

BOSKO'S
DALMACIJA
GRIECHISCHE TAVERNA
GRILL - HOUSE UND INTERNATIONALE KÜCHE



Grönfahrtweg 13 · 24955 Harrislee · Telefon 0461 - 78918
www.essen-in-flensburg.de / .dk



Suppen

- | | | |
|---|---|------|
| 1 | Tomatensuppe
mit Brot | 4,90 |
| 2 | Rindfleischsuppe ¹
nach griechischer Art mit Brot | 5,50 |
| 3 | Original Gulaschsuppe
pikant mit Brot | 5,50 |
| 4 | Zwiebelsuppe ¹
hausgemacht, mit Käse und Croûtons überbacken | 5,50 |

Salate

- | | | |
|---|--|-------|
| 8 | Griechischer Bauernsalat - groß
mit Krautsalat, Peperoni, Gurken, Eisbergsalat, Oliven, Paprikaschoten, Tomaten, Fetakäse und Zwiebeln | 10,90 |
|---|--|-------|

Vorspeisen

- | | | |
|----|--|------|
| 12 | Tsaziki ¹
aus Joghurt, Knoblauch, Gurke mit Knoblauchbaguette | 4,10 |
| 13 | Dolmadakia ¹
gefüllte Weinblätter, mit Reis und Tsaziki | 5,50 |
| 15 | Gebratene Auberginen
in Tomatensauce mit Knoblauchbaguette | 6,50 |
| 17 | Bruschetta ¹
frische Tomatenwürfel, mit Pesto aus Basilikum, Olivenöl, Zwiebeln, auf unserem Röstbrot | 6,50 |

Frische Küche

- | | | |
|----|---|-------|
| 20 | Rucolasalat ¹
mit gebratenen Granelen, gerösteten Pinienkernen, Cherry-Tomaten, Parmesan, Balsamico Dressing und Knoblauchbaguette | 15,50 |
| 21 | Amerikanischer Salat ^{1,2}
bunte, knackige Salate mit zarten Putenstreifen, American Dressing und Knoblauchbaguette | 14,50 |
| 22 | Fitness-Pfanne
unser knackiges Pfannengemüse mit saftigen Rindfleischstreifen, Knoblauchbaguette, dazu empfehlen wir Baked Potato | 16,90 |

Fetakäse

- | | | |
|----|---|------|
| 25 | Fetakäse ¹ natur in Öl
mit Zwiebelringen und Knoblauchbaguette | 6,50 |
| 26 | Saganaki paniert ,
Fetakäse, mit Knoblauchbaguette | 6,50 |

Omelette

- | | | |
|----|--|------|
| 30 | Omelette ¹
mit Fetakäse und Pommes frites | 8,90 |
| 31 | Omelette
mit Pilzen und Pommes frites | 8,90 |
| 32 | Omelette ¹
mit Schinken und Pommes frites | 8,90 |

Pasta

- | | | |
|----|--|-------|
| 35 | Spaghetti ¹ „Bolognese“
mit Parmesan | 8,90 |
| 36 | Spaghetti ¹ „Sizilliana“ - pikant
mit Garnelen, Tomaten, Olivenöl und Knoblauch | 16,50 |
| 38 | Tortellinis ¹ „alla Panna“
mit Schinkensahnesauce | 11,50 |

Für unsere kleinen Gäste

- | | | |
|----|--|------|
| 40 | Kinderteller „Colossos“
Schnitzel, Pommes frites, dazu Ketchup | 7,90 |
| 41 | Kinderteller „Zeus“
Fleischspieß, Pommes frites, dazu Ketchup | 7,90 |
| 42 | Kinderteller „Hellas“
2 Suzuki, Pommes frites, dazu Ketchup | 7,90 |
| 43 | Kinderteller „Pasta“
Penne mit Bolognese oder Tomatensauce | 7,90 |

Hackfleisch-Spezialitäten

- | | | |
|----|--|-------|
| 46 | Großes Bifteki ¹
gefüllt mit Fetakäse, dazu Reis und Pommes frites | 15,40 |
| 47 | Großes Bifteki ^{1,3}
mit Metaxasauce, dazu Reis und Pommes frites | 15,90 |
| 48 | 3 Bifteki ^{1,3}
gefüllt mit Fetakäse, in Metaxasauce, dazu Reis und Pommes frites | 16,40 |

»Zu allen Hauptgerichten reichen wir einen Salat«
Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.
- Alle Gerichte auch außer Haus -

Fischspezialitäten

- 53 **Calamaris** 16,90
zarter Tintenfisch paniert, gebraten, dazu Reis
- 54 **Scholle „Finkenwerder Art“** 18,50
mit gebratenem Speck, Bratkartoffeln und Salat
- 56 **Scampi in Knoblauch, pikant** 21,50
gebraten, mit Knoblauchbaguette und Salat
- 58 **Schollenfilet** 18,00
mit Bratkartoffeln und Salat
- 59 **Norwegisches Lachsfilet**^{1,2} 19,90
mit Hummercremesauce, Salzkartoffeln und Salat

Giros-Spezialitäten

- 62 **Giros**¹ 14,90
mit Reis und Pommes frites
- 63 **Giros**^{1,2,3} 15,90
in Metaxasauce mit Käse überbacken, dazu Reis und Pommes frites
- 64 **Giros¹, Souvlaki¹** 15,90
mit Reis und Pommes frites
- 65 **Giros¹, 1 Stück Leber¹** 14,90
mit Reis und Pommes frites
- 66 **2 Souvlaki² vom Lava Grill** 15,20
mit Reis und Pommes frites
- 67 **2 Souvlaki^{2,3} vom Lava Grill** 16,20
mit Käse überbacken in Metaxasauce, dazu Reis und Pommes frites

Schweinesteaks

- 70 **3 Schweinesteaks**^{1,2} 15,90
mit Champignonrahmsauce, dazu Kroketten oder Pommes frites
- 71 **3 Schweinesteaks**^{1,2,3} 15,90
in Metaxasauce mit Käse überbacken, dazu Pommes frites

3-GANG-MENU-VORSCHLAG

Suppe nach Wahl (ab 10 Personen)

Rinderfilet, Schweinefilet & Putenbrust-Medaillons
mit Erbsen und Möhren, Broccoli, Prinzessbohnen im Speckmantel, gebratene Zwiebel-Champignons, Salzkartoffeln, Kroketten, Champignon Sauce und Hollandaise Sauce

Vanilleeis mit heißen Kirschen pro Person **26**⁵⁰

Grillteller vom Lava Grill

- 75 **Grillteller¹ „Athena“** 17,50
Giros, 1 Souvlaki, 1 Suzuki, mit Reis und Pommes frites
- 76 **Grillteller¹ „Kreta“** 17,90
Giros, 1 Souvlaki, 1 Suzuki, 1 kleines Steak, mit Reis und Pommes frites
- 77 **Grillteller¹ „Plaka“** 18,90
Giros, 1 Schweinekotelett, 1 Lammkotelett, 1 Suzuki, mit Reis und Pommes frites
- 78 **Grillteller¹ „Korfu“** 17,90
Giros, 1 Bifteki gefüllt mit Fetakäse, mit Reis und Pommes frites
- 79 **Grillteller¹ „Akropolis“** 17,90
Giros, 1 Souvlaki, 1 Stück Leber, mit Reis und Pommes frites

Grillplatte vom Lava Grill - für 2 Personen

- 81 **Grillplatte¹ „Sorbas“** 44,00
Giros, 2 Souvlaki, 2 Suzuki, 2 Lammkoteletts, mit Reis und Pommes frites
- 82 **Grillplatte¹ „Rhodos“** 44,00
Giros, 2 Souvlaki, 2 Suzuki, 2 Schweinekoteletts, mit Reis und Pommes frites

Grillplatte vom Lava Grill - für 4 Personen

- 85 **Grillplatte¹ „Delfi“** 82,00
Giros, 4 Souvlaki, 4 Suzuki, 4 Schweinesteaks, mit Reis und Pommes frites
- 86 **Grillplatte¹ „Kos“** 82,00
Giros, 4 Souvlaki, 4 Suzuki, 4 Lammkoteletts, 4 Stück Leber, mit Reis und Pommes frites

Unsere umfangreichen Grillplatten können auch für **mehrere Personen angerichtet** werden!

Geflügel

- 91 **Putensteak¹** 17,90
mit Baked Potato, Sour cream, Broccoli und Knoblauchbaguette

»Zu allen Hauptgerichten reichen wir einen Salat«
Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.
- Alle Gerichte auch außer Haus -

Spezialitäten vom Lava Grill

- 95 **Barbecue Teller**^{1,2} 200 g 18,90
3 kleine Rindersteaks vom Grill, mit Baked Potato, Sour cream und Knoblauchbaguette
- 96 **Grillspieß Madagaskar**^{1,3} 18,90
Filetspitzen vom: Rind, Schwein, Pute, mit feuriger Pfeffersauce, Pommes frites und Knoblauchbaguette
- 97 **Schweinemedallions**¹ 19,20
mit frischen Zwiebelchampignons, Sauce béarnaise, Pommes frites und Knoblauchbaguette

Lamm vom Lava Grill

- 100 **Lammfilet**¹ 27,00
gegrillt, mit Bohnen, Krokette und Kräuterbutter
- 101 **Lammkotelett**¹ 17,90
mit Reis und Pommes frites

Schnitzel Variationen

- 105 **Schnitzel**¹ „Wiener Art“ 15,90
mit Gemüse und Pommes frites
- 106 **Schnitzel**^{1,3} „Jäger Art“ 17,20
mit Champignonrahmsauce, Gemüse und Pommes frites
- 107 **Schnitzel**¹ „Zigeuner Art“ 17,20
mit Gemüse und Pommes frites

Leber

- 110 **Rinderleber** 13,90
vom Grill, mit gebratenen Zwiebeln, dazu Reis und Pommes frites

Currywurst

- 111 **Riesen Currywurst**^{1,2} 7,70
mit Pommes frites

Nachspeisen

- 115 **Halvas** 4,50
griechische Süßigkeit
- 116 **Göttin Athena** 4,50
Joghurt mit Honig und Wallnüssen

Alle Gerichte auch außer Haus!

Zusatzstoffe

Bei Lebensmitteln, die einen oder mehrere Zusatzstoffe enthalten, die der Pflicht der Kennzeichnung unterliegen, weisen wir über die Angabe einer Kennziffer darauf hin. Die verwendeten Kennziffern stehen dabei für die folgenden erforderlichen Hinweise:
1 = mit Geschmacksverstärker 2 = mit Farbstoff (Beta Karotin) 3 = mit Alkohol

Steaks vom Lava Grill

- 118 **Rumpsteak**^{1,2} 200 g 23,90
ohne Fettrand in Champignonrahmsauce, dazu Pommes frites und Salat
- 119 **Rumpsteak**^{1,2} 200 g 23,90
ohne Fettrand mit Baked Potato, Sour cream, Knoblauchbaguette, dazu Salat
- 120 **Rumpsteak**^{1,2} 250 g 26,90
ohne Fettrand mit Baked Potato, Sour cream, Knoblauchbaguette, dazu Salat
- 121 **XXL Rumpsteak**^{1,2} ca. 400 g 39,00
ohne Fettrand mit Baked Potato, Sour cream, Knoblauchbaguette, dazu Salat
- 122 **Pfeffersteak**^{1,3} 200 g 25,90
vom Rinderfilet, Madagaskar-Pfeffersauce mit Baked Potato, Sour cream, Knoblauchbaguette, dazu Salat
- 123 **Filetsteak**^{1,2} 230 g 27,90
mit Baked Potato, Sour cream, Knoblauchbaguette, dazu Salat
- 124 **Rib-Eye-Steak**^{1,2} 200 g - Entrecôte 24,90
mit kleinem Fetttauge, mit Baked Potato, Knoblauchbaguette, Sour cream, dazu Salat
- 125 **Rib-Eye-Steak**^{1,2} 300 g - Entrecôte 31,90
mit kleinem Fetttauge, Baked Potato, Sour cream, Knoblauchbaguette, dazu Salat
- 126 **T-Bone-Steak**^{1,2} ca. 500 g 29,90
mit Baked Potato, Sour cream, Knoblauchbaguette, dazu Salat

Saucen / Beilagen

- 130 **Kräuterbutter, Sour cream, Pfeffersauce, Sauce hollandaise oder Sauce béarnaise**^{1,2} je 2,90
- 131 **Metaxasauce**³ 2,90
- 132 **Champignonrahmsauce**¹ 3,90
- 133 **Folienkartoffel mit Sour cream**¹ 4,50
- 134 **Pommes frites, Krokette** je 3,20
- 135 **Bratkartoffeln** 4,50
- 138 **Portion Pepperoni** 2,50
- 139 **Portion Oliven** 3,70

»Zu allen Hauptgerichten reichen wir einen Salat«
Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.
- Alle Gerichte auch außer Haus -

Offene Weine

... aus dem sonnigen Griechenland

Rot

Imiglykos, halbsüß	0,2 l	5,00
Makedonikos, halbtrocken	0,2 l	5,50
Mavrodaphne, sehr süß	0,2 l	6,90
Demestika, trocken, leicht herb	0,2 l	5,00
Naousa, Spätlese, trocken, herb	0,2 l	5,90

Weiß

Imiklykos, halbsüß, weiß	0,2 l	5,00
Retsina, trocken, geharzt	0,2 l	5,50
Samos, sehr süßer Likörwein	0,2 l	6,90
Demestika, trocken, leicht herb	0,2 l	5,00
Makedonikos, halbtrocken	0,2 l	5,50
Pinot grigio	0,2 l	5,00

Rosé

Tsantali Rosé, trocken	0,2 l	5,70
------------------------	-------	------

Hauswein

rot oder weiß	0,2 l	5,00
rot oder weiß	0,5 l	12,90

Weinschorle

5,20

Flaschenweine

... aus dem sonnigen Griechenland

Rosé

Tsantali - trocken	0,75 l	23,00
Makedonikos - halbtrocken	0,75 l	24,00

Rot

Imiklykos, halbsüß	0,75 l	19,50
Demestika, trocken, leicht herb	0,75 l	19,50
Naousa, trocken, herb	0,75 l	23,50
Makedonikos, halbtrocken	0,75 l	22,50
Mavrodaphne, sehr süß	0,75 l	29,00

Weiß

Imiklykos, halbsüß	0,75 l	19,50
Demestika, leicht herb	0,75 l	19,50
Retsina, trocken, geharzt	0,75 l	19,50
Makedonikos, halbtrocken	0,75 l	24,00
Samos, süßer Likörwein	0,75 l	29,00

Flaschenweine

... internationaler Herkunft

Argentinien

Trivento TRIBU Merlot - Mendoza

trocken, weicher aber kraftvoller Wein
mit Kirscharomen, zarte Tannine 0,75 l 29,90

Trivento Cabernet Sauvignon - Premiumwein

Select, gelagert im Barrique,
reife Fruchtaromen, ausdrucksvoll, elegant 0,75 l 44,00

Chile

Vina Maipo Cabernet Sauvignon Central Valley

trocken, vollmundig, samtig,
feinfruchtig und harmonisch 0,75 l 33,00

Südafrika

Klippenkop Pinotage - Western Cap

trocken, ausgeprägte Fruchtaromen,
angenehm weicher und harmonischer Wein 0,75 l 26,90

Italien

Pinot grigio 0,75 l 26,90

Ripasso „Botticato“ Valpolicella Superiore DOC

trocken, angenehmer und eleganter Wein
mit intensivem Fruchtbukett, nachhaltig 0,75 l 44,00

Amarone della Valpolicella DOCG Superiore

trocken, überwältigendes Aroma, kräftige Struktur
mit schöner Länge 0,75 l 69,00

Barolo DOCG A. Piazza

trocken, weich, saftig und blumig im Geschmack,
kraftvoller Körper, ausgewogen 0,75 l 65,00



Alle Weine enthalten Sulfite (Schwefel)

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung.



Grönfahrtweg 13 · 24955 Harrislee · Telefon 0461 - 78918

Öffnungszeiten: täglich von 11:30 bis 22:00 Uhr

Bei besonderen Festen oder Veranstaltungen gelten andere Öffnungszeiten (bis in die Nacht)

www.essen-in-flensburg.de

BOSKO'S DALMACIJA

GRIECHISCHE TAVERNA · GRILL-HOUSE UND INTERNATIONALE KÜCHE

Biere

Jever Pilsener vom Faß	0,3 l	3,30
Jever Pilsener vom Faß	0,4 l	4,30
Alsterwasser	0,3 l	3,30
Alsterwasser	0,4 l	4,30
Diebels Alt	Flasche 0,3 l	3,20
Hövels Altbier	Flasche 0,5 l	5,50
Malzbier	Flasche 0,3 l	3,20
Tuborg	Flasche 0,3 l	3,00
Jever FUN alkoholfrei	Flasche 0,3 l	3,20
Jever Pilsner	Flasche 0,33 l	3,20
Erdinger Weißbier hell, dunkel oder alkoholfrei	Flasche 0,5 l	5,00

Alkoholfreie Getränke / Säfte

Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite, Spezi	0,2 l	2,60
Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite, Spezi	0,4 l	4,10
Tonic Water, Ginger Ale oder Bitter Lemon	0,2 l	3,50
Apfelsaft	0,2 l	3,20
Orangen-, Maracuja- und Traubensaft je	0,2 l	3,70
Kiba	0,4 l	5,80
Mineralwasser - still / classic	Flasche 0,25 l	2,70
Mineralwasser - still / classic	Flasche 0,75 l	7,90
Kirsch-, Apfel- und Maracuja-Schorle	0,4 l	5,40

Warme Getränke

Kaffee - Tasse		2,70
Kaffee - Kännchen		4,50
Glas Tee		2,70
Espresso		2,60
Griechischer Mokka		2,80
Cappuccino		3,70
Grog mit Rum	4 cl	5,20
Glühwein		5,50
Irish Coffee	4 cl	6,70
Pharisäer	4 cl	6,70



Einen Aperitif

Sherry		
cream, medium oder trocken	5 cl	3,70
Martini - rot oder weiß	5 cl	4,10
Campari	4 cl	4,90
Aperol Spritz	5 cl	5,30
Sekt	Glas 0,1 l	3,20
Sekt Hausmarke	Flasche 0,7 l	19,00

Spirituosen

Korn	2 cl	2,40
Rum	2 cl	2,40
Slivovitz	2 cl	2,40
Julischka	2 cl	2,40
Bommerlunder	2 cl	2,40
Aalborg Jubiläums Akvavit	2 cl	2,60
Bacardi	2 cl	3,00
Wodka	2 cl	3,00
Pernod	2 cl	3,00
Gin	2 cl	3,00
Whiskey	2 cl	3,00
Fernet Branca	2 cl	2,80
Jägermeister	2 cl	2,70
Gammel Dansk	2 cl	3,00
Mariacron	2 cl	2,40
Asbach	2 cl	2,80
Sambuca	2 cl	2,90
Ramazotti	2 cl	2,40
Grandmanier / Cointreau	2 cl	4,00
Baileys Irish Cream	2 cl	2,90

Griechische Spirituosen

Ouzo (40 %)	2 cl	2,40
Metaxa *****	2 cl	3,60
Metaxa *****	2 cl	5,50
Metaxa (40 Jahre)	2 cl	6,90

Französische Cognacs

Hennessy	2 cl	5,40
Remy Martin	2 cl	5,50

Long Drinks ... und mehr

Ballantines - Scotch Whiskey	4 cl	6,50
Johnnie Walker - Scotch Whiskey	4 cl	6,50
Jim Beam - Bourbon Whiskey	4 cl	6,50
Jack Daniels - Tennessee Whiskey	4 cl	6,50
Tullamore Dew - Irish Whiskey	4 cl	6,50
Moskovskaja - Wodka	4 cl	6,50
Gordons Dry Gin	4 cl	6,50
Bacardi - Rum	4 cl	6,50
Havana Club - Rum	4 cl	6,50

Alle Long Drinks mit:

Coca Cola, Fanta, Sprite,
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale oder Soda Water

www.essen-in-flensburg.de

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.