



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“, ein Rückzugsort für authentische griechische Küche seit 1987 in Wiesbaden.

Seit über drei Jahrzehnten verwöhnen wir unsere Gäste mit den köstlichen Aromen der Ägais und bieten eine vielfältige Auswahl an kulinarischen Köstlichkeiten.

Unsere Speisekarte zeichnet sich durch eine reiche Auswahl an hausgemachten Vorspeisen, frischem Fisch und saftigem Fleisch aus Argentinien, New Zeeland vom Holzkohlengrill aus.

Vom hausgemachten Zaziki bis hin zum perfekt gegrilltem Suflaki.

Zu dem bieten wir unseren hausgemachten und täglich frisch aufgespießten Gyros an.

Unsere Gerichte werden mit Liebe zum Detail und nach traditionellen Rezepten zubereitet, um Ihnen ein authentisches Geschmackserlebnis zu bieten.

Tauchen Sie ein in eine Welt der griechischen Weine, die sorgfältig ausgewählt wurden, um Ihre Mahlzeit zu begleiten und den Abend zu vervollständigen.

Genießen Sie Ihre Gerichte in entspannter Atmosphäre auf unserer sonnigen Terrasse, im separaten Kaminraum mit offenem Feuer oder im beheizten Wintergarten, der auch an kühlen Tagen ein angenehmes Ambiente verspricht.

Für Feierlichkeiten bieten wir Ihnen unseren separaten Gesellschaftsraum (ab 25-50 Personen) mit offenem Kamin oder unsere Terrasse / Wintergarten (ab 25-32 Personen) an.

Sprechen Sie uns an.

Tasos und das Schleifmühle Bacchus Team
„Familienbetrieb“

Bei Fragen zu Zusatzstoffen fragen Sie bitte das Personal – Alle Preise in € inkl. MwSt

Wir akzeptieren folgende Zahlungsmittel: **Barzahlung | EC-Karte** (keine Debit Karten | Visa, MasterCard, Amex)



| restaurant-schleifmuehle



| Restaurant Schleifmühle Bacchus

Bewerten Sie uns auf Google / TripAdvisor

Fischangebote

Kalamari (Tintenfisch - frisch) in Ringe geschnitten in Butter gebacken mit Ouzo flambiert frischer Broccoli Karotten Kartoffeln aus dem Ofen Salat	26,90
Dorade Royal mit frischer Kräuterknoblauchmarinade frischer Broccoli Karotten Kartoffeln aus dem Ofen Salat	25,90
Loup de Mer (Wolfsbarsch) mit frischer Kräuterknoblauchmarinade frischer Broccoli Karotten Kartoffeln aus dem Ofen Salat	25,90
Norwegisches Lachsfilet gegrillt Hummersauce frischer Broccoli Karotten Kartoffeln aus dem Ofen Salat	26,90
Seeteufel (Wildfang) mit Dillsauce Butterreis Karotten frischer Broccoli Salat	31,90
Seezunge 350-400g (Wildfang) in Butter gebacken frischer Broccoli Karotten Kartoffeln aus dem Ofen Salat	33,90
Seezungenfilet (Wildfang) gefüllt mit Blattspinat frischer Broccoli Karotten Kartoffeln aus dem Ofen Dillsauce Salat	34,90
Scampi (Riesengarnelen – 6 Stk.) Tomatenknoblauchsauce frischer Broccoli Karotten Butterreis Salat	31,90

-Fischplatte ab 2 Personen möglich-

Aperitif

Ouzo fine Adolo	2cl	4,90	Kir „Royal“		
Ouzo auf Eis	4cl	5,50	Creme de Cassis mit Sekt	0,1l	5,90
Ouzo	2cl	2,90	Glas Sekt	0,1l	4,90
Ouzo Plomari	0,2l	10,90	Glas Prosecco	0,1l	4,90
Tsipouro	2cl	4,90	Campari Soda	4cl	6,50
Longdrink		7,90	Campari Orange	4cl	6,50
Metaxa*****	2cl	4,50	Martini Bianco	5cl	5,50
Aperol Spritz	5cl	8,50	Lillet Wild Berry	5cl	8,50
Aperol Prosecco Soda Orangenscheibe			Lillet Blanc Wild Berrs verschiedene Beeren		
			Hugo	5cl	EUR 8,50
			Prosecco Holunderblütensirup Soda Minze Limette		

Vorspeisen

1. Tzatziki - Joghurt- und Quark Speise Knoblauch Gurkenstreifen Kräuter	5,90
2. Dolmadakia Weinblätter mit Reis gefüllt	7,50
3. Oliven (Kalamata)	6,50
4. Peperoni (kalt oder warm mit Knoblauch)	6,50
6. Bauernsalat mit Tomaten Gurken Peperoni Oliven Zwiebeln Schafskäse	11,50
7. Dicke Bohnen in Tomatensauce mit Käse überbacken	8,50
8. Krautsalat „Hausgemacht“	4,90
9. Tarama - Fischroggengalat „Hausgemacht“	8,90
10. Verschiedenes (Vorspeisen 1-4)	8,90
11. Oktopus-Salat „Hausgemacht“	15,90
12. Krabben-Cocktail „Hausgemacht“	14,90
13. Frische Champignons mit gem. Hackfleisch gefüllt und mit Käse überbacken	8,90
14. Saganaki - gebackener Schafskäse	10,50
15. Schlemmerplatte „Bacchus“ für 2 Personen (warm/kalt)	28,90
16. Schlemmerplatte „Bacchus“ für 1 Person (warm/kalt)	17,90
17. Gebratene Auberginen mit Tzatziki	10,50
18. Gyros Pita - Gyros auf Pitabrot Tzatziki Tomaten Zwiebeln Oregano	10,90
19. Gegrillte Paprika eingelegt (kalt)	8,90
20. Gebratene Zucchini mit Tzatziki	10,50
40. Griechischer Feta Fournos - mit Zwiebeln Tomaten Oregano Olivenöl aus dem Ofen	11,50

Suppen

22. Hühnersuppe mit Fleischeinlage	4,90
23. Zwiebelsuppe	6,90
24. Tomatencrèmesuppe mit Sahnehaube	4,90
27. Griechische Bohnensuppe	6,90

Fleischgerichte vom Holzkohlegrill

81. „Bifteki“ Hacksteak mit Schafskäse gefüllt Gemüsereis Kartoffeln aus dem Ofen Salat	18,90
83. „Prometheus-Teller“ gegrillte Rinderleber mit geschmorten Zwiebeln Gemüsereis Kartoffeln aus dem Ofen Salat	18,90
84. „Tommys-Teller“ Bifteki Gyros Gemüsereis Kartoffeln aus dem Ofen Salat	20,90
88. „Zentauren-Teller“ Suflaki (vom Schwein) Gyros Gemüsereis Kartoffeln aus dem Ofen Salat	19,90
89. „Bacchus-Teller“ Suflaki (vom Schwein) Lammkotelett Hacksteak Gyros Gemüsereis Kartoffeln aus dem Ofen Salat	22,90

Alternativ Beilage mit frittierten Chips-Kartoffeln

**Plus Tzatziki auf dem Grillteller | 1€ extra.*

Sie planen eine Veranstaltung?

Familienfeier / Firmenevent / Verlobung / Hochzeit oder ähnliches

Wir empfehlen:

- unseren separaten Gesellschaftsraum mit offenem Kamin.
(Ab 25 – 50 Personen)
- Terrasse / Wintergarten (ab 25-32 Personen)

Sprechen Sie uns an – gerne planen wir Ihr Event!

Fleischgerichte vom Holzkohlengrill

- 91. „Mykonos-Teller“**
Gyros | Leber | Schweinefilet | Lammkotelett | Gemüsereis | Kartoffeln aus dem Ofen | Salat 22,90
- 92. „Apollon-Teller“**
Filetsteak vom Schwein mit kleinem Bauernsalat 19,50
- 93. Suflaki (vom Lamm – 2 Stk.)**
frische grüne Bohnen | Kartoffeln aus dem Ofen | Salat 29,90
- 94. Lammkotelettes (5 Stk.)**
frische grüne Bohnen | Kartoffeln aus dem Ofen | Krautsalat 33,90
- 95. Lamm in Blätterteig**
mit frischem Blattspinat und Schafskäse gefüllt | Kartoffeln aus dem Ofen | Salat 33,90
- 96. Drei Schweinemedallions**
mit Käse überbacken | Kartoffeln aus dem Ofen | Krautsalat 19,90
- 97. Schweinemedallions gefüllt mit Schafskäse (3Stk.)**
Pilzrahmsauce | frischer Broccoli | Butterreis | Kartoffelkroketten | Salat 23,90
- 98. Lammrücken**
frische grüne Bohnen | Kartoffeln aus dem Ofen | Salat 32,90
Knoblauch auf Wunsch
- 99. Lammfilet**
frische grüne Bohnen | Kartoffeln aus dem Ofen | Salat 33,90
Knoblauch auf Wunsch

Alternativ Beilage mit frittierten Chips-Kartoffeln

**Plus Tzatziki auf dem Grillteller | 1€ extra.*

„Gyros“ vom Schwein

-Hausgemacht – täglich frisch aufgespießt-

- 111. Gyros**
mit Gemüsereis | Kartoffeln aus dem Ofen | Salat 18,90
- 112. Gyros**
mit Tzatziki | Gemüsereis | Kartoffeln aus dem Ofen | Salat 19,90

Alternativ Beilage mit frittierten Chips-Kartoffeln

Grillplatte für 2 Personen

100. „Spezial-Platte“

8 Lammkotelettes | 2 Suflaki (vom Schwein) | Gemüsereis | Kartoffeln aus dem Ofen | Bauernsalat

57,00

101. „Rhodos-Platte“

4 Lammkotelettes | 2 Suflaki (vom Schwein) | 2 Hacksteaks | Leber | Gemüsereis |
Kartoffeln aus dem Ofen | Bauernsalat

51,00

102. „Odysseus-Platte“

4 kleine Schweinesteaks | 2 Lammkotelettes | 2 Hacksteaks | Gyros | Leber | Gemüsereis |
Kartoffeln aus dem Ofen | Salat

51,00

Alternativ Beilage mit frittierten Chips-Kartoffeln

Grillplatte für 3 Personen

105. „Bacchus-Platte“

3 Suflaki (vom Schwein) | 3 Lammkotelettes | 3 Hacksteaks | Gyros | Gemüsereis |
Kartoffeln aus dem Ofen | Salat

69,00

Alternativ Beilage mit frittierten Chips-Kartoffeln

Grillplatte für 4 Personen

107. „Unsere Jumbo-Platte“

4 Suflaki (vom Schwein) | Lammkotelettes | Schweinesteaks | Gyros | Leber | Hacksteaks | Gemüsereis |
Kartoffeln aus dem Ofen | Bauernsalat

98,00

Alternativ Beilage mit frittierten Chips-Kartoffeln

Für unsere kleinen Gäste „bis 12 Jahre“

116. „Rotkäppchen“

Suflaki (vom Schwein) | Pommes frites | kleiner Salat

10,90

117. „Schneewittchen“

kleines Schweinesteak | Gyros | Pommes frites

10,90

118. „Deldog“

2 Spiegeleier | Pommes frites | kleiner Salat

10,90

119. „Hans im Glück“

kleines Schweineschnitzel „Wiener Art“ | Pommes frites | kleiner Salat

10,90

Backofen – Kochtopfgerichte

120. „Moussaka“
Auberginenauflauf mit Hackfleisch, Kartoffelscheiben und Sauce Mornay überbacken 19,50
121. „Juwetsi-Schwein“
gewürfelte Schweinekeule im Keramiktopf mit griechischen Nudeln und Käse überbacken 19,90
122. „Juwetsi-Lamm“
gewürfelte Lammkeule im Keramiktopf mit griechischen Nudeln und Käse überbacken 24,90
123. „Taschkebab“
gewürfelte Lammkeule im Keramiktopf mit Käse überbacken |
frische grüne Bohnen | Kartoffeln aus dem Ofen 25,90

***Möchten Sie einen Beilagensalat zu Ihrem Gericht?**

Spezialitäten vom Rind (Argentinische Filets / Steaks vom Holzkohlengrill)

134. Rinderfilet Natur - mit Bauernsalat 32,90
135. Rinderfilet mit Roquefortsauce
frischer Broccoli | Butterreis | Kartoffelkroketten | Salat 35,90
136. Rinderfilet mit Whiskeyrahmsauce
frischer Broccoli | Butterreis | Kartoffelkroketten | Salat 35,90
137. Rinderfilet mit Kräuterbutter
frischer Broccoli | Butterreis | Kartoffelkroketten | Bauernsalat 34,90
138. Rumpsteak mit Kräuterbutter
Pommes frites | Salat 30,90
139. Rumpsteak mit Zwiebeln
Pommes frites | Salat 30,90

Geschenkgutschein

Sie möchten Ihren Liebsten eine Freude machen?

Gerne stellen wir Ihnen einen Gutschein nach Ihrem Wunsch aus.

Ouvertüre

153. ½ Dtzd. Weinbergschnecken

in der Steingutpfanne, Weißwein, mit Kräuterbutter übergläntzt

8,90

Hauptgerichte

158. „Cordon bleu“

gefülltes Schweineschnitzel mit Käse und Schinken | Pommes frites | Salat

21,50

159. Schweineschnitzel „Wiener Art“

in Butter gebraten | Pommes frites | Salat

19,90

Gerichte vom Hähnchen

160. Gegrilltes Hähnchenbrustfilet

mit Gemüsereis | Kartoffeln aus dem Ofen | Salat

19,90

161. Hähnchenschnitzel (Wiener-Art)

in Butter gebraten | Pommes frites | Salat

19,90

Beilagen

61. Gemüsereis

4,50

69. Kritharaki

5,90

66. Kartoffeln aus dem Ofen

3,90

71. Frischer Broccoli

5,50

Breit geschnittene Kartoffeln aus dem Ofen,
mit Olivenöl und Zitronensaft

72. Frische grüne Bohnen

5,50

68. Pommes Frites

3,90

73. Chips-Kartoffeln

4,50

Frische Kartoffelscheiben frittiert

Ketchup / Mayo

0,50

Sauce Extra

3,50

Brot extra

2,00

Knoblauchbrot

3,50

Beilagensalat

4,50

Gebackene Zwiebeln

3,00

Kräuterbutter

2,00

-Reservierungen 24/7-

Reservieren Sie Ihren Tisch ganz bequem online.

Homepage: www.restaurant-schleifmuehle.de | Tel. & WhatsApp 0611-407593

Desserts

140. Gemischtes Eis (4 Kugeln)	
Vanilleeis Erdbeereis Schokoladeneis Zitroneneis Sahne	5,90
142. „Circe-Becher“	
Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne	6,90
144. „Aphrodite-Eis“	
Vanilleeis Schokoladensauce Sahne	5,90
145. Frische Feigen	
mit gerösteten Mandeln mit griechischem Honig Vanilleeis Sahne	7,90
147. Galaktoboureko „Hausgemacht“	
Blätterteig mit Pudding-Grieß Füllung Vanilleeis Sahne	8,50
148. Griechischer Joghurt	
mit griechischem Honig gerösteten Mandeln	6,50
149. Vanilleeis mit heißen Himbeeren	
und Sahne	6,90

Warme Getränke

<i>Griechischer Mokka</i>	<i>Tasse</i>	3,30
<i>Bohnenkaffee „Cafe Créma“</i>	<i>Tasse</i>	3,20
<i>Espresso</i>	<i>Tasse</i>	2,70
<i>Espresso Macchiato</i>	<i>Tasse</i>	2,90
<i>Doppelter Espresso</i>	<i>Tasse</i>	3,90
<i>Cappuccino</i>	<i>Tasse</i>	3,90
<i>Latte Macchiato</i>	<i>Tasse</i>	3,90
<i>Milchkaffee</i>	<i>Tasse</i>	4,20
<i>Tee (Kamille, Pfefferminz, Schwarz, Früchte, Grün)</i>	<i>Tasse</i>	3,20

* Alle warme Getränke sind auch Koffeinfrei erhältlich*

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

Moscato aus Limnos

Süß | Likörwein

7,50

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

7,50

Offene Weine rosé 0,25l

Kleoni Lafkiotis

trocken, fruchtig

6,90

Makedonikos VAENI

halbtrocken

6,90




Imiglykos Kleoni Lafkiotis

lieblich


6,90

**Zusätzlich bieten wir Ihnen eine große Auswahl
an griechischen Flaschenweinen an.
Fragen Sie unser Personal**

Bier vom Fass & Flaschenbier

 vom Fass	0,3l Glas / 0,4l Glas	3,90 / 4,30
Diebels Ält vom Fass	0,3l Glas / 0,4l Glas	3,90 / 4,30
 Hefe hell vom Fass	0,5l Glas	4,90
<u>Hefe hell alkoholfrei</u> <u>Kristall</u>	0,5l Flasche	4,90
 Alkoholfrei	0,33l Flasche	3,90
Malzbier Karamalz	0,33l Flasche	3,90
Possmann Apfelwein pur / sauer / süß	0,25l Glas / 0,5l Glas	3,20 / 4,90

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser „mit Kohlensäure“	0,25 l Flasche / 0,75l Flasche	2,90 / 6,50
Mineralwasser „Still“	0,50 l Flasche / 1,0 l Flasche	3,90 / 6,50
 2, 5, 8	0,2l Glas / 0,4l Glas	2,90 / 4,30
Coca Cola Zero 2, 5, 8	0,2l Glas / 0,4l Glas	2,90 / 4,30
Fanta Orange 2, 5	0,2l Glas / 0,4l Glas	2,90 / 4,30
Sprite 2	0,2l Glas / 0,4l Glas	2,90 / 4,30
Spezi 2	0,2l Glas / 0,4l Glas	2,90 / 4,30
Schweppes TONIC WATER 9	0,2l Glas	2,90
Schweppes BITTER LEMON. 9	0,2l Glas / 0,4l Glas	2,90 / 4,30

Säfte

Apfelsaft	0,2l Glas / 0,4l Glas	2,90 / 4,30
Traubensaft	0,2l Glas / 0,4l Glas	2,90 / 4,30
Johannisbeernektar	0,2l Glas / 0,4l Glas	2,90 / 4,30
Orangensaft	0,2l Glas / 0,4l Glas	2,90 / 4,30
Saftschorlen	0,2l Glas / 0,4l Glas	2,90 / 4,30
Orangensaft frisch gepresst	0,2l Glas	4,90

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

Griechischer Brandy

Whisky

ATO TO 1888
METAXA® *****
THE ORIGINAL GREEK SPIRIT

	2cl	4,50	Johnnie Walker Red Label	2cl	4,00
*****	2cl	5,00	Jack Daniels	2cl	4,00
Grand fine very Old	2cl	6,50	Glenfiddich Pure Malt verschiede.	2cl ab	4,00
			Chivas Regal 12 years old	2cl	4,50

Cognac

Bitter

Hennessy	2cl	4,50			
Odart	2cl	4,50	Ramazotti	4cl	3,90
Courvoisier	2cl	4,50	Averna	4cl	3,90
Remy Martin	2cl	4,50			

Spirituosen

Liköre

Malteserkreuz Aquavit	2cl	3,00	DISARONNO Amaretto	4cl	4,00
Kirschwasser	2cl	3,00	Bailey's Irish Cream.	4cl	4,50
Himbeergeist	2cl	3,00			
Williamsbirne	2cl	3,00			
Gin (verschiedene Sorten) ab	2cl	3,00	Carinal Mendoza	2cl	4,90
Vodka (verschiedene Sorten)	2cl ab	3,00	Conde de Osborne	2cl	4,90
BACARDI Rum	2cl	3,00	Carlos I	2cl	4,90

Brandy

Grappa

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

Sekt

Champagner

Fürst von Metternich trocken	0,75l Flasche	29,00	Moët & Chandon	0,75l Fl.	85,00
			Veuve Cliquet Ponsardin	0,75l Fl.	85,00

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