

# FILION

## GRIECHISCHE KÜCHE

Verehrte Gäste,  
wir freuen uns über Ihren Besuch,  
unser Ziel ist es, die Griechische Ess- und Weinkultur  
zu verfeinern und weiter zu entwickeln.  
Wir möchten Ihnen die bestmögliche Qualität  
bieten und Ihnen dabei einen Teil unserer  
griechischen Kultur näher bringen.  
Das Ambiente unseres Hauses soll Sie einstimmen.



Ihr **FILION** Team

### Als Aperitif empfehlen wir Ihnen:

200.	<b>Prosecco</b>	0,1 l	4,50 €
201.	<b>Aperol</b> 1) <b>Spritz</b> mit Prosecco und Soda	0,2 l	6,00 €
202.	<b>Campari</b> 1) Orange / Soda	4 cl	4,50 €
203.	<b>Hugo</b> Soda/Prosecco/Holunder/ Minze	0,2 l	6,00 €
204.	<b>Hugo</b> alkoholfrei/Soda/Holundersirup/ Minze	0,2 l	5,50 €
205.	<b>Lillet</b> Blanc/ Minze/ Tonic/ Gurke	4 cl	6,00 €
206.	<b>Gin Tonic</b>	0,2 l	7,50 €
207.	<b>Lillet berry</b> Wildberry/ Himbeeren	4 cl	6,00 €
208.	<b>Filion Spritz</b> Mastiha Likör/Tonic/ Basilicum	4 cl	6,00 €

## Kalte Vorspeisen

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 1. | <b>Zaziki</b> Joghurt mit Gurken und Knoblauch                          | 4,00 €  |
| 2. | <b>Taramas</b> Fischrogencreme mit Kartoffelpüree, Olivenöl und Zitrone | 4,50 €  |
| 3. | <b>Salata Thalassina</b> Meeresfrüchtesalat                             | 10,50 € |
| 5. | <b>Trio Cremes</b> pikante Schafskäsecreme, Taramas und Zaziki          | 5,00 €  |
| 6. | <b>Kria Oretika</b> kalte Vorspeise                                     | 12,50 € |

## Warme Vorspeisen

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 10. | <b>Pita-brot</b>   | 2,50 €  |
| 11. | <b>Knoblauchbrot</b>   | 3,50 €  |
| 12. | <b>Sardellen</b> gebacken, mit würzigem Knoblauch-Dip  | 7,50 €  |
| 13. | <b>Auberginenscheiben</b> in Olivenöl gebraten, mit Zaziki   | 7,00 €  |
| 14. | <b>Kolokithokeftedes</b> Zucchiniplätzchen mit Kräutern in Olivenöl gebraten, mit Zaziki                             | 8,00 €  |
| 15. | <b>Peperoni</b> gegrillt mit Knoblauch-Creme-Soße  | 6,00 €  |
| 16. | <b>Florinis</b> rote Paprika mit Schafskäse gefüllt  | 7,00 €  |
| 17. | <b>Oktopus</b> vom Grill mit Kräuter-Vinaigrette   | 13,00 € |
| 18. | <b>Garides-Saganaki</b> Scampis in Tomaten-Fetakäsesoße  | 11,50 € |
| 19. | <b>Dolmades</b> gefüllte Weinblätter, hausgemacht mit Hackfleisch und Reis in milder Sauce                           | 6,50 €  |
| 20. | <b>Babycalamaris</b> vom Grill, auf Ruccola und Pestosoße  | 8,50 €  |
| 21. | <b>Warme Vorspeise</b> mit Florinis, gefüllten Weinblättern, Kolokithokeftedes, Feta-Saganaki und Auberginenscheiben | 12,50 € |

# FILION

## GRIECHISCHE KÜCHE

### Käse

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 25. | <b>Mastelo Käse</b> vom Grill, von der Insel Chios, mit Tomatenscheiben und Balsamico      | 8,00 € |
| 26. | <b>Feta-Käse in Filoteig</b> gebackener Schafskäse in Filoteig gefüllt mit Balsamico-Honig | 8,50 € |
| 27. | <b>Feta-Psiti</b> Schafskäse aus dem Backofen, mit Peperoni, Zwiebeln und Tomaten          | 8,00 € |

### Salat

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 30. | <b>Fitness-Salat</b> frischer Blattsalat mit Hähnchenbruststreifen in Balsamico-Dressing                   | 11,50 € |
| 31. | <b>Gemischter Salat</b>  | 3,50 €  |
| 32. | <b>Choriatiki Salata</b> Bauernsalat mit Fetakäse, Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Tomaten, Gurken und Paprika | 10,50 € |
| 33. | <b>Filion Salat</b><br>Calamari, Scampi, Loup de mer Filet auf frischen Blattsalat in Balsamico-Dressing   | 14,80 € |

### Suppen

- |     |                            |        |
|-----|----------------------------|--------|
| 35. | <b>Gemüsesuppe</b> velouté | 5,00 € |
| 36. | <b>Tomatensuppe</b>        | 5,00 € |

### Beilagen

- |     |                      |        |
|-----|----------------------|--------|
| 38. | <b>Reis</b>          | 3,00 € |
| 39. | <b>Pommes frites</b> | 3,00 € |
| 40. | <b>Kartoffeln</b>    | 3,50 € |
| 41. | <b>Gemüse</b>        | 5,00 € |

## Vegetarisches

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 45. | <b>Linguine</b> Nudeln mit frischen Champignons in Weißweinsauce, dazu gem. Salat                                       | 11,50 € |
| 46. | <b>Auberginenhälfte</b> gefüllt mit Tomaten und frischen Kräutern, mit Schafskäse überbacken, Kartoffeln und gem. Salat | 13,00 € |
| 47. | <b>Campignons</b> mit frischen Tomaten und Fetakäsecreme gefüllt, Käse überbacken, dazu Reis und gem. Salat             | 10,50 € |

## Fischgerichte

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 50. | <b>4 Riesengarnelen</b> vom Grill, Gemüse, Kartoffeln und gem. Salat  | 21,50 € |
| 51. | <b>Lachsfilet</b> vom Grill, auf Avocado-Limettencreme, Kartoffeln, Gemüse und Salat                                      | 18,50 € |
| 52. | <b>Zanderfilet</b> gebraten, in Tomaten-Basilikumsoße mit Linguine (Nudeln) und gem. Salat                                | 17,50 € |
| 53. | <b>Gebackene Baby Calamari</b> mit Taramas, Kartoffeln und gem. Salat   | 15,50 € |
| 54. | <b>Loup de mer-Filet</b> vom Grill, mit Taramas, Kartoffeln und gem. Salat  | 17,50 € |
| 55. | <b>Fischplatte für 1 Person</b> vom Grill, Loup de Meer, Oktopus, Kalamari, Garnele, Kartoffeln, Taramas und gem. Salat   | 22,50 € |
| 56. | <b>Fischplatte für 2 Personen</b> vom Grill, Loup de Meer, Oktopus, Kalamari, Garnele, Kartoffeln, Taramas und gem. Salat | 45,00 € |

## Fleischgerichte

60.	<b>Gyros</b> mit Zaziki, Reis und gem. Salat	12,90 €
61.	<b>Gyros Spezial</b> mit Metaxasoße und Käse überbacken, Reis und gem. Salat	14,50 €
62.	<b>Bifteki</b> Hackfleisch gefüllt mit Schafskäse, Zaziki, Reis und gem. Salat	13,50 €
63.	<b>Souzoukakia</b> Fleischküchle mit Zaziki, Reis und gem. Salat	12,50 €
64.	<b>Suflaki</b> 2 Spieße, mit Zaziki, Reis und gem. Salat	12,90 €
65.	<b>Schweinefiletspieß</b> mit Zaziki, Reis und gem. Salat	16,90 €
66.	<b>Hähnchenbrustfilet</b> mit frischen Champignons, Lauch in Metaxasoße, Linguine und gem. Salat	14,00 €
67.	<b>Paros-Teller</b> Gyros, Baby Calamari, Reis, dazu gem. Salat	14,50 €
68.	<b>Artemis-Teller</b> Lammkotelett vom Carrée, Suflaki, Gyros, Fleischküchle, Zaziki, Reis und gem. Salat	17,00 €
69.	<b>Delphi-Teller</b> Suflaki, Gyros, Zaziki, Reis und gem. Salat	13,50 €
70.	<b>Dorf-Teller</b> Steak, Suflaki, Gyros, Zaziki, Reis und gem. Salat	15,00 €
71.	<b>Trikala-Teller</b> Rinderleber, Souzouki, Gyros, Zaziki, Reis und gem. Salat	14,50 €
72.	<b>Filet-Teller</b> Rinderfilet, Lammfilet, Schweinefilet, Zaziki, Reis und gem. Salat	22,50 €
73.	<b>Filion-Platte</b> für 2 Personen 2 Lammkotelett vom Carrée, 2 Suflaki, 2 Fleischküchle, Gyros, Zaziki, Reis und 2 gem. Salate	34,00 €

## Lammspezialitäten

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 75. | <b>5 Lammkotelett</b> vom Carrée, mit Zaziki, Kartoffeln, Gemüse und gem. Salat   | 21,50 € |
| 76. | <b>Lammfilet</b> verfeinert mit Thymiansoße, Kartoffeln und gem. Salat  | 22,50 € |
| 77. | <b>Lamm-Teller</b> 2 Lammkotelett vom Carrée, 1 Lammfilet, 1 Lammspieß, Zaziki, Kartoffeln und gem. Salat                             | 22,50 € |
| 78. | <b>Geschmorte Lammhaxe</b> und Auberginenhälfte gefüllt mit Tomaten, frischen Kräutern und Schafskäse, dazu Kartoffeln und gem. Salat | 17,50 € |

## Spezialitäten vom Rind

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 80. | <b>Rinderfilet</b> verfeinert mit Thymiansoße, Kartoffeln, Gemüse und gem. Salat    | 25,00 € |
| 81. | <b>Rumpsteak</b> mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln, Kartoffeln, Gemüse und gem. Salat | 22,50 € |
| 82. | <b>Rinderleber</b> aus der Pfanne, mit Thymiansoße, Zwiebeln, Reis und gem. Salat   | 14,00 € |

## Auflauf

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 85. | <b>Mousaka</b> gebratene Auberginen- und Kartoffelscheiben, Hackfleisch überbacken mit Bechamelsonsoße und gem. Salat | 14,00 € |
|-----|---|---------|

## Dessert

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 87. | <b>Galaktobureko</b> Blätterteig mit Orangen-Griescreme und Vanilleeis <sup>1) 11)</sup> | 5,00 € |
| 88. | <b>Griechischer Joghurt</b> mit Honig und Nüssen   | 4,50 € |
| 89. | <b>Mousse au Chocolate</b> hausgemacht   | 5,00 € |
| 90. | <b>Vanilleeis</b> <sup>1) 11)</sup> mit heißen Himbeeren                                 | 4,50 € |
| 91. | <b>Schokosoufflee</b> Schokoküchlein mit flüssiger Schokofüllung                         | 5,50 € |
| 92. | <b>Gemischtes Eis</b> <sup>1, 11</sup>   | 3,90 € |

## Warme Getränke

95.	<b>Tasse Kaffee</b>	2,50 €
96.	<b>Espresso</b>	2,30 €
97.	<b>Griechischer Mokka</b>	2,80 €
98.	<b>Cappuccino</b>	2,90 €
99.	<b>Latte Macchiato</b>	3,30 €
100.	<b>Heiße Schokolade</b> mit Sahne	3,00 €
101.	<b>Glas Tee</b>	2,50 €

## Alkoholfreie Getränke

		0,2 l	0,4 l
105.	<b>Coca-Cola Zero</b> <sup>1,2,3,5,6,7</sup>	2,10 €	3,50 €
106.	<b>Afri-Cola</b> <sup>1,3</sup>	2,10 €	3,50 €
107.	<b>Bluna</b> <sup>1,8</sup> Orange	2,10 €	3,50 €
108.	<b>Zitronenlimonade</b> <sup>8</sup>	2,10 €	3,50 €
109.	<b>Spezi</b> <sup>1,3,8</sup>	2,10 €	3,50 €
110.	<b>Apfelsaftschorle</b>	2,10 €	3,50 €
111.	<b>Rhabarbersaftschorle</b>	2,10 €	3,50 €
112.	<b>Maracujaschorle</b>	2,10 €	3,50 €
113.	<b>Johannisbeerschorle</b>	2,10 €	3,50 €
114.	<b>Apfelsaft</b>	2,40 €	3,70 €
115.	<b>Rhabarbersaft</b>	2,40 €	3,70 €
116.	<b>Johannisbeer-Nektar</b>	2,40 €	3,70 €
117.	<b>Maracuja-Nektar</b>	2,40 €	3,70 €
118.	<b>Teinacher</b> medium/ naturell	0,25 l	2,30 €
119.	<b>Teinacher</b> medium/ naturell	Flasche	0,75 l 5,00 €
120.	<b>Tonic Water</b>	0,25 l	2,80 €
121.	<b>Ginger Ale</b>	0,25 l	2,80 €
122.	<b>Bitter Lemon</b> <sup>4</sup>	0,25 l	2,80 €

Gäste, die sich über Allergene in unseren Speisen informieren möchten, bitten wir, unser Personal bezüglich der Allergeninfomappe anzusprechen

1) mit Farbstoff; 2) mit Konservierungsstoffen; 3) koffeinhaltig; 4) chininhaltig; 5) mit Süßungsmittel(n); 6) enthält Phenylalaninquelle; 7) Nährwerte 100ml: z.B. bei Coca Cola light Brennwert<1,0 kj (<0,25 kcal) Eiweiß<0,1 g, Kohlenhydrate<0,1 g; 8) mit Antioxidationsmittel 9) geschwärzt; 10) Geschmacksverstärker(1) Milcheiweiß

## Biere vom Faß

125.	<b>Radeberger Pilsner</b>	0,4 l	3,50 €
126.	<b>Allgäuer Büble</b> Bayrisch Hell	0,5 l	3,50 €
127.	<b>Allgäuer Büble</b> Edelweißbier	0,5 l	3,80 €
128.	<b>Allgäuer Büble</b> Edelweißbier alkoholfrei	0,5 l	3,80 €
129.	<b>Radler</b>	0,5 l	3,50 €

## Flaschenbiere

135.	<b>Jever</b> alkoholfrei	0,33 l	2,90 €
136.	<b>Allgäuer Büble</b> dunkel	0,5 l	3,50 €

## Spirituosen

140.	<b>Ouzo</b>	2 cl	2,30 €
141.	<b>Makedoniko Tsipouro Tsantali</b>	4 cl	4,00 €
142.	<b>Williams</b>	2 cl	3,50 €
143.	<b>Kirschwasser</b>	2 cl	3,50 €
144.	<b>Ramazotti</b>	4 cl	3,50 €
145.	<b>Baileys</b>	4 cl	4,00 €
146.	<b>Wodka Lemon</b> <sup>4)</sup>	4 cl	5,50 €

## Metaxa

150.	<b>Metaxa fünf</b> ★	2 cl	4,00 €
151.	<b>Metaxa sieben</b> ★	2 cl	5,00 €
152.	<b>Metaxa Grand Olympia Reserve</b>	2 cl	7,00 €

4) chininhaltig;



## Rotweine

160.	<b>Merlot</b> trocken, Peloponnes	0,2 l	5,50 €
161.	<b>Imiglikos</b> halbsüß	0,2 l	4,20 €
162.	<b>Naoussa</b> trocken, Qualitätswein, Rebsorte Xinomavro	0,2 l	4,50 €
163.	<b>Cabernet Sauvignon</b> trocken, Peloponnes	0,2 l	5,50 €
164.	<b>Hauswein</b> trocken	0,2 l	4,50 €
165.	<b>Trollinger/Lemberger</b>	0,2 l	4,50 €

## Roséweine

168.	<b>Imiglikos</b> halbsüß	0,2 l	4,80 €
169.	<b>Roditis</b> trocken	0,2 l	4,50 €

## Weißweine

170.	<b>Imiglikos</b> halbsüß	0,2 l	4,20 €
171.	<b>Retsina</b> aromatisch, geharzt	0,2 l	4,20 €
172.	<b>Moschofilero</b> trocken, Peloponnes	0,2 l	5,50 €
173.	<b>Assirtiko</b> trocken, Santorini	0,2 l	5,50 €
174.	<b>Hauswein</b> trocken	0,2 l	4,50 €
175.	<b>Grauburgunder</b> trocken	0,2 l	5,10 €
176.	<b>Rießling</b>	0,2 l	5,10 €

## Weinschorle

179.	<b>Weiß - Rot</b> süß oder sauer	0,2 l	3,10 €
------	----------------------------------	-------	--------

FILION  
GRIECHISCHE KÜCHE

Eine gute Idee!  
ein FILION  
Geschenkgutschein.

Öffnungszeiten  
von 11:30 Uhr bis 14:30 Uhr  
von 17:30 Uhr bis 22:30 Uhr  
Montags Ruhetag

**Alle Speisen auch zum Mitnehmen!**

Familie Filiou  
Marktplatz 8 75015 Bretten Tel.: 07252 9635000 Fax: 07252 9635003  
info@filion-restaurant.de