

REGENBOGEN-NAK Treffen in Hennef

23. – 25. Mai 2025



Hiermit melde ich mich für das REGENBOGEN-NAK-Treffen an (bitte ausfüllen):

Nachname:

Vorname:

E-Mail-Adresse:

Mobilnummer (mit Ländervorwahl):

An folgenden Programmpunkten werde ich als Selbstzahler:in teilnehmen (bitte ankreuzen):

Freitag, 23.05.2025 19:00 Uhr, Abendessen in der Ouzerie Zur Glocke, Bergstr. 10, Hennef. Die Speisekarte ist angehängt.

Samstag, 24.05.2025, 10:00 Uhr, Arbeitstreffen der REGENBOGEN-NAK in der Neuapostolischen Kirche Hennef, Kaiserstr. 3a, Hennef

Samstag, Mittagssnack in der Kirche (ca. 8,00 €)

Samstag, 24.05.2025, 14:00 Uhr bis ca. 16:30 Uhr, Sparzierring (ca. 6 km) entlang der Sieg zur Gaststätte SIEGLINDE. Wer nicht laufen möchte, kann mit dem Auto zum Lokal kommen. Parkplätze sind vorhanden.

Samstag, 24.05.2025, 18:00 Uhr, Abendessen im Hennefer Wirtshaus, Bahnhofstr. 19, Hennef. Eine kleine Speiseauswahl für diesen Abend ist angehängt.

Sonntag, 25.05.2025, 10:00 Uhr, Gottesdienst in der Neuapostolischen Kirche Hennef. Im Anschluss gibt es einen Brunch gemeinsam mit der Gemeinde.

Weitere Angaben:

Ich bin Vegetarier:in

Ich bin Veganer:in

Die Anmeldung sendet bitte bis **01.05.2025** an Manuela Klock-Rousselli.

Mail: manuela.klock@rousselli.com Mobil: 01787640441

Informationen zu Übernachtungsmöglichkeiten:

<http://www.hoteljohnel.de/>

<https://hotel-marktterrassen.de/>

<https://www.euro-park-hotel.de/>

Wichtiger Hinweis

Wir werden auf dieser Veranstaltung Foto- und ggf. Videoaufnahmen zur Dokumentation und zum Zweck der möglichen Veröffentlichung in sozialen Netzwerken und in Druck- und Online-Medien anfertigen.

Diese Verarbeitungen erfolgen auf der Grundlage des Art. 6 Abs. 1 S. 1 lit. f) DSGVO. Das berechtigte Interesse besteht in der internen Dokumentation und in der externen Kommunikation.

Dieser Verarbeitung kann widersprochen werden, indem der Person mit der Kamera mitgeteilt wird, dass Sie/Du nicht fotografiert oder gefilmt werden möchten/möchtest.

Ouzeri
GREEK CUISINE

MEZES

[μ ε ζ έ ς]

Liebhabern griechischer Küche ist oft nicht bewusst, dass auch im schönen Hellas eine mitreissende „Tapas-Kultur“ herrscht. Verschiedenste kleine Speisen werden hierfür zubereitet und eignen sich nicht nur als Appetizer oder zum Stillen des kleinen Hungers:

An einem mit Mezes gefüllten Tisch, kann man gänzlich auf Hauptgerichte verzichten und sich in geselliger Essmanier beim Probieren vieler herrlicher Köstlichkeiten treiben lassen.

Nach alter Tradition werden Mezes von Stimmungsmachern wie Ouzo und Tsipouro begleitet.

Gia Mas!

WARME MEZES

Oxtapodi me Fava ^(D) Gegrillter Oktopus mit Fava -Püree	17,90
Kolokithakia me Zaziki ^(G) Frittierte Zucchini mit Zaziki	7,90
Bougourdi ^(G,Z) 3-Käse-Pfanne mit Tomaten, Peperoni und Zwiebeln	8,90
Kalamarakia ^(D) Frittierte Baby-Calamari mit Knoblauch-Öl und Zitrone	12,90
Garides Saganaki ^(D) Gebratene Garnelen in Tomaten-Sauce mit Feta-Käse, Zwiebeln und Knoblauch	14,90
Flogeres ^(A,C) Frittierte Teigrollen gefüllt mit Spinat & Feta-Käse	8,50
Kolokithokeftedes ^(A,Z) Kleine Zucchini-Reibekuchen mit hausgemachtem Zaziki	7,90
Choriatiko Loukaniko ^(Z) In Rotwein angebratene griechische grobe Wurst mit Paprika und Zwiebeln	8,90
Keftedakia ^(Z,N,C) Hackfleisch-Bällchen in pikanter Tomaten-Ouzo-Sauce	9,90

Feta Saganaki (G,A,K,C) **8,50**
Gebackener Feta-Käse mit Sesam und Honig

Sardela Tiganiti **9,90**
Frittierte Sardellen mit Zitronen&Knoblauch-Öl

Midia **9,50**
Frittierte Miesmuscheln mit
Zitrone & Knoblauch-Öl

Zestos Mezes **1P 20,50**
Eine bunte Mischung verschiedener
warmer und kalter Vorspeisen **2P 37,90**

FRISCH & GRÜN

Choriatiki (G) **14,90**
Klassischer griechischer Bauernsalat aus Tomaten,
Gurken, roten Zwiebeln, Feta-Käse, Paprika,
Oliven und Kapern

Salat Garnelen **22,90**
Gemischter grüner Salat mit gegrillten Garnelen

Salat Kalamari (D) **18,20**
Gemischter Salat mit gebratenen Calamari
und Tomaten-Oregano-Dressing

Salat Hähnchenspieße **17,20**
Gemischter grüner Salat mit Tomaten-Oregano-
Dressing unter 2 gegrillten Hähnchenspießen

SPEISEN DER GÖTTER

Giaourtlou <small>(C,I,4)</small> Hackfleisch-Röllchen auf Pita-Brot mit Tomaten-Sauce,Zwiebeln und Zaziki	16,90
Gemisto Bifteki <small>(A,C,I,4)</small> Mit Feta&Gouda-Käse gefülltes Hacksteak, hierzu reichen wir hausgemachten Gemüse- Reis, Zaziki und bunten Salat	24,20
Souvlaki Kotopoulo Hähnchenbrust-Spieß mit roten Zwiebeln, Paprika, frittierten Kartoffeln, Zaziki und buntem Salat	19,90
Souvlaki Psaronefri <small>A</small> Schweinefilet-Spieß mit roten Zwiebeln, Paprika, frittierten Kartoffeln, Zaziki und buntem Salat	19,90
Pidakia Arnisia Lammkotelett vom 75mm Carré an Gemüse-Reis und grünen Bohnen	27,50
Gyros <small>(A)</small> Wahrer griechischer Gyros mit frittierten Kartoffeln, roten Zwiebeln, Zaziki und Pita- Brot	17,50
Tigania Eine mit Lamm-Spitzen, Schweine-Filet & Hähnchenbrust gemischte Fleischpfanne, begleitet von Paprika & Zwiebeln, Zucchini. Hierzu reichen wir Gemüse-Reis.	22,50

Stifado Kouneli ^(Z) **23,90**
Geschmorte Kaninchen-Schenkel in
Rotwein-Sauce, mit Karotten, Zwiebeln und
Rosmarin-Kartoffeln

Sikotaria Tigania **22,90**
Leber-Pfanne begleitet von Paprika & Zwiebeln,
Zucchini. Hierzu reichen wir Gemüse-Reis

Sikoti Scaras **22,90**
Gegrillte Kalbsleber küsst frittierte Zwiebeln,
Pfannen-Gemüse und frittierte Kartoffeln

Ouzeri Platte **28,90**
Grill-Variation aus Gyros, Lammkotelett,
Hacksteak, Hähnchenspieß und griechischer,
groben Wurst in Begleitung von frittierten
Kartoffeln, Salat, Zaziki & Feta Dip

OZEANISCHES

Dorade ^(D) **27,50**
Ganze Dorade vom Lavastein-Grill neben
Rosmarin-Kartoffeln und gerilltem Gemüse

Garnelen vom Grill ^(D) **28,50**
5 gegrillte Riesen-Garnelen neben einem
pikanten Feta-Dip, dazu servieren wir
hausgemachten Gemüse-Reis und frischen Salat

Mehr aus dem Meer finden Sie auf unserer Tafel

AM RANDE

Rosmarin-Kartoffeln	4,50
Frittierten Kartoffeln	4,50
Gemüse -Reis	4,50
Grüne Bohnen in Tomaten-Sauce	4,50
Kleiner Salat <small>(G)</small>	4,50
Pita-Brot	3,00

DER SÜSSE ZAHN

Griechischer Joghurt <small>(G,N)</small> Mit Walnüssen und Honig	6,50
Kantaifi <small>(Z,N)</small> Saftige an Engels-Haar erinnernde Teigfäden von Sirup durchzogen in Begleitung leckerer Walnüsse und einer Kugel Eis	7,90
Baklava In Honig tanzender Blätterteig, der Walnüsse seine treuen Begleiter nennen darf. Bei uns schmüst dieses Gebäck mit einer Kugel Eis	7,90

KALI OREXI

[καλή όρεξη]

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit

ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag - Sonntag

17:30 - 22:30 Uhr

02242 901 40 39
meze@ouzeri-glocke.de

Bergstr. 10
53773 Hennef

Auswahlkarte

Aromatische Tomatensuppe – 7,50 € 🌿

Fruchtige Tomaten mit hausgemachtem Basilikumpesto

Caesar Salat mit Hähnchenbrust – 19,90 €

Romanasalat mit Croutons, Kirschtomaten und Hähnchenbrust, serviert mit Parmesan-Dressing

Salatteller mit Grillgemüse und Ofenkartoffel – 19,90 € 🌿

Dazu eine cremige Feta-Creme für den perfekten Genuss

Schnitzel Wiener Art – 18,50 €

Goldbraun paniertes Schweineschnitzel, serviert mit Pommes frites und Beilagensalat.

Hennefer Krüstchen – 21,50 €

Schweineschnitzel mit Spiegelei, Schmorzwiebeln, kräftiger Jus und Bratkartoffeln

No Chicken-Burger – 19,50 € 🌿

Veganes-Schnitzel mit Romanasalat, veganer Mayo, Tomatensalsa im Rosmarin-Bun, dazu Curly Fries

Gegrillte Hähnchenbrust – 22,50 €

Mit Tomaten, Mozzarella und Pestosahne-Pasta

Mediterran Flammkuchen – 14,90 € 🌿

mit Feta, Spinat, Oliven und Kirschtomaten

Currywurst mit hausgemachter Currysauce – 12,00 €

Dazu Pommes frites und Mayo. Drei Schärfegrade: normal, scharf oder extra scharf

Wirtshaus-Burger – 19,50 €

250 g Rindfleisch mit knusprigem Speck, Cheddar und rauchiger BBQ-Mayo, dazu Krautsalat und Pommes frites