

The Greek Restaurant

mylos

Griechische & Mediterrane Küche



Hier genießen Sie in gemütlicher Atmosphäre griechische Köstlichkeiten – gekonnt zubereitet und freundlich serviert.

Unsere vielseitige Karte wird täglich durch einige besondere Tagesgerichte bereichert

Öffnungszeiten:

Mo. Ruhetag

Di. - Fr. ab 17:30 Uhr - 22:30 Uhr

Sa. ab 11:30 Uhr - 14:30 Uhr und 17:30 Uhr - 22:30 Uhr

Sonn- & Feiertage:

Warme Küche durchgehend ab 11:30 Uhr - 22:00 Uhr

Unsere Abendkarte wird regelmäßig geändert.



Scannen Sie den QR Code ein, um direkt auf die Website zu gelangen.

Freies Internet: Mylos1 --- mylos1111
Alle Preise inkl. der gesetzl. MwSt.

The Greek Restaurant
 *Milos*

Im Mühlengrund



Gambas-Night

Jeden Mittwoch
ab 17.30 Uhr

1 kg Gambas mit grünem Salat

26,00€

Vohwinkeler Str. 31 · 42781 Haan

Tel. 02104 / 60 555 · Fax 02104 / 95 36 137

Vegane Griechische Küche

Vorspeisen

905. Tzatziki 7.30
Mit veganem Sojajoghurt
906. Bourjoudi 11.50
Veganer Fetakäse mit Tomaten, Olivenöl und Oregano im Ofen gebacken

Hauptspeisen

907. Bifteki 18.50
Veganes Hacksteak, gefüllt mit veganem Fetakäse, Tomate, Peperoni, Pommes, Ajvar und Salat
908. Veganes Gyros 17.10
mit Pommes, veganem Tzatziki und Salat
909. Soutzoukakia 18.10
Vegane Hackröllchen mit Tomaten-Basilikum-Sauce, Reis und Salat

Nachspeisen

910. Baklavas 8.50
Blätterteig (vegan) mit Walnüssen gefüllt
911. Kataifi 8.50
Engelshaar gerollt mit Walnüssen
912. Veganes Vanilleeis 8.50
mit heißen Kirschen

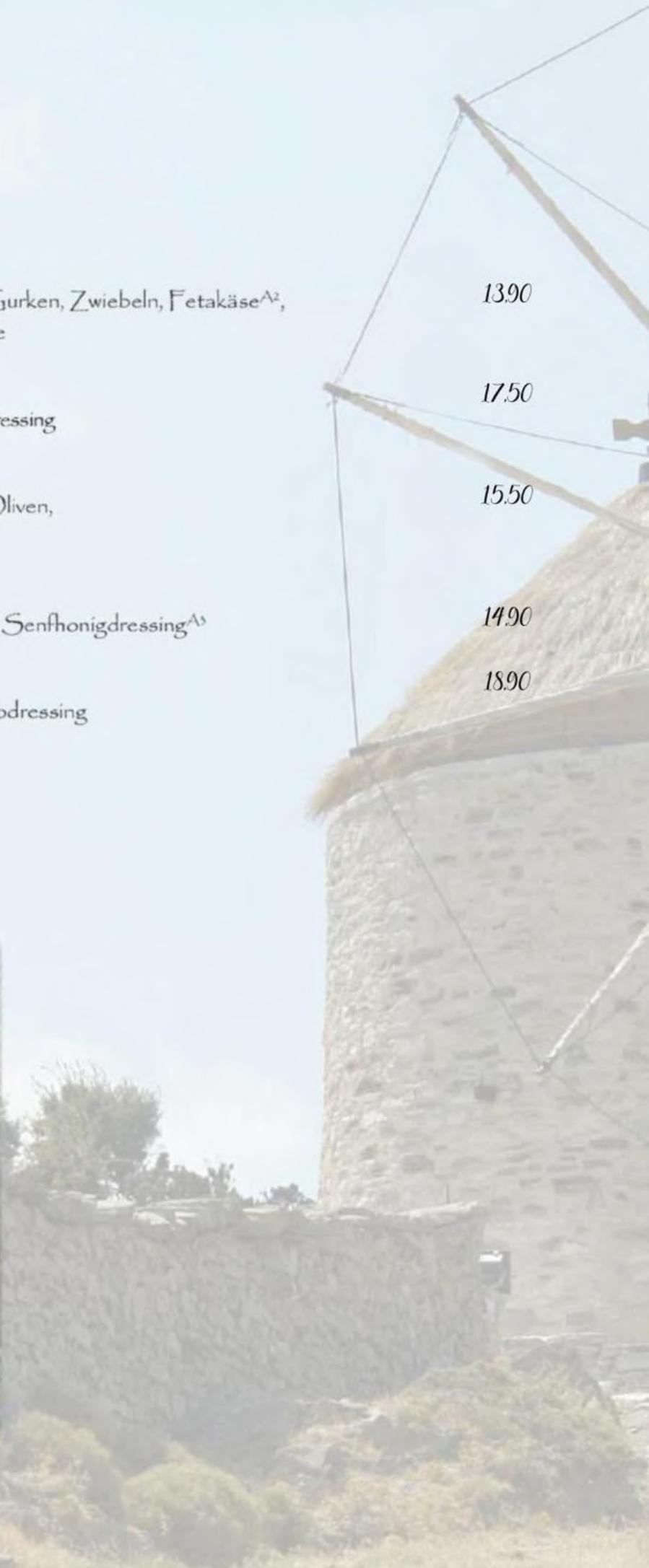
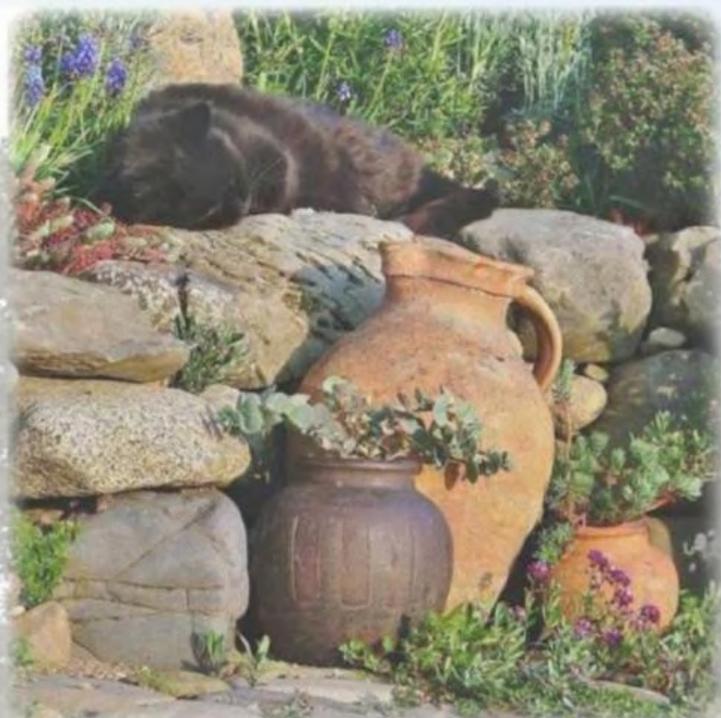
Zesti Mezzedes - Warme Vorspeisen

- | | |
|---|-------|
| 13. Gegrillte Peperoni ⁶ | 9.50 |
| 14. Florinis
Gegrillte rote Paprika gefüllt mit Fetakäse ^{A2} | 9.30 |
| 15. Saganaki
Crustierter Fetakäse ^{A6} | 11.50 |
| 16. Feta Psiti
Fetakäse ^{A6} in Alufolie mit Tomaten, Zwiebeln und Oliven | 11.90 |
| 17. Gigantes
Dicke Bohnen mit Fetakäse ^{A2} überbacken | 8.50 |
| 18. Htapodi Sharas
Gegrillter Oktapus ^{A7} , Essig-Ölmarinade | 18.90 |
| 19. Boujourdi
Feta und Gouda Käse mit Oliven, Tomaten und Zwiebeln im Ofen gebacken (Pikant) | 11.90 |
| 20. Gavros Tiganitos
Abchovies (Sardellen) paniert aus der Pfanne | 10.50 |
| 21. Garides Saganaki
Scampis ^{A7} mit Tomatensauce ^{A9} und Fetakäse ^{A2} | 13.00 |
| 22. Kolokithakia
gebratene Zucchini mit Zaziki ^{A2} | 8.50 |
| 23. Skordopsomo
Gegrilltes Ciabatta Brot mit Knoblauch und Gouda Käse überbacken | 7.30 |
| 24. Mezze-Teller
für 1 Person
Zucchini, Auberginen, Paprika, Saganaki, Zaziki ^{A2} | 14.50 |



Salates - Salate

27. Horiatiki
Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Fetakäse^{A2},
Peperoni⁶, Oliven¹³ und Essig-Ölmarinade 13.90
28. Chefsalat Mylos
Gambas auf buntem Salat mit Zitronenöldressing 17.50
29. Gyros auf Greek Salat
Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Fetakäse, Oliven,
Peperoni und Essig-Ölmarinade 15.50
30. Kotosalata
Hähnchenbrustfilet auf buntem Salat und Senfhonigdressing^{A3} 14.90
31. Salata Wodini
Rinderfiletstreifen auf Salat mit Balsamicodressing 18.90



Specialité tou Spitiou - Spezialitäten des Hauses

- | | |
|--|-------|
| 49. Gyros mit Pommes, Zaziki ^{A2} und Salat | 16.60 |
| 50. Souvlaki
Spieß vom Schweinenacken mit Zaziki ^{A2} , Pommes und Salat | 16.60 |
| 51. Bifteki
Hacksteak gefüllt mit Fetakäse ^{A2} , Tomate, Peperoni, Pommes,
(hausgemachtem) Ajvar ^{A2} und Salat | 17.80 |
| 52. Mosharisio Sykoti
Kalbsleber mit gerösteten Zwiebeln ^{A1} , dazu Backofenkartoffeln und Salat | 21.50 |
| 53. Paidakia Arnisia
5 Lammkoteletts mit Pommes und Salat | 22.90 |
| 54. Arnisio Souvlaki
Lammspieß mit (hausgemachtem) Ajvar ^{A2} , Potatoes und Salat | 22.90 |
| 55. Gyros Tiganaki
Gyros in Metaxa Sauce, Pommes und Salat | 18.60 |
| 56. Gyros Fournou
Gyros in Metaxa oder Sauce Bernaise und Käse überbacken, mit Pommes und Salat | 19.60 |
| 57. Grillteller Mylos
Gyros, Schweinefleischspieß, Lammkoteletts, Schweinefilet,
Kalbsleber dazu Zaziki, Pommes oder Reis und Salat | 22.50 |
| 58. Grillteller
Gyros, Schweinesteak, Souzouki, Pommes, Tarama ^{A2} und Salat | 17.50 |
| 59. Grill Teller Chef
Gyros, Souvlaki, Kalbsleber, Pommes, Zaziki ^{A2} und Salat | 18.50 |
| 60. Gyros Kotopoulo
Hähnchen Gyros mit Potatoes, Zaziki und Salat | 17.50 |
| 25. Pikilia Sharas Grillplatte für 2
Gyros, 2 Lammkoteletts, 2 Schweinesteaks, 2 Souzoukakia,
Zaziki ^{A2} , Pommes und großer Salat | 46.00 |



Sas protinoume - Wir empfehlen Ihnen

- | | |
|---|-------|
| 61. Suzukakia | 16.60 |
| Hackfleischröllchen mit Tomaten-Basilikum- oder Metaxasauce ^{A9} ,
Reis und Salat | |
| 62. Arnisio Kotsi | 19.60 |
| Lammhaxe in Tomatensauce ^{A9} mit grünen Bohnen oder
Reis und Salat | |
| 63. Gofos Arnisios | 22.90 |
| Lammhüfte mediterrane Art mit getrockneten Tomaten, Rosmarinsauce ^{A1} ,
Backofenkartoffeln und Salat | |
| 64. Panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“ ^{A1} | 15.50 |
| oder mit Jägersauce ^{A1} , dazu Pommes und Salat | |
| 65. Arni Fournou | 23.90 |
| Lammschulter mediterraner Art aus dem Backofen
mit Backofenkartoffeln und Salat | |
| 71. Mousakas | 19.50 |
| Auflauf mit Auberginen, Gehacktem, Kartoffeln,
Bechamel Creme ^{A2} und Salat | |
| 72. Suvla Feta | 22.90 |
| Schweinefilet gerollt am Spieß, mit Feta Käse gefüllt,
Paprika und Zwiebeln, dazu Potatoes und Salat | |



Filets - Steaks

66. Psaronefri Sharas 21.30
Schweinefilet Medallions mit Kräuterbutter, dazu Backofenkartoffeln und Salat
67. Psaronefri Tiganaki 22.90
Schweinefilet mit Metaxasauce^{A2} oder Pfeffersauce^{A1}, Potatoes und Salat
69. Wodino Fileto 30.90
Arg. Rinderfilet vom Grill mit Pfeffersauce^{A1}, Folienkartoffeln und Salat
70. Kotopulo Sharas 17.90
Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce^{A1},
Folienkartoffel^{A2} und Salat
75. Black Angus 27.90
Rumpsteak mit Röstzwiebeln^{A1} oder Pfeffersauce^{A1},
dazu Folienkartoffel^{A2} und Salat
76. To Piato tou Chef 26.90
Rind - Lamm- Schweinefilet gegrillt, Potatoes und Salat
79. Hirina Stekacia 17.70
Schweinesteak mit Kräuterbutter, Folienkartoffel^{A2} und Salat
80. Amisio Fileto 27.50
Lammfilet gegrillt, Folienkartoffel^{A2} und Salat



Extra Beilage nach Wahl 5.50
Pommes frites, Backofenkartoffeln, Reis, Gemüse, Folienkartoffel^{A2},
Grüne Bohnen, Potatoes

Saucen nach Wahl 4.90
Sauce Bernaise^{A2}, Jägersauce^{A1}, Metaxa-Sauce^{A2}, Ajvar^{A2},
Pfeffersauce^{A1}, Tomaten-Basilikum-Sauce^{A9}, Champignonsauce^{A1}

Psarika Sharas - Spezialitäten aus dem Meer

- | | |
|--|-------|
| 86. Lawráki | 22,90 |
| Wolfsbarsch gegrillt, mit Zitronenölsauce,
Backofenkartoffeln und Salat | |
| 87. Tsípura | 22,90 |
| Dorade Royal mit Zitronenölsauce,
Backofenkartoffeln und Sala | |
| 88. Calamarakia | 19,90 |
| Baby-Calamari aus der Pfanne mit Knoblauchsauce,
Backofenkaroffel und Salat | |
| 89. Garides | 22,90 |
| Gambas vom Grill nach griechischer
Art mit Gemüse und Salat | |
| 92. Solomos | 22,50 |
| Gegrilltes Lachsfilet mit Olivenöl-Marinade,
gegrillter Kartoffel und Salat | |
| 93. Psaropiatela | 54,00 |
| Fischplatte für 2 Personen
2 Doradenfilets, 2 Lachsfilets, 4 Gambas, 2 Schwertfisch,
Gemüse und großer Salat | |



Seniorenkarte

- | | |
|--|-------|
| 850. Schweineschnitzel mit Jägersauce, Pommes und Salat. | 14.70 |
| 851. Gyros mit Pommes, Zaziki und Salat | 14.70 |
| 852. Gyrosüberbacken Gyros in Metaxasauce, Pommes und Salat. | 15.90 |
| 853. Suzukakia Hackfleischröllchen in
Tomatenbasilikumsauce, Reis und Salat | 14.90 |
| 854. Suvlaki. Schweinefleischspieß mit Zaziki, Pommes und Salat. | 14.70 |
| 855. Hähnchenbrustfilet gegrillt mit Pfeffersauce, Potatoes und Salat | 15.50 |

*Die Seniorenkarte gilt ab einem Alter von 65 Jahren.

Pedika piata - Kindergerichte

- | | |
|--|-------|
| 100. Schneewittchen-Teller
Kinderschnitzel mit Pommes und Salat | 10.90 |
| 101. Biene-Maya-Teller
Kindergyros mit Pommes und Salat | 10.90 |
| 102. Pinoccio-Spieß
Souvlaki mit Pommes und Salat | 10.90 |
| 103. Kinderchicken
Hähnchenbrust mit Pommes und Salat | 9.90 |
| 104. Garfield-Teller
Spaghetti mit Tomatensauce und Feta Käse | 9.90 |
| 105. Donald-Teller
Gyros, Schweinesteak mit Pommes und Salat | 12.50 |
| 106. Max und Moritz Teller
Hackfleischröllchen mit Pommes und Salat | 12.50 |



Επίδορπια - Dessert

119. Baklava ^{A6, A15, A16} Blätterteig mit Walnüssen gefüllt	8.50
120. Galaktobourekó Blätterteig gefüllt mit Gries und Vanilleeis ^{A2}	8.50
121. Vanille-Eis ^{A2} mit heißen Kirschen	8.50
122. Kataifi ^{A15} Engelshaar gerollt mit Walnüssen	8.50
123. Yoghurt ^{A2} mit Honig und Walnüssen	8.50
125. Mylos Gelato Eis ^{A2} 3 Kugeln Eis mit Sahne - Vanille, Schoko, Erdbeer	8.50

Allergene: A1=Weizenglutzen, A2=Milch&Laktose, A3=Senf, A4=Schalenfrüchte*, A5=Krebstiere, A6=Eier, A7=Fische, A8=Erdnüsse, A9=Sellerie, A10=Sesam, A11=Soja, A12=Schwefeldioxyd, A13=Weichtiere, A14=Lupinien, A15=Weizenmehl, A16=Erdnüsse

*wie Mandeln, Walnüsse, Pistazien

Zesta Rofimata - Heiße Getränke

201. Tasse Kaffee ¹	2,60
203. Espresso ¹	2,50
204. Cappuccino ^{1, A2}	3,00
205. Milch Kaffee ^{1, A2}	3,10
206. Latte Macchiato ^{1, A2}	3,10
207. Griechischer Mokka ¹	3,10
208. Heiße Schokolade mit Sahne ^{1, 6}	3,10
209. Heiße Milch ^{A2}	3,10
215. Tee, verschiedene Sorten	2,60
221. Tee schwarz mit Rum	3,30
210. Tee (Griechischer Berg Tee)	3,30



Anthrakuha Pota - Softdrinks

225. Coca Cola ^{1, 2}	0,2l	3,20
226. Coca Cola light/zero ^{1, 2, 3}	0,2l	3,20
227. Fanta ^{2, 6}	0,2l	3,20
228. Sprite	0,2l	3,20
229. Purezza Still	0,375ml	3,00
230. Purezza Sparkling	0,375ml	3,00
231. Bitter Lemon ⁵	0,2l	3,20
232. Ginger Ale ²	0,2l	3,20
233. Apfelschorle	0,2l	3,20
234. Purezza Stillquelle	0,75ml	6,00
235. Purezza Sparkling	0,75ml	6,00
236. Orangensaft	0,2l	3,20
237. Apfelsaft	0,2l	3,20
238. Mezzo Mix	0,2l	3,20
241. Füchschen Zitronen Limonade	0,33l	3,90
251. Füchschen Rhabarber	0,33l	3,90

Konservierungsstoffe: 1=Koffeinhaltig, 2=mit Farbstoff, 3=mit Süßungsmittel, 4=enthält Phenyl-Aloninquelle, 5=mit Chinin 6=mit Antiooxidationsmittel, 7=mit Konservierungsstoffen, 8=Nektar, 9=mit Farbstoff Carotine, 10=Geschmacksverstärker, 11=Taurin, 12=modifizierte Stärke, 13=geschwärzt, 14=Hinterkochschinken, 15=Phosphat, 16=mit Milcheiweiß



Warelisies Bires - Biere vom Fass

270. Krefelder	0,4l	4,10
239. Krefelder	0,25l	2,90
240. Füchschen Alt	0,25l	2,90
241. Füchschen Alt	0,4l	3,90
242. Füchschen Alt Alk Frei	0,33l	3,70
243. Füchschen Pils	0,3l	3,90
244. König Ludwig Weizenbier, Faß	0,3l	3,70
245. Alster/Radler	0,3l	3,90
247. Malzbier	0,2l	3,50
248. Alkoholfreies Pils, Flasche (Krombacher)	0,33l	3,70
202. Krombacher Alkoholfreies Radler	0,33l	3,70
249. König Ludwig Alkoholfreies Weizenbier, Flasche	0,5l	4,70
250. König Ludwig Weizenbier vom Fass	0,5l	4,70
259. Mythos Pils (Griechisches Pils)	0,3l	3,90
252. Alt Schuss	0,25l	2,90
253. Alt Schuss	0,4l	4,10



Longdrinks

254. Bacardi Cola ^{1,2}	7,90
255. Campari ² Soda/Orange	7,90
256. Wodka Lemon ² /Orange	7,90
257. Dimple Cola ^{1,2}	7,90
258. Johnnie Walker Cola ^{1,2}	7,90

Honeftika pota - Magenbitter

260. Jägermeister	2cl	3,20
261. Fernet Branca	2cl	3,20
262. Fernet Menta	2cl	3,20
263. Killepitsch	2cl	3,20
264. Dornkaat	2cl	3,20
265. Averna	2cl	3,20
266. Averna mit Eis	4cl	5,70
267. Ramazzotti	2cl	4,00
268. Ramazzotti mit Eis	4cl	6,00



Alkooluha pota - Spirituosen

293. Ouzo Plomari mit Eis	4cl	5,50
274. Ouzo Plomari	2cl	4,50
275. Korn	2cl	3,70
276. Tsipouro	2cl	4,70
277. Tsipouro Karafaki	5cl	6,70
281. Sambuca	2cl	3,70
282. Ouzo Pilavas Nektar	2cl	3,70
283. Ouzo Pilavas Nektar mit Eis	4cl	4,90
284. Aperol spritz	0,3l	7,10
285. Rouzo	2cl	4,20
286. Wodka	2cl	3,70
287. Grappa	2cl	5,50
288. Martini weiß	5cl	6,20
289. Bailey's mit Eis	4cl	6,20

The Original Greek Spirit

278. Metaxa *****	3cl	5,50
279. Metaxa *****	3cl	4,50
280. Metaxa Grande Fine, flambiert	3cl	7,50
298. Metaxa Grande Fine	3cl	6,50

Weinkarte



Cuvées

416.



Reife Xinomavro Traube in einer Speziellen Mischung mit Akzenten Von Merlot. Rubinrote Farbe mit Nuancen von mauve. Am Gaumen Eine einzigartige Dichte, die in Einem langen Nachgeschmack führt. Komplexe Aromen von Getrockneten Tomaten, rotem Pfeffer und Beeren

Flasche 0.75L
24,50

417.



Die griechischen Rebsorten Malagouzia und Roditis treffen auf Chardonnay. Die Farbe ist goldgelb mit grünlichen Reflexen. Der ausgewogene, ölige Mund klingt in einem langen Abgang aus.

Flasche 0.75L
22,50

418.



Die griechische Rebsorte Xinomavro vereint sich harmonisch mit Syrah. Ein ausgeglichener Wein mit leuchtend rubinroter Farbe. Im Mund entfalten sich frische Aromen von schwarzen Johannis- und Waldbeeren, welche in einem ausgiebigen Finale sanft ausklingen.

Flasche 0.75L
22,50

Reinsorting (Rotweine)

410.



Die Vinifizierung findet in kleinen Tanks statt und anschließend reift der Wein in französischen Eichenfässern für 12 Monate. In dieser Flasche balanciert die typische Säure der Xinomavro Traube mit gut bearbeiteten Tanninen und einem explosiven Abgang. Abgefüllt in limitierter Anzahl von 4.000 Flaschen.

Aktuel
Flasche 0.75L
27,50

411.



Ein besonderer Wein der Winzerei Vegoritis, welcher das Zusammenspiel des besonderen Mikroklima der Region mit der bekannten Rebsorte Syrah hervorbringt. Weinberge auf einer Höhe von 650 Metern mit niedrigem Ertrag pro Hektar. Gereift für 12 Monate in Eichenfässern. Samtige Tannine und intensive Aromen von Pfeffer und roten Früchten.

Aktuel
Flasche 0.75L
30,90

Cornetto DRY-MEIDUM

433.



Aus der traditionellen Sorte Zyperus Mavro gewonnen und bei niedrigen Temperaturen vinifiziert, zeichnet er sich durch den Primärgeschmack der Sorte, die Frische und die leuchtende Farbe aus.

Er ist die perfekte Wahl für alle, die einen leichten, angenehmen und erfrischenden Wein bevorzugen, besonders für ein sommerliches Mittagessen.

Genießen Sie ihn kalt zu Meze und leichten Gerichten oder zu Fleisch und Pasta.

24,00€

Persefoni DRY-MEIDUM

434.



Die weiße, einheimische Sorte Xinisteri, die in den Bergen von Paphos auf leichten kalkhaltigen Böden in einer Höhe von 3000 Fuß angepflanzt wurde, liefert uns diesen hervorragenden Weißwein.

Attraktive, helle Farbe mit grünen Reflexen, aromatisiert mit Noten von exotischen Früchten, ist er einer der besten zypriotischen Weißweine.

Genießen Sie ihn kalt zu Meeresfrüchten, weißem Fleisch, Früchten und Nüssen.

24,00€

Saint Fotios

435.



Ein ausgewogener roter, trockener Wein mit intensivem Geschmack und weichen Gerbstoffen. Er zeichnet sich durch seine tiefrote Farbe und die großartigen Aromen der zypriotischen Sorte aus. Maratheftiko

Die bergigen, biologisch bewirtschafteten Weinberge in großer Höhe und mit maximaler Sonneneinstrahlung sorgen für ein hervorragendes Ergebnis.

Er wird bei 16 - 18 Grad serviert und ist perfekt für Mezes und rotes Fleisch.

27,50€

Offene Griechische Landweine

423. Kokkino Xiro – Rotwein trocken	187ml – 500ml
	6,50 13,50
424. Kokkino Imigliko – Rotwein lieblich	187ml – 500ml
	6,50 13,50
425. Lefko Xiro – Weisswein trocken	187ml – 500ml
	5,50 12,50
426. Rosé Xiro – Rosewein trocken	187ml – 500ml
	5,50 12,50
430. Lefko Imiglikos – Weisswein lieblich	587ml – 520ml
	5,50 12,50
431. Rosé Imiglikos – Roséwein lieblich	187ml – 550ml
	5,50 12,50

Offene Weine

400. Weissburgunder (Wasenweiler Winzer, Baden)	0,2l	6,00
401. Pinot Grigio (G. Campagnola, Veneto Italien)	0,2l	6,00
420. Malamatina, geharzter Weißwein	0,25l	7,00
421. Malamatina, geharzter Weißwein	0,5l	11,00
427. Mavrodaphne	0,2l	7,00
428. Samos Weinlikör	0,2l	7,50