

RESTAURANT

KORALI

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN



[ MENU ]

# „MITTAGS KARTE“

**VON 11:30 BIS 15:00 UHR**  
AUßER SONN- UND FEIERTAGE

## „SALATE“

- 238 **Gyros Salat**<sup>A:C:G:J:L12</sup> ..... **10.9**  
Gyros mit frischem Eisbergsalat,  
Gurken, Tomaten, Zwiebeln und  
Dressing-Sauce
- 239 **Hähnchen Salat**<sup>A:C:G:J:L1</sup> ..... **10.9**  
gegrillte Hähnchenbruststreifen  
mit Eisbergsalat, Gurken, Zwiebeln,  
Tomaten und Dressing-Sauce

## „FLEISCH“

- 220 **Gemüse Gyros**<sup>A:C:G:J:L12</sup> ..... **10.9**  
gedünstetes frisches Gemüse mit Gyros
- 223 **Schweinesteak gerollt**<sup>A:C:G:J:L:4:12</sup> ..... **10.9**  
gerolltes Schweinesteak  
gefüllt mit Spinat und Feta,  
dazu Metaxasauce
- 224 **Grill Teller 1**<sup>A:C:G:J:L12</sup> ..... **10.9**  
Gyros und Souvlaki
- 225 **Grill Teller 2**<sup>A:C:G:J:L12</sup> ..... **10.9**  
Gyros und Schweinesteak
- 226 **Grill Teller 3**<sup>A:C:G:J:L12</sup> ..... **10.9**  
Gyros und Soutzoukaki
- 227 **Grill Teller 4**<sup>A:C:G:J:L12</sup> ..... **10.9**  
Gyros und Hähnchenbrustfilet
- 228 **Schweinesteak Spezial**<sup>A:C:G:J:L1:11:12</sup> ..... **10.9**  
zwei Schweinesteaks mit  
gebratener Paprika und Zwiebeln
- 233 **Putenschnitzel**<sup>A:C:G:J:L4:12</sup> ..... **10.9**  
Putenschnitzel mit Metaxasauce
- 234 **Putenschnitzel**<sup>A:C:G:J:L4:12</sup> ..... **10.9**  
Putenschnitzel mit  
Champignonsauce

## „FISCH“

- 235 **Pangasius-Filet**<sup>A:C:D:G:J:L:1:11:12</sup> ..... **10.9**  
aus der Pfanne mit Zitrone
- 236 **Pangasius-Filet**<sup>A:C:D:G:J:L:4:12</sup> ..... **10.9**  
aus der Pfanne mit Weißweinsauce



Alle Fleisch- und Fischgerichte werden mit gemischtem Salat serviert.  
Auf Wunsch als Beilage wahlweise Pommes frites, Reis oder Krokette.

Bratkartoffeln gegen Aufpreis von 2.0€

# [ M E Z E D E S ]

## „KALTE VORSPEISEN“

- |  |   |     |  |   |      |
|--|---|-----|--|---|------|
| 1  | <b>Tzatziki</b> <sup>G:L</sup>           | 4.5 | 6  | <b>Tirokafteri</b> <sup>G:F:L:2</sup>  | 5.4  |
| Joghurt mit Gurken und Knoblauch                     |   |     | würzige griechische Fetacreme mit Peperoni   |   |      |
| 2  | <b>Oliven-Peperoni</b> <sup>L:5:2</sup>  | 4.5 | 7  | <b>Bruschetta</b> <sup>A:L:2:5</sup>   | 5.9  |
| griechischer Schafskäse                              |   |     | belegt mit Tomaten, Olivenöl und Kräutern  |   |      |
| 3  | <b>Feta</b> <sup>G</sup>                 | 6.9 | 8  | <b>Kalte Vorspeisenplatte</b> <sup>A:C:D:F:G:L:N:O:2:5</sup>  | 10.9 |
| gefüllte Weinblätter mit Reis, dazu Tzatziki         |   |     | Kalamari-Salat, Tamara, Tirokafteri, Tzatziki, Oliven, Peperoni und ein Stück Feta |   |      |
| 4  | <b>Dolmadakia</b> <sup>G:L:F:2:0</sup>   | 6.0 | 28   | <b>Trikolore</b> <sup>A:C:D:F:G:L:2</sup>   | 5.5  |
| griechische Fischrogencreme mit Olivenöl und Zitrone |   |     | drei beliebte griechische Dips, Tzatziki, Taramas und Tirokafteri                  |   |      |
| 5  | <b>Taramas</b> <sup>A:D:F:G:L:C:2</sup>  | 5.0 |  |   |      |

## „WARME VORSPEISEN“

- |   |   |     |   |  |      |
|---|---|-----|---|--|------|
| 9   | <b>Auberginen &amp; Zucchini</b> <sup>A:G:L</sup>  | 6.4 | 15  | <b>Dicke Bohnen</b> <sup>G:F:L:O</sup>                  | 6.2  |
| gebraten mit Knoblauch, dazu Tzatziki                                   |   |     | in Tomatensauce mit Feta  |  |      |
| 10  | <b>Auberginen</b> <sup>A:G:L:O:4</sup>             | 6.4 | 16  | <b>Dolmadakia</b> <sup>F:L:O:2</sup>                    | 6.0  |
| gebraten mit Tomatensauce, dazu Tzatziki                                |   |     | gefüllte Weinblätter mit Reis in Tomatensauce                                       |  |      |
| 11  | <b>Zucchini</b> <sup>A:G:L:O:4</sup>               | 6.4 | 17  | <b>Warmer Vorspeiseteller</b> <sup>A:F:G:L:O:2:4</sup>  | 11.9 |
| gebraten mit Tomatensauce, dazu Tzatziki                                |   |     | gebratene Auberginen, Dolmadakia, Paprika, Tzatziki, dicke Bohnen                   |  |      |
| 12  | <b>Paprika</b> <sup>G:L:O:1</sup>                  | 6.4 | 18  | <b>Gegrillte Peperoni</b> <sup>L:O</sup>                | 5.4  |
| gebraten und vermischt mit Olivenöl, Essig und Knoblauch, dazu Tzatziki |   |     | mit Knoblauch, Olivenöl und Balsamico   |  |      |
| 13  | <b>Saganaki</b> <sup>A:C:G</sup>                   | 7.2 | 19  | <b>Feta aus dem Ofen</b> <sup>G:L:O:2:5</sup>           | 8.1  |
| gebratener Feta   |   |     | gebackener Fetakäse mit Tomaten, Oliven, Peperoni, Olivenöl, Zwiebeln und Knoblauch |  |      |
| 14  | <b>Champignons</b> <sup>A:F:G:L:J:L:O:4</sup>      | 5.9 | 20  | <b>Florinis</b> <sup>G:L:O:2</sup>                      | 6.9  |
| gebraten in Weißweinsauce, im Pfännchen serviert                        |   |     | Paprika gefüllt mit Tirokafteri, dazu Knoblauch, Olivenöl und Balsamico             |  |      |



## „FRISCHE KNACKIGE SALATE“

- 29 **Kleiner gemischter Salat** <sup>C:G:J:L:2:3:5:11:12</sup> ..... 5.2
- 30 **Thunfisch Salat** <sup>C:D:G:J:L:O:2:3:5:11:12</sup> ..... 11.4  
Eisbergsalat, Thunfisch, Tomaten, Ei, Oliven und Dressing-Sauce
- 31 **Original griechischer Bauernsalat** <sup>G:L:2:5:11</sup> ..... 12.4  
Tomaten, Gurken, Feta, Peperoni, Zwiebeln, Oliven, Olivenöl und Essig
- 32 **Paradiso-Salat** <sup>C:D:G:J:L:2:11</sup> ..... 11.4  
Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Schinken, Ei, Thunfisch, Käse und Dressing-Sauce
- 33 **Kalamari Salat** <sup>N:L:O:11</sup> ..... 11.4  
zarter Tintenfisch mit frischen Kräutern, Olivenöl und Zitrone
- 34 **Gyros Salat** <sup>A:F:G:J:K:L:O:2:4:12:11</sup> ..... 11.4  
Eisbergsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Gyros und Olivenöl

## „SUPPEN“

- 21 **Gulaschsuppe** <sup>A:F:1:2:4:12</sup> ..... 4.9
- 22 **Tomatensuppe** <sup>G:2:4:11:12</sup> ..... 4.9
- 23 **Zwiebelsuppe** <sup>L:2:4</sup> ..... 4.9

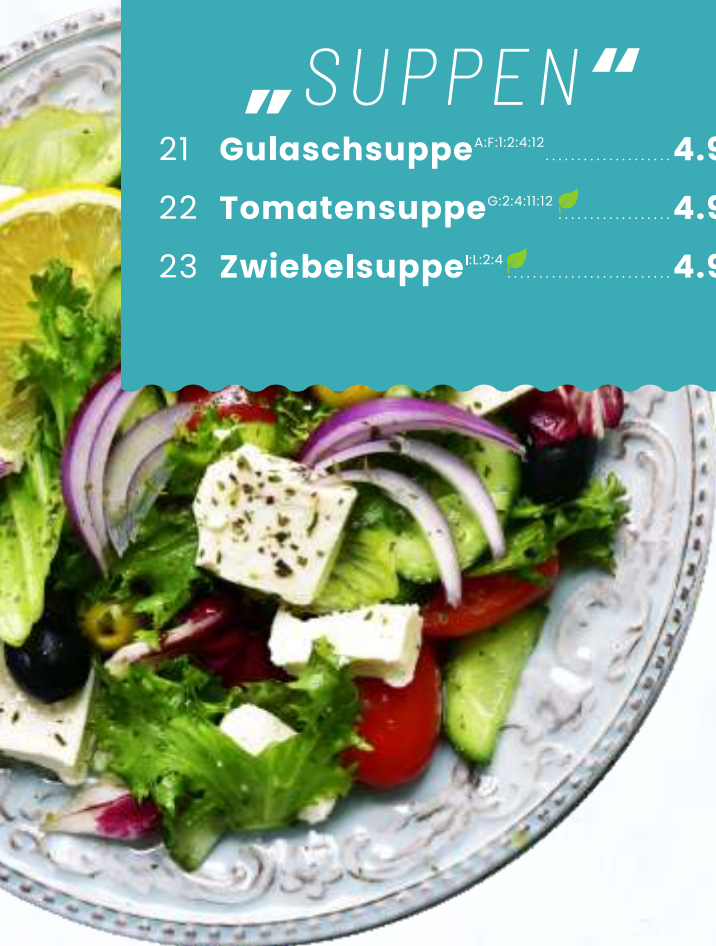
## „FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE“

- 24 **Nemo-Teller** <sup>A:C:D:G:J:L:2:4:11</sup> ..... 7.0  
knusprige Fischstäbchen mit Pommes frites
- 25 **Peter Pan-Teller** <sup>A:C:F:G:J:L:O:2:4:11:12:16</sup> ..... 7.0  
kleines paniertes Schnitzel mit Pommes frites
- 26 **Dornröschen-Teller** <sup>A:C:F:G:1:J:K:4:11:12</sup> ..... 7.0  
ein Souvlaki (Fleischspieß) mit Pommes frites
- 27 **Kinder Gyros Teller** <sup>A:C:F:G:J:K:4:11:12</sup> ..... 7.0  
Gyros mit Pommes frites

Alle Kindergerichte werden mit Pommes frites und kleinem Salat mit Cocktail-Dressing serviert.

## „GEMÜSETELLER“

- 35 **Broccoli** <sup>G:L:O:4:11:16</sup> ..... 7.9  
gedünstet in Weißweinsauce
- 36 **Broccoli überbacken** <sup>G:L:O:4:11:16</sup> ..... 8.9  
gedünstet in Weißweinsauce und mit Käse überbacken
- 37 **Gemüse** <sup>G:L:O:4:11:16</sup> ..... 8.5  
gedünstetes Gemüse in Weißweinsauce
- 38 **Gemüse überbacken** <sup>G:L:O:4:11:16</sup> ..... 9.5  
gedünstetes Gemüse in Weißweinsauce und mit Käse überbacken
- 39 **Gemüse-Puten Teller** <sup>A:C:F:G:1:J:K:L:4:11:12:16</sup> ..... 12.4  
gebratene Putenstreifen und gedünstetes Gemüse in Weißweinsauce
- 40 **Gemüse-Puten Teller überbacken** <sup>A:C:F:G:1:J:K:L:4:11:12:16</sup> ..... 13.4  
gebratene Putenstreifen und gedünstetes Gemüse in Weißweinsauce und mit Käse überbacken



## „VOM GRILL“

- 45 **Gyros** A:C:F:G:I:J:K:4:12 ..... 12.9  
geschnetzeltes Fleisch vom Spieß
- 46 **Souvlaki** A:C:F:G:I:J:K:4:12 ..... 12.9  
zwei Fleischspieße
- 47 **Soutzoukaki** A:C ..... 12.9  
drei Hackfleischröllchen<sup>3</sup>
- 48 **Bifteki** A:C:G ..... 13.9  
Hackfleisch mit Feta gefüllt
- 49 **Leber vom Rind** F:1:11:12 ..... 12.9  
mit gerösteten Zwiebeln
- 50 **Schweinesteaks** A:C:F:G:I:J:K:L:O:4:12 ..... 12.9  
drei Schweinesteaks von Grill, dazu Kräutercreme
- 51 **Hähnchenbrustfilet** A:C:F:G:I:J:K:4:12 ..... 13.9  
gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Zitrone



## „GRILLTELLER“

- 53 **Sparta-Teller** A:C:F:G:I:J:K:4:12 ..... 15.9  
Gyros, ein kleines Bifteki, ein Schweinesteak und ein gegrilltes Hähnchenbrustfilet
- 54 **Volos-Teller** A:C:F:G:I:J:K:4:12 ..... 12.9  
Gyros und ein Soutzoukaki
- 55 **Zeus-Teller** A:C:F:G:I:J:K:4:12 ..... 13.9  
Gyros, ein Schweinesteak und ein Stück Leber
- 56 **Athen-Teller** A:C:F:G:I:J:K:4:12 ..... 13.9  
Gyros, ein Souvlaki und ein Soutzoukaki
- 57 **Fino-Teller** A:C:F:G:I:J:K:4:12 ..... 13.9  
Gyros, ein Schweinesteak und ein Soutzoukaki
- 58 **Plaka-Teller** A:C:F:G:I:J:K:4:12 ..... 13.9  
Gyros, ein Souvlaki und ein Schweinesteak
- 59 **Korali-Teller** A:C:F:I:J:K:N:4:12 ..... 14.9  
drei knusprige Kalamari-Ringe und Gyros
- 60 **Chorio-Teller** A:C:F:G:I:J:K:4:12 ..... 13.9  
ein kleines Bifteki, ein Souvlaki und ein Schweinesteak
- 61 **Herkules-Teller** A:C:F:G:I:J:K:4:12 ..... 15.9  
Gyros, ein Souvlaki, ein Schweinesteak, ein Soutzoukaki und ein Stück Leber

Alle Gerichte werden mit Pommes frites, Reis und frischem Salat mit Cocktail-Dressing serviert.

## „PLATTEN FÜR MEHRERE PERSONEN“

- 62 **Für 2 Personen** <sup>A:C:F:G:I:J:K:4:12</sup> ..... **32.0**      64 **Für 4 Personen** <sup>A:C:F:G:I:J:K:4:12</sup> ..... **65.0**  
Gyros, 2 Schweinesteaks, 2 Souvlaki und Tzaziki      Gyros, 4 Schweinesteaks, 4 Souvlaki, 4 Soutzoukakia, 2 Tzaziki
- 63 **Meeres & Grill Platte für 2 Personen** <sup>A:B:C:D:F:G:I:J:K:N:4:12</sup> ..... **42.0**  
Gyros, zwei Souvlaki, zwei Soutzoukakia, ein zartes Meeresfilet, vier knusprige Kalamari-Ringe, zwei Garnelen und Tzaziki

## „FEINSCHMECKER SPEZIALITÄTEN“

- 65 **Souvlaki überbacken** <sup>A:C:F:G:I:J:K:2:4:12</sup> ..... **13.9**      71 **Schweinesteak überbacken** <sup>A:C:F:G:I:J:K:4:12</sup> ..... **13.9**  
zwei Souvlaki in Metaxasauce und mit Käse überbacken      in Metaxasauce und mit Käse überbacken
- 66 **Gyros überbacken** <sup>A:C:F:G:I:J:K:2:4:12</sup> ..... **13.9**      72 **Hähnchenbrustfilet überbacken** <sup>A:C:F:G:I:J:K:4:12</sup> ..... **14.9**  
in Metaxasauce und mit Käse überbacken      in Metaxasauce und mit Käse überbacken
- 67 **Bifteki** <sup>A:C:F:G:I:J:4:12</sup> ..... **14.9**      73 **Soutzoukakia überbacken** <sup>A:C:F:G:I:J:L:O:4:12</sup> ..... **13.9**  
Hackfleisch gefüllt mit Feta, dazu Champignonsauce      in Metaxasauce und mit Käse überbacken
- 68 **Bifteki überbacken** <sup>A:C:F:G:I:J:L:O:4:12</sup> ..... **14.9**      74 **Pute Bearnaise** <sup>A:C:G:1</sup> ..... **14.9**  
Hackfleisch gefüllt mit Feta, überbacken mit Metaxasauce und Käse      Putenbrustfilet mit Sauce Bearnaise
- 69 **Rinderleber** <sup>F:G:I:J:L:O:4:12</sup> ..... **13.9**      75 **Pute Metaxa** <sup>A:F:G:I:J:L:O:4:12</sup> ..... **14.9**  
in Metaxasauce, serviert in der Pfanne      Putenbrustfilet in Metaxasauce und mit Käse überbacken
- 70 **Hähnchenbrustfilet** <sup>A:C:F:G:I:J:K:4:12</sup> ..... **14.9**  
zartes Hähnchenbrustfilet vom Grill mit cremiger Champignonsauce

## „SCHWEINEFILETS“

- 81 **„Grill“** <sup>F:G:J:L:O:1:4:12</sup> ..... **14.9**      85 **Filetspitzen „Ägäischer Art“** <sup>A:C:F:G:I:J:K:L:4:12</sup> ..... **15.9**  
Schweinefilet vom Grill mit Kräutercreme      Schweinefilet als Pfannengericht in Metaxasauce, das die Insulaner gerne essen
- 82 **„Metaxa“** <sup>A:F:G:I:J:O:4:12</sup> ..... **15.9**      86 **„Pfeffer“** <sup>A:C:F:G:I:J:K:4:12</sup> ..... **15.9**  
Schweinefilet in Metaxasauce, serviert in der Pfanne      zartes Schweinefilet mit Pfeffersauce
- 83 **„Stroganoff“** <sup>F:G:J:L:4:A:C</sup> ..... **15.9**      87 **„Champignon“** <sup>A:C:F:G:I:J:K:4:12</sup> ..... **15.9**  
Schweinefilet gebraten mit Paprika und Zwiebeln in Weißweinsauce, serviert in der Pfanne      Schweinefilet in cremiger Champignonsauce und mit Käse überbacken
- 84 **„Hawaii“** <sup>A:C:F:G:I:J:K:O:2:4:12</sup> ..... **15.9**  
Schweinefilet mit Ananas, Schinken, Sauce Bearnaise und mit Käse überbacken

Alle Gerichte werden mit Pommes frites, Reis und frischem Salat mit Cocktail-Dressing serviert.

# „SCHNITZEL“

- |  |  |
|--|--|
| 91 <b>Schnitzel „Wiener Art“</b> <sup>A:C:F:G:I:J:2:4</sup> ..... 12.4   | 96 <b>Schnitzel Hawaii</b> <sup>A:C:F:G:I:J:O:2:4</sup> ..... 14.2<br>mit Schinken, Ananas, Sauce<br>Bearnaise und Käse überbacken   |
| 92 <b>Schnitzel</b> <sup>A:C:F:G:I:J:L:2:4:12</sup> ..... 13.9<br>mit Champignonsauce  | 97 <b>Schnitzel Broccoli</b> <sup>A:C:F:G:I:J:2:4</sup> ..... 14.2<br>mit Broccoli, Sauce Hollandaise<br>und Käse überbacken         |
| 93 <b>Schnitzel</b> <sup>A:C:F:G:I:J:L:2:4</sup> ..... 13.9<br>mit gebratenen Zwiebeln   | 98 <b>Schnitzel Spinat</b> <sup>A:C:F:G:I:J:2:4</sup> ..... 14.2<br>mit Spinat, Sauce Hollandaise<br>und Käse überbacken             |
| 94 <b>Schnitzel</b> <sup>A:C:F:G:I:J:L:O:2:4:12</sup> ..... 13.9<br>mit Metaxasauce  | 99 <b>Schnitzel „Balkan Art“</b> <sup>A:C:F:G:I:J:2:4:8:11:12</sup> ..... 14.2<br>mit Paprika, Zwiebeln<br>und pikanter Tomatensauce |
| 95 <b>Schnitzel</b> <sup>A:C:F:G:I:J:2:4:8:11:12</sup> ..... 14.2<br>mit gebratenen Zwiebeln,<br>Paprika, Sauce Hollandaise<br>und Käse überbacken |  |

Auf Wunsch sind alle Schnitzel auch als Pute oder Hähnchenbrust erhältlich.

Alle Schnitzelgerichte werden mit Pommes frites und frischem Salat mit Cocktail-Dressing serviert.



# „RUMPSTEAKS“

- 100 **Kräuter**<sup>A:C:F:G:I:J:K:4:12</sup> ..... **23.9**  
vom Grill mit Kräutercreme
- 101 **Pfeffer**<sup>A:C:F:G:I:J:K:4:12</sup> ..... **24.9**  
mit Pfeffersauce
- 102 **Herkules**<sup>A:C:F:G:I:J:K:L:4:12</sup> ..... **24.9**  
mit gerösteten Zwiebeln
- 103 **Bearnaise**<sup>A:C:F:G:I:J:K:4:12</sup> ..... **24.9**  
mit Sauce Bearnaise
- 104 **Metaxa**<sup>A:C:F:G:I:J:K:4:12</sup> ..... **24.9**  
mit Metaxasauce
- 105 **Champignon**<sup>A:C:F:G:I:J:K:O:2:4:12</sup> ..... **24.9**  
mit Champignonsauce
- 106 **Champignon Special**<sup>A:C:F:G:I:J:K:L:4:12</sup> ..... **24.9**  
mit gerösteten Champignons,  
Paprika, Zwiebeln und  
Kräutercreme

[230-250G]



## „DELIKATESSEN AUS DEM MEER“

- |     |  |      |     |   |      |
|-----|--|------|-----|---|------|
| 111 | <b>Kalamares</b> <sup>A:C:F:G:J:N:2:4:11</sup>     | 14.9 | 115 | <b>Fisch-Teller</b> <sup>A:B:C:D:F:G:N:L:2:4:11</sup>   | 14.9 |
|     | gebratener Tintenfisch                             |      |     | fein gebratenes Kalamari, eine Garnele und zartes Meeresfilet, begleitet von leichter Remoulade |      |
| 112 | <b>Meeresfilet</b> <sup>A:C:D:F:G:J:2:4:11</sup>   | 14.9 | 116 | <b>Lachs vom Grill</b> <sup>A:C:D:F:G:L:N:2:4:11</sup>  | 20.9 |
|     | gebraten   |      |     | gegrilltes Lachsfilet mit gebratener Paprika und Zwiebeln                                       |      |
| 113 | <b>Meeresfilet</b> <sup>A:C:D:F:G:J:L:2:4:11</sup> | 15.9 | 117 | <b>Gegrillter Lachs mit Spinat</b> <sup>A:C:D:F:G:J:K:L:2:4:11</sup>                            | 21.9 |
|     | gebraten mit Weißweinsauce und mit Käse überbacken |      |     | zartes Lachsfilet mit cremiger Sauce Hollandaise, serviert mit überbackenem Spinat              |      |
| 114 | <b>Scampis</b> <sup>A:B:C:F:G:J:2:4:11</sup>       | 14.9 | 118 | <b>Gegrillter Lachs mit Broccoli</b> <sup>C:D:G:1:11</sup>                                      | 21.9 |
|     | mit Schale gebraten, acht Stück                    |      |     | zartes Lachsfilet mit cremiger Sauce Hollandaise, serviert mit überbackenem Broccoli            |      |



## „HACKSTEAK“

- |     |  |      |     |  |      |
|-----|--|------|-----|--|------|
| 241 | <b>Hacksteak</b> <sup>A:C:G:1:L:4:12</sup>   | 13.4 | 245 | <b>Hacksteak</b> <sup>A:C:G:1:11</sup>   | 14.4 |
|     | mit Champignonsauce, dazu Pommes frites und frischer Salat   |      |     | mit Broccoli, Sauce-Hollandaise und Käse überbacken, dazu Pommes frites und frischer Salat |      |
| 242 | <b>Hacksteak Metaxa</b> <sup>A:C:G:1:4:12</sup>  | 13.4 | 246 | <b>Hacksteak</b> <sup>A:C:G:1:11</sup>   | 14.4 |
|     | mit Metaxasauce, dazu Pommes frites und frischer Salat   |      |     | mit Spinat Sauce Hollandaise und Käse überbacken, dazu Pommes frites und frischer Salat.   |      |
| 243 | <b>Hacksteak Hawaii</b> <sup>A:C:G:1:2:11</sup>  | 14.4 | 247 | <b>Hacksteak „Balkan Art“</b> <sup>A:C:G:1:2:8:11:12</sup>                                 | 14.4 |
|     | mit Schinken, Ananas, Sauce Bearnaise und Käse überbacken, dazu Pommes frites und frischer Salat               |      |     | mit Paprika, Zwiebeln und pikanter Tomatensauce, dazu Pommes frites und frischer Salat     |      |
| 244 | <b>Hacksteak</b> <sup>A:C:G:1:11</sup>   | 14.4 |     |  |      |
|     | mit gebratenen Zwiebeln, Paprika, Sauce Hollandaise und Käse überbacken, dazu Pommes frites und frischem Salat |      |     |  |      |



Alle Gerichte werden mit Pommes frites, Reis und frischem Salat mit Cocktail-Dressing serviert.

## „DESSERT“

160	<b>Gemischtes Eis</b> <sup>G:1</sup>	5.0
161	<b>Gemischtes Eis</b> <sup>G:1:12</sup> mit Schokoladensauce und Sahne	5.9
162	<b>Vanille Eis</b> <sup>G:1:11</sup> mit heißen Kirschen	5.9
163	<b>Joghurt</b> <sup>G:H</sup> mit Honig, Mandeln und Zimt	5.0
164	<b>Panna Cotta</b> <sup>G:1:11:12</sup>	2.5
165	<b>Bougatsakia</b> <sup>A:C:G:H:1:12</sup> Blätterteig mit cremiger Füllung, serviert auf Vanilleeis	5.9
166	<b>Galaktoboureko</b> <sup>A:C:G:H:1:12</sup> cremiger Grießkuchen in knusprigem Filoteig, getränkt in duftendem Sirup, serviert mit einer Kugel Vanille-Zimt-Eis und geriebenen Walnüsse	6.5

## „EXTRA BEILAGEN“

	<b>Pommes</b>	3.5
	<b>Reis</b>	3.5
	<b>Kroketten</b>	3.5
	<b>Bratkartoffeln</b>	3.9
	<b>Gebratene Zwiebeln</b>	3.5

## „EXTRA SAUCE“

	<b>Sauce Bearnaise</b> <sup>A:C:G:1:4:12</sup>	3.0
	<b>Sauce Hollandaise</b> <sup>C:G:1:4:12</sup>	3.0
	<b>Metaxasauce</b> <sup>A:C:G:F:1:J:L:4:12</sup>	3.0
	<b>Pfeffersauce</b> <sup>A:C:G:F:1:J:4:12</sup>	3.0
	<b>Paprikasauce „Balkan Art“</b> <sup>2:8:11:12</sup>	3.0
	<b>Champignonsauce</b> <sup>G:1:L:4:11:12</sup>	3.0
	<b>Weißweinsauce</b> <sup>G:1:L:4:11:12</sup>	3.0
	<b>Ketchup oder Mayonnaise</b>	0.6

Sauce Hollandaise und Sauce Bearnaise  
enthalten 50% Pflanzenöl.

# [ GETRÄNKEN ]

## „APERITIFS“

<b>Ouzo/Feige</b> 5cl	4.0
<b>Ouzo</b> 2cl	2.5
<b>Aperol Spritz</b>	7.0
<b>Martini Bianco</b> 5cl	4.5
<b>Martini Rosso</b> 5cl	4.5
<b>Campari Orange</b>	5.5

## WARME GETRÄNKE


<b>Griechischer Mocca</b> .....	<b>2.5</b>
Sketos [ohne Zucker]	
Metrios [mittel süß]	
Glykos [süß]	
<b>Kaffee</b> .....	<b>2.5</b>
<b>Espresso</b> .....	<b>2.5</b>
<b>Espresso Macchiato</b> .....	<b>2.8</b>
<b>Cappuccino</b> .....	<b>3.5</b>
<b>Latte Macchiato</b> .....	<b>3.8</b>
<b>Tee</b> .....	<b>2.5</b>
<b>Schokolade</b> .....	<b>3.0</b>
<b>Heiße Schokolade mit Sahne</b> .....	<b>3.5</b>

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

 <b>zero</b> .....	0.33l	<b>3.4</b>
 <sup>1,2,4</sup> .....	0.30l	<b>3.3</b>
<b>Fanta</b> <sup>1:5</sup> .....	0.30l	<b>3.3</b>
<b>Sprite</b> <sup>1:5</sup> .....	0.30l	<b>3.3</b>
<b>Kalter Kaffee</b> .....	0.30l	<b>3.3</b>
<b>Apfelschorle</b> .....	0.30l	<b>3.3</b>
<b>Wasser Sprudel/Still</b> .....	0.25l	<b>2.7</b>
<b>Wasser Sprudel/Still</b> .....	0.75l	<b>7.5</b>
<b>Fuze Tea Pfirsich/Zitrone</b> .....	0.25l	<b>3.4</b>
<b>Tonic Water</b> .....	0.20l	<b>3.0</b>
<b>Bitter Lemon</b> .....	0.20l	<b>3.0</b>
<b>Ginger Ale</b> .....	0.20l	<b>3.0</b>
<b>Säfte</b> .....	0.20l	<b>3.0</b>
Orangensaft, Apfelsaft, Kirschsaf, Traubensaft		



## BIERE

 <b>König Pilsener</b> .....	0.30l	<b>3.3</b>
<b>Diebels Alt</b> .....	0.30l	<b>3.3</b>
<b>Alster/Radler</b> .....	0.30l	<b>3.3</b>
<b>Pils Cola</b> .....	0.30l	<b>3.3</b>
<b>Alt Cola</b> .....	0.30l	<b>3.3</b>
<b>Pils Schuss</b> .....	0.30l	<b>3.3</b>
<b>Alt Schuss</b> .....	0.30l	<b>3.3</b>
<b>Malzbier</b> .....	0.30l	<b>3.3</b>
<b>Alkoholfreies Bier</b> .....	0.33l	<b>3.5</b>

<b>Weizen</b> .....	0.50l	<b>5.5</b>
<b>Weizen alkoholfreies</b> .....	0.50l	<b>5.5</b>



## ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

<b>Malteser</b> .....	2cl	<b>3.5</b>
<b>Grappa</b> .....	2cl	<b>3.5</b>
<b>Vodka</b> .....	2cl	<b>3.5</b>
<b>Barcadi Cola</b> .....		<b>5.5</b>
<b>Whiskey</b> .....		<b>5.5</b>
<b>Chivas Regal 12</b> .....	2cl	<b>6.0</b>
<b>Baileys</b> .....	4cl	<b>5.5</b>
<b>Fernet Branca</b> .....	2cl	<b>3.0</b>
<b>Fernet Menta</b> .....	2cl	<b>3.0</b>
<b>Jägermeister</b> .....	2cl	<b>3.0</b>
<b>Ramazzotti</b> .....	2cl	<b>3.5</b>
<b>Metaxa 5*</b> .....	2cl	<b>4.0</b>
<b>Metaxa7*</b> .....	2cl	<b>5.0</b>
<b>Metaxa 40 Jahre</b> .....	2cl	<b>6.5</b>

## SCHAUMWEINE

<b>Sekt Flasche</b> .....	0.7l	<b>22.5</b>
<b>Piccolo</b> .....	0.2l	<b>6.5</b>

## OFFENE WEIßWEIN

.....	0.25l	0.50l
<b>Weißwein, trocken, leicht</b> .....	<b>5.5</b>	<b>11.0</b>
<b>Imiglykos, halbtrocken</b> .....	<b>5.5</b>	<b>11.0</b>
<b>Retsina, geharzt</b> .....	<b>5.5</b>	<b>11.0</b>
<b>Muscat, Likörwein</b> .....	<b>6.5</b>	<b>13.0</b>
<b>Weinschorle</b> .....	<b>5.5</b>	<b>11.0</b>

## OFFENE ROTWEIN

.....	0.25l	0.50l
<b>Rotwein, trocken, leicht</b> .....	<b>5.5</b>	<b>11.0</b>
<b>Imiglykos, halbtrocken</b> .....	<b>5.5</b>	<b>11.0</b>
<b>Mavrodaphne, Likörwein</b> .....	<b>6.5</b>	<b>13.0</b>

## OFFENE ROSÉWEIN

.....	0.25l	0.50l
<b>Roséwein, trocken, leicht</b> .....	<b>5.5</b>	<b>11.0</b>

#### ZUSATZSTOFFE

**1** mit Farbstoff, **2** mit Konservierungsstoffe, **3** mit Antioxidationsmittel, **4** mit Geschmacksverstärker, **5** geschwärtzt, **6** Phosphat, **7** mit Milcheiweiß, **8** mit Süßungsmittel, **9** Phenylalaninquelle, **10** koffeinhaltig, **11** Säuerungsmittel, **12** Stärke, **13** Gewachst, **14** mit Taurin, **15** Chinin, **16** stabilisatoren, **17** Feuchtehalttemittel

#### ALLERGENE

**A** Gluten + Erzeugnisse, **B** Krebstiere + Erzeugnisse, **C** Eier + Erzeugnisse, **D** Fisch + Erzeugnisse, **E** Erdnüsse, Nüsse allgemein + Erzeugnisse, **F** Soja + Erzeugnisse, **G** Milch/Milcheiweiß + Erzeugnisse, **H** Schalenfrüchte + Erzeugnisse, **I** Sellerie + Erzeugnisse, **J** Senf + Erzeugnisse, **K** Sesam + Erzeugnisse, **L** Sulfite/Schwefeloxid + Erzeugnisse, **M** Lupine + Erzeugnisse, **N** Weichtiere + Erzeugnisse, **O** Säurekorrektor

# PARTY SERVICE

## FÜR SELBSTABHOLER

Planen Sie eine Feier und möchten Ihre Gäste mit leckerem Essen verwöhnen – ganz ohne Stress in der Küche?

Dann ist unser Party-Service für Selbstabholer genau das Richtige für Sie!

Ob Geburtstag, Familienfeier, Firmenveranstaltung oder Jubiläum – wir bereiten frische Speisen für Ihre Veranstaltung vor.

Sie bestellen bequem im Voraus und holen alles zur vereinbarten Zeit bei uns ab.

Gerne beraten wir Sie persönlich und stellen gemeinsam mit Ihnen das passende Menü für Ihre Feier zusammen.

*Jetzt bestellen  
und entspannt Feiern!*

