

# Mittagskarte

taglich von 11.30 bis 14.30 Uhr auer Samstags, Sonntags und gesetzlichen Feiertagen



394. **Überbackener Pfannkuchen** gefüllt mit frischen Champignons, Käse und Salat der Saison (vegetarisch) <sup>A,C,G</sup> 9,00 €
395. **Blattsalate** mit Hahnenbrustfilet und frischen Champignons 9,50 €
396. **Linguine mit frischen Lachsstucken**, Fruhlingzwiebeln und einer feinen Safran-Orangensoe, dazu Salat der Saison <sup>A,C,G, 1,4,7</sup> 11,00 €
397. **Korfu-Teller** Gyros, Souzouki, Tzatziki, Rosmarinkartoffeln und Salat der Saison <sup>C,F,G,L 6,7</sup> 9,00 €
399. **Hahnenbrustfiletstreifen** in Metaxasoe mit frischen Champignons, Lauch, Rosmarinkartoffeln und Salat der Saison <sup>G,H 1,7</sup> 9,00 €
400. **Bifteki** mit Tzatziki, Rosmarinkartoffeln und Salat der Saison <sup>C,G,L</sup> 8,90 €
401. **Gyros** mit Tzatziki, Rosmarinkartoffeln und Salat der Saison <sup>F,G,L 6,7</sup> 8,50 €
402. **Wolfsbarschfilet** vom Grill in Zitronen-Butter-Sauce, Rosmarinkartoffeln und Salat der Saison <sup>A,C,G,L 1,4,7</sup> 9,50 €
403. **Fischteller** gegrillte Kalamaria, Wolfsbarschfilet, eine Garnele, Tzatziki, Ofenkartoffeln und Salat der Saison <sup>A,B,G,R</sup> 12,90 €
404. **Kos-Teller** Gyros, Kalamari, Tzatziki, Rosmarinkartoffeln und Salat der Saison <sup>F,G,L,R 6,7</sup> 9,50 €
405. **Lammspie** mit Tzatziki, Rosmarinkartoffeln und Salat der Saison <sup>G,L</sup> 9,90 €
406. **Linguine** mit Gemuse und Salat der Saison (vegetarisch) <sup>G</sup> 9,50 €
407. **Veria-Teller** Putensteak, Gyros, Tzatziki, Rosmarinkartoffeln und Salat der Saison <sup>F,G,L 6,7</sup> 9,50 €
408. **Hahchenspie** auf Rucola mit Rosmarinkartoffeln, Tzatziki, dazu Salat der Saison <sup>A,C,G,M 1,7</sup> 9,50 €
409. **Lesbos-Teller** Rinderleber vom Grill, Gyros, Tzatziki, Rosmarinkartoffeln und Salat der Saison <sup>F,G,L 6,7</sup> 9,50 €
410. **Rinderleber vom Grill** mit Thymiansoe, Rosmarinkartoffeln und Salat der Saison <sup>L,O 4,7</sup> 8,50 €
411. **Gyros** aus dem Backofen, mit Metaxasoe, Käse, Rosmarinkartoffeln und Salat der Saison <sup>F,G,L 1,6,7</sup> 9,90 €
412. **Meerbarbenfilet** vom Grill mit Tzatziki, Rosmarinkartoffeln und Salat der Saison <sup>G,L,R</sup> 9,50 €
413. **Moussakage** gebratene Auberginen- und Kartoffelscheiben, Rinderhackfleisch, uberbacken mit Bechamelsoe, dazu Rosmarinkartoffeln und Salat der Saison <sup>A,C,G,L,M 1,6,7</sup> 9,90 €



**Aufpreis fur Bauernsalat 1,50 €**

Preise inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung

Alle Salate <sup>A,C,G,L 3,6,7,9</sup>



## Getränkezusatzstoffe

- 1 = „Farbstoff“
- 2 = „geschwärzt“
- 3 = „Konservierungsstoffe“
- 4 = „geschwefelt“
- 5 = „mit Phosphat“
- 6 = „mit Antioxidationsmittel“
- 7 = „mit Geschmacksverstärker“
- 8 = „gewachst“
- 9 = „mit Süßungsmittel(n)“
- 10 = „mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)“
- 11 = „enthält eine Phenylalaninquelle“
- 12 = „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“
- 13 = „chininhaltig“
- 14 = „koffeinhaltig“
- 15 = „Stärke“
- 16 = „Eiweiß“
- 17 = „Sojaweiweiß“
- 18 = „Milchweiweiß“

## Die 14. Allergene

- A = Weizen
- B = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C = Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D = Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G = Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (Laktose)
- H = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O = Schwefeldioxid und Sulfite
- P = Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R = Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse