



GRIECHISCH ESSEN?
NATÜRLICH BEI BOCHTIS

Alle
Gerichte
und Weine
auch zum
Mitnehmen

„DER ANFANG UND
DIE WURZEL ALLES GUTEN
IST DIE LUST DES BAUCHES“

Epikur (341 – 270 v. Chr.)

KALTE MEZEDES [Krií Mezédes]

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen frisches Brot.

ZU UNSEREN DIPS!

Probieren Sie unser geröstetes, knuspriges Pita-Brot (warm).

**PITA
BROT
3,00**

In Griechenland werden Mezédes als Appetitan-reger und Vorspeisen in verschiedenen Variationen gereicht. Hier bei uns im Akropolis haben Sie die Möglichkeit ganz nach Ihrem Gusto verschiedene kalte und warme mediterrane Köstlichkeiten zusammen zu stellen, um so die verschiedenen Geschmackserlebnisse kennen zu lernen.

1. MEZÉS AKRÓPOLIS 13,90

Für Mezé-Anfänger genau das Richtige!

Eine Probierauswahl aus drei unserer haus-gemachten Dips: Zaziki*, Chtipiti* (pikante Schafskäsecreme), und Soumeli* (Knoblauch-creme), serviert mit warmem gerösteten Brot. Kultverdächtig!

2. PANTZÁRIA ME YAOÚRTI 11,90

Mit Knoblauch und Essig-Öl angemachter Rote Bete-Salat auf griechischem Joghurt mit Walnüssen, Äpfel und mit Chip von der Roten Bete

3. SOUMÉLI*–DAS AIOLI DER GRIECHEN! 9,50

Hausgemachte kretische Knoblauchcreme aus griechischem Joghurt, Olivenöl und einem Schuss Zitrone, mit warmem Pita-Brot serviert.

4. DOLMADÁKIA 7,00

Gefüllte Weinblätter mit Reis und mediterranen Kräutern, mit Zaziki* serviert

5. TIROKAFTERÍ* 7,90

Hausgemachte, pikant angemachte Schafskäse-creme mit Olivenöl

6. TZATZÍKI* 6,90

Hausgemachter Joghurdip mit Knoblauch, Gurke und Liebe

7. SKORDALIÁ 6,90

Hausgemachte pürierte Kartoffel-Knoblauch-Spezialität aus Griechenland, auf Wunsch auch warm

8. TARAMÁS*–DER KAVIAR DER GRIECHEN! 8,50

Hausgemachte feine rosa Kaviarcreme mit Zitrone und Olivenöl abgeschmeckt.

9. MIKRÍ PIKILÍA ORETIKÓN 18,50

Kleine, kalte Vorspeisenplatte

Eine kalte Variation aus einem Rote Bete-Tatar auf einem Avocadonest mit Chiasamen und gerösteten Pinienkernen, Zaziki*, Skordaliá, Tirokafteri* (pikante Schafskäsencreme), Riesenbohnen, Dolmadakia (Weinblätter gefüllt), angemachtem mariniertem Tomatensalat mit griechischen Croûtons aus Johanniskraut, einer Olivenvariation und Peperoni

10. CARPACCIO MOSCHÁRI 15,50

Carpaccio vom Rinderfilet frisch aufgeschnitten, serviert mit Kapernblättern aus Santorini, Graviera-Spänen (der Parmesan Griechenlands), gerösteten Pinienkernen und frischem Rucola, verfeinert mit unserem kalt gepresstem Eleo Olivenöl aus eigener Herstellung und Balsamico

32. PANTZÁRI 9,50

Angemachtes Rote Bete-Tatar auf einem Avocadonest mit Chiasamen, gerösteten Pinienkernen und unserem Eleo Olivenöl

88. CARPACCIO PANTZARIOÚ 12,90

Rote Bete-Carpaccio mit Rucola, gerösteten Walnusskernen, Cherrytomaten und Feta-Käse, vollendet mit einem hausgemachten Honig-Senf-Dressing

1330. ELIÉS & PIPERGIÉS 8,50

Olivenvariation und grüne Peperoni*

 vegetarisch

 vegan möglich

WARM MEZEDES [Sestí Mezédes]

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen frisches Brot.

11. SKORDÓPSOMO¹ 8,50

Knoblauchbrot aus dem Ofen mit frischen Tomaten, Käsespänen, Rucola und Balsamico-Creme

12. SESTÍ PIKILÍA OREKTIKÓN 18,50

Große, warme Vorspeisenplatte

Mit gebratenen, knusprigen Zucchini, Auberginen in Pankomehl, Spitzpaprika, Skordaliá (pürierte Kartoffel-Knoblauch-Spezialität) und Zaziki* mit einer Tomaten-Knoblauchsauce.

13. ARNÍSSIO SOUVLÁKI 11,90

Gegrillter saftiger Lammspieß vom Lammrücken, serviert mit Zitrone, griechischem Oregano und Zaziki*

14. KEFTEDÁKIA 9,90

Würzige Hackfleischbällchen in hausgemachter Speziatsauce

15. KOLOKÍTHIA Í MELITZÁNES TIGANÍTÉS 9,90

Knusprige Zucchini oder Auberginen in Pankomehl gebraten, serviert mit Zaziki*

16. GIGANTES³ 7,50

Riesenbohnen in Tomatensauce, mit Feta-Käse überbacken

17. FRÉSKA MANITÁRIA¹ 9,90

Frische Champignons im Pfännchen gebraten mit Kräutern, Crème fraîche und Sherry verfeinert

18. MELITZÁNES FOÚRNOU 12,50

Auberginenspalten aus dem Ofen, serviert auf einer hausgemachten kalten Feta-Mousse mit einer erfrischenden Tomaten-Gremolata

19. KRITIKÉS PATÁTES^{2|3} 5,00 | 9,90

Frisch in Scheiben geschnittene Kartoffeln, mit einer Sahnesauce nach Art des Hauses überbacken

20. KOLOKITHOBALÁKIA 8,80

Zucchiniabällchen mit Kräutern in der Pfanne gebraten, serviert mit Zaziki*

21. ELLINIKÍ PÍNSA 10,90

Knusprige Pinsa mit Rosmarin, Feta-Crumbles, Oliven, Oregano, Cherrytomaten, getrockneten Tomaten, Rucola und unserem Eleo Olivenöl

22. TIGANIÁ 10,90

Hähnchengeschnetzeltes aus der Pfanne mit bunten Paprikastreifen und Zwiebeln an einem Zitronen-Oregano-Öl

23. MELITZANOROLÁKIA 11,90

Gefüllte Auberginenröllchen mit Feta-Käse aus Epirus an einer aromatischen Tomatensauce mit frischen Kräutern und Knoblauch

36. PIPERIÉS SKÁRAS 8,50

Gegrillte Peperoni* mit Tomaten-Knoblauchsauce

68. ELLINIKÉS PATATES 5,50

Handgeschnittene griechische Pommes mit geriebenem Graviera-Käse

69. SIKOTI MOSCHARÍSIO 13,50

Kalbsleber in Butter gebraten, serviert mit gerösteten Zwiebeln und Zitrone



FISCH-MEZEDES [Psaromezédes]

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen frisches Brot.

26. GÁVROS 8,90

Kleine gebratene Sardellen aus dem Mittelmeer, typisch mit Zitrone serviert

27. GARIDES SAGANAKI 11,50

Garnelen aus der Pfanne mit Ouzo abgelöscht, in einer Tomaten-Feta-Basilikum-Sauce

28. GARÍDES SKORDÁTES 10,90

Garnelen mit Knoblauch und frischen Kräutern in Olivenöl gebraten

65. GARÍDES KATAÍFI..... 11,50

Knusprige Garnelen mit Kataífi-Fäden (Engelshaarfäden) umwickelt, serviert mit einer pikanten Mayo

85. KALAMARÁKIA SKÁRAS 12,50

Gegrillte Babytintenfische, serviert auf einem marinierten Rucola-Bett

86. CALAMARÉTTI 12,50

Knusprig gebratene Mini-Tentakeln, leicht mehliert, serviert mit Zitrone, Kapernblättern aus Santorini und griechischem Aioli

KÄSE-MEZEDES [Feta-Mezédes]

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen frisches Brot.

25. FÉTA CHOURMÁS 12,90

Feta-Käse (aus Epirus, unserem Heimatort) aus dem Ofen mit Datteln, Pistazienkernen, Honig, Eleo Olivenöl, Thymian und wildem Oregano

29. FÉTA FÚRNU 12,90

Feta aus dem Ofen mit Oliven, Tomaten, Zwiebeln, Peperoni* und Paprika

30. HALLOUMI-FRIES 9,90

Knusprige Halloumi-Stifte in Panko mit einer pikanten Mayo

31. TIROKROKÉTTES 9,50

Hausgemachte knusprige Käsebällchen mit verschiedenen griechischen Käsesorten mit Pankomehl gebraten, serviert mit einer hausgemachten Tomaten-Marmelade

33. SAGANÁKI 11,90

Feta-Käse in Pankomehl, in der Pfanne gebraten

34. FÉTA SOUSÁMI ² 12,90

In der Pfanne gebratener Feta-Käse im knusprigem Filo-Teig, mit Sesam und griechischem Honig serviert

35. BOUJOURDÍ (LEICHT SCHARF) 12,90

Drei Sorten Käse gebacken mit Tomate, Peperoni* und griechischem Oregano

66. TALAGÁNI TRÚFA 12,50

Gegrillter cremiger Talagani-Käse, serviert mit einem Trüffel-Birnen-Chutney



FRISCHE KNACKIGE SALATE [Salátes]

Zu unseren Salaten servieren wir Ihnen frisches Brot.

Beilage mittel groß
131. ELINIKÍ SALÁTA   **3,50 | 7,00 | 14,00**
 Griechischer Salat, klassisch aus Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Oliven, Feta-Käse, Peperoni*, griechischem Oregano und Olivenöl

Beilage mittel groß
132. CHORIÁTIKI SALÁTA   **3,50 | 7,00 | 14,00**
 Bauernsalat aus Krautsalat, Karotten, Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Rucola, Paprika, Peperoni*, Oliven und Feta-Käse

133. AKRÓPOLIS SALÁTA   **17,90**
„Griechischer Salat 2.0“
 Bunte Cherrytomaten, bunte Paprikastreifen, Zwiebeln, Oliven, Peperoni, Kapernblätter aus Santorini, getrocknete Tomaten, Walnüsse und einer pikanten cremigen Feta Mousse, serviert auf Dakos-Erde, vollendet mit unserem Eleo Olivenöl

**ZU ALLEN UNSEREN SALATEN
 WÄHLEN SIE BITTE ZWISCHEN:**
 Honig-Senf, Joghurt, Honig Balsamico
 oder Essig-Öl

134. SALÁTA **13,90**

Knackiger Wildkräutersalat mit Cherrytomaten, Gurken, Möhren, Feta-Käse, Granatapfelkernen, gerösteten Pinienkernen und geriebenem Kefalotyri-Hartkäse aus Epirus

**EIN SALAT
 NACH IHREN
 WÜNSCHEN**

Hähnchenbrustfilet **+5,00**
Gyros **+5,00**
Rinderfiletspitzen (medium) **+ 7,00**
Garnelen **+6,00**
Babycalamaris **+6,00**
Halloumi in Pankomehl **+4,00**

135. GREEK BOWL **18,50**

Unsere Greek-Bowl aus Gyros, Krautsalat, Cherrytomaten, Kichererbsen, Feta-Würfel, Zwiebeln, Oliven, Peperoni, Gurken, Granatapfelkerne und Kritharaki (gr. Reisnudeln) vollendet mit einem hausgemachtem Joghurt-Dressing

**„ESSEN UND TRINKEN
 SIND DIE DREI SCHÖNSTEN
 DINGE DES LEBENS“**

ELEO OLIVENÖL – EXTRA VIRGIN

Mitnahmepreis pro Tonkrug
 0,5l ... 15,90 | 0,7l... 19,90



**ELEO
 Olivenöl**

 vegetarisch

 vegan möglich

DAS WAS WIR LIEBEN [Aftá pou agapáme]

37. KRITIKÉS PATÁTES ²¹³

Frisch in Scheiben geschnittene Kartoffeln, mit einer Sahnesauce nach Art des Hauses überbacken. Wahlweise mit einer Fleischsorte Ihrer Wahl, überbacken mit Metaxasauce (mild) und Gouda:

UNSERE
EMPFEHLUNG
SPEZIALITÄT
DES HAUSES

Gyros	19,90
Hähnchenbrustfilet	19,90
Schweinesteak	19,90
Biftéki	22,90
Schweinefilet	22,50
Rinderfilet	32,50

38. TIGANÁKI ¹ (AUS DER PFANNE)

In Weißweinsauce mit frischen Champignons und verschiedenen Kräutern, verfeinert mit Crème fraîche. Wahlweise mit einer Fleischsorte Ihrer Wahl, serviert mit Brot:

UNSERE
EMPFEHLUNG
SPEZIALITÄT
DES HAUSES

Gyros	20,90
Hähnchenbrustfilet	20,90
Schweinesteak	20,90
Schweinefilet	23,90
Lamm-, Rinder- und Schweinefilet (in Rotweinsauce)	32,90
Lammfilet (in Rotweinsauce)	32,90
Rinderfilet (in Rotweinsauce)	33,90

39. PIÁTO FILÉTOU (VOM GRILL) 32,90

Eine Kombination aus Rind-, Lamm- und Schweinefilet vom Grill, serviert mit Rustic Fries, knackigem Gemüse und Zaziki*

45. PIÁTO SPESIÁL (VOM GRILL) 23,90

Lammkotelett, Souvlaki, Schweinesteak und Souzouki vom Grill und Gyros, serviert mit griechischen Reismudeln (Langkornnudeln) in Spezialsauce oder Rustic Fries, serviert mit Zaziki*

57. MOSCHARÍSIO FILÉTO 37,50

Zartes Rinderfilet vom Grill, serviert mit Metaxasauce, gerösteten Zwiebeln, knackigem Gemüse und unseren Rustic Fries

67. RISÓTTO PANTZARÍOU 17,50

Cremiges Rote Bete-Risotto mit Rote Bete-Würfeln aus dem Ofen, serviert mit Fetacrumbles, gerösteten Pinienkernen und Rucola

ZUSÄTZLICHE BEILAGEN

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen auch gerne die folgenden Beilagen als Alternative zu:

Thymiankartoffeln	4,00
Kritikés Patátes ²¹³	4,50
Kroketten	3,50
Pommes	4,00
Griechische Pommes mit Käse	5,50
Süßkartoffel-Pommes	4,90
Kritharaki	3,00
Pita-Brot (WARM)	3,00
Geschwenktes Gemüse der Saison	5,00
Geröstete Zwiebeln	2,50
Kleiner Zaziki*	3,00
Mayonnaise oder Ketchup	1,00

SPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN [Chiriná]

Zu unseren Gerichten vom Schwein dürfen Sie zwischen griechischen Reismudeln (Langkornnudeln) in einer hausgemachten Spezi­alsauce oder Rustic Fries wählen.

48. GÍROS ME TZATZÍKI 18,90

Gyros mit Zaziki*

49. GÍROS SPESIÁL ME TIRÍ 19,90

Gyros mit Spezi­alsauce (pikant) oder Metaxa-sauce (mild), mit Käse überbacken

50. BIFTÉKI (ca. 400 G) 22,90

Ein mit Feta-Käse gefülltes Hacksteak, dazu hausgemachte Mykonossauce (pikant)

51. SOUFLÁKI DIAVÓLOU (SCHARF) 24,50

Ein großer Spieß mit Schweinemedallions, dazu hausgemachte Mykonossauce (pikant)

52. SOUFLÁKI AGRÓTIKO 27,90

Ein großer Spieß mit hauchdünn geschnittenem Schweinefilet, gerollt und gefüllt mit Feta-Käse, Paprika, Zwiebeln, dazu hausgemachte Mykonossauce (pikant)

53. GIROMANÍA 20,90

Gyros im Pfännchen in einer Spezial-sauce (pikant) mit frischen Kräutern und Feta-Crumbles

UNSERE
EMPFEHLUNG
SPEZIALITÄT
DES HAUSES

54. SOUFLÁKI 18,50

2 Fleischspieße vom Grill, dazu Zaziki*

55. PIÁTO KÉRKIRAS 22,90

Gyros, 1 Souvlaki und 2 Souzoukia vom Grill, serviert mit Zaziki*

56. PIÁTO RÓDU 19,90

1 Souvlaki vom Grill, Gyros und Zaziki*

58. PIÁTO DÉLFI 19,90

Gyros und Kalbsleber vom Grill, serviert mit Zaziki*

61. STEKÁKIA ME TIRÍ 20,90

3 Schweinesteaks vom Grill, dazu hausgemachte Metaxasauce (mild) mit Käse überbacken

63. PIÁTO AFRÓDITIS 22,50

Schweinefilet vom Grill mit Gyros, dazu Zaziki*

UNSERE HAUSGEMACHTEN SAUCEN

Alle unsere Saucen werden nach Familienrezept frisch zubereitet:

Metaxasauce (mild)	3,00
Mykonossauce (pikant)	3,00
Spezi­alsauce (pikant)	3,00
Tomaten-Knoblauchsauce	3,00
Kräuterbutter	3,00
Zitronensauce	3,00

LAMMGERICHTE [Arníssia Fagitá]

40. JOUWETZI ME ARNÍ FILÉTO I PAIDÁKIA (AUS DEM OFEN)

Zarte Lammfilets oder Lammkoteletts vom Grill, serviert mit Kritharaki (griechische Langkornnudeln) in einer hausgemachten Spezi­alsauce (pikant), mit Feta-Käse überbacken



Lammfilet	29,90
Lammkotelett aus der Krone	27,90

41. ARNÍSSIA TRILOGÍA 32,90

Lammvariation vom Grill aus Lammfilet, Lammkoteletts aus der Krone und einem saftigen Lammspieß vom Lammrücken, serviert mit knackigem Gemüse, Rustic Fries und Zaziki*

70. PAIDÁKIA 30,90

Zarte Lammkoteletts aus der Krone vom Grill, klassisch mit Zitrone, serviert mit Rustic Fries, knackigem Gemüse und Zaziki*

72. FILÉTO ARNÍ 32,50

Zarte Lammfilets vom Grill, serviert mit Rustic Fries, knackigem Gemüse und Zaziki*

74. ARNÍ FÚRNU (AUS DEM OFEN) 24,90

Geschmorte butterzarte Lammhaxe aus dem Ofen in einem Tomaten-Rotweinsud, serviert auf einem feinen Selleriepüree mit knackigem Gemüse

GEFLÜGELSPEZIALITÄTEN [Puleriká]

79. GEMISTÁ KOTÓPOULA 21,50

Gefüllte Hähnchenbrustfilets mit Spinat und Feta, serviert mit Gemüse, Rustic Fries und einer hausgemachten Mykonossauce (pikant)

80. FILÉTO KOTÓPOULO ME TIRÍ 19,90

2 Hähnchenbrustfilets vom Grill, dazu hausgemachte Metaxasauce (mild), mit Käse überbacken, serviert mit griechischen Reismudeln (Langkornnudeln) in einer hausgemachten Spezi­alsauce oder Rustic Fries

FISCHGERICHTE [Psariká]

81. PILÁFI 25,50

Griechisches Pilafi (Reisgericht) mit Kalamariringen, Babycalamari, Jakobsmuscheln, Garnelen und Venusmuscheln mit Tomate, Zitrone und Safran. Der Spanier sagt Paella, der Grieche sagt Pilafi!

82. KALAMARÁKIA 25,50

Leicht mehlierte, knusprig gebratene Babycalamaris, serviert mit knackigem Gemüse der Saison, Thymian-Drillinge und Souméli (Aioli-Dip)

83. KALAMÁRIA 24,90

Leicht mehlierte, knusprig gebratene Calamariringe, serviert mit knackigem Gemüse der Saison, Thymian-Drillinge und Souméli (Aioli-Dip)

84. SOLOMÓS SKÁRAS 25,90

Frisches Lachsfilet vom Grill, serviert auf Ofengemüse, Thymiankartoffeln und einer hausgemachten Zitronensauce

87. MAKARONÁDA THALASINÍ 25,50

„Meeresfrüchtepasta Greek Style“
Tagliatelle mit Calamaris, Mies-, Jacobs- und Venusmuscheln, Garnele, Knoblauch, Chili und schwarze Oliven mit einem Malagousia-Weißwein abgelöscht und mit frischen Kräutern verfeinert

89. TZIPOÝRA SKÁRAS 25,50

Frische Dorade (ca. 500 gr.) – auf Wunsch auch im Ganzen gegrillt – auf frischem Spinat, Thymian-Drillingen und einer Zitronen-Ölivenöl-Marinade

DIPS ZU UNSEREN FISCHGERICHTEN

Tzatzíki* (Joghurdip) 3,00

Souméli* (Aioli) 3,00

Taramás* (Fischrogencreme) 3,00

Skordaliá (pürierte Kartoffel-Knoblauch-Spezialität) 3,00

Lemóni (Zitronensauce) 3,00

Weitere Fischgerichte finden Sie auf der aktuellen Wochenkarte!

GEMISCHTE PLATTE VOM GRILL [Megáli pikilía psitón]

Zu unserer Fleischplatte servieren wir Ihnen griechische Reisnudeln (Langkornnudeln) in einer hausgemachten Spezielsauce, Rustic Fries und einen griechischen Salat*

90. PLÁKA AKRÓPOLIS 59,90

Fleischplatte mit 2 Souvlaki, 2 Schweinesteaks, 2 Souzoukia, 2 Hähnchenbrustfilets, Gyros, mit hausgemachter Metaxasauce (mild) und Mykonossauce (pikant), dazu Zaziki*

Für 3 Personen 89,90

Für 4 Personen 119,50

Für 5 Personen 149,50

Für 6 Personen 178,50

FÜR DEN KLEINEN HUNGER [Jiá tin mikri órexi]

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen griechische Reismudeln (Langkornnudeln) in einer hausgemachten Spezi­alsauce oder Rustic Fries.

94. SOUZOÚKIA 14,90

Hackfleischröllchen vom Grill, serviert mit hausgemachter Spezi­alsauce (mild)

96. SOUFLÁKI 14,50

1 Fleischspieß vom Grill, serviert mit Zaziki*

97. CHRINÓ STEKÁKI ME TIRÍ 14,90

1 Schweinesteak vom Grill, dazu hausgemachte Metaxasauce (mild), mit Gouda überbacken

98. KOTÓPOULO FILÉTO 14,90

Hähnchenbrustfilet vom Grill, dazu hausgemachte Metaxasauce (mild)

99. PIÁTO GÍROS 14,90

Kleine Portion Gyros, serviert mit Zaziki*

SÜSSES FINALE [Epidórpia]

Weitere Desserts entnehmen Sie bitte aus unserer Wochenkarte!

100. YAOÚRTI ME MÉLI 7,90

Original griechischer Joghurt®, klassisch mit Walnüssen und griechischem Honig serviert

101. PANNA COTTA 8,50

Von der Frau des Hauses mit italienischer Liebe zubereitet! Hausgemachte Panna Cotta, wahlweise mit Frucht- oder Karamellspiegel

102. SOUFLÉ SOKOLÁTAS 12,50

Warmes Schokoladenkuchlein mit flüssigem Kern, serviert mit einer Kugel Vanilleeis

103. PROFITERÓL ME FISTÍKI IGÍNIS 11,50

Teigbällchen gefüllt mit Vanillecreme und einer Pistazien-Creme-Ummantelung, serviert mit geriebenen Pistazienkernen.

104. GALAKTOBOUREKO 9,50

Grießpudding im Filoteig knusprig ausgebacken mit einem Orangensirup überzogen, serviert mit Vanilleeis. **Von der Nichte des Hauses zubereitet!**

105. KARIDÓPITA 9,50

Lauwarmer, saftiger hausgemachter Walnusskuchen nach griechischer Art mit Zimt und Nelke zubereitet, einer leichten Sirup-Note, serviert mit Vanilleeis

DER
CHEF
EMPFIEHLT

KLEINES SÜSSES FINALE

Eissorten zur Auswahl

Vanille pro Kugel **1,80**

Erdbeere pro Kugel **1,80**

Schokolade pro Kugel **1,80**

Sahne **0,50**

Schokoladensauce **0,50**





Für Allergiker liegt zu dieser Speisekarte weiteres Informationsmaterial mit Kennzeichnung der Allergene im Restaurant bereit.

ZUSATZSTOFFE:

GEKENNZEICHNETE GERICHTE

Zaziki* = 8
Tarama* = 1, 2, 3
Souméli* = 1, 3, 8
Tirokafteri* = 2, 3
Joghurt-Dressing* = 1, 2, 3, 8, 11
Peperoni* = 2, 3

ZUSATZSTOFFE:

SPEISEN UND GETRÄNKE

- | | |
|----|---------------------------------|
| 1 | mit Farbstoff |
| 2 | mit Konservierungsmittel |
| 3 | mit Antioxidationsmittel |
| 4 | mit Geschmacksverstärker |
| 5 | geschwefelt |
| 6 | geschwärzt |
| 7 | mit Phosphat |
| 8 | mit Milcheiweiß |
| 9 | koffeinhaltig |
| 10 | chininhaltig |
| 11 | mit Süßungsmittel |
| 12 | enthält eine Phenylalaninquelle |
| 13 | Säuerungsmittel |

BESONDERE ALLERGEN-HINWEISE

Eine Nennung der Allergene erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe (Aufzählung Hauptallergieauslöser) oder daraus hergestellte Erzeugnisse verändert oder unverändert im Endlebensmittel enthalten sind. Die Aufstellung der Hauptallergieauslöser ist nicht abschließend. Vielmehr gibt es neben den bezeichneten noch andere allergieauslösende Stoffe. Es kann keine Garantie für eine 100%ige Vollständigkeit der Angaben übernommen werden.

Mögliche Rezepturänderungen werden in regelmäßigen Abständen eingearbeitet. Kreuzkontaminationen mit Erdnüssen, Gluten, Krebstieren, Fisch, Schalenfrüchten, Soja und Milch können bei Verarbeitungsprozessen nicht ausgeschlossen werden. Gerne können Sie ausführliche Zutatenlisten einsehen. Sprechen Sie uns an.