

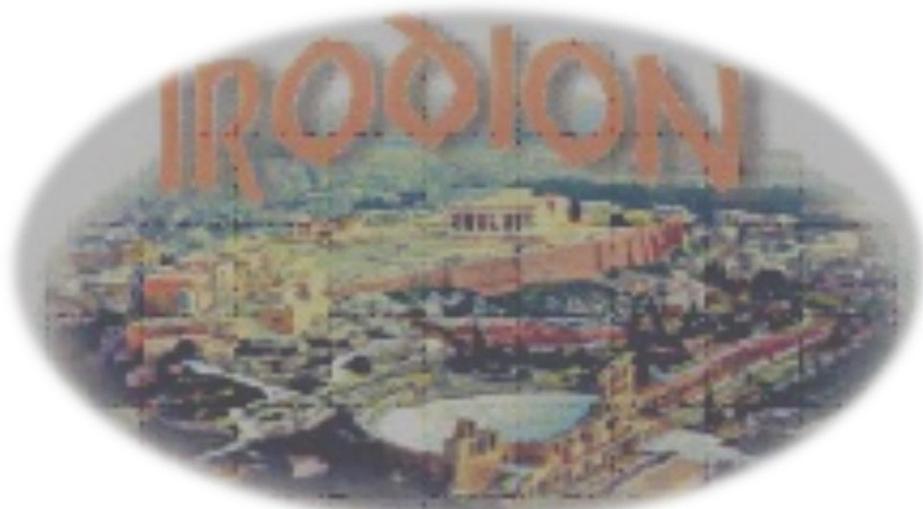
KALOS ORISATE

HERZLICH WILLKOMMEN

IN UNSEREM SPEZIALITÄTEN-RESTAURANT

Wir werden uns bemühen, Ihre Wünsche bestens zu erfüllen. Sollte trotzdem etwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit sein, bitten wir Sie uns dies umgehend mitzuteilen, denn Ihr Aufenthalt bei uns soll Ihnen in angenehmer Erinnerung bleiben.

Wir wünschen Ihnen **KALI OREXI** – Guten Appetit



IRODION ...

... ist das berühmte Konservatorium unterhalb der Akropolis, das vom großen römischen Redner Herodes Attikas im 2. Jh. n. Chr. gebaut wurde. Noch heute finden dort zahlreiche kulturelle Veranstaltungen, vor allem Konzerte, statt. Nana Mouskouri singt bei Ihren Sommerauftritten in Athen ausschließlich im Irodeion.

APERITIFS / LONGDRINGS

		€
1. Ouzo on the Rocks	4 cl	4,50
2. Ouzo Lemon ³	0,1 l	4,00
3. Sekt Orange	0,1 l	4,00
4. Wodka (Lemon/Orange)	0,2 l	6,00
5. Martini	0,2 l	4,00
6. Campari ¹ Soda o. Orange	0,2 l	5,50
7. Gin (Soda/Lemon/Orange)	0,2 l	6,00
8. Hugo ⁴	0,25 l	5,80
166. Aperol Sprizz ^{1,3}	0,25 l	6,50

Zu allen Fleisch- und Fischgerichten reichen wir frisch zubereiteten gemischten Salat und eine Beilage Ihrer Wahl (Pommes frites oder Reis)

- Allergenen-Kennzeichnungsliste am Ende der Speisekarte -

OREKTIKA - WARME UND KALTE VORSPEISEN

Vorspeisenplatte <i>eine Auswahl typisch griechischer Köstlichkeiten</i>		
10. für 2 Person	GL, MI, KR, FI, SF, WE, 1, 5, 6, 10, 11	18,00
11. Taramas	^{5, 6, 11, FI, EI} <i>griechischer Fischroggensalat</i>	6,50
12. Dolmadakia	^{5, 6, 11, V} <i>Weintraubenblätter mit Reis gefüllt</i>	6,50
13. Tsatsiki	^{MI, V} <i>griechischer Joghurt mit frischem Knoblauch, Gurke und feinen Gewürzen</i>	6,50
14. Octopus	^{KR, 11} <i>gegrillt</i>	18,00
15. Oliven mit Peperoni	^{10, 11} ^{11, 5}	5,80
16. Chtipiti	^{5, 6, V} <i>pikanter Schafskäsesalat</i>	6,50
17. Original griechischer Feta-Käse	^{V, MI} <i>mit Zwiebeln und Öl</i>	8,50
24. Knoblauchbrot	GL	4,50
25. Gegrillte Peperoni	^{5, 11} <i>mit Knoblauch</i>	7,50
26. Feta Pfännchen	^{V, MI} <i>Feta-Käse im Pfännchen gegrillt</i>	8,50
27. Gigantes	^{5, 6, SL} <i>dicke Bohnen in Tomatensoße</i>	8,50
28. Frische Champignons vom Grill	^{MI, SF} <i>in feiner Knoblauchsoße</i>	8,50
29. Gebackene Auberginen	^{MI, EI, GL, V} <i>mit Zaziki</i> ^{MI, V}	8,00
30. Calamares	^{MI, EI, GL} <i>Tintenfischringe in Panade frittiert</i>	9,00
31. Krabbenspieß	^{KR} <i>gegrillt mit Cocktailsoße</i>	10,50
33. Calamares	<i>gegrillt</i>	16,00
34. Gebackene Zucchini	^{MI, EI, GL, V} <i>mit Zaziki</i> ^{MI, V}	8,00
35. Saganaki	^{GL, EI, MI} <i>Feta-Käse paniert</i>	8,50

SUPPEN

41. Zwiebelsuppe	^{4, 5, 6, 8, 9, MI, GL} <i>französischer Art, mit Käse überbacken</i>	4,50
42. Bohnensuppe	^{4, 5, 6, 8, 9, GL} <i>griechischer Art</i>	4,50
43. Hühnersuppe	^{4, 5, 6, 8, 9, MI, EI, GL} <i>griechischer Art</i>	4,50
44. Gulaschsuppe	^{4, 5, 6, 8, 9, MI, SW, GL} <i>griechischer Art</i>	4,50

SALATE

46. Artemis-Salat	¹¹ <i>Lammkoteletts vom Karree auf Blattsalat</i>	14,50
47. Aphrodite-Salat	^{11, KR} <i>Riesengarnelen auf Blattsalat</i>	14,50
48. Dimitra-Salat	¹¹ <i>Blattsalat mit Putenstreifen</i>	14,50
49. Kalypso-Salat	¹¹ <i>gebratene Calamares auf knackigem Salat</i>	14,50
50. Bauern-Salat	^{11, 10, MI} <i>Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Schafskäse</i>	12,50
51. Große gemischte Salatplatte	^{11, 10, MI} <i>Kraut, Karotten, Bohnen, Grüner Salat, Schafskäse, Zaziki</i>	8,50
52. Beilagen-Salat	^{11, 10, MI}	4,90

Zu allen Fleisch- und Fischgerichten reichen wir frisch zubereiteten gemischten Salat
und eine Beilage Ihrer Wahl (Pommes frites oder Reis)

- Allergenen-Kennzeichnungsliste am Ende der Speisekarte -

BEILAGEN

53. Pommes frites ¹¹	4,00
54. Reis	3,50
55. Krokette ^{11, 6, MI}	4,20
56. Soße extra <i>Metaxa-, Champignonrahm-, Zigeunersoße</i> ^{4, 5, 6, 9, 11, GL, MI, SF}	3,00
57. Kritharaki <i>griechische Nudeln</i> ^{GL}	4,50

VEGETARISCHE GERICHTE

60. Gefüllte Champignons ^{MI, 4, 1} <i>mit Spinat und Käse überbacken</i>	12,80
61. Gegrilltes Mediterrangemüse ^{9, GL, MI, SL, SF} <i>mit Zaziki und Brot</i>	14,80
62. Folienkartoffel <i>mit Zaziki griechischer Art</i> ^{9, MI}	9,50
63. Kritharaki ^{GL} <i>griechische Nudeln mit Tomatensauce</i> ^{4, 5, 6, SL, MI} <i>und Käse überbacken</i>	9,90
64. Spaghetti mit Metaxasoße ^{MI, GL, 6} <i>und Käse überbacken</i> ^{4, 5, 6, MI}	9,90
65. Gigantes <i>mit Käse überbacken, dazu Salat</i> ^{4, 5, 6, 8, 9, SL, MI, GL}	10,50

VERSCHIEDENES VOM SCHWEIN

€

69. Gyros-Spezial <i>Gyros mit Metaxasoße</i> ^{MI, GL, 6} <i>und Käse überbacken</i>	16,50
70. Gyros <i>mit Zwiebelringen und Zaziki</i> ^{MI, 9}	15,50
71. Souzoukakia <i>Hackfleischröllchen</i> ^{SL, GL, 6}	14,50
72. Souvlaki <i>Spieße</i>	14,50
74. Lendenspieß mit Kräuterbutter ^{6, 4, 5, 9}	19,80
75. Lendenspieß mit Champignonrahmsoße ^{6, 4, 5, 9}	19,80
76. Lendenspieß mit gerösteten Zwiebeln ^{GL}	19,80
77. Lendenspieß mit Käse überbacken ^{MI, 5}	19,80
78. Lendenspieß mit Zigeunersoße ^{6, 4, 5, 9}	19,80
80. Lendenspieß mit Metaxasoße ^{MI, GL, 6}	19,80
82. Bifteki <i>Hacksteak gefüllt mit Schafskäse</i> ^{SL, GL, MI, 6}	18,80
83. Leber mit Metaxasoße ^{MI, GL, 6}	16,80
84. Leber <i>gegrillt mit Röstzwiebeln</i> ^{GL}	16,80

STEAKS VOM RIND

100. Würziges Rumpsteak <i>mit feiner Kräuterbutter</i> ^{6, 4, 5, 9}	23,50
101. Würziges Rumpsteak <i>mit gerösteten Zwiebeln</i> ^{GL}	23,50
102. Würziges Rumpsteak <i>mit Champignonrahmsauce</i> ^{6, 4, 5, 9}	23,50
103. Rumpsteak "Zigeuner Art" <i>scharf</i> ^{6, 4, 5, 9}	23,50

Zu allen Fleisch- und Fischgerichten reichen wir frisch zubereiteten gemischten Salat
und eine Beilage Ihrer Wahl (Pommes frites oder Reis)

- Allergenen-Kennzeichnungsliste am Ende der Speisekarte -

VOM LAMM

- | | |
|---|-------|
| 110. Lammkoteletts vom Lammkarree mit frischem Knoblauch | 25,50 |
| 111. Lammspieß mit frischem Knoblauch | 23,50 |
| 112. Lammsteak mit frischem Knoblauch | 23,50 |
| 115. Lammsteak mit Riesenbohnen und Brot ^{4, 5, 6, 8, 9, SL, GL} | 23,50 |

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

- | | |
|--|-------|
| 118. Moussaka Gemüseauflauf mit Auberginen, Kartoffeln, Hackfleisch, Bechamel-Sauce ^{GL, MI, 6, 9, 5} | 16,50 |
| 119. Putenbrust auf griechischen Nudeln mit Käse überbacken ^{MI, 5} | 17,50 |
| 120. Schweinelende gefüllt mit Schafskäse ^{MI} | 20,50 |
| 121. Schweinefilet mit Spinat und Käse überbacken ^{MI, 5} | 20,50 |
| 123. Gefüllter Spieß mit Schafskäse ^{MI} | 19,80 |
| 127. Dorf-Teller Souvlaki, Keftedaki ^{SL, GL, 6} , Gyros | 17,80 |
| 128. Mixed-Teller Lammkotelett, Souvlaki, Gyros | 17,80 |
| 129. Mykonos-Teller Leber, Souvlaki, Steak | 17,80 |
| 130. Vergina-Teller Leber, Lammkotelett, Gyros, Steak | 17,80 |
| 131. Kreta-Teller Gyros, 2 Souzoukakia, ^{SL, GL, 6} Putenbrust | 17,80 |
| 133. Rhodos-Teller Souvlaki, Steak, Souzoukaki, ^{SL, GL, 6} Gyros | 17,80 |

FÜR DEN KLEINEN HUNGER UND SENIOREN

- | | |
|---|-------|
| 134. Putenbrustfilet mit Champignonrahmsoße ^{6, 4, 5, 9} | 16,50 |
| 135. Kl. Gyros mit Zaziki | 14,80 |
| 136. Achillesteller 1 Schweinesteak, 1 Souzoukakia ^{SL, GL, 6} , Gyros | 14,80 |
| 137. Lendenspieß mit Kräuterbutter ^{4, 5, 6} | 16,50 |
| 138. Schweineschnitzel paniert ^{GL, MI, EI, SW} | 13,50 |
| 139. Jägerschnitzel ^{GL, MI, EI, SW} | 13,50 |
| 140. Zigeunerschnitzel ^{GL, MI, EI, SW} | 13,50 |
| 141. Leber mit gerösteten Zwiebeln ^{GL} | 14,50 |
| 142. Zanderfilet in Butter gebraten ^{GL} | 15,00 |

Zu allen Fleisch- und Fischgerichten reichen wir frisch zubereiteten gemischten Salat und eine Beilage Ihrer Wahl (Pommes frites oder Reis)

- Allergenen-Kennzeichnungsliste am Ende der Speisekarte -

PLATTEN FÜR ZWEI PERSONEN

- | | |
|---|--------------|
| 146. Irodionplatte 2 Souvlakia ^{SL, GL, 6} , 4 Steaks, 2 Souzoukakia, Gyros mit Champignonrahmsauce | 40,00 |
| 147. Meteorplatte Gyros, 4 Rumpsteaks, 4 Lammkoteletts | 45,00 |
| 148. Lammplatte 4 Lammkoteletts, 4 Lammsteaks mit Knoblauch und Tsatsiki ^{GL, MI, 9} | 48,00 |
| 150. Plaka-Platte 2 Spieße, 2 Lammkoteletts, 2 Souzoukakia, ^{SL, GL, 6} 2 Leber, Gyros | 44,00 |

FISCHSPEZIALITÄTEN

- | | |
|---|--------------|
| 155. Calamares gebraten mit frischem Knoblauch und Zaziki ^{GL, MI, 9} | 19,80 |
| 156. Lachssteak gegrillt | 20,80 |
| 157. Zanderfilet gebraten, ^{GL} | 17,80 |
| 158. Gegrillte Garides Riesengarnelen mit frischem Knoblauch | 22,90 |
| 159. Fischplatte Garnelen, Zanderfilet, Calamares, Lachssteak | 25,00 |
| 160. Dorade gegrillt 300 - 400 g | 21,90 |

PFANNENGERICHTE

- | | |
|--|--------------|
| 165. Schweineschnitzel paniert ^{GL, MI, EI, SW} | 14,50 |
| 168. Zigeunerschnitzel ^{GL, MI, EI, SW, 6} | 14,50 |
| 169. Jägerschnitzel ^{6, GL, EI, SW, MI, 4, 5, 9} | 14,50 |
| 170. Putenschnitzel ^{GL, EI, MI} | 15,50 |

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE (OHNE SALAT)

NUR FÜR KINDER BIS 12 JAHREN

- | | |
|--|-------------|
| 175. Heidi Putenschnitzel paniert ^{GL, EI, MI} | 8,50 |
| 176. Rapunzel Hackfleischröllchen ^{SL, GL, 6} | 8,50 |
| 177. Pinocchio Kinderspieß | 8,50 |
| 178. Peter Pan Gyros ⁶ | 8,50 |
| 179. Schneewittchen griechische Nudeln mit Tomatensoße ^{4, 5, 6, SL, MI, GL} | 7,50 |
| 180. Rotkäppchen Spaghetti mit Tomatensoße ^{4, 5, 6, SL, MI, GL} | 7,50 |

Zu allen Fleisch- und Fischgerichten reichen wir frisch zubereiteten gemischten Salat und eine Beilage Ihrer Wahl (Pommes frites oder Reis)

- Allergenen-Kennzeichnungsliste am Ende der Speisekarte -

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

		€
187. Coca-Cola ^{1,2}	0,2 l	3,20
188. Coca-Cola ^{1,2}	0,4 l	4,20
189. Coca-Cola zero ^{1,2,4}	0,2 l	3,20
190. Coca-Cola zero ^{1,2,4}	0,4 l	4,20
191. Bellaris Orangenlimonade ^{1,9}	0,2 l	3,20
192. Bellaris Orangenlimonade ^{1,9}	0,4 l	4,20
193. Bellaris Cola Mix ^{1,2,4}	0,2 l	3,20
194. Bellaris Cola Mix ^{1,2,4}	0,4 l	4,20
195. Bellaris Zitronenlimonade	0,2 l	3,20
196. Bellaris Zitronenlimonade	0,4 l	4,20
197. Apfelsaftschorle	0,2 l	3,20
198. Apfelsaftschorle	0,4 l	4,20
199. Bitter Lemon ³	0,2 l	3,20
200. Bitter Lemon ³	0,4 l	4,30
201. Apfelsaft	0,2 l	3,30
202. Apfelsaft	0,4 l	4,50
203. Orangensaft	0,2 l	3,50
204. Orangensaft	0,4 l	4,90
205. Johannisbeernektar	0,2 l	3,50
206. Traubensaft	0,2 l	3,60
207. Fuzzie Tee ⁶ Pfirsich, Zitrone	0,3 l	4,10
210. Tafelwasser	0,2 l	2,20
211. Tafelwasser	0,4 l	3,50
212. Bellaris Classic	Flasche 0,25 l	2,90
213. Bellaris Classic	Flasche 0,75 l	6,20
214. ZARO'S still	Flasche 0,75 l	6,20
215. Bellaris Naturell <i>still</i>	Flasche 0,25 l	2,90
216. Saft-/Nektarschorle	0,4 l	4,80

BIERE

217. Bellheimer Premium Pils vom Fass	0,33 l	3,80
218. Bellheimer Premium Pils vom Fass	0,5 l	4,50
219. Bellheimer Lord fresh alkoholfreies Bier	0,33 l	3,80
220. Radler	0,5 l	4,50
221. Valentins Premium Hefeweissbier <i>hell</i>	0,5 l	4,50
222. Valentins Premium Hefeweissbier <i>dunkel</i>	0,5 l	4,50
223. Weizen Radler	0,5 l	4,50
224. Bellheimer Kristallweizen <i>klar</i>	0,5 l	4,50
225. Malzbier	0,33 l	3,80
226. Valentins Premium Hefeweissbier <i>alkoholfrei</i>	0,5 l	4,50

Zu allen Fleisch- und Fischgerichten reichen wir frisch zubereiteten gemischten Salat
und eine Beilage Ihrer Wahl (Pommes frites oder Reis)

- Allergenen-Kennzeichnungsliste am Ende der Speisekarte -

DIGESTIF

	€
235. Fernet Branca	2 cl 3,80
237. Jägermeister	2 cl 3,80
238. Ramazotti	4 cl 5,30
239. Ouzo	2 cl 3,20

WEINBRAND, COGNAC & BRANDY

247. Metaxa	☆☆☆☆☆☆	2 cl 3,80
248. Metaxa	☆☆☆☆☆☆☆☆	2 cl 4,30
250. Metaxa flambiert		2 cl 5,50

OFFENE WEINE

ROTWEINE

254. Merlot-Syrah trocken, Bouquet mit erdigen Noten und einem roten Fruchtgeschmack, dominiert von Erdbeeren und Brombeeren.	0,25l	7,20	0,5l 14,00
- Neu- 255. Agiorgitiko Nemea trocken, konzentrierte und komplexe Aromen von roten Früchten	0,25l	7,20	0,5l 14,00
256. Naoussa trocken, Qualitätswein, mit robustem Körper, gereift in kleinen Eichenfässern	0,25l	7,20	0,5l 14,00
257. Imiglikos lieblich, Aromen von roten Früchten, mit einem Süßen vollen Nachgeschmack	0,25l	7,20	0,5l 14,00
258. Cabernet-Agiorgitiko halbtrocken, Aromen von roten Früchten, vollmundig, mild	0,25l	7,20	0,5l 14,00
259. Mavrodaphne süß, Qualitätswein mit edlem, würzigem Aroma und samtweichem gehaltvollen Geschmack	0,25l	8,50	

ROSÉWEINE

- Neu- 265. Syrah-Muskat trocken, edle Rosen- und Kirschblüten-Aromen, fruchtig frisch im Geschmack	0,25l	7,20	0,5l 14,00
266. Portugieser Weißherbst	0,25l	7,20	

WEIßWEINE

- Neu- 269. Assyrtiko trocken, frischer, mineralischer Charakter, mit primären Fruchtaromen	0,25l	7,20	0,5l 14,00
270. Retsina, traditioneller Weißwein mit einem Harzton in Duft und Geschmack	0,25l	7,20	0,5l 14,00
271. Moschofilero leicht trocken, mäßig intensives Bouquet, das an Rosen und Zitrusfrüchten erinnert	0,25l	7,20	0,5l 14,00
272. Imiglikos lieblich, würziges Aroma, edler voller Geschmack	0,25l	7,20	0,5l 14,00
273. Samos süß, Dessertwein	0,25l	7,50	
274. Riesling	0,25l	7,20	
275. Weinschorle	0,25l	3,80	
276. Weinschorle	0,5 l	5,80	

Zu allen Fleisch- und Fischgerichten reichen wir frisch zubereiteten gemischten Salat und eine Beilage Ihrer Wahl (Pommes frites oder Reis)

- Allergenen-Kennzeichnungsliste am Ende der Speisekarte -

FLASCHENWEINE

GRIECHISCHE FLASCHENWEINE ROT

- | | | |
|--|--------|--------------|
| 282. Cabernet Sauvignon trocken, Landwein
<i>mit reichem Körper, in Eichenfässern gereift</i> | 0,75 l | 27,00 |
| 283. Grand Reserve Boutari trocken Qualitätswein b.A.
<i>aus der autochthonen nordgriechischen Traubensorte Xinomavro,
mit mind. 2-jährigen Reifung in Eichenfässern und weiteren
2 Jahren auf der Flasche</i> | 0,75 l | 32,00 |
| 284. Nemea Palyvou trocken, Qualitätswein b.A.
<i>aus dem Peloponnes, dunkelroter Wein mit fruchtigem Aroma,
vollmündiger Charakter, erinnert an Vanille</i> | 0,75 l | 32,00 |

GRIECHISCHE FLASCHENWEINE WEIß

- | | | |
|---|--------|--------------|
| 296. Roditis-Chardonnay , eine einzigartige Kombination
<i>der Chardonnay- und der Roditistraube, die sich in einem
exquisit fruchtigen Aroma mit vollem Bouquet äußert</i> | 0,75 l | 26,00 |
| 297. Moschofilero leicht trocken, Landwein aus dem Peloponnes,
<i>helle lemonengrüne Farbe mit einer frischen Note, die an Zitronen
Rosen erinnert.</i> | 0,75 l | 28,00 |

KAFFEE / TEE

- | | | |
|--|--|-------------|
| 315. Tasse Kaffee ² | | 2,50 |
| 317. Cappuccino ^{2, MI} | | 3,80 |
| 318. Espresso ² | | 2,80 |
| 319. Griechischer Mokka ² | | 3,80 |
| 321. Tee Pfefferminze, Kamille, Hagebutte, Schwarzer Tee ² | | 3,20 |
| 322. Latte Macchiato ^{2, MI} | | 4,80 |
| 324. Espresso Affogato (mit Vanilleeis) | | 4,50 |

NACHSPEISEN

- | | | |
|---|--|-------------|
| 325. Joghurt mit Honig und Walnüssen MI, SC, ER, 5 | | 4,80 |
| 326. Gemischtes Eis MI, 5, 1 | | 4,80 |
| 327. Kugel Eis | | 2,00 |
| 331. Vanilleeis mit heißen Himbeeren MI, 5, 9 | | 6,80 |
| 332. Vanilleeis mit heißer Schokolade MI, SC, ER, 5 | | 6,80 |
| 336. Galaktobouriko griechischer Grießcremestudel, MI, SC, ER, 5, GL, 6
<i>warm serviert mit Vanilleeis und Sahne</i> | | 7,50 |

Zu allen Fleisch- und Fischgerichten reichen wir frisch zubereiteten gemischten Salat
und eine Beilage Ihrer Wahl (Pommes frites oder Reis)

- Allergenen-Kennzeichnungsliste am Ende der Speisekarte -

ALLERGENE KENNZEICHNUNG

<p>SENF</p>  <p>MUSTARD</p> <p>SF</p>	<p>SOJA</p>  <p>SOY</p> <p>SJ</p>	<p>FISCHE</p>  <p>FISH</p> <p>FI</p>	<p>KREBSTIERE</p>  <p>CRUSTACEANS</p> <p>KR</p>
<p>SCHALENFRÜCHTE</p>  <p>TREE NUTS</p> <p>SC</p>	<p>ERDNÜSSE</p>  <p>PEANUTS</p> <p>ER</p>	<p>MILCH</p>  <p>MILK</p> <p>MI</p>	<p>LUPINEN</p>  <p>LUPINS</p> <p>LU</p>
<p>WEICHTIERE</p>  <p>MOLLUSCS</p> <p>WE</p>	<p>SELLERIE</p>  <p>CELERY</p> <p>SL</p>	<p>GLUTEN</p>  <p>GLUTEN</p> <p>GL</p>	<p>EIER</p>  <p>EGGS</p> <p>EI</p>
<p>SESAM</p>  <p>SESAME</p> <p>SE</p>	<p>SCHWefeldioxid</p>  <p>SULFIT</p> <p>SO</p>	<p>Zusatzstoffe</p> <p>1 mit Farbstoff</p> <p>2 koffeinhaltig</p> <p>3 chinin-/ taurinhaltig</p> <p>4 mit Süßungsmitteln</p> <p>5 mit Konservierungsstoff</p> <p>6 mit Geschmacksverstärker</p> <p>7 mit Phosphat</p> <p>8 mit Milcheiweiß (Fleisch)</p> <p>9 mit Antioxidationsmitteln</p> <p>10 geschwärzt</p> <p>11 geschwefelt</p> <p>12 gewachst</p>	
<p>VEGETARISCH</p>  <p>VEGETARIAN</p> <p>V</p>	<p>VEGAN</p>  <p>VEGAN</p> <p>V+</p>		
<p>BIO</p>  <p>BIO- FOOD</p> <p>BIO</p>	<p>MIT SCHWEIN</p>  <p>WITH PORC</p> <p>SW</p>		

Zu allen Fleisch- und Fischgerichten reichen wir frisch zubereiteten gemischten Salat und eine Beilage Ihrer Wahl (Pommes frites oder Reis)

- Allergenen-Kennzeichnungsliste am Ende der Speisekarte -