

## Suppen

- 1 Markklößchen suppe (A,I) 4,00€

## Vorspeisen

- 2 Dicke Bohnen in Tomatensoße mit Feta überbacken (warm) (L,F) 6,50€
- 3 Dicke Bohnen in Tomatensoße(kalt) (L) 5,50€
- 4 Gegrillte Peperoni (mit Knoblauch) 4,50€
- 5 Portion Oliven 4,50€
- 6 Tzatziki (F) 4,50€
- 6A Auberginensalat (A,D,I,K) 5,00€
- 6B Taramas (Fischeier,Kabeljauroggen)(A,B,L,D) 5,00€
- 6C Tirosalata (Schafskäsesalat) (A,D,F,I,K) 5,00€
- 7 Gebackener Schafskäse mit Brot (A,F) 8,50€  
(im Ofen gebacken mit Tomaten,Paprika)
- 8 Gegrillter Schafskäse mit Brot (A,F) 8,50€  
(in Alufolie mit Peperoni, Tomaten, Zwiebel)
- 9 Feta im Blätterteigmantel (A,I,F,G) 9,50€  
(garniert mit Honig, geröstetem Sesam, Paprika und Pfefferoni)
- 10 Saganaki (panierter Schafskäse mit Brot) (A,I,F) 8,50€
- 11 Sarmadakia (Weinblätter gefüllt mit Reis) (L) 5,50€
- 12 Meze-Teller eine Variation aus kalten Vorspeisen (A,B,F,I,K,L) 12,00€  
(erhältlich auch für mehrere Pers.)

## Salate

13	Bauernsalat <small>(F,I,K)</small>	9,00€
14	Gemischter Salat (Karotten-, Weißkraut-, Blattsalat) <small>(D,F,I,K)</small>	3,50 €
15	Salatplatte Spezial <small>(F,I,K)</small> (Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Feta, Tzatziki, Weißkraut- und Karottensalat, Blattsalat)	9,00 €
16	Chef-Salat <small>(B,F,I,K)</small> (Blattsalat, Tomaten, Gurken, Thunfisch, Mais, Zwiebeln)	9,00 €
17	Gegrillte Hühnerbruststreifen auf Blattsalat (mit Balsamicodressing)	10,00 €
18	Feta im Speckmantel auf knackigem Blattsalat <small>(A,F)</small>	14,00€

## Beilagen

Portion Pommes Frites <small>(A)</small>	4,00€
Portion Kroketten <small>(A)</small>	5,00€
Portion Gemüsereis <small>(A)</small>	5,00€

## Grillspezialitäten

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 21 | <b>Pashalia- Teller</b> (F,I,K)<br>2 Souvlaki (Fleischspieße vom Schwein), Tzatziki,<br>Salat und Beilage   | 12,00€  |
| 22 | <b>Spezialspieß</b> (F,I,K)<br>Riesenspieß (mit Zwiebeln, Paprika und Peperoni)<br>aus 3 verschiedenen Fleischsorten Rind,<br>Schwein, Schweinefilet, Tzatziki, Salat und Beilage | 16,00€  |
| 23 | <b>Makedonia-Teller</b> (F,I,K)<br>Lammkotlett, Salat und Beilage   | 17,00€  |
| 25 | <b>Athen-Teller</b> (F,I,K)<br>Filetsteak vom Schwein, Tzatziki, Salat und<br>Beilage (auf Wunsch mit Knoblauch)  | 14,50€  |
| 26 | <b>Xanthi-Teller</b> (F,I,K)<br>Gyros, Souvlaki, Tzatziki, Salat und Beilage  | 13,00€  |
| 27 | <b>Apollon-Teller</b> (F,I,K)<br>Gyros, Lammkotelett, Tzatziki, Salat und Beilage   | 15,00€  |
| 28 | <b>Ouzo-Teller</b> (F,I,K)<br>Gyros, Souvlaki, Filetsteak, Tzatziki,<br>Salat und Beilage   | 16,00 € |
| 29 | <b>Olympus-Teller</b> (F,I,K)<br>Gyros, Souvlaki, Schweinesteak, Tzatziki, Salat<br>und Beilage   | 14,00 € |
| 30 | <b>Rhodos-Teller</b> (F,I,K)<br>Steak vom Kalb, Tzatziki, Salat und Beilage   | 20,00 € |

31	Grill-Teller <small>(F,I,K)</small> Gyros, Souvlaki, Lammkotelett, Schweinesteak, Tzatziki, Salat und Beilage	17,50 €
32	Mykonos-Teller <small>(F,I,K)</small> Gyros, Souvlaki, Bifteki (Hacksteak), Tzatziki, Salat und Beilage	14,00 €
33	Delphi-Teller <small>(F,I,K)</small> Souvlaki, Bifteki, Schweinesteak, Tzatziki, Salat und Beilage	14,00 €
34	Katerini-Teller <small>(F,I,K)</small> gegrillte Hähnchenbrust, Tzatziki, Salat und Beilage	12,00 €
35	Kreta-Teller <small>(F,I,K)</small> Bifteki gefüllt mit Schafskäse, Tzatziki, Salat und Beilage	15,00 €
35A	Philipi-Teller <small>(F,I,K)</small> Hähnchenbrust gefüllt mit Käse, Tzatziki, Salat und Beilage	13,50 €
36	Marathon-Platte <small>(ab 2 Personen)(F,I,K)</small> Gyros, Souvlaki, Steak, Bifteki, Tzatziki, Salat und Beilage (auf Wunsch für mehrere Pers.)	35,00€
39	Gyros mit Tzatziki, Salat und Beilage <small>(F,I,K)</small>	13,00€
40	Gyros mit frischen Champignons, Tzatziki, Salat und Beilage <small>(A,F,I,K)</small>	15,00€

## Für den kleinen Appetit

- |    |  |        |
|----|--|--------|
| 41 | Kleines Schnitzel paniert vom Schwein,<br>mit Pommes Frites und <small>(A,F,I,K)</small> | 8,00 € |
| 42 | Gyros mit Pommes Frites<br>oder Reis, Tzatziki und <small>(D,F,I)</small>                | 8,00 € |

## Pfannengerichte

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 54 | Putenschnitzel <small>(A,I,K)</small><br>paniert mit Salat und Beilage              | 13,00 € |
| 55 | Schweineschnitzel <small>(A,I,K)</small><br>paniert mit Salat und Beilage           | 13,00 € |
| 56 | Schweinefilet <small>(I,K)</small><br>mit Kräuterbutter, Soße, Salat und Beilage    | 16,00 € |
| 58 | Rostbraten <small>(I,K)</small><br>mit Salat und Beilage                            | 21,00 € |
| 59 | Wiener-Schnitzel (vom Kalb) <small>(A,I,K)</small><br>paniert mit Salat und Beilage | 20,00 € |
| 60 | Cordon-Bleu <small>(A,I,K)</small><br>paniert mit Salat und Beilage                 | 16,00 € |

# Allergenverzeichnis gemäß

## Codex-Empfehlung

Allergen	Buchstabencodex
Getreideprodukte (enthält Gluten)	A
Fisch	B
Krebstiere	C
Sulfite	D
Sellerie	E
Milch und Laktose	F
Sesam	G
Schalenfrüchte	H
Eier	I
Lupine	J
Senf	K
Soja	L
Weichtiere	M
Erdnüsse	N

- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
- Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

## Allergene: Beschreibung und Produkte

**Getreideprodukte (Glutenhaltig):** Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und daraus hergestellte Erzeugnisse, also Stärke, Brot, Nudeln, Panaden, Wurstwaren, Desserts etc.. Ausgenommen sind Glukosesirup auf Weizen- und Gerstebasis.

**Fisch:** Süß- und Salzwasserfischarten, Kaviar, Fischextrakte, Würzpasten, Saucen etc.. Produkte von Tieren, die mit Fischmehl gefüttert wurden.

**Krebstiere:** Garnelen, Hummer, Krebse, Scampi, Shrimps, Langusten und sämtliche daraus gewonnenen Erzeugnisse, asiatische Gewürzmischung oder Paste mit Extrakten aus Krebstieren

**Schwefeldioxide und Sulfit:** (Softdrinks, Bier), Wein, Essig

**Sellerie:** Knolle, Gewürz in Fertiggerichten, in Dressings, Ketchup, Saucen.

**Milch und Laktose:** Erzeugnisse wie Butter, Käse, Margarine etc. und Produkte, in denen Milch und /oder Laktose vorkommt, also etwa Brot-, Backwaren, Wurstwaren, Pürees, Suppen oder Saucen.

**Sesamsamen Sesam:** Rohzustand, als Öl oder Paste, in Gebäck, Marinaden, Dressings, Falafel, Müsli, Hummus.

**Nüsse:** Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse / Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- / Queenslandnüsse sowie sämtliche daraus gewonnenen Erzeugnisse außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten.

**Erdnüsse:** Alle Erzeugnisse aus Erdnüssen wie Erdnussöl und –Butter; Vorkommen in Gebäck und Kuchen, Desserts, vorfrittierten Produkten wie Pommes Frites oder Rösti, Aufstrichen, Füllungen etc.

**Eier:** Als Flüssigei, Lecithin oder (Ov) Albumin und so, wie es in Mayonnaise, Panaden, Dressings, Kuchen, Suppen, Saucen, Nudeln, Glasuren und natürlich generell bei allen Eier-Speisen vorkommt.

**Lupine:** Lupinensamen, Lupinenmehl, Milch, Tofu und Konzentrat, wie es sich in Brot- und Backwaren, Nudeln, Gewürzen, Würsten, Aufstrichen oder Süßspeisen findet.

**Senf:** Betroffen sind hier sowohl Senfkörner als auch Pulver und alle daraus gewonnenen Erzeugnisse wie Dressings, Marinaden, Currys, Wurstwaren, Aufstriche, Gewürzmischungen etc.

**Soja:** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, also etwa Miso, Sojasauce, Sojaöl, Gebäck, Marinaden, Kaffeeweißer, Suppen, Saucen, Dressings. Ausgenommen ist vollständig raffiniertes Sojabohnen-Öl und -Fett.

**Weichtiere:** Schnecken, Tintenfisch, Austern, Muscheln und alle Erzeugnisse, in denen Weichtiere oder Spuren von ihnen enthalten sind, also Gewürzmischungen, Saucen, asiatische Spezialitäten, Salate oder Pasten.