Leon Harheim

Reginastraße 6, 60437 frankfurt
+49 61019808914

KOMPLETTE SPEISEKARTE

VORSPEISEN / STARTERS

Fischsuppe 14,50 €
Fischsuppe aus edlen Fischfilets, Gemüse und Safran Fish soup

Dolmadakia VEGETARISCH 12,50 €
Weinblätter mit Reis und mediterranen Kräutern gefüllt auf griechischem Sahnejoghurt Stuffed wine leaves with rice with Greek yoghurt

Zucchinipuffer VEGETARISCH 12,50 €
Zucchinipuffer auf Joghurt-Minz-Dip mit Dill und geriebenem Feta-Käse Fried zucchini cake with feta cheese and yoghurt dip

Graviera VEGETARISCH 14,50 €
Traditioneller, Kretischer Hartkäse aus dem Pfännchen, an fruchtiger Paprika-Marmelade Fried cheese with bell pepper marmalade

Spanakopitakia VEGETARISCH 12,50 €
Blätteteigröllchen mit Spina-Fetakäse-Füllung, an Honig, Sesam und Einer Tapenade aud Oliven und getrockneten Tomaten Spinach pita rolls with honey, sesame olives and sundried tomatoes

Melintzana VEGETARISCH 15,20 €
geräucherte Aubergine mit Walnüssen, Frühlingszwiebel, Kirschtomaten, Fetakäse, Olivenöl und Oregano Smoked eggplant with feta cheese, walnuts and onions

Rösti (Greek style) VEGETARISCH 15,50 €
Knusprig gebratene Kartoffelstreifen mit regionalen Bio-Spiegeleiern (2 Stk.) auf griechischem Joghurt-Spiegel mit geriebenem, schwarzen Trüffel und Feta-Käse Fried potato nest with Greek yoghurt, eggs sunny side up and Feta cheese

Kataifi-Pitakia VEGETARISCH 13,90 €
kleine Röllchen aus Fadenteig, gefüllt mit getrockneten Tomaten, Walnüssen, Ziegenkäse und Basilikum an Oliven-Marmelade Filo pastry stuffed with goat cheese basil, olive marmalade and sundried tomatoes

Limani 17,50 €
Garnelen aus dem Pfännchen, leicht pikant gebraten mit Fetakäse, Kirschtomaten und mediterranen Kräutern King prawns in spicy tomato sauce with feta cheese

HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES

Pastitsio **22,50 €**
Griechischer Nudel-Rinderhack-Auflauf mit cremiger Bechmelhaube gebacken, mit geriebenem Feta-Käse und Beilagensalat
Greek casserole with pasta, minced meat béchamel cream, feta cheese and side salad

Kalbsfleisch-Souvlaki **28,50 €**
Vom Grill, mit Trüffelbutter, serviert mit Pommes und kleinem Beilagensalat Grilled veal souvlaki with truffle butter, fries and side salad

Juwetsi **28,50 €**
Geschmortes irisches Lammfleisch von der Haxe (ohne Knochen) mit Lorbeerblättern in Tomaten-Kräuter-Sauce, auf einem Gemüsebett mit griechischem Nudelreis und Schafskäseraspeln Braised boneless Irish lamb shank with bay leaves in tomato-herb sauce, served with vegetables Greek noodles and grated Feta cheese

Magoula Frikasee **29,50 €**
Butterzarte Kalbsbäckchen, in feiner Zitronen-Dillsauce, mit zartem Blattspinat und feingeschnittenen Romanasalatherzen, dazu Kräuterkartoffeln Veal cheeks in lemon sauce, with spinach and Romaine hearts, with herb potatoes

Lammhaxe aus dem Backofen **30,50 €**
aus dem Backofen mit Mediterranen Kräutern und Lorbeerblättern, an Granatapfel-Thymiansausem auf Süßkartoffelpüree mit Gemüse Braised veal with sweetpotato mash and vegetables

Fischvariation **34,50 €**
Zweierlei Fischfilets mit Riesengarnele, gegrillt, in feiner Zitronen-Olivenöl-Marinade, serviert mit Limonenpüree und Gemüse
Fish variation with grilled prawn, served with potato lemon mash and vegetables

K¡ŽÚ•KLEINE KALTE MEZEDES / COLD STARTERS

Unser hausgebackenes Brot 2,50 €
Home made bread

Pita Fladenbrot vom Grill mit Knoblauch 2,90 €
Pita bread grilled with garlic

Eliés 7,20 €
Schwarze und grüne Oliven, angemacht mit Olivenöl und Oregano Black and green olives in olive oil

Tsatsiki VEGETARISCH 7,50 €
Joghurtdip mit Knoblauch, Dill und Gurke Yoghurt cucumber garlic dip

Chtipití VEGETARISCH 8,20 €
Pikanter Schafskäsemus mit Olivenöl, Paprika und Basilikum Spicy feta cheese cream with basil, peppers and olive oil

Melitzanosaláta VEGETARISCH 8,20 €
Mus aus geräucherten Auberginen mit Walnüssen, Fetakäse, Paprika und Petersilie Aubergine (eggplant) paste with walnuts garlic and feta cheese

Taramas 8,20 €
Seehecht-Kaviarcreme mit Zitrone und Olivenöl abgeschmeckt Greek cod roe salad

Sardélles 9,50 €
In Olivenöl und Zitrone eingelegte Sardellen Pickled anchovies

KLEINE WARME MEZEDES / WARM STARTERS

Piperies 8,90 €
gerillte Peperoni (pikant) in Knoblauchöl Grilled peppers in garlic oil

Fava 12,50 €
Mus aus gelben Erbsen mit karamellisierten Zwiebeln und gerösteten Mandeln Mashed yellow peas with caramelized onions and almonds

Tiganitá VEGETARISCH 13,20 €
Gebratene Auberginen und Zucchini mit einem Klecks Tsatsiki Fried aubergine and zucchini

Gigantes 12,90 €
Riesenbohnen in Tomatensauce mit mediterranen Kräutern Giant beans in tomato sauce

Saganáki VEGETARISCH 14,20 €
Gebackener Fetakäse an Tomatengarnitur Baked feta cheese

Bujurdi VEGETARISCH 14,20 €
Feta-Käse aus den Pfännchen mit Tomaten, Oliven, Kapern, Peperoni und Rucola-Garnitur Baked feta cheese with olives, carps, peperoni and rocket garnish

Kalamarákia 18,90 €
Babycalamaris vom Grill, in Zitronen-Olivenöl-Marinade Grilled baby squids in olive oil lemon marinade

Gavros 14,20 €
Kleine gebratene Sardellen / Fried anchovies

Oktopus 21,90 €
Oktopus (ca. 130gr.) vom Grill, auf Fava (gelbes Linsemus) mit karamellisierten Zwiebeln Oktopus grilled with caramellized onions and yellow pea mash

Keftedákia 13,90 €
Würzige Hackfleischbällchen vom Grill, in Zitronen-Olivenöl-Marinade mit Oregano Small minced meat balls grilled with oregano

Leon Vorspeisenteller 19,50 €
Kalte und warme gemischte Vorspeisenvariation pro Person Mixed cold and warm appetizer price per person

£'› SALATE / SALADS

Mikri Salata **7,20 €**
Kleiner gemischter Beilagensalat Small side dish salad

Lahanosalata **9,50 €**
Krautsalat mit fein geraspelten Karotten und karamellisierten Zwiebel in Zitronen-Olivenöl-Marinade Cabbage salad with carrots and caramelized onions

Choriatiki VEGETARISCH **14,50 €**
Bauernsalat mit Schafskäse, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Oliven und Peperoni, angemacht mit Essig-Olivenöl-Vinaigrette Greek farmer salad with tomatoes, onions, cucumber, peppers, olives and feta cheese

Kretischer Salat VEGETARISCH **15,50 €**
mit Ziegen-Weichkäse Kirschtomaten, Kaper, Oliven, Kretischem Johannisbrot-Zwieback Oregano, Frühlingszwiebeln und Basilikumpesto Cretan salad with capers tomatoes goat cheese

Pandesia-Satat VEGETARISCH **15,00 €**
Wildkräutersalat mit geriebenem Tomaten-Sugo, Schafskäseraspeln und Nussvariation in Olivenöl-Balsamico-Dressing Wild herb salat with tomato, feta and nuts

Rucola-Salat VEGETARISCH **15,50 €**
Ruccola- und Romanasalat mit Manouri-Käse (griechischer Weichkäse) mit getrockneten Feigen, Pinienkernen, Kirschtomaten und Honig-Balsamico-Vinaigrette Rocola salad with dried figs, tomatoes, pine nuts and cream cheese

Salata me Kotopoulo **19,50 €**
Großer, bunter Salatteller mit Tomaten, Gurken, Paprika, Frühlingszwiebeln und gegrillter Hähnchenbrust, in feiner Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette Grilled Chicken Salad with tomatoes, cucumbers, onions and carrots

~‘ ¥‘ AUS DEM MEER / FISH SPECIALTIES

Calamaris **27,90 €**
Babycalamares, mehliert und gebraten, serviert mit Tsatsiki, Kräuterkartoffeln und Beilagen Salat Baby squids, fried served with potatoes, tsatsiki and side salad

Tsipoura **28,50 €**
Filet von der Dorade gegrillt, in feiner Zitronen-Olivenöl-Marinade, serviert mit Kräuterkartoffeln und Gemüse Grilled gilthead filet, in olive oil lemon marinade, served with potatoes and vegetables

Loup de Mer Filet **29,50 €**
vom Wolfsbarsch gegrillt, in Zitronen-Olivenöl-Marinade, serviert mit Kräuterkartoffeln und Gemüse Grilled fillet of sea bass, potatoes and vegetables

Garides (Wildfang) **34,50 €**
Geschälte Riesengarnelen vom Grill, in feiner Zitronen-Olivenöl-Marinade, serviert mit Kräuterkartoffeln und mediterranem Gemüse King Prawns, grilled in olive oil lemon marinade, served with potatoes and Mediterranean vegetables

Loup de Mer **29,50 €**
Wolfsbarsch (im Ganzen, ca. 1,5 Kg für 2 Personen) mit Gemüse, Kartoffeln und Kräutern aus dem Backofen - Gerne filetieren wir auf Wunsch für Sie (Preis pro Person) Baked sea bream for 2 side of potatoes and vegetable (price per person)

K¡•/¤PLEISCHGERICHTE / MEAT SPECIALTIES

Gyrosteller **22,50 €**
Drehspieß-Spezialität vom Schwein mit Pitabrot, Tsatsikidip und Pommes Posk specialtie with tsatsiki, fries and pita bread

Moussaka AUF WUNSCH VEGAN **22,50 €**
Auflauf mit Hackfleisch aus eigener Herstellung, mit fruchtiger Tomatensauce, mediterranem Gemüse und Bechamelhaube gebacken, vollendet mit Schafskäseraspeln casserole made by layering eggplant, zucchini, potatoes minced meat and tomatoes, béchamel and feta cheese

Bifteki **22,90 €**
Hacksteak vom Grill aus eigener Herstellung, mit Schafskäse-Füllung serviert mit Kräuterkartoffeln und Gemüse Grilled minced meat steak, stuffed with feta cheese, served with potatoes and vegetables

Suvlaki **22,50 €**
Zartes Schweinefilet am Spieß gegrillt, an Tsatsiki mit Kräuterkartoffeln und kleinem Beilagensalat Pork filet pieces grilled on a spit, served with tsatsiki, potatoes and side salad

Koto-Suvlaki **22,50 €**
Hähnchen-Brustfilet Spieß gegrillt an Tsatsiki, dazu Kräuterkartoffeln und kleiner Beilagensalat Chicken filet pieces grilled on a spit, with tsatsiki, potatoes and small side salad

Smirneika **21,50 €**
Würzige Hackröllchen vom Grill, aus eigener Herstellung, in Tomatensauce, mit geriebenem Feta-Käse, serviert mit griechischem Gemüse-Nudelreis Minced meat balls with tomato sauce and feta cheese, served with Greek noodles and vegetables

Symphonie **30,50 €**
Hähnchenbrust, Gyros, Schweinesteak und Hackfleischröllchen vom Grill, mit Oregano und Zitrone abgeschmeckt, dazu Tsatsiki, Kartoffeln und Gemüse Mixed grill plate with chicken, Gyros, minced meat and pork, with tsatsiki potatoes and vegetables

Paidakia **34,50 €**
Baby-Lammkoteletts vom Grill, in Zitronen-Olivenöl-Marinade, serviert mit Kräuterkartoffeln und Gemüse Grilled baby lamb chops, served with potatoes and vegetables

“»ÆDESSERT

Griechischer Sahnejoghurt VEGETARISCH **8,20 €**
Cremiger Sahnejoghurt mit Walnüssen, Zimt und Waldblütenhonig Greek yoghurt with cinnamon, walnuts and honey

Baklava-Röllchen VEGETARISCH **8,50 €**
Blätterteigröllchen mit Zimt und Walnüssen gefüllt, in leichtem Zuckersirup, serviert mit Vanilleeis Puff Pastry rolles stuffed with walnuts and cinnamon, served with vanilla ice cream

Revani VEGETARISCH **9,50 €**
griechischer Grießkuchen in Orangen-Zuckesyrup mit Pistazien und Madagaskar Vanille Eis Greek semolina cake with vanilla ice cream

Creme Brulee aus der Tahini **10,50 €**
Vanille mit karamellisiertem Zuckerdeckel

Feta-Cheesecake VEGETARISCH **9,50 €**
mit karamellisiertem Zuckerdeckel und Amarena-Sauce mit gehackten Pistazien Feta cheesecake mit cherry sauce and pistachio.

Schokoladensoufflee VEGETARISCH **9,50 €**
mit halbflüssigem Kern und Vanilleeis Chocolate souffle with ice cream

Halvas Mousse VEGETARISCH **8,50 €**
Mousse aus Sesampaste auf Nuss- Nougat-Creme mit Beerensorbet Mousse of sesame past with chocolate nut cream and berries sorbet

Lukumades VEGETARISCH **12,50 €**
Honighäppchen mit Nüssen, Schokoladensauce, Zimt und Vanilleeis Honey dumplings with cinnamon, chocolate sauce and ice cream

REGIONALES

Schnitzel Wiener Art **19,50 €**
mit Kräuterkartoffeln und Salat Pork Schnitzel with herbal potatoes and side salad

Champignon -Rahm Schnitzel **22,50 €**
dazu Kräuterkartoffeln und Salat Pork Schnitzel with mushroom cream sauce herbal potatoes and side salad

BEILAGEN / SIDE DISHES

Mediterranes Gemüse — **7,50 €**
Vegetables

Griechische Nudeln in Tomatensauce mit Feta Käse VEGETARISCH — **8,50 €**
Greek noodles in tomato sauce and feta cheese

Pommes — **5,90 €**
French fries

Portion Ketchup/Majo/Senf VEGETARISCH — **0,40 €**

Tsatsikidip klein VEGETARISCH — **3,50 €**
Smal tsatsiki

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE / KIDS MENU

Kinderschnitzel mit Pommes und Ketchup — **11,90 €**
Kids Schnitzel with fries

Kinder Hähnchen Spieß mit Pommes und Ketchup — **11,90 €**
Kids chicken with fries

Kinder Gyrosteller mit Pommes und Ketchup — **11,90 €**
Kids Gyros with fries

Portion Pommes mit Ketchup — **5,90 €**
French fries

Portion Ketchup/Mayonnaise VEGETARISCH — **0,40 €**