



Μενού

Mezedes

Mezedes sind griechische Spezialitäten im Tapas-Format! Exquisite Gaumenfreuden in kleinen Portionen.

Höchst angenehme Überraschungen erwarten Sie im Pegasos, mit einem reichhaltigen Repertoire von verschiedenen Mezedes aus der griechischen Küche. Frisch zubereitet, mit viel Liebe, nach rein griechischen Rezepten aus allen Teilen des Landes.

Stellen Sie mit Ihren Freunden Ihr Menü nach Lust und Laune zusammen und genießen Sie die größte Meze Auswahl im Ruhrgebiet, damit es ein Fest für die Sinne wird. Das ist griechische Esskultur!

Tiria (Käse)

- Kritiko Tiri**  **13,20**
Kretanischer Ziegenkäse auf Pita und Rucola-Salat mit Honig/Mandeln
- Feta mit Metaxasauce**  **13,40**
Schafskäse in der Pfanne zubereitet, mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika & Oliven, dazu Kräuter der Provence
- Saganaki**  **10,90**
gold-braun gebratener, mehlierter Feta Käse, garniert mit Tomaten und Zwiebeln
- Feta Käse** ⁶  aus Chalkidiki **11,50**
garniert mit Zwiebeln, Oliven, Peperoni und feinstem Olivenöl

Freskies Salates

- Salata Roka & Garnelen** **19,50**
Rucolasalat mit gebratenen Garnelen, Parmesan, Nüssen und Kirschtomaten
- Elliniki-Salata**  **15,50**
Griechischer Salat mit Tomaten, Gurken, Oliven, Käse, Peperoni und Zwiebeln
- Putensalat** **16,30**
Bunter Salat mit gebratenem Putenfilet, Pilzen, Honig, Sesam, Tomaten, Gurken, Parmesan und Zaziki
- Pegasos Salat "der andere Salat"** **16,50**
Bunter Salat mit Gyros, Tomaten, Gurken, Parmesan und Zaziki
- Gemischter Salat**   **6,50**

Lachanika (Gemüse)

- Gigantes Plaki** ^{1,2}  **7,50**
dicke Bohnen in Tomatensauce aus dem Topf
- Kolokithakia Glikia**  **7,50**
Zucchinischeiben gebraten mit Honig und Mandeln garniert
- Melitsana & Kolokithakia**  **9,90**
(Auberginen & Zucchini) gold-braun im Bierteig gebraten, Tomatensauce/Zaziki
- Piperies Skaras**  **6,00**
Gegrillte Peperoni mit Knoblauch und Olivenöl
- Manitaria fresca** ^{1,2}  **10,50**
Frische Champignons mit Blattspinat gefüllt und Käse überbacken
- Dolmadakia**  **7,20**
Warme Weinblätter mit Reis gefüllt, dazu eine Basilikum-Tomatensauce
- Ziegenhörner**  **6,50**
Gebratene Minipaprika mit Tomatensauce
- Lachanika**  **6,50**
Gebratenes Tagesgemüse
- Melitzanaturm**   **7,50**
Gebratene Auberginenscheiben, Parmesan und Himbeer-Vinaigrette

Kria Mesedakia

4 Alifes	9,50
als Appetitanreger 4 unserer Pasten mit Pitabrot	
Pita 	4,50
mit Zaziki und Oregano	
Dakos wie auf Kreta 	7,50
Die beliebteste kretanische Vorspeise aus Tomaten, Kräutern und Feta auf Paximadi (kretanisches Brot)	
Zaziki 	5,50
aus feinsten Zutaten, wie Magerquark, frischen Gurken, frischem Knoblauch und Gewürzen nach Art unseres Hausrezeptes hergestellt	
Taramas	6,50
Delikater Fischrogen, der „Kaviar der Griechen“	
Melitzanosalata 	7,50
die frische Griechenlands Auberginenmousse mit frischen Kräutern	
Kopanisti 	7,00
Käsemousse aus drei Käsesorten mit Basilikum, Olivenöl und rotem Chili	
Ouzo-Mese „Jamas“	13,20
Eine Auswahl aus unseren Vorspeisen: Sardellen / Oliven / Peperoni / Feta / Weinblätter / Zaziki	
Oliven 	4,50
Salamoura 	8,50
der andere Zaziki mit Feta und Tomaten	

Pikilia	18,50
Dolmadakia Zucchini Auberginen Sardellen Oliven Peperoni Fetakäse Dicke Bohnen Dips Auf Wunsch auch für mehrere Personen oder Vegetarisch/Vegan!	
Griechisches Knoblauchbrot	4,50

Kreata (Fleisch)

Keftedakia	10,50
gebratene würzige Hackfleischbällchen mit Mittelmeer Kräuter in Tomatensauce und Fetakäse	
Riganato	10,50
Schweinefiletspitzen gebraten in Olivenöl mit Rosmarin, Knoblauch und Oregano	
Skotakia	9,50
Gebratene Leber mit Rosmarin, Datteln und mit Mavrodaphne Wein abgelöscht	
Gyro Mese	6,50
Gyros passt zu allem	
Mussaka	9,50
Griechischer Auflauf mit Auberginen, Zucchini, Hackfleisch, Kartoffeln, Bechamelsauce überzogen und Käse überbacken	
Karedakia	14,50
3 Milchlamm Carreé gegrillt	

Psaria (Fisch)

Calamarakia	12,90
Kalamaris in Öl gold braun gebraten mit Knoblauch und Zaziki	
Garides	12,50
Scampis in Olivenöl gebraten, mit frischen Kräutern und Knoblauch	
Garides Saganaki	13,90
Scampis mit Tomatensauce, Schafskäse, Peperonis und Knoblauch	

Psaria

43. **Lachsfilet** **24,90**
mit Kräuter der Provence zubereitet und griechische Kartoffelspezialität, Blattspinat, dazu gemischter Salat
462. **Morakia „Kunista“** **23,90**
Baby Calamares gegrillt und in der Pfanne zubereitet mit feinsten Kräutern und Baby Blattspinat, dazu Kartoffelspezialität und gemischter Salat
463. **Garides** **28,50**
gegrillte Riesengarnelen mit Kartoffelspezialität, Spinat und gemischter Salat

Arni Skaras

vom Milchlamm

65. **Pidakia** **30,50**
5 Lamm Carreé gegrillt mit frischen griechischen Pommes garniert mit Fetakäse, dazu gemischter Salat
67. **Lammfilet Provence** **32,50**
in Olivenöl gebraten mit Kräutern der Provence, Kirschtomaten, Knoblauch und Babykartoffeln, mit Weißwein abgelöscht, dazu Salat
68. **Lamm Duetto** **28,50**
Lammfilet, Lamm Carreé, dazu griechische Pommes garniert mit Fetakäse und Salat

Arni Furnu

aus dem Ofen (langsam geschmort)

45. **Milchlamm „So essen die Griechen“** **27,50**
mit dicken Bohnen, Rosmarindrillingen und Zaziki, dazu Bauernsalat
46. **Milchlamm**^{1,2} **26,90**
mit Kritharoto (das griechische Risotto) und hausgemachter Sauce, dazu Salat
47. **Stifado nach Mama Lambrinis (Rezept)** **26,90**
Milchlamm in eigenem Saft, mit geschmorten Zwiebeln und Rosmarindrillingen, dazu Salat

Gyros

53. **Street Gyros** **23,50**
Gyros mit kretanischer Bauernwurst, Pita, Zaziki, Pommes garniert mit Fetakäse und Oregano
54. **Bauern Gyros** **18,90**
mit Zaziki und Pommes frites, dazu gemischter Salat
491. **Pfännchen Gyros spezial**^{1,2} **21,50**
Gyros in der Pfanne serviert, mit Metaxasauce und Käse überbacken, dazu Pommes frites & gemischter Salat
492. **Pfännchen Gyros** **19,50**
Gyros in der Pfanne serviert, mit Metaxasauce und Pommes frites, dazu gemischter Salat

Ths Skaras (vom Grill)

57. **Souvlaki** **18,90**
Zwei Schweinefleischspieße (sehr mager)
(auf Wunsch mit Gyros, Aufpreis 5,00€)
59. **Bifteki** **20,50**
(auf Wunsch mit Käse überbacken, Aufpreis 1,50€)
Hackfleisch gefüllt mit Fetakäse,
Tomaten & Zwiebel, dazu Metaxasauce
300. **Plaka Teller**^{1,2} **23,50**
1 Souvlaki am Spieß, 1 Schweinefilet,
2 Keftedakia mit Fetakäse aus dem Ofen
64. **Leber vom Grill** **18,90**
(auf Wunsch mit Gyros, Aufpreis 5,00€)
Gegrillte Rinderleber mit Röstzwiebeln
69. **Grill Teller** **25,90**
Verschiedene Fleischsorten vom Grill
Gyros | Leber | Keftedaki | Souvlaki | Putenfilet
70. **Alexander Teller** **22,50**
1 Souvlaki, Keftedakia, Gyros mit Schmorzwiebeln
71. **Hackplatte „Spezial“**^{1,2} **23,90**
Gyros, Bifteki mit Käse gefüllt,
mit Metaxasauce & Käse überbacken
304. **Hackplatte** **20,90**
Gyros, Bifteki mit Käse gefüllt, mit pikanter Sauce
305. **Filet Teller** **23,90**
Schweinefilet und Gyros, mit pikanter Sauce
63. **Schweinefiletmedaillons**^{1,2} **24,90**
Schweinemedallions mit Metaxasauce
und Käse überbacken, dazu
Pommes frites und gemischter Salat
(auf Wunsch auch ohne Käse)
481. **Schweinefilet natur ca. 250g** **23,00**
Zwei Medaillons, Pommes frites und gemischter Salat
- Saucen nach Wahl:** **+3,00**
Pfeffersauce, Kräuterbutter,
Metaxasauce oder Sauce Bearnaise

Bei allen diesen Gerichten servieren wir
Pommes frites und einen gemischten Salat

Für den Feinschmecker

253. **Sufla Feta „Pegasos Art“** **25,50**
Hauchdünn geschnittenes Schweinefilet, gerollt,
mit Käse gefüllt, am Spieß mit Metaxasauce,
dazu Pommes frites und gemischter Salat
306. **Maispoularde** **25,90**
feinste Maispoularde gegrillt,
auf cremigen Risotto/Pilze/Kefalotiri
662. **Pegasos Mixteller** **30,50**
Rinderfilet, Schweinefilet und
Putenfilet, dazu Rosmarindrillinge,
Metaxasauce und Salat
303. **Makedoniateller** **27,90**
Zartes Rinder- und Schweinefilet
mit Schmorzwiebeln, dazu Metaxasauce,
Rosmarindrillinge und Salat

Platten für mehrere Personen

78. **Greek street food** für 2 Personen **54,50**
Lammcarée, griechische Landwurst,
Pitabrot, Souvlaki,
Gyros, Pommes frites,
Zaziki und Greeksalat
79. **Gyros Platte** für 2 Personen **49,50**
Gyros mit 2 Spießen, 2 Bifteki,
dazu Metaxasauce, Pommes frites,
Zaziki und Bauernsalat
81. **Pegasos Platte** für 4 Personen **138,50**
Vorspeise: Kalt- & warme Kombination aus unserer Karte.
Hauptspeise: Lamm Carreé, Souvlaki, Gyros, Schweinefilet,
Rinderfilet, Rumpsteak, dazu Metaxasauce, Zaziki,
Pommes, Drillinge und Bauernsalat
Dessert: Joghurt mit Honig und Mandeln

Diese Platten können auch für 3, 4, 5
oder noch mehr Personen zubereitet werden.

Unsere argentinische Steakauswahl



Unsere saftigen und zarten Steaks, die wir für Sie auf dem Grill zubereiten, sind von Rindern (Black Angus), die auf saftigen Weiden Südamerikas gezüchtet werden.

Rumpsteak	500 g ^{*)} men's cut	54,90
Rumpsteak	250 g ^{*)}	27,50
Surf & Turf		43,50
Rinderfilet 200 g mit Riesen Scampis, Pfeffersauce und Ofenkartoffel		
Rinderfilet	200 g ^{*)} ladies' cut	29,90
Rinderfilet	300 g ^{*)} (2 Medaillons)	44,50
Entrecôte (Rib-Eye Steak)	300 g ^{*)}	30,90

Das Steak aus der „Hohen Rippe“ hat eine intensive Marmorierung wodurch beim Braten besonders viele leckere Röststoffe entstehen.

Unsere Steaks werden mit gemischtem Salat serviert

Bitte wählen Sie Ihre Sauce

Pfeffersauce	3,00
Sauce Bearnaise	3,00
Metaxasauce	3,00
Pikante Sauce	3,00

und die Beilage dazu

Tagesgemüse	6,00
Ofenkartoffel	6,00
Rosmarindrillinge	5,00
Pommes frites	4,00
Reis	4,00
Bratkartoffeln	5,00
Kroketten	4,00
Schmorzwiebeln	1,00
Kräuterbutter	0,50

*) Die Grammangaben entsprechen dem Gewicht vor dem Grillen

Für unsere kleinen Gäste (bis 10 Jahre)

664. Kinderteller „Anastasia“	7,00
Gyros mit Pommes frites	
665. Kinderteller „Vassilis“	7,00
1 kleines Hacksteak mit Pommes frites	
666. Kinderteller „Stamatia“	7,00
Chicken Nuggets mit Pommes frites	
668. Kinderteller „Sofia“	7,00
Reisnudeln mit Tomatensauce	

Unseren Senioren bieten wir unsere Speisen
auch in kleinen Portionen an. Bitte fragen Sie uns.

Beilagen

Tagesgemüse	6,00
Pommes frites	4,00
Reis	4,00
Baked Potato	6,00
Ofenkartoffel mit Zaziki	
Rosmarindrillinge	5,00
Kroketten	4,00
Bratkartoffeln	5,00

Saucen

35. Sauce Bearnaise³	4,00
37. Grillsauce (pikant)	4,00
38. Metaxasauce	4,00
39. Pfeffersauce	4,00
Ketchup / Mayonnaise	0,50

Soupes

02. Hühnersuppe^{1,4} mit Brot	4,50
03. Tomatensuppe^{1,4} mit Brot	4,50

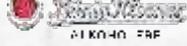
Warme Getränke

245. Ellinikos Kafes	3,00
246. Tasse Kaffee	3,50
247. Cappuccino	3,80
248. Frischer Minztee	4,50
249. Café au lait	5,00
250. Latte Macchiato	4,50
251. Espresso	3,00

Alkoholfreie Getränke

100. Apfelschorle	Fl. 0,3 l	4,00
200.  ^{1,8,7}	0,2 l	3,00
612.  ^{1,8,7,9}	0,2 l	3,00
201.  ^{1,8}	0,2 l	3,00
211.  ⁵	0,2 l	3,00
212. Spezi	0,2 l	3,00
202.  ³	Fl. 0,25 l	3,00
617.  ³	Fl. 0,75 l	7,50
203. Orangensaft granini	Fl. 0,2 l	3,00
207. Bitter Lemon ³	Fl. 0,2 l	3,50
208. Tonic Water ³	Fl. 0,2 l	3,50
209. Ginger Ale	Fl. 0,2 l	3,50

Biere

160. 	0,3 l	3,80
165. 	0,4 l	4,90
163.  <small>BIKON-40 FBF</small>	Fl. 0,33 l	3,50
164.  Kellerbier	0,3 l	3,80
166.  Kellerbier	0,4 l	4,90
162. Malzbier	Fl. 0,33 l	3,50
603. Alsterwasser, Radler	0,3 l	3,80
607. Alsterwasser, Radler	0,4 l	4,90
161.  Wassbier	0,5 l	6,00
auch als alkoholfrei		
606. Pils mit Schuss	0,3 l	3,80
610. Pils mit Schuss	0,4 l	4,90

Alkoholische Getränke

Longdrinks

215.	Ouzo	2 cl	3,00
217.	Fernet Branca	2 cl	3,00
218.	Metaxa 5 Sterne	2 cl	4,00
223.	Baileys	4 cl	6,50
224.	Ramazotti	4 cl	7,00
226.	Whisky Black Label Cola ^{1,8,7}	4 cl	9,50
227.	Wodka Lemon	4 cl	9,50
229.	Metaxa flambiert	4 cl	7,50
231.	Sambuca	2 cl	3,50
234.	Wodka Red Bull	4 cl	9,50
1031.	Gin Tonic diverse Sorten	4 cl	10,50

Prosecco

193.	Piccolo Prosecco	0,2 l	7,50
------	-------------------------	-------	-------------

Pegasos Drinks

232.	Mastiha aus Kreta Likör	4 cl	7,50
233.	Ouzo flambiert	4 cl	7,50
235.	Ouzo Spezial (mit Eis)	4 cl	6,00
236.	Pilava (mit Eis)	4 cl	8,00
238.	Tsipouro Griechischer Grappa	2 cl	3,50
239.	Aperol Spritz Prosecco, Aperol, Weißwein auf Eis		7,90
	Aperol Spritz Maracuja Prosecco, Aperol, Maracujasaft, Weißwein auf Eis		8,90
242.	Hugo Cocktail aus Prosecco & Holunderblütensirup		7,90
243.	Wild Berry Lillet Lillet & Wild Berry		8,90
	Lillet with peach Lillet & Schweppes with peach		8,90
244.	Lemon Lillet Lillet & Bitter Lemon		8,90

1 Farbstoff - 2 Sorbinsäure - 3 Zitronensäure
 4 Geschmacksverstärker - 5 Konservierungsstoff
 6 geschwärzt - 7 koffeinhaltig - 8 mit Antioxidationsmittel
 9 enthält eine Phenylalaninquelle



Dr. Hütter & Partner
Fachanwälte und Notar

Kanzlei Dr. Hütter & Partner
Bahnhofstraße 23
46145 Oberhausen

Telefon Zentrale: 02 08 / 69 0 49 – 3
Telefon Notariat: 02 08 / 69 0 49 – 45
Fax: 02 08 / 69 0 49 – 52
E-Mail: info@raehuetter.de



D. MATTERN
KAROSSERIE + LACK

D. Mattern
Karosseriebau & Lackiererei

Max-Eyth-Straße 7b
46149 Oberhausen

Tel.: 0208 / 45 66 69 85
Fax: 0208 / 62 01 915

info@dmatern.de · www.dmatern.de

Gothaer

Generalagentur
Exklusivvertreter der
Gothaer Asset Management AG
Elenastr. 5
47441 Moers

Telefon 02841 18 97 81
Mobil 0172 29 05 139
Telefax 02841 18 97 82
E-Mail michael.van-laak@gothaer.de
Internet www.van-laak.gothaer.de

02 08 – 69 60 36 55
info@minnebusch-gmbh.de

MINNEBUSCH GMBH
DACH & FASSADENBAU

Metzgerstrasse 75 46049 Oberhausen

Marc Mülleken
Karosserie + Lack

Lessingstraße 20
46149 Oberhausen
0208 - 65 08 07

- ✓ Fahrzeug-Lackierung
- ✓ Spot / Smartrepair
- ✓ Unfallinstandsetzung
- ✓ Blech- u. Richtarbeiten
- ✓ Dekra HU / AU
- ✓ Inspektionservice
- ✓ Glasschadenreparatur
- ✓ Kostenvorschläge

www.moelleken-karosseriebau.de
info@moelleken-karosseriebau.de

wolles-fahrschule.de

Friedrich-Karl-Straße 105
46045 Oberhausen

wollesfahrschule@mail.de

0208 / 69433050
0172 / 7865275



Bürozeiten

Mo – Do:
15.00 bis 19.00 Uhr

Freitags:
10.00 bis 12.00 Uhr

