

GRIECHISCHES RESTAURANT

SANTORIN

Täglich geöffnet:
Küche: 17:30 - 23:00 Uhr
Lokal: 17:30 - 24:00 Uhr

SCHILLERSTR. 30
48155 Münster
0251-65939
www.santorini-ms.de

Lieber Gast,

wir heißen Sie in unserem Restaurant herzlich willkommen.

In unserer Speisekarte finden Sie eine große Auswahl griechischer Spezialitäten. Zu beachten ist, dass unsere Gerichte fast ausschließlich aus frischen Zutaten hergestellt werden. Aus diesem Grund, gönnen Sie uns bitte die Zeit, Ihnen ein schmackhaftes Essen zuzubereiten.



Wir sind für Sie täglich von 17:30 – 24:00 geöffnet.

Die Küche steht Ihnen von 17:30 – 23:00 zur Verfügung.

Auch an Feiertagen geöffnet!

Gerne nehmen wir auch Bestellungen für Ihre Party oder Familienfeier entgegen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Abend und guten Appetit!

Ihr Santorini - Team

Spezialitäten des Hauses

200. Lamm-Gastra 15,90
Lammfleischstücke aus dem Backofen in Tomaten-sauce, dazu grüne Bohnen oder griechische Ofenkartoffeln.

201. Gyros mit Santorini-Schnitzel 15,90
(Ein gerolltes Schnitzel, gefüllt mit Fetakäse) in Metaxa oder Senf oder Champingnonsauce wahlweise mit Reis, Pommes oder griechischen Ofenkartoffeln .

202. Ein großes Hähnchenbrustfilet 15,50
gefüllt mit frischem Spinat, Schafskäse und Tomaten, wahlweise mit Reis, Pommes oder griechischen Ofenkartoffeln.

204. Drei Blätterteigtaschen mit Gyros 14,50
Blätterteigtaschen gefüllt mit Gyros in drei verschiedenen Saucen (Metaxa, Senf und Champignonssauce), dazu Tzatziki und Reis.

205. Feuerspieß 16,90
Ein gr. Schweinefiletspieß mit Paprika und Zwiebeln in Chili Sauce, wahlweise mit Reis, Pommes oder griechischen Ofenkartoffeln.

206. Zwei Lachsrouladen (Fisch) 18,90
aus dem Ofen gefüllt mit Fetakäse und Tomaten. Beilage Blattspinat, wahlweise mit Reis, Pommes oder griechischen Ofenkartoffeln.



Zu jedem dieser Gerichte können Sie Sich einen Salat vom Buffet zusammenstellen

Kalte Vorspeisen (Mezedes)

hausgemachte Spezialitäten

1. Tzatziki 4,40
   Griechische Joghurtspezialität mit Gurken und Knoblauch

2. Taramas 5,30
   Fischrogencreme, der Kaviar der Griechen

3. Skordalia 5,30
   Kartoffel-Knoblauchpüree

4. Chtipiti, Tyrokafteri 5,70
   Creme aus Schafskäse und Chilischoten (scharf)

5. Melitzanosalata, Auberginenpüree 5,40
   Auberginencreme mit Knoblauch und Fetakäse

6. Dolmadakia 5,90
   5 Weinblätter gefüllt mit Reis und Hackfleisch

7. Schwarze Oliven und milde Peperoni 4,50

8. MESE – TELLER (kalte u. warme) 12,90
   Chtipiti, Skordalia, Tzatziki, Dolmadaki, gegrillte Paprika
   Florinis, Keftadakia aus der Pfanne (Hackfleischbällchen)
   Tyropita aus dem Backofen (Schafskäseblätterteigtasche)
   plus panierte Zuchini

9. Kleiner Vorspeisenteller 10,90
   Tzatziki, Taramas, Skordalia,Chtipiti, Auberginenpüree,
   Dolmadaki (Weinblatt gefüllt mit Reis und Hackfleisch),
   Schafskäse , Meeresfrüchte und Peperoni

10. Großer Vorspeisenteller 14,90
    Tzatziki, Taramas, Skordalia,Chtipiti, Auberginensalat,
    Dolmadakia (Weinblätter gefüllt mit Reis und Hackfleisch),
    Schafskäse, Meeresfrüchte und Peperonis

Zu allen Vorspeisen wird unser hausgemachtes Brot gereicht

Warme Vorspeisen
nach Art des Hauses

11.	Paprika-Florinis gegrillt und gefüllt mit Fetakäse, dazu Tzatziki	6,90
12.	Peperoni vom Grill in Knoblauchöl	5,40
14.	Auberginen und Zucchini Panierte und gebratene Auberginen und Zucchini aus der Pfanne mit Tzatziki	8,30
15.	Sechs Keftedakia (Hackfleischbälchen) in Tomaten-Paprika Sauce	7,50
17.	Tiropita - Spanakopita 2 Blätterteigtaschen: 1 mit Schafskäse und 1 mit Spinat gefüllt	6,90
18.	Gefüllte Riesenchampignons mit Schafskäse in Metaxasauce aus dem Ofen	7,90
19.	Baby-Calamares (saisonabhängig) gebratene oder natur mit Olivenöl	8,50
20.	Warmer Vorspeisenteller Panierte Auberginen, Zucchini, Peperoni, panierter Schafskäse, Paprika und Tzatziki	14,90



Zu allen Vorspeisen wird unser hausgemachtes Brot gereicht

Käsespezialitäten

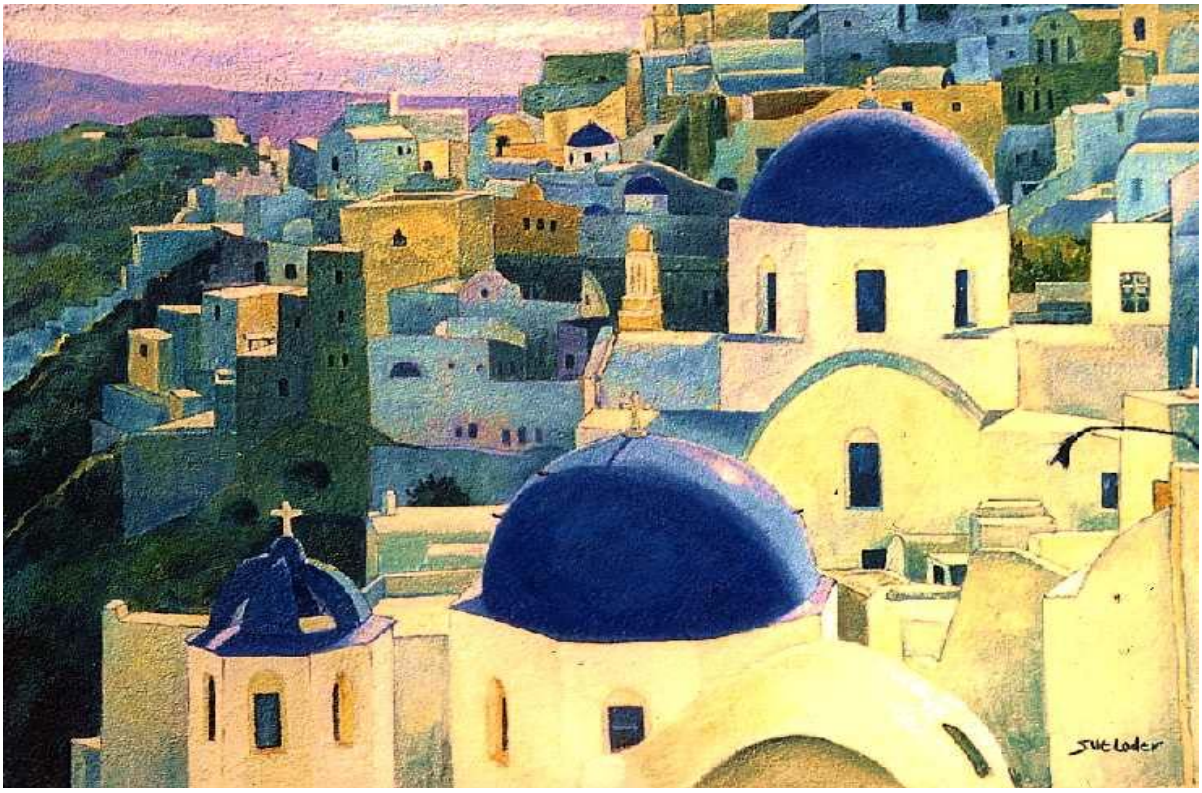
21. Feta 6,20
original griechischer Schafskäse mit Oregano garniert
und Olivenöl

22. Feta Skaras-Spezial 7,30
gegrillter Schafskäse in Olivenöl, Knoblauchöl, Peperonis
mit Tomaten und roten Zwiebeln in Alufolie

23. Feta Santorinis, Saganaki 7,30
panierter Fetakäse aus der Pfanne auf Rucola und Tomaten

24. Halloumi gebraten auf Rucola, Tomaten und Honig 7,90

Zu allen Vorspeisen wird unser hausgemachtes Brot gereicht



Salate

28.	Choriatiki-griechischer Bauernsalat Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Schafskäse, Paprika, rote Zwiebeln und Olivenöl	9,90
29.	Rucola-Salat mit Tomaten und geriebenen Schafskäse in Olivenöl	7,40
31.	Gemischter Salat vom Salatbuffet	5,70
32.	Hähnchenbrustfiletsalat Eisbergsalat, Lollo-Rosso, Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Mais und Paprika	10,90
34.	Meeresfrüchtesalat Eisberg, Lollo-Rosso, Calamares, Surimi, Krabben, mit Knoblauch-Zitronenmarinade dazu Olivenöl	10,50

Zu allen Salaten wird unser hausgemachtes Brot gereicht



Hausgemachte Dressings

Senf – Joghurt – Cocktail

Grillspezialitäten vom Schwein

38. Gyros-Teller mit Tzatziki, wahlweise 12,50
mit Reis, Pommes oder griechischen Ofenkartoffeln

39. Gyros-Pfanne mit Tomaten und Goudakäse, 13,50
aus dem Ofen wahlweise mit Reis, Pommes oder giechischen Ofenkartoffeln

40. Souvlaki 2 Spieße, wahlweise mit Reis, Pommes 12,90
oder griechischen Ofenkartoffeln

41. Souvla-Feta 2 Spieße gefüllt mit 13,90
Fetakäse und Tomaten,wahlweise mit Reis, Pommes oder griechischen Ofenkartoffeln

42. Leber 11,30
gegrillt mit gerösteten Zwiebeln, wahlweise mit Pommes, Reis oder griechische Ofenkartoffeln

43. Saloniki-Teller 13,90
zwei Rückensteaks mit Tomaten-Paprika oder Metaxa-Sauce wahlweise mit Reis, Pommes oder griechischen Ofenkartoffeln

44. 3 Schweinesteaks a la Hawaii 14,70
mit Schinken, Ananas und Käse, dazu Metaxa-Sauce wahlweise mit Reis oder Pommes oder griechischen Ofenkartoffeln

45. Santorini-Teller 13,90
zwei Rückensteaks mit Tomaten und Schafskäse gefüllt ,
wahlweise mit Reis, Pommes oder griechischen Ofenkartoffeln



Zu jedem dieser Gerichte können Sie Sich einen Salat vom Salatbüfett zusammenstellen

Saucen

Alle Fleischgerichte können gegen einen Aufpreis von 2,90 Euro aus folgenden Saucen serviert werden:

1. Metaxa-Sauce
2. Champignon-Sauce
3. Tomaten-Paprika-Sauce
4. Senf-Sauce
5. Chili-Sauce
6. Knoblauch-Sauce
7. Schafskäse-Sauce
8. Curry-Ananas-Sauce



Schweinefilets

46. Kleopatra 16,50
drei Schweinefiletmedaillons aus der Pfanne mit Oregano wahlweise mit Reis, Pommes oder griechischen Ofenkartoffeln

47. Schweinefilet mit Feta-Käse und Tomaten gefüllt 17,50
auf Rucolasalat und Tomaten wahlweise mit Reis, Pommes oder griechischen Ofenkartoffeln

49. Alexander 17,90
Ein grosses Schweinefilet gefüllt mit Ziegenkäse und Tomaten mit Metaxa und Champignon-Sauce, dazu Rucola, Tomaten, wahlweise mit Reis oder Pommes oder griechischen Ofenkartoffeln



Zu jedem dieser Gerichte können Sie Sich einen Salat vom Salatbüfett zusammenstellen

Grillspezialitäten vom Lamm

48.	Zwei Lammspieße wahlweise mit Reis, Pommes oder griechischen Ofenkartoffeln	20,50
50.	Lammkoteletts 5 (paidakia) wahlweise mit Reis, Pommes oder griechischen Ofenkartoffeln	19,90
53.	Sparta Teller zwei Lammsteaks, gefüllt mit Fetakäse und Tomaten, wahlweise mit Reis, Pommes oder griechischen Ofenkartoffeln	21,90
54.	Lammteller zwei Lammkotellets, ein großes Lammspieß und Lammragout wahlweise mit Reis, Pommes oder griechischen Ofenkartoffeln	23,50



Zu jedem dieser Gerichte können Sie Sich einen Salat vom Salatbüfett zusammenstellen

Gemischte Spezialitäten

55. Kykladen Platte 15,90
Gyros, Hacksteak, Schweinespieß, wahlweise mit Reis, Pommes oder griechischen Ofenkartoffeln

56. Akropolis Platte 15,50
Gyros, Schweinespieß, wahlweise mit Reis, Pommes oder griechischen Ofenkartoffeln

57. Korfu Platte 15,50
Gyros, 2 Hacksteaks, wahlweise mit Reis, Pommes oder griechischen Ofenkartoffeln

58. Parga Platte 16,50
Gyros, Leber, 2 Hacksteaks, wahlweise mit Reis, Pommes oder griechischen Ofenkartoffeln

59. Rhodos Platte 18,90
Gyros, Schweinefilet, Hacksteak, Souvlaki wahlweise mit Reis, Pommes oder griechischen Ofenkartoffeln

60. Kos Platte 17,90
Gyros, 2 Lammkoteletts, Schweinesteak, wahlweise mit Reis, Pommes oder griechischen Ofenkartoffeln

61. Mykonos Platte 17,90
Gyros, Hacksteak, 2 Lammkoteletts, wahlweise mit Reis, Pommes oder griechischen Ofenkartoffeln

62. Paros Platte 18,90
Gyros, Souvlaki, Lammkotelett und Souzouki wahlweise mit Reis, Pommes oder griechischen Ofenkartoffeln

Zu jedem dieser Gerichte können Sie Sich einen Salat vom Salatbüfett zusammenstellen

64. Thassos Platte 20,50
Gyros, Lammspieß, Schweinefiletspieß, wahlweise mit Reis, Pommes oder griechischen Ofenkartoffeln

65. Kreta Platte 17,50
Gyros, panierte Calamares, wahlweise mit Reis, Pommes oder griechischen Ofenkartoffeln

66. Ioannina Platte 17,50
Gyros, Schweinefiletspieß, Hähnchenbrustspieß, wahlweise mit Reis, Pommes oder griechischen Ofenkartoffeln

....und die besondere Herausforderung!

51. Herakles Platte 23,90
Gyros, gr. Hähnchenfiletspieß, Bifteki, 2 Lammkoteletts und Schweinespieß, wahlweise mit Reis, Pommes oder griechischen Ofenkartoffeln

Zu jedem dieser Gerichte können Sie Sich einen Salat vom Büfett zusammenstellen



Platten für zwei Personen

67. Sokrates Platte 38,90
Gyros, zwei Lammkoteletts, zwei Souvlaki, zwei Hacksteaks, wahlweise mit Reis, Pommes oder griechischen Ofenkartoffeln

68. Platon Platte 42,90
Gyros, zwei Schweinefilets, zwei Hähnchenbrustfilets, zwei Lamspieße, wahlweise mit Reis, Pommes oder griechischen Ofenkartoffeln

Hackfleischspezialitäten

69. Bifteki Santorinis grosses Hacksteak gefüllt 14,90
mit Schafskäse und Tomaten, wahlweise mit Reis, Pommes oder griechischen Ofenkartoffeln

70. Sousoukakia drei Hacksteaks mit Tomaten-Paprika 14,30
oder Metaxa-Sauce, wahlweise mit Reis, Pommes oder griechischen Ofenkartoffeln



Zu jedem dieser Gerichte können Sie Sich einen Salat vom Bufett zusammenstellen

Überbackene und Ofenspezialitäten

in Metaxa, Senf o. Champignon-Sauce mit Gouda-Käse

71.	Gyros in Sauce wahlweise mit Reis, Pommes oder griechischen Ofenkartoffeln	15,90
72.	Zwei Souvlaki in Sauce wahlweise mit Reis, Pommes oder griechischen Ofenkartoffeln	16,30
73.	Schweinerückensteaks in Sauce wahlweise mit Reis, Pommes oder griechischen Ofenkartoffeln	16,30
74.	Sousoukakia(zwei Hacksteaks) in Sauce wahlweise mit Reis, Pommes oder griechischen Ofenkartoffeln	16,30
75.	Hähnchenbrustfilet in Sauce wahlweise mit Reis, Pommes oder griechischen Ofenkartoffeln	16,30
76.	Schweinefilet in Sauce wahlweise mit Reis, Pommes oder griechischen Ofenkartoffeln	17,50



Zu jedem dieser Gerichte können Sie Sich einen Salat vom Salatbüfett zusammenstellen

Tiganakia, Pfännchengerichte

77.	Schweinefiletmedaillons in Metaxa-Sauce oder Champignon-Sauce wahlweise mit Reis, Pommes oder griechischen Ofenkartoffeln	16,40
78.	Gyrosgeschnetzeltes in Chili-Sauce wahlweise mit Reis, Pommes oder griechischen Ofenkartoffeln	14,40
79.	Hähnchengeschnetzeltes in Metaxa- Sauce oder Champignon-Sauce wahlweise mit Reis, Pommes oder griechischen Ofenkartoffeln	14,80
81.	Lebergeschnetzeltes in Metaxa-Sauce oder Senf-Sauce wahlweise mit Reis, Pommes oder griechischen Ofenkartoffeln	13,40



Zu jedem dieser Gerichte können Sie Sich einen Salat vom Bufett zusammenstellen

Geflügelspezialitäten vom Grill

80.	großes Hähnchenbrustfilet wahlweise mit Reis, Pommes oder griechischen Ofenkartoffeln	13,50
83.	Hähnchenbrustfilet in Tomaten-Paprika oder Curry-Ananas-Sauce wahlweise mit Reis oder Pommes oder griechischen Ofenkartoffeln	14,50
85.	Ein großer Hähnchenspieß mit Tomaten und Ananas, dazu Senf-Honig-Sauce, wahlweise mit Reis oder Pommes oder griechischen Ofenkartoffeln	14,90



Zu jedem dieser Gerichte können Sie Sich einen Salat vom Bufett zusammenstellen

Backofenspezialitäten

84. Moussaka 13,50
Auberginen-Hackfleischauflauf mit Bechamelsauce
wahlweise mit Pommes, Reis oder griechischen
Ofenkartoffeln

86. Kleftiko 15,90
Lammfleischstücke und Schweinefiletstücke in Alufolie
mit frischem Gemüse, dazu griechische Ofenkartoffeln



Spezialität des Kochs

87. 4 gerollte Schweinesteaks auf großem Spieß 18,90
gefüllt mit Feta-Käse, Parma-Schinken und Tomaten
wahlweise mit Reis, Pommes oder griechischen
Ofenkartoffeln. Dazu Metaxa oder Champignonsauce.

Zu jedem dieser Gerichte können Sie Sich einen Salat vom Büfett zusammenstellen

Vegetarische Gerichte

88. Kritharaki 8,90
griechische Nudeln in Tomatensauce mit geriebenem Schafskäse überbacken

89. Gemista 10,60
Paprika und Tomate gefüllt mit Reis, dazu griechische Ofenkartoffeln und Tzatziki

90. Ziegenkäse 9,60
gebraten auf Rucola mit Honig und Tomaten

91. Gigantes – Aubergine 9,30
griechische dicke Bohnen in Tomatensauce begleitet mit Aubergine dazu gratinierter Fetakäse, Tomaten und Zwiebeln

92. Vegetarisches Gyros 13,90
Soja und Weizen aus der Pfanne mit Tzatziki wahlweise mit Reis oder Pommes oder griechischen Ofenkartoffeln

93. Gemüseschnitzel-Santorini 12,90
in Metaxa-Sauce mit Tomaten und Goudakäse überbacken, dazu griechische Ofenkartoffeln, Reis oder Pommes

94. Halloumi 10,90
Zypriotische Spezialität: Grillkäse (Schafs,-Kuh, Ziegenmilch) mit Zucchini in Bierteig abgeschmeckt



Zu den Gerichten wird unser hausgemachtes Brot gereicht.
Zu jedem dieser Gerichte können Sie Sich einen Salat vom Büfett zusammenstellen

Fischspezialitäten

96. Calamares paniert aus der Pfanne mit drei kleinen Vorspeisen: Tzatziki, Tarama, Skordalia — 13,90

97. Lachsfilet aus der Pfanne — 14,90
mit Blattspinat oder Gemüse und griechischen Ofenkartoffeln

99. großes Schollenfilet — 12,90
aus der Pfanne, mit Blattspinat oder Gemüse und griechischen Ofenkartoffeln

105. Fischplatte Aphrodite — 19,90
ein großes Schollenfilet, ein Lachsfilet und panierte Calamares mit Blattspinat oder Gemüse und griechischen Ofenkartoffeln

106. Fischplatte Piräus — 36,90
zwei große Schollenfilets, zwei Lachsfilets und panierte Calamares mit Beilagen Blattspinat oder Gemüse und griechischen Ofenkartoffeln



Zu jedem dieser Gerichte können Sie Sich einen Salat vom Büfett zusammenstellen

Für unsere kleinen Gäste

500.	Jason Gyros mit Pommes	6,90
501.	Achilles Souvlaki mit Pommes	7,10
502.	Penelope 2 kleine Hacksteaks mit Pommes	6,90
503.	Agamemnon Griechische Nudeln in Tomatensauce	6,10

Beilagen

600.	Butterreis	2,70
601.	Djuwetschreis(Reis in würziger Mischung mit Gemüse)	2,90
602.	Pommes frites	3,50
603.	Griechische Ofenkartoffeln	3,90
604.	Frisches Gemüse aus der Pfanne (Auberginen, Zucchini, Paprika)	5,30
605.	Dicke weisse Riesen-Bohnen in Tomatensauce	5,10
606.	Griechische Nudeln (kritharaki)	4,10
607.	Frischer Blattspinat	4,90

Desserts

107.	Milchgrießkuchen Galaktobureko	3,90
108.	Griechischer Joghurt mit Honig und Wahlnüssen	3,90
109.	Mousse au Chocolat nach Art des Hauses	3,90

Warme Getränke

118.	Tasse Kaffee	2,40
119.	Mocca	2,00
120.	Espresso	2,10
121.	Tasse Tee Schwarzer Tee, Früchtetee, Pfefferminztee	2,00



Alkoholfreie Getränke

126.	Coca-Cola	0,3 lt	2,70	0,5 lt	4,20
127.	Fanta	0,3 lt	2,70	0,5 lt	4,20
128.	Sprite	0,3 lt	2,70	0,5 lt	4,20
129.	Cola-Light	0,3 lt	2,70	0,5 lt	4,20
180.	Spezi	0,3 lt	2,70	0,5 lt	4,20

Wasser

130.	Flasche Selters	0,25 lt	2,10
131.	Flasche Selters	0,75 lt	4,50
132.	Vittel (stilles Wasser)	0,25 lt	2,00
133.	Vittel (stilles Wasser)	1,50 lt	3,70

Fruchtsäfte

134.	Apfelsaft	0,2 lt	2,10
135.	Orangensaft	0,2 lt	2,10
139.	Apfelschorle	0,3 lt	2,70
140.	Apfelschorle	0,5 lt	4,20

Limonaden

142.	Schweppes Bitter Lemon (Fl. 0,25 lt)		2,20
144.	Regina 0,3 lt		2,00

Flaschenbiere

145.	Vita-Malz	0,33 lt	2,30
146.	Jever-Fun (alkoholfreies)	0,33 lt	2,40

Weizenbiere
(Erdinger und Schöfferhofer)

147.	Helles	0,50 lt	3,50
148.	Dunkles	0,50 lt	3,50
149.	Alkoholfreies	0,50 lt	3,50

Griechisches Bier

150.	Mythos	(Flasche) 0,33 lt	2,90

Biere vom Fass

151.	Krombacher	0,3 lt	2,80	0,4 lt	3,50
152.	Jever	0,3 lt	2,80	0,4 lt	3,50
153.	Westfälisch Alt	0,3 lt	2,80	0,4 lt	3,50
154.	Radler (Pils mit Sprite)	0,3 lt	2,80	0,4 lt	3,50
155.	Alster (Pils mit Fanta)	0,3 lt	2,80	0,4 lt	3,50
156.	Krefelder (Alt-Bier mit Cola)	0,3 lt	2,80	0,4 lt	3,50
157.	Altschuss (Alt-Bier mit Himbeersirup)	0,3 lt	2,80	0,4 lt	3,50
158.	Tango (Pils mit Regina-Brause)	0,3 lt	2,80	0,4 lt	3,50
159.	Diesel (Pils mit Cola)	0,3 lt	2,80	0,4 lt	3,50
160.	BMW (Pils mit Wasser)	0,3.lt	2,80	0,4 lt	3,50
178.	Alkoholfr. Radler (Jever-Fun mit Sprite)	0,3 lt	2,80	0,4 lt	3,50



Liebe Gäste,

außer unseren Speisen haben wir auch noch ausgewählte hochqualitative griechische Produkte nur exklusiv bei uns

im Santorini

1 Liter Olivenöl aus Kreta,
Honig, griechische Marmeladen,
griechischer Mokka-Kaffee und griechische Nudeln (Kritharaki)

Sprechen Sie uns an!

Sehr empfehlenswert..

..unsere abwechslungsreichen Tagesgerichte
Fleisch, Fisch oder Vegetarisch
wir beraten Sie gerne!

Ihr Santorini-Team



Wir hoffen, dass Ihnen Ihr Besuch bei uns viel Spaß gemacht hat
und freuen uns auf Ihren nächsten Besuch.

Ihr Santorin-Team

GRIECHISCHES RESTAURANT

SANTORIN

SCHILLERSTR: 30
48155 Münster
0251-65939
www.santorini-ms.de