RESTAURANT SCHLEIFMÜHLE BACCHUS

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN SEIT 1987

- WIESBADEN -

Inhaber A. Gonis

Aarstraße 35 - 65195 Wiesbaden - Telefon & WhatsApp: 0611 - 407593

www.restaurant-schleifmuehle.de | info@restaurant-schleifmuehle.de

Kalispera & herzlich willkommen

im Restaurant Schleifmühle Bacchus – Ihrem Stück Griechenland in Wiesbaden.

Seit 1987 stehen wir für authentische griechische Gastfreundschaft und traditionelle Küche mit frischen Zutaten.

Freuen Sie sich auf hausgemachte Vorspeisen, täglich frisch aufgespießten Gyros, Fischspezialitäten, sowie ausgewählte Fleischgerichte vom Holzkohlegrill.

Alle Speisen werden mit viel Liebe nach traditionellen Rezepten zubereitet und von erlesenen griechischen Weinen begleitet.

Genießen Sie Ihren Aufenthalt auf unserer sonnigen Terrasse, im gemütlichen Kaminzimmer, Restaurant oder im beheizten Wintergarten.

Für private Feiern und Veranstaltungen stehen Ihnen unser Gesellschaftsraum, sowie Terrasse und Wintergarten gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Tasos & das Team des Restaurant Schleifmühle Bacchus
Familienbetrieb seit 1987

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Zahlungsmöglichkeiten: Barzahlung & Kartenzahlungen
(American Express wird nicht akzeptiert)

 | restaurant_schleifmuehle

 | Restaurant Schleifmühle Bacchus

Fischangebote

Kalamari – frischer Tintenfisch
Zarte Tintenfischringe, in Butter goldbraun gebraten und mit Ouzo flambiert.
Dazu frischer Brokkoli, Karotten, Ofenkartoffeln und Beilagensalat 26,90

Dorade Royal
Im Ganzen zubereitete Dorade Royal, verfeinert mit frischer Kräuter-Knoblauch-Marinade.
Dazu Brokkoli, Karotten, aromatische Ofenkartoffeln und Beilagensalat 26,90

Loup de Mer – Wolfsbarsch
Feiner Wolfsbarsch mit frischer Kräuter-Knoblauch-Marinade, serviert mit Brokkoli, Karotten, Ofenkartoffeln und Beilagensalat 26,90

Norwegisches Lachsfilet vom Grill
Saftig gegrilltes Lachsfilet mit feiner Hummersauce, dazu Brokkoli, Karotten, Ofenkartoffeln und Beilagensalat 26,90

Seeteufel – Wildfang
Zarter Seeteufel aus Wildfang mit feiner Dillsauce, serviert mit Butterreis, Brokkoli, Karotten und Beilagensalat 32,90

Seezunge – Wildfang · 350–400 g
Ganze Seezunge aus Wildfang, in Butter goldbraun gebraten.
Dazu Brokkoli, Karotten, Ofenkartoffeln und Beilagensalat 34,90

Gefülltes Seezungenfilet – Wildfang
Feines Seezungenfilet aus Wildfang, gefüllt mit Blattspinat und serviert mit Dillsauce.
Dazu Brokkoli, Karotten, Ofenkartoffeln und Beilagensalat 35,90

Scampi – 6 Riesengarnelen
Saftige Riesengarnelen, serviert mit Butterreis, Brokkoli, Karotten und Beilagensalat 31,90

Fischplatte - ab 2 Personen erhältlich
Fünf ausgewählte Fischsorten, frisch zubereitet und mit unseren Beilagen serviert, perfekt zum Teilen. Pro Person 39,90

RESTAURANT
SCHLEIFMÜHLE
BACCHUS
GREEK CUISINE '87

Aperitif

SPIRITUOSEN & LONGDRINKS		
Ouzo	2 cl	3,00
Ouzo Fine Adolo	2 cl	5,00
Ouzo auf Eis	4 cl	5,50
Ouzo Plomari Flasche	0,2 l	12,00
Tsipouro	2 cl	5,50
Longdrink		8,90
Metaxa ***** **	2 cl	ab 5,00

APERITIFS & SPRITZ		
Kir Royal -Crème de Cassis Sekt	0,1 l	5,90
Glas Sekt	0,1 l	5,50
Glas Prosecco	0,1 l	5,50
Campari Soda		7,50
Campari Orange		7,50
Martini Bianco	5 cl	5,50
Aperol Spritz		8,50
Lillet Wild Berry		8,50
Hugo		8,50

Vorspeisen | Mezedes

1.	**Tzatziki** · Cremiger Joghurt & Quark | Gurkensteifen | Knoblauch | Kräuter	6,90
2.	**Dolmadakia** · Weinblätter gefüllt mit würzigem Reis	8,50
3.	**Kalamata-Oliven** · Aromatische griechische Oliven	6,90
4.	**Peperoni** · Kalt oder warm serviert | auf Wunsch mit Knoblauch	6,90
6.	**Griechischer Bauernsalat** · Tomaten | Gurken | Peperoni | Kalamata-Oliven Zwiebeln | Schafskäse	12,50
7.	**Dicke Bohnen aus dem Ofen** · In Tomatensauce | mit Käse goldbraun überbacken	9,50
8.	**Hausgemachter Krautsalat** · Frisch nach Art des Hauses zubereitet	5,90
9.	**Hausgemachtes Tarama** · Cremige Fischrogen-Spezialität	9,50
10.	**Verschiedenes** · Eine Auswahl unserer Vorspeisen Nr. 1–4	9,50
11.	Hausgemachter **Oktopus-Salat** · Mediterran zubereitet	18,90
12.	Hausgemachter **Krabben-Cocktail** · Klassisch & cremig zubereitet	15,90
13.	Gefüllte **Champignons** · Frische Champignons | würziges Hackfleisch | Käse überbacken	8,90
14.	**Saganaki** · Knusprig gebackener Schafskäse	11,50
15.	**Schlemmerplatte Bacchus für Zwei** · Auswahl warmer & kalter Vorspeisen zum Teilen	30,90
16.	**Schlemmerplatte Bacchus für eine Person** · Auswahl warmer & kalter Vorspeisen	18,90
17.	Gebratene **Auberginen** · Goldbraun gebraten | Tzatziki	11,50
18.	**Gyros Pita** · Gyros | warmes Pitabrot | Tzatziki | Tomaten | Zwiebeln | Oregano	13,90
19.	**Gegrillte Paprika** · Eingelegt & kalt serviert	9,50
20.	**Gebratene Zucchini** · Goldbraun gebraten | Tzatziki	11,50
40.	**Feta Fourno** · Griechischer Feta aus dem Ofen | Tomaten | Zwiebeln | Oregano | Olivenöl	12,50

RESTAURANT
SCHLEIFMÜHLE
BACCHUS
GREEK CUISINE '87

Suppen

22. Klare Hühnerbrühe mit zarter Fleischeinlage 5,50

23. Zwiebelsuppe mit aromatisch geschmorten Zwiebeln, mit Toast und Käse überbacken 6,90

24. Cremige Tomatensuppe aus aromatischen Tomaten, verfeinert mit einer feinen Sahnehaube 5,50

27. Griechische Bohnensuppe
Traditionelle griechische Bohnensuppe, herzhaft & aromatisch zubereitet 6,90

Fleischgerichte vom Holzkohlengrill

81. Bifteki
Saftiges Hacksteak vom Holzkohlengrill | Schafskäsefüllung | Gemüsereis | Ofenkartoffeln | Salat 20,50

83. Prometheus-Teller
Zart gegrillte Rinderleber vom Holzkohlengrill | geschmorte Zwiebeln | Gemüsereis | Ofenkartoffeln Beilagensalat 20,50

84. Tommys-Teller
Saftiges Bifteki vom Holzkohlengrill | würziges Gyros | Gemüsereis | Ofenkartoffeln | Beilagensalat 22,90

88. Zentauren-Teller
Saftiges Schweine-Souvlaki vom Holzkohlengrill | würziges Gyros | Gemüsereis | Ofenkartoffeln Beilagensalat 21,90

89. Bacchus-Teller
Schweine-Souvlaki | Lammkotelett | saftiges Hacksteak | würziges Gyros | Gemüsereis | Ofenkartoffeln | Beilagensalat 25,50

Auf Wunsch:
Frische knusprige Kartoffelchips als Alternative zu Ofenkartoffeln · Tzatziki zum Grillteller **+ 1,00**

Sie planen eine Veranstaltung?

Ob Familienfeier, Firmenevent, Verlobung oder Hochzeit – wir bieten den passenden Rahmen:

Gesellschaftsraum mit offenem Kamin · 25–50 Personen
Terrasse & Wintergarten · 25–32 Personen

Sprechen Sie uns gerne an – wir beraten Sie persönlich

RESTAURANT
SCHLEIFMÜHLE
BACCHUS
GREEK CUISINE '87

Fleischgerichte vom Holzkohlengrill

91. Mykonos-Teller
Würziges Gyros | gegrillte Rinderleber | zartes Schweinefilet | Lammkotelett vom Holzkohlegrill
Gemüsereis | Ofenkartoffeln | Beilagensalat 25,50

92. Apollon-Teller
Zartes Schweinefiletsteak vom Holzkohlegrill | kleiner griechischer Bauernsalat 20,90

93. Suflaki - 2 Spieße
Zartes Lammfleisch vom Holzkohlegrill | frische grüne Bohnen | Ofenkartoffeln | Salat 30,90

94. Lammkotelettes (5 Stk.)
Zart & saftig vom Holzkohlegrill | frische grüne Bohnen | Ofenkartoffeln | Krautsalat 35,90

95. Lamm in Blätterteig
Zartes Lammfleisch im knusprigen Blätterteig | gefüllt mit frischem Blattspinat & Schafskäse
Ofenkartoffeln | Beilagensalat 34,90

96. Schweinemedaillons vom Grill
Drei zarte Medaillons, mit Käse goldbraun überbacken | Ofenkartoffeln | Krautsalat 21,50

97. Gefüllte Schweinemedaillons (3 Stück)
mit würzigem Schafskäse gefüllt | Pilzrahmsauce | frischer Brokkoli | Butterreis
Kartoffelkroketten | Beilagensalat 24,90

98. Lammrücken vom Holzkohlengrill
Zart gegrillter Lammrücken | frische grüne Bohnen | Ofenkartoffeln | Beilagensalat 34,50

99. Lammfilet vom Holzkohlengrill
Zart gegrilltes Lammfilet | frische grüne Bohnen | Ofenkartoffeln | Beilagensalat 34,50

Auf Wunsch:
Frische knusprige Kartoffelchips als Alternative zu Ofenkartoffeln · Tzatziki zum Grillteller **+ 1,00**

„Gyros" vom Schwein

Unser Gyros – hausgemacht & täglich frisch aufgespießt

111. Gyros
mit Gemüsereis| Ofenkartoffeln|Beilagensalat 19,90

112. Gyros
mit Tzatziki| Gemüsereis| Ofenkartoffeln| Beilagensalat 20,90

Frische knusprige Kartoffelchips als Alternative zu Ofenkartoffeln

RESTAURANT
SCHLEIFMÜHLE
BACCHUS
GREEK CUISINE '87

Grillplatte für 2 Personen

100. Spezial-Platte
8 Lammkotelettes|2 Suflaki (vom Schwein)| Gemüsereis| Kartoffeln aus dem Ofen| Bauernsalat 60,00

101. Rhodos-Platte
4 Lammkotelettes|2 Suflaki (vom Schwein)| 2 Hacksteaks| Leber| Gemüsereis| Kartoffeln aus dem Ofen | Bauernsalat 54,00

102. Odysseus-Platte
4 kleine Schweinesteaks| 2 Lammkotelettes| 2 Hacksteaks| Gyros| Leber| Gemüsereis| Kartoffeln aus dem Ofen| Salat 54,00

Grillplatte für 3 Personen

105. Bacchus-Platte
3 Suflaki (vom Schwein)| 3 Lammkotelettes| 3 Hacksteaks| Gyros| Gemüsereis| Kartoffeln aus dem Ofen|Salat 72,00

Grillplatte für 4 Personen

107. Unsere Jumbo-Platte
4 Suflaki (vom Schwein)| Lammkotelettes| Schweinesteaks| Gyros| Leber| Hacksteaks| Gemüsereis| Kartoffeln aus dem Ofen| Bauernsalat 100,00

Frische knusprige Kartoffelchips als Alternative zu Ofenkartoffeln

Für unsere kleinen Gäste „bis 12 Jahre"

116. Rotkäppchen
Suflaki (vom Schwein)| Pommes frites| kleiner Salat 11,90

117. Schneewittchen
kleines Schweinesteak| Gyros| Pommes frites 11,90

118. Deldog
2 Spiegeleier| Pommes frites| kleiner Salat 11,90

119. Hans im Glück
kleines Schweineschnitzel „Wiener Art"| Pommes frites| kleiner Salat 11,90

RESTAURANT
SCHLEIFMÜHLE
BACCHUS
GREEK CUISINE '87

Backofen – Kochtopfgerichte

120. Moussaka
Traditioneller Auberginenauflauf mit würzigem Hackfleisch und Kartoffelscheiben, verfeinert mit cremiger Bechamelsauce und goldbraun überbacken. 20,50

121. Juwetsi-Schwein
Zart geschmorte Schweinekeule, gewürfelt und im Keramiktopf mit griechischen Nudeln serviert, mit Käse goldbraun überbacken. 21,90

122. Juwetsi-Lamm
Zart geschmorte Lammkeule, gewürfelt und im Keramiktopf mit griechischen Nudeln serviert, mit Käse goldbraun überbacken. 26,90

123. Taschkebab
Zart geschmorte, gewürfelte Lammkeule im Keramiktopf, mit Käse goldbraun überbacken
frische grüne Bohnen | Ofenkartoffeln 27,90

Auf Wunsch servieren wir einen frischen Beilagensalat dazu. Extra 4,50

Spezialitäten vom Rind
(Argentinische Filets / Steaks vom Holzkohlengrill)

134. Rinderfilet Natur - mit Bauernsalat 33,90

135. Rinderfilet mit Roquefortsauce
frischer Broccoli| Butterreis| Kartoffelkroketten| Salat 36,90

136. Rinderfilet mit Whiskeyrahmsauce
frischer Broccoli | Butterreis| Kartoffelkroketten| Salat 36,90

137. Rinderfilet mit Kräuterbutter
frischer Broccoli| Butterreis| Kartoffelkroketten| Bauernsalat 36,90

138. Rumpsteak mit Kräuterbutter
Pommes frites| Salat 31,90

139. Rumpsteak mit Zwiebeln
Pommes frites| Salat 31,90

Geschenkgutschein

Überraschen Sie Ihre Liebsten mit einem **Geschenkgutschein für unser Restaurant**
Sprechen Sie uns gerne an!

RESTAURANT
SCHLEIFMÜHLE
BACCHUS
GREEK CUISINE '87

Ouvertüre

153. ½ Dtzd. Weinbergschnecken
In der Steingutpfanne mit Weißwein zubereitet und mit aromatischer Kräuterbutter verfeinert. 9,90

Schnitzel & Cordon Bleu

158. Cordon Bleu
Knusprig paniertes Schweineschnitzel, gefüllt mit Schinken und Käse | Pommes frites | Salat 22,50

159. Schweineschnitzel „Wiener Art“
Zwei knusprig panierte Schweineschnitzel, in Butter goldbraun gebraten | Pommes frites | Salat 21,50

Gerichte vom Hähnchen

160. Gegrilltes Hähnchenbrustfilet
Zwei Saftig gegrillte Hähnchenbrustfilets | Gemüsereis | Ofenkartoffeln | Salat 21,50

161. Hähnchenschnitzel (Wiener-Art)
Zwei knusprig panierte Hähnchenschnitzel, in Butter goldbraun gebraten | Pommes frites| Salat 21,50

Beilagen & Extras

61. Gemüsereis 4,50

66. Ofenkartoffeln
Breit geschnittene Kartoffeln aus dem Ofen, verfeinert mit Olivenöl und Zitronensaft. 4,00

68. Pommes Frites 4,00

Ketchup / Mayo 0,50
Brot extra 2,00

Beilagensalat 4,50
Bauernsalat (klein) Beilagensalat 6,50
Kräuterbutter 2,00

69. Kritharaki 7,90

71. Frischer Broccoli 6,90

72. Frische grüne Bohnen 6,90

73. Chips-Kartoffeln 4,50
Frische Kartoffelscheiben frittiert

Sauce Extra 3,90

Knoblauchbrot 3,50

Geschmorte Zwiebeln 3,00

-Reservierungen 24/7-

Reservieren Sie Ihren Tisch ganz bequem online.
Homepage: www.restaurant-schleifmuehle.de | Tel. & WhatsApp 0611-407593

RESTAURANT
SCHLEIFMÜHLE
BACCHUS
GREEK CUISINE '87

Desserts

140. Gemischtes Eis
Vier Kugeln Eis - Vanille | Erdbeere | Schokolade | Zitrone | Sahne 5,90

142. Circe-Becher
Cremiges Vanilleeis mit feinem Eierlikör und Sahne. 6,90

144. Aphrodite-Eis
Cremiges Vanilleeis | Schokoladensauce | geröstete Mandeln | Sahne 6,50

145. Frische Feigen
mit gerösteten Mandeln| mit griechischem Honig| Vanilleeis| Sahne 8,90

147. Galaktoboureko „Hausgemacht“
Traditionelles griechisches Dessert aus knusprigem Filoteig,
mit cremiger Grieß-Pudding-Füllung | Vanilleeis | Sahne 9,50

148. Griechischer Joghurt
Cremiger griechischer Joghurt | griechischer Honig | geröstete Mandeln 7,90

149. Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und Sahne 6,90

Heiße Getränke

Griechischer Mokka 3,30

Bohnenkaffee „Cafe Créma“ 3,20

Espresso 2,70

Espresso Macchiato 2,90

Doppelter Espresso 3,90

Cappuccino 3,90

Latte Macchiato 3,90

Milchkaffee 4,20

Tee (Kamille, Pfefferminz, Schwarz, Früchte, Grün) 3,20

***Alle Kaffeespezialitäten sind auf Wunsch auch koffeinfrei erhältlich.**

RESTAURANT
SCHLEIFMÜHLE
BACCHUS
GREEK CUISINE '87

GRIECHISCHER WEIN

Offene Weine weiß 0,25l

Inopion Sokos
trocken| fruchtig 6,90

Retsina Malamatina
geharzt| herb| trocken 6,90

Makedonikos VAENI
halbtrocken 6,90

Imiglykos Kleoni Lafkiotis
lieblich 6,90

Moscatos aus Limnos
Süß | Likörwein 8,90

Offene Weine rot 0,25l

Naousa VAENI
trocken| herb 6,90

Kleoni Lafkiotis
trocken 6,90

Makedonikos VAENI
halbtrocken 6,90

Imiglykos Kleoni Lafkiotis
lieblich 6,90

Mavrodaphne aus Patras
süß| Likörwein 8,90

Offene Weine rosé 0,25l

Kleoni Lafkiotis
trocken, fruchtig 6,90

Makedonikos VAENI
halbtrocken 6,90

Imiglykos Kleoni Lafkiotis
lieblich 6,90

Große Auswahl an griechischen Flaschenweinen – sprechen Sie uns gerne an.

RESTAURANT
SCHLEIFMÜHLE
BACCHUS
GREEK CUISINE '87

Bier vom Fass & Flaschenbier

BECK'S vom Fass	0,3l Glas/0,4l Glas	4,00 / 4,60
Diebels Alt vom Fass	0,3l Glas/0,4l Glas	4,00 / 4,60
Hefe hell vom Fass	0,5l Glas	5,50
Hefe hell alkoholfrei | Kristall	0,5l Flasche	5,50
BECK'S Alkoholfrei	0,33l Flasche	4,00
Malzbier Karamalz	0,33l Flasche	3,90
Possmann Apfelwein pur / sauer / süß	0,25l Glas/0,5l Glas	3,20 / 5,50

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser „mit Kohlensäure“	0,25 l Flasche / 0,75l Flasche	2,90 / 7,50
Mineralwasser „Still“	0,50 l Flasche / 1,0 l Flasche	3,90 / 7,50
Coca-Cola	0,2l Glas / 0,4l Glas	3,20 / 4,60
Coca Cola Zero	0,2l Glas / 0,4l Glas	3,20 / 4,60
Fanta Orange	0,2l Glas / 0,4l Glas	3,20 / 4,60
Sprite	0,2l Glas / 0,4l Glas	3,20 / 4,60
Spezi	0,2l Glas / 0,4l Glas	3,20 / 4,60
Schweppes TONIC WATER	0,2l Glas	3,20
Schweppes BITTER LEMON	0,2l Glas / 0,4l Glas	3,20 / 4,60

Säfte

Apfelsaft	0,2l Glas / 0,4l Glas	3,20 / 4,60
Traubensaft	0,2l Glas / 0,4l Glas	3,20 / 4,60
Johannisbeernektar	0,2l Glas / 0,4l Glas	3,20 / 4,60
Orangensaft	0,2l Glas / 0,4l Glas	3,20 / 4,60
Saftschorlen	0,2l Glas / 0,4l Glas	3,20 / 4,60
Orangensaft frisch gepresst	0,2l Glas	4,90

Kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe: 2 = Benzoesäure, 5 =Farbstoffe, 8 = Koffeinhaltig, 9 = Chininhaltig

RESTAURANT SCHLEIFMÜHLE BACCHUS GREEK CUISINE '87

Griechischer Brandy

METAXA *****	2cl		5,00
*******	2cl		6,00
Grand fine very Old	2cl		9,50

Whisky

Johnnie Walker Red Label	2cl		5,00
Jack Daniels	2cl		5,00
Glenfiddich Pure Malt	2cl	ab	5,00
Chivas Regal 12 years old	2cl		5,50

Cognac

Hennessy	2cl		6,00
Odart	2cl		6,00
Courvoisier	2cl		6,00
Remy Martin	2cl		6,00

Bitter

Ramazotti	4cl		4,20
Averna	4cl		4,20

Spirituosen

Malteserkreuz Aquavit	2cl		4,00
Kirschwasser	2cl		4,00
Himbeergeist	2cl		4,00
Williamsbirne	2cl		4,00
Gin (verschied. Sorten)	2cl		4,00
Vodka (verschied. Sorten)	2cl	ab	4,00
BACARDI Rum	2cl		4,00

Liköre

DISARONNO Amaretto	4cl		4,00
Bailey's Irish Cream.	4cl		4,50

Brandy

Carinal Mendoza	2cl		5,50
Conde de Osborne	2cl		5,50
Carlos I	2cl		5,50

Grappa

Es steht eine große Auswahl zur Verfügung. Bitte fragen Sie nach.

Sekt

Fürst von Metternich trocken	0,75l Flasche	29,00

Champagner

Moet & Chandon	0,75l Fl.	85,00
Veuve Cliquet Ponsardin	0,75l Fl.	90,00

Unsere Preise sind Endpreise in Euro incl. MwSt.
Für Druckfehler übernehmen wir keinerlei Haftung

RESTAURANT SCHLEIFMÜHLE BACCHUS
GREEK CUISINE '87