



ALLE GERICHTE AUCH ZUM
MITNEHMEN ERHÄLTICH!

Sparta im Fränzer's -
Werne



Restaurant Guru
2023

Sparta Im Fränzer's



Restaurant Guru
2024



INFO

Für Familienfeiern, Geburtstage oder größere Gruppen ab 20 Personen, öffnen wir für Sie auch außerhalb unserer regulären Öffnungszeiten.



LIEBE
FREUNDE UND GÄSTE DES HAUSES!

ZUNÄCHST EIN HERZLICHES WILLKOMMEN!

Wir freuen uns, Sie als Gast in unserem Haus begrüßen zu dürfen und Ihnen durch freundliche und zuvorkommende Bedienung, durch ein reichhaltiges Angebot an Speisen und Getränken und nicht zuletzt durch die gemütliche Atmosphäre unseres Restaurants schöne Stunden zu bereiten.

Wir sind stets bemüht aus dem, was die Natur für Küche und Keller liefert, das Beste zu schaffen. Bei den Speisen nehmen unsere Grill-Spezialitäten eine besondere Stellung ein. Wir hoffen, dass unsere Angebote und die Qualität der Speisen Ihrem Geschmack entsprechen und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt im griechischen Spezialitäten Restaurant

Wir freuen uns,
Sie bald wieder als Gast begrüßen zu dürfen.

FAMILIE TZES


KALTE & WARMER VORSPEISEN:

- | | |
|---|---|
| 1. Tzatziki (G) 6,00 €  | 11. Orektiki Piatela pro Platte 24,50 €  |
| Griechischer Joghurt mit geriebenen Gurken, Knoblauch | <i>(auch für mehrere Personen)</i>
warme Vorspeisenplatte mit geb. Zucchini und Auberginen,
gegr. Peperoni, Knoblauchbrot(A), Saganaki(G), Tzatziki(G),
Chtipiti(G) und Dolmadaki |
| 2. Dolmadakia Freska (G) 7,50 €  | <div style="background-color: #2c3e50; color: white; padding: 10px; border: 1px solid #34495e;"> <p>12. Peponi me Feta 14,50 €</p> <p>Feta mit CornFlakes Mantel, Pflücksalat, Gayamelone
und Feigen-Honig-Senf Dip</p>  </div> |
| mit Reis gefüllte Weinblätter, dazu Tzatziki | |
| 3. Peperoni 6,00 €  | |
| Natur | |
| 4. Elies Kalamon 5,00 €  | |
| Oliven mit Stein | |
| 5. Taramas (D) 7,50 €  | |
| Fischrogensalat nach griechischer Art | |
| 8. Panzarochtipiti 9,50 €  | |
| Rote Beete, Chtipiti, Knoblauch, Minze und Pflücksalat | |
| 9. Chtipiti (G) 6,50 €  | 13. Piperies Sharas 9,50 €  |
| Schafskäsemousse pikant | gegrillte Peperoni mit Knoblauchsauce auf Pflücksalat |
| 40. Melitzana Psiti (G) 9,50 €  | 14. Dip Mix Platte 17,50 € |
| gebackene Auberginen-Stix mit Tzatziki | Tarama, Tzatziki, Chtipiti, Aioli, gegrillte Paprika, Knoblauch |
| 41. Kolokithakia Psita (G) 9,50 €  | 15. Kapsala 7,00 €  |
| gebackene Zucchini-Stix mit Tzatziki | Knoblauchbrot mit Zwiebeln und Tomaten |
| 44. Lahanika me Rizia (G) 15,00 €  | 17. Mikro Kalamaraki (A,R) 12,50 € |
| Gemüserispfanne mit Tzatziki und Salat vom Buffet | gebackene patagonische Lolligos mit Tarama auf Pflücksalat |
| 45. Bamies Okraschoten (G) 10,00 €  | 18. Sardellen (D) 12,50 € |
| in Tomatensauce, mit Feta überbacken | mit Zitrone und Tarama auf Pflücksalat |
| 46. Paprika Florinis (G) 9,50 €  | 20. Feta Sharas (G) 10,50 €  |
| gegrillte, gefüllte Paprika, überbacken mit Feta | gegrillter Feta in Alufolie |
| 47. Manitaria Fournu (G) 5 14,50 €  | 21. Saganaki (G) 12,00 €  |
| Champingnons gefüllt mit Tomaten, Zwiebeln und
Knoblauch mit Metaxasauce und Gouda überbacken,
dazu Salat vom Buffet | gebackener Feta mit Zitrone und Krautsalat |
| 48. Gigantes (G) 10,00 €  | 22. Feta Fournu 10,00 €  |
| Riesenbohnen mit Feta überbacken | mit Oliven, Peperoni und Zwiebeln |
| | 23. Xtapodi Sharas (R) Tagespreis  |
| | gegrillter Oktopus mit Essig, Öl und Tarama verfeinert
auf Pflücksalat |
| | 24. Midia Saganaki (G,R,O) 16,50 €  |
| | Miesmuschelfleisch in Tomate-Weißweinsauce und Knoblauch
aus dem Ofen, überbacken mit Feta dazu Salat vom Buffet |

SALATE:

26. **Choriatiki (G)** 14,00 € 
 Bauernsalat nach griechischer Art mit Tomaten,
 Gurken, Oliven, Zwiebeln, Feta und Olivenöl
27. **Choriatiki mit Gyros (G)** 16,50 € 
 Bauernsalat nach griechischer Art mit Tomaten,
 Gurken, Oliven, Zwiebeln, Feta und Olivenöl dazu Gyros
28. **Salata tou Leonidas** 15,50 € 
 Blattsalat mit Kraut, Tomaten, Gurken, Paprika, Mais
 und gegrilltem Hähnchenbrustfilet
35. **Salat vom Buffet** 6,00 € 

PASTA:

51. **Pasta Solomo** **Tagespreis**
 Lachsfilet in Cherrytomaten-Safran-Weißwein-Creme
 mit Pasta 
52. **Pasta Spanaki** 22,50 €
 Frischer Blattspinat mit Garnelen, Feta, Knoblauch,
 karamellisierten Zwiebeln, Weißwein-Creme und Pasta
53. **Pasta Kokora** 18,50 €
 Hähnchenbrust, Oliven, Knoblauch, Weißwein,
 Zwiebeln in einer Pesto Rosso Creme mit Pasta

FÜR DESSERTS SPRECHEN SIE UNSER TEAM AN,
 ES BETRÄT SIE SEHR GERNE!




PEFONI ME FETA



PASTA SOLOMO

INFO

Alle mit  gekennzeichneten Gerichten
 erhalten Sie gegen einen Nachlass von
 2.50 € auch als kleine Portion.

Zu jedem Hauptgericht können Sie sich
 einen Salat aus unserem reichhaltigen
 Salatbuffet selbst individuell
 zusammenstellen!



Vegetarisch



Glutenfrei




FILETO MIX SOUVLA

LAMMHAXE



INFO

Alle mit  gekennzeichneten Gerichten erhalten Sie gegen einen Nachlass von 2.50 € auch als kleine Portion.

Zu jedem Hauptgericht können Sie sich einen Salat aus unserem reichhaltigen Salatbuffet selbst individuell zusammenstellen!



Vegetarisch



Glutenfrei

SCHNITZEL SPEZIALITÄTEN:

- 171. **Holzfüller Schnitzel** 21,50 €
mit Spiegelei, gerösteten Zwiebeln und Pommes
- 172. **Schnitzel Manitaro** 21,00 €
mit Champignonrahmsauce und Pommes
- 173. **Schnitzel Sauce Hollandaise** 22,00 €
mit Pommes
- 174. **Metaxa Schnitzel** 20,00 €
Schweinerückenschnitzel mit Pommes und Metaxasauce
- 175. **Schnitzel „Wiener Art“** 18,50 €
Schweinerückenschnitzel mit Zitrone und Pommes

GRIECHISCHE KLASSIKER:

- 114. **Gyros Pita (G)** 16,50 €
offen mit Tzatziki, Tomaten, Zwiebeln und Pommes
- 100. **Gyros (G)** 17,50 € 
mit Pommes und Tzatziki
- 101. **Souzoukakia** (griechische Frikadellen) 17,00 €  
mit Pommes
- 102. **Choriatika Souvlakia** 18,50 €  
wie in Griechenland (aus dem Schweinenacken)
mit Pommes
- 103. **Souvlakia** 18,00 €  
Fleischspieße aus dem Schweinelachs mit Pommes
- 104. **Sikoti Mosharisio (A)** 21,00 € 
Rinderleber mit gebratenen Zwiebeln und Pommes
- 105. **Bifteki (G)** 19,50 € 
mit Schafskäse gefülltes Hacksteak, dazu Pommes
- 106. **Neohori** 20,50 € 
Gyros, 1 Souvlaki, Pommes


107. **Akropolis (A)** 21,50 € 
2 Leber, Gyros, gebratene Zwiebeln und Pommes
108. **Dias 300 g Fleisch** 23,00 € 
Leber, Gyros, 1 Souvlaki, Pommes
109. **Kritiko (A,R)** 23,00 €
Souzouki, Souvlaki, Kalamari, Pommes und Reis
110. **Apollonas** 20,50 €  
2 Souzouki, Gyros, Pommes
111. **Dorf** 23,00 € 
Gyros, 1 Schweinefilet, 1 Souvlaki, Pommes
112. **Ekseretiko ca. 500 g (A,G)** 32,00 €
Lammkotelett, Schweinemedaille, Souvlaki, Bifteki,
Leber mit gerösteten Zwiebeln, Pommes und Tzatziki
113. **Bifteki Piperato (A)** 21,50 € 
mit Pfeffersauce, dazu Pommes

115. Fileto Mix Souvla ca. 350 g **29,50 €**

Schweinefilet, Hähnchenfilet, Rumpsteak,
Lammfilet am Spieß, Pommes und Tzatziki



117. **Kaftero Psaronefri** 25,50 € 
Schweinefiletmedaillons in scharfer Tomatensauce,
dazu Pommes
119. **Psaronefri me Kremidia (A)** 25,50 € 
Schweinefilet mit gebratenen Zwiebeln, dazu Pommes
120. **Krasato Psaronefri (o)** 25,50 €  
Schweinefilet mit Rosmarin-Rotweinsauce,
dazu Pommes
121. **Piperato Psaronefri (G)** 25,50 €  
Schweinefilet mit Pfeffersauce, Pommes
123. **Kotopoulo Sharas** 20,50 € 
Hähnchenbrustfilet mit Gartenkräuter-Senfmarinade, Butterreis

124. **Piatela Werne ca. 350 g** 23,00 € 
1 Souvlaki, 1 Souzouki, Gyros, Pommes

ÜBERBACKENE GERICHTE:

126. **Gyros Pfanne Metaxa (G) s** 21,00 €  
Gyros mit Metaxasauce und Gouda überbacken,
dazu Pommes
127. **Gyros Pfanne Metaxa 2 (G)** 21,00 €  
Gyros mit Metaxasauce und Feta überbacken,
dazu Pommes
128. **Tiganaki Spartiatiko (G)** 24,00 € 
Gyros, 1 Bifteki mit Feta und Gouda überbacken,
Metaxasauce, Pommes
131. **Psaronefri Metaxato (G) s** 25,50 € 
Schweinefilet mit Metaxasauce und Feta überbacken,
dazu Pommes
133. **Bifteki (G) s** 24,00 €  
in Metaxasauce, mit Feta, dazu Pommes
150. **Moussaka (A,C,G)** 22,00 €
Auflauf bestehend aus Kartoffelscheiben, Auberginen
und Hackfleisch, mit Käsesauce überbacken
151. **Lammhaxe (G)** 28,50 € 
mit Riesenbohnen und Feta überbacken
152. **Lammhaxe (A,C,G)** 28,50 € 
mit griechischen Reismudeln (Kritharaki)
und Feta überbacken

153. Lammhaxe (G) **28,50 €**

mit Okraschoten und Feta überbacken



FÜR DESSERTS SPRECHEN SIE UNSER TEAM AN,
ES BERÄT SIE SEHR GERNE!

RUMPSTEAKS (ARGENTINISCH):

220. **Brizola me Kremidi** ca. 280 g (A) 32,50 €
Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln und Champignons,
dazu Reis und mediteramem Grillgemüse
221. **Piperati Brizola** ca. 280 g 32,50 € ☒
Rumpsteak mit Pfeffersauce, Reis und
mediteramem Grillgemüse
222. **Krasati Brizola** ca. 280 g (A) 32,50 € ☒
Rumpsteak mit einer Rosmarin-Rotweinsauce,
dazu Reis und mediteramem Grillgemüse
223. **Brizola Manitarion** 32,50 € ☒
Rumpsteak mit Champignonrahmsauce,
Reis und mediteramem Grillgemüse

LAMM VOM GRILL:

140. **Paidakia** ca. 400 g (G) 28,50 € 🍷 ☒
Lammkoteletts mit Pommes und Tzatziki
141. **Arnisia fileta me Kremidi** (A,G) 33,00 € 🍷
Lammfilet mit gebratenen Zwiebeln, Tzatziki,
Reis und mediteramem Grillgemüse
142. **Piperata Fileta Arnisia** (G) 33,00 € 🍷 ☒
Lammfilet mit Pfeffersauce,
Reis und mediteramem Grillgemüse
143. **Fileta Arnisia Krasata** (o) 33,00 € 🍷 ☒
Lammfilet mit Rotwein-Rosmarinsauce,
Reis und mediteramem Grillgemüse

147. **Lammteller Mix** ca. 500 g (G) 38,50 €
Lammkoteletts, Lammfilets, mit Tzatziki,
Zitrone und mediteramem Grillgemüse



FISCHGERICHTE:

180. **Kalamaria 2 Stück** (A,R) 26,50 €
auf Pfannengemüse und Butterreis mit Zitrone
181. **Solomo** (D) Tagespreis ☒
frisch gegrilltes Lachsfilet, Orangen-Zitronensauce,
Butterreis und Pfannengemüse

184. **Garides Saltsates sto Fournó** (G,B) 26,50 €
Scampis, Cocktailshrimps mit Feta und Zwiebeln,
mediteram gewürzt, dazu Ouzotomatensauce,
überbacken mit Gouda



185. **Red Tiger Garnelen Argentinisch** (B) 26,00 € ☒
auf Pfannengemüse, mit Butterreis und Zitrone
186. **Red Tiger Garnelen Argentinisch
mit Kalamaris** (A,B,R) 27,50 € ☒
Kalamaris, Scampis, Pfannengemüse und Butterreis
187. **Psaro Piatella** (B,D,R) 38,50 €
Atlantikzungenfilet, Red Tiger, Kalamari, Pfannengemüse
und Butterreis, dazu Paprika, Zwiebeln, Zitrone, Knoblauch
188. **Glossa** (D) 25,00 € ☒
Atlantikzungenfilet mit Knoblauch, Zitrone, Paprika,
Zwiebeln und Butterreis

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE: INKL. KLEINE ÜBERRASCHUNG NACH DEM ESSEN

190. **Pasta-Piraten** Pasta mit Tomatensauce 10,50 € 🍃
191. **Fisch-Freunde** Fischstäbchen mit Pommes 10,50 €
192. **Gyros-Spektakel** Gyros mit Pommes 10,50 € ☒
193. **Schnitzel-Safari** Schnitzel mit Pommes 10,50 €
194. **Nugget-Ninja** Chicken Nuggets mit Pommes 10,50 €

Unsere EXTRAS

ZU ALLEN GERICHTEN ERHÄLTlich!

BEILAGEN:

- | | |
|-----------------------------------|--------|
| 200. Pommes Frites | 4,00 € |
| 201. Djuvec Reis | 4,00 € |
| 202. Butterreis | 5,50 € |
| 203. Patates me Rosmarin | 5,50 € |
| 205. Griechische Reismudeln | 4,00 € |
| (Kritharaki) (A,C) | |


SAUCEN:

- | | |
|------------------------------------|--------|
| 210. Metaxasauce (G) | 3,50 € |
| 211. Pfeffersauce (G) | 4,00 € |
| 212. Rotwein-Rosmarinsauce (O) ... | 4,00 € |
| 213. Sauce Hollandaise | 5,00 € |

FÜR DESSERTS SPRECHEN SIE UNSER TEAM AN,
ES BERÄT SIE SEHR GERNE!



INFO

Alle mit  gekennzeichneten Gerichten erhalten Sie gegen einen Nachlass von 2.50 € auch als kleine Portion.

Zu jedem Hauptgericht können Sie sich einen Salat aus unserem reichhaltigen Salatbuffet selbst individuell zusammenstellen!





Unsere GETRÄNKE

HEISSE GETRÄNKE:

Kaffee 6	3,50 €
Espresso 6	2,50 €
Doppelter Espresso 6	4,00 €
Cappuccino (G) 6	4,00 €
Tee 6 schwarz / Kamille / Früchte / Pfefferminze	3,00 €

NEKTARE UND SÄFTE:

Gut Eden	0,2 L
Apfel Direktsaft naturtrüb	3,00 €
Orangensaft	3,00 €
Sauerkirsch-Nektar	3,00 €
Maracuja-Nektar	3,00 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE:

Cola 5,6	0,2 L
Orangenlimonade 5	3,00 €
Zitronenlimonade 5	3,00 €
Spezi 5	3,00 €
Schweppes Bitter Lemon	3,50 €
Schweppes Tonic Water	3,50 €
Schweppes Ginger Ale	3,50 €

Cola Zero 3,5,6	0,3 L
Apfelschorle	3,50 €
	3,00 €

Vita Malz Bier	0,33 L
	4,00 €

Cola 5,6	0,5 L
Cola Zero 3,5,6	6,00 €
Orangenlimonade 5	6,00 €
Zitronenlimonade 5	6,00 €
Spezi 5	6,00 €
Apfelschorle	4,50 €



BIERE:

Vom Fass

	0,3 L	0,5 L
Veltins Pilsener (A)	3,50 €	5,00 €
Aktien Landbier fränkisches dunkel (A)	4,00 €	5,50 €
Grevensteiner Original (A)	4,00 €	5,50 €
Bayreuther Hell (A)	4,00 €	5,50 €
Aktionsbier (A)	4,50 €	
Pülleken helles	4,00 €	

Flasche

Maisel's Weiß (A)	0,5 L	6,00 €
Mythos	0,33 L	4,00 €

Alkoholfrei

	0,33 L	0,5 L
Maisel's Weiße		6,00 €
Veltins Pilsener /Radler	3,00 €	
Veltins Fassbrause	3,00 €	
Zitrone, Holunder, Mango, Maracuja		

Bier Mix Getränke

	0,3 L	0,5 L
Radler	3,50 €	5,00 €
Veltins Pilsener mit Zitronenlimonade		
Krefelder	4,00 €	5,50 €
Aktien Landbier mit Cola		
Alsterwasser	3,50 €	5,00 €
Veltins Pilsener mit Orangenlimonade		

WASSER:

	0,25 L	0,75 L
Westfalenborn	3,00 €	6,00 €





WEISSWEINE:

0,2 L

Retsina	6,50 €
Tafelwein, geharzt	
Grauburgunder	7,00 €
Trocken	
Riesling	6,50 €
Halbtrocken	
Samos	7,50 €
Landwein aus der Insel Samos, süß	
Imiglykos	6,50 €
lieblich	
Asirtiko Chalkidiki	6,50 €
trockener Weisswein	
Savvatio	6,50 €
trockener Weisswein aus Peleponnes	

HABEN SIE INTERESSE
AN EINER FLASCHE WEIN?

Sprechen Sie uns an.
Wir beraten Sie gerne zu unserem Sortiment!

ROTWEINE:

0,2 L

Merlot-Syrah	6,50 €
Primitivo	7,00 €
Cabernet Sauvignon	6,50 €
Qualitätswein, trocken	
Mavrodaphne	7,50 €
Landwein aus Pelloponisos, süß	
Imiglykos	6,50 €
lieblich	

ROSÉWEINE:

0,2 L

Retsina	6,50 €
Tafelwein, geharzt	
Rosato	7,00 €
Landwein aus Macedonia, trocken	
Imiglykos	6,50 €
lieblich	
Roséwein	6,50 €
halbtrocken	

SEKT:

0,1 L / Gl.

Hausmarke	4,00 €
------------------------	--------

0,75 L / Fl.

Hausmarke	25,50 €
------------------------	---------



WEINE aus Griechenland



COCKTAILS:

Rainbow	9,50 €
Havana Club, Blue Curacao, Maracujasaft, Ginger Ale, Cranberrysirup	
Spartian Mojito	10,00 €
Havana Club, Soda, Limetten, Minze, Rohrzucker	
Cubra Libre	9,00 €
Havana Club, Limetten, Cola	
Long Island Ice Tea	12,00 €
Havana Club, Gin, Vodka, Tequila, Limejuice, Cola	
Mai Tai	11,00 €
Havana Rum, Black Rum, 78% Rum, Mandelsirup, Mangosirup, Maracujasaft, Gerandine	
Sex on the Beach	9,50 €
Vodka, Havana Club, Gerandine, Maracujasaft, Limejuice	
Ipanema <i>Alkoholfrei</i>	7,50 €
Ginger Ale, Limetten, Rohrzucker, Limejuice	
Wildberry Lillet	7,50 €
Aperol Spritz	7,50 €
Ozean Blue Sky	2 cl 3,50 €
B52	4 cl 6,00 €
Orgasmus	2 cl 3,00 €

SPIRITUOSEN:

Ouzo	2 cl 2,50 €
Ouzo Rot	2 cl 2,50 €
Ouzo Plomari	2 cl 3,00 €
Fernet Branca	2 cl 3,00 €
Metaxa 5*	2 cl 4,00 €
Metaxa 7*	2 cl 5,00 €
Metaxa Grand Fine	2 cl 8,50 €
Tsipouro Apostagma Stafiliou	2 cl 4,50 €
Sambuca	2 cl 3,00 €
Jubi. Aquavit	2 cl 4,00 €



Ouzo auf Eis	4 cl 4,50 €
Ramazzotti	4 cl 5,00 €
Bailey's	4 cl 6,00 €
Dimple	4 cl 8,00 €
Longdrink	4 cl 7,50 €

Wichtige INFO`S

Allergene

(A)Gluten (B)Krebstiere (C)Eier (D)Fisch (E)Erdnüsse (F)Sojabohnen (G)Milch (H)Schalenfrüchte
(L)Sellerie (M)Senf (N)Sesamsamen (O)Schwefeldioxid und Sulfite (P)Lupinen (R)Weichtiere

Inhaltsstoffe:

1) Phosphat 2) mit Konservierungsstoffen 3) mit Süßstoffen 4) mit Geschmacksverstärker
5) mit Farbstoff 6) mit Koffein 7) Antioxidationsmittel 8) Phenylalaninquelle

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung



UNSER FLEISCHLIEFERANT.

Die Fleischerei Angelkort besteht seit 1848 in Südkirchen im Münsterland und ist ein familiengeführter, mittelständischer Betrieb, mittlerweile in der 5. Generation.

Sie besteht aus einem eigenen landwirtschaftlichen Betrieb, sowie einem Fleischerei-Fachgeschäft mit angeschlossener Produktion.

Der landwirtschaftliche Betrieb gewährleistet die preisgekrönte Qualität der Produkte, die wir in ausgewählten Betrieben verteilen.

Fleischerei Angelkort GmbH, Oberstraße 11, 59394 Südkirchen
Telefon: 02596 - 10 81

Besuchen Sie uns auf unserer Internetseite: www.fleischerei-angelkort.de



ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag - Samstag
17.00 Uhr - 22.00 Uhr
Sonntag Ruhetag

(außer an Feiertagen oder vor Feiertagen)
Barbetrieb bis der Letzte geht

BONENSTRASSE 7, 59368 WERNE
TEL: 02389 - 30 31



sparta_in_werne



www.sparta-werne.de