



PANTOPOLEIO

Herzlich Willkommen im Tante-Emma-Laden

Pantopoleio steht für die Idee des Tante-Emma-Ladens: das Nötige und das Besondere, mit Liebe zusammengestellt.

Philosophie

Pantopoleio verbindet Tradition und Moderne, Qualität und Herzlichkeit. Das Restaurant versteht sich nicht nur als Ort zum Essen, sondern als Treffpunkt für alle, die die mediterrane Lebensart lieben: gesellig, genussvoll, authentisch. Wir tragen diese Idee auf den Teller: vielfältige Speisen, frische Zutaten und mediterrane Klassiker zum Teilen.

Jeder Teller verlässt die Küche mit frischen Zutaten; aus Respekt vor Produkt und Umwelt verzichten wir auf Übermengen – lieber ausverkauft, als am Ende etwas wegzuerwerfen. Frische hat Vorrang.

Aussprache

Original (Griechisch): παντοπωλείο

[pando.po'lio] – Betonung auf der -lí--Silbe. Silben: **pan-to-po-lí-o**.

Das **ei** wird **nicht** wie deutsches *ei* („ai“) gesprochen, sondern wie ein **i**. Das **nt** klingt innerhalb des Wortes wie **nd**.





VORSPEISEN

Schälchen Oliven*	5,90 €
angemacht mit Olivenöl und Essig	
Zaziki	6,50 €
Griechischer Joghurt ^(G) mit, Knoblauch, Gurke & frischen Kräutern	
Chtipiti Tirokafteri	8,00 €
Pikante Schafskäsecreme ^(G) mit Bukovo	
Melinzanosalata*	8,90 €
Griechischer Auberginendip	
Skordalia*	6,00 €
Kartoffelstampf mit Knoblauch und Olivenöl	
Rote-Bete-Salat*	12,90 €
Olivenöl, Knoblauch, Käse ^(G) , Walnüsse ^(H)	
Bauernsalat*	13,50 €
Tomate, Gurke, Paprika, Zwiebeln, Oliven & Feta ^(G)	
Paksimadi Kritis*	11,90 €
griechischer Gerstenzwieback ^(A) mit Tomaten, Kapern, frischen Kräutern und Fetakrümel ^(G)	
Zucchini-salat*	8,50 €
mit hellem Balsamico Dressing, Dill, Frühlingszwiebeln und Fetacreme ^(G)	

*vegan/vegane Option verfügbar





VORSPEISEN

Möhrchen gegrillt*

9,20 €

auf griechischem Joghurt ^(G) mit Honig und Sesam ^(K)

Tarama weiß

8,40 €

griechische Kaviarcreme ^(D)

Oktopus ^(J, D)

18,90 €

mit Fava, karamellisierten Zwiebeln & Kapern

Warmer Ziegenkäse ^(G)

12,90 €

mit Datteln, Tomaten-Chili-Marmelade & Kataifi auf buntem Salat

Feta ^(G)

10,90 €

in Filoteig ^(A) mit Honig, Sesam ^(K) & Tomaten-Chili-Marmelade

Vorspeisen Mix

16,50 €

Tirokafteri ^(G), Skordalia, Zaziki ^(G), Melinzosalata & Tarama ^(D)



*vegan/vegane Option verfügbar

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

^A glutenhaltiges Getreide

^B Krebstiere

^C Eier

^D Fisch

^G Milch

^H Schalenfrüchte

^I Sellerie

^J Senf

^K Sesam

¹ Farbstoffe

² Konservierungsstoffe

³ Antioxidationsmittel

⁸ Phosphat

¹¹ Süßungsmittel

¹² Phenylalaninquelle

¹³ Koffein

¹⁴ Chininhaltig

^P Weichtiere



— ONLY GREEK FOOD —

Zwei zarte Hähnchenspieße	21,50 €
mit Gemüse, Paprikaflorini-Dip & Salatbeilage	
Briam aus dem Ofen*	18,90 €
Auberginen, Zucchini, Kartoffeln, Fetakäse ^(G) & Salatbeilage	
Mousakás^(A, G)	19,50 €
Auberginen, Kartoffel, Zucchini, Tomate, Hackfleisch, Bechamelsauce	
Sofrito^(A)	23,50 €
zarte Rindfleischscheiben geschmort in Knoblauchsauce, Basmatireis	
Stifado vom Rind	25,50 €
butterzartes geschmortes Rindfleisch mit feinen Gewürzen, Perlzwiebeln und Basmatireis	
Lachsfilet mit Pistazien-Feta-Honig-Senf-Kruste^(D, J)	26,90 €
dazu Grillkartoffel ^(G) & Salatbeilage	
Lazanaki al Greco*^(A)	17,90 €
Griechische Pasta mit Cocktailtomaten, Oliven, frischen Kräutern & Feta ^(G)	
Bifteki	21,50 €
gefüllt mit Feta ^(G) , Zaziki ^(G) & Pommes Frites	
Gyros	19,00 €
mit Zaziki ^(G) , Zwiebeln & Pommes Frites	
Mixed Grill^(G)	28,50 €
Gyros, Hähnchen, Souvlaki vom Schwein, Bifteki, Pommes Frites, Zaziki & Salatbeilage	

*vegan/vegane Option verfügbar





BOWLS

Hähnchen & Garnele^(D)

18,90 €

Belugalinsen, Basmatireis, Möhrchen, Hähnchenfilet & Garnelen dazu Mango-Chili-Dressing

Lachanika*

16,90 €

Rote-Bete, Blattsalat, Aubergine, Zucchini, Oliven, Feta^(G), Maiskolben & Balsamicodressing

Couscous

18,20 €

Blattsalat, Cocktailtomaten, Orangenfilets, Hähnchen, Parmesanhobel & Orangendressing

Greek Style*

16,50 €

Grillkartoffeln, Ei^(C), Zwiebeln, Kapern, Gurken, frischer Drill & Zitronen-Oregano-Dressing

Vorbestellung erforderlich!

Kleftiko – eine Spezialität aus dem Tontopf

Traditionelle Zubereitung – Lammkeule mit Paprika, Zwiebeln, Kartoffeln, Knoblauch & griechischem Hartkäse mit viel Geduld & Liebe im Tontopf zubereitet. Ab 2 Pers. 29,50 p. P.

Kleine kulinarische Reise*

Verschiedene Vor- & Hauptspeisen & eine kleine Süßigkeit zum Abschluss.

Ab 2 Pers. 36,50 p. P.



*vegan/vegane Option verfügbar

FÜR UNSERE JUNGEN GÄSTE

Bitte sprechen Sie uns an. Wir empfehlen Ihnen gerne unsere aktuelle Auswahl.



GETRÄNKE

Mineralwasser Glas	3,20 €
Mineralwasser 0,75 l	6,90 €
Stilles Wasser Glas	3,20 €
Stilles Wasser 0,75 l	6,90 €
Apfelsaft 0,4 l	3,90 €
Orangensaft 0,4 l	3,90 €
Apfelschorle 0,4 l	3,90 €
Cranberryschorle 0,4 l	3,90 €
Cola^{1, 8, 13} 0,4 l	3,90 €
Cola Light^{1, 8, 11, 12, 13} 0,4 l	3,90 €
Cola Zero^{1, 8, 11, 12, 13} 0,4 l	3,90 €
Fanta³ 0,4 l	3,90 €
Sprite 0,4 l	3,90 €
Mezzo Mix³ 0,4 l	3,90 €
Griechische Limonade 0,5 l	5,20 €
Bier^A vom Fass 0,3 l	3,80 €
Bier^A vom Fass 0,4 l	4,60 €
Alkoholfreies Bier^A 0,33 l	3,90 €
Radler^A 0,3 l	3,80 €
Radler^A 0,4 l	4,60 €
Alkoholfreies Radler^A 0,33 l	3,90 €
Weizen^A naturtrüb/kristall/dunkel/alkoholfrei 0,5 l	5,50 €
Zwickel^A Kellerbier 0,5 l	5,50 €
Mythos^A 0,33 l	4,20 €
Malzbier^A 0,33 l	3,90 €



COCKTAILS

Peachi	8,50 €
Rum, Pfirsichlikör, Ananas, Orange & Limette	
Maple Pot Spezial	8,90 €
Scheunenbrand Maple Pot Rumlikör, Orange, Passionsfrucht & Zitrone	
Gin Mule	8,20 €
Gin, Gingerale ¹ , Limette & Thymian	
London Dry Gin	9,60 €
Gin aus Wolfenbüttel & Tonic ¹⁴	
Wildberry	7,90 €
Lillet & Schweppes Wildberry	
Aperol Spritz	7,90 €
Aperol Spritz, Prosecco, Soda & Orange	
Aperol Mastic	7,90 €
Aperol Spritz, Mastica-Likör, Prosecco, Soda & Orange	
Lava Belle Spritz	8,30 €
Lava Belle, Prosecco, Wildberry & Tonic ¹⁴	

ALKOHOLFREI

Lava Belle Free	8,30 €
Alkoholfreier Lava Belle, Bitterlemon ¹⁴ & Tonic ¹⁴	
Sunny Kiss	6,90 €
Ananas, Orange, Vanille, Limette & Himbeere	
Gin Spring	7,40 €
Alkoholfreier Gin, Bitterlemon ¹⁴ & Tonic ¹⁴	
Sour Berry	6,90 €
Beeren, Bitterlemon ¹⁴ & Wildberry ¹⁴	
Fruity Passion	6,90 €
Ananas, Orange, Apfel, Limette, Kiwi & Himbeere	



LIKÖRE & MEHR

Likör Mastic 2 cl	3,50 €	Kumquat 2 cl	3,50 €
Baileys 2 cl	3,50 €	Ouzo Idoniko 2 cl	3,00 €
Ouzo Plomari 2 cl	3,00 €	Ouzo 12 2 cl	2,90 €
Ouzo Plomari 20 cl.	14,00 €	Tsipouro Idoniko 2 cl	3,50 €
Jägermeister 2 cl	3,50 €	Racumelo 2 cl	3,00 €
Metaxa 5-Sterne 2 cl	3,00 €	Metaxa 7-Sterne 2 cl	3,70 €
Anis Likör 40 %/Apfel-Ingwer/Haselnuss/Sauerkirsch Likör 20 % 2 cl			3,50 €

WEIN

Weißwein, Rosewein & Rotwein

Hauswein trocken, halbtrocken oder lieblich 0,2 l Glas	5,90 €
0,5 l Karaffe	12,80 €

Samos Vin Doux

weißer süßer Likörwein, muskatig 0, 1 l	4,80 €
---	--------

Mavro Daphne

roter süßer Likörwein, fruchtig 0, 1 l	4,80 €
--	--------

Retzina - Malamatina

Weißwein geharzt, herb	0,2 l Glas	5,70 €
	0,5 l Karaffe	11,80 €

Retzina - Kechribari

Weißwein geharzt, herb	0,5 l Karaffe	14,90 €
------------------------	---------------	---------

Weitere Weine auf Anfrage beim Servicepersonal.



HEISSGETRÄNKE

Kaffee ¹³	3,20 €
Cappuccino ^{13, G}	4,20 €
Latte Macchiato ^{13, G}	4,50 €
Milchkaffee ^{13, G}	4,40 €
Espresso ¹³	2,90 €
Griechischer Kaffee ¹³	2,90 €
Heiße Schokolade ^G	3,60 €
Tee - verschiedene Sorten	3,20 €

GREEK TASTING

Den ganzen Abend über servieren wir viele kleine Teller – abwechslungsreiche Meze, raffinierte Spezialitäten und verführerisches Dessert. So können Sie die griechische Küche in all ihren Facetten erleben, probieren und teilen.

Gesellig, bunt und voller Lebensfreude – wie ein kulinarischer Kurzurlaub in Griechenland.

39,50 p. P. | Einlass ab 17:00 Uhr

Start des Tastings um 17:30 Uhr | Ende gegen ca. 20:00 Uhr

Alle Daten & ein in paar Eindrücke finden Sie hier:

