HELENA

RESTAURANT

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

LIEBE GÄSTE,

wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant Helena begrüßen zu dürfen.

Die Kochkunst des Restaurants Helena wird von Tradition und Innovation bestimmt.
Wir bieten Ihnen mit unseren Speisen eine Auswahl an klassischen griechischen Gerichten in moderner Aufmachung.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Kleine Geschenke erhalten die Freundschaft!

Schenken Sie Ihrer Familie,
Freunden oder Geschäftspartnern
einen **Gutschein für einen Besuch** in
unserem Restaurant.
Somit verschenken Sie Geselligkeit,
Entspannung und Erholung vom
Alltag.

Fragen Sie unser Personal,
es berät Sie gern!

Restaurant Helena
Beesener Straße 217 . 06110 Halle - Saale
T 0345 - 13 16 819 . www.helena-halle.de . info@helena-halle.de

Unsere Öffnungszeiten:
Täglich von 11:30 bis 14:30 Uhr und 17:30 bis 23:00 Uhr

APERITIF

In Erwartung eines angenehmen Essens trinkt man ein Schlückchen, wärmt den Magen an, holt sich Appetit, lässt die Anspannungen des Tages hinter sich.

Gerne mixen wir Ihnen auch Ihren besonderen Wunsch, fragen Sie uns gerne!

GIN TONIC

Das herbe „Must-have" eines jeden Aperitif-Liebhabers [12]

0,20 l

Bombay Saphire 6,50

Unser Gin Tonic wird mit einem Thomas Henry Premium Tonic serviert

GINGERINO

Der Gingerino besteht aus Wein der Rebsorte Moscofilero – stellen Sie sich vor Gewürztraminer trifft auf Sauvignon Blanc – dazu Ginger Ale, und eine Scheibe Orange [L, 12]

0,20 l 5,50

TSIPOURO

Das griechische Pendant zu Grappa

2 cl 3,50

HUGO

Erfrischender Aperitif mit Prosseco, Holunderblütensirup, Soda, Limette und frischer Minze

0,20 l 5,90

APEROL SPRITZ

Der Aperitif-Klassiker schlechthin [1, 2, 5, 12]

0,20 l 5,90

VORSPEISEN

KALTE VORSPEISEN

1. **Zaziki** 4,10
   mit frischem Knoblauch & Kräutern [G]

2. **Taramas** 4,10
   hausgemachtes, griechisches Kaviarmousse [D, F, 1, 2]

3. **Oliven & Peperoni** 4,50
   aus Griechenland [6]

4. **Schafskäsemousse** 4,50
   mit pikanten, erlesenen Zutaten [G]

5. **Dip Variation** 7,50
   Taramas, Zaziki & Schafskäsemousse
   mit Knoblauchbrot [A, D, F, G, 1, 2]
   dazu 0,2 cl Tsipouro (Edelbrand)



WARME VORSPEISEN

8. **Hackbällchen** 5,90
   mit Tomatensauce und Schafskäseraspeln [G, 2]

9. **Muscheln** 6,90
   gebackene Muscheln mit Knoblauchdip [C, N]

10. **Sardellen** 7,90
    gebackene Sardellen mit Knoblauchdip [C, D]

11. **Paprika** 6,50
    gegrillt, mit Schafskäse gefüllt [G]

12. **Oktopus** 11,90
    auf Ruccolasalat mit Oliven-Knoblauchdressing [C, N]

13. **Knoblauchbrot** 5,90
    geröstet, mit Schafskäse [A, G]

14. **Knoblauchbrot** 3,50
    vier Scheiben [A, K]

15. **Knoblauchbrot** 5,90
    geröstet, mit Tomatenwürfeln [A]

16. **Auberginen & Zucchini** 6,50
    in Scheiben, mit Zaziki [G]

17. **Weinblätter** 5,90
    mit Hackfleischfüllung & Zitronensauce [C, G]

18. **Babykalamaris** 8,90
    mit Knoblauchsauce [C, N]

19. **Peperoni** 4,50
    gegrillt, mit Knoblauchsauce [2]

20. **Champignons** 6,50
    aus dem Ofen mit Tomatensauce & Goudakäse [G, 2]

GEMISCHTE VORSPEISEN

22. **Gemischte Vorspeisenplatte aus kalten und warmen Vorspeisen nach griechischer Art**
    mit z.B. Auberginen & Zucchini, Zaziki, Taramas, Oliven, Weinblättern, Schafskäsemousse, Saganaki, gefüllte Paprika und Knoblauchbrot [C, D, F, G, 1, 2, 6, K]

    für 1 Person 10,50
    für 2 Personen 20,00
    für 4 Personen 36,00
    für 6 Personen 48,00

SUPPEN & SALATE

SUPPEN

nach griechischer Art.
Suppen werden mit unserem
hausgemachten Brot serviert. [A, K]

23. Tomatensuppe [G] 4,50
hausgemacht

KÄSE

Jedes Käsegericht wird mit unserem
hausgemachten Brot serviert. [A, K]

32. Schafskäse 6,00
naturbelassener Schafskäse mit kaltgepresstem
Olivenöl, frischen Zwiebeln und
getrocknetem Oregano [G, 6]

33. Feta Fournou 6,90
panierter Schafskäse,
Salat der Saison und Cherrytomaten

34. Saganaki 7,50
panierter Schafskäse auf Rucolasalat und
Cherrytomaten [G, 6]

35. Halloumi 8,90
mit gegrillten Tomaten und Basilikum Pesto [G, H]

SALATE

nach griechischer Art.
Alle Salate werden mit unserem
hausgemachten Brot serviert. [A]

27. Bauernsalat 8,50
mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Kapern,
Oliven aus Kalamata, frischen Kräutern
und Schafskäse [G]

29. Salat Helena 10,50

extra Lammfilet ..... + 6,00

30. Hähnchenbrustfilet 12,50
auf verschiedenen Blattsalaten, mit gebackenen
Schafskäseecken und hausgemachtem Dressing [A, G, 10]

31. Fischvariation 13,50
aus Lachs und Garnelen, auf verschiedenen Blattsalaten,
mit gehackten Mandeln, Cherrytomaten
und Balsamico-Olivenöl Vinaigrette [B, D]

BEILAGEN

36. Riesenbohnen 4,80
in Tomatensauce [F, 1, 2]

37. Tomatenreis [2] 2,90

38. Butterreis 2,90

39. Kräuterkartoffeln [3] 3,00
aus dem Backofen

40. Frisches Gemüse der Saison 4,50
nach Art des Hauses

41. Pommes Frites 2,50
Steakhouse Art

42. Kroketten [A] 2,50

43. Kritharaki 2,90
griechische Reisnudeln [A, 2]

44. Pita-Brot 2,50
griechisches Fladenbrot
mit Olivenöl und Oregano [A]

HAUPTSPEISEN

FISCHGERICHTE

Alle Fischgerichte werden mit einem frischen Salat serviert.

45. Schollenfilet 14,90
gebraten,
mit Knoblauchsauce & Kräuterkartoffeln [D]

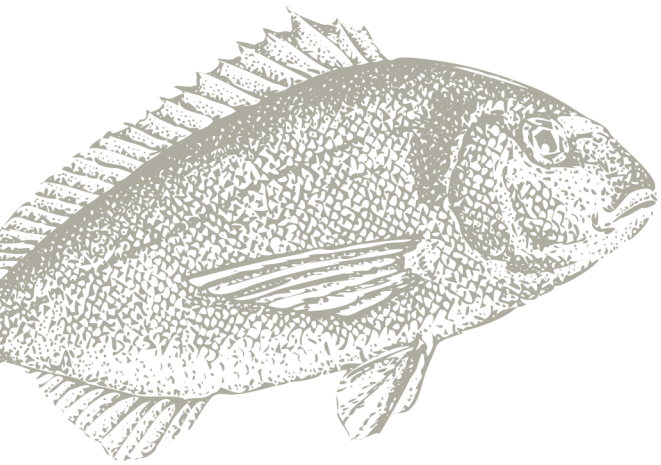
46. Fischteller 20,90
Lachsfilet, Schollenfilet, Scampi & Babykalamaris
mit Kräuterkartoffeln und Gemüse der Saison [D,N]

48. Scampis Schara 19,50
gegrillte Riesengarnelen mit Knoblauchsauce,
dazu Kräuterkartoffeln und Gemüse der Saison [B]

49. Gegrillte Babycalamaris 15,90
dazu Kräuterkartoffeln und Gemüse der Saison [N]

53. Frisches Lachsfilet 17,50
gegrillt, mit Kräuterkartoffeln & Gemüse
der Saison [D]

54. Dorade 19,50
Ganze Dorade gegrillt, mit Knoblauchsauce,
Kräuterkartoffeln & Gemüse der Saison [D]



VEGETARISCHE GERICHTE

Alle vegetarischen Gerichte werden mit unserem hausgemachten Brot serviert. [A,K]

57. Gigantes 8,90
weiße Riesenbohnen in Tomatensauce,
mit Fetakäse überbacken [G,2]

58. Briam 8,90
frisches Gemüse der Saison mit Fetakäse überbacken [G,2]

59. Fassolakia 8,90
grüne Bohnen mit Fetakäse überbacken [G,2]

Hinweis für Allergiker

Unsere Metaxasauce wird mit Champignons zubereitet.

FLEISCHGERICHTE VOM GRILL

Alle Fleischgerichte werden mit einem frischen Salat serviert.

60. Gyros 11,50
mit Tomatenreis & Zaziki [G,J]

61. Souvlaki 12,50
2 Fleischspieße mit Tomatenreis & Zaziki [G]

62. Souzouki 11,50
Hackfleischröllchen mit
Zaziki & Tomatenreis [G]

63. Bifteki 12,90
Hacksteak gefüllt mit Schafskäse,
Tomatenreis & Zaziki [C,G]

65. Hähnchenbrustfilet 12,50
mit Tomatenreis & Zaziki [G]

HAUPTSPEISEN



66. **Rinderleber** 11,50
gegrillt, mit gerösteten Zwiebeln, Kräuterkartoffeln & Zaziki [G]

67. **Helena Steak** 14,90
Schweinesteak gegrillt, mit Käse und Tomaten-Paprika-Chutney überbacken, dazu Pommes Frites & Tomatenreis [G]

69. **Greek Burger** 12,90
Überraschung des Hauses [A, C, G, J, 10]

70. **Surf and Turf** 14,90
Gyros vom Drehspieß, Babycalamari, Tomatenreis & Zaziki [G, J, N]

71. **Athos-Teller** 13,00
Gyros, Souvlaki, Tomatenreis & Zaziki [G, J]

72. **Sokrates-Teller** 13,50
Gyros, Souvlaki, Souzouki, Tomatenreis & Zaziki [G, J]

73. **Poseidon-Teller** 13,50
Gyros, Souvlaki, Schweinesteak, Tomatenreis & Zaziki [G, J]

74. **Delphi-Teller** 15,50
Gyros, Souzouki, 2 Lammkronen, Tomatenreis & Zaziki [G, J]

75. **Grill-Teller** 14,50
Souvlaki, Rinderleber, 2 Souzouki, Tomatenreis & Zaziki [G, J]

76. **Schweinefilet** 16,50
mit frischen Champignons in Bratensauce & Kroketten [A, G, 2]

FLEISCHGERICHTE AUS DEM OFEN

Alle Fleischgerichte werden mit einem frischen Salat serviert.
Gerne können Sie in den Saucen variieren.
Jede Sauce extra 2,50

79. **Gyros** 12,90
mit Metaxasauce, überbackenem Käse & Tomatenreis [G, J, 2]

81. **Souvlaki** 12,90
mit Metaxasauce, überbackenem Käse & Tomatenreis [G, 2]

83. **Hähnchenbrust** 13,90
mit Metaxasauce, überbackenem Käse & Tomatenreis [G, 2]

85. **Lammfilet** 21,50
mit Metaxasauce, überbackenem Käse & Tomatenreis [G, 2]

87. **Schweinefilet-Madaillons** 16,90
mit Metaxasauce, überbackenem Käse & Tomatenreis [G, 2]

88. **Moussaka** 12,50
griechischer Auflauf aus Kartoffelscheiben, Zucchini, Auberginen & Hackfleisch, mit Bechamelcreme überbacken [G, J, 2]

HAUPTSPEISEN

LAMMFLEISCH

Alle Fleischgerichte werden mit einem frischen Salat serviert.

92. Lammkrone 19,50
gegrillt, mit Kräuterkartoffeln, grünen Bohnen und Zaziki [G]

94. Lammfilet 22,50
gegrillt, mit Kräuterbutter, Gemüse und Tomatenreis [G]

96. Lamm-Grillteller 20,50
ein Lammfilet und drei Lammkronen mit grünen Bohnen, Kräuterkartoffeln und Zaziki [G]

ARGENTINISCHE STEAKS

Zu allen Steaks servieren wir Gemüse der Saison, Kartoffeln und Salat.

Bitte geben Sie bei der Bestellung an, wie Sie Ihr Steak zubereitet haben möchten:
Englisch (blutig)
Medium (rosa)
Well Done (durchgebraten)

89. Rumpsteak 250 gr. 22,50
mit Kräuterbutter [G]

90. Rumpsteak 250 gr. 23,50
in Pfeffersauce [A,1,2]

LAMMFLEISCH AUS DEM BACKOFEN

Alle Fleischgerichte werden mit einem frischen Salat serviert.

98. Lammhaxe 15,90
dazu griechische Reisnudeln, mit Käse überbacken [A,G]

100. Lammhaxe 15,90
dazu dicke Bohnen, mit Feta überbacken [G,2]

102. Lammhaxe 15,90
dazu grüne Bohnen, mit Feta überbacken [G,2]

HAUPTSPEISEN

PLATTE AB 2 PERSONEN



114. Helena-Platte
Souvlaki, Souzouki, Lammkrone,
Schweinemadaillons und Gyros,
dazu Pommes Frites, Tomatenreis,
Zaziki und Bauernsalat [A, G]

für 2 Personen 40,50
für 4 Personen 80,00
für 6 Personen 115,00

NUDELGERICHTE

110. Spaghetti 11,50
mit Lachsfiletstreifen
in Hummerkrabbensauce [A, D, 2, B]

111. Spaghetti 11,50
mit Scampis, Muscheln, Cherrytomaten
in Olivenöl und Knoblauch (pikant) [A, N, B]

112. Bandnudeln 11,50
mit Schweinefiletspitzen in Sahnesauce [A, G]

113. Bandnudeln 11,50
mit Hänchenfiletstreifen, Cherrytomaten
und Knoblauch in Olivenöl [A]

KINDERTELLER
(bis 12 Jahre)

A. Mickey Mouse-Teller 6,50
Gyros mit Pommes Frites [J]

B. Donald Duck-Teller 6,50
Souvlaki mit Pommes Frites

C. Pluto-Teller 6,50
Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites [A, C, G]

D. Tick, Trick & Track-Teller 6,50
Spaghetti mit Tomatensauce [A]

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Cola [1, 3, 11]	0,2 l	2,40
Cola Light [1, 3, 9, 11]	0,2 l	2,40
Fanta [1, 3]	0,2 l	2,40
Sprite [11]	0,2 l	2,40
Spezi [9]	0,2 l	2,40
Fruchtsaftschorle	0,2 l	2,40
Wählen Sie Ihren Lieblingssaft.		
Fruchtsäfte	0,2 l	2,50
Apfel, Orange, Kirsche, Banane, Ananas, Rhababer, Maracuja		

Eistee [1, 2, 9]	0,2 l	2,40
Mineralwasser	0,2 l	2,20
Tonic Water [12]	0,25 l	2,50
Bitter Lemon [3, 12]	0,25 l	2,50
Ginger Ale [2, 12]	0,25 l	2,50

Cola [1, 3, 11]	0,4 l	3,40
Cola Light [1, 3, 9, 11]	0,4 l	3,40
Fanta [1, 3]	0,4 l	3,40
Sprite [11]	0,4 l	3,40
Spezi [9]	0,4 l	3,40
Fruchtsaftschorle	0,4 l	3,40
Wählen Sie Ihren Lieblingssaft.		
Fruchtsäfte	0,4 l	3,50
Tafelwasser	0,4 l	3,10

MINERALWASSER IN FLASCHEN

Souroti Feinperlig	0,7 l	4,90
Zagori Naturelle	1,0 l	4,90

BIERE VOM FASS

Warsteiner Premium **Pilsner** [A]	0,3 l	2,60
Warsteiner Premium **Radler** [A, 9]	0,3 l	2,60
Warsteiner Premium **Diesel** [A, 1, 2]	0,3 l	2,60
König Ludwig **Weissbier hell** [A]	0,3 l	2,60
König Ludwig **Schwarzbier** [A]	0,3 l	2,60
König Ludwig **Bananen-Weizen** [A]	0,3 l	2,60
König Ludwig **Cola-Weizen** [A, 1, 3]	0,3 l	2,60
König Ludwig **Weizenradler** [A]	0,3 l	2,60

Warsteiner Premium **Pilsner** [A]	0,5 l	3,60
Warsteiner Premium **Radler** [A, 9]	0,5 l	3,60
Warsteiner Premium **Diesel** [A, 1, 2]	0,5 l	3,60
König Ludwig **Weissbier hell** [A]	0,5 l	3,60
König Ludwig **Schwarzbier** [A]	0,5 l	3,60
König Ludwig **Bananen-Weizen** [A]	0,5 l	3,60
König Ludwig **Cola-Weizen** [A, 1, 3]	0,5 l	3,60
König Ludwig **Weizenradler** [A]	0,5 l	3,60

FLASCHENBIERE

König Ludwig **Weissbier dunkel** [A]	0,5 l	3,60
König Ludwig **Weissbier kristall** [A]	0,5 l	3,60
König Ludwig **Weissbier alkoholfrei** [A]	0,5 l	3,60
Warsteiner Premium **alkoholfrei** [A]	0,33 l	3,60
Mythos Bier Hellgold, erfrischend und mit zarter Note von grünem Apfel [A]	0,33 l	3,90

GETRÄNKE



DIGESTIF & LIKÖRE

Ouzo Tirnavou	2 cl	2,10
Tsipouro (Tresterbrand)	2 cl	3,50
Campari [1, 12]	4 cl	5,50
Orange oder Soda		
Martini bianco	5 cl	4,50
Baileys [1, 10, 11, G]	2 cl	2,90
Fernet Branca	2 cl	2,90
Ramazotti	2 cl	3,50
Jägermeister	2 cl	2,90
Sambuca Molinari	2 cl	2,90
Tentura aus Patras [H]	2 cl	3,90
Griechischer Likör mit Extrakten von Nelken, Zimt, Muskatnuss und Zitrusfrüchten		
Rakomelo selbstgemacht	2 cl	3,90
Griechischer Tresterbrand verfeinert mit griechischem Berghonig und Zimt.		

COGNAC & WEINBRAND

Metaxa 5 Sterne	2 cl	3,20
Metaxa 7 Sterne	2 cl	4,10
Metaxa Porzellan	2 cl	5,50
Metaxa flambiert	2 cl	4,90



HEISSE GETRÄNKE

Tasse Kaffee [11]	2,50
Espresso [11]	2,10
Doppelter Espresso [11]	3,90
Latte Macchiato [G, 11]	3,20
Cappuccino [G, 11]	2,60
Milchkaffee [G, 11]	2,90
Griechischer Mokka [11]	2,50
Tasse Tee	3,20

der Premiummarke Keo
Fragen Sie nach unserer Tee-Karte,
Sie werden überrascht sein!

WEIN

OFFENE WEINE ROT
0,2 lt

Imiglikos, lieblich L 4,00
ausgewogener Wein mit fruchtiger Note

Makedonikos, halbtrocken L 4,50
frischfruchtiger, halbtrockener Rotwein mit Aromen von reifer Kirsche und Erdbeermarmelade

Mavrodaphne, Likörwein L 5,00
dunkles samtrot, erinnert an getrocknete Pflaumen und Vanille, der wohl berühmteste Süßwein Griechenlands

Hauswein, trocken L 4,80

OFFENE WEINE WEISS
0,2 lt

Imiglikos, lieblich L 4,00
erfrischendes, lebhaftiges & blumiges Aroma

Makedonikos, halbtrocken L 4,50
fruchtig-leicht im Geschmack

Retzina, trocken L 4,50
mit feinem Harzaroma, vom Weingut Kechris

Samos, Likörwein L 5,00
Muskattraube, vollfruchtiger samtiger Charakter, Aroma von kandierten Früchten und Honig

Hauswein, trocken L 4,80

OFFENE WEINE ROSÉ
0,2 lt

Rosé, trocken L 4,50
frisch, fruchtig

Rosé, halbtrocken L 4,50
leicht & geschmeidig



Lust auf Süßes?

Fragen Sie nach unserer Dessert- und Cocktailkarte!

Wir haben verschiedene Cocktails, Eis, Kuchen und mehr im Angebot.

Unsere kleinen Gäste können auch eine extra kleine oder extra große Portion Eis bekommen!

Alle Preise sind in EURO angegeben und verstehen sich inklusive freundlicher Bedienung und Mehrwertsteuer.

WIR VERANSTALTEN GERN

Ihre Hochzeit, Geburtstagsfeier, Firmenfeier,
Trauerfeier und jegliche andere Festlichkeit für Sie.
Unser Servicepersonal berät Sie gern.

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

Wir garantieren, dass unsere angebotenen Speisen und Getränke rezepturmässig
keine anderen allergenen Stoffe als die angegebenen enthalten.
Wir können allerdings nicht ausschliessen, dass auf der Vorstufe, seitens der Lieferanten
oder bei der Herstellung, ein nicht vermeidbarer Kontakt mit allergenen Bestandteilen stattgefunden hat.

A **Glutenhaltiges Getreide**
Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut
oder Hybridstämme davon sowie Erzeugnisse
daraus

B **Krebstiere und Krebstiererzeugnisse**

C **Eier und Eiererzeugnisse**

D **Fische und Fischerzeugnisse**

E **Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse**

F **Sojabohnen und Sojaerzeugniss**

G **Milch und Milchprodukte**

H **Schalenfrüchte**
Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien,
Kaschunüsse, Pecanüsse, Paranüsse,
Macademia- und Queenslandnüsse,
sowie daraus hegestellte Erzeugnisse

I **Sellerie und Sellerieerzeugnisse**

J **Senf und Senferzeugnisse**

K **Sesamen und Sesamerzeugnisse**

L **Schwefeloxid und Sulphite**
mit einer Konzentration von
mehr als 10mg/kg oder 10ml/l

M **Lupinen und Lupinenerzeugnisse**

N **Weichtiere**
und daraus gewonnene Erzeugnisse

1 **mit Farbstoff** für E 100 - E 180

2 **mit Konservierungsstoff oder konserviert**
für E 200 - E 219

3 **mit Antioxidationsmittel**
für E 300 - E 321, E 385, E 392

4 **mit Geschmacksverstärker**
für E 355 - E 357, E 508 - E 511, E 620 - E 640

5 **geschwefelt** für E 220 - E 228

6 **geschwärzt** für E 597 - E 585

7 **gewachst** für E 901 - E 904, E 912, E 914

8 **mit Phosphat**
für E 338 - E 341, E 450 - E 452

9 **mit Süßungsmitteln**
für E 420, E 421, E 950 - E 955, E 957,
E 959-E962, E 964 - E 968

10 **Milcheiweiß, Stärke, Eiklar,**
flüssiges Eiweiß, Sojaeiweiß

11 **koffeinhaltig**

12 **chininhaltig**
für chininhaltige Erfrischungsgetränke

13 **taurinhaltig** für Getränke mit Taurin

14 **gentechnisch verändert**
unter Verwendung von gentechnisch
verändertem hergestellt

Restaurant Helena
Beesener Straße 217 . 06110 Halle - Saale
T 0345 - 13 16 819

www.helena-halle.de . info@helena-halle.de

Gestaltung: www.dasdesignquartier.de

WWW.HELENA-HALLE.DE