

# Herzlich willkommen im Tante-Emma-Laden

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

## 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**.



Vegetarische Gerichte



Vegane Gerichte



Warme Vorspeise



## Happy Hour

„Zuckerstunde“

Bei Bestellung von zwei Hauptspeisen zwischen 17 und 18 Uhr erhalten Sie ein Tagesdessert gratis.

Zu zweit schmeckt's besser - Essen teilen, Drink erhalten  
Abends soll es nur noch eine Kleinigkeit sein?

Kein Problem: Bei Bestellung von Appetitanregern im Wert von 15 € p. P. in der Zeit von 20.00 bis 21.00 Uhr erhält jede Person einen Aperitif oder Digestif nach Wahl.

## Greek Tasting

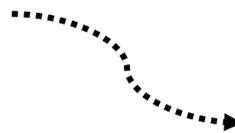
Den ganzen Abend über servieren wir viele bunte kleine Teller - abwechslungsreiche Meze, raffinierte Spezialitäten und verführerische Desserts. So können Sie die griechische Küche in all ihren Facetten erleben, probieren und teilen.

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

Ab November 2025 | 29,90 € 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:



Alle Preise sind in Euro.

## Appetitanreger

P  
E  
R  
F  
E  
K  
T  
E  
T  
E  
I  
L  
E  
N

<b>Skordaliá</b> 	6,00
Kartoffeldip mit ordentlich Knoblauch, Olivenöl & Zitrone	
<b>Zazíki</b> <sup>G</sup> 	6,50
Gurke, Knoblauch & Olivenöl	
<b>Dip Trio</b> 	9,50
Fetadip <sup>G</sup> , Zazíki <sup>G</sup> & Fáva, dazu Pitabrot <sup>A</sup>	
<b>Antipasti</b> 	14,50
gegrilltes Gemüse, Feta <sup>G</sup> , Oliven, Skordaliá & Olivenöl	
<b>Auberginen Imam</b> <sup>G</sup>  	11,50
im Tontöpfchen mit Tomate, Zwiebeln, Knoblauch & Feta	
<b>Ntákos</b> * - kretanischer Zwieback <sup>A</sup> 	9,50
Tomatenwürfel, Knoblauch, Zwiebel, Oregano & Feta <sup>G</sup>	
<b>Bruscetta Greek Style</b> 	7,50
Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch & Rucola auf geröstetem Brot <sup>A</sup> garniert mit Feta <sup>G</sup> , Olivenöl & Balsamicocrema	
<b>Kalamáta Oliven</b> 	5,50

<b>Χωριάτικη - Bauernsalat</b> * .....	12,50
Klassisch wie auf dem Dorf mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Oliven, Kapern & Feta <sup>G</sup> 	
<b>Παντζάρι - Rote Bete Salat</b> * .....	9,20
auf Fetacreme <sup>G</sup> , verfeinert mit Olivenöl & frischen Kräutern	

Alle Preise sind in Euro.

## Appetitanreger

<b>Oktopus<sup>D</sup></b> 	18,50
gegrillter Oktopus <sup>J</sup> mit Fáva & Salatbeilage	
<b>Kalamares<sup>A, D</sup></b> 	14,50
mehliert, frittiert, mit Knoblauchdip & Salatbeilage	
<b>Gefüllte Spitzpaprika</b>  	10,50
2 Stück mit Feta <sup>G</sup> & frischen Kräutern	



*Γα πάντα με τυρί*

<b>Ziegenkäse<sup>G</sup></b>  	12,50
gebacken mit einer Panade <sup>A</sup> aus Sesam <sup>K</sup> & Pistazien auf einem kleinen Salatbouquet mit unserer hausgemachten Tomatenmarmelade	
<b>Féta<sup>G</sup> in Filoteig<sup>A</sup></b>  	9,50
mit Honig, Sesam <sup>K</sup> & einem Hauch griechischen Kaffee on Top	
<b>Feta<sup>G</sup></b> 	7,50
Ein Stück Feta mit Olivenöl und Oregano passt immer dazu!	

<b>Pitabrot<sup>A</sup></b>	2,50
<b>Mediterranes Gemüse</b>	7,50
<b>Kleiner Salat der Saison</b>	6,50
<b>Handgefertigte Kartoffelstäbchen</b>	7,50
mit Oregano und Feta <sup>G</sup>	

Alle Preise sind in Euro.



## Hauptspeisen ...dürfen natürlich auch geteilt werden

**Lachanika**  ..... **18,90**

mediterranes Gemüse der Saison, Balsamico, frische Kräuter, Pitabrot<sup>A</sup> & Dip

**Lazanaki**  ..... **17,50**

Griechische Tagliatelle<sup>A</sup>, frischer Knoblauch, Spinat, Datteltomaten, Feta<sup>G</sup> & griechischem Hartkäse<sup>G</sup>

## Aus dem Topf oder Ofen

**Sofrito**<sup>A</sup> ..... **23,90**

Oma's corfiotisches Rezept- zartes Rindfleischscheiben geschmort in einer Sauce aus Knoblauch, Essig, Weißwein, Pfeffer & Petersilie, dazu ein Stück Feta<sup>G</sup> & hausgemachte Kartoffelstäbchen

**Stifado vom Rind** ..... **24,50**

Ein Klassiker der griechischen Küche - Perlzwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Lorbeer & Piment im Topf geschmort, dazu Reis & handgefertigte Kartoffelstäbchen

**Pastizada - typisch Corfu** ..... **21,50**

geschmortes Rindfleisch auf Spaghetti<sup>A</sup> in einer mit Lorbeer, Zimt & Knoblauch verfeinerten Sauce, dazu griechischer Hartkäse<sup>G</sup>

**Mousakás**<sup>A,G</sup> ..... **20,50**

Kartoffel, Aubergine, Zucchini, Tomate, Hackfleisch, Bechamelsauce

**Vegetarisches Mousakás**<sup>A,G</sup>  ..... **20,50**

wie das Original, genauso schmackhaft, mit herzhaftem Käse<sup>G</sup>

Für unsere jungen Gäste

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



## Gegrilltes



### **Kebab<sup>J</sup> „Thanassis“** ..... 19,50

Hackfleisch vom Rind & Lamm, auf Pitabrot<sup>A</sup>, Zwiebeln, Joghurt<sup>G</sup> & gegrillte Tomate

### **Souvlakia<sup>J</sup> in 3 Geschmacksrichtungen** ..... 25,50

Lammlachse, Schweinefilet & Hähnchen, dazu Karottenpüree & Salatbeilage

### **Hähnchen** ..... 20,50

2 Hähnchenspieße mit Zitronen-Vinaigrette<sup>J</sup>, mediterranem Gemüse & Salatbeilage

### **Gyros** ..... 19,50

vom Schwein, Zaziki<sup>G</sup>, Tomate, Zwiebeln, Pitabrot<sup>A</sup>, Kartoffelstäbchen & Krautsalat

### **Bifteki - klassisch** ..... 19,50

gemischtes Hackfleisch vom Schwein & Rind, Zitronen-Vinaigrette<sup>J</sup>, Zaziki<sup>G</sup>, Kartoffelstäbchen & Salatbeilage

### **Bifteki - gefüllt** ..... 22,50

gemischtes Hackfleisch vom Schwein & Rind, gefüllt mit Feta<sup>G</sup>, Zaziki<sup>G</sup>, Zitronen-Vinaigrette<sup>J</sup>, Kartoffelstäbchen & Salatbeilage



### **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 Personen, 25,50 p. P.

Probierfreudig?



### **Kleine kulinarische Reise**

Verschiedene Vor- & Hauptspeisen und eine kleine Süßigkeit zum Abschluss  
Ab 2 Personen 31,50 p. P.

### **Noch etwas Süßes?**

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

Alle Preise sind in Euro.

## Erfrischungsgetränke

<b>Mineralwasser</b> Glas	.....	<b>3,20</b>
<b>Mineralwasser</b> 0,75 l	.....	<b>6,50</b>
<b>Stilles Wasser</b> Glas	.....	<b>3,20</b>
<b>Stilles Wasser</b> 0,75 l	.....	<b>6,50</b>
<b>Apfelsaft</b> 0,4 l	.....	<b>3,90</b>
<b>Orangensaft</b> 0,4 l	.....	<b>3,90</b>
<b>Apfelschorle</b> 0,4 l	.....	<b>3,90</b>
<b>Cranberryschorle</b> 0,4 l	.....	<b>3,90</b>
<b>Cola</b> <sup>1, 8, 13</sup> 0,4 l	.....	<b>3,90</b>
<b>Cola Light</b> <sup>1, 8, 11, 12, 13</sup> 0,4 l	.....	<b>3,90</b>
<b>Cola Zero</b> <sup>1, 8, 11, 12, 13</sup> 0,4 l	.....	<b>3,90</b>
<b>Fanta</b> <sup>3</sup> 0,4 l	.....	<b>3,90</b>
<b>Sprite</b> 0,4 l	.....	<b>3,90</b>
<b>Mezzo Mix</b> <sup>3</sup> 0,4 l	.....	<b>3,90</b>



### Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

<sup>A</sup> glutenhaltiges Getreide	<sup>1</sup> Farbstoffe
<sup>B</sup> Krebstiere	<sup>2</sup> Konservierungsstoffe
<sup>C</sup> Eier	<sup>3</sup> Antioxidationsmittel
<sup>D</sup> Fisch	<sup>8</sup> Phosphat
<sup>G</sup> Milch	<sup>11</sup> Süßungsmittel
<sup>H</sup> Schalenfrüchte	<sup>12</sup> Phenylalaninquelle
<sup>I</sup> Sellerie	<sup>13</sup> Koffein
<sup>J</sup> Senf	<sup>14</sup> Chininhaltig
<sup>K</sup> Sesam	

## Heißgetränke

<b>Kaffee</b> <sup>13</sup>	.....	<b>3,20</b>
<b>Cappuccino</b> <sup>13, G</sup>	.....	<b>4,20</b>
<b>Espresso</b> <sup>13</sup>	.....	<b>2,90</b>
<b>Griechischer Kaffee</b> <sup>13</sup>	.....	<b>2,90</b>
<b>Heiße Schokolade</b> <sup>G</sup>	.....	<b>3,90</b>
<b>Tee</b> verschiedene Sorten	.....	<b>3,20</b>

Alle Preise sind in Euro.

## Alkoholfreie Cocktails

<b>Lava Belle</b> .....	<b>8,30</b>
Alkoholfreier Likör mit Lavendel & Vanille, Bitterlemon <sup>14</sup> , Tonic <sup>14</sup>	
<b>Sunny Kiss</b> .....	<b>6,40</b>
Ananas, Orange, Vanille, Limette, Himbeere	
<b>Gin Spring</b> .....	<b>7,40</b>
Alkoholfreier Gin, Bitterlemon <sup>14</sup> , Tonic <sup>14</sup>	
<b>Sour Berry</b> .....	<b>6,40</b>
Bitterlemon <sup>14</sup> , Schweppes Wildberry <sup>14</sup> , Sauerkirsche, Zitrone	
<b>Fruity Passion</b> .....	<b>6,40</b>
Ananas, Orange, Apfel, Himbeere, Kiwi, Zitrone	



## Cocktails



<b>Peachi</b> .....	<b>8,40</b>
Rum, Pfirsichlikör, Ananas, Orange & Lime	
<b>Red Marine</b> .....	<b>7,90</b>
Wodka, Cranberry, Limette & Rosmarin	
<b>Gin Mule</b> .....	<b>7,90</b>
Gin, Gingerale <sup>1</sup> , Limette & Thymian	
<b>London Dry Gin</b> .....	<b>9,80</b>
Gin aus Wolfenbüttel, Tonic	
<b>Wildberry</b> .....	<b>7,60</b>
Lillet & Schweppes Wildberry	
<b>Aperol Spritz</b> .....	<b>7,60</b>
Aperol Spritz, Prosecco, Soda & Orange	
<b>Aperol Mastic</b> .....	<b>7,90</b>
Aperol Spritz, Mastica, Prosecco, Soda & Orange	
<b>Lava Belle Spritz</b> .....	<b>8,30</b>
Lava Belle, Prosecco, Wildberry & Tonic	

Unsere Empfehlung! →

Regional aus Wolfenbüttel  
Scheunenbrand Distillery

Alle Preise sind in Euro.

## Weißwein

<b>Hauswein</b> Glas .....	<b>5,20</b>
<b>Hauswein</b> 0,5 l .....	<b>10,60</b>
trocken, halbtrocken oder lieblich	
<b>Samos Vin Doux</b> 0,1 l .....	<b>5,90</b>
süßer Likörwein, muskatig	
<b>Amethystos</b> 0,75 l .....	<b>28,00</b>
trocken, exotisch, intensiv	



## Rosewein

<b>Hauswein</b> Glas .....	<b>5,20</b>
<b>Hauswein</b> 0,5 l .....	<b>10,60</b>
trocken, halbtrocken oder lieblich	
<b>Amethystos</b> 0,75 l .....	<b>28,00</b>
trocken, beerig, spritzig	



## Rotwein

<b>Hauswein</b> Glas .....	<b>5,20</b>
<b>Hauswein</b> 0,5 l .....	<b>10,60</b>
trocken, halbtrocken oder lieblich	
<b>Mavro Daphne</b> 0,1 l .....	<b>5,20</b>
süßer Likörwein, fruchtig, mild	



## Retzina

<b>Malamatina</b> Glas .....	<b>5,20</b>	<b>Kechribari</b> 0,5 l .....	<b>14,70</b>
<b>Malamatina</b> 0,5 l .....	<b>10,60</b>		
weiß, herb, geharzt			

Weiter Weine auf Anfrage beim Servicepersonal.

Alle Preise sind in Euro.

## Bier

Frisch gezapft!

<b>Bier<sup>A</sup></b> Wolters vom Fass 0,3 l .....	3,80
<b>Bier<sup>A</sup></b> Wolters vom Fass 0,4 l .....	4,60
<b>Radler<sup>A</sup></b> 0,3 l .....	3,80
<b>Radler<sup>A</sup></b> 0,4 l .....	4,60
<b>Alkoholfreies Bier</b> 0,33 l .....	3,60
<b>Alkoholfreies Radler</b> 0,33 l .....	3,80
<b>Weizen<sup>A</sup></b> naturtrüb 0,5 l .....	5,50
<b>Weizen<sup>A</sup></b> dunkel 0,5 l .....	5,50
<b>Weizen<sup>A</sup></b> kristall 0,5 l .....	5,50
<b>Weizen<sup>A</sup></b> alkoholfrei 0,5 l .....	5,50
<b>Zwickel<sup>A</sup></b> Kellerbier 0,5 l .....	5,50
<b>Mythos<sup>A</sup></b> 0,33 l .....	3,90
<b>Malzbier</b> 0,33 l .....	3,80



Typisch griechisch...

## Liköre & Spirituosen

<b>Likör Mastic</b> 2 cl .....	3,50	<b>Kumquat</b> 2 cl .....	3,50
<b>Baileys</b> 2 cl .....	3,50	<b>Ouzo Idoniko</b> 2 cl .....	3,00
<b>Ouzo Plomari</b> 2 cl .....	3,00	<b>Ouzo 12</b> 2 cl .....	2,90
<b>Ouzo Plomari</b> 20 cl .....	14,00	<b>Tsipouro Idoniko</b> 2 cl .....	3,50
<b>Jägermeister</b> 2 cl .....	3,50	<b>Racumelo</b> 2 cl .....	3,00
<b>Metaxa 5-Sterne</b> 2 cl .....	3,00	<b>Metaxa 7-Sterne</b> 2 cl .....	3,70

Unsere Empfehlung!

Regional aus Wolfenbüttel  
von Scheunenbrand Distillery.

<b>Anis Likör 40 %</b> 2 cl .....	3,50
<b>Apfel-Ingwer Likör 20 %</b> 2 cl .....	3,50
<b>Haselnuss Likör 20 %</b> 2 cl .....	3,50
<b>Sauerkirsch Likör 20 %</b> 2 cl .....	3,50
<b>Maple Pot Spezial-Cocktail</b> .....	8,30
Rum, Orange, Passionsfrucht & Zitrone	

Alle Preise sind in Euro.