

# Dimitra

Die griechische Göttin Dimitra war die Beherrscherin der Natur. Sie machte den Boden fruchtbar und lehrte die Menschen den Ackerbau.

Mit einem Wagen, gezogen von geflügelten Drachen, fuhr sie über die Wälder und säte den ersten Weizen, ihr kostbarstes Geschenk an die Menschheit.

Sie lehrte die Menschen, die Gaben der Erde bewusst zu nutzen und dafür dankbar zu sein.

Und um Sie als unseren Gast mit den besten Gaben der Erde zu bewirten, handeln wir nach diesem Grundsatz bei der Auswahl und der Zubereitung unserer Speisen und Getränke

Daher gaben wir nicht nur unserer Tochter den Namen einer Göttin sondern auch unserem Restaurant – Hotel *Dimitra*

## Öffnungszeiten:

Sonntag bis Freitag	17:30 - 23:00 Uhr
Oster- und Weihnachtsfeiertage	11:00 - 14:00 Uhr 17:30 - 23:00 Uhr
Samstags	Ruhetag

Schließungszeiten können je nach Gästezuspruch variieren

(Für besondere Anlässe und nach Absprache öffnen wir für Sie auch samstags)

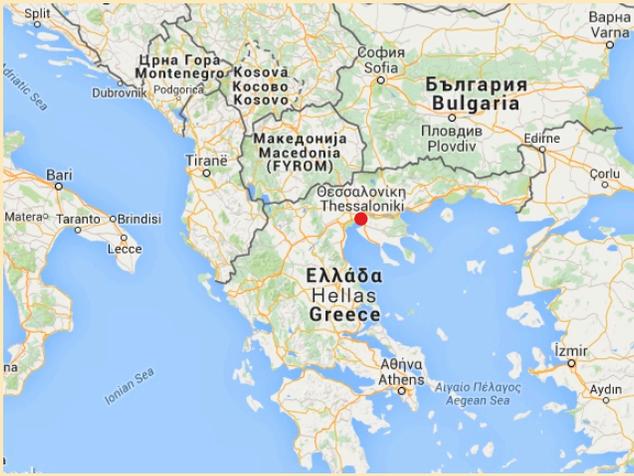
Restaurant – Hotel★★



**Dimitra**

Inh. Mavropulos GbR

Gernsheimer Str. 92  
64665 Alsbach-Hähnlein  
Tel.: 06257/2405 Fax: 69150  
[www.hotel-dimitra.de](http://www.hotel-dimitra.de)



Als wir im Oktober 1986 nach Alsbach-Hähnlein kamen, war unsere Tochter Dimitra drei Jahre alt.

Wir übernahmen die "Gaststätte zum Waldblick", die dann zur "Taverne zum Waldblick" umbenannt wurde.

Da wir keine Sprachkenntnisse hatten, besuchten wir morgens einen Spachkurs und führten abends das Restaurant.

Im Jahr 2000 fiel die Entscheidung, für immer in Deutschland zu bleiben und das Restaurant zu übernehmen.

Das *Restaurant - Hotel Dimitra* wurde geboren und das Projekt "Lebenswerk" hatte begonnen.

Nach den groben Arbeiten wie Abriss von Wänden, neue Mauern errichten, Sanieren und Graben ging es an die Verschönerungsarbeiten. Mit viel Liebe zum Detail wurden die Hotelzimmer eingerichtet, der Gastraum und die Aussenfassade sollten griechischen Flair ausstrahlen und unseren Gästen ein Stück unserer Heimat vermitteln.

Inzwischen sind 30 Jahre vergangen. Unser Projekt "Lebenswerk" ist bis heute nicht vollendet. Doch kann man sehr gut erkennen, wieviele Stunden harter Arbeit, Herzblut und Liebe darin stecken. Und all das war und ist nur möglich durch einen starken Familienzusammenhalt.

# Salate

<b>Mikri Salata</b> <small>2, 6, 7, H, L, B</small>	3,50 €
Beilagensalat mit Kraut rot/weiß, Karotten, Bohnen und grünem Salat	
<b>Choriatiki (Bauernsalat)</b> <small>7, 8</small>	9,50 €
mit Tomaten, Gurken, Salat der Saison, Peperoni, Paprika, Oliven, Zwiebeln, Schafskäse und Olivenöl-Vinaigrette	
<b>Salata Dimitra</b> <small>6, 7, C, H, B</small>	11,00 €
Salat der Saison, mit Tomaten, Gurken, Mais und zart gegrillten Hähnchenstreifen in einer cremigen Joghurtsoße	
<b>Tonnosalata</b> <small>1, 2, 5, 6, C, H, B, L</small>	10,00 €
mit Thunfisch, Salat der Saison, Tomaten, Gurken, Käse, Ei und fruchtigem Cocktail-Dressing	
<b>Salata tou chef</b> <small>1, 2, 3, 4, 6, C, H, B, L</small>	9,50 €
mit Schinken, Käse, Gurken, Tomaten, Salat der Saison, Ei und einer cremigen Joghurtsoße	
<b>Salata Gyros</b> <small>4, 7, 5, 13, E</small>	11,00 €
mit Gyros, Salat der Saison, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Gurken und Olivenöl-Vinaigrette mit Schafskäse oder Tzatziki	
<b>Garitho Salata</b> <small>2, 6, H, B, L</small>	12,50 €
gegrillter Garnelenspieß, Salat der Saison, Tomaten, Gurken, in einem leichten Knoblauch-Dressing	

## Kalte Vorspeisen

Feta tiri <sup>12, B</sup> mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln	7,50 €
Tzatziki <sup>B</sup> Quarkspezialität mit Gurken und Knoblauch	4,50 €
Taramas <sup>1, 2, 1, K</sup> hausgemachte Hechtkaviarspezialität	5,50 €
Dolmadakia <sup>7, 12, B</sup> reisgefülltes Weinlaub	5,50 €
Ortef <sup>1, 2, 3, 7, 8, 12, H, K, L, B</sup> kalte Vorspeisenplatte mit Tzatziki, Oliven, Peperoni, Taramas, Dolmadakia, Schafskäse, Tomaten	
1 Person	10,00 €
2 Personen	19,50 €



# Warme Vorspeisen

## Ortef sesto <sup>2,7</sup>

warme Vorspeisenplatte mit Gemüse der Saison, Aubergine,  
Paprika, Zucchini und Peperoni

1 Person	10,00 €
2 Personen	19,50 €

## Peperoni <sup>2,7,B</sup>

5,50 €

frisch gegrillte Peperoni mit Knoblauch

## Saganaki <sup>12,B</sup>

7,50 €

frittierter Schafskäse

## Saganaki nach Art des Hauses <sup>12,B,L,H</sup>

7,50 €

überbackener Schafskäse mit würziger Spezialsoße und Knoblauch

## Saganaki Mediterran <sup>12,B</sup>

8,00 €

gegrillter Schafskäse mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Oregano

## Gigantes <sup>1,3,12,H,B</sup>

7,00 €

Riesenbohnen in fruchtiger Tomatensoße mit Käse überbacken

## Tiropitakia <sup>1,2,12,B</sup>

7,00 €

drei hausgemachte Blätterteigröllchen mit einer hausgemachten  
Frischkäse-Kräuterfüllung

# Griechische Spezialitäten

Gyros <sup>4, 5, 13, E</sup>	11,00 €
nach altem Hausrezept zubereitetes Kalbs- und Putenfleisch mit einer besonderen Gewürzmischung	
Gyros a la Mama <sup>4, 5, 13, E</sup>	12,00 €
nach altem Hausrezept zubereitetes Kalbs- und Putenfleisch gemischt mit Tomaten und Schafskäse	
Souvlakia <sup>B, H, L</sup>	10,50 €
zwei in Kräuter marinierte, gegrillte Fleischspieße vom Schwein mit Tzatziki	
Bifteki <sup>H, L, B, C</sup>	12,00 €
griechische Hackfleischspezialität, gefüllt mit Schafskäse, unserer Spezialsoße und mit einem Spiegelei überbacken	
Souvla Saloniki <sup>L, H, L, B</sup>	11,00 €
Schweinefleisch mit Schmelzkäse und Spezialsoße überbacken	
Kotoleta	17,00 €
Kalbsteak vom Grill mit einer Zitronen-Oregano-Note	
Zouzoukakia <sup>H, L, B</sup>	10,50 €
gegrillte Hackfleischröllchen mit Tzatziki und unserer Spezialsoße	

Zu allen Gerichten reichen wir Pommes oder Reis und einen kleinen Beilagensalat.

# Griechische Spezialitäten

Zouzoukakia-Salsa <sup>H.L.</sup>	12,00 €
gegrillte Hackfleischröllchen in einer herzhaften Tomatensoße mit einem Hauch von Zimt	
Spezial-Spieß <sup>1.H.L.B.</sup>	13,00 €
zwei Lendenspieße mit Schmelzkäse überbacken	
Spezial-Spieß Feta <sup>B.A.L.</sup>	14,00 €
zwei Lendenspieße mit Schafskäse überbacken	
Alter Mazedonischer Spieß <sup>3.H.L.</sup>	14,50 €
Schweinefilet nach altgriechischer Art mit gegrillter Paprika, Champions und Zwiebeln	
Metaxa <sup>12.H.L.M.</sup>	16,50 €
Schweinefilet in einer cremigen Soße mit original griechischem Metaxa	

Zu allen Gerichten reichen wir Pommes oder Reis und einen kleinen Beilagensalat.

## Extra Beilagen

Pommes	3,50 €
Kroketten	3,50 €
Kroketten als zusätzliche Beilage	1,00 €
Reis	3,50 €

## Grillplatten

Herkules-Platte <small>1, B, H, L</small>	16,50 €
Schweinefilet, Schweinesteak mit Schmelzkäse überbacken, Souvlaki, Hacksteak und Tzatziki	
Dimitra-Platte <small>4, 5, 13, H, L, E, B</small>	14,50 €
mit Gyros, Souvlaki, Hacksteak und Tzatziki	
Minotaurus-Platte <small>4, 5, 13, H, L, B, E</small>	17,50 €
mit Lammkotlett, Schweinefilet, Hacksteak, Gyros und Tzatziki	
Zeus-Platte <small>1, 4, 5, 13, B, E, H, L</small> (für zwei Personen)	35,00 €
Schweinesteaks mit Schmelzkäse, Hacksteaks, Souvlakia, Lammkotletts, Gyros und Tzatziki	

## Spezialitäten vom Lamm

Lammkotlett <small>H, L</small>	18,50 €
gegrillte Lammkotletts bestrichen mit Olivenöl	
Lammhaxe <small>H, L</small>	16,50 €
in einer würzigen Tomatensoße mit grünen Bohnen, Zwiebeln und Kartoffelchen	
Lammhaxe <small>1, 3, 12, H, L</small>	17,00 €
in einer fruchtigen Tomatensoße dazu Riesenbohnen	
Lammfilet <small>H, L, B</small>	19,50 €
mit Kräuterbutter und Tzatziki	
Lammfilet <small>1, H, L, B</small>	20,00 €
mit Schmelzkäse und Knoblauch überbacken	

Zu allen Gerichten reichen wir Pommes oder Reis und einen kleinen Beilagensalat.

# Deutsche Spezialitäten

Schnitzel Wiener Art <small>A.C.B.L</small>	10,50 €
paniertes Schweineschnitzel	
Zwiebelschnitzel <small>A.C.B.H.L</small>	11,00 €
Schweineschnitzel mit glasierten Zwiebeln	
Hähnchenbrustfilet <small>H.L</small>	11,00 €
frisch gegrillte Hähnchenbrust	
Rumpsteak <small>H.L</small>	
mit Kräuterbutter	17,50 €
mit gerösteten Zwiebeln	18,00 €

Zu allen Gerichten reichen wir Pommes oder Reis und einen kleinen Beilagensalat.

## Pizza

Pizza Mix <small>1, 2, 3, B, A</small>	7,50 €
Tomatensoße, Käse, Salami, Peperoniwurst, Pilze und Paprika	
Pizza Spezial <small>1, 2, 3, 4, B, A</small>	8,00 €
Tomatensoße, Käse, Salami, Peperoniwurst, Schinken, Paprika, Pilze, Oliven mit luftig aufgeschlagenem Ei	
Pizza Babis <small>1, 2, 3, 4, 12, B, A</small>	8,00 €
Tomatensoße, Käse, Paprika, Schafskäse, Peperoniwurst, mit luftig aufgeschlagenem Ei	
Pizza Gyros <small>1, 2, 3, 4, 5, 13, B, A, E</small>	8,50 €
Tomatensoße, Käse, Gyros, Zwiebeln	
Pizza nach Wahl	6,00 €
Tomatensoße, Käse	
+ Belag nach Wahl	0,50 €
z. B. Salami, Schinken, Paprika, Peperoniwurst, Zwiebeln, Mais, Schafskäse	

## *Fischgerichte*

Sardinen <sup>A</sup>	12,00 €
gebratene Sardinen mit kleinem Salat	
Kalamares <sup>3, 13, A, B, E, J, K</sup>	12,00 €
panierte Tintenfischringe mit Tzatziki	
Zanderfilet <sup>1, A</sup>	15,50 €
mit frischem Gemüse, Reis und kleinem Salat	
Garnelen <sup>J, L, H</sup>	18,50 €
in Knoblauch-Kräuter-Marinade gegrillte Black-Tiger-Garnelen, mit Reis und kleinem Salat	

## *Vegetarische Spezialitäten*

Aphrodite-Teller <sup>3, L, H</sup>	10,00 €
frisch gedünstetes Gemüse der Saison mit Schafskäse	
Pizza Lahanika <sup>1, 2, 3, L, H</sup>	8,00 €
Tomatensoße, Käse, Paprika, Mais, Zwiebeln und Champignons	
Risotigania <sup>L, H</sup>	8,50 €
Reispfanne mit frischem Gemüse der Saison	

## Für "klein und Groß"

Gyros <sup>4, 5, 13, E</sup>	8,00 €
kleines Gyros mit Tzatziki	
Schnitzel Wiener Art <sup>A, C, B, H, L</sup>	8,00 €
paniertes Baby-Schnitzel	
Souvlaki <sup>H, L</sup>	8,00 €
ein in Kräuter marinierter gegrillter Schweinespieß	
Lendenspieß <sup>H, L</sup>	8,50 €
ein gegrillter Lendenspieß vom Schwein	
Spezial-Spieß <sup>1, 4, H, L, B</sup>	9,00 €
ein Schweinefiletspieß mit Schmelzkäse gratiniert	
Hähnchen-Brustfilet <sup>H, L</sup>	8,00 €
zart gegrilltes kleines Hähnchenbrustfilet	

Die Gerichte für Kinder und den "kleinen Hunger" werden mit Pommes/Reis und Salat der Saison auf dem Teller serviert.

## Desserts

Gemischter Eisbecher <sup>12, B</sup>	5,00 €
Schokolade-, Vanille-, Erdbeereis und Sahne	
Giaouti me meli kai fistiki <sup>12, B, F</sup>	5,50 €
Quarksahne 40% mit Honig und Walnüssen	
Halvas <sup>2, 12, D, E, FF, B, A, M</sup>	4,50 €
aus Sesamsaat, Sirup, Vanillin und Erdnüssen, mit Zimt und Zitronensaft	

Wir freuen uns, Ihnen immer wieder neue kreative Leckereien anzubieten. Fragen Sie einfach nach unseren Empfehlungen und lassen Sie sich überraschen!

## *Some ideas for your meal*



Rumpsteak with herb butter

Side dish: Rice or French fries



Fillet of pork with cheese or  
sheep's milk cheese (Feta)

Side dish: Rice or French fries



Dimitra plate – Gyros, Souvlaki,  
Minced meat and Tzatziki  
(curd with Greek herbs)

Side dish: Rice or French fries



Farmer's salad – mixed salad  
of the season

# Griechische Tapas

## Griechische Tapas "Meze"

Keinen großen Hunger oder einfach nur Lust, gemütlich mit Freunden griechische Spezialitäten zu probieren? Stellen Sie Ihr eigenes Meze zusammen:

Tzaziki <sup>B</sup>	1,50 €
Taramas <sup>1, 2, 1</sup>	2,50 €
Peperonis, 5 Stück <sup>7, 2</sup>	2,00 €
Oliven <sup>s</sup>	1,50 €
Schafskäse <sup>B</sup>	2,00 €
Schafskäse mit Peperonis, Tomaten, pikant und warm <sup>2, 7, 12, B</sup>	4,50 €
Dolmadakia, 2 Stück <sup>7, B</sup>	2,00 €
Gigantes <sup>3, 12, H</sup>	2,50 €
Black Tiger Garnelen, 2 Stück <sup>J</sup>	4,50 €
Garnelenspieß <sup>J</sup>	4,00 €
Kartoffelchips* klein	3,50 €
*als Beilage Aufpreis	2,00 €
Gyros-Schälchen <sup>4, 5, 13, E</sup>	4,50 €
Kraut-Schälchen	1,50 €
Tomaten-Gurken-Salat	1,50 €
Kalamaris, Tintenfischringe <sup>A, B, K</sup> , kleine Portion	5,50 €
Brot <sup>A, B</sup>	1,50 €
Pizzabrot <sup>A, B</sup>	3,50 €

Fragen Sie nach weiteren Empfehlungen!

## Softdrinks

	Flasche	0,33 l	0,2 l	0,4 l
Cola, Fanta, Spezi, Sprite <sup>1,3,9</sup>			2,00 €	3,50 €
Cola light, 0,33 l <sup>1,3,9</sup>		3,00 €		
Bitter Lemon <sup>10</sup>			2,50 €	4,00 €
Tafelwasser, klassisch, Glas			2,00 €	3,50 €
Mineralwasser, medium, Flasche, 0,75 l	5,00 €			
Mineralwasser, still, Flasche, 0,25 l	2,50 €			
			0,25 l	0,5 l
Apfelsaft			2,50 €	4,00 €
Apfelsaftschorle			2,00 €	3,50 €
Orangensaft			2,50 €	4,00 €
Orangensaftschorle			2,00 €	3,50 €
Apfelwein			2,50 €	4,00 €
Apfelweinschorle			2,00 €	3,50 €

## Bier

		0,33 l	0,5 l
Pfungstädter Pils vom Fass		2,60 €	3,80 €
Pfungstädter Justus Hefeweißbier vom Fass			3,80 €
Pfungstädter Justus Kristallweizenbier, dunkel			3,60 €
Pfungstädter 1831, Schwarzbier			3,60 €
Schöffelhofer Grapefruit, Hefeweizen-Mix <sup>3</sup>			3,60 €
Maisel's Weisse			3,60 €
Clausthaler, alkoholfrei		2,50 €	
Pfungstädter Justus Weizen, alkoholfrei			3,60 €
Karamalz Malzdrink, alkoholfrei <sup>1</sup>			3,00 €

# Weine

## Rotweine

	0,2
Hauswein rot – Griechischer Landwein, trocken leicht und fruchtig, der ideale Begleiter zu allen Gerichten	4,00 €
Naoussa – Griechischer Qualitätswein trocken, vollmundig und von rubin artiger Farbe	5,00 €
Imiglykos – Griechischer Landwein lieblich-elegantes Aroma und weich im Geschmack	4,00 €
Mavrodaphne, Likörwein würzig und süß, z.B. als Dessertwein	5,50 €

## Weißweine

	0,2 l
Hauswein weiß – Griechischer Landwein, trocken herb-fruchtiger Duft, frisch im Geschmack	4,00 €
Grauburgunder trocken, frisch und säurearm	4,00 €
Imiglykos, Landwein, lieblich leuchtend-gelbe Farbe und voller lieblicher Geschmack	4,00 €
Retsina, Tafelwein typischer Harzton in Duft und Geschmack	4,00 €

## Roséweine

	0,2 l
Roséwein, Landwein, trocken herb-blumig im Duft und frisch im Geschmack	4,00 €

Selbstverständlich können Sie unsere Weine auch als ganze Flasche bestellen.

Wir empfehlen Ihnen gerne weitere Weine, bitte fragen Sie nach.

## Aperitif

Ouzo pur, 2 cl	2,00 €
Ouzo auf Eis, 4 cl	3,50 €
Ouzo auf Eis mit Cola, 2 cl	2,50 €
Ouzo auf Eis mit Orangensaft, 2 cl	2,50 €
Aperol Spritz mit Weißwein	5,50 €
Campari-Orangensaft 4 cl	4,50 €
Campari-Soda auf Eis, 4 cl	4,50 €
Piccolo Sekt 0,2 l Flasche	6,00 €
Flasche Sekt, 0,75 l Flasche	18,00 €

## Warme Spezialitäten

Warmer Ouzo. 2 cl	2,00 €
Warmer Metaxa, 5 Sterne, 2 cl	3,00 €
Warmer Apfelwein, 0,25 l	2,00 €

Vor dem Essen als Aperitif, nach dem Essen zur Verdauung,  
während des Tages mit Wasser und Eis,  
abends als Schlummertrunk, bei Zahnschmerzen die letzte Rettung  
und warm zaubert er Husten und Halsschmerzen weg!  
Der *Ouzo* – das Nationalgetränk der Griechen!

## Kaffee und Tee

Espresso	2,00 €
Espresso Duo	3,50 €
Griechischer Mokka	2,00 €
Kaffee Crema	2,50 €
Cappuchino mit Milchschaum	3,00 €
Cappuchino mit Sahne	3,00 €
Latte Macchiato	3,00 €
Tee, verschiedene Sorten	2,00 €

## *Spirituosen*

	2 cl
Jägermeister	2,00 €
Obstler	2,00 €
Ramazotti	3,50 €
Baileys <sup>1,9</sup>	3,00 €
Metaxa 5*	3,00 €
Metaxa 7*	3,50 €
Amaraetto	2,00 €
Asbach	2,50 €
Asbach-Cola <sup>1,3,9</sup> (klein)	3,00 €

## *Longdrinks*

	4 cl
Wodka-Lemon <sup>10</sup>	5,00 €
Amaretto-Apfelsaft	4,50 €
Wiskey-Cola <sup>13,9</sup>	5,00 €

## *Deklaration der Zusätze*

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Phosphat
- 5 = mit Geschmacksverstärker
- 6 = mit Süßungsmittel
- 7 = geschwefelt
- 8 = geschwärzt
- 9 = koffeinhaltig
- 10 = chininhaltig
- 11 = gewachst
- 12 = mit Milcheiweiß
- 13 = mit Stärke
- A = glutenhaltiges Getreide
- B = Milch/Milcherzeugnisse
- C = Eier/Eiernerzeugnisse
- D = Erdnüsse
- E = Soja
- F = Schalenfrüchte
- G = Lupinen/-erzeugnisse
- H = Sellerie
- I = Fisch
- J = Krebstiere/-erzeugnisse
- K = Weichtiere
- L = Senf
- M = Sesam
- N = Schwefeldioxid u. Sulfit