

Sehr geehrte Gäste,

wir heißen Sie recht herzlich willkommen.

Wir wollen Ihren Aufenthalt bei uns so angenehm wie möglich machen und sind natürlich bemüht, Ihren Wünschen gerecht zu werden.

Sollte es einmal länger dauern, bitten wir Sie um Geduld, da unsere Küche Ihre Speisen stets mit großer Sorgfalt und frisch zubereitet!

Wenn Sie zufrieden sind, empfehlen Sie uns bitte weiter, sollte doch etwas nicht stimmen, sagen Sie es uns bitte gleich.

Natürlich fertigen wir Ihre Speisen überwiegend mit Produkten aus Griechenland und aus der Region, jedoch lässt es sich nicht vermeiden, dass manche Speisen auch Zusatzstoffe beinhalten.

Die entsprechenden Stoffe entnehmen Sie bitte der Markierung in der Speisekarte.

Das kleine griechische Lexikon

Kalimera	Guten Morgen / Guten Tag
Ja sas	Hallo / Grüße Euch / Servus / Auf Wiedersehen
Efcharisto	Danke
Parakalo	Bitte
Kali Orexi	Guten Appetit
Ja mas	Prost
Antio	Auf Wiedersehen
Kalispera	Guten Abend
Kalinichta	Gute Nacht
Bifteki	mit Käse gefülltes Fleischküchle
Dolmades	mit Hackfleisch und Reis gefüllte Weinblätter
Feta	griechischer Schafskäse
Gyros	am Drehspieß gegrilltes Schweinefleisch (dünn geschnitten)
Kalamaria	Tintenfische
Pita	griechisches Fladenbrot
Saganaki	panierter Feta-Käse
Spanakopitakia	mit Käse und Spinat gefüllte Blätterteigtaschen
Souflaki	gegrillter Schweinefleischspieß
Suzuki	Hackfleischküchle, pikant gewürzt
Tiropitakia	mit Schafskäse gefüllte Blätterteigtaschen
Zaziki	Joghurt mit Knoblauch und Gurken

Vegetarisch

Gäste, die **vegetarische Kost** bevorzugen, finden in dieser Karte eine eigene Seite mit vegetarischen Gerichten.

Auch für unsere Gäste, die von **Allergien und Unverträglichkeiten** betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten allergenen Zutaten.

Wir halten für Sie eine separate Allergikerkarte bereit. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.

Kali Orexi

Zusatzstoffe

- | | |
|-------------------------------|---------------------------|
| (1) mit Farbstoff | (6) chininhaltig |
| (2) mit Konservierungsstoffen | (8) koffeinhaltig |
| (3) geschwefelt | (9) mit Phosphat |
| (4) geschwärzt | (10) mit Säuerungsmitteln |
| (5) mit Süßstoff | (11) enthält Sulfid |

MITTAGSTISCH

Von Montag bis Freitag, Außer an Feiertagen
Von 11:00 bis 13.30 Uhr

801. Putenfleischsalat	12,40 €
<u>Gemischter Salatteller mit gegrillten Putenfilet, Mozzarella, Feta-Käse², Oliven, Peperoni, Tomaten, Gurken und dazu Knoblauchbrot</u>	
802. Griechischer Bauernsalat	11,50 €
<u>Gemischter Salatteller mit Feta-Käse², Oliven, Peperoni, Tomaten, Gurken, Tzatziki und dazu Knoblauchbrot</u>	
805. Kalamari*	14,80 €
<u>gebackener Kalamari* mit Knoblauchkartoffeln, Gemüsereis, Tzatziki und Salat</u>	
807. Gyrospfanne	12,60 €
<u>Gyros mit Metaxasoße, Paprika und Mozzarella in der Pfanne gebraten, dazu Knoblauchkartoffeln, Gemüsereis, Tzatziki und Krautsalat</u>	
808. Gyros mit Pita	11,10 €
<u>dazu Tzatziki und Krautsalat</u>	
809. Grillteller	14,90 €
<u>1 Lammkotelett, 1 Schweinesteak, Gyros, dazu Knoblauchkartoffeln, Gemüsereis, Tzatziki und Krautsalat</u>	
810. Athen-Teller	14,90 €
<u>1 Suflaki, 1 Schweinesteak, Gyros, dazu Knoblauchkartoffeln, Gemüsereis, Tzatziki und Krautsalat</u>	
814. Vegetarischer Teller	13,40 €
<u>Riesenbohnen, Tiropitakia, Spanakopitakia dazu Knoblauchkartoffeln, Gemüsereis, Tzatziki und Salat</u>	
815. Gebackener Kalamari*-Salat	13,10 €
<u>Gemischter Salatteller mit gebackene Kalamari, Mozzarella, Feta-Käse², Oliven, Peperoni, Tomaten, Gurken und dazu Knoblauchbrot</u>	
817. Vegetarischer Salat	13,10 €
<u>Gemischter Salatteller mit gegrillten Zucchini, Riesenbohnen, Mozzarella, Feta-Käse², Oliven, Peperoni, Tomaten, Gurken und dazu Knoblauchbrot</u>	
818. Gyros	12,60 €
<u>dazu Knoblauchkartoffeln, Gemüsereis, Tzatziki und Krautsalat</u>	
821. Schweinesteak vom Grill	13,80 €
<u>mit Käuterbutter, dazu Knoblauchkartoffeln, Gemüsereis, Tzatziki und Krautsalat</u>	
823. Putenbrustfilet vom Grill	13,90 €
<u>dazu Pommes, Tzatziki und Krautsalat</u>	

Beilagen zu Mittagstisch

824. Gemüse-Reis	4,80 €
820. Pommes Frites	4,30 €

*mit zugesetztem Wasser
Zusatzstoffe siehe erste Seite

Alle Fleischgerichte werden mit einer Grillsoße serviert!

Alle Salate werden mit einem Senf-Joghurt-Dressing serviert!

K
O
N
S
T
A
N
T
I
N
O
S



Vorspeisen

- | | | | |
|---|----------------|---|----------------|
| 01. Knoblauch-Brot | 6,90 € | 14. Kalamari | 15,90 € |
| 02. Hausgemachte Dolmandes | 11,90 € | gebackene Tintenfischringe mit Salat, Knoblauch-Brot und Zaziki | |
| gefüllte Weinblätter mit Hackfleisch dazu Gemüse-Reis, Salat, Knoblauch-Brot und Zaziki | | 17. Riesenbohnen | 9,90 € |
| 03. Zaziki | 6,90 € | mit Käse ² und Knoblauch-Brot | |
| griechischer Joghurt mit Gurken, Knoblauch und Knoblauch-Brot | | 24. Gegrilltes Gemüse | 13,90 € |
| 04. Drei Scampi natur | 13,50 € | mit Salat, Knoblauch-Brot und Zaziki | |
| mit Knoblauch-Soße, Salat, Zaziki und Knoblauch-Brot | | 25. Warme Vorspeise | 18,90 € |
| 06. Gebratene Peperoni | 9,90 € | 1 Tiropitakia, 1 Saganaki, mit gegrillten Auberginen und Zucchini, kleiner Salat, Knoblauch-Brot und Zaziki | |
| mit Salat und Knoblauch-Brot | | 26. Tiropitakia | 12,80 € |
| 09. Kleiner Vorspeisenteller | 11,90 € | Blätterteig mit Feta-Käse gefüllt, mit Salat, Knoblauch-Brot und Zaziki | |
| Oliven ^{2,4} , Peperoni, Feta-Käse ² , Tomaten, Gurken, Zaziki und Knoblauch-Brot | | 28. Oktopus vom Grill | 21,90 € |
| 11. Sardinen | 12,90 € | mit Knoblauch-Brot, Salat und Zaziki | |
| mit Knoblauch und Oliveböl, Salat, Knoblauch-Brot und Zaziki | | 38. Saganaki | 12,80 € |
| 13. Schafskäse pikant | 12,90 € | gebackener Feta-Käse ² mit Salat, Knoblauch-Brot und Zaziki | |
| mit Knoblauch-Brot | | | |





Salate

- | | |
|---|----------------|
| 30. Bauernsalat | 13,90 € |
| gemischter Salat mit Feta-Käse ² , Oliven ^{2,4} , Peperoni, Knoblauch-Brot und Zaziki | |
| 32. Kalamari-Salat | 17,90 € |
| Mit Tintenfischringen, Mozzarella, Feta-Käse ² , Oliven, Peperoni und Knoblauch-Brot | |
| 34. Vegetarischer Salat | 17,90 € |
| mit gebackenen Zucchini, Feta-Käse ² , Mozzarella, Bohnen ² , Oliven, Peperoni und Knoblauch-Brot | |
| 36. Putenfleischsalat | 17,90 € |
| Salatteller mit Mozzarella, Feta-Käse ² , gegrillten Putenstücken und Knoblauch-Brot | |
| 22. Kleiner Beilagen-Salat | 6,10 € |

Beilagen

- | | |
|---------------------------------|---------------|
| 45. Knoblauch-Kartoffeln | 6,20 € |
| 47. Gemüse-Reis | 6,20 € |
| 52. Pita (Fladenbrot) | 4,10 € |
| 51. Pommes Frites | 5,20 € |

Gutschein

Kennen Sie unsere Gutscheine?
Verschenken Sie ein paar schöne Stunden
in unserem Restaurant Fragen Sie unser
Servicepersonal!

Wussten Sie eigentlich?

Feta-Käse

Feta-Käse ist ein Salzlakenkäse und wird in Griechenland seit dem Altertum produziert. Eine erste Erwähnung datiert auf das Jahr 1494.

Der Käse bürgerte sich in Griechenland mit der Zeit als „Feta“ ein, dem seit dem 17. Jahrhundert vom italienischen „fetta“ ins Griechische übernommenen Wort für „Scheibe“, da dieser Käse in Scheiben geschnitten und in Salzlake-Fässern gelagert wurde. Nachdem sich dieser Schafskäse in vielen europäischen Ländern großer Beliebtheit erfreute, wurden Salzlakenkäse aus anderen Regionen der EU – die häufig aus günstigerer Kuhmilch gemacht waren – bis 1997 ebenfalls als „Feta“ verkauft.

Nach einer Verordnung der EU-Kommission darf seit dem 15. Oktober 2002 nur noch in Salzlake gereifter weißer Käse aus Schaf- und/oder Ziegenmilch, der auf dem griechischen Festland und den Inseln der ehemaligen Präfektur Lesbos hergestellt worden ist, den Namen *Feta* tragen.



KONSTANTINOS



KONSTANTINOS RAVENSBURG
0751 / 370 666 06
Parkstraße 40 88212 Ravensburg

KONSTANTINOS FRIEDLACH
07541 / 960 52 58
Teuringer Straße 18/1 88212 Ravensburg





Fischgerichte

- | | |
|--|----------------|
| 55. Kalamari | 21,80 € |
| Tintenfischringe mit Gemüse-Reis, Knoblauch-Kartoffeln, Salat und Zaziki | |
| 56. Kalamari & Gyros | 21,80 € |
| mit Gemüse-Reis, Knoblauch-Kartoffeln, Krautsalat und Zaziki | |
| 57. Kalamari & Scampi | 29,10 € |
| mit Gemüse-Reis, Knoblauch-Kartoffeln, Salat und Zaziki | |
| 58. Sardinen | 17,90 € |
| mit Gemüse-Reis, Knoblauch-Kartoffeln, Salat und Zaziki | |
| 59. Fischplatte | 33,80 € |
| mit Octopus, Kalamari, 3 Scampi, Gemüse-Reis, Knoblauch-Kartoffeln, Salat und Zaziki | |
| 62. Lachs vom Grill in Folie | 27,90 € |
| mit Soße, Gemüse-Reis, Knoblauch-Kartoffeln, Salat und Zaziki | |
| 60. Oktopus mit gegrilltem Gemüse | 32,60 € |
| dazu Gemüse-Reis, Salat und Zaziki | |

Lamm & Rind vom Grill

- | | |
|--|----------------|
| 99. Grillteller „Lili“ | 26,80 € |
| 1 Rindersteak, 1 Putenfilet, Kalamari, Gemüse-Reis, Knoblauch-Kartoffeln, Krautsalat und Zaziki | |
| 101. Lamm-Grillteller | 30,30 € |
| 3 Lammkoteletts, 1 Rindersteak, 1 Putenfilet, Gemüse-Reis, Knoblauch-Kartoffeln, Krautsalat und Zaziki | |
| 102. Fünf Lammkoteletts | 23,90 € |
| mit Gemüse-Reis, Knoblauch-Kartoffeln, Krautsalat und Zaziki | |
| 103. Grillteller „Kosta“ | 31,50 € |
| 1 Rindersteak, 3 Lammkoteletts, 3 Scampi, Knoblauch-Kartoffeln, Krautsalat, Gemüse-Reis und Zaziki | |

Alle Fleischgerichte werden mit einer Grillsoße serviert



Wussten Sie eigentlich...

Olivenbäume

... dass im antiken Griechenland der Ölbaum als heiliger Baum der Göttin Athene galt. Viele Olivenbäume sind mehrere hundert Jahre alt. Es gibt weltweit sogar etliche Exemplare, die nachweislich über 1000 Jahre alt sind. Das älteste bekannte Olivenbaum in Vouves auf Kreta (Griechenland) wird auf 4000 Jahre geschätzt.

Die Geschichte des kultivierten Ölbaums reicht mindestens bis in die Bronzezeit zurück. Erste archäologische Funde zeigen, dass schon vor über 9000 Jahren Menschen Oliven von wilden Olivenbäumen sammelten. Wann der Olivenbaum kultiviert wurde ist unbekannt. Archäologische Funde deuten jedoch darauf hin, dass dies um 4000 v. Chr. in Kreta und Syrien geschah.



Filets

- | | |
|---|----------------|
| 105. Schweinefilet-Spieß | 24,50 € |
| mit Käse überbacken, Gemüse-Reis, Knoblauch-Kartoffeln, Krautsalat und Zaziki | |
| 106. Schweinemedallions | 24,50 € |
| vom Rost, mit Kräuterbutter, Gemüse-Reis, Knoblauch-Kartoffeln, Krautsalat und Zaziki | |
| 118. Rindersteak (Hüfte) | 24,90 € |
| mit Kräuterbutter, Knoblauch-Kartoffeln, Gemüse-Reis, Krautsalat und Zaziki | |
| 67. 3 Schweine-Steaks | 20,90 € |
| mit Käse überbacken und mit Knoblauch-Kartoffeln, Gemüse-Reis, Krautsalat und Zaziki | |
| 68. Rinderleber vom Grill | 20,90 € |
| mit Knoblauch-Kartoffeln, Gemüse-Reis, Krautsalat und Zaziki | |
| 107. Gyros mit Bauernsalat | 19,90 € |
| mit Knoblauch-Brot und Zaziki | |
| 112. Schweinesteak vom Grill | 18,20 € |
| mit Kräuterbutter, Gemüse-Reis, Knoblauch-Kartoffeln, Krautsalat und Zaziki | |
| 119. Putenfilet von Grill | 20,30 € |
| mit Knoblauch-Kartoffeln, Gemüse-Reis, Krautsalat und Zaziki | |

Für unsere kleinen Gäste

- | | |
|--|----------------|
| 124. 1 Suflaki | 12,30 € |
| mit Pommes, Krautsalat und Zaziki | |
| 125. Biene Maya | 12,30 € |
| Gyros mit Pommes, Krautsalat und Zaziki | |
| 126. Alf | 12,30 € |
| 2 Steaks mit Pommes, Krautsalat und Zaziki | |
| 127. Rotkäppchen | 12,30 € |
| 2 Suzuki mit Pommes, Kraut und Zaziki | |
| 130. Fischstäbchen | 12,30 € |
| mit Pommes, Krautsalat und Zaziki | |

Soßen

- | | |
|-----------------------|---------------|
| Metaxa-Soße | 2,50 € |
| Pfeffer-Soße | 2,50 € |
| Grill-Soße | 2,50 € |
| Knoblauch-Soße | 2,50 € |
| Knoblauch-Öl | 2,50 € |

Alle Fleischgerichte werden mit einer Grillsoße serviert





Vegetarische Gerichte

- | | | | | | |
|-----|---|---------|------|---|---------|
| 01. | Knoblauch-Brot | 6,90 € | 140. | Gebackene Zucchini | 18,90 € |
| 03. | Zaziki | 6,90 € | | mit Salat, Riesenbohnen, Gemüse-Reis, Knoblauch-Kartoffeln und Zaziki | |
| | Joghurt mit Gurken und Knoblauch-Brot | | 141. | Saganaki, Tiropitaki, Spanakopitakia | 20,90 € |
| 06. | Gebratene Peperoni | 9,90 € | | mit Salat, Knoblauch-Kartoffeln, Gemüse-Reis und Zaziki | |
| | mit Salat und Knoblauch-Soße, Knoblauch-Brot und Zaziki | | 30. | Bauernsalat | 13,90 € |
| 09. | Kleiner Vorspeisenteller | 11,90 € | | gemischter Salat mit Feta-Käse ² , Oliven ^{2,4} , Peperoni, Knoblauch-Brot und Zaziki | |
| | Oliven ^{2,4} , Peperoni, Feta-Käse ² , Tomaten, Gurken, Knoblauch-Brot und Zaziki | | 34. | Vegetarischer Salat | 17,90 € |
| 13. | Schafskäse pikant | 12,90 € | | bunter Salatteller mit gebackenen Zucchini, Bohnen ² und Knoblauch-Brot | |
| | mit Knoblauch-Brot | | 22. | Kleiner Beilagen-Salat | 6,10 € |
| 17. | Riesenbohnen | 9,90 € | 45. | Knoblauch-Kartoffeln | 6,20 € |
| | mit Käse ² und Knoblauch-Brot | | 47. | Gemüse-Reis | 6,20 € |
| 24. | Gegrilltes Gemüse | 13,80 € | 52. | Pita (Fladenbrot) | 4,10 € |
| | mit Salat, Knoblauch-Brot und Zaziki | | 51. | Pommes Frites | 5,20 € |
| 25. | Warmer Vorspeisenteller | 18,90 € | 38. | Saganaki | 12,80 € |
| | 1 Tiropitakia, 1 Saganaki, mit gegrillter Aubergine, Zucchini, Salat, Knoblauch-Brot und Zaziki | | | gebackener Feta-Käse ² mit Salat, Knoblauch-Brot und Zaziki | |
| 26. | Tiropitakia | 12,80 € | | | |
| | Blätterteig mit Feta-Käse gefüllt, mit Salat, Knoblauch-Brot und Zaziki | | | | |





Grillgerichte

- | | |
|--|---|
| <p>70. Suzuki 18,90 €
Fleischkühle auf griechische Art mit Knoblauch-Kartoffeln, Gemüse-Reis, Krautsalat und Zaziki</p> <p>71. Bifteki 24,90 €
Fleischkühle mit Käse² gefüllt, Gemüse-Reis, Knoblauch-Kartoffeln, Krautsalat und Zaziki</p> <p>72. Suflaki 18,50 €
2 Fleischspieße mit Gemüse-Reis, Krautsalat, Knoblauch-Kartoffeln und Zaziki</p> <p>73. Gyros 19,90 €
vom Drehspieß mit Gemüse-Reis, Knoblauch-Kartoffeln, Krautsalat und Zaziki</p> <p>74. Gyros mit Pita 20,90 €
mit Knoblauch-Kartoffeln, Gemüse-Reis, Salat und Zaziki</p> <p>75. Gyros in Metaxasoße 21,90 €
mit Käse² überbacken, Gemüse-Reis, Knoblauch-Kartoffeln, Krautsalat und Zaziki</p> <p>76. Gyros in Metaxasoße 20,90 €
mit Knoblauch-Kartoffeln, Gemüse-Reis, Krautsalat und Zaziki</p> <p>80. Olympia-Teller 28,50 €
1 Suflaki, 1 Suzuki, 1 Puten-Filet, 1 Lammkotelett, Gyros, Gemüse-Reis, Krautsalat, Knoblauch-Kartoffeln und Zaziki</p> <p>82. Artemis-Teller 26,90 €
3 Lammkoteletts, Gyros, Feta-Käse² mit Gemüse-Reis, Krautsalat, Knoblauch-Kartoffeln und Zaziki</p> <p>83. Plaka-Teller 20,90 €
1 Suflaki, Gyros, Feta-Käse², Gemüse-Reis, Knoblauch-Kartoffeln, Krautsalat und Zaziki</p> | <p>84. Helena-Teller 22,10 €
Leber, 1 Steak, 1 Suflaki, 1 Suzuki, mit Gemüse-Reis, Knoblauch-Kartoffeln, Krautsalat und Zaziki</p> <p>85. Dorf-Teller 23,50 €
1 Steak, 1 Suflaki, Gyros mit Gemüse-Reis, Knoblauch-Kartoffeln, Krautsalat und Zaziki</p> <p>86. Lukullus-Teller 24,90 €
1 Steak, 1 Suflaki, Gyros, 3 Calamari mit Gemüse-Reis, Knoblauch-Kartoffeln, Krautsalat und Zaziki</p> <p>88. Samos-Teller 21,10 €
Leber, 1 Steak, 1 Suflaki mit Gemüse-Reis, Knoblauch-Kartoffeln, Feta-Käse², Krautsalat und Zaziki</p> <p>89. Zeus-Teller 23,50 €
Leber, 1 Suflaki, Gyros mit Gemüse-Reis, Knoblauch-Kartoffeln, Krautsalat und Zaziki</p> <p>90. Poseidon-Teller 24,90 €
1 Steak, 1 Filetspieß, Gyros mit Gemüse-Reis, Knoblauch-Kartoffeln, Krautsalat und Zaziki</p> <p>91. Athen-Teller 25,90 €
2 Suzuki, 1 Suflaki, Gyros mit Oliven^{2,4}, Peperoni², Gemüse-Reis, Knoblauch-Kartoffeln, Krautsalat und Zaziki</p> <p>92. Kreta-Teller 21,90 €
2 Suflaki, 1 Steak mit Gemüse-Reis, Knoblauch-Kartoffeln, Krautsalat und Zaziki</p> |
|--|---|

**Alle Fleischgerichte
werden mit einer Grillsoße serviert**

Weine - Sekt - Bier - Spirituosen

Offene Weine

Rot

602. Demestica (fruchtig herb)	0,25l	6,80 €
603. Fino (halb süß)	0,25l	6,80 €
604. Mavrodaphne (Likörwein)	0,25l	7,80 €
605. Makedonikos (leicht herb)	0,25l	6,80 €
606. Kleoni (trocken)	0,25l	6,80 €
607. Naoussa Qualitätswein (trocken)	0,25l	6,80 €

Weiß

615. Demestica (fruchtig herb)	0,25l	6,80 €
616. Retsina (Harzwein)	0,25l	6,80 €
617. Fino (halbsüß)	0,25l	6,80 €
618. Makedonikos (leicht herb)	0,25l	6,80 €
619. Kleoni (herb)	0,25l	6,80 €
620. Samos (Likörwein)	0,25l	7,80 €

Rosé

611. Roditis (trocken)	0,25l	6,80 €
612. Fino (halbsüß)	0,25l	6,80 €
622. Weinschorle (süß oder sauer)	0,25l	4,60€

Biere (Flaschen)

Helles Hofgutsbier	0,5l	4,60 €
Pils Oskar Farny	0,3l	3,90€
Alkoholfreies Bier / Weizen	0,5l	4,60 €
Hefeweizen	0,5l	4,60 €
Dunkles Weizen	0,5l	4,60 €
Kristall Weizen	0,5l	4,60 €
Leichtes Weizen	0,5l	4,60 €
Cola Weizen	0,5l	4,60 €
Hefe Russ	0,5l	4,60 €
Kristall Russ	0,5l	4,60 €
Radler	0,5l	4,60 €

Sekt

737. Hausmarke	0,7l	21,00€
307. Glas Sekt	0,1l	3,80€

Spirituosen

Ouzo	2cl	2,00€
Ramazotti	4cl	6,10€
Whiskey	4cl	7,90€
Whiskey mit Cola	4cl	8,90€
Metaxa *****	2cl	4,90€
Metaxa *****	2cl	5,90€

K
O
N
S
T
A
N
T
I
N
O
S

Alkoholfreie Getränke – Kaffee – Dessert

Alkoholfreie Getränke

510. Cola ^(8,10)	0,2l	3,50 €
517. Cola ^(8,10)	0,4l	4,50 €
526. Coca Cola light ^(1,10)	0,3l	4,50 €
621. Coca Cola Zero ^(1,10)	0,3l	4,50 €
524. Orangenlimonade ^(1,10)	0,2l	3,50 €
523. Orangenlimonade ^(1,10)	0,4l	4,50 €
511. Zitronenlimonade ⁽¹⁰⁾	0,2l	3,50 €
527. Zitronenlimonade ⁽¹⁰⁾	0,4l	4,50 €
520. Spezi ^(1,10)	0,2l	3,50 €
525. Spezi ^(1,10)	0,4l	4,50 €
512. Bitter Lemon ⁽⁶⁾	0,2l	3,70 €
513. Tafelwasser (spritz/still)	0,2l	2,90 €
518. Tafelwasser (spritz/still)	0,4l	3,90 €
718. Eistee Pfirsich	0,5l	4,50 €

Hausgemachte Limonaden

610. Mango – Ingwer – Minze	0,4l	5,90 €
610. Pfirsich – Ingwer – Minze	0,4l	5,90 €
610. Kiwi – Mandel – Minze	0,4l	5,90 €
610. Zitrone- Ingwer - Minze	0,4l	5,90 €

Kaffee , Tee und Co.

401. Tasse Kaffee	3,60 €
402. Tasse Tee	3,60 €
403. Espresso	2,90 €
404. Cappuccino	4,40 €
405. Latte Macchiato	4,40 €
406. Heiße Schokolade	4,40 €

Säfte

145. Orangensaft	0,2l	3,70 €
146. Apfelsaft	0,2l	3,70 €
147. Johannisbeernektar	0,2l	3,70 €

Saftschorlen

522. Orangenschaftschorle	0,2l	3,50 €
515. Orangenschaftschorle	0,4l	4,50 €
519. Apfelsaftschorle	0,2l	3,50 €
514. Apfelsaftschorle	0,4l	4,50 €
521. Johannisbeerschorle	0,2l	3,50 €
148. Johannisbeerschorle	0,4l	4,50 €

Aperetifs

738. Aperol Spritz	7,40 €
739. Hugo	7,40 €
433. Lillet Wildberry	7,40 €
609. Samos – Berry	7,40 €

Mineralwasser (Flaschen)

709. Teinacher Still	0,5l	5,20 €
708. Teinacher Medium	0,5l	5,20 €

Desserts

218. Vanille – Eis mit Schokoladen – Sauce	6,70 €
219. Vanille – Eis mit heiße Hibeeren	7,50 €
221. Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen	6,70 €
228. Galaktoburiko (Grießcreme im Blätterteig mit Wallnüssen, Honig und Vanilleeis)	7,50 €

Zusatzstoffe siehe erste Seite

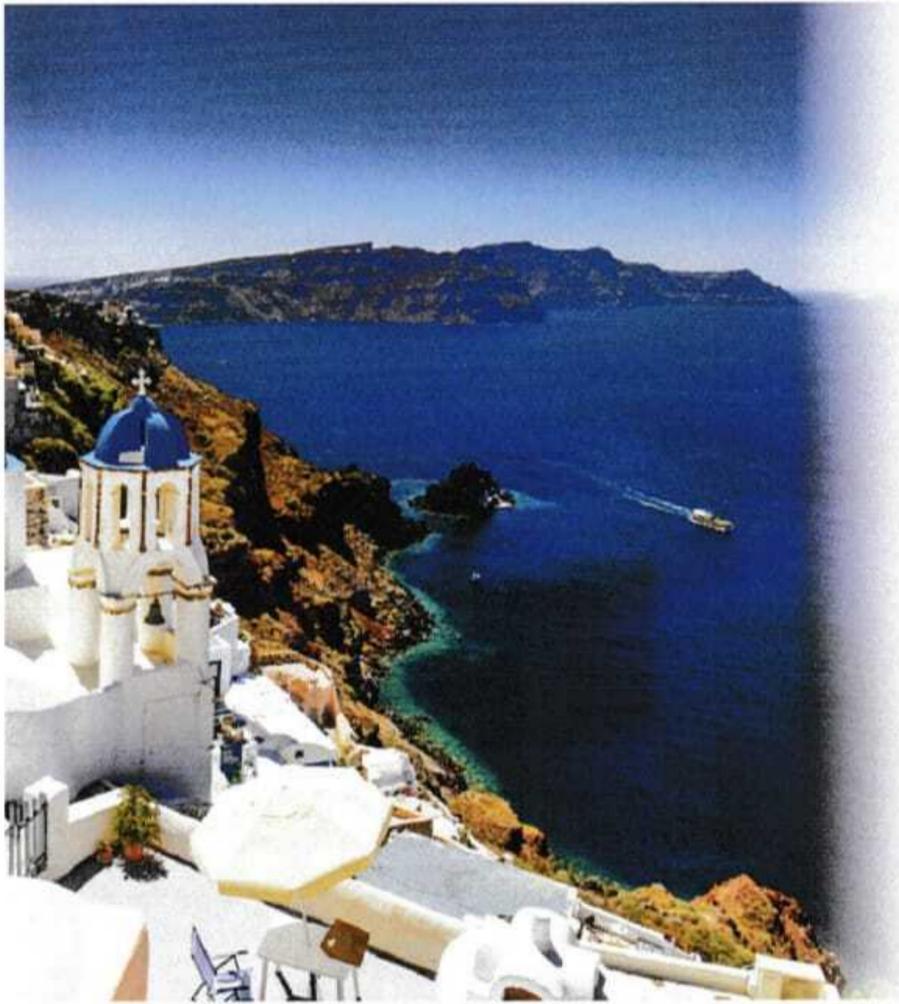
K
O
N
S
T
A
N
T
I
N
O
S

Dessertkarte

- | | |
|--|--------|
| 218. <i>Vanilleeis mit Schokoladensauce</i> | 6,70 € |
| 219. <i>Heiße Liebe</i> | 7,50 € |
| <i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</i> | |
| 221. <i>Griechischer Joghurt</i> | 6,70 € |
| <i>Mit Honig und Walnüssen</i> | |
| 228. <i>Galaktoburiko</i> | 7,50 € |
| <i>Grießcreme im Blätterteig, mit Walnüssen, Honig</i> | |
| <i>Und Vanilleeis</i> | |
| 229. <i>Apfelstrudel</i> | 5,90 € |
| <i>Mit Vanilleeis und Sahne</i> | |



K
O
N
S
T
A
N
T
I
N
O
S



Sehr geehrte Gäste,

wir heißen Sie recht herzlich willkommen.

Wir wollen Ihren Aufenthalt bei uns so angenehm wie möglich machen und sind natürlich bemüht, Ihren Wünschen gerecht zu werden.

Sollte es einmal länger dauern, bitten wir Sie um Geduld, da unsere Küche Ihre Speisen stets mit großer Sorgfalt und frisch zubereitet!

Wenn Sie zufrieden sind, empfehlen Sie uns bitte weiter, sollte doch etwas nicht stimmen, sagen Sie es uns bitte gleich.

Natürlich fertigen wir Ihre Speisen überwiegend mit Produkten aus Griechenland und aus der Region, jedoch lässt es sich nicht vermeiden, dass manche Speisen auch Zusatzstoffe beinhalten.

Die entsprechenden Stoffe entnehmen Sie bitte der Markierung in der Speisekarte.

Das kleine griechische Lexikon

Kalimera	Guten Morgen / Guten Tag
Ja sas	Hallo / Grüße Euch / Servus / Auf Wiedersehen
Efcharisto	Danke
Parakalo	Bitte
Kali Orexi	Guten Appetit
Ja mas	Prost
Antio	Auf Wiedersehen
Kalispera	Guten Abend
Kalinichta	Gute Nacht
Bifteki	mit Käse gefülltes Fleischküchle
Dolmades	mit Hackfleisch und Reis gefüllte Weinblätter
Feta	griechischer Schafskäse
Gyros	am Drehspieß gegrilltes Schweinefleisch (dünn geschnitten)
Kalamaria	Tintenfische
Pita	griechisches Fladenbrot
Saganaki	panierter Feta-Käse
Spanakopitakia	mit Käse und Spinat gefüllte Blätterteigtaschen
Souflaki	gegrillter Schweinefleischspieß
Suzuki	Hackfleischküchle, pikant gewürzt
Tiropitakia	mit Schafskäse gefüllte Blätterteigtaschen
Zaziki	Joghurt mit Knoblauch und Gurken

Vegetarisch

Gäste, die **vegetarische Kost** bevorzugen, finden in dieser Karte eine eigene Seite mit vegetarischen Gerichten.

Auch für unsere Gäste, die von **Allergien und Unverträglichkeiten** betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten allergenen Zutaten.

Wir halten für Sie eine separate Allergikerkarte bereit. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.

Kali Orexi

Zusatzstoffe

- | | |
|-------------------------------|---------------------------|
| (1) mit Farbstoff | (6) chininhaltig |
| (2) mit Konservierungsstoffen | (8) koffeinhaltig |
| (3) geschwefelt | (9) mit Phosphat |
| (4) geschwärzt | (10) mit Säuerungsmitteln |
| (5) mit Süßstoff | (11) enthält Sulfid |