



warme Vorspeisen und Suppen

1	Champignons (A,C,G) <i>frische Champignons, paniert und gebraten, dazu Zaziki</i>	6,50 €
2	Peperoni gebraten mit Knoblauchöl	5,50 €
3	Dolmadakia (G) <i>3Stück hausgemachte Weinblätter, gefüllt mit Gehacktem und Reis dazu Zaziki</i>	6,50 €
4	Gigantes (I) <i>weiße Bohnen in Tomatensauce mit Schafskäse überbacken</i>	6,50 €
5	Fasolakia (F,G) <i>grüne Bohnen in Tomatensauce mit Schafskäse überbacken</i>	6,50 €
6	Aubergine (F,G) <i>in Tomatensauce mit Schafskäse überbacken</i>	6,50 €
7	Zucchinirollchen (G) <i>gefüllt mit Schafskäse</i>	6,50 €
8	Folienkartoffel (G) <i>mit Zaziki oder Kräuterbutter</i>	6,50 €
9	Gratinierte Kartoffeln (C, G)	6,50 €
10	Kartoffelecken (C, G) <i>mit Zaziki</i>	6,50 €
11	Pommes Frites	3,80 €
12	Kroketten	3,80 €
13	Reis	3,80 €
14	Schafskäse überbacken (G) <i>mit frischen Tomaten und Paprika</i>	7,50 €
15	Saganaki (A,C,G) <i>Schafskäse paniert und gebraten</i>	7,50 €
17	Garnelen in Öl und Knoblauch (B)	7,90 €
18	Teigtaschen (A,C,G) <i>mit Schafskäse gefüllt dazu Zaziki</i>	6,50 €
26	Zwiebelsuppe (A,F,I)	5,50 €
27	Hühnersuppe (C,F,G)	5,50 €
28	Bohnensuppe (A,I)	5,50 €
29	Tomatensuppe (A,C,I,J)	5,50 €

Wir servieren Ihnen zu jeder Vorspeise hausgemachtes Brot (A,C,G)

Allergene Zutaten und Zusatzstoffe sind in der Speisekarte gekennzeichnet. Erklärungen letzte Seite

Bei Fragen zu allergenen Zutaten und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte das Personal an

Endpreise einschließlich Service und Mehrwertsteuer

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen



kalte Vorspeisen und Salate

39	Oliven/Peperoni		5,50 €
40	Zaziki (G)		4,80 €
41	Feta (G)		6,50 €
	<i>griechischer Schafskäse mit Olivenöl</i>		
42	Tarama (C,G,I,K)		5,50 €
	<i>griechische Kaviarcreme, verfeinert mit Zitrone und Olivenöl</i>		
45	Messes (A,B,C,G,J)	1 Person	9,50 €
	<i>Griechische kalte Vorspeisenplatte</i>		2 Personen 17,80 €
46	Ktipiti (A,C,G,J)		5,50 €
	<i>griechischer Fetadip „mittelscharf“</i>		
47	Bauernsalat (G)		10,90 €
	<i>Eisbergsalat, Krautsalat, Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Schafskäse und Zwiebeln</i>		
48	Thunfischsalat (C,D,G,J)		10,90 €
	<i>Eisbergsalat, Thunfisch, Tomaten, Gurken, Ei und Joghurtdressing</i>		
49	Chefsalat (C,G)		10,90 €
	<i>Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Schinken, Käse, Ei mit Joghurtdressing</i>		
50	Mezedaki (A,B,C,G,J)	1 Person	10,90 €
	<i>verschiedene warme und kalte Vorspeisen</i>		2 Personen 20,90 €
	LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN		
55	Salatbuffet groß (so viel wie einmal auf Ihren Salatteller passt)		10,90 €
	Salatbuffet klein		5,90 €

Dressing

Joghurt-Dressing (C,G,J)

Wir servieren Ihnen zu jeder Vorspeise hausgemachtes Brot (A,C,G)

Allergene Zutaten und Zusatzstoffe sind in der Speisekarte gekennzeichnet. Erklärungen letzte Seite

Bei Fragen zu allergenen Zutaten und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte das Personal an

Endpreise einschließlich Service und Mehrwertsteuer

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen



Griechische Spezialitäten vom Grill

60	Gyros <i>eine schmackhafte Spezialität mit Pommes Frites und Reis</i>	14,90 €
61	Gyros Spezial (G) <i>mit Dolmadakia und Zaziki</i>	16,90 €
62	Souvlaki <i>mit Pommes Frites und Reis</i>	15,90 €
63	Souvlaki Spezial (G) <i>mit Dolmadakia und Zaziki</i>	17,90 €
64	Helena Platte <i>1 Souvlakispieß, Gyros, dazu Pommes Frites und Reis</i>	16,90 €
65	Steakplatte <i>1 Schweinesteak, Gyros dazu Pommes Frites und Reis</i>	18,90 €
66	Schweinesteak <i>mit Schafskäse gefüllt dazu Pommes Frites und Reis</i>	19,90 €
67	Schweinesteak <i>mit Kräuterbutter dazu Pommes Frites und Reis</i>	17,90 €
68	Schnitzel natur <i>3 Schweineschnitzel gegrillt dazu Pommes Frites und Reis</i>	17,90 €
69	Hähnchenbrustfilet natur (A,C,G,I) <i>mit gratinierten Kartoffeln dazu Sauce Béarnaise</i>	17,90 €
70	Souzoukakia <i>3 Mettröllchen gegrillt dazu Pommes Frites und Reis</i>	14,90 €
71	Bifteki (G) <i>gefüllt mit Schafskäse dazu Pommes Frites und Reis</i>	16,90 €
72	Rhodos Teller <i>2 Lammkoteletts, 1 Souvlakispieß, Gyros dazu Pommes Frites und Reis</i>	19,90 €

**Zu allen Gerichten können Sie sich an unserer Salatbar einen
gemischten Salat selbst zubereiten, jeder Weitere wird mit 5,90 € berechnet**

Allergene Zutaten und Zusatzstoffe sind in der Speisekarte gekennzeichnet. Erklärungen letzte Seite
Bei Fragen zu allergenen Zutaten und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte das Personal an
Endpreise einschließlich Service und Mehrwertsteuer
Alle Gerichte auch zum Mitnehmen



weitere Spezialitäten

73	Ouzo Teller 2 Mettröllchen, 1 Souvlakispieß, Gyros dazu Pommes Frites und Reis	18,90 €
74	Metaxa Platte (G) Schweinefilet mit Metaxasauce, dazu Pommes Frites als Vorspeise servieren wir Ihnen Messes (A,B,C,G,J)	21,90 €
75	Schweinefilet mit Kräuterbutter dazu Pommes Frites und Reis	20,90 €
76	Filet Platte (G) Schweinefilet, Gyros, dazu Pommes Frites und Reis als Vorspeise servieren wir Ihnen Dolmadakia mit Zaziki	20,90 €
77	Mykonos Platte (G) 1 Souvlakispieß, 1 Schweinefilet, 1 Lammkotelett, 1 Schweineschnitzel, Gyros, dazu Pommes Frites und Reis als Vorspeise servieren wir Ihnen Dolmadkia mit Zaziki	22,90 €
78	Grill Platte 1 Souvlakispieß, 1 Mettröllchen, Leber, Gyros dazu Pommes Frites und Reis	18,90 €
79	Leber mit Röstzwiebeln, dazu Pommes Frites und Reis	15,90 €
80	Mykonos-Souvlaki (G) gefüllt mit Schafskäse dazu Pommes Frites und Reis	18,90 €
81	Christos Platte 1 Mettröllchen, 1 Lammkotelett, Leber, Gyros, dazu Pommes Frites und Reis	18,90 €
82	Olympia Platte – für 2 Personen 1 Schweineschnitzel, 1 Schweinesteak, 1 Mettröllchen, 1 Leber, 1 Souvlakispieß, 1 Lammkotelett, Schweinefilet, Gyros dazu Pommes Frites und Reis und zwei Salate von unserer Salatbar	40,90 €
83	Giorgos Teller 1 Schweinesteak, 1 Leber, 1 Mettröllchen dazu Pommes Frites und Reis	17,90 €

**Zu allen Gerichten können Sie sich an unserer Salatbar einen
gemischten Salat selbst zubereiten, jeder Weitere wird mit 5,90 € berechnet**

Allergene Zutaten und Zusatzstoffe sind in der Speisekarte gekennzeichnet. Erklärungen letzte Seite
Bei Fragen zu allergenen Zutaten und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte das Personal an
Endpreise einschließlich Service und Mehrwertsteuer
Alle Gerichte auch zum Mitnehmen



Rind vom Grill

- 90 Rumpsteak** (C,G) **29,90 €**
mit wahlweise Pommes Frites, Reis, Krokette, Kartoffelgratin, Folienkartoffel
mit Zaziki oder Kartoffelwedges.
Als Saucen stehen zur Auswahl Hollandaise, Bernaise, Champignon Rahmsauce
oder Kräuterbutter (A,C,G)
- 91 Rinderfilet** (C,G) **34,90 €**
mit wahlweise Pommes Frites, Reis, Krokette, Kartoffelgratin, Folienkartoffel
mit Zaziki oder Kartoffelwedges.
Als Saucen stehen zur Auswahl Hollandaise, Bernaise, Champignon Rahmsauce
oder Kräuterbutter (A,C,G)

Sollten Sie keinen Wunsch äußern wird Ihr Steak medium (zart rosa) gegrillt

Lamm vom Grill

- 95 Lammkotelett** (G) **28,90 €**
mit Kräuterbutter und Folienkartoffel mit Zaziki
- 96 Lammfilet** (G) **25,90 €**
mit Kräuterbutter und Folienkartoffel mit Zaziki

Sollten Sie keinen Wunsch äußern wird Ihr Steak medium (zart rosa) gegrillt

**Zu allen Gerichten können Sie sich an unserer Salatbar einen
gemischten Salat selbst zubereiten, jeder Weitere wird mit 5,90 € berechnet**

*Allergene Zutaten und Zusatzstoffe sind in der Speisekarte gekennzeichnet. Erklärungen letzte Seite
Bei Fragen zu allergenen Zutaten und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte das Personal an
Endpreise einschließlich Service und Mehrwertsteuer
Alle Gerichte auch zum Mitnehmen*



Überbackene Gerichte

100	Gyros (A,G) in Metaxasauce mit Spargel und Champignons mit Käse überbacken dazu Kroketten und Reis	16,90 €
101	Souvlaki (A,G) 2 Souvlakispieße in Metaxasauce mit Spargel und Champignons mit Käse überbacken dazu Kroketten und Reis	16,90 €
102	Schweinesteak (A,G) in Metaxasauce mit Spargel und Champignons mit Käse überbacken dazu Kroketten und Reis	16,90 €
103	Schnitzel (A,G) in Metaxasauce mit Spargel und Champignons mit Käse überbacken dazu Kroketten und Reis	16,90 €
104	Mettröllchen (A,G) 3 Mettröllchen, in Metaxasauce mit Spargel und Champignons mit Käse überbacken dazu Kroketten und Reis	16,90 €
105	Hähnchenbrustfilet (A,G) in Metaxasauce mit Spargel und Champignons mit Käse überbacken dazu Kroketten und Reis	17,90 €
106	Schweinefilet (A,G) in Metaxasauce mit Spargel und Champignons mit Käse überbacken dazu Kroketten und Reis	19,90 €
107	Schweinefilet (A,G) in Jägersauce mit Käse überbacken dazu Kroketten und Reis	19,90 €
108	Bifteki überbacken (A,G) in Metaxasauce mit Spargel und Champignons mit Käse überbacken dazu Kroketten und Reis	19,90 €

**Zu allen Gerichten können Sie sich an unserer Salatbar einen
gemischten Salat selbst zubereiten, jeder Weitere wird mit 5,90 € berechnet**

Allergene Zutaten und Zusatzstoffe sind in der Speisekarte gekennzeichnet. Erklärungen letzte Seite
Bei Fragen zu allergenen Zutaten und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte das Personal an
Endpreise einschließlich Service und Mehrwertsteuer
Alle Gerichte auch zum Mitnehmen



Lammgerichte

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 110 | Lammfleisch mit Aubergine (F,G)
<i>aus der Keule gelöst, in Tomatensauce mit Schafskäse</i> | 20,90 € |
| 111 | Lammfleisch mit dicken Bohnen (G,I)
<i>aus der Keule gelöst, in Tomatensauce mit Schafskäse</i> | 20,90 € |
| 112 | Lammfleisch mit grünen Bohnen (F,G)
<i>aus der Keule gelöst, in Tomatensauce mit Schafskäse</i> | 20,90 € |
| 113 | Lammfleisch mit griechischen Nudeln (A,G)
<i>aus der Keule gelöst, in Tomatensauce mit Schafskäse</i> | 20,90 € |
| 114 | Lammfleisch Stifado (F,G)
<i>aus der Keule gelöst, in Tomatensauce mit Schafskäse und geschmorten Zwiebeln</i> | 20,90 € |

Spezialitäten aus der Pfanne

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 120 | Schweinefilet Pfännchen (A,G)
<i>mit Metaxasauce, mit Spargel und frischen Champignons, Paprika und Zwiebeln dazu Kroketten</i> | 20,90 € |
| 121 | Leber Pfännchen (A,G)
<i>mit Metaxasauce, mit Spargel und frischen Champignons, Paprika und Zwiebeln dazu Kroketten</i> | 18,90 € |
| 122 | Garnelen Pfännchen (A,B,G)
<i>mit Metaxasauce, mit Spargel und frischen Champignons, Paprika und Zwiebeln dazu Kroketten</i> | 20,90 € |
| 123 | Gyros Pfännchen (A,G)
<i>mit Sauce Bernaise, frischen Champignons, Paprika und Zwiebeln dazu Kroketten</i> | 18,90 € |
| 124 | Hähnchenbrust Pfännchen (A,G)
<i>mit Sauce Bernaise, frischen Champignons, Paprika und Zwiebeln dazu Kroketten</i> | 18,90 € |

Spezielles

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 125 | Mousaka (A,C,G)
<i>Auberginenauflauf mit Kartoffelscheiben, Hackfleisch und einer cremigen Bechamelsauce</i> | 14,90 € |
| 126 | Pastizio (A,C,G)
<i>Griechischer Nuelauf mit Hackfleisch und einer cremigen Bechamelsauce</i> | 14,90 € |
| 127 | Pfannkuchen Gyros (A,C,G)
<i>mit Zaziki, Tomaten und Zwiebeln</i> | 14,90 € |
| 128 | Jägerschnitzel mit Pommes Frites (A,C) | 15,90 € |
| 129 | Zigeunerschnitzel mit Pommes Frites (A,C) | 15,90 € |

Zu allen Gerichten können Sie sich an unserer Salatbar einen gemischten Salat selbst zubereiten, jeder Weitere wird mit 5,90 € berechnet

Allergene Zutaten und Zusatzstoffe sind in der Speisekarte gekennzeichnet. Erklärungen letzte Seite
Bei Fragen zu allergenen Zutaten und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte das Personal an
Endpreise einschließlich Service und Mehrwertsteuer
Alle Gerichte auch zum Mitnehmen



130	Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites (A,C)	13,90 €
131	Griechische Nudeln (A,C) mit Hackfleisch und Tomatensauce nach griechischer Art	15,90 €
132	Spaghetti Garnelen (A,B,G) in Tomatensauce mit Feta und Parmesan	19,90 €
133	Spaghetti Hackfleisch (A,G) mit Hackfleisch, Feta, Parmesan nach griechischer Art	15,90 €
134	Spaghetti Veggi (A,G) mit frischem Gemüse in Tomatensahnesauce, Feta und Parmesan	16,90 €
135	Omelett mit Schafskäse (C,G)	12,90 €
136	Omelett mit Champignons (C)	12,90 €

unsere Saucen

140	Metaxasauce mit frischen Champignons und Spargel (G)	3,60 €
141	Sauce Hollandaise (A,C,G)	3,60 €
142	Sauce Bénaise (A,C,G)	3,60 €
143	Kräuterbutter mit Knoblauch (G)	2,80 €
144	Scharfe Sauce	2,80 €

Fischgerichte

150	Calamaris (A,G,K,N) Tintenfischringe mit griechischen Dips dazu Tomatenreis	17,50 €
151	Riesengarnelen (A,B,G,K) gebraten mit griechischen Dips dazu Tomatenreis	20,50 €
152	Seezungenfilet (A,D,G,K) gebraten mit griechischen Dips dazu Tomatenreis	18,50 €
153	Fischplatte (A,B,D,G,K,N) Calamaris, Riesengarnelen, Seezungenfilet gebraten, griechischen Dips dazu Tomatenreis	24,50 €

Zu allen Gerichten können Sie sich an unserer Salatbar einen gemischten Salat selbst zubereiten, jeder Weitere wird mit 5,90 € berechnet

Allergene Zutaten und Zusatzstoffe sind in der Speisekarte gekennzeichnet. Erklärungen letzte Seite
Bei Fragen zu allergenen Zutaten und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte das Personal an
Endpreise einschließlich Service und Mehrwertsteuer
Alle Gerichte auch zum Mitnehmen



Dessert

164	<i>griechischer Joghurt mit Walnüssen und Honig</i> (G,H)	4,50 €
165	<i>Tiramisu hausgemacht</i> (A,C,G)	5,50 €
166	<i>Schoko Soufflé mit Eis</i> (A,C,F,G)	5,50 €
167	<i>hausgemachte Panna Cotta mit Himbeersauce</i> (C,G,H,)	6,50 €

Warme Getränke und Eiskaffee

170	<i>griechischer Mokka</i>	2,90 €
171	<i>Café Creme</i>	2,50 €
172	<i>Espresso</i>	2,10 €
173	<i>Cappuccino</i> (G)	2,80 €
174	<i>Café au lait</i> (G)	3,20 €
175	<i>Latte Macchiato</i> (G)	3,50 €
176	<i>Tasse Tee</i> <i>Pfefferminztee, Grüner Tee, Schwarzer Tee, Früchtetee</i>	2,90 €
177	<i>Griechischer Eiskaffee Frappé</i> (G)	4,50 €

*Allergene Zutaten und Zusatzstoffe sind in der Speisekarte gekennzeichnet. Erklärungen letzte Seite
Bei Fragen zu allergenen Zutaten und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte das Personal an
Endpreise einschließlich Service und Mehrwertsteuer
Alle Gerichte auch zum Mitnehmen*



Weine aus Griechenland

Offene Weine weiß

<i>Retsina</i> geharzt Malamatina	0,2 l	5,50 €
	0,5 l	10,50 €
<i>Makedonikos</i> halbtrocken	0,2 l	5,50 €
	0,5 l	10,50 €
<i>Demestica</i> trocken	0,2 l	4,50 €
	0,5 l	9,00 €
<i>Imiglikos</i> lieblich Achaia Claus	0,2 l	4,50 €
	0,5 l	9,00 €
<i>Muscat aus Patras</i> süß	0,2 l	5,80 €
	0,5 l	10,80 €

Flaschenweine weiß

<i>Retsina</i> geharzt Cambas	0,75 l	15,50 €
<i>Cuvee Prestige Skouras</i> trocken frisch	0,75 l	17,90 €
<i>Ktima Gerovassiliou</i> trocken fruchtig	0,75 l	26,90 €

Rosé

<i>Griechischer Roséwein</i> trocken oder halbtrocken	0,2 l	4,80 €
<i>Griechischer Roséwein</i> trocken oder halbtrocken	0,5 l	9,80 €
<i>Cuvee Prestige Skouras</i>	0,75 l	17,90 €

Offene Weine rot

<i>Makedonikos</i> halbtrocken	0,2 l	5,50 €
	0,5 l	10,50 €
<i>Demestica</i> trocken	0,2 l	4,50 €
	0,5 l	9,00 €
<i>Naousa</i> trocken kräftig	0,2 l	4,50 €
	0,5 l	9,00 €
<i>Imiglikos</i> lieblich Achaia Claus	0,2 l	4,50 €
	0,5 l	10,50 €
<i>Mavrodaphne</i> süß	0,2 l	5,80 €
	0,5 l	10,80 €

Flaschenweine rot

<i>Cuvee Prestige Skouras</i> trocken fruchtig	0,75 l	19,90 €
<i>Ktima Gerovassiliou</i> trocken fruchtig	0,75 l	28,90 €
<i>Imiglikos</i> lieblich Vaeni	0,75 l	15,50 €

Allergene Zutaten und Zusatzstoffe sind in der Speisekarte gekennzeichnet. Erklärungen letzte Seite

Bei Fragen zu allergenen Zutaten und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte das Personal an

Endpreise einschließlich Service und Mehrwertsteuer

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen



Biere

Warsteiner Pils (A2)	0,3 l	3,00 €
	0,4 l	3,50 €
Herforder Pils (A2)	0,3 l	3,00 €
	0,4 l	3,50 €
Alster (A2)	0,3 l	3,00 €
	0,4 l	3,50 €
Altbier Frankenheim (A2)	0,3 l	3,00 €
	0,4 l	3,50 €
Alt-Schuss (A2)	0,3 l	3,00 €
	0,4 l	3,50 €
König Ludwig dunkel (A1,A2)	0,5 l Flasche	4,50 €
König Ludwig Weizen hell, dunkel, kristall (A1,A2)	0,5 l Flasche	4,50 €
alkoholfreies Weizen (A1,A2)	0,5 l Flasche	4,50 €
Warsteiner alkoholfrei (A1,A2)	0,33 l Flasche	3,00 €
Radler alkoholfrei (A1,A2)	0,33 l Flasche	3,00 €
Malzbier (A2)	0,33 l Flasche	3,00 €

alkoholfreie Getränke

Coca Cola (2), Coca Cola zero (2,3), Fanta (1), Sprite , Spezi (1,2), Apfelschorle	0,3 l	3,00 €
	0,4 l	3,50 €
Bitter Lemon (4), Ginger Ale (4), Tonic Water (4)	0,2 l	3,00 €
Carolinen Wasser spritzig	0,2 l	2,50 €
	0,75 l	5,50 €
Carolinen Wasser still	0,2 l	2,50 €
	0,75 l	5,50 €
Orangensaft* , Apfelsaft* , Traubensaft*		
Bananensaft* , Sauerkirschsaft*	0,2 l	3,00 €

1. mit Farbstoffen 2. koffeinhaltig 3. mit Süßstoffen 4. chininhaltig *Fruchtsaftgetränk

Allergene Zutaten und Zusatzstoffe sind in der Speisekarte gekennzeichnet. Erklärungen letzte Seite
Bei Fragen zu allergenen Zutaten und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte das Personal an
Endpreise einschließlich Service und Mehrwertsteuer
Alle Gerichte auch zum Mitnehmen



Spirituosen

<i>Ouzo</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Ouzo mit Feige</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Ouzo rot</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Metaxa 5*</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Metaxa 7*</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,50 €</i>

Sekt/Prosecco/Longdrinks

<i>Flasche Sekt Fürst von Metternich</i>	<i>0,75 l</i>	<i>25,00 €</i>
	<i>0,1 l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Prosecco</i>	<i>0,2 l</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Hugo</i>	<i>0,2 l</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Aperol Spritz</i>	<i>0,2 l</i>	<i>6,50 €</i>

*Allergene Zutaten und Zusatzstoffe sind in der Speisekarte gekennzeichnet. Erklärungen letzte Seite
Bei Fragen zu allergenen Zutaten und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte das Personal an
Endpreise einschließlich Service und Mehrwertsteuer
Alle Gerichte auch zum Mitnehmen*



Liste der 14 „EU-Allergene“

A Glutenhaltiges Getreide,

A1 Weizen
A2 Gerste

B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;

C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;

D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer

Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;
Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;

E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;

F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer

vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett
natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches Dalpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen;
aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;
aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;

G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer

Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
Lactit;

H Schalenfrüchte,

Walnüsse (*Juglans regia*)

I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;

J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;

K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;

L Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;

M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;

N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Allergene Zutaten und Zusatzstoffe sind in der Speisekarte gekennzeichnet. Erklärungen letzte Seite
Bei Fragen zu allergenen Zutaten und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte das Personal an
Endpreise einschließlich Service und Mehrwertsteuer
Alle Gerichte auch zum Mitnehmen