



HERZLICH WILLKOMMEN

ΚΑΛΩΣ ΗΡΘΑΤΕ (KALOS IRTHATE)

bei Pegasus am Lerchenkrug

Wir freuen uns, dass Sie da sind und hoffen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen.
Genießen Sie bei gemütlicher Atmosphäre unsere original griechischen und natürlich
auch mediterranen Gerichte. Alle unsere Gerichte werden mit gründlicher Sorgfalt
und Liebe zubereitet. Wir legen größten Wert auf die Frische und Qualität unserer Zutaten.

Wir wünschen Ihnen Guten Appetit

Das Team vom Pegasus

Allergene und Zusatzstoffe

- a Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel)
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pistazie)
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulphite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse Deklarationspflichtige

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 12 enthält Phenylalaninquelle
- 13 gewachst

Suppen

- | | | |
|-----|---|--------|
| 01. | Tomatensuppe ^{g;4}
Hausgemacht mit Sahnehäubchen und Petersilie verfeinert | 5,50 € |
| 02. | Bohnensuppe
Hausgemacht auf griechische Art | 5,50 € |

Salate

Alle Salate sind tagesfrisch geschnitten, mit kaltgepresstem Olivenöl, frischen Kräutern und hausgemachten Dressings. Zu jedem Salat servieren wir unser täglich frisch gebackenes Brot ^(a).

- | | | |
|-----|--|---------|
| 3. | Bauernsalat ^{g;}
Griechischer Bauernsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Peperoni, rote eingelegte Paprikaschoten angerichtet mit Oliven, Feta, kaltgepresstem Olivenöl und frischen Kräutern. | 12,50 € |
| 4. | Ceasarssalat ^{a; c; g; j; 2, 3}
Grüner Salat mit Putenfleisch, Mais, Cherrytomaten, Croutons, knusprig gebratenem Bacon, Parmesankäse, mit Ceasardressing | 14,90 € |
| 5. | Diassalat ^{a; g; j; h; 2}
Eine Verbindung aus Radizzio, grünem Salat, dazu frische Mozzarellawürfel, gebratenes Gemüse, Croutons, sonnengetrocknete Tomaten und gerösteten, gehobelten Mandeln, angerichtet mit einer Honigvinaigrette | 14,90 € |
| 6. | Putensalat ^{c; g; 1; 2}
Eine Mischung aus grünem Salat, Lollo Rosso, Champignons, Gurken, Cherrytomaten, rote eingelegte Paprika, Radizzio, Putenstreifen, geriebenen Parmesankäse und einem gekochten Ei, mit einer Balsamiko-Honigvinaigrette | 14,90 € |
| 7. | Lachssalat ^{a; d; j; 1; 2}
Ein bunter Salat mit gegrillten Lachsstückchen und Croutons serviert mit einem frischen Zitronendressing | 15,90 € |
| 8. | Garnelensalat ^{b; 2}
Eine Vielfalt an Salaten mit Cherrytomaten. Garnelen in Marinade gegrillt. | 14,90 € |
| 9. | Chalumisalat ^{a; c; g; 1; 2}
Lollo Rosso und grüner Salat, gebratenem Gemüse, Putenfleisch, Champignons und gekochtem Ei. Dazu herrlichen gegrillten Ziegenkäse Chalumi aus Cypern. Das ganze wird zu einer Einheit mit Tortillasblätter hervorgehoben, verfeinert mit Balsamikodressing. | 14,90 € |
| 10. | Thunfischsalat ^{a; c; d; i; 2; 11}
Ein Klassiker für Thuna Fans. Grüner Salat, Lollo Rosso, Eisberg, Gurken, Cherrytomaten, Zwiebeln und natürlich Thunfisch, dazu Cocktailsauce | 12,90 € |
| 11. | Gyrossalat ^{c; j}
Gemischter grüner Salat mit Mais, Gyros und hausgemachten Ceasardressing | 15,50 € |

Warme Vorspeisen

Zu jeder Vorspeise servieren wir unser täglich frisch gebackenes Brot ^(a).

Meeresgeschichten

12. **Garnelen a lá Dina** ^b 13,90 €
Garnelen in Olivenöl gebraten. Mit Paprika, Zwiebeln und Knoblauch.
Mit Weißwein und Zitrone gelöscht.
13. **Muscheln Saganaki** ^{g; n} 13,90 €
Mit Olivenöl gebratene Muscheln in Tomatenknoblauchsauce und pikanter
Paprika und Feta, mit Weißwein gelöscht.
14. **Muscheln Saganaki Knoblauch** ^{g; j; n} 13,90 €
In Olivenöl gebratene Muscheln mit pikanter Paprika und Knoblauch,
Feta, Senf, gelöscht mit Weißwein.
15. **Garnelen in roter Sauce** ^{b; g} 13,90 €
Mit Olivenöl gebratene Garnelen in Tomatensauce und pikanter Paprika
und Feta mit Weißwein gelöscht
16. **Garnelen Saganaki** ^{b; g; j} 13,90 €
Garnelen in Olivenöl mit frischen Kräutern, pikanter Paprika, Senf und Knoblauch
angebraten, mit Feta, gelöscht mit Weißwein
17. **Babycalamaris** ^{n; 1; 2} 13,90 €
Angebraten in Olivenöl mit Cherrytomaten, frischen Kräutern und Knoblauch,
in einer Balsamiko-Ölvinaigrette serviert, gelöscht mit Weißwein und Zitrone
18. **Sardellen gebraten** ^{a; d; g} 8,90 €
Paniert und in Olivenöl gebraten, serviert mit Tzatziki

Gemüse-Garten

19. **Dicke Bohnen** ^g 9,90 €
auf griechische Art mit Feta überbacken
20. **Weinblätter** ^g 8,90 €
gefüllt mit Reis und Kräutern, serviert mit Tzatziki
21. **Gemüse gegrillt** ^{1; 2} 9,50 €
Bunte Paprika, Zucchini, Austernpilze gegrillt, mit einer Olivenöl-Balsamikovinaigrette
serviert und mit frischen Kräutern bestreut
22. **Pepperoni** ^g 7,50 €
Eingelegte mittelscharfe Pepperoni gebraten in Zitronenknoblauchöl und Petersilie

Käsewelt

27. **Feta Saganaki** ^{a; g} 9,90 €
Griechischer Feta paniert in Olivenöl gebraten. In der Pfanne serviert und
am Tisch mit frischer Zitrone gelöscht
28. **Kefalotiri Saganaki** ^{a; g} 11,50 €
Griechischer pikanter Käse paniert in Olivenöl gebraten. In der Pfanne serviert
und am Tisch mit frischer Zitrone gelöscht
29. **Fetakäse gegrillt** ^g 9,90 €
Fetakäse gegrillt, mit Tomatenscheiben, Zwiebeln, Oliven, Pepperoni, Olivenöl und Oregano
30. **Bujurdi** ^g 11,00 €
Fetakäse und Gouda Käse in einer Schüssel mit frischen Tomaten,
scharfer Paprika, Olivenöl und Oregano im Backofen gebacken
31. **Manouri mit Honig** ^{a; g; h} 11,50 €
Aus der Molke von Schaf- und Ziegenmilch rindenloser Weichkäse mit Mehl
paniert in Olivenöl gebraten, serviert mit griechischem Honig und gerösteten Mandelscheiben
32. **Fetarollen** ^{a; g; h; 1; 2} 11,90 €
Feta im Teigmantel gebraten. Mit Honig, Balsamico crema und Pistazien verfeinert.

Kalte Vorspeisen

Zu jeder Vorspeise servieren wir unser täglich frisch gebackenes Brot ^(a).

- | | | |
|-----|---|--------|
| 33. | Tzatziki ^g | 5,50 € |
| 34. | Tarama ^{d; 2}
Griechischer Fischrogendip mit Olivenöl | 6,00 € |
| 35. | Auberginenmus ^g
Aus geräucherten Auberginen mit Knoblauch | 7,00 € |
| 36. | Chtipiti ^{c; g; h}
Griechische Schafskäsecreme leicht pikant | 7,00 € |
| 37. | Feta natur ^g
Garniert mit Zwiebel, Olive, Tomatenscheibe, Oregano und Olivenöl | 7,50 € |
| 38. | Oliven
griechische Oliven, mit Olivenöl | 7,00 € |

Vorspeisen Spezial

Zu jeder Vorspeise servieren wir unser täglich frisch gebackenes Brot ^(a).

- | | | |
|-----|--|---------|
| 41. | Knoblauchnest ^a
Frischer Teig gebacken mit hausgemachter Knoblauchbutter | 5,50 € |
| 42. | Knoblauchnest mit Käse ^{a; g}
Frischer Teig gebacken mit hausgemachter Knoblauchbutter, gefüllt mit Käse | 6,90 € |
| 44. | Kalbslebergeschnetzeltes ^{1; 2}
Angebraten mit Zwiebeln, gelöscht mit Weißwein und Zitrone, mit Oregano verfeinert, im Pfännchen serviert | 10,90 € |

Hauptgerichte vom Grill

- | | | |
|------|---|---------|
| 45. | Gyros ^g
Gyros vom Spieß, serviert mit Tzatziki | 16,50 € |
| 46. | Gyros Metaxa ^g
Gyros vom Spieß in Metaxasauce | 20,50 € |
| 47. | Gyros Metaxa überbacken ^g
Gyros vom Spieß in Metaxasauce mit Käse überbacken | 21,50 € |
| 48. | Gyros scharf ^g
Gyros frisch vom Spieß geschnitten in der Pfanne mit bunten Paprikas, Champignons, Zwiebeln und Chili gebraten, mit Weißwein gelöscht und Sahnesauce verfeinert | 20,90 € |
| 49. | Gyros Spezial ^g
Gyros frisch vom Spieß geschnitten in der Pfanne mit Zwiebeln, Champignons, bunten Paprikas und Knoblauch gebraten, mit Dill verfeinert, serviert mit Tzatziki | 20,50 € |
| 490. | Gyros Pegasus ^g
Gyros frisch vom Spieß geschnitten in der Pfanne mit Erbsen und Möhren gebraten in einer feinen Sahnesauce, mit Dill verfeinert | 20,90 € |
| 50. | Souflaki ^g
2 Spieße vom Schweinefilet gegrillt, serviert mit Tzatziki | 18,90 € |

Hauptgerichte vom Grill

500. Souflaki Metaxa überbacken ^g	20,90 €
2 Spieße vom Schweinefilet gegrillt, in Metaxasauce mit Käse überbacken	
53. Hacksteaks ^{g;i}	17,50 €
Gegrillte Hacksteaks aus hausgemachtem Hack, serviert mit Tzatziki	
54. Bifteki ^{g;i}	18,90 €
Gegrilltes Hacksteak aus hausgemachtem Hack mit Feta gefüllt, serviert mit Tzatziki	
55. Bifteki Knoblauch ^{g;i}	20,50 €
Gegrilltes Hacksteak mit Feta gefüllt, serviert mit Tomatenknoblauchsauce und Tzatziki	
550. Bifteki Metaxa überbacken ^{g;i}	21,90 €
Gegrilltes Hacksteak mit Feta gefüllt in Metaxasauce mit Käse überbacken	
51. Schweinefilet ^g	20,50 €
Schweinefiletmedaillons gegrillt, serviert mit Tzatziki	
52. Bauernspieß ^g	22,50 €
Schweinefilet mit Tomaten, Zwiebel und Paprika am Spieß gegrillt, serviert mit Tzatziki	
56. Pfeffersteak ^g	26,50 €
Rumpsteak (ca. 250g ohne Fettdeckel) gegrillt, serviert mit pikanter Pfeffersauce „Pegasus“	
57. Rumpsteak ^{g; j; 1; 2}	25,90 €
(Ca. 250g ohne Fettdeckel) gegrillt, mit gegrilltem Gemüse, mit Balsamikovinaigrette angerichtet, serviert mit Kräuterbutter und Tzatziki	
557. Rumpsteak Pepperoni ^g	26,90 €
Gegrilltes Rumpsteak (ca.250g ohne Fettdeckel) serviert mit einer cremigpikanten, scharfen Peppersonisauce mit Paprikawürfel und Weißwein	
58. Kalbsleber ^g	20,90 €
Gegrillt mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, serviert mit Tzatziki	
59. Lammsteak	25,50 €
Gegrillt, serviert mit Kräuterbutter und Tzatziki	
60. Lammfilet ^g	26,00 €
Gegrillt, serviert mit Kräuterbutter und Tzatziki	
61. Lammkoteletts ^g	27,00 €
Vom Lammkarree (ca. 250g), gegrillt, serviert mit Tzatziki	
62. Lammspieße	25,00 €
Gegrillt, serviert mit Tzatziki	
63. Putenspieße ^g	17,90 €
2 Putenspieße gegrillt, serviert mit Tzatziki	
64. Putenspieße Bacon ^{g; 3}	18,90 €
2 Putenspieße gegrillt mit Baconstreifen, serviert mit Tzatziki	
65. Putensteak ^g	18,50 €
Gegrillt, serviert mit Kräuterbutter und Tzatziki	
650. Putensteak Metaxa überbacken ^g	20,00 €
Putensteak gegrillt, serviert in Metaxasauce mit Käse überbacken	

Alle unsere Fleisch,- und Fischgerichte werden mit saisonalem Salat, täglich frisch gebackenem Brot ^(a), Reis ^(a;c;f;g;j) und Kartoffelspalten serviert.
(Auf Anfrage als Alternative Folienkartoffel mit Aufschlag 2,50€)

Gemischte Grillplatten

- 66. Arisplatte ^g** 20,50 €
Gyros vom Spieß, Souflaki vom Schweinefilet und Kalbsleber, serviert mit Tzatziki
- 67. Friderikiplatte ^g** 20,50 €
Gyros vom Spieß, mit 2 Souflaki vom Schweinefilet, serviert mit Tzatziki
- 68. Mariaplatte ^{g; i}** 19,50 €
Gyros vom Spieß, Souflaki vom Schweinefilet und Hacksteak, serviert mit Tzatziki
- 69. Pepeplatte ^g** 19,50 €
Gyros vom Spieß mit Souflaki vom Schweinefilet und Putensteak, serviert mit Tzatziki
- 70. Adrianiplatte ^g** 23,50 €
Gyros vom Spieß mit Souflaki vom Schweinefilet und Lammspieß, serviert mit Tzatziki
- 71. Thaliaplatte ^{g; i}** 20,50 €
Gyros vom Spieß mit Kalbsleber und Hacksteak, serviert mit Tzatziki
- 72. Alinaplatte ^{g; i}** 24,00 €
Gyros vom Spieß mit Souflaki vom Schweinefilet, Hacksteak und Lammkotelett vom Lammkarree, serviert mit Tzatziki
- 73. Lammplatte ^g**
Lammfilet, Lammsteak, Lammkotelett vom Lammkarree und Lammspieß,
mit gegrilltem Gemüse, serviert mit Tzatziki und Kräuterbutter
Für 1 Person 29,00 €
Für 2 Personen 58,00 €
- 74. Steakplatte ^g**
Rumpsteak, Lammsteak, Putensteak und Schweinefilet, mit gegrilltem
Gemüse, serviert mit Tzatziki und Kräuterbutter
Für 1 Person 27,00 €
Für 2 Personen 54,00 €
- 75. Pegasusplatte ^{g; i}**
Gyros vom Spieß, Souflaki vom Schweinefilet, Putensteak,
Hacksteak und Kalbsleber, serviert mit Tzatziki
Für 2 Personen 46,00 €
Für 3 Personen 69,00 €

Alle unsere Fleisch,- und Fischgerichte werden mit saisonalem Salat, täglich frisch gebackenem Brot ^(a), Reis ^(a;c;f;g;i) und Kartoffelspalten serviert.
(Auf Anfrage als Alternative Folienkartoffel mit Aufschlag 2,50€)

Saucenwelt vom Grill

Unsere Saucen sind alle hausgemacht und werden für jedes Gericht frisch zubereitet. Auf Wunsch können wir natürlich jedes Gericht mit jeder beliebigen Sauce kombinieren.

- | | |
|---|----------------|
| 78. Lammfilet Estragon ^g | 27,90 € |
| Lammfiletstreifen gegrillt, serviert mit einer feinen Estragonsahnesauce, abgeschmeckt mit ein wenig Metaxa, Fleischfond aus eigener Herstellung, | |
| 82. Putensteak-Curry ^g | 21,00 € |
| Gegrilltes Putenfleisch in einer fruchtigen Ananas-Curry-Sahnesauce mit Weißwein gelöscht | |
| 151. Schweinefilet Basilikum ^g | 21,00 € |
| Gegrillte Schweinefiletmedaillons serviert mit einer cremigen Tomaten-Basilikumsauce | |
| 351. Schweinefilet a la creme ^g | 21,00 € |
| Gegrillte Schweinefiletmedaillons serviert mit einer Sauce aus Champignons, Weißwein und Sahne | |
| 451. Schweinefilet Zitrone ^g | 21,00 € |
| Gegrillte schweinefiletmedaillons serviert mit einer Zitronensahnesauce mit Champignons und Weißwein | |
| 557. Rumpsteak Pepperoni ^g | 25,90 € |
| Gegrilltes Rumpsteak (ca.250g ohne Fettdeckel) serviert mit einer cremig-pikanten, scharfen Peppersonsauce mit Paprikawürfel und Weißwein | |
| 660. Lammfilet Gorgonzola ^g | 27,90 € |
| Gegrilltes Lammfilet serviert mit einer fein abgeschmeckten Gorgonzolasauce | |
| 765. Putensteak Orange ^g | 20,90 € |
| Gegrilltes Putensteak mit Metaxa gelöscht, serviert mit einer cremig-pikanten Orangensauce | |
| 865. Putensteak Philadelphia ^g | 20,90 € |
| Gegrilltes Putensteak mit Metaxa gelöscht, serviert mit einer cremigen Metaxa-Philadelphiasauce | |

Alle unsere Fleisch,- und Fischgerichte werden mit saisonalem Salat, täglich frisch gebackenem Brot ^(a), Reis ^(a;c:f;g;j) und Kartoffelspalten serviert.
(Auf Anfrage als Alternative Folienkartoffel mit Aufschlag 2,50€)

Extra Saucen

4,50 €

Metaxasauce ^g | Basilikumsauce ^g | Philadelphiasauce ^g
Estragonsauce ^g | Orangensauce ^g | Fetasauce ^g
Pfeffersauce ^g | Peppersonsauce ^g | Gorgonzolasauce ^g á la cremé ^g (mit Champignons)
Weißweinsauce ^g (mit Champignons) | Zitronensauce ^g (mit Weißwein und Champignons)
Rotweinsauce ^g | Avocadosauce

Geschnetzeltes aus der Pfanne

Alle Pfannengerichte werden in Olivenöl angebraten und frisch zubereitet. Unsere Saucen sind alle hausgemacht und werden für jedes Gericht frisch zubereitet. Auf Wunsch können wir natürlich jedes Gericht mit jeder beliebigen Sauce kombinieren.

- | | |
|---|---------|
| 76. Krassato ^g | 21,00 € |
| Schweinefilet geschnetzelt, angebraten mit Champignons und Zwiebeln, gelöscht mit Weißwein, in Sahnesauce | |
| 77. Lemonato ^g | 21,00 € |
| Schweinefilet geschnetzelt, angebraten mit Champignons und Zwiebeln, gelöscht mit Weißwein, in einer frischen Zitronen-Sahnesauce | |
| 80. Putenpfanne ^g | 20,00 € |
| Putenfleisch mit Champignons, Zwiebeln und bunten Paprika in Knoblauchbutter angebraten, mit Weißwein gelöscht, serviert mit Tzatziki | |
| 81. Putenpfanne à la crème ^g | 20,50 € |
| Putenfleisch, Champignons und Zwiebeln angebraten mit Weißwein gelöscht, in Geflügelfond und Sahnesauce | |
| 84. Schnitzel à la creme ^{a; g} | 18,50 € |
| Schnitzel vom Schweinefilet (paniert) mit angebratenen Champignons, gelöscht mit Weißwein, in Fleischfond-Sahnesauce | |
| 9001. Lammfilet-Spieße vom Lammrücken Gorgonzola / Estragon ^g | 27,50 € |
| Wahlweise mit Gorgonzola- oder Estragonsauce | |
| 9002. Geschnetzeltes von Lammfiletspitzen ^g | 24,50 € |
| aus der Pfanne in einer leicht-pikanten Weinsauce mit Pinienkernen | |

Alle unsere Fleisch,- und Fischgerichte werden mit saisonalem Salat, täglich frisch gebackenem Brot ^(a), Reis ^(a;c;f;g;j) und Kartoffelspalten serviert. (Auf Anfrage als Alternative Folienkartoffel mit Aufschlag 2,50€)

Aus dem Backofen

- | | |
|---|---------|
| 9003. Lammhaxe ^g | 21,50 € |
| mit grüne oder dicke Bohnen oder Pommes oder Reis | |
| 9004. Boutaki ^g | 20,50 € |
| Hähnchenkeule gefüllt mit Schafskäse und Tomaten | |

Fischgerichte

- 85. Calamaris gegrillt** ^{a; c; i; n; 2} **21,50 €**
Calamaris natur (ganze Tuben) auf Rucula gebettet, angerichtet mit Zitronenöl und Knoblauchdip
- 86. Calamaris** ^{a; g; n} **19,50 €**
Calamarisringe (aus den ganzen Tuben und Tentakeln selbst geschnitten) paniert, frittiert, serviert mit Tzatziki
- 87. Baby Calamaris** ^{a; c; i; n} **19,90 €**
Gegrillt, auf Rucula gebettet, serviert mit Knoblauchdip
- 983. Garnelenspieße Feta** ^{b; g} **24,90 €**
Hausgemachte, gegrillte Garnelenspieße serviert mit einer rosa-cremigen, pikanten Fetasauce, mit ein wenig Knoblauch verfeinert
- 88. Garnelen** ^{b; c; i} **24,50 €**
Marinierte Garnelen gegrillt, serviert mit Knoblauchdip (Garnelen sind mit Schale)
- 89. Lachsfilet** ^{c; d; i; 2} **24,90 €**
Marinierter Lachs gegrillt, mit einer Zitronenvinaigrette verfeinert, dazu Knoblauchdip und gegrilltes Gemüse
- 789. Lachsfilet Orange** ^{c; d; g; i} **25,50 €**
Gegrilltes Lachsfilet, serviert mit einer cremig-pikanten Orangensauce
- 889. Lachsfilet Philadelphia** ^{c; d; g; i} **25,50 €**
Gegrilltes Lachsfilet, serviert mit einer cremigen Philadelphiasauce
- 491. Zander Zitrone** ^{a; c; d; g; i} **21,50 €**
in Mehl gewendetes, gebratenes Zanderfilet serviert mit einer Zitronensahnesauce mit Weißwein, mit Dill verfeinert
- 492. Schwertfisch** **19,90 €**
Gegrillt serviert mit Knoblauchsauce

Alle unsere Fleisch,- und Fischgerichte werden mit saisonalem Salat, täglich frisch gebackenem Brot ^(a), Reis ^(a;c;f;g;j) und Kartoffelspalten serviert. (Auf Anfrage als Alternative Folienkartoffel mit Aufschlag 2,50€)

Pizza

Alle Zutaten und Beläge sind frisch. Unser Pizzateig, sowie die Tomatensauce sind hausgemacht und werden mit einem gelben Mozarellakäse überbacken. Unsere Pizza hat einen Ø von 32cm

- | | | |
|------|--|---------|
| 91. | Pizza Margarita ^{a; g}
Tomatensauce, Mozarellakäse | 13,00 € |
| 92. | Pizza Gyros ^{a; g}
Tomatensauce, Mozarellakäse, Zwiebel, rote, eingelegte Paprikaschote und Gyros vom Spieß | 16,00 € |
| 93. | Pizza Greca ^{a; g}
Tomatensauce, Mozarellakäse, Tomaten, Oliven, Paprika, Zwiebel und Feta | 15,00 € |
| 95. | Pizza Spezial ^{a; g; 2; 3; 14}
Tomatensauce, Mozarellakäse, Schinken, Bacon, Champignons und Paprika | 15,50 € |
| 96. | Pizza Salami ^{a; g; j; 11}
Tomatensauce, Mozarellakäse, Salami | 14,00 € |
| 97. | Pizza Mozzarella ^{a; g}
Tomatensauce, Mozarellakäse, Mozarellascheiben, Cherrytomaten und Basilikumpesto | 14,00 € |
| 98. | Pizza Tono ^{a; b; g}
Tomatensauce, Mozarellakäse, Thunfisch, Zwiebel, Paprika und Oliven | 15,00 € |
| 99. | Pizza Hawaii ^{a; g}
Tomatensauce, Mozarellakäse, Schinken, Ananas und rote, eingelegte Paprikaschoten | 15,00 € |
| 100. | Pizza Schinken ^{a; g; 2; 14}
Tomatensauce, Mozarellakäse und Schinken | 13,00 € |

Extra Aufschnittbelag 1,00 € | Extra Gemüsebelag 0,50 € | Extra Gyros 3,00 €

Pasta

Unsere Zutaten sind alle frisch zubereitet. Zu jedem Pastagericht servieren wir einen saisonalen Salat und unser täglich frisch gebackenes Brot ^(a). Auf Wunsch können alle Pastagerichte überbacken serviert werden, mit Aufschlag 1,50 €

- | | | |
|------|--|---------|
| 102. | Napoliten ^{a; g}
Spaghetti mit Tomatensauce, Cherrytomaten, dazu extra Parmesankäse | 10,50 € |
| 103. | Carbonara ^{a; c; g; 2}
Spaghetti mit Baconwürfel in Sahnesauce und Ei, dazu extra Parmesankäse | 15,00 € |
| 104. | Spaghetti Garnele ^{a; b; g}
Gebrätene Garnelen mit Cherrytomaten in Knoblauchöl, Tomatensauce, Petersilie und extra Parmesankäse | 16,50 € |
| 105. | Lachstagliatelle ^{a; d; g}
Mit angebratenem Lachs, gelöscht mit Weißwein, Fischfond und Sahne, extra Parmesankäse | 17,50 € |
| 106. | À la crème ^{a; g}
Tagliatelle à la crème mit gebratenem Champignons, gelöscht mit Weißwein, dazu extra Parmesankäse | 13,00 € |
| 107. | Penne spezial ^{a; g; 2; 3; 14}
Penne mit angebratenem Schinken, Bacon und Champignons in Tomatensahnesauce, dazu extra Parmesankäse | 14,00 € |
| 108. | Penne Carina ^{a; g; 2; 14}
Mit Schinken in Käsesahnesauce, dazu extra Parmesankäse | 14,00 € |
| 109. | Tortellini
Mit 4 Käsesorten a la Crème | 14,50 € |
| 512. | Pappardelles
Mit Putenstreifen, a la Crème | 16,00 € |

Für unsere kleinen Freunde

K45. Gyros ¹¹	10,90 €
Gyros vom Spieß mit Kartoffelchips und Ketchup	
K50. Souflaki ¹¹	10,50 €
Gegrilltes Schweinefilet am Spieß mit Kartoffelchips und Ketchup	
K53. Hacksteak ^{i; 11}	10,90 €
gegrilltes Hacksteak mit Kartoffelchips und Ketchup	
K63. Putensouflaki ¹¹	10,90 €
Putenspieß gegrillt mit Kartoffelchips und Ketchup	
K84. Schnitzel ^{a; 11}	10,90 €
Schweinefilet paniert mit Kartoffelchips und Ketchup	
K91. Pizza Margarita ^{a; g}	8,90 €
Tomatensauce, Mozzarella	
K102 Napoliten ^a	7,90 €
Spaghetti in Tomatensauce	
K103 Spaghetti Bolognese ^a	9,90 €
Spaghetti mit Hackfleischsauce	

Extra Beilagen

110. Reis	3,90 €
111. Kartoffelspalten	3,90 €
112. Folienkartoffel ^{c; g; 2}	5,50 €
Frisch gebackene Kartoffel, serviert mit Sourcreme	
113. Saisonaler Salat	2,90 €

Nachtisch

123. Panacotta ^g	5,90 €
Frische hausgemachte Panacotta, serviert mit Schokoladen- und Erdbeersirup	
124. Tiramisu ^{a; c; f; g; h}	6,90 €
Frisches hausgemachtes Tiramisu, serviert mit Kakaopulver	
125. Joghurt ^{g; h}	5,90 €
Griechischer Joghurt mit Walnüssen und griechischem Honig	
126. Tartufo-Eis ^g	6,00 €
Mit Vanillesauce	
127. Vienetta-Eis ^g	5,50 €
Vienatta Classic, serviert mit Schokosauce	

Heiße Getränke

Espresso ⁹	2,50 €
Espresso Macchiato ^{g; 9}	2,80 €
Doppelter Espresso ⁹	4,00 €
Kaffee Creme ⁹	2,80 €
Cappuccino ^{g; 9}	3,00 €
Milchkaffee ^{g; 9}	3,50 €
Latte Macchiato ^{g; 9}	3,50 €
Tee	2,50 €

Alkoholfreie Getränke

	0,2l	0,4l
Coca-Cola ^{1; 7; 9} /Coca-Cola Light ^{1; 7; 9}	3,00 €	4,30 €
Fanta ^{1; 3;} /Sprite/Spezi	3,00 €	4,30 €
Apfelschorle/Maracujaschorle/Johannisbeerschorle	3,00 €	4,30 €
Ginger Ale ¹	0,2l Fl.	3,30 €
Bitter Lemon ¹⁰	0,2l Fl.	3,30 €
Tonic Water ^{3; 10}	0,2l Fl.	3,30 €
Malzbier Flasche ^{a; 1; 11}	0,33l	3,50 €
Mineralwasser	2,50 €	3,90 €
Mineralwasser still	2,50 €	3,90 €
Mineralwasser St. Michaelis	0,25l	2,90 €
	0,75l Fl.	7,00 €
Stilles Mineralwasser St. Michaelis	0,25l Fl.	2,90 €
	0,75l Fl.	7,00 €

Säfte

	0,2l	0,4l
Apfelsaft	2,80 €	4,50 €
Orangensaft	2,80 €	4,50 €
Maracujasaft	2,80 €	4,50 €
Johannisbeersaft	2,80 €	4,50 €
Bananensaft	2,80 €	4,50 €
Kirschsft	2,80 €	4,50 €
Ki-Ba	2,80 €	4,50 €
Rhabarbersaft	2,80 €	4,50 €

Bier vom Fass

	0,3l	0,4l
Krombacher Pils ^a	4,30 €	4,80 €
Alsterwasser ^a	4,30 €	4,80 €
Krombacher Weizen ^a	0,5l	5,50 €
Weihenstephan Weizen alkoholfrei ^a	0,5l	5,50 €

Flaschenbiere

		0,33l
Krombacher Kellerbier naturtrüb ^a		4,40 €
Krombacher dunkel ^a		4,40 €
Krombacher alkoholfrei ^a		4,40 €
Krombacher Weizen dunkel ^a	0,5l	5,50 €

Offene Weine

	0,2l	0,5l Fl.	0,75l
Moschofilero, weiß, trocken	5,50 €	10,80 €	
Nemea, rot, trocken	5,50 €	10,80 €	19,50 €
Makedonikos, weiß / rot halbtrocken	5,50 €	10,80 €	
Imiglikos, weiß / rot lieblich	5,50 €	10,80 €	19,50 €
Chardonay	6,00 €	11,80 €	
Riesling, trocken	6,00 €	11,80 €	
Merlot	6,00 €	11,80 €	
Rosé, trocken	5,50 €	10,80 €	
Retsina, weiß, gehartzt	5,20 €	10,20 €	
Mavrodaphne, likörwein, rot	6,50 €	12,80 €	
Mouskat of Patras, likörwein, weiß	6,50 €	12,80 €	
Weißweinschorle	5,20 €	10,20 €	
Rotweinschorle	5,20 €	10,20 €	

Aperitif

Aperol Spritz	0,2 l	6,50 €
Hugo	0,2 l	6,00 €
Ouzo rot auf Eis	4 cl	4,00 €
Ouzo Pilava auf Eis	4 cl	5,00 €
Ouzo Plomari auf Eis	4 cl	5,00 €
Tzipuro auf Eis	2 cl	3,50 €
Martini Bianco	5 cl	5,90 €
Martini Rosso	5 cl	5,90 €
Sherry	5 cl	5,90 €
Prosecco	0,1 l	4,50 €
	0,75l Fl	17,00 €

Spirituosen

Ouzo	2cl	2,00 €
Roter Ouzo		2,50 €
Korn		2,00 €
Jubiläums Aquavit		3,50 €
Fernet Branca		3,50 €
Metaxa 5*		3,80 €
Metaxa 7*		4,80 €
Metaxa Grand		6,90 €
Obstler		3,00 €
Ramazotti		3,50 €
Baileys		4,00 €
Jägermeister		3,50 €
Averna		3,50 €

Longdrinks

Whiskey-Cola ^{1; 7; 9}	0,2l	5,60 €
Bacardi-Cola ^{1; 7; 9}		5,60 €
Wodka-Lemon ¹⁰		5,60 €
Havana club-Cola ^{1; 7; 9}		5,60 €
Ouzo-Cola ^{1; 7; 9}		4,30 €
Korn-Cola ^{1; 7; 9}		4,30 €
Campari-Cola ^{1; 7; 9}		5,60 €