

### *Kalte Vorspeisen*

2.	<b>Zaziki</b>	<b>4,40 €</b>
3.	<b>Oliven</b>	<b>4,40 €</b>
4.	<b>Calamari-Salat</b> Tintenfisch mit Öl und Essig	<b>5,90 €</b>
5.	<b>Taramas</b> Fischrogencreme	<b>4,90 €</b>
6.	<b>Dolmadakia mit Zaziki</b> Weinblätter gefüllt mit Reis	<b>4,80 €</b>
7.	<b>Schafskäse</b>	<b>6,20 €</b>
17.	<b>Htipiti</b> pikante Creme aus Schafskäse	<b>4,90 €</b>
10.	<b>Meze</b> Calamari-Salat, Taramas, Zaziki, Htipiti, Dolmadakia und Schafskäse	<b>11,90 €</b>

### *Warme Vorspeisen*

8.	<b>Camembert gebacken</b> mit Johannisbeeren und Pfirsich	<b>6,20 €</b>
11.	<b>Auberginen</b> aus der Pfanne mit pikanter Sauce	<b>6,80 €</b>
13.	<b>Zucchini</b> gebacken dazu Zaziki	<b>6,80 €</b>
15.	<b>Florinis (gegrillt)</b> rote Spitzpaprika gefüllt mit Schafskäse und Knoblauch	<b>6,30 €</b>
16.	<b>Saganaki</b> gebackener Schafskäse	<b>6,20 €</b>
18.	<b>Shrimps-Saganaki</b> aus der Pfanne mit pikanter Sauce und Käse überbacken	<b>9,30 €</b>
19.	<b>Peperoni Spieß</b> gegrillte Peperoni mit Knoblauchsauce dazu Zaziki	<b>4,90 €</b>

### *Frische Salate*

Unsere Salate servieren wir wahlweise mit  
Dressing-Sauce<sub>(c,g,j)</sub> oder mit Essig-Öl<sub>(i)</sub>

41.	<b>Elassona-Salat</b> Gyros, Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Peperoni und Zwiebeln	<b>10,90 €</b>
42.	<b>Choriatiki (Bauernsalat)</b> Tomaten, Gurke, Schafskäse, Oliven, Peperoni und Zwiebeln	<b>8,90 €</b>
43.	<b>Athen-Salat</b> Hähnchenbruststreifen, Eisbergsalat, Tomaten, Gurke, Mais und Schafskäse	<b>10,90 €</b>
44.	<b>Salat des Hauses</b> Thunfisch, Eisbergsalat, Tomaten, Gurke, Oliven, Peperoni, Ei und Zwiebeln	<b>10,90 €</b>
45.	<b>Beilagensalat</b>	<b>3,10 €</b>

### *Suppen*

24.	<b>Tomatensuppe</b>	<b>4,00 €</b>
25.	<b>Griechische Bohnensuppe</b>	<b>4,00 €</b>
26.	<b>Hühnersuppe</b>	<b>4,00 €</b>
27.	<b>Zwiebelsuppe</b>	<b>4,00 €</b>
28.	<b>Gulaschsuppe</b>	<b>4,20 €</b>

### *Spezialitäten vom Grill*

60.	<b>Gyros</b> fein gewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Spieß mit Pommes Frites, Reis und Salat	<b>11,90 €</b>
61.	<b>Gyros mit Zaziki</b> fein gewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Spieß mit Pommes Frites, Reis und Salat	<b>12,50 €</b>
62.	<b>Jägerschnitzel</b> mit Champignonrahmsauce, Pommes Frites, Reis und Salat	<b>12,20 €</b>
63.	<b>Suflaki</b> Zwei Fleischspieße mit Pommes Frites, Reis und Salat	<b>12,20 €</b>
66.	<b>Bifteki</b> Hacksteak mit Schafskäse gefüllt, dazu Pommes Frites, Reis und Salat	<b>12,20 €</b>
67.	<b>Suzuki</b> 3 Suzuki gegrillt, mit Pommes Frites, Reis und Salat	<b>12,20 €</b>
68.	<b>Schweineleber</b> mit Röstzwiebeln dazu Pommes Frites, Reis und Salat	<b>11,30 €</b>
69.	<b>Schweinefilet</b> während des grillen mehrfach mit einer Öl-Kräuter-Marinade bestrichen dazu Pommes Frites, Reis und Salat	<b>13,70 €</b>
70.	<b>Schweinefilet</b> mit Champignonrahmsauce, Pommes Frites, Reis und Salat	<b>14,30 €</b>

### *Spezialitäten vom Lamm*

90.	<b>Lammteller</b> Lammfilet, Lammsteak, Lammkotelett dazu Kroketten und Salat	<b>18,50 €</b>
91.	<b>Lammfilets</b> in Sauce Béarnaise, dazu Kroketten und Salat	<b>19,90 €</b>

### *Gemischte Fleischgerichte*

71.	<b>Hellas Teller</b> Gyros, Suflaki, Pommes Frites, Reis und Salat	<b>12,90 €</b>
72.	<b>Larissa Teller</b> Gyros, gefülltes Schnitzel mit Schafskäse, Pommes Frites, Reis und Salat	<b>13,70 €</b>
73.	<b>Delphi Teller</b> Gyros, drei Lammkoteletts, Pommes Frites, Reis und Salat	<b>14,50 €</b>
74.	<b>Trikala Teller</b> Gyros, Suzuki, Pommes Frites, Reis und Salat	<b>12,90 €</b>
77.	<b>Valanida Teller</b> Gyros, Bifteki, Schweinemedailon, Zaziki, Pommes Frites, Reis und Salat	<b>14,30 €</b>
78.	<b>Ouzo Teller</b> Gyros, Schweineschnitzel, Suzuki, Suflaki, Pommes Frites, Reis und Salat	<b>15,90 €</b>
80.	<b>Grillteller</b> Gyros, Schweineschnitzel, Suzuki, Suflaki, Leber, Pommes Frites, Reis und Salat	<b>15,90 €</b>
82.	<b>Penelope Teller</b> Gyros, Suzuki, Suflaki, Zaziki, Pommes Frites, Reis und Salat	<b>14,30 €</b>
83.	<b>Extra Teller</b> Schweinemedailon, Suzuki, Suflaki, Zaziki, Pommes Frites, Reis und Salat	<b>14,30 €</b>

92.	<b>Lammfilets</b> in pikanter Tomatensauce, dazu Patatakia, Reis und Salat	<b>19,90 €</b>
94.	<b>Lammkoteletts</b> Pommes Frites, Reis und Salat	<b>17,00 €</b>

## *Black – Angus Rind*

107.	<b>Rumpsteak (250g)</b> in pikant scharfer Pfeffersauce, dazu Ofenkartoffel mit Zaziki und Salat	<b>20,90 €</b>
108.	<b>Rumpsteak (250g)</b> mit hausgemachten Röstzwiebeln, dazu Ofenkartoffel mit Zaziki und Salat	<b>20,90 €</b>
111.	<b>Rumpsteak (250g)</b> in Sauce Béarnaise dazu Ofenkartoffel mit Zaziki und Salat	<b>20,90 €</b>
112.	<b>Rinderfilet (250g)</b> in pikant scharfer Pfeffersauce, dazu Ofenkartoffel mit Zaziki und Salat	<b>23,90 €</b>
114.	<b>Rinderfilet (250g)</b> in Sauce Béarnaise dazu Ofenkartoffel mit Zaziki und Salat	<b>23,90 €</b>
115.	<b>Rinderfilet (250g)</b> mit hausgemachten Röstzwiebeln, dazu Ofenkartoffel mit Zaziki und Salat	<b>23,90 €</b>
116.	<b>Hüftsteak (250g)</b> mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Ofenkartoffel mit Zaziki und Salat	<b>17,50 €</b>

## *Spezialitäten vom Hähnchen*

201.	<b>Hähnchenbrustfilet</b> gegrillt, mit Sauce Béarnaise, dazu Krokette und Salat	<b>14,20 €</b>
202.	<b>Hähnchenbrustfilet</b> gegrillt, mit Champignonrahmsauce, dazu Pommes Frites, Reis und Salat	<b>14,20 €</b>
203.	<b>Cordon bleu Kotópoulo</b> Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Käse und Schinken, dazu Sauce Béarnaise, Pommes Frites, Reis und Salat	<b>16,40 €</b>

## *Spezialitäten aus der Pfanne*

46.	<b>Pfännchen Nr. 1</b> drei Schweinefiletmedaillons in einer Weißweinsauce mit Champignons, dazu Patatakia, Reis und Salat	<b>14,70 €</b>
47.	<b>Pfännchen Nr. 2</b> drei Schweinefiletmedaillons in einer pikanten Sauce, dazu Patatakia, Reis und Salat	<b>14,70 €</b>
54.	<b>Pfännchen Nr. 3</b> drei Schweinefiletmedaillons in Sauce Béarnaise, dazu Krokette und Salat	<b>14,70 €</b>
49.	<b>Pfännchen Nr. 4</b> drei Schweinefiletmedaillons in Metaxasauce, dazu Patatakia, Reis und Salat	<b>14,70 €</b>
53.	<b>Pfännchen Nr. 5</b> Gyros aus der Pfanne mit Metaxasauce, dazu Patatakia, Reis und Salat	<b>13,90 €</b>
55.	<b>Pfännchen Nr. 6</b> zwei Rinderfiletmedaillons in einer Weißweinsauce mit Champignons, dazu Patatakia, Reis und Salat	<b>23,90 €</b>
65.	<b>Pfännchen Nr. 7</b> vier Suzukakia in Metaxasauce, dazu Patatakia, Reis und Salat	<b>13,50 €</b>
59.	<b>Pfännchen Nr. 9</b> Hähnchenbrustfilet in einer Weißweinsauce mit Champignons, dazu Patatakia, Reis und Salat	<b>14,90 €</b>

204.	<b>Hähnchenbrustfilet</b> gegrillt, mit Metaxasauce, dazu Pommes Frites, Reis, und Salat	<b>14,20 €</b>
205.	<b>Hähnchenbrustfilet</b> <b>Überbacken</b> in Metaxasauce, überbacken mit Käse, dazu Pommes Frites und Salat	<b>14,90 €</b>

## *Spezialitäten des Hauses*

48. **Schweinefilet à la Chef** 17,50 €  
gerolltes, hauchdünn geschnittenes Schweinefilet gefüllt mit Schafskäse, am Spieß mit Zwiebeln und Paprika, dazu Sauce Béarnaise, Kroketten und Salat
50. **Schweinefilet Spezial** 16,90 €  
drei Schweinefiletmedaillons in Pfeffersauce überbacken mit Käse, dazu Ofenkartoffel mit Zaziki und Salat
51. **Cordon bleu Choirinó** 17,50 €  
Schweinefilet gefüllt mit Käse und Schinken, dazu Sauce Béarnaise, Pommes Frites, Reis und Salat
52. **Feuerspieß** 18,50 €  
am Spieß Rinderfilet, Rumpsteak, Hüftsteak, mit Paprika und Zwiebeln, dazu Ofenkartoffel mit Zaziki und Salat
57. **Gourmet Lammsteak** 19,90 €  
Lammsteak gefüllt mit Spinat und Schafskäse, überbacken mit Käse und Sauce Béarnaise, dazu Kroketten und Salat
58. **Lammfilet Spezial** 19,90 €  
in Pfeffersauce und Käse überbacken, dazu Kroketten und Salat

## *Platten für zwei Personen*

84. **Athen Platte** 34,00 €  
Vorspeise: zwei Zaziki Gyros, zwei Suflaki, zwei Schnitzel, zwei Bifteki, Pommes Frites, Reis und Salat
85. **Olympia Platte** 35,00 €  
Gyros, zwei Suflaki, zwei Schnitzel, zwei Lammkoteletts, Pommes Frites, Reis und Salat
88. **Filetplatte** 43,50 €  
zwei Rinderfilet, zwei Lammfilet, zwei Schweinefiletmedaillons, Ofenkartoffel mit Zaziki, Salat und Metaxasauce

## *Fischgerichte*

132. **Calamari** 13,80 €  
zarte Tintenfischringe gebraten, dazu Reis und Salat
133. **Fischplatte** 19,90 €  
Scampi, Lachs und Calamari, dazu Reis und Salat
134. **Lachsfilet** 16,50 €  
gegrillt, dazu Salzkartoffeln und Salat
135. **Scampi** 17,50 €  
8 Scampi gegrillt, in einer Kräuterknoblauchsauce, dazu Reis und Salat
140. **Rotbarschfilet** 13,80 €  
gebraten, dazu Sauce Béarnaise, Patatakia, und Salat

## *Aus dem Backofen*

100. **Suzuki** 13,90 €  
drei Suzuki in Metaxasauce, überbacken mit Käse, dazu Pommes Frites und Salat
101. **Suflaki** 13,90 €  
in Metaxasauce, überbacken mit Käse, dazu Pommes Frites und Salat
102. **Schweinefilet** 16,90 €  
in Grillsauce, gefüllt mit Schafskäse, Tomate, Peperoni und überbacken mit Käse, dazu Ofenkartoffel mit hausgemachter Kräuterbutter und Salat
103. **Schweinefilet** 14,90 €  
in Grillsauce, überbacken mit Käse, dazu Ofenkartoffel mit hausgemachter Kräuterbutter und Salat
104. **Bifteki Überbacken** 14,90 €  
in Metaxasauce, überbacken mit Käse, dazu Pommes Frites und Salat
106. **Gyros** 13,90 €  
in Metaxasauce, überbacken mit Käse, dazu Pommes Frites und Salat

### *Senioren Teller*

150.	<b>Schweineschnitzel</b>	<b>9,50 €</b>
	zwei Schweineschnitzel mit Pommes Frites, Reis und Salat	
151.	<b>Schweinefiletmedaillon</b>	<b>9,90 €</b>
	zwei Schweinefiletmedaillons mit Sauce Béarnaise dazu Kroketten und Salat	
152.	<b>Rotbarschfilet</b>	<b>9,90 €</b>
	gebraten, dazu Sauce Béarnaise, Patatakia und Salat	
153.	<b>Hähnchenbrustfilet</b>	<b>9,90 €</b>
	gegrillt, mit Sauce Béarnaise, dazu Kroketten und Salat	

### *Omelett*

20.	<b>Omelett</b>	<b>7,90 €</b>
	mit Tomaten, Käse und Salatbeilage	

### *Beilagen*

29.	<b>Ofenkartoffel</b>	<b>4,40 €</b>
	(mit Zaziki oder hausgemachter Kräuterbutter)	
30.	<b>Kroketten</b>	<b>3,20 €</b>
35.	<b>Patatakia</b>	<b>3,30 €</b>
36.	<b>Dicke Bohnen</b>	<b>4,90 €</b>
37.	<b>Grüne Bohnen</b>	<b>4,90 €</b>
39.	<b>Pommes Frites</b>	<b>3,20 €</b>
40.	<b>Tomatenreis</b>	<b>2,90 €</b>

### *Saucen*

31.	<b>Sauce Béarnaise</b>	<b>2,70 €</b>
32.	<b>Champignonsauce</b>	<b>2,70 €</b>
33.	<b>Pfeffersauce</b>	<b>2,70 €</b>
34.	<b>Metaxasauce</b>	<b>2,70 €</b>
38.	<b>Rotesauce</b>	<b>1,00 €</b>

### *Kinder Teller*

154.	<b>Gyros</b>	<b>8,50 €</b>
	mit Pommes Frites und Salat	
155.	<b>Jägerschnitzel</b>	<b>8,50 €</b>
	mit Champignonrahmsauce, Pommes Frites und Salat	
156.	<b>Suflaki</b>	<b>8,50 €</b>
	ein Fleischspieß mit Pommes Frites und Salat	
157.	<b>Suzuki</b>	<b>8,50 €</b>
	mit Pommes Frites und Salat	
158.	<b>Fischstäbchen</b>	<b>5,90 €</b>
	mit Pommes Frites und Salat	

### *Nachspeisen*

145.	<b>Eis mit heißen Kirschen</b>	<b>4,90 €</b>
	Vanilleeis serviert mit heißen Kirschen	
146.	<b>Eis mit heißer Schokolade</b>	<b>4,90 €</b>
	Vanilleeis serviert mit heißer Schokoladensauce	
149.	<b>Griechischer Joghurt</b>	<b>4,50 €</b>
	serviert mit Honig und Walnüssen	

#### **Allergene:**

A= glutenhaltiges Getreide  
B= Krebstiere  
C= Eier  
D= Fisch  
E= Erdnüsse  
F= Soja  
G= Milch und Milchprodukte  
H= Schalenfrüchte  
I= Sellerie  
J= Senf  
K= Sesamsamen  
L= Schwefeldioxid und Sulfite  
M= Lupinen  
N= Weichtiere  
O= Weizenmehl Typ 405

## *Spirituosen*

Ouzo 2cl (37,5%) <sup>(L)</sup>	1,80 €
Ouzo 0,25l (37,5%) <sup>(L)</sup>	15,90 €
Ouzo Pilavas 2cl (40%) <sup>(L)</sup>	2,80 €
Metaxa 5* 4cl (38%)	3,70 €
Metaxa 7* 4cl (40%)	5,70 €
Metaxa GRANDE FINE 4cl (40%)	7,50 €
Remy Martin V.S.O.P 4cl (40%) <sup>(L)</sup>	7,50 €
Vodka Absolut 2cl (40%) <sup>(L)</sup>	2,80 €
Cognac Hennessy V.S 4cl (40%) <sup>(L)</sup>	7,50 €
Chivas Regal 12 Jahre 4cl (40%)	6,70 €
Bombay Sapphire 4cl (40%)	6,50 €
Mariacron Weinbrand 2cl (36%)	2,70 €
Malteser Kreuz Aquavit 2cl (40%)	3,00 €
Jägermeister 2cl (35%)	2,80 €
Schierker Feuerstein 2cl (35%)	2,80 €
Amaro Averna 2cl (29%)	3,30 €
Fernet Branca 2cl (35%)	3,00 €
Fürst Bismarck Doppelkorn 2cl (38%)	2,80 €
Ramazotti 2cl (30%)	3,30 €
Osborne 4cl (30%)	3,80 €

## *Biere*

Warsteiner vom Fass <sup>(A)</sup>	0,3 l	3,10 €
Warsteiner vom Fass <sup>(A)</sup>	0,4 l	3,50 €
Duckstein vom Fass <sup>(A)</sup>	0,3 l	3,30 €
Duckstein vom Fass <sup>(A)</sup>	0,4 l	3,70 €
Budweiser vom Fass <sup>(A)</sup>	0,3 l	3,30 €
Budweiser vom Fass <sup>(A)</sup>	0,4 l	3,70 €
König Ludwig Weizen <sup>(A)</sup> (hell/dunkel)	0,5 l FL.	4,30 €
Erdinger Weizen <sup>(A)</sup> (alkoholfrei)	0,5 l FL.	4,30 €
Warsteiner (alkoholfrei) <sup>(A)</sup>	0,33 l FL.	3,00 €
Alster <sup>(A,3)</sup>	0,3 l	3,10 €
Alster <sup>(A,3)</sup>	0,4 l	3,50 €

## *Aperitif (4cl)*

Ouzo mit Wasser und Eiswürfel (40%) <sup>(L)</sup>	3,50 €
Martini bianco (14,4%) <sup>(L)</sup>	3,80 €
Campari Soda oder Orange (25%) <sup>(4)</sup>	4,90 €

## *Alkoholfreie Getränke*

Coca Cola/light <sup>(3,4,6,10)</sup>	0,2 l	2,60 €
Coca Cola/light <sup>(3,4,6,10)</sup>	0,4 l	3,90 €
Fanta <sup>(3,4)</sup>	0,2 l	2,60 €
Fanta <sup>(3,4)</sup>	0,4 l	3,90 €
Sprite <sup>(3)</sup>	0,2 l	2,60 €
Sprite <sup>(3)</sup>	0,4 l	3,90 €
Gerolsteiner Wasser (Sprudel, Naturell)	0,25 l FL.	2,40 €
Gerolsteiner Wasser (Sprudel, Naturell)	0,75 l FL.	5,50 €
Bitter Lemon <sup>(3,8)</sup>	0,2 l FL.	3,00 €
Ginger Ale <sup>(3,8)</sup>	0,2 l FL.	3,00 €
Tonic Water <sup>(3,8)</sup>	0,2 l FL.	3,00 €
Vitamalz Malzbier <sup>(A)</sup>	0,33 l FL.	3,00 €

## *Verschiedene Säfte*

Apfelsaft	0,2 l	2,70 €
Apfelsaft	0,4 l	4,10 €
Orangensaft	0,2 l	2,70 €
Orangensaft	0,4 l	4,10 €
Traubensaft <sup>(3)</sup>	0,2 l	2,70 €
Traubensaft <sup>(3)</sup>	0,4 l	4,10 €
Rhabarbersaft <sup>(3)</sup>	0,2 l	2,70 €
Rhabarbersaft <sup>(3)</sup>	0,4 l	4,10 €
Johannisbeer-Nektar <sup>(3)</sup>	0,2 l	2,70 €
Johannisbeer-Nektar <sup>(3)</sup>	0,4 l	4,10 €
Maracuja-Nektar <sup>(3)</sup>	0,2 l	2,70 €
Maracuja-Nektar <sup>(3)</sup>	0,4 l	4,10 €

\*alle Säfte auch als Schorle erhältlich

*Offene Weine 0,25 l / 0,5 l  
(Karaffe)*

**ROT**

TSANTALI Naousa <sup>(L)</sup> (trocken)	0,25 l 0,5 l	5,20 € 9,20 €
TSANTALI Imiglykos <sup>(L)</sup> (lieblich)	0,25 l 0,5 l	5,20 € 9,20 €
ACHAIA CLAUSS <sup>(L)</sup> Demestica (trocken)	0,25 l 0,5 l	5,20 € 9,20 €
TSANTALI Mavrodaphne <sup>(L)</sup> (Likörwein)		6,20 € 10,90 €
Weinschorle Rot/Weiß <sup>(L)</sup>		4,80 €

*Offene Weine 0,25 l / 0,5 l  
(Karaffe)*

**WEISS**

TSANTALI Imiglykos <sup>(L)</sup> (lieblich)	0,25 l 0,5 l	5,20 € 9,20 €
TSANTALI Retsina <sup>(L)</sup> (geharzt)	0,25 l 0,5 l	5,20 € 9,20 €
TSANTALI Samos <sup>(L)</sup> (Likörwein)	0,25 l 0,5 l	6,20 € 10,90 €
ACHAIA CLAUSS <sup>(L)</sup> Demestica (trocken)	0,25 l 0,5 l	5,20 € 9,20 €
TSANTALI Rosé <sup>(L)</sup> (trocken)	0,25 l 0,5 l	5,20 € 9,20 €

*Griechische Weine 0,7 l FL.*

TSANTALI Limnos Imiglykos(L)		14,50 €
Region:	Limnos	
Rebsorten:	Verschiedene	
Kategorie:	Weißwein	
Geschmacksrichtung:	lieblich	
Alkoholgehalt:	11,5% Vol.	
TSANTALI Naousa Imiglykos(L)		14,50 €
Region:	Naousa	
Rebsorten:	Verschiedene	
Kategorie:	Rotwein	
Geschmacksrichtung:	lieblich	
Alkoholgehalt:	11% Vol.	
Kourtaki Kouros(L)		19,90 €
Region:	Patra	
Rebsorten:	Roditis	
Kategorie:	Weißwein	
Geschmacksrichtung:	trocken	
Alkoholgehalt:	12% Vol.	
Grand Reserve Naoussa Boutari '07(L)		28,50 €
Region:	Naousa	
Rebsorten:	Xinomavro	
Kategorie:	Rotwein	
Geschmacksrichtung:	trocken, intensiv	
Alkoholgehalt:	13,5% Vol.	
Cava Boutari(L)		24,00 €
Region:	Naoussa	
Rebsorten:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Xinomavro	
Kategorie:	Rotwein	
Geschmacksrichtung:	trocken	
Alkoholgehalt:	11,5% Vol.	

*Warme Getränke*

Griechischer Mokka <sup>(7)</sup>	3,00 €
Cappuccino <sup>(7)</sup>	3,10 €
Kaffee <sup>(7)</sup>	2,50 €
Latte macchiato <sup>(7)</sup>	3,10 €
Tee	2,20 €
Espresso <sup>(7)</sup>	2,20 €
Espresso (doppelt) <sup>(7)</sup>	3,40 €

*Sekt 0,7 l Fl.*

Rotkäppchen <sup>(L)</sup>	19,50 €
Sekt Glas 0,1 <sup>(L)</sup>	3,50 €

**Zusatzstoffe:**  
1 = Konservierungsstoff  
2 = Geschmacksverstärker  
3 = Antioxidationsmittel  
4 = Farbstoff  
5 = Phosphat  
6 = Süßungsmittel  
7 = koffeinhaltig  
8 = chininhaltig  
9 = geschwärzt  
10 = Phenylalaninquelle  
11 = Milcheiweiß

Da in unserem Betrieb bzw. bei unseren Lieferanten auch gluten-, milch-, ei-, sellerie-, erdnuss-, und nusshaltige Zutaten verarbeitet werden, kann trotz aller Sorgfalt ein Übergang von Spuren dieser Stoffe nicht völlig ausgeschlossen werden.  
Wenn Sie Informationen zu Allergenen in den Speisen benötigen, fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service. Wir halten für Sie eine separate Allergiker-Karte mit allen Informationen bereit.