



RESTAURANT ARTEMIS GRIECHISCH & MEDITERRAN

EIN GRIECHISCHES RESTAURANT,
DAS IM HERZEN VON HAAN EIN STÜCKCHEN
URLAUB MIT LIEBE SERVIERT.

WENN SIE LUST AUF EINE UMFANGREICHE
GRIECHISCHE KÜCHE HABEN,
DANN SOLLTE EIN BESUCH IN UNSEREM
RESTAURANT ARTEMIS IN HAAN
IHRE ERSTE WAHL SEIN.

GERNE BRINGT IHNEN UNSER FREUNDLICHES
PERSONAL DIE BESTEN SPEISEN UND GETRÄNKE,
DIE UNSER HOCHWERTIGES GRIECHISCHES
RESTAURANT ZU BIETEN HAT.

ÖFFNUNGSZEITEN:

DIENSTAG BIS SONNTAG 11:30 – 14:30 UHR UND 17:30 – 23:00 UHR

MONTAG RUHETAG

FRIEDRICHSTRASSE 5 · 42781 HAAN · TELEFON 02129 · 347 57 89

*Herzlich willkommen
in unserem Restaurant,*

Ihr ARTEMIS-Team

VORSPEISEN

01	Oliven	4,50 €
02	Peperoni (2, 4, G)	3,90 €
03	Zaziki (D, G)	5,50 €
04	Tarama (1, B, M,2)	5,90 €
05	Trilogia , Zaziki, Tarama (1, B, D), Meeresfrüchte (M)	8,00 €
06	Kopanisti Schafskäsesalat (2, 4, D)	6,70 €
07	Auberginensalat	5,80 €
08	Meeresfrüchte mit frischer Zitrone (C, 2, B)	8,10 €
09	Meseteller , gemischte kalte Vorspeisen (1, 2, 4, A, B, C, I)	13,00 €

WARME VORSPEISEN

12	Dolmadakia mit Tomatenbasilikumsauce (A, 2, I)	6,80 €
13	Paprika , gebraten mit Zaziki (D)	7,80 €
15	Auberginen , gebraten mit Zaziki (A, D, I)	7,80 €
17	Zucchini mit Zaziki (A, I, D)	7,80 €
18	Tiropitakia Blätterteigecken mit Schafskäsecreme gefüllt (D, I, A)	6,80 €
19	Muschelsaganaki mit Tomatenbasilikumsauce und Schafskäse (D, I, N, 2)	9,50 €
20	Garnelensaganaki mit Tomatenbasilikumsauce und Schafskäse (D, C, 2)	10,20 €
21	Knoblauchbrot mit Käse (1, 2, D) überbacken (I)	5,10 €
22	Manitaria Frische Champignons geröstet mit Kräuterbutter und Speck (D, 2,4)	7,90 €
23	Champignon-Varianten Frische Champignons gefüllt jeweils mit Spinat, pikanter Feta-Käse-Creme und frischem Knoblauch (D, I, 2)	9,00 €
24	Midia Tiganita Muscheln aus der Pfanne mit Knoblauchsauce (D, N, I)	8,20 €
25	Keftedakia Hackfleischbällchen mit Tomatenbasilikumsauce und Feta (A, D, I, 2)	7,80 €
26	Peperoni vom Grill mit Knoblauchsauce (2, 4)	6,20 €
27	Meseplatte , gemischte warme Vorspeisen (A, D, I, 2)	13,50 €
28	Oktopus vom Grill (B, N)	13,50 €
29	Kalamaria Tiganita Calamares gebraten mit Knoblauchsauce (B, I, N)	10,50 €
30	„Florinis“ Rote Paprika aus dem Backofen, gefüllt mit einer pikanten Feta-Käse-Creme und frischem Knoblauch (D, 2, 4)	8,50 €
55	Sardinen gebraten mit Remoulade (B, I, D, 2)	9,50 €

KÄSE

31	Feta Griechischer Schafskäse mit Olivenöl und Oregano, Oliven und Peperoni (D, 2, 4, 6)	7,80 €
32	Feta Schafskäse aus dem Backofen mit Tomatensauce und Knoblauch (D, 2)	8,00 €
33	Saganaki, gebratener, paniertes Schafskäse (A, D, I)	8,20 €
34	Halloumi Original zypriotischer Käse vom Grill mit gebratenen Cocktailtomaten, Knoblauch-Olivenöl (D, 2)	8,90 €
35	Halloumi mit Spinat, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauchsauce aus dem Backofen (D)	8,90 €

SUPPEN

36	Bohnensuppe (5, 2, M)	6,90 €
37	Zwiebelsuppe (5, D, I)	6,90 €
38	Hühnersuppe (5, 2, A, I)	6,90 €
39	Gulaschsuppe (5, J)	6,90 €

SALATE

40	Grüner Salat (2, 4)	4,80 €
41	Tomatensalat (2, 4)	5,50 €
43	Griechischer Bauernsalat (2, 4, D)	12,50 €
44	Chefsalat Grüner Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Ei, Thunfisch, Mais, Goudakäse (1, 2, 4, A, B, D) und Dressing	14,00 €
45	Meeresfrüchtesalat Grüner Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Schafskäse, Meeresfrüchtecock- tail, Öl und Essig (2, 4, D, B, N)	13,50 €
46	Putenbrustfilet auf Salat (2, 4, D, A)	13,50 €
47	Hähnchenbrustfilet auf Salat mit Schafskäsewürfeln, Eiern und Dressing (2, 4, D, A)	13,50 €

BEILAGEN

48	Pommes frites	4,80 €
49	Reis mit Tomatensauce	3,80 €
50	Bratkartoffeln	5,50 €
51	Folienkartoffeln mit Zaziki	5,50 €
52	Riesenbohnen	7,50 €
53	Kräuterbutter	2,50 €
54	Alle Saucen	3,80 €

SPAGHETTI

57	Spaghetti mit Thunfisch und Tomatenbasilikumsauce (B)	10,50 €
58	Spaghetti mit Shrimps und Sahnecremesauce (B, D)	13,50 €
59	Spaghetti mit Hähnchenbrustfilet und Sahnesauce (B, D)	12,20 €

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

60	Gyros mit Pommes frites (D)	11,50 €
61	Souvlaki mit Pommes frites (D)	11,50 €
62	Suzuki mit Pommes frites (D)	11,50 €
63	2 Schnitzel vom Grill mit Pommes frites (D)	11,50 €

FISCHGERICHTE

64	Calamaris mit Zaziki (B, D, I)	18,90 €
65	Krabben und Calamaris mit Skordalia (A, B, C, I)	19,90 €
66	Zanderfilet mit Skordalia (A, B, I)	21,50 €
67	Seehechtfilet mit Skordalia (A, B, I)	19,90 €
68	Lachsfilet vom Grill mit Skordalia (A, B)	22,50 €
69	Dorade vom Grill mit Remoulade (A, B)	23,80 €
70	Forelle vom Grill mit Remoulade (A, B)	19,40 €
71	Wolfsbarsch vom Grill mit Remoulade (A, B)	23,80 €
72	Pangasiusfilet mit Skordalia (A, B, I)	18,50 €
73	Fischplatte für 1 Person	21,50 €
	Calamares, Pangasiusfilet, Seehecht und Krabben (A, B, C, I)	
	2 Personen	43,00 €
	4 Personen	86,00 €

Zu allen Fischgerichten servieren wir Tagesgemüse, Backofenkartoffeln und frischen, gemischten Salat (A, B, C, I).

SPEZIALITÄTEN VOM GRILL -----

75	Gyros mit Zaziki, Reis, Pommes und Salat (D)	15,40 €
76	Souvlaki 2 Fleischspieße mit Zaziki, Reis, Pommes und Salat (D)	15,90 €
77	Bifteki mit Schafskäse gefüllt mit Zaziki, Reis, Pommes und Salat (D, A)	15,90 €
78	Grillteller mit Gyros, Souvlaki, Lammkotelette, Suzuki, Schnitzel, Zaziki, Reis, Pommes und Salat (D)	19,80 €
79	Bauernteller mit Gyros, Souvlaki, Lammkoteletts, Schnitzel, Zaziki, Reis, Pommes und Salat (D)	18,50 €
80	Dorfteller mit Gyros, Souvlaki, 2 Lammkoteletts, Zaziki, Reis, Pommes und Salat (D)	19,00 €
81	Marathonteller mit Gyros, 2 Suzuki, Souvlaki, Zaziki, Reis, Pommes und Salat (D, A)	18,50 €
82	Korfuteller mit Gyros, Souvlaki, Rinderleber, Zaziki, Reis, Pommes und Salat (D)	17,80 €
83	Suzuki Hackröllchen mit Metaxasauce, Reis, Pommes und Salat (5, A, D)	15,50 €
84	Rinderleber mit Zaziki, gerösteten Zwiebeln, Reis, Pommes und Salat (D)	16,20 €
85	Artemis-Teller Schweinefilet mit Metaxasauce (5, D), Reis, Pommes und Salat	20,50 €
87	Kreta-Teller mit Gyros, Souvlaki, Zaziki, Reis, Pommes und Salat (D)	17,50 €
88	Dionysos-Teller mit Gyros, Souvlaki, 2 Schnitzel, Zaziki, Reis, Pommes und Salat (D)	18,50 €
89	Apollon-Teller mit Gyros, 2 Suzuki, Zaziki, Reis, Pommes und Salat (A, D)	17,50 €

PLATTEN FÜR 2-4 PERSONEN -----

- 91 **Alexis Sorbas Platte**
mit Gyros, Bifteki, Souvlaki, Rinderleber, Zaziki, Reis,
Pommes und Bauernsalat (A, D)
für zwei Personen 40,50 €
für vier Personen 81,00 €
- 92 **Delphi Platte**
mit Gyros, Souvlaki, Schweinefilet, Lammkoteletts,
Suzuki, Zaziki, Reis, Pommes und Bauernsalat (A, D)
für zwei Personen 44,00 €
für vier Personen 88,00 €
- 93 **Artemis Platte**
mit Gyros, 2 Souvlaki, 2 kleine Rumpsteaks, 2 Lammkoteletts,
2 Schweinefilet, Zaziki, Reis, Pommes und Bauernsalat (A, D)
für zwei Personen 47,50 €
für vier Personen 95,00 €

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES -----

- 94 **Riesenspieß** 20,50 €
vom Schweinefilet mit Paprika, Zwiebeln, Metaxasauce (5, D),
Bratkartoffeln und Salat
- 95 **Suvla Feta** 21,50 €
Hauchdünn geschnittenes Schweinefilet, gerollt am Spieß mit Fetakäse,
Paprika, Zwiebeln, Sahnepaprikasauce (1, 2, 5, D) , Bratkartoffeln und Salat
- 96 **Moussaka** 16,40 €
Auflauf mit Kartoffeln, Auberginen, Hackfleisch und Bechamelsauce
überbacken, dazu Salat (A, D, I)
- 97 **Gyros** 17,50 €
mit Metaxasauce (5, D) ,Käse (1, 2) überbacken, Pommes und Salat
- 98 **Bifteki** 17,50 €
mit Metaxasauce (5, D), Käse (1, 2) überbacken, Pommes und Salat
- 99 **Schweinefiletmedaillons** 22,50 €
mit Metaxasauce (5, D) und Käse (1, 2) überbacken mit Backkartoffeln und Salat
- 100 **Lammfilet** 23,50 €
mit Spinat, Käse (2, D) überbacken, Backkartoffeln und Salat (G)
- 101 **Schweinemedaillons** 22,50 €
mit Spinat, Käse (1, 2, D) überbacken, Backkartoffeln und Salat
- 102 **El greco** 18,50 €
3 Schnitzel mit Weintomatensauce, Paprika, Tomaten, Schafskäse und
Gouda (1, 2, D) überbacken, Pommes, Reis und gemischtem Salat
- 103 **Lammkotelett „Spezial“** 22,80 €
4 zarte Lammkoteletts vom Grill mit Spezialgewürzen gegrillt,
dazu Kritharaki (Reisnudeln) mit Käse (1, 2, D) überbacken und Salat
- 104 **Gefülltes Schweinefilet** aus dem Backofen 23,00 €
mit Weintomatensauce, Paprika, Tomaten, Schafskäse und
Gouda (1, 2, D) überbacken, Reis, grüne Bohnen und Salat

LAMM VOM GRILL -----

105	Lammkoteletts mit dicken Bohnen, Reis und Salat (2, 5)	22,50 €
106	Lammkoteletts mit grünen Bohnen, Reis und Salat (2, 5)	22,80 €
107	Lammfilet mit Kräuterbutter, dicken Bohnen, Reis und Salat (2, 5)	23,50 €
108	Lammfilet mit gerösteten Zwiebeln, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat	24,80 €

RUMPSTEAKS -----

109	Rumpsteak mit Kräuterbutter, Folienkartoffel und Salat (A, D)	23,50 €
110	Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln, Folienkartoffel und Salat (A, D)	23,80 €
111	Rumpsteak mit Pfeffersauce (1, 2, 5), Folienkartoffel und Salat (D)	24,80 €
112	Rumpsteak mit Champignonsauce (1, 2, 5), Folienkartoffel und Salat (D)	24,80 €
113	Rumpsteak mit Sahnepaprikasauce (1, 2, 5), Folienkartoffel und Salat (D)	24,80 €

LAMM AUS DEM BACKOFEN -----

115	Lammfleisch mit dicken Bohnen, Kartoffeln und Salat (2, 5)	18,50 €
116	Lammfleisch mit grünen Bohnen, Kartoffeln und Salat (2, 5)	18,50 €
117	Lammfleisch mit Bamies (Okraschoten), Kartoffeln und Salat (2, 5)	18,50 €
118	Lammfleisch mit jungen gekochten Zwiebeln (Stifado), Kartoffeln und Salat (2, 5)	18,50 €
119	Lammfleisch mit Spaghetti, Käse (1, 2) überbacken und Salat	17,80 €
120	Lammfleisch mit Reismudeln, Käse (1, 2) überbacken und Salat	17,80 €

INTERNATIONALE GERICHTE -----

- | | | |
|-----|--|---------|
| 121 | Schweine-Schnitzel Wiener Art
mit Pommes frites und Salat (G, L, A, D) | 14,50 € |
| 122 | Zigeunerschnitzel
mit Pommes frites und Salat (2, A, D, L, G) | 15,80 € |
| 123 | Jägerschnitzel
mit Pommes frites und Salat (2, A, D, L, G) | 15,80 € |
| 124 | Hähnchenbrustfilet kretische Art
mit Fetakäsesauce, Backkartoffeln und Salat (D, L, G) | 17,50 € |

NACHSPEISEN -----

- | | | |
|-----|---|--------|
| 130 | Galaktobouriko
Blätterteig mit Eiercreme gefüllt, Vanilleeis und Sahne (I, D, A, M) | 7,20 € |
| 131 | Griechischer Joghurt
mit Honig und Walnüssen (D, H) | 6,50 € |
| 134 | Halvas mit Vanilleeis (I, M, F, D) | 6,20 € |

WARME GETRÄNKE -----

200	Griechische Mocca	2,50 €
201	Tasse Tee	2,50 €
202	Cappuccino	3,20 €
203	Tasse Kaffee	2,80 €
204	Latte Macchiato	3,80 €
205	Heiße Schokolade mit Sahne	3,50 €
206	Espresso	2,50 €
207	Milchkaffee	3,20 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE -----

208	Coca Cola Light (6, 9)	0,2 l	2,90 €
209	Coca Cola Light(6, 9)	0,3 l	3,90 €
210	Coca Cola (1, 9)	0,2 l	2,90 €
211	Coca Cola (1, 9)	0,3 l	3,90 €
212	Fanta Orange (1, 4)	0,2 l	2,90 €
213	Fanta Orange (1, 4)	0,3 l	3,90 €
214	Spezi (1, 9, 4)	0,2 l	2,90 €
215	Spezi (1, 9, 4)	0,3 l	3,90 €
216	Sprite	0,2 l	2,90 €
217	Sprite	0,3 l	3,90 €
218	Mineralwasser	0,25 l	2,90 €
219	Mineralwasser	0,75 l	6,70 €
220	Stilles Wasser	0,25 l	2,90 €
221	Stilles Wasser	0,75 l	6,70 €
222	Bitter Lemon (10)	0,2 l	3,40 €
223	Orangensaft	0,2 l	3,40 €
224	Apfelsaft	0,2 l	3,40 €
225	Apfelsaftschorle	0,2 l	2,90 €
226	Apfelsaftschorle	0,3 l	3,90 €

BIERE

227	Erzquell	0,25 l	3,00 €
228	Erzquell	0,4 l	4,10 €
229	Alster/Radler	0,25 l	3,20 €
230	Alster/Radler	0,4 l	4,40 €
231	Bolten	0,25 l	3,00 €
232	Bolten	0,4 l	4,10 €
233	Krefelder	0,25 l	3,20 €
234	Krefelder	0,4 l	4,40 €
235	Alt-Schuss	0,25 l	3,20 €
236	Alt-Schuss	0,4 l	4,40 €
237	Malzbier	0,33 l	3,20 €
238	Pils (Alkoholfrei)	0,33 l	3,50 €
239	Hefeweizen	0,5 l	5,20 €
240	Hefe (Alkoholfrei)	0,5 l	5,20 €

APERITIFS UND ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

241	Ouzo	2 cl	2,50 €
242	Metaxa *****	2 cl	5,50 €
243	Metaxa *****	2 cl	6,50 €
244	Metaxa Grand Reserve	2 cl	7,50 €
246	Campari (1) mit Orangensaft und Soda	4 cl	7,80 €
247	Wodka Lemon	4 cl	7,50 €
248	Whiskey	4 cl	7,50 €
249	Underberg	2 cl	2,00 €
250	Bacardi Cola	4 cl	7,50 €
251	Fernet Branca	2 cl	4,80 €
252	Martini Bianco oder Rosso	4 cl	6,50 €
253	Malteser	2 cl	2,80 €
254	Jägermeister	2 cl	2,80 €
255	Ramazoti	4 cl	4,80 €
256	Korn	2 cl	2,80 €
257	Baileys	2 cl	3,20 €

OFFENE WEINE

ROTWEINE ----- 0,2 l 0,5 l

260 - 261	Merlot-Syrah, trocken	5,80€	14,50€
	Bouquet mit erdigen Noten und einem roten Fruchtgeschmack, dominiert von Erdbeeren und Brombeeren. Sehr gute Struktur, mit geringer Säure, guter Balance, weichen Tanninen und gutem Nachgeschmack.		
262 - 263	Cabernet Sauvignon-Agiorgitiko, halbtrocken	5,60€	14,00€
	Geschmackvoll mit Aromen von roten Früchten, mit einem leicht süßen Nachgeschmack		
264 - 265	Naousa, trocken	6,20€	15,50€
	Konzentrierter Wein mit rubinroter Farbe, komplexes Bouquet und milder aromatischer Intensität aus reifen Früchten und mit Nuancen von Vegetation und Gewürzen gereift im Fass.		
266 - 267	Imiglikos, halbsüß	5,60€	14,00€
	Geschmackvoll mit Aromen von roten Früchten, mit einem leicht süßen Nachgeschmack		
268 - 269	Mavrodaphni, süß	5,80€	14,50€
	Ein dichter süßer Rotwein mit karminroter Farbe. Seine Aromen erinnern an reife Sauerkirschen, getrocknete Feigen, Schokolade und Vanillie		

WEISSWEINE ----- 0,2 l 0,5 l

272 - 273	Savatiano, trocken	5,60€	14,00€
	Frühe Ernte, mit Anwendung vorzeitiger Extraktion der Gärung bei niedriger Temperatur, lassen die zarten Aromen von hellem Obstfleisch und Zitrusfrüchten langsam mit ausgewogener Säure hervorkommen.		
1272 - 1273	Chardonnay, trocken	6,20€	15,50€
	Sein Aroma ist kräftig und reich, erinnert an verschiedene Früchte, wie Zitrus, reife Aprikosen und süße Birne. Geschmackvoll reich, ausgeglichen mit erfrischender Säure und Mineral.		
274 - 275	Muskat- Savatiano, halbtrocken	5,60€	14,00€
	Grüne Reflexe, mit Duft von Äpfeln und Rosen und einem leicht süßen Nachgeschmack.		
276 - 277	Imiglikos, halbsüß	5,60€	14,00€
	Grüne Reflexe, mit Duft von Äpfeln und Rosen und einem leicht süßen Nachgeschmack.		
278 - 279	Retsina, geharzt	5,60€	14,00€
	Restsina wird seit Jahrtausenden in Griechenland hergestellt, durch die Zugabe während der Gärung von Kiefernharz der Art „Pinus Hallepensis“ entsteht sein besonderes Aroma und seine natürliche Konservierung.		
280	Weinschorle	0,25 l 6,50€	

ROSÉWEINE ----- 0,2 l 0,5 l

518 - 519	Muskat-Syrah, trocken	5,80€	14,50€
	Nach einer kurzen Extraktionszeit haben sich reiche Aromen von Kirsche und Rosenblüten gebildet. Der volle Geschmack zeichnet sich durch dezente Tannine und knackige Säure mit reichem Nachgeschmack aus.		
520 - 521	Muskat-Syrah, halbtrocken	5,80€	14,50€
	Mit kaltextraktion und kontrollierter Gärung haben sich reiche Aromen von Kirsche und Rosenblüten gebildet mit einem leicht süßen Nachgeschmack.		

QUALITÄTS-FLASCHENWEINE

ROTWEINE -----

286	Amethystos	0,75 l	35,00 €
	Der rote Amethystos von Costa Lazaridi ist eine Komposition der Cabernet Sauvignon-Traube mit kleineren Mengen der Merlot-Traube sowie der griechischen Rebsorte Limnio. Ein Wein von hohem Standard!		

ROSÉWEINE -----

287	Amethystos , halbtrocken	0,75 l	28,00 €
-----	---------------------------------	--------	---------

WEISSWEINE -----

291	Kretikos von der Insel Kreta, trocken	0,75 l	24,00 €
294	Amethystos	0,75 l	32,00 €
	Trockene Cuvée mit floralen Aromen von Grapefruit und Aprikose und langem Nachhall vom Weingut Lazaridis.		

SEKT -----

295	Asti Cinzano	0,7 l	24,00 €
296	Henkel trocken	0,7 l	29,00 €

Bitte fragen Sie auch nach unserer Weinkarte

----- alle Weine enthalten Sulfite -----

Wir bedanken uns für Ihren Besuch

Ihr Artemis-Team

(A) Eier (B) Fisch (C) Krebstiere (D) Milch (E) Sellerie (F) Sesamsamen (G) Schwefeldioxid und Sulphite (H) Erdnüsse/Walnüsse (I) glutenhaltiges Getreide/nur Weizenmehl (L) Senf (M) Sojabohnen (N) Weichtiere

(1) Farbstoff (2) Konservierungsstoffe (3) Süßungsmittel (4) Antioxidationsmittel (5) Geschmacksverstärker (6) Aspartam enthält eine Phenylalaninquelle (7) Milcheiweiß, einhaltige (8) mit Phosphat (9) koffeinhaltige Limonade (10) chininhaltig