

theo&logos

kalos orisate

Willkommen bei theo&logos. Ein Ort, der aus Erinnerung, Geschmack und Liebe entstanden ist.

Benannt nach meinem Sohn. Gegründet aus einer Idee. Gewidmet dem, was bleibt: echter Genuss, klare Aromen und griechische Seele.

SIGNATURE DRINKS

Ouzo Spritz^{2,5,9,l} 8

Ouzo, Tonic & Zitrone

Aperol Spritz^{1,5,l} 8

Aperol, Prosecco & Mineralwasser

Hugo^{1,5,l} 8

Holunderblütensirup, Prosecco & Mineralwasser

Lillet Wild Berry^{1,5,9,l} 9

Lillet Blanc, Wildberry-Limonade & frische Beeren

Hausgemachte Limonade^{1,2,9} 7

Sprite, frische Limes & Minze

Rhabarber Spritz^{1,5,9,l} 8

Aperol, Rhabarbernektar, Prosecco & Mineralwasser

Prosecco^{5,l} 6

TAGESKARTE

*unsere kleine mittagsfreude;
frisch, lecker und fair kalkuliert*

Steak - Pause^{a,g} 14

Nackensteak mit Pommes &

Metaxasauce

Hähnchen-Bowl^a 15

Hähnchenbrustfilet mit Gemüse &

Kritharaki

Zanderfilet^{20,a} 16

Mit Rosmarinkartoffeln

Salad-Bowl^g 13

Blattsalat mit Tomaten, Gurken,

Paprika, Oliven & Fetawürfel.

Dazu Pita

Serviert von 12:00 bis 16:00 Uhr – danach widmen wir uns der Vorbereitung für den Abend. Danke für Ihr Verständnis!

Unser lichtdurchfluteter Veranstaltungssaal bietet Raum für bis zu 120 Personen – ideal für Hochzeiten, Taufen, Jubiläen oder Firmenveranstaltungen. In stilvollem Ambiente servieren wir Ihnen moderne griechische Küche, abgestimmt auf Ihren Anlass – individuell, herzlich und professionell betreut. Gerne unterstützen wir Sie bei der Planung und Umsetzung Ihres Events – sprechen Sie uns an.



theo&logos

mezedes – der erste genuss



KALTE & WARMER MEZE

vegetarische spezialitäten

Tzatziki nach Hausrezept^{a,g} 6

Griechischer Joghurt mit Knoblauch, Gurke, Kräutern und bestem Olivenöl.

Dip-Trio^{2,20,a,f,g} 10

Tzatziki, Feta-Creme und Taramas (feine Creme aus Fischrogen).

Heiße Peperoni vom Rost^{2,3,l} 9

Knackig gegrillt, leicht pikant und mit hausgemachter Knoblauchsoße.

Melitzanes & Kolokithia^{a,g,h} 12

Zart gebratene Auberginen und Zucchini, serviert mit Knoblauchdip und hausgemachtem Tzatziki – leicht und aromatisch.

Feta Fournou^{2,3,l} 14

Im Ofen überbackener Feta mit frischen Kräutern und Oregano.

Calamari-Ring^{20,a,d,h,g} 14

Zart und knusprig – frisch zubereitete Calamari-Ringe und Tzatziki dazu.

Poseidon's Liebling^{20,n} 21

Gegrillter Oktopus, serviert mit Wildkräutersalat und feinstem Olivenöl.

Helios Genussrunde^{2,3,9,a,f,g,l} 22

Unsere Vorspeisen-Klassiker bunt auf einem Teller.

ETWAS ZUM TUNKEN

Pitabrot^a 4

Warm, weich & perfekt zum Dippen.

Pita mit Feta^{a,g} 7

Belegt mit zartem Fetakäse.

Knoblauchbrot^a 5

Knusprig, buttrig, unwiderstehlich – mit griechischem Herz gebacken.



...unser versprechen

„Alle unsere Vorspeisen bereiten wir mit besten Zutaten & viel Handarbeit zu. Qualität, die man schmeckt – und die unsere Familien & Mitarbeiter fair bezahlt.“

theo&logos

mediterrane aromen

Wir servieren eine Küche, die verbindet: Heimat und Ferne, Tradition und Neugier. Inspiriert von Familienrezepten und dem Duft frischer Kräuter aus Yiayias Garten.



VEGETARISCH

Gemüse-Kritharaki-Bowl^{2,a,g} 18

Herzhafter Gemüseintopf mit Kritharaki in Tomatensauce & Feta.

Bauernpfanne Griechenlands^{1,a,g} 19

Bunte Gemüsepfanne mit Gigantes Bohnen, Auberginen, Zucchini, Pilzen und Feta – wie bei Yiayia zu Hause.

SUPPEN

Tomatensuppe^{2,a} 7

Mit mediterranen Kräutern.

Fasolada^{3,a,f} 7

Traditionelle griechische Bohnensuppe.

GARDEN OF GREECE

Choriatiki^{1,2,9,a,g,l} 16

Klassischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Kalamata-Oliven & Feta.

Rote Bete Salat^{13,8} 19

Frischer Rote Bete und Wildkräutersalat mit gebackenem Feta.

Aegean Salad Bowl^{13,19,a,k,g} 25

Blattsalat mit gegrilltem Lammspieß und gebackenem Feta.

Gemischter Salat 4

Wählen Sie Ihr Hauptgericht und genießen Sie dazu unseren frischen Blattsalat mit knackigem Saisongemüse und hausgemachtem Dressing.

theo&logos

griechisch. echt. besonders

AUTHENTISCHE GRIECHISCHE KÜCHE

Stifado^{2,19} 29

Zartes Lammfleisch, langsam im eigenen Saft geschmort, mit aromatischen Zwiebeln & feinen Rosmarinkartoffeln.

Lammkarree^{19,a,g} 29

Ein exquisites **Highlight** unserer Küche: Drei Stück zarte Lammkrone aus Neuseeland, wo die Lämmer auf weitläufigen Weiden grasen. Serviert mit aromatischen Rosmarinkartoffeln. Ein unvergleichlicher Genuss für anspruchsvolle Gaumen. Tzatziki dazu.

(Jedes weitere Stück: 8 Euro)

Mousaka^{a,g} 22

Hausgemachter Auflauf mit Auberginen, Kartoffeln und Hackfleisch, bedeckt mit Béchamelsauce und Käse.



FISCHE

Calamari^{20,a,d,n} 22

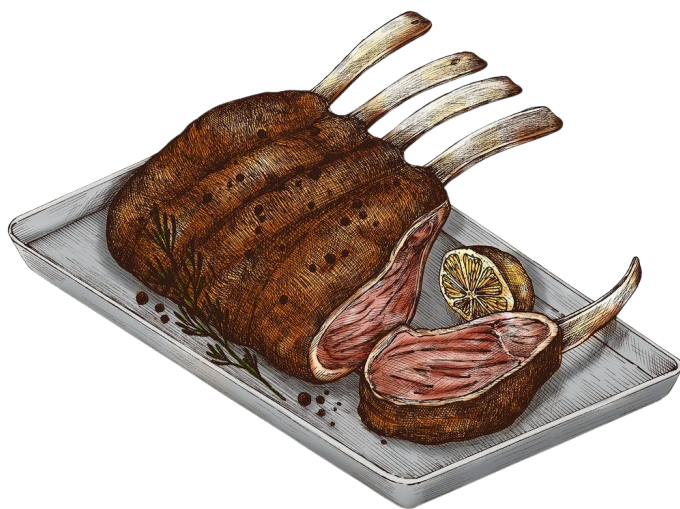
Gebratene Calamari dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse.

Zanderfilet^{20,a,d,h} 22

Feines Zanderfilet, frisch gebraten, dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln.

Meeresgenuss à la Theo^{20,a,d,n} 32

Calamari, Zander & Garnelen – gegrillt und liebevoll angerichtet. Ideal zum Teilen.



BURGER-LAUNE

amerikanisch inspiriert – aber ein bisschen griechisch darf's auch mal sein!

Crunchy Chicken Burger^{a,c,g} 19

Saftiges Hähnchen in knuspriger Panko-Panade, dazu Bacon, Burgersoße und Salat im Mehrkornbrot mit Pommes.

Chaloumi Burger^{a,c,g} 18

Gegrillter Halloumi, knackiger Salat, feine Burgersoße im Mehrkornbrot. Dazu Pommes.

theo&logos

unsere klassiker vom grill

FLEISCH

Gyros^g	20
<i>Mit Knoblauchkartoffeln und Tzatziki.</i>	
<i>Kleine Portion</i>	17
Bifteki^g	21
<i>Mit Rosmarinkartoffeln und Tzatziki.</i>	
<i>Kleine Portion</i>	17
Souvlaki^g	21
<i>Mit Knoblauchkartoffeln und Tzatziki.</i>	
<i>Kleine Portion</i>	16
Hähnchenbrustfilet^{a,g}	23
<i>Mit Kritharaki, Tzatziki und Kräuterbutter.</i>	

ÜBERBACKENES

Pssst... Diese Metaxasauce kennt in Griechenland wirklich keiner – aber hier wäre es ohne einfach nur halb so lecker!

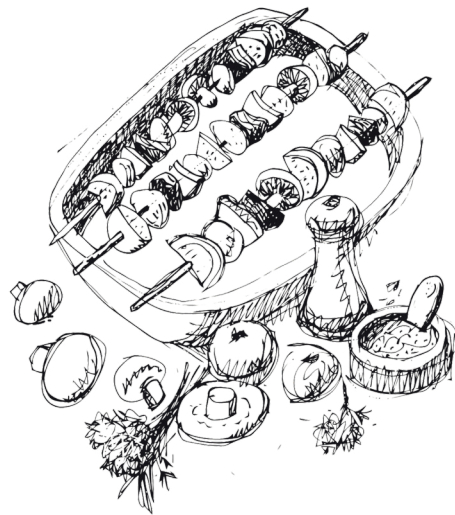
Gyros^{a,g}	24
Bifteki^{a,g}	25
Hähnchenbrustfilet^{a,g}	25
<i>Jedes Gericht wird überzogen mit Metaxa-sauce und Edamer und serviert mit Knoblauchkartoffeln.</i>	

BEILAGEN

Pommes Frites	5
Knoblauchkartoffeln	6
Rosmarinkartoffeln	6
Griechische Reismudeln^a	6
Metaxasauce^{a,g}	4

GRILL TELLER

Chasapis Piato^{a,g}	24
<i>Gyros und Bifteki gefüllt mit Fetakäse, dazu Kritharaki und Tzatziki.</i>	
Pyra Piato^g	25
<i>Gyros, Souvlaki & Sutzukakia, dazu Knoblauchkartoffeln und Tzatziki.</i>	
Potsdamer Piato^g	23
<i>Gyros, Lammsteak und Hähnchenbrustfilet, dazu Knoblauchkartoffeln und Tzatziki.</i>	



FÜR UNSERE KLEINEN HELDEN

Mini Gyros	9
<i>Mit Pommes.</i>	
Chicken Nuggets^a	9
<i>Frisch und hausgemacht. Mit Pommes.</i>	
Grillhähnchen	9
<i>Mit Pommes.</i>	

theo&logos

kleine sünde zum schluss

DESSERT

Galaktobourekó ^{a,g} 9

Griechischer Grießauflauf im Filoteig, goldbraun gebacken, mit feinem Zimtsirup.



Joghurt & Honig ^{g,o} 8

Cremiger griechischer Joghurt mit Honig, knackigen Walnüssen & frischen Früchten.



EISBECHER

Gemischtes Eis ^{1,g} 6

3 Kugeln nach Wahl.
Mit Sahne (+1 €).

Himbeer-Cup ^{1,g} 9

Drei Kugeln mit heißen Himbeeren & Sahne.

Früchtebecher ^{1,g} 9

Eisvariation mit frischen Früchten der Saison & Sahne.

Pinocchio-Eis ^{1,g} 6

Zwei Kugeln Eis mit Smarties & Schoko-Überraschung.



Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir eine von 1,5 € Servicegebühr für das Einpacken der Reste berechnen.

Kennzeichnung Zusatzstoffe: 1) Farbstoffe, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) Schwefeldioxide und Sulfite, 6) Eisen-II-gluconat und -lactat, 7) Stoffe zur Oberflächenbehandlung, 8) Phosphate, 9) Süßungsmittel, 10) Tafelsüßen, 11) Aspartam, 12) Lebensmittel mit mehr als 10% Süßungsmittel auf das Gesamtgewicht, 13) bestrahlte, aromatisierte Kräuter, 14) alkoholfreie, koffeinhaltige Erfrischungsgetränke, 15) chininhaltig, 16) Gehalt an Trockenmilch, Molken, 17) flüssiges Eiweiß, 18) entrahmte Milch, 19) tw. aufgetaute/gefrorene Fleischprodukte, 20) tw. aufgetaute/gefrorene Fischprodukte, 21) kakaohaltige Fettglasur, 22) kunststoffbeschichteter Käse, 23) genetisch veränderte LM, 24) aus Fertigsaucen mit Pflanzenölen, 25) koffeinhaltig

Kennzeichnung Allergene: a) glutenhaltig, b) Krebstierzeugnisse, c) Eier enthalten, d) Fisch enthalten, e) Erdnüsse enthalten, f) Soja enthalten, g) Milch, Milchprodukte, Laktose enthalten, h) Schalenfrüchte enthalten, i) Sellerie enthalten, j) Senf enthalten, k) Sesamsamen enthalten, l) Schwefeldioxide und Sulfite, m) Lupinen enthalten, n) aus Weichtieren hergestellt, o) Walnuss enthalten

theo&logos

geia mas



WEIN

Hauswein ^{5,1}	0,2 l	7
(weiß / rosé / rot)	0,75 l	24
Imiglykos ^{5,1}	0,2 l	8
(weiß / rot)	0,75 l	25
Retsina ^{5,1}	0,2 l	7
(geharzt)	0,5 l	15
Lyrarakis ^{5,1}	0,75 l	32
Authentische Weine aus seltenen Rebsorten, frisch und ausdrucksstark – direkt aus dem Herzen Kretas (weiß oder rot).		
Kotsifali ^{5,1}	0,75 l	28
Typisch kretischer Rotwein mit feiner Frucht, milder Säure und mediterranem Charakter.		
Chardonnay ^{5,1}	0,75 l	28
Ein internationaler Weißwein-Klassiker mit feiner Frucht, lebendiger Säure und cremiger Textur.		



ALKOHOLFREI

Wasser	0,25 l	3
Sprudel- oder Still-	0,75 l	7
Cola / Cola Zero	0,3 l	4,8
Fanta ^{1,2,9}	0,3 l	4,8
Sprite ^{1,2,9}	0,3 l	4,8
Apfelsaft	0,3 l	4,8
Johannisbeersaft	0,3 l	4,8
Rhabarbersaft	0,3 l	4,8
KiBa	0,3 l	4,8
<i>Kirschnektar & Bananennektar</i>		
Apfelschorle	0,3 l	4,8
Johannisbeerschorle	0,3 l	4,8
Rhabarberschorle	0,3 l	4,8

BIER

Pils vom Fass ^{5,a,l}	0,4 l	5
Radler ^{2,5,9,a,l}	0,4 l	5
Helles vom Fass ^{5,a,l}	0,4 l	6
Weizenbier vom Fass ^{5,a,l}	0,5 l	6
Dunkelweizen Fl. ^{5,a,l}	0,5 l	6
Kristallweizen Fl. ^{5,a,l}	0,5 l	6
Alkoholfreiweizen Fl.	0,5 l	6
Alkoholfrei Pils ^{5,a,l}	0,33 l	5

theo&logos

geia mas



KAFFEE&TEE

Espresso ²⁵	3
Tasse Kaffee ²⁵	3,5
Cappuccino ^{8,25}	4
Ellinikos (Mocca) ²⁵	3
Tee ²⁵	3
<i>Verschiedene Sorten</i>	

SPIRITUOSEN

Ouzo on the rocks ^{5,1}	4 cl	4
Tsipouro ^{5,1}	4 cl	6
Masticha ^{5,1}	4 cl	7
Metaxa ^{5,1}	2 cl	8
<i>Grande Fine - Collector's Edition</i>		
Amareo Mediterraneo ^{5,1}	4 cl	6
Ouzo Plomari ^{5,1}	0,2 l	13

LONGDRINKS

Gin Tonic ^{2,9}	0,3 l	12
<i>Hendrick's & Tonic</i>		
Cuba Libre ^{1,2,3,4,9,14,25}	0,3 l	9
<i>Rum & Cola</i>		
Ouzo Lemon ^{5,1}	0,3 l	8
<i>Ouzo, Zitrone & Minze</i>		
Vodka Orange ⁹	0,3 l	4,8
<i>Vodka & Orangensaft</i>		



*Verschenken Sie besonderen
Genuss – direkt bei uns im
Restaurant erhältlich. Fragen Sie
unser Team!*