

Herzlich
Willkommen
im
Restaurant
GEORGOS

Lochnerstr. 28, 52064 Aachen

Tel.: +49 241 88 74 89 77

Mobil: +49 1520 8710264



Speisekarte

Suppen

Soup

1. Linsensuppe

4,10 EUR

Lentil soup

2. Gemüsesuppe Saisonal

4,10 EUR

Vegetable Soup Seasonal

Warme Vorspeisen

Warm starters

14. Sigara Böreği

5,90 EUR

Blätterteigröllchen, gefüllt mit Hirtenkäse

Puff pastry rolls filled with Traditional Feta from cow's milk

15. Gebackener Hirtenkäse

6,90 EUR

Panierter Hirtenkäse, frittiert mit Tomaten und Gurken

Breaded Traditional Feta from cow's milk , deep-fried with tomatoes and cucumber

16. Karides Güvec

11,40 EUR

Knoblauchgarnelen aus dem Ofen

Garlic prawns from the oven

17. Karisik Meze

13,90 EUR

Gemischte Vorspeiseplatte, kalt und warm

Mixed starter platter, cold and warm

Kalte Vorspeisen

Cold starters

- | | |
|---|----------|
| 3. Hirtenkäse
Garniert mit Oliven und Tomaten
Traditional Feta from cow's milk , Garnished with olives and tomatoes | 6,10 EUR |
| 4. Oliven
Garniert mit Tomaten und Gurken
Olives, Garnished with tomatoes and cucumber | 4,40 EUR |
| 5. Cazik
Joghurt mit Gurken, Knoblauch und Kräutern
Yoghurt with cucumber, garlic and herbs | 4,40 EUR |
| 7. Auberginenpüree
Gebrillte Auberginen mit Joghurt und Knoblauch
Grilled aubergines pureed with yoghurt and garlic | 5,90 EUR |
| 8. Ispanak Emze
Spinat in Joghurt mit Knoblauch
Spinach in yoghurt with garlic | 5,50 EUR |
| 9. Havuc Emze
Möhrenpüree in Joghurt und Knoblauch
Carrot puree in yoghurt and garlic | 5,50 EUR |
| 10. Muhammara
Bulgur, püriert mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Hirtenkäse und Walnüssen
Bulgur, pureed with onions, peppers, tomatoes, Traditional Feta from cow's milk and walnuts | 5,90 EUR |
| 11. Acili Emze
Scharfes Püree aus Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Kräutern
Hot puree of peppers, tomatoes, onions and herbs | 5,50 EUR |
| 12. Yaprak Sarmasi
Weinblätter, gefüllt mit Reis, Pinienkernen und Minisultanen, hausgemacht
Vine leaves stuffed with rice, pine nuts and mini sultanas, homemade | 6,90 EUR |

Salate

Salate mit Essig-Olivenöl oder Honig-Senf-Dressing
Salads with Vinegar olive oil or Honey mustard dressing

- | | |
|---|-----------|
| 19. Hähnchenbrustsalat | 9,90 EUR |
| Salate der Saison mit Champignons, Tomaten und Gurken
Seasonal salads with mushrooms, tomatoes and cucumbers | |
| 20. Lachssalat | 11,90 EUR |
| Salate der Saison mit Zwiebeln, Tomaten und Gurken
Seasonal salads with onions, tomatoes and cucumbers | |
| 22. Scampisalat | 11,90 EUR |
| Salate der Saison mit 5 gegrillten Scampis
Seasonal salads with 5 grilled scampi | |
| 23. Griechischer Bauernsalat | 8,90 EUR |
| Gemischter Salat mit Hirtenkäse, Zwiebeln, Tomaten, Gurken und Oliven
Mixed salad with Traditional Feta from cow's milk , onions, tomatoes, cucumbers and olives | |
| 6. Salat mit gebackenem Hirtenkäse | 9,90 EUR |
| Salate der Saison mit Tomaten und Gurken
Seasonal salads with tomatoes and cucumbers | |

Steaks vom Rind (Argentinisch)

Alle Gerichte mit Salat und Dips
Beef steaks (Argentinian), All dishes with salad and dips

- | | |
|---|-----------|
| 35. Rumpsteak | 18,90 EUR |
| mit Kräuterbutter, Champignons, Zwiebeln und Bratkartoffeln
with herb butter, mushrooms, onions and fried potatoes | |
| 36. Rumpsteak Champignons | 18,90 EUR |
| mit Champignons, Rahmsauce und Bratkartoffeln
with mushrooms, cream sauce and fried potatoes | |
| 38. Rumpsteak Pfeffersoße | 18,90 EUR |
| mit Zwiebeln und Bratkartoffeln
with onions and fried potatoes | |

Gerichte vom Lamm

Dishes from lamb

- | | |
|---|-----------|
| 24. Sis Kebab | 13,90 EUR |
| Marinierte Lammspieße
Marinated lamb skewers | |
| 25. Kuzu Pirzola | 16,90 EUR |
| Garniert mit Tomaten und Gurken
Garnished with tomatoes and cucumber | |
| 26. Köfte | 10,90 EUR |
| Grillfrikadellen vom Lamm und Rind gemischt, mit Reis oder Pommes frites
Grilled meatball of lamb and beef, with bulgur | |
| 27. Peynirli Köfte | 12,50 EUR |
| Grillfrikadelle vom Lamm- und Rind, mit Bulgur
Grilled aubergines pureed with yoghurt and garlic | |
| 28. Adana Kebab | 11,90 EUR |
| Hackspieße vom Lamm- und Rind, mit Bulgur
Minced lamb and beef skewers, with bulgur | |
| 29. Grillplatte | 18,00 EUR |
| Lammspieß, Hähnchenspieß, Adanaspieß, Köfte, Lammkotelett
Lamb kebab, chicken kebab, adana kebab, köfte, lamb cutlet | |
| 30. Ali Nazik | 14,90 EUR |
| Lammfleisch, Auberginen, Joghurt, Knoblauch, gegrillte Paprika und Tomaten
Lamb, aubergines, yoghurt, garlic, grilled peppers and tomatoes | |
| 31. Arap Sacagi | 12,50 EUR |
| Lammfleisch mit Zwiebeln, Champignons und Joghurt-Knoblauchsoße
Lamb with onions, mushrooms and yoghurt-garlic sauce | |
| 32. Kuzu Sote | 12,50 EUR |
| Geschnetzeltes vom Lamm mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Tomatensoße,
mit Reis
Sliced lamb with peppers, onions, tomatoes and tomato sauce, with rice | |

Gerichte vom Lamm

Dishes from lamb

33. Kuzu Güvec

14,90 EUR

Geschnetzeltes vom Lamm mit Gemüse der Saison, aus dem Ofen, mit Reis
Sliced lamb with seasonal vegetables, from the oven, with rice

34. Kuzu Incik

15,90 EUR

Lammhaxe mit Auberginen, Zucchini und Tomatensoße, mit Reis
Lamb shank with aubergines, courgettes and tomato sauce, with rice

Gerichte vom Schwein

Alle Gerichte mit einer Beilage nach Wahl, Salat und Dips
Pork dishes, all dishes with a side dish of your choice, salad and dips

40. Schweinemedallions

12,90 EUR

mit Champignons, Sahne Soße und Pommes Frites
Pork medallions with mushrooms, cream sauce and french fries

41. Schweinespieß vom Grill

12,90 EUR

mit gebratenen Champignons und Zwiebeln an Reis oder Pommes Frites
Grilled pork skewer with fried mushrooms and onions served with rice or french fries

42. Scaloppina

11,90 EUR

mit Champignon Rahm Soße an Pommes Frites
Scalopine with Mushroom Cream Sauce on french Fries

43. Scaloppina Pikante

11,90 EUR

mit Pommes Frites
Scaloppina Pikante with french fries

Gerichte vom Geflügel

Alle Gerichte mit einer Beilage nach Wahl, Salat und Dips
Poultry All dishes with a side dish of your choice, salad and dips

- | | |
|--|-----------|
| 45. Tavuk Sis | 11,90 EUR |
| Marinierte Hähnchenspieße vom Grill
Marinated chicken skewers from the grill | |
| 47. Tavuk Sote | 11,90 EUR |
| Geschnetzeltes Hähnchenfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Champignons und Tomatensoße mit Reis
Shredded chicken with onions, peppers, mushrooms and tomato sauce with rice | |
| 48. Tavuk Sarma | 12,90 EUR |
| Hähnchenbrust, gefüllt mit Hirtenkäse, Spinat, Champignons und Zwiebeln mit Reis
Chicken breast stuffed with shepherd's cheese, spinach, mushrooms and onions with rice | |
| 49. Tavuk Kavurma | 11,50 EUR |
| Geschnetzeltes Hähnchenfleisch mit Champignons, Zwiebeln und Paprika in einer Joghurt-Knoblauch
Shredded chicken with mushrooms, onions and peppers in a yoghurt-garlic sauce | |

Gerichte vom Fisch

Alle Gerichte mit einer Beilage nach Wahl, Salat und Dips
Dishes from the fish, All dishes with a side dish of your choice, salad and dips

- | | |
|--|-----------|
| 50. Lachsfilet | 14,90 EUR |
| Lachsfilet mit Hollandaisesoße und Bratkartoffeln
Salmon fillet with hollandaise sauce and fried potatoes | |
| 51. Dorade | 14,90 EUR |
| Dorade mit Bratkartoffeln
Dorade with fried potatoes | |
| 52. Riesengarnelen | 16,90 EUR |
| Riesengarnelen mit Knoblauch-Olivenöl und Reis
King prawns with garlic olive oil and rice | |

Gyros Spezialitäten vom Schwein

Alle Gerichte mit einer Beilage nach Wahl, Salat und Dips
Gyros specialties from pork all dishes with a side dish of your choice, salad and dips

01. Grillplatte mit Gyros	15,00 EUR
mit Hackspieß und Lammspieß with minced meat and lamb skewer	
02. Gyrosplatte	14,00 EUR
mit Hähnchenspieß und 2 Stk. hausgemachte Frikadellen with chicken skewer and 2 pcs. homemade meatballs	
53. Gyros	9,90 EUR
Gyros mit Cacik und Zwiebeln Gyros with cacik and onions	
54. Börekli Gyros	11,50 EUR
Gyros und Sigaraböregi mit Joghurt-Tomaten-Butter-Soße Gyros and Sigaraböregi with yoghurt-tomato-butter sauce	
55. Iskender	11,90 EUR
Gyros auf Fladenbrot mit Joghurt-Tomaten-Butter-Soße Gyros on pita bread with yoghurt-tomato-butter sauce	
56. Gyros Spezial	9,90 EUR
Gyros mit Champignons, Zwiebeln, Knoblauch und Sahne überbacken Gyros with mushrooms, onions, garlic and cream au gratin	

Pide

Alle mit Salat und Tzatziki
All with salad and tzatziki

82. Pide Vegetarisch	10,00 EUR
83. Pide Hackfleisch	10,00 EUR
84. Pide Käse	10,00 EUR

Ofengerichte

Alle Gerichte mit hausgemachtem Fladenbrot und Salat
All dishes with homemade pita bread and salad

- | | |
|--|-----------|
| 68. Gemüse Auflauf | 9,00 EUR |
| Auflauf mit Broccoli, Blumenkohl, Kartoffeln und Rahmsauce, mit Käse überbacken
Casserole with broccoli, cauliflower, potatoes and cream sauce, topped with cheese | |
| 69. Gemüse Auflauf (Mediterran) | 9,90 EUR |
| Aubergine, Zucchini, Paprika, Zwiebeln und Tomatensauce
Aubergine, courgette, peppers, onions and tomato sauce | |
| 70. Mantar Dolma | 9,00 EUR |
| Champignons gefüllt mit Spinat, Paprika, Zwiebeln, überbacken mit Hirtenkäse
Mushrooms stuffed with spinach, peppers, onions, gratinated with shepherd's cheese | |
| 71. Mousakka | 10,50 EUR |
| Aubergine, Zucchini, Kartoffeln, Hirtenkäse, Hackfleisch (Lamm- und Rindfleisch) in Tomatensauce, überbacken mit Käse
Aubergine, courgette, potatoes, shepherd's cheese, minced meat (lamb and beef) in tomato sauce, baked with cheese | |

Pasta

Alle Gerichte mit hausgemachtem Fladenbrot und Salat
Pasta, All dishes with homemade pita bread and salad

- | | |
|--|-----------|
| 64. Spaghetti Lachs | 11,90 EUR |
| mit Sahnesauce
with cream sauce | |
| 66. Spaghetti Scampi | 11,90 EUR |
| mit Sahnesauce und Rucola
with cream sauce and rocket salad | |
| 67. Spaghetti Bolognese | 9,90 EUR |
| vom Rind
from beef | |

Pizza

Alle Pizzen mit Tomatensoße und Käse
All pizzas with tomato sauce and cheese

109. Margaritha	7,50 EUR
Margherita	
101. Salami	8,50 EUR
Salami	
102. Prosciutto	8,50 EUR
Schinken / Ham	
103. Funghi	8,50 EUR
Champignons / Mushrooms	
104. Tonno	8,50 EUR
Thunfisch und Zwiebeln / Tuna and onion	
106. Scampi	10,90 EUR
Scampis, Zwiebeln, Knoblauch / Scampis, onions, garlic	
107. Georgos	10,90 EUR
Schinken, Champignons, Tomaten, Gyros und Ei Ham, mushrooms, tomatoes, gyros and egg	
110. Villano	9,90 EUR
Tomaten, Paprika, Schafskäse, Zwiebeln, Peperoni, Oliven Tomatoes, peppers, feta cheese, onions, pepperoni, olives	
111. Calzone (gefüllt)	10,50 EUR
Schinken, Salami, Champignons und Paprika Ham, salami, mushrooms and peppers	
112. Gyros	9,90 EUR
Gyros und Zwiebeln / Gyros and onions	
113. Gyros Spaghetti (gefüllt)	10,90 EUR
Gyros, Spaghetti, Sahnesoße / Gyros, spaghetti, cream sauce	

Schnitzel

Hausgemacht, mit Pommes und Salat
Homemade, with fries and salad

120. Schnitzel Wiener Art	8,00 EUR
(auf Wunsch unpaniert) , Schnitzel Viennese style (unbreaded on request)	
121. Jägerschnitzel	8,50 EUR
122. Zigeunerschnitzel	8,50 EUR
123. Rahmschnitzel	8,50 EUR
124. Champignonrahmschnitzel	8,50 EUR
125. Paprikarahmschnitzel	8,50 EUR
126. Pfefferrahmschnitzel	8,50 EUR
127. Schnitzel überbacken	10,00 EUR
mit Rahmsauce, Schinken und Käse überbacken with cream sauce, ham and cheese au gratin	
129. Hähnchenschnitzel	10,00 EUR
mit Sahnesauce with cream sauce	
130. Hähnchenschnitzel überbacken	10,00 EUR
mit Rahmsauce, Schinken und Käse überbacken with cream sauce, ham and cheese au gratin	

Beilagen

Supplements

85. Pommes frites	3,00 EUR
86. Reis	2,50 EUR
87. Bulgur	2,50 EUR
88. Bratkartoffeln	3,90 EUR
89. Fladenbrot	2,00 EUR
90. Beilagensalat	2,50 EUR

Warme Getränke

Espresso	2,30 EUR
Kaffee	2,40 EUR
Cappuccino	2,90 EUR
Milchkaffee	3,00 EUR
Latte Macchiato	3,70 EUR
Mokka	3,00 EUR
Kakao	3,00 EUR
Tee (verschiedene Sorten)	2,20 EUR
Gay	1,50 EUR

Alkoholfreie Getränke in 0,2l Flaschen

Mineralwasser Still	2,00 EUR
Mineralwasser Still 0,75l	4,90 EUR
Mineralwasser	2,00 EUR
Mineralwasser 0,75l	4,90 EUR
Coca Cola	2,50 EUR
Coca Cola Light	2,50 EUR
Coca Cola Zero	2,50 EUR
MezzoMix	2,50 EUR
Sprite	2,50 EUR
Fanta	2,50 EUR
Apfelschorle (Lift)	2,60 EUR
Bitter Lemon	2,70 EUR
Ginger Ale	2,70 EUR
Tonic Water	2,70 EUR
Eistee	3,50 EUR
Säfte	3,00 EUR

Biere

Bitburger vom Faß 0,2l	2,20 EUR
Bitburger vom Faß 0,3l	2,80 EUR
Bitburger Radler 0,33l	2,80 EUR
Früh Kölsch 0,33l	2,80 EUR
Bitburger Alkoholfrei 0,33l	2,90 EUR
Bitburger Alkoholfrei Radler 0,33l	2,90 EUR
Erdinger Hefeweizen 0,5l	3,90 EUR
Erdinger Alkoholfrei 0,5l	3,90 EUR
Efes 0,3l	2,80 EUR

Offene Weine

Weinflaschen auf Anfrage

0,2 l	4,90 EUR
0,5 l	10,90 EUR
0,75 l	16,90 EUR
Imiglykos rot, lieblich, Ursprungsland: Griechenland	
Retzina weiß, trocken, Ursprungsland: Griechenland	
Aria rot, halbtrocken, Ursprungsland: Griechenland	
Villa Doluca rose, trocken, Ursprungsland: Türkei	
Cankaya weiß, trocken, Ursprungsland: Türkei	
Chardonnay weiß, trocken, Ursprungsland: Frankreich	
Montepulciano rot, trocken, Ursprungsland: Italien	

Aperitifs/Spirituosen

Raki, Sambuca, Metaxa, Remy Martin, Veterano, Wodka, Avena, Ouzo, 0,2cl	2,50EUR
Doppelter Raki	5,50 EUR
Raki 0,25l	14,90 EUR
Ramazotti 0,2cl	3,90 EUR

Nicht dabei? Schauen sie an der Bar vorbei...

Georgos Spezialitäten

Alle Gerichte auf hausgemachtem Fladenbrot mit Joghurt-Tomatenbutter Soße und Salat

All dishes on homemade pita bread with yoghurt-tomato butter sauce and salad

57. ISKENDER ADANA 12,90 EUR

HACKPIESSE VOM LAMM UND RIND

LAMB AND BEEF KEBABS

58. ISKENDER KÖFTE 11,90 EUR

GRILL-FRIKADELLEN VOM LAMM UND RIND

GRILLED LAMB AND BEEF MEATBALLS

59. ISKENDER KUZU 13,90 EUR

MARINIERTES LAMMSPIESSE VOM GRILL

MARINATED LAMB KEBABS FROM THE GRILL

44. ISKENDER HÄHNCHEN 11,90 EUR

MARINIERTES HÄHNCHENSPIESSE VOM GRILL

MARINATED CHICKEN KEBABS FROM THE GRILL

19. SALAT MIT FORELLE 11,90 EUR

FORELLE MIT SALATE DER SAISON

TROUT WITH SEASONAL SALADS

Offene Weine

Weinflaschen auf Anfrage

YAKUT 0,2 l 4,90 EUR

rot, trocken, Ursprungsland: Türkei

0,5 l 10,90 EUR

