

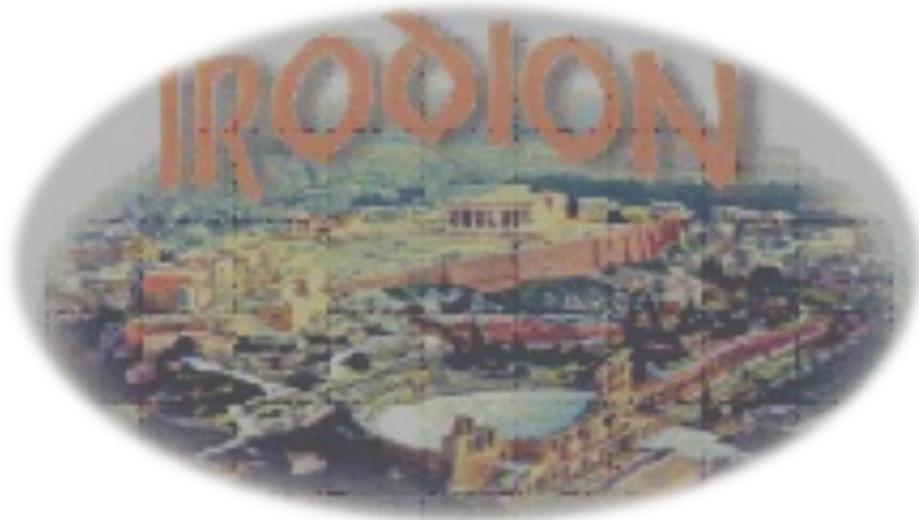
## KALOS ORISATE

HERZLICH WILLKOMMEN

IN UNSEREM SPEZIALITÄTEN-RESTAURANT

Wir werden uns bemühen, Ihre Wünsche bestens zu erfüllen. Sollte trotzdem etwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit sein, bitten wir Sie uns dies umgehend mitzuteilen, denn Ihr Aufenthalt bei uns soll Ihnen in angenehmer Erinnerung bleiben.

Wir wünschen Ihnen **KALI OREXI** – Guten Appetit



### IRODION ...

... ist das berühmte Konservatorium unterhalb der Akropolis, das vom großen römischen Redner Herodes Attikas im 2. Jh. n. Chr. gebaut wurde. Noch heute finden dort zahlreiche kulturelle Veranstaltungen, vor allem Konzerte, statt. Nana Mouskouri singt bei Ihren Sommerauftritten in Athen ausschließlich im Irodeion.

#### APERITIFS / LONGDRINGS

		€
1. Ouzo on the Rocks	4 cl	4,50
2. Ouzo Lemon <sup>3</sup>	0,1 l	4,00
3. Sekt Orange	0,1 l	4,00
4. Wodka (Lemon/Orange)	0,2 l	6,00
5. Martini	0,2 l	4,00
6. Campari <sup>1</sup> Soda o. Orange	0,2 l	5,50
7. Gin (Soda/Lemon/Orange)	0,2 l	6,00
8. Hugo <sup>4</sup>	0,25 l	5,80
166. Aperol Sprizz <sup>1, 3</sup>	0,25 l	6,50

Zu allen Fleisch- und Fischgerichten reichen wir frisch zubereiteten gemischten Salat und eine Beilage Ihrer Wahl (Pommes frites oder Reis)

- Allergenen-Kennzeichnungsliste am Ende der Speisekarte -

## OREKTIKA – WARMER UND KALTE VORSPEISEN

<b>Vorspeisenplatte</b> <i>eine Auswahl typisch griechischer Köstlichkeiten</i>	
<b>10. für 2 Person</b> <small>GL, MI, KR, FI, SF, WE, 1, 5, 6, 10, 11</small>	<b>18,00</b>
<b>11. Taramas</b> <small>5, 6, 11, FI, EI</small> <i>griechischer Fischroggenalat</i>	<b>6,50</b>
<b>12. Dolmadakia</b> <small>5, 6, 11, V</small> <i>Weintraubenblätter mit Reis gefüllt</i>	<b>6,50</b>
<b>13. Tsatsiki</b> <small>MI, V</small> <i>griechischer Joghurt mit frischem Knoblauch, Gurke und feinen Gewürzen</i>	<b>6,50</b>
<b>14. Octopus</b> <small>KR, 11</small> <i>gegrillt</i>	<b>18,00</b>
<b>15. Oliven</b> <small>10, 11</small> <b>mit Peperoni</b> <small>11, 5</small>	<b>5,80</b>
<b>16. Chtipiti</b> <small>5, 6, V</small> <i>pikanter Schafskäsesalat</i>	<b>6,50</b>
<b>17. Original griechischer Feta-Käse</b> <small>V, MI</small> <i>mit Zwiebeln und Öl</i>	<b>8,50</b>
<b>24. Knoblauchbrot</b> <small>GL</small>	<b>4,50</b>
<b>25. Gegrillte Peperoni</b> <small>5, 11</small> <i>mit Knoblauch</i>	<b>7,50</b>
<b>26. Feta Pfännchen</b> <small>V, MI</small> <i>Feta-Käse im Pfännchen gegrillt</i>	<b>8,50</b>
<b>27. Gigantes</b> <small>5, 6, SL</small> <i>dicke Bohnen in Tomatensoße</i>	<b>8,50</b>
<b>28. Frische Champignons vom Grill</b> <small>MI, SF</small> <i>in feiner Knoblauchsoße</i>	<b>8,50</b>
<b>29. Gebackene Auberginen</b> <small>MI, EI, GL, V</small> <i>mit Zaziki</i> <small>MI, V</small>	<b>8,00</b>
<b>30. Calamares</b> <small>MI, EI, GL</small> <i>Tintenfischringe in Panade frittiert</i>	<b>9,00</b>
<b>31. Krabbenspieß</b> <small>KR</small> <i>gegrillt mit Cocktailsoße</i>	<b>10,50</b>
<b>33. Calamares</b> <i>gegrillt</i>	<b>16,00</b>
<b>34. Gebackene Zucchini</b> <small>MI, EI, GL, V</small> <i>mit Zaziki</i> <small>MI, V</small>	<b>8,00</b>
<b>35. Saganaki</b> <small>GL, EI, MI</small> <i>Feta-Käse paniert</i>	<b>8,50</b>

## SUPPEN

<b>41. Zwiebelsuppe</b> <small>4, 5, 6, 8, 9, MI, GL</small> <i>französischer Art, mit Käse überbacken</i>	<b>4,50</b>
<b>42. Bohnensuppe</b> <small>4, 5, 6, 8, 9, GL</small> <i>griechischer Art</i>	<b>4,50</b>
<b>43. Hühnersuppe</b> <small>4, 5, 6, 8, 9, MI, EI, GL</small> <i>griechischer Art</i>	<b>4,50</b>
<b>44. Gulaschsuppe</b> <small>4, 5, 6, 8, 9, MI, SW, GL</small> <i>griechischer Art</i>	<b>4,50</b>

## SALATE

<b>46. Artemis-Salat</b> , <small>11</small> <i>Lammkoteletts vom Karree auf Blattsalat</i>	<b>14,50</b>
<b>47. Aphrodite-Salat</b> <small>11, KR</small> <i>Riesengarnelen auf Blattsalat</i>	<b>14,50</b>
<b>48. Dimitra-Salat</b> <small>11</small> <i>Blattsalat mit Putenstreifen</i>	<b>14,50</b>
<b>49. Kalypso-Salat</b> <small>11</small> <i>gebratene Calamares auf knackigem Salat</i>	<b>14,50</b>
<b>50. Bauern-Salat</b> <small>11, 10, MI</small> <i>Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Schafskäse</i>	<b>12,50</b>
<b>51. Große gemischte Salatplatte</b> <small>11, 10, MI</small> <i>Kraut, Karotten, Bohnen, Grüner Salat, Schafskäse, Zaziki</i>	<b>8,50</b>
<b>52. Beilagen-Salat</b> <small>11, 10, MI</small>	<b>4,90</b>

Zu allen Fleisch- und Fischgerichten reichen wir frisch zubereiteten gemischten Salat  
und eine Beilage Ihrer Wahl (Pommes frites oder Reis)

– Allergenen-Kennzeichnungsliste am Ende der Speisekarte –

## BEILAGEN

53. Pommes frites <sup>11</sup>	4,00
54. Reis	3,50
55. Krokette <sup>11, 6, MI</sup>	4,20
56. Soße extra <i>Metaxa-, Champignonrahm-, Zigeunersoße</i> <sup>4, 5, 6, 9, 11, GL, MI, SF</sup>	3,00
57. Kritharaki <i>griechische Nudeln</i> <sup>GL</sup>	4,50

## VEGETARISCHE GERICHTE

60. Gefüllte Champignons <sup>MI, 4, 1</sup> mit Spinat und Käse überbacken	11,80
61. Gegrilltes Mediterrangemüse <sup>9, GL, MI, SL, SF</sup> mit Zaziki und Brot	13,00
62. Folienkartoffel mit Zaziki griechischer Art <sup>9, MI</sup>	8,50
63. Kritharaki <sup>GL</sup> griechische Nudeln mit Tomatensauce <sup>4, 5, 6, SL, MI</sup> und Käse überbacken	9,90
64. Spaghetti mit Metaxasoße <sup>MI, GL, 6</sup> und Käse überbacken <sup>4, 5, 6, MI</sup>	9,90
65. Gigantes mit Käse überbacken, dazu Salat <sup>4, 5, 6, 8, 9, SL, MI, GL</sup>	10,50

## VERSCHIEDENES VOM SCHWEIN

€

69. Gyros-Spezial Gyros mit Metaxasoße <sup>MI, GL, 6</sup> und Käse überbacken	15,50
70. Gyros mit Zwiebelringen und Zaziki <sup>MI, 9</sup>	14,50
71. Souzoukakia Hackfleischröllchen <sup>SL, GL, 6</sup>	13,50
72. Souvlaki Spieße	12,90
74. Lendenspieß mit Kräuterbutter <sup>6, 4, 5, 9</sup>	18,80
75. Lendenspieß mit Champignonrahmsoße <sup>6, 4, 5, 9</sup>	18,80
76. Lendenspieß mit gerösteten Zwiebeln <sup>GL</sup>	18,80
77. Lendenspieß mit Käse überbacken <sup>MI, 5</sup>	18,80
78. Lendenspieß mit Zigeunersoße <sup>6, 4, 5, 9</sup>	18,80
80. Lendenspieß mit Metaxasoße <sup>MI, GL, 6</sup>	18,80
82. Bifteki Hacksteak gefüllt mit Schafskäse <sup>SL, GL, MI, 6</sup>	16,50
83. Leber mit Metaxasoße <sup>MI, GL, 6</sup>	15,50
84. Leber gegrillt mit Röstzwiebeln <sup>GL</sup>	15,50

## STEAKS VOM RIND

100. Würziges Rumpsteak mit feiner Kräuterbutter <sup>6, 4, 5, 9</sup>	22,50
101. Würziges Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln <sup>GL</sup>	22,50
102. Würziges Rumpsteak mit Champignonrahmsauce <sup>6, 4, 5, 9</sup>	22,50
103. Rumpsteak "Zigeuner Art" scharf <sup>6, 4, 5, 9</sup>	22,50

Zu allen Fleisch- und Fischgerichten reichen wir frisch zubereiteten gemischten Salat  
und eine Beilage Ihrer Wahl (Pommes frites oder Reis)

- Allergenen-Kennzeichnungsliste am Ende der Speisekarte -



## VOM LAMM

110. Lammkoteletts	<i>vom Lammkarree mit frischem Knoblauch</i>	24,50
111. Lammspieß	<i>mit frischem Knoblauch</i>	22,50
112. Lammsteak	<i>mit frischem Knoblauch</i>	22,50
113. Lammteller	<i>Lammkotelett, Lammspieß, Lammsteak</i>	23,50
115. Lammsteak	<i>mit Riesenbohnen und Brot<sup>4, 5, 6, 8, 9, SL, GL</sup></i>	22,50

## SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

118. Moussaka	<i>Gemüseauflauf mit Auberginen, Kartoffeln, Hackfleisch, Bechamel-Sauce<sup>GL, MI, 6, 9, 5</sup></i>	15,50
119. Putenbrust auf griechischen Nudeln	<i>mit Käse überbacken<sup>MI, 5</sup></i>	16,50
120. Schweinelende	<i>gefüllt mit Schafskäse<sup>MI</sup></i>	19,50
121. Schweinefilet mit Spinat	<i>und Käse überbacken<sup>MI, 5</sup></i>	19,50
123. Gefüllter Spieß	<i>mit Schafskäse<sup>MI</sup></i>	18,90
127. Dorf-Teller	<i>Souvlaki, Keftedaki<sup>SL, GL, 6</sup>, Gyros</i>	15,50
128. Mixed-Teller	<i>Lammkotelett, Souvlaki, Gyros</i>	14,80
129. Mykonos-Teller	<i>Leber, Souvlaki, Steak</i>	15,50
130. Vergina-Teller	<i>Leber, Lammkotelett, Gyros, Steak</i>	16,50
131. Kreta-Teller	<i>Gyros, 2 Souzoukakia,<sup>SL, GL, 6</sup> Putenbrust</i>	16,50
133. Rhodos-Teller	<i>Souvlaki, Steak, Souzoukaki,<sup>SL, GL, 6</sup> Gyros</i>	15,90

## FÜR DEN KLEINEN HUNGER UND SENIOREN

134. Putenbrustfilet	<i>mit Champignonrahmsoße<sup>6, 4, 5, 9</sup></i>	15,50
135. Kl. Gyros	<i>mit Zaziki</i>	13,50
136. Achillesteller	<i>1 Schweinesteak, 1 Souzoukakia<sup>SL, GL, 6</sup>, Gyros</i>	13,90
137. Lendenspieß	<i>mit Kräuterbutter<sup>4, 5, 6</sup></i>	15,50
138. Schweineschnitzel	<i>paniert<sup>GL, MI, EI, SW</sup></i>	12,50
139. Jägerschnitzel	<i><sup>GL, MI, EI, SW</sup></i>	12,50
140. Zigeunerschnitzel	<i><sup>GL, MI, EI, SW</sup></i>	12,50
141. Leber	<i>mit gerösteten Zwiebeln<sup>GL</sup></i>	13,50
142. Zanderfilet	<i>in Butter gebraten<sup>GL</sup></i>	14,00

Zu allen Fleisch- und Fischgerichten reichen wir frisch zubereiteten gemischten Salat  
und eine Beilage Ihrer Wahl (Pommes frites oder Reis)

- Allergenen-Kennzeichnungsliste am Ende der Speisekarte -

## PLATTEN FÜR ZWEI PERSONEN

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>146. Irodionplatte</b> 2 Souvlakia <sup>SL, GL, 6</sup> , 4 Steaks, 2 Souzoukakia, Gyros mit Champignonrahmsauce | <b>40,00</b> |
| <b>147. Meteorplatte</b> Gyros, 4 Rumpsteaks, 4 Lammkoteletts   | <b>45,00</b> |
| <b>148. Lammplatte</b> 4 Lammkoteletts, 4 Lammsteaks mit Knoblauch und Tsatsiki <sup>GL, MI, 9</sup>                | <b>48,00</b> |
| <b>150. Plaka-Platte</b> 2 Spieße, 2 Lammkoteletts, 2 Souzoukakia, <sup>SL, GL, 6</sup> 2 Leber, Gyros              | <b>44,00</b> |

## FISCHSPEZIALITÄTEN

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>155. Calamares</b> gebraten mit frischem Knoblauch und Zaziki <sup>GL, MI, 9</sup> | <b>19,80</b> |
| <b>156. Lachssteak</b> gegrillt   | <b>20,80</b> |
| <b>157. Zanderfilet</b> gebraten, <sup>GL</sup>                                       | <b>17,80</b> |
| <b>158. Gegrillte Garides</b> Riesengarnelen mit frischem Knoblauch                   | <b>22,90</b> |
| <b>159. Fischplatte</b> Garnelen, Zanderfilet, Calamares, Lachssteak                  | <b>25,00</b> |
| <b>160. Dorade</b> gegrillt 300 - 400 g   | <b>21,90</b> |

## PFANNENGERICHTE

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>165. Schweineschnitzel</b> paniert <sup>GL, MI, EI, SW</sup>  | <b>14,50</b> |
| <b>168. Zigeunerschnitzel</b> <sup>GL, MI, EI, SW, 6</sup>       | <b>14,50</b> |
| <b>169. Jägerschnitzel</b> <sup>6, GL, EI, SW, MI, 4, 5, 9</sup> | <b>14,50</b> |
| <b>170. Putenschnitzel</b> <sup>GL, EI, MI</sup>                 | <b>15,50</b> |

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE (OHNE SALAT)

NUR FÜR KINDER BIS 12 JAHREN

- |   |             |
|---|-------------|
| <b>175. Heidi</b> Putenschnitzel paniert <sup>GL, EI, MI</sup>                                | <b>8,50</b> |
| <b>176. Rapunzel</b> Hackfleischröllchen <sup>SL, GL, 6</sup>                                 | <b>8,50</b> |
| <b>177. Pinocchio</b> Kinderspieß   | <b>8,50</b> |
| <b>178. Peter Pan</b> Gyros <sup>6</sup>  | <b>8,50</b> |
| <b>179. Schneewittchen</b> griechische Nudeln mit Tomatensauce <sup>4, 5, 6, SL, MI, GL</sup> | <b>7,50</b> |
| <b>180. Rotkäppchen</b> Spaghetti mit Tomatensauce <sup>4, 5, 6, SL, MI, GL</sup>             | <b>7,50</b> |

Zu allen Fleisch- und Fischgerichten reichen wir frisch zubereiteten gemischten Salat und eine Beilage Ihrer Wahl (Pommes frites oder Reis)

- Allergenen-Kennzeichnungsliste am Ende der Speisekarte -

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

		€
187. Coca-Cola <sup>1,2</sup>	0,2 l	2,80
188. Coca-Cola <sup>1,2</sup>	0,4 l	3,90
189. Coca-Cola zero <sup>1,2,4</sup>	0,2 l	2,80
190. Coca-Cola zero <sup>1,2,4</sup>	0,4 l	3,90
191. Bellaris Orangenlimonade <sup>1,9</sup>	0,2 l	2,80
192. Bellaris Orangenlimonade <sup>1,9</sup>	0,4 l	3,90
193. Bellaris Cola Mix <sup>1,2,4</sup>	0,2 l	2,80
194. Bellaris Cola Mix <sup>1,2,4</sup>	0,4 l	3,90
195. Bellaris Zitronenlimonade	0,2 l	2,80
196. Bellaris Zitronenlimonade	0,4 l	3,90
197. Apfelsaftschorle	0,2 l	2,80
198. Apfelsaftschorle	0,4 l	3,90
199. Bitter Lemon <sup>3</sup>	0,2 l	3,00
200. Bitter Lemon <sup>3</sup>	0,4 l	4,20
201. Apfelsaft	0,2 l	3,00
202. Apfelsaft	0,4 l	4,20
203. Orangensaft	0,2 l	3,20
204. Orangensaft	0,4 l	4,30
205. Johannisbeernektar	0,2 l	3,20
206. Traubensaft	0,2 l	3,20
207. Fuzzie Tee <sup>6</sup> Pfirsich, Zitrone	0,3 l	3,90
210. Tafelwasser	0,2 l	1,80
211. Tafelwasser	0,4 l	3,00
212. Bellaris Classic	Flasche 0,25 l	2,50
213. Bellaris Classic	Flasche 0,75 l	5,90
214. ZARO'S still	Flasche 0,75 l	5,90
215. Bellaris Naturell <i>still</i>	Flasche 0,25 l	2,50
216. Saft-/Nektarschorle	0,4 l	4,50

## BIERE

217. Bellheimer Premium Pils vom Fass	0,33 l	3,50
218. Bellheimer Premium Pils vom Fass	0,5 l	4,20
219. Bellheimer Lord fresh alkoholfreies Bier	0,33 l	3,50
220. Radler	0,5 l	4,20
221. Valentins Premium Hefeweissbier <i>hell</i>	0,5 l	4,20
222. Valentins Premium Hefeweissbier <i>dunkel</i>	0,5 l	4,20
223. Weizen Radler	0,5 l	4,20
224. Bellheimer Kristallweizen <i>klar</i>	0,5 l	4,20
225. Malzbier	0,33 l	3,50
226. Valentins Premium Hefeweissbier <i>alkoholfrei</i>	0,5 l	4,20

Zu allen Fleisch- und Fischgerichten reichen wir frisch zubereiteten gemischten Salat  
und eine Beilage Ihrer Wahl (Pommes frites oder Reis)

- Allergenen-Kennzeichnungsliste am Ende der Speisekarte -



## DIGESTIF

	€	
235. Fernet Branca	2 cl	3,50
237. Jägermeister	2 cl	3,50
238. Ramazotti	4 cl	4,80
239. Ouzo	2 cl	2,90

## WEINBRAND, COGNAC & BRANDY

247. Metaxa	☆☆☆☆☆☆	2 cl	3,50
248. Metaxa	☆☆☆☆☆☆☆☆	2 cl	4,00
249. Metaxa Grand Olympian Reserve (40jährig)		2 cl	5,50
250. Metaxa flambiert		2 cl	4,90

## OFFENE WEINE

### ROTWEINE

255. Demestica	aus Peloponnes, leicht trocken	0,25 l	5,50
256. Naoussa	trocken, Qualitätswein, mit robustem Körper, gereift in kleinen Eichenfässern	0,25 l	5,90
257. Imiglikos	lieblich, voller Geschmack	0,25 l	5,50
258. Athos	halbtrocken	0,25 l	5,50
259. Mavrodaphne	süß, Qualitätswein mit edlem, würzigem Aroma und samtweichem gehaltvollen Geschmack	0,25 l	6,70
260. Dornfelder		0,25 l	5,90
261. Landwein	<u>trocken</u>	0,25 l	5,50
262. Landwein	<u>lieblich</u>	0,25 l	5,50
263. Merlot	Bio-Landwein, trocken	0,25 l	5,90
264. Nemea	trocken	0,25 l	7,90

### ROSÉWEINE

265. Makedonikos	halbtrocken, ursprünglicher Wein aus dem Herzen von Makedonien, edle Rosen- und Erdbeer-Aromen, fruchtig frisch im Geschmack	0,25 l	5,50
266. Portugieser Weißherbst		0,25 l	5,50

### WEIßWEINE

269. Demestica	leicht trocken, aus Peloponnes	0,25 l	5,50
270. Retzina,	traditioneller Weißwein mit einem Harzton im Duft und Geschmack	0,25 l	5,50
271. Athos	trocken, beliebter Wein, fruchtiges Aroma, voller Geschmack	0,25 l	5,50
272. Imiglikos	lieblich, würziges Aroma, edler voller Geschmack	0,25 l	5,50
273. Samos	süß, Dessertwein	0,25 l	6,70
274. Riesling		0,25 l	5,50

Zu allen Fleisch- und Fischgerichten reichen wir frisch zubereiteten gemischten Salat und eine Beilage Ihrer Wahl (Pommes frites oder Reis)

- Allergenen-Kennzeichnungsliste am Ende der Speisekarte -

<b>275. Weinschorle</b>	0,25 l	<b>3,50</b>
<b>276. Weinschorle</b>	0,5 l	<b>5,50</b>

## FLASCHENWEINE

### GRIECHISCHE FLASCHENWEINE ROT

<b>282. Cabernet Sauvignon</b> trocken, Landwein mit reichem Körper, in Eichenfässern gereift	0,75 l	<b>26,00</b>
<b>283. Grand Reserve Boutari</b> trocken Qualitätswein b.A. aus der autochthonen nordgriechischen Traubensorte Xinomavro, mit mind. 2-jährigen Reifung in Eichenfässern und weiteren 2 Jahren auf der Flasche	0,75 l	<b>29,00</b>
<b>284. Nemea Palyvou</b> trocken, Qualitätswein b.A. aus dem Peloponnes, dunkelroter Wein mit fruchtigem Aroma, vollmündiger Charakter, erinnert an Vanille	0,75 l	<b>28,00</b>

### GRIECHISCHE FLASCHENWEINE WEIß

<b>296. Roditis-Chardonnay</b> , eine einzigartige Kombination der Chardonnay- und der Roditistraube, die sich in einem exquisit fruchtigen Aroma mit vollem Bouquet äußert	0,75 l	<b>24,00</b>
<b>297. Moschofilero</b> leicht trocken, Landwein aus dem Peloponnes, helle lemonengrüne Farbe mit einer frischen Note, die an Zitronen Rosen erinnert.	0,75 l	<b>27,00</b>

### KAFFEE / TEE

<b>315. Tasse Kaffee</b> <sup>2</sup>		<b>2,20</b>
<b>317. Cappuccino</b> <sup>2, MI</sup>		<b>3,50</b>
<b>318. Espresso</b> <sup>2</sup>		<b>2,50</b>
<b>319. Griechischer Mokka</b> <sup>2</sup>		<b>3,50</b>
<b>321. Tee</b> Pfefferminze, Kamille, Hagebutte, Schwarzer Tee <sup>2</sup>		<b>2,80</b>
<b>322. Latte Macchiato</b> <sup>2, MI</sup>		<b>4,50</b>
<b>324. Espresso Avocado</b> (mit Vanilleeis)		<b>4,00</b>

### NACHSPEISEN






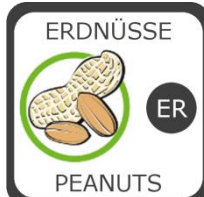

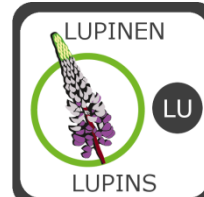





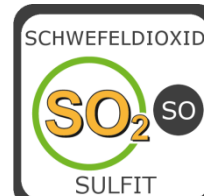

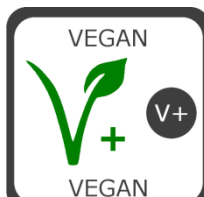


<b>325. Joghurt mit Honig und Walnüssen</b> MI, SC, ER, 5		<b>4,50</b>
<b>326. Gemischtes Eis</b> MI, 5, 1		<b>4,50</b>
<b>327. Kugel Eis</b>		<b>2,00</b>
<b>331. Vanilleeis mit heißen Himbeeren</b> MI, 5, 9		<b>6,50</b>
<b>332. Vanilleeis mit heißer Schokolade</b> MI, SC, ER, 5		<b>6,50</b>
<b>336. Galaktobouriko</b> griechischer Grießcremestudel, MI, SC, ER, 5, GL, 6 warm serviert mit Vanilleeis und Sahne		<b>6,80</b>

Zu allen Fleisch- und Fischgerichten reichen wir frisch zubereiteten gemischten Salat  
und eine Beilage Ihrer Wahl (Pommes frites oder Reis)

- Allergenen-Kennzeichnungsliste am Ende der Speisekarte -



# ALLERGENE KENNZEICHNUNG

 <p>SENF MUSTARD</p> <p>SF</p>	 <p>SOJA SOY</p> <p>SJ</p>	 <p>FISCHE FISH</p> <p>FI</p>	 <p>KREBSTIERE CRUSTACEANS</p> <p>KR</p>
 <p>SCHALENFRÜCHTE TREE NUTS</p> <p>SC</p>	 <p>ERDNÜSSE PEANUTS</p> <p>ER</p>	 <p>MILCH MILK</p> <p>MI</p>	 <p>LUPINEN LUPINS</p> <p>LU</p>
 <p>WEICHTIERE MOLLUSCS</p> <p>WE</p>	 <p>SELLERIE CELERY</p> <p>SL</p>	 <p>GLUTEN GLUTEN</p> <p>GL</p>	 <p>EIER EGGS</p> <p>EI</p>
 <p>SESAM SESAME</p> <p>SE</p>	 <p>SCHWEFELDIOXID SULFIT</p> <p>SO<sub>2</sub> SO</p>	<p><b><u>Zusatzstoffe</u></b></p> <p><b>1</b> mit Farbstoff  <b>2</b> koffeinhaltig  <b>3</b> chinin-/ taurinhaltig  <b>4</b> mit Süßungsmitteln  <b>5</b> mit Konservierungsstoff  <b>6</b> mit Geschmacksverstärker  <b>7</b> mit Phosphat  <b>8</b> mit Milcheiweiß (Fleisch)  <b>9</b> mit Antioxidationsmitteln  <b>10</b> geschwärzt  <b>11</b> geschwefelt  <b>12</b> gewachst</p>	
 <p>VEGETARISCH VEGETARIAN</p> <p>V</p>	 <p>VEGAN VEGAN</p> <p>V+</p>		
 <p>BIO BIO- FOOD</p> <p>BIO</p>	 <p>MIT SCHWEIN WITH PORC</p> <p>SW</p>		

Zu allen Fleisch- und Fischgerichten reichen wir frisch zubereiteten gemischten Salat und eine Beilage Ihrer Wahl (Pommes frites oder Reis)

- Allergenen-Kennzeichnungsliste am Ende der Speisekarte -

Zu allen Fleisch- und Fischgerichten reichen wir frisch zubereiteten gemischten Salat  
und eine Beilage Ihrer Wahl (Pommes frites oder Reis)

- Allergenen-Kennzeichnungsliste am Ende der Speisekarte -