



RESTAURANT ATHENE

HERZLICH WILLKOMMEN
ΚΑΛΩΣ ΗΛΘΑΤΕ

Liebe Freunde und Gäste,

seit 1996 in Frankenberg heimisch, freuen wir uns ganz besonders, den historischen „Schillergarten“ – der schon seit über 100 Jahren ein gastronomisches Erlebnis der Stadt ist – mit Leben füllen zu dürfen.

Unsere traditionellen griechischen Gerichte mit mediterranem Flair werden nach Großmutter's Rezepten - leicht bekömmlich und frisch für Sie zubereitet. Dafür verwenden wir ausschließlich hochwertige Produkte und Zutaten, erlesenes Olivenöl und exzellente Gewürze.

Neben griechischen Klassikern ist bei der Zusammenstellung unserer Gerichte viel Wert darauf gelegt, jedem Geschmack etwas bieten zu können.

„Kali Orexi – Guten Appetit“
wünscht

Familie Kapatselis
und das gesamte Team »Athene«

APERITIFS

APEROL	0.3 l			5.70
ROSSATTO	0.3 l			5.70
HUGO	0.3 l			5.70
OUZO-FEIGE	2 cl			3.50
RAMAZOTTI	2 cl	3.00	4 cl	5.50
GLAS SEKT	1.5dl			4.30

SUPPEN

2. TOMATOSOUPA

Frisch zubereitete Tomatensuppe mit Thymian, Basilikum und feinem Feta-Käse ^d	4.50
--	------

MEZEDES - VORSPEISEN KALT / WARM

3. PITA

griechisches Pitabrot	3.00
-----------------------	------

4. MOUSSE TRILOGIE

Tzatziki ^d , Taramas ^b , Schafskäsemousse ^d	5.90
--	------

5. TZATZIKI

griechischer Jogurt mit fein geraspelten Gurken, Knoblauch und frischen Kräutern	4.90
--	------

7. GRILL PEPERONI

mit Knoblauch-Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette	5.80
--	------

8. KOLOKITHAKIA

panierte ⁱ Zucchini auf Tzatziki	7.30
---	------

9. MELITZANES

panierte ⁱ Auberginen mit Tzatziki	7.30
---	------

10. SKORDOPSOMO

gegrilltes Knoblauchbrot mit frischen Kräutern	4.70
--	------

11. PIPERIA-FLORINIS

gefüllte Paprika mit Feta-Käse ^d an feiner Tomatensauce	8.90
--	------

13. JEMISTA-MANITARIA

fein gefüllte frische Champignons ^g an Champignoncreme ^{d,4} mit Käse überbacken	8.90
--	------

14. DOLMADAKIA

hausgemachte Weinblätter, mit Hackfleisch und Reis gefüllt an feiner Sauce ⁱ	6.90
---	------

15. KEFTEDAKIA

Hackfleisch-Bällchen ⁱ auf Tomatensauce, mit Feta-Käse ^d	6.90
--	------

16. KRIA PIKILIA

Variation von kalten Vorspeisen ^{d,b,5}	11.90
--	-------

17. ZESTI PIKILIA

Kombination von warmen Vorspeisen ⁱ Zucchini, Auberginen, Saganaki - Keftedaki - Dolmadaki - Musaka	13.90
---	-------

KÄSE

28. FETA LADORIGANI marinierter Feta an Tomaten und Oregano-Olivenöl	6.70
29. HALUMI gegrillter Zypriotischer Käse auf Tomaten an Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette	8.90
30. TIROKAFTERI Käsemousse mit Paprika Chili	6.20
31. ZESTO TIRI cremiger Käse, überbacken an Tomaten und Knoblauch	7.30
32. SAGANAKI cremiger Käse, leicht paniert ⁱ und knusprig gebraten	7.30

MEZEDES - FISCHVORSPEISEN

20. OKTAPODI vom GRILL Magnum Oktopus ⁿ gegrillt in Balsamico-Olivenöl an Saison-Salat	14.50
22. TARAMA Griechische Kaviarcreme ^b	4.70
23. KALAMARAKIA panierte ⁱ Calamares ⁿ gebraten, dazu Kräuter-Knoblauch-Creme ^{ai}	7.90
24. MIDIA knuspriges Muschelfleisch ⁿ meliert ⁱ , Kräuter-Knoblauch-Creme ^{ai}	7.50
25. GARIDES 3 Scampi ⁿ meliert ⁱ in Pfanne gebraten, Kräuter-Knoblauch-Creme ^{ai}	8.90
52. THALASSINO Feine Vorspeisenplatte: Scampi, Calamari und Muscheln paniert ⁱ Salat, Taramas und Kräutersauce	13.90

SALATE

45. TOMATO-SALATA frische Tomaten mit Zwiebel und Olivenöl	5.90
35. HORIATIKI Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebel, Paprika, Oliven, Feta ^d	9.90
36. GYROS-SALATA Knuspriges Gyros an traditionellem Griechischen Salat	12.50
37. SALATA KOTOPOULO Hähnchenfilet-Grill, mit knackigem Saison-Salat auf feiner Balsamico-Olivenöl-Emulsion	13.90
38. SOLOMO SALATA gegrillte frische Lachsfilet-Spießchen ^p auf Saison-Salat, Kirschtomaten an Cashews ^k -Balsamico-Emulsion	13.90
39. HALOUMISA Trilogie - gegrillter zypriotischer Käse ^d , Saison-Salat, Ratatouille auf Cashews ^k -Balsamico-Olivenöl-Emulsion	13.20
40. MIDIA SALATA knusprig paniertes ⁱ Muschelfleisch ⁿ an Saison-Salat und Kräutersauce ^{ai} auf Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette	12.90

KREATIKA - FLEISCHSPEZIALITÄTEN VOM GRILL

67. GYROS hausgemachtes Schweinefleisch vom Drehspieß, mit Reis, Pommes und Tzatziki	12.50
69. SOUVLAKI zarte Fleischspieße auf Gyros, Reis, Pommes, Tzatziki	13.50
70. SOUTZUKI hausgemachte Hackfleischküchle, Reis, Pommes, Tzatziki	12.70
71. BIFTEKI Hacksteak gefüllt mit Feta-Paprika-Dip ^d , Reis, Pommes, Tzatziki	14.90
72. STEKAKI Schweinelachse an Gyros, Reis, Pommes, Tzatziki	13.90
73. FILETO-KOTOPOULOU Champignonsauce ^{d,g} auf Hähnchenbrustfilet, Reis, Pommes	14.90
74. PSARONEFRI Schweinefilet an feiner Metaxasauce ^{g,d} , Reis, Pommes	15.90
75. FILETO-JEMISTO frisches Schweinefilet mit Schinken-Käse ^d -Füllung in Metaxasauce ^{g,d} dazu Reis, Pommes	18.90
77. HIRINO-SOUVLAKI Schweinelachs-Röllchen mit Schafskäse ^d gefüllt, mit frischem Gemüse an Champignonsauce ^{d,g} dazu Reis, Pommes	17.90
81. THESSALONIKI-Teller Scampi ⁿ aus der Pfanne, Lammkoteletts vom Grill, Tarama ^b Reis, Pommes, Kräuter-Knoblauch-Sauce ^{6,a,l}	19.50
82. GYROS-KALAMARI knuspriges Gyros, Calamares ⁿ , Tzatziki, Reis, Pommes	14.90
83. SIKOTI frische Rinderleber, Tzatziki, Reis, Pommes	12.90
86. OUZO-Teller Soutzuki und Souvlaki an Gyros, Tzatziki, Reis, Pommes	15.00
87. HERMES-Teller Rinderleber, Souvlaki, Schweinelachs auf Gyros, Tzatziki, Reis, Pommes	15.00
88. ARTHEMIS-Teller Lammkotelett, Souvlaki, Soutzuki auf Gyros, Tzatziki, Reis, Pommes	15.90
89. RETSINA-Teller Hähnchenbrustfilet, Leber, Souvlaki an Gyros, Tzatziki, Reis, Pommes	15.50
91. ATHENE-Teller Lammkotelett, Schweinelachs, Souvlaki, Soutzuki, Gyros, Tzatziki, Reis, Pommes	18.90
93. METEORA-Teller Schweinefilet, Souvlaki auf Gyros, an feiner Metaxasauce ^{d,g} Tzatziki, Reis, Pommes	16.20

GIOUVEZI - ÜBERBACKENE SPEZIALITÄTEN

106. GYROS-SPAGHETTI an Metaxasauce mit Käse ^{d,gi} überbacken	14.50
108. GYROS-KRITHARAKI Reisnudeln in Metaxasauce ^{d,gi} mit Käse überbacken	14.50
107. GYROS-METAXA Gyros in Metaxasauce ^{d,g} überbacken	14.90
109./110. GYROS-KASERI-TIRI Gyros in feiner hausgemachter Athenesauce ^{4,d,i} überbacken mit Käse/Feta	14.90
112./113. STEKAKI-KASERI-TIRI Schweinelachse in Athenesauce ^{4,d,i} , mit Käse/Feta überbacken	14.90
114./115. SOUTZUKI-KASERI-TIRI saftige Hackfleischküchle in Athenesauce ^{4,d,i} , mit Käse/Feta überbacken	14.90
117./118. KOTOPOULO-KASERI-TIRI Hähnchenbrustfilet mit Käse/Feta überbacken in feiner Athenesauce ^{4,d,i}	16.50

*** Bei allen Gerichten reichen wir Reis und Pommes dazu. ***

PARADOSIAKA - TRADITIONELLE GRIECHISCHE KÜCHE

138. MOUSAKA Auberginenauflauf mit hausgemachter Bèchamel-Creme ^{d,i}	13.80
139. MAKARONIA Spaghettii mit Tomaten-Hackfleischsauce und geriebenem Käse ^d	12.90
140. KRITHARAKI Kritharakii auf Tomaten-Hackfleischsauce, mit Käse ^d	12.90
141. KOTZI-MAKARONIA Lammhaxe in Gemüse-Lorbeer-Lamm-Jus und Spaghettii mit Käse ^d überbacken	16.50
142. KOTZI-KRITHARAKI Lammhaxe in Gemüse-Lorbeer-Lamm-Jus mit Reisnudeln ⁱ , mit Käse ^d überbacken	16.50
147. ARNI BRIAMI Saftige Lammhaxe auf Rosmarinkartoffeln-Ratatouille und feine Basilikum-Tomatensauce, Feta-Käse ^d	16.90
131. BEKRI-MEZE Schweinefiletshäppchen mit frischem Gemüse in scharfer Chilli-Tomaten-Sauce ^d , Reis, Pommes	16.90

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

149. MAKARONIA-TOMATA Spaghetti ⁱ in leckerer hausgemachter Tomatensauce, Käse ^d	11.90
150. KRITHARAKI-TOMATA Reisnudeln ⁱ mit hausgemachter Tomatensauce, Käse ^d	11.90
153. HORTOFAGOS Knoblauchbrot ^d , sautiertes frisches Gemüse, Feta-Paprikaschote ^d , Rosmarinkartoffeln	14.50
154. BRIAMI hausgemachtes Ratatouille-Briami in Tomaten-Basilikum-Sauce, an Rosmarinkartoffeln und cremigem Käse ^d	13.90
155. RATATOUILLE Ratatouille mit cremigem Käse ^d an Tomaten überbacken, Pommes und Reis	13.90

Alle Gerichte als SENIOREN - PORTION

abzüglich 2.00 EUR

RIND - MOUSKARI-GRILL

105. FILETO MOUSKARI Rinderfilet auf Ratatouille, Kräuterbutter-Rosmarinkartoffeln	26.90
136. FILETO-ATHENE Rinderfilet auf Saisongemüse in Wein-Kräuterreduktion gebraten an Champignon-Tomaten-Cremesauce ^{g,d,4} , Rosmarinkartoffeln	27.90

LAMM - ARNI-GRILL

100. PAIDAKIA Lammkoteletts auf Ratatouille mit Tzatziki, Reis, Pommes	19.50
102. ARNI-FILETO Newzealand-Lammfilets vom Grill auf Ratatouille, Tzatziki, Reis, Pommes	23.90

PFANNE

123. FILETO ME VOTANA Lammfilets in Rosmarin-Weinfond gebraten an Saisongemüse, Rosmarinkartoffeln	24.90
127. FILETO-MANITAROSALTZA Lammfilets an Champignon-Cremesauce ^{d,g} auf Rosmarinkartoffeln	24.90
124. SIKOTI KRASATO Rinderleber auf karamelisierter Zwiebel in Wein-Zitronensauce	14.90
125. KOTOPULO-FILETO Hähnchenfilet mit Kräutern und Saisongemüse in Thymian-Weinsauce sautiert	16.90

GRILL-PLATTEN

Platten für 2 - 4 oder mehr Personen

98. ATHENE 2per Saftige Rinderfilets, Scampis an Knoblauch, Kräutersauce, Lammfilets Gyros, Rosmarinkartoffeln, Reis, Griechischer Salat	65.00
99. OLIMPIA 4per Hähnchenbrustfilet-Souvlaki, Soutzuki, Rinderleber, Gyros Tzatziki, Reis, Pommes, Griechischer Salat	79.00



KINDERGERICHTE (Kinder bis 13 Jahre)

701. GORMITI Hähnchenbrustfilet paniert ⁱ , Pommes ^d , Krautsalat und Apfelmus ⁵	6.90
703. MICKY MAUS Gyros mit Krautsalat, Pommes und Apfelmus	5.90
705. PIPI LANGSTRUMPF Schweinelachs gegrillt, Gyros, Pommes, Krautsalat und Apfelmus	6.20
706. DONALD DUCK Spaghetti ⁱ mit Hackfleisch-Tomaten-Sauce und Käse ^d	5.90
707. ANASTASIA Reisnudeln ⁱ mit Hackfleisch-Tomaten-Sauce und Käse ^d	5.90

PSARIA - FISCHGERICHTE

53. GLOSSES INGWER Zungenfilet sautiert mit Ingwer und frischen Gemüse, verschiedenen Kräutern in Moshato-Zitronensauce, Knoblauchkartoffeln	16.90
54. GLOSSES³ Atlantikzungen-Filet ^b in der Pfanne meliert ⁱ , knusprig gebraten auf Tomatenreis, Fisch-Kräutersauce ^{6,a,1}	15.90
57. GARIDES Scampis ⁿ aus der Pfanne meliert ⁱ , serviert an Rosmarinkartoffeln, Kräutersauce ^{6,a,1}	18.50
58. SCAMPIS-SPAGHETTI feine Spaghetti ⁱ mit sautierten Scampis ⁿ in Tomaten-Kräuter-Fetasauce ^d	19.50
59. SOLOMO-SPAGHETTI Frisches Lachsfilet ^b - Saisongemüse-Spaghetti in feine Tomaten-Dill-Cremesauce ^d	19.90
60. SOLOMOS gegrilltes frisches Lachsfilet ^b , Rosmarinkartoffeln, Fisch-Kräutersauce ^{6,a,1}	19.00
61. SOLOMOS-TIGANIA Frisches Lachsfilet ^b in Zitronen-Dill-Jus sautiert an frischem Gemüse, Kräutercreme ^{6,a,1} und Rosmarinkartoffeln	19.90
62. KALAMARIA Calamares ⁿ meliert ⁱ , knusprig in der Pfanne gebraten, Tomatenreis, Fischsauce ^{6,a,1}	15.00
63. PSAROPIATELA Eine Fischvariation aus der Pfanne: 2 Scampi, Calamares, Muscheln ⁿ , Atlantikzungenfilet ^b meliert ⁱ , Rosmarinkartoffeln und Fischsauce ^{6,a,1}	19.50

*** Zu allen Fischgerichten reichen wir Salat. ***



Besonderes vom Mittelmeer

QUALITÄTS WEINE - offen	0.25 l	QUALITÄTS WEIN - ROSÉ	0.75 l
Techni Alipias Weis P.G.I. Drama Sauvignon Blanc 80% - Assyritiko 20%	7.20	Techni Alipias Rose P.G.I.Drama	21.00
Techni Alipias Rose - P.G.I. Drama Syrah 40% - Merlot 15% - Sangiovese15% - Nebbiolo15% - Cabernet Sauvignon15%	7.20		
Techni Alipias Rot - P.G.I. Drama Cabernet Sauvignon 70% - Agioritiko 30%	8.20		
		QUALITÄTS WEINE - ROT	0.75 l
QUALITÄTS WEINE - WEISS	0.75 l	Grand Reserve Naussa P.G.I. Naussa Xinomavro 100%	20.00
Techni Alipias P.G.I. Drama Sauvignon Blanc 80% - Assyritiko 20%	21.00	Techni Alipias P.G.I. Drama Cabernet Sauvignon 70% - Agioritiko 30%	24.00
Techni Malagousia P.G.I. Macedonia Malagousia 100%	20.50	Idrisma Drios Merlot P.G.I. Drama Merlot 100%	24.00
Idisma Drios Chardonnay P.G.I. Drama Chardonnay 100%	20.50	Idrisma Drios Shyrah P.G.I. Drama Syrah 100%	27.00
Idisma Drios Assyritiko P.G.I. Drama Assyritiko 100%	22.00	Amethystos Lazaridi P.G.I. Drama Cabernet Sauvignon 70% - Merlot 20% Agrorgitiko10%	32.00
BIBLIA HORA Pangeo-Dramas Assyritiko 40% - Sauvignon Blanc 60%	30.00	Oinotria Gi Land P.G.I. Athen Cabernet Sauvignon 90% - Agrorgitiko 10%	45.00
VIOGNIER Epanomie-Thessaloniki Viognier 100%	34.00	Touriga Nacional P.G.I. Drama Touriga Nacional 100%	55.00

XIMA KRASI - WEISSWEIN

192. ATHOS trocken	0.25 l	4.90
	0.5 l	9.20
	1.0 l	18.00
196. Imiglykos lieblich	0.25 l	4.90
	0.5 l	9.20
	1.0 l	18.00
204. Makedonikos halbtrocken	0.25 l	4.90
	0.5 l	9.20
	1.0 l	18.00
199. Samos Dessert-Likörwein	0.25 l	6.90
	0.5 l	12.50
	1.0 l	24.00
195. Retsina geharzter Wein	0.25 l	4.80
	0.5 l	9.00
	1.0 l	17.00
451. Retsina KECHRIBARI Flasche	0.5 l	9.00
201. Weinschorle	0.25 l	4.50
	0.5 l	8.90
	1.0 l	16.50

XIMA KRASI - ROSÉWEIN

194. ATHOS trocken	0.25 l	4.90
	0.5 l	9.20
	1.0 l	18.00
198. Imiglykos lieblich	0.25 l	4.90
	0.5 l	9.20
	1.0 l	18.00
206. Makedonikos halbtrocken	0.25 l	4.90
	0.5 l	9.20
	1.0 l	18.00

XIMA KRASI - ROTWEIN

193. ATHOS trocken	0.25 l	4.90
	0.5 l	9.20
	1.0 l	18.00
197. Imiglykos lieblich	0.25 l	4.90
	0.5 l	9.20
	1.0 l	18.00
205. Makedonikos halbtrocken	0.25 l	4.90
	0.5 l	9.20
	1.0 l	18.00

SEKT

505. Hausmarke Sekt trocken / halbtrocken	Glas	0,15 l	4.80
280. Hausmarke Sekt trocken / halbtrocken	Flasche	0,75 l	22.90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

213. Coca Cola	0.2 l	2.30	0.4 l	4.20
175. Pepsi ^{8,1,11}	0.2 l	2.20	0.4 l	4.00
517. Cola light ^{8,9,11}	0.2 l	2.30	0.4 l	4.20
176. Miranda ^{1,11}	0.2 l	2.20	0.4 l	4.10
177. Sprite ^{1,11}	0.2 l	2.20	0.4 l	4.10
178. Spezi ^{8,1,11}	0.2 l	2.20	0.4 l	4.10
179. Bitter Lemon ¹⁰	0.2 l	2.60	0.4 l	4.20
180. Tonic Water ¹⁰	0.2 l	2.60	0.4 l	4.20
181. Ginger Ale ¹⁰	0.2 l	2.60	0.4 l	4.20
182. Mineralwasser	0.2 l	2.30	0.4 l	3.80
514. Stilles Wasser	0.2 l	2.30	0.4 l	3.80
183. Kirschsaff Granini	0.2 l	2.70	0.4 l	4.70
184. Grapefruitsaff Granini	0.2 l	2.70	0.4 l	4.70
185. Ananassaft Granini	0.2 l	2.70	0.4 l	4.70
186. Bananensaft Granini	0.2 l	2.70	0.4 l	4.70
188. Orangensaft Granini	0.2 l	2.70	0.4 l	4.70
189. Apfelsaff Granini	0.2 l	2.70	0.4 l	4.70
509. Kiba	0.2 l	2.70	0.4 l	4.70
191. Apfelschorle	0.2 l	2.50	0.4 l	4.50
212. Kirschschorle	0.2 l	2.50	0.4 l	4.50
215. Grapefruitschorle	0.2 l	2.50	0.4 l	4.50
500. Selters Mineralwasser			0.75 l	5.90
506. Selters Wasser medium			0.75 l	5.90
507. Selters Gourmet Pur			0.75 l	5.90

BIER

202. Mythos	0.25 l	3.00		
167. Radeberger vom Fass	0.25 l	2.70	0.4 l	3.80
168. Freiburger Schwarzbier vom Fass	0.3 l	3.00	0.5 l	4.20
169. Schöfferhofer Hefeweizen vom Fass	0.3 l	3.00	0.5 l	4.20
170. Schöfferhofer Weizen -kristall-			0.5 l	4.20
171. Schöfferhofer Weizen -dunkel-			0.5 l	4.20
524. Schöfferhofer Hefeweizen -alkoholfrei-			0.5 l	4.20
172. Radler	0.25 l	2.50	0.4 l	3.50
173. Freiburger alkoholfrei	0.33 l	3.00		
174. Cola-Weizen			0.5 l	4.20
203. Banane-Weizen			0.5 l	4.80
504. Diesel ⁹ (Bier-Cola)			0.5 l	4.20

WARME GETRÄNKE

159. Mokka (Griechischer Kaffee) ⁸	2.50			
160. Tasse Kaffee ⁸	2.50			
161. Espresso ⁸	2.50			
515. Espresso ⁸ doppelt	3.90			
518. Cappuccino ^{8,3}	3.50			
516. Milchkaffee ^{8,3}	3.50			
513. Latte Macchiato ^{8,3}	3.90			
163. Tee (verschiedene Sorten)	2.50			
166. Glühwein	3.50			
165. Kakao	3.50			

MITTAGSKARTE

Dienstag - Freitag – 11.30 - 14.30 Uhr

301. GYROS traditionelles Schweinefleisch vom Drehspieß, Tzatziki, Reis und Salat	7.80
304. GYROS-SPAGHETTI an Metaxasauce mit Käse ^{d,gi} überbacken	7.70
309. GYROS-KRITHARAKI Reisnudeln in Metaxasauce ^{d,gi} mit Käse überbacken	7.70
312. GYROS-HORIATIKI Gyros auf Griechischem Salat, Tzatziki	7.80
322. OMELETA Gyros-Omelett ^{a,d} an frischen Kräutern, Salat	7.80
302. STEKAKIA Schweinelachs gegrillt auf Metaxasauce ^{g,di} , Reis und Salat	8.20
324. SOUVLAKI Fleischspieße in Metaxasauce ^{g,di} Reis und Salat	8.20
303. PENELOPE Hackfleisch gefüllt mit Käse ^d , dazu Spiegelei ^a , Reis und Salat	9.50
305. KOTOPOULO Hähnchenfilet auf Dijon-Sauce ^{d,i} , Reis und Salat	9.50
307. HIRINI-FILETO saftiges Schweinefilet gegrillt auf Metaxasauce ^{d,gi} Reis und Salat	9.90
308. MOUSAKA Auberginen-Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf mit Béchamelcreme ^{d,i} Reis und Salat	8.20
310. SIKOTI-KRASATO Rinderleber mit karamellisierter Zwiebel in Weinsauce, Reis und Salat	9.20
325. BRIAMI Ratatouille – Frisches Gemüse aus dem Backofen an Feta-Käse ^d auf Tomaten mit frischen Kräutern, Reis	8.20
317. PSARI-PIATO Scampi, Calamares und Muscheln ⁿ meliert in der Pfanne, Kräutersauce ^{a,l,6} , Reis und Salat	10.30
320. SPAGHETTI-KIMA hausgemachtes Hackfleisch auf Spaghetti ⁱ in Tomatensauce, dazu Salat	7.20

Liebe Freunde
unserer griechischen Gastlichkeit!

Wir danken für Ihren Besuch und freuen uns,
Sie recht bald wieder begrüßen zu dürfen.

Alle Speisen auch zum Mitnehmen.

Gern können wir Ihre EC-CARD entgegennehmen,
leider jedoch keine CREDIT-Karten.

VIELEN DANK FÜR IHR VERSTÄNDNIS.

P.S.
Unser Gutschein
zum Verschenken...



... vielleicht bei passender Gelegenheit an Ihre Lieben oder guten Freunde.

Angabe Zusatzstoffe

- | | |
|------------------------------|--------------------------------|
| 1 - mit Farbstoff | 7 - geschwefelt |
| 2 - mit Stärke | 8 - koffeinhaltig |
| 3 - mit Milch/Sahne | 9 - enthält Phenylalaninquelle |
| 4 - mit Geschmacksverstärker | 10 - chininhaltig |
| 5 - mit Konservierungstoffen | 11 - mit Antioxidationsmittel |
| 6 - mit Süßungsmitteln | |

Allergene

- | | |
|---------------------------------|-----------------------------|
| a - Eier | h - Erdnüsse |
| b - Fisch | i - Glutenhaltiges Getreide |
| c - Krebstiere | j - Lupine |
| d - Milch | k - Schalenfrüchte |
| e - Sellerie | l - Senf |
| f - Sesamsamen | m - Sojabohnen |
| g - Schwefeldioxid und Sulphite | n - Weichtiere |