu servieren wir Ihnen frisches Weißbrot (A)

- 34. Ouzo-Teller** (A, D, G)
Ein Überraschungsteller mit den Empfehlungen des Küchenchefs 16,00 €
- 35. Feta Saganaki** (A, C, G)
Paniertes Schafskäse 8,00 €
- 36. Melitzana psiti** (G)
 Ganze Aubergine vom Grill mit Tomaten, Käse, Zwiebeln und Knoblauch 7,90€
- 37. Oktopus** (D)
 Vom Grill mit Olivenöl und Essig 14,90 €
- 38. Sardellen** (A, D)
 Gebratene Sardellen 7,90 €
- 39. Scampis Saganaki à la Greek** (B, G)
 Garnelen mit Tomatensauce und Schafskäse überbacken 11,00 €
- 40. Schafskäse** (G)
 Mit Gouda, Peperonis und Tomaten überbacken 8,00 €
- 41. Selbstgemachte Krokette** (A, C)
 6 Stück mit Schafskäse und Gouda 6,50 €
- 42. Fasolada** (K)
 Bohnensuppe nach griechischer Art 6,50 €
- 43. Folienkartoffel** (G)
 Kartoffel mit Tzatziki 6,50 €



vegane Gerichte
vegetarische Gerichte

A = Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch,
 E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch u. Lactose, H = Schalenfrüchte,
 I = Lupine, J = Weichtiere, K = Sellerie, L = Senf, M = Sesamsamen,
 O = Schwefeldioxid und Sulfite

Salate

Unsere stets marktfrischen Salate in typisch griechischer Zubereitung mit Essig/Öl

59 Beilagensalat (G)

.....4,50 €

60. Griechischer Bauernsalat (G)

Tomaten, Gurken, Oliven, Peperonis, Zwiebeln mit Olivenöl und Schafskäse12,90€

61. Hähnchenfiletsalat

Tomaten, Gurken, Eisbergsalat, Zwiebeln, Oliven, Peperonis mit Putenbruststreifen und unserem Hausdressing14,90 €

62. Rote Beete-Salat

Rote Beete mit Olivenöl und frischem Knoblauch 4,90 €
groß 12,90 €

63. Thunfischsalat (D)

mit Tomaten, Gurken, grünem Salat, Zwiebeln, Oliven, Peperoni 12,90 €

Dazu empfehlen wir Ihnen die Weinspezialitäten aus unserer Weinkarte!

Übrigens:

Wir richten auch Feste und Veranstaltungen bis 60 Personen aus!

 **vegane** Gerichte
 **vegetarische** Gerichte

A = Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch u. Lactose, H = Schalenfrüchte, I = Lupine, J = Weichtiere, K = Sellerie, L = Senf, M = Sesamsamen, O = Schwefeldioxid und Sulfite

Grillspezialitäten

Unsere Grillgerichte werden mit Salat, Tzatziki (G) und einer Beilage nach Wahl serviert

- 70. Saloniki-Teller** (A, C)
Gyros, Bifteki, Lammkotelette, Souvlakispieß, Hähnchenbrustfilet 21,50 €
- 71. Bifteki** (A, C)
Hacksteak 15,00 €
- 72. Bifteki Special** (A, C, G)
Hacksteak mit Schafskäse gefüllt 18,30 €
- 73. Gyros** (A, C)
mit Pommes Frites, Salat und Tzatziki 15,00 €
- 74. Gyros mit Metaxasauce und Gouda überbacken** 16,90 €
- 75. Rinderleber**
Mit gebratenen Zwiebeln 14,60 €
- 76. Argentinisches Rumpsteak (250 g)** (G)
Mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce 24,90 €
- 77. Souvlaki Hähnchenfleisch**
Zwei Hähnchenspieße 16,00 €
- 78. Paidakia**
Lammkoteletts 23,80 €
- 79. Souvlaki Schweinefleisch**
Zwei Schweinefleischspieße 16,00 €
- 80. Gyros Special mit Weinsauce, Champions und Küchensahne** 16,90 €

● **Unsere Saucenspezialitäten jeweils zur Auswahl:**
Jägersauce • Pfefferrahmsauce • Metaxasauce 3,50 €

● **Danach empfehlen wir einen eisgekühlten Ouzo**

 **vegane** Gerichte
 **vegetarische** Gerichte

A = Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch u. Lactose, H = Schalenfrüchte, I = Lupine, J = Weichtiere, K = Sellerie, L = Senf, M = Sesamsamen, O = Schwefeldioxid und Sulfite

Fischgerichte

Unsere Fischgerichte werden mit Salat, Tzatziki (G)
und einer Beilage nach Wahl serviert

- 90. Bakaliarakia** (D)
Stockfisch aus der Pfanne18,90 €
- 91. Calamari am Stück** (D, G)
Vom Grill 18,90 €
- 92. Calamari-Ringe** (D, G)
Mit Tzatziki18,90 €
- 93. Dorade Filet** (D)
Vom Grill 25,80 €
- 94. Ganze Dorade** (D)
Vom Grill23,80 €
- 95. Lachssteak** (D)
Vom Grill20,00 €
- 96. Muscheln**
in Tomatensauce mit
Feta..... 12,90 €
- 97. Sardellen aus der Pfanne** (A,D,G)
Mit Tzatziki16,20 €
- 98. Gefüllte Calamari**
mit Feta, Paprika, Tomate21,50 €

Tagesgerichte nach Saison

- **Stifado** 15,90 €
- **Lammhaxe** 18,90 €
- **Kalbfleisch mit Tomatensauce** 18,90€
- **Moussaka**12,50 €
- **Pasticcio**12,50 €

 **vegane** Gerichte
 **vegetarische** Gerichte

A = Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch,
E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch u. Lactose, H =Schalenfrüchte,
I = Lupine, J = Weichtiere, K = Sellerie, L = Senf, M = Sesamsamen,
O = Schwefeldioxid und Sulfite

Geflügel- und Fleischgerichte

Unsere Grill- und Fleischgerichte werden mit Salat, Tzatziki (G), einer Beilage nach Wahl serviert

110. Empfehlung des Hauses: Tigania

Schweinefleisch aus der Pfanne mit Champignons, roter Paprika, Zwiebeln und Knoblauch 16,80 €

111. Gebratenes Hähnchenbrustfilet

Vom Grill 15,70 €

112. Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit frischer Champignon-Sahnesauce

..... 18,00 €

113. Schweineschnitzel (G)

Mit Jägersauce und frischen Champignons 14,90 €

114. Schweineschnitzel (G)

Mit pikanter Pfefferrahmsauce 14,90 €

115. Schweineschnitzel (G)

Mit Metaxasauce 14,90 €

116. Schweineschnitzel „Wiener Art“ (C, G)

Aus der Pfanne 13,50 €

Beilagen

Wählen Sie aus folgenden Beilagen (Gerne servieren wir Ihnen auch Beilagen zusätzlich zu den angegebenen Preisen):

130. Butterreis (G) 3,50 €

131. Kartoffel-Kroketten (A, C) 3,90 €

132. Pommes Frites (G) 3,90 €

133. Griechischer Nudel-Reis 3,90 €

 vegane Gerichte
 vegetarische Gerichte

A = Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch u. Lactose, H = Schalenfrüchte, I = Lupine, J = Weichtiere, K = Sellerie, L = Senf, M = Sesamsamen, O = Schwefeldioxid und Sulfite

Seniorenteller

140. Bifteki

Hacksteak mit Pommes und Salat12,50 €

141. Rinderleber

Gegrillte Leber mit gebratenen Zwiebeln, Püree und Salat12,50 €

142. Schweineschnitzel (A, C)

Mit Pommes12,50 €

143. Souvlaki

Schweinefleischspieß mit Pommes und Salat12,50 €

Gerichte für unsere KLEINEN

150. Bifteki

Hacksteak mit Pommes und Salat9,50 €

151. Schweineschnitzel (A, C)

Mit Pommes und Salat9,50 €

152. Souvlaki

Schweinefleischspieß mit Pommes und Salat 9,50 €

Desert

160. Griechischer Joghurt à la Christos (G, H)

mit Honig und Walnüssen6,50 €

161. Eis (G)

Schokolade und Vanille mit Sahne 4,90 €

162. Halvas (M)

Süßspeise mit Sesam, Zimt und Zitrone 4,90 €

Fragen Sie auch nach unserer aktuellen Kuchenauswahl

 vegane Gerichte
 vegetarische Gerichte

A = Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch,
E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch u. Lactose, H = Schalenfrüchte,
I = Lupine, J = Weichtiere, K = Sellerie, L = Senf, M = Sesamsamen,
O = Schwefeldioxid und Sulfite

Getränkemkarte

Biere

Gaffel Kölsch (A)	vom Fass	0,2 l / 0,3 l	1,90€ / 2,80 €
Bitburger Pils (A)	Flasche	0,33 l	2,90 €
Benediktiner Weizen Hell (A)	Flasche	0,5 l	5,00 €
Benediktiner Weizen Alkoholfrei (A)	Flasche	0,5 l	5,00 €
Sünner Malz (A)	Flasche	0,2 l / 0,5 l	2,90 € / 5,00 €

Softdrinks

Coca Cola (1, 3, 9)	Glas	0,2 l / 0,3 l	2,40 € / 3,20 €
Coca Cola (1, 3, 9)	Flasche	0,2 l	2,40 €
Coca Cola light(1, 3, 6,11, 12)	Flasche	0,2 l	2,40 €
Fanta und Sprite (1, 3)	Glas	0,2 l / 0,3	2,40 € / 3,20 €
Fanta und Sprite (1, 3)	Flasche	0,2 l	2,40 €
Gaffel Fassbrause Zitrone	Flasche	0,33 l	3,30 €
Lömme Lömm Apfelschorle	Flasche	0,33 l	3,30€
Lömme Lömm Orange	Flasche	0,33 l	3,30€
Apfelschorle Lömme Lömm	Flasche	0,33 l	3,30 €
Niehoff's Apfelsaft	Flasche	0,2 l	2,50 €
Niehoff's Orangensaft	Flasche	0,2 l	2,70 €
Schweppes Bitter Lemon	Flasche	0,2 l	2,90 €
Schweppes Tonic Water	Flasche	0,2 l	2,90 €
Sprite (3)	Glas	0,2 l	2,40€
Tafelwasser	Glas	0,2 l / 0,3 l	1,80 € / 2,50 €
Tafelwasser	Flasche	0,7 l	5,00€
Tönnissteiner Mineralwasser	Flasche	0,25 l / 0,75 l	2,20€ / 5,90
Tönnissteiner naturell	Flasche	0,25 l / 0,75 l	2,20€ / 5,90

Heißgetränke

Griechischer Kaffee (9)	Tasse	2,50 €
Espresso (9)	Tasse	2,50 €
Kaffee Crema (9)	Tasse	2,50 €
Eiskaffee frappé (9, G)	Tasse	3,00 €
Cappucino (9, G)	Tasse	2,80 €
Latte Macchiato (9, G)	Tasse	3,00 €

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmittel, 13 = gewachst, 14 = mit Taurin.

A = Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch u. Lactose, H = Schalenfrüchte, I = Lupine, J = Weichtiere, K = Sellerie, L = Senf, M = Sesamsamen, O = Schwefeldioxid und Sulfite



Griechische Spirituosen

Ouzo 12 o. Plomari 40% (3)	Glas	2 cl	2,20 €
Ouzo 12 o. Plomari auf Eis 40% (3)	Glas	4 cl	4,00 €
Ouzo Plomari 40% (3)	Flasche	0,2 l	10,00 €
Ouzo Plomari 40% (3)	Flasche	0,75 l	36,00 €
Metaxa 5 Jahre 38%	Glas	2 cl	4,00 €
Metaxa 7 Jahre 40%	Glas	2 cl	4,70 €
Tsipouro	Glas	2 cl	2,80 €

Spirituosen

Gordons Gin 37,5%	Glas	4 cl	5,00 €
Baileys 17%	Glas	4 cl	5,00 €
Sambuca 40%	Glas	4 cl	2,00 €
Averna 29%	Glas	2 cl	2,00 €
Ramazzotti 32% (1)	Glas	2 cl	4,50 €
Bacardi 37,5%	Glas	4 cl	4,50 €
Jonny Walker Red Label 40%	Glas	4 cl	4,50 €
Jonny Walker Black Label 40%	Glas	4 cl	6,00 €
Chivas Regal 12 Jahre 40%	Glas	4 cl	6,00 €
Jägermeister	Glas	4 cl	
Aperol	Glas	2 cl	



Spirituosen Spezial

Gaffels Schwesterherz 15%	Glas	2 cl	2,20 €
Gaffels Papa Rhein 38%	Glas	2 cl	2,20 €
Gaffels Mama Nero 30%	Glas	2 cl	2,20 €



■ vegane Gerichte
■ vegetarische Gerichte

A = Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch,
 E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch u. Lactose, H = Schalenfrüchte,
 I = Lupine, J = Weichtiere, K = Sellerie, L = Senf, M = Sesamsamen,
 O = Schwefeldioxid und Sulfite

Weinkarte

Empfehlungen des Hauses

Anthoc, Rotwein, trocken	Glas	0,2 l	4,20 €
Anthoc, Weißwein, trocken	Karaffe	0,5 l	8,00 €
Weinschorle	Glas	0,2 l	3,80 €
Tsantali Imiglykos,			
Rot- u. Weißwein, lieblich	Glas	0,2 l	4,20 €
Rot- u. Weißwein, lieblich	Karaffe	0,5 l	8 €
Rosé, trocken	Glas	0,2 l	4,70 €
Rosé, trocken	Karaffe	0,5 l	8,30 €
Rosé, lieblich	Glas	0,2 l	6,70 €
Rosé, lieblich	Karaffe	0,5 l	3,20 €
Retsina Malamatina (O)	Glas	0,2 l	6,50 €
Retsina Malamatina (O)	Karaffe	0,5 l	3,90 €
Favino, Riesling	Glas	0,2 l	3,20 €
Weinschorle aus Riesling	Glas	0,2 l	16,00 €
Tsantali, Rotwein, trocken	Flasche	0,75 l	
Tsantali Imiglykos, lieblich	Flasche	0,75 l	16,00
Tsantali, Rosé, trocken	Flasche	0,75 l	
Tsantali, Rosé, lieblich	Flasche	0,75 l	28,00 €
Malagousia	Flasche	0,75 l	
Mantinia Tselepos	Flasche	0,75 l	25,00 €
Biblia Chora	Flasche	0,75 l	30,00 €



■ **vegane** Gerichte
■ **vegetarische** Gerichte

A = Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch,
 E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch u. Lactose, H = Schalenfrüchte,
 I = Lupine, J = Weichtiere, K = Sellerie, L = Senf, M = Sesamsamen,
 O = Schwefeldioxid und Sulfite