



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)

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 Fischarten, frisch zubereitet und mit unseren Beilagen serviert, perfekt zum Teilen.

Pro Person 37,90

Aperitif

SPIRITUOSEN & LONGDRINKS

Ouzo	2 cl	2,90
Ouzo Fine Adolo	2 cl	4,90
Ouzo auf Eis	4 cl	5,50
Ouzo Plomari Flasche	0,2 l	11,90
Tsipouro	2 cl	4,90
Longdrink		8,90
Metaxa ***** **	2 cl	ab 4,50

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 5,90
2. **Dolmadakia** · Weinblätter gefüllt mit würzigem Reis 7,50
3. **Kalamata-Oliven** · Aromatische griechische Oliven 6,50
4. **Peperoni** · Kalt oder warm serviert | auf Wunsch mit Knoblauch 6,50
6. **Griechischer Bauernsalat** · Tomaten | Gurken | Peperoni | Kalamata-Oliven
Zwiebeln | Schafskäse 11,50
7. **Dicke Bohnen aus dem Ofen** · In Tomatensauce | mit Käse goldbraun überbacken 8,90
8. **Hausgemachter Krautsalat** · Frisch nach Art des Hauses zubereitet 5,90
9. **Hausgemachtes Tarama** · Cremige Fischrogen-Spezialität 8,90
10. **Verschiedenes** · Eine Auswahl unserer Vorspeisen Nr. 1–4 8,90
11. Hausgemachter **Oktopus-Salat** · Mediterran zubereitet 16,90
12. Hausgemachter **Krabben-Cocktail** · Klassisch & cremig zubereitet 14,90
13. Gefüllte **Champignons** · Frische Champignons | würziges Hackfleisch | Käse überbacken 8,90
14. **Saganaki** · Knusprig gebackener Schafskäse 10,50
15. **Schlemmerplatte Bacchus für Zwei** · Auswahl warmer & kalter Vorspeisen zum Teilen 28,90
16. **Schlemmerplatte Bacchus für eine Person** · Auswahl warmer & kalter Vorspeisen 17,90
17. Gebratene **Auberginen** · Goldbraun gebraten | Tzatziki 10,90
18. **Gyros Pita** · Gyros | warmes Pitabrot | Tzatziki | Tomaten | Zwiebeln | Oregano 11,90
19. **Gegrillte Paprika** · Eingelegt & kalt serviert 8,90
20. **Gebratene Zucchini** · Goldbraun gebraten | Tzatziki 10,90
40. **Feta Forno** · Griechischer Feta aus dem Ofen | Tomaten | Zwiebeln | Oregano | Olivenöl 11,90

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 19,90
- 83. Prometheus-Teller**
Zart gegrillte Rinderleber vom Holzkohlengrill | geschmorte Zwiebeln | Gemüsereis | Ofenkartoffeln | Beilagensalat 19,90
- 84. Tommys-Teller**
Saftiges Bifteki vom Holzkohlengrill | würziges Gyros | Gemüsereis | Ofenkartoffeln | Beilagensalat 21,90
- 88. Zentauren-Teller**
Saftiges Schweine-Souvlaki vom Holzkohlengrill | würziges Gyros | Gemüsereis | Ofenkartoffeln | Beilagensalat 20,90
- 89. Bacchus-Teller**
Schweine-Souvlaki | Lammkotelett | saftiges Hacksteak | würziges Gyros | Gemüsereis | Ofenkartoffeln | Beilagensalat 23,90

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

Fleischgerichte vom Holzkohlegrill

- 91. Mykonos-Teller**
Würziges Gyros | gegrillte Rinderleber | zartes Schweinefilet | Lammkotelett vom Holzkohlegrill
Gemüserais | Ofenkartoffeln | Beilagensalat 23,90
- 92. Apollon-Teller**
Zartes Schweinefiletsteak vom Holzkohlegrill | kleiner griechischer Bauernsalat 19,90
- 93. Suflaki - 2 Spieße**
Zartes Lammfleisch vom Holzkohlegrill | frische grüne Bohnen | Ofenkartoffeln | Salat 29,90
- 94. Lammkotelettes (5 Stk.)**
Zart & saftig vom Holzkohlegrill | frische grüne Bohnen | Ofenkartoffeln | Krautsalat 34,90
- 95. Lamm in Blätterteig**
Zartes Lammfleisch im knusprigen Blätterteig | gefüllt mit frischem Blattspinat & Schafskäse
Ofenkartoffeln | Beilagensalat 33,90
- 96. Schweinemedallions vom Grill**
Drei zarte Medallions, mit Käse goldbraun überbacken | Ofenkartoffeln | Krautsalat 20,50
- 97. Gefüllte Schweinemedallions (3 Stück)**
mit würzigem Schafskäse gefüllt | Pilzrahmsauce | frischer Brokkoli | Butterreis
Kartoffelkroketten | Beilagensalat 24,50
- 98. Lammrücken vom Holzkohlegrill**
Zart gegrillter Lammrücken | frische grüne Bohnen | Ofenkartoffeln | Beilagensalat 33,90
- 99. Lammfilet vom Holzkohlegrill**
Zart gegrilltes Lammfilet | frische grüne Bohnen | Ofenkartoffeln | Beilagensalat 33,90

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 Gemüserais | Ofenkartoffeln | Beilagensalat 18,90
- 112. Gyros**
mit Tzatziki | Gemüserais | Ofenkartoffeln | Beilagensalat 19,90

Frische knusprige Kartoffelchips als Alternative zu Ofenkartoffeln

Grillplatte für 2 Personen

100. Spezial-Platte

8 Lammkotelettes | 2 Suflaki (vom Schwein) | Gemüsereis | Kartoffeln aus dem Ofen | Bauernsalat 58,00

101. Rhodos-Platte

4 Lammkotelettes | 2 Suflaki (vom Schwein) | 2 Hacksteaks | Leber | Gemüsereis | Kartoffeln aus dem Ofen | Bauernsalat 52,00

102. Odysseus-Platte

4 kleine Schweinesteaks | 2 Lammkotelettes | 2 Hacksteaks | Gyros | Leber | Gemüsereis | Kartoffeln aus dem Ofen | Salat 52,00

Grillplatte für 3 Personen

105. Bacchus-Platte

3 Suflaki (vom Schwein) | 3 Lammkotelettes | 3 Hacksteaks | Gyros | Gemüsereis | Kartoffeln aus dem Ofen | Salat 69,00

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

Frische knusprige Kartoffelchips als Alternative zu Ofenkartoffeln

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

Traditioneller Auberginenaufbau mit würzigem Hackfleisch und Kartoffelscheiben, verfeinert mit cremiger Bechamelsauce und goldbraun überbacken.

19,90

121. Juwetsi-Schwein

Zart geschmorte Schweinekeule, gewürfelt und im Keramiktopf mit griechischen Nudeln serviert, mit Käse goldbraun überbacken.

20,90

122. Juwetsi-Lamm

Zart geschmorte Lammkeule, gewürfelt und im Keramiktopf mit griechischen Nudeln serviert, mit Käse goldbraun überbacken.

24,90

123. Taschkebab

Zart geschmorte, gewürfelte Lammkeule im Keramiktopf, mit Käse goldbraun überbacken
frische grüne Bohnen | Ofenkartoffeln

25,90

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

Spezialitäten vom Rind (Argentinische Filets / Steaks vom Holzkohlengrill)

134. Rinderfilet Natur - mit Bauernsalat

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

35,90

138. Rumpsteak mit Kräuterbutter

Pommes frites | Salat

30,90

139. Rumpsteak mit Zwiebeln

Pommes frites | Salat

30,90

Geschenkgutschein

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

Ouvertüre

153. ½ Dtzd. Weinbergschnecken

In der Steingutpfanne mit Weißwein zubereitet und mit aromatischer Kräuterbutter verfeinert.

8,90

Schnitzel & Cordon Bleu

158. Cordon Bleu

Knusprig paniertes Schweineschnitzel, gefüllt mit Schinken und Käse | Pommes frites | Salat

21,90

159. Schweineschnitzel „Wiener Art“

Knusprig paniertes Schweineschnitzel, in Butter goldbraun gebraten | Pommes frites | Salat

20,90

Gerichte vom Hähnchen

160. Gegrilltes Hähnchenbrustfilet

Saftig gegrilltes Hähnchenbrustfilet | Gemüsereis | Ofenkartoffeln | Salat

20,90

161. Hähnchenschnitzel (Wiener-Art)

Knusprig paniertes Hähnchenschnitzel, in Butter goldbraun gebraten | Pommes frites | Salat

20,90

Beilagen & Extras

61. Gemüsereis	4,50	69. Kritharaki	6,90
66. Ofenkartoffeln Breit geschnittene Kartoffeln aus dem Ofen, verfeinert mit Olivenöl und Zitronensaft.	3,90	71. Frischer Broccoli	5,90
68. Pommes Frites	3,90	72. Frische grüne Bohnen	5,90
Ketchup / Mayo	0,50	73. Chips-Kartoffeln	4,50
Brot extra	2,00	Frische Kartoffelscheiben frittiert	
Beilagensalat	4,50	Sauce Extra	3,90
Kräuterbutter	2,00	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

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 Sahne	6,50
145. Frische Feigen	mit gerösteten Mandeln mit griechischem Honig Vanilleeis Sahne	8,50
147. Galaktoboureko „Hausgemacht“	Traditionelles griechisches Dessert aus knusprigem Filoteig, mit cremiger Grieß-Pudding-Füllung Vanilleeis Sahne	8,90
148. Griechischer Joghurt	Cremiger griechischer Joghurt griechischer Honig geröstete Mandeln	6,90
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.

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	8,50

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	8,50

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.

Bier vom Fass & Flaschenbier

 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	5,20
<u>Hefe hell alkoholfrei</u> <u>Kristall</u>	0,5l Flasche	5,20
 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 / 4,90

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser „mit Kohlensäure“	0,25 l Flasche / 0,75l Flasche	2,90 / 6,90
Mineralwasser „Still“	0,50 l Flasche / 1,0 l Flasche	3,90 / 6,90
	0,2l Glas / 0,4l Glas	3,20 / 4,50
Coca Cola Zero	0,2l Glas / 0,4l Glas	3,20 / 4,50
Fanta Orange	0,2l Glas / 0,4l Glas	3,20 / 4,50
Sprite	0,2l Glas / 0,4l Glas	3,20 / 4,50
Spezi	0,2l Glas / 0,4l Glas	3,20 / 4,50
Schweppes TONIC WATER	0,2l Glas	3,20
Schweppes BITTER LEMON	0,2l Glas / 0,4l Glas	3,20 / 4,50

Säfte

Apfelsaft	0,2l Glas / 0,4l Glas	3,20 / 4,50
Traubensaft	0,2l Glas / 0,4l Glas	3,20 / 4,50
Johannisbeernektar	0,2l Glas / 0,4l Glas	3,20 / 4,50
Orangensaft	0,2l Glas / 0,4l Glas	3,20 / 4,50
Saftschorlen	0,2l Glas / 0,4l Glas	2,90 / 4,50
Orangensaft frisch gepresst	0,2l Glas	4,90

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

Griechischer Brandy

AND TO 1888
METAXA[®]
THE ORIGINAL GREEK SPIRIT

*****	2cl	4,50
*****	2cl	5,00
Grand fine very Old	2cl	8,90

Whisky

Johnnie Walker Red Label	2cl	4,00
Jack Daniels	2cl	4,00
Glenfiddich Pure Malt	2cl ab	4,00
Chivas Regal 12 years old	2cl	4,50

Cognac

Hennessy	2cl	5,00
Odart	2cl	5,00
Courvoisier	2cl	5,00
Remy Martin	2cl	5,00

Bitter

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

Spirituosen

Malteserkreuz Aquavit	2cl	3,00
Kirschwasser	2cl	3,00
Himbeergeist	2cl	3,00
Williamsbirne	2cl	3,00

Liköre

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

Gin (verschied. Sorten)	2cl	3,00
Vodka (verschied. Sorten)	2cl ab	3,00
BACARDI Rum	2cl	3,00

Brandy

Carinal Mendoza	2cl	4,90
Conde de Osborne	2cl	4,90
Carlos I	2cl	4,90

Grappa

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

Sekt

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

Champagner

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