



AKROPOLIS
BEI BOCHTIS

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.

In Griechenland werden Mezédes als Appetitanreger 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 13,50

Für Mezé-Anfänger genau das Richtige!

Eine Probierauswahl aus drei unserer hausgemachten Dips: Zaziki*, Chtipiti* (pikante Schafskäsecreme), und Soumeli* (Knoblauchcreme), serviert mit warmem gerösteten Brot. Kultverdächtig!

2 MOUSSE FÉTA ME NTÓMATA 11,90

feine hausgemachte pikante Feta-Mousse mit gegrillten Tomatenscheiben auf Olivenerde, serviert mit Basilikumöl und wildem Oregano

3. SOUMÉLI* – DAS AIOLI DER GRIECHEN! 8,90

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

4. DOLMADÁKIA 6,00

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

5. TIROKAFTERÍ* 6,50

Hausgemachte pikant angemachte Schafskäsecreme mit Olivenöl

6. TZATZÍKI* 6,50

Hausgemachter Joghurdip mit Knoblauch, Gurke und Liebe

ZU UNSEREN DIPS!

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

**PITA
BROT
3,00**

7. SKORDALIÁ 6,50

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

8. TARAMÁS* – DER KAVIAR DER GRIECHEN! 7,50

Hausgemachte feine rosa Kaviarcreme mit Zitrone und Olivenöl abgeschmeckt.

9. MIKRÍ PIKILÍA ORETIKÓN 17,90

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 Johannisbrot, einer Olivenvariation und Peperoni

10. CARPACCIO MOSCHÁRI 14,50

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

32. PANTZÁRI 8,90

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

88. CARPACCIO PANTZARIOÚ 11,50

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

1330. ELIÉS & PIPERGIÉS 7,90

Olivenvariation und grüne Peperoni*

 vegetarisch  vegan möglich

Änderungen gegen Aufpreis möglich

WARME MEZEDES [Sestí Mezédes]

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen frisches Brot.

11. SKORDÓPSOMO¹ 8,00

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

12. SESTÍ PIKILÍA OREKTIKÓN 17,90

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 11,50

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

14. KEFTEDÁKIA 8,50

Würzige Hackfleischbällchen in hausgemachter Spezialsauce

15. KOLOKÍTHIA Í MELITZÁNES TIGANITÉS 8,90

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

16. GIGANTES³ 7,00

Riesenbohnen in Tomatensauce, mit Feta-Käse überbacken

17. FRÉSKA MANITÁRIA¹ 9,50

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

18. MELITZÁNES FOÚRNOU 11,90

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

19. KRITIKÉS PATÁTES^{2|3} 4,50 | 9,00

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

20. KOLOKITHOBALÁKIA 8,00

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

21. SPETZOFÁI 9,00

Rustikales Pfannengericht aus griechischen Landwürsten, bunte Paprikastreifen in einer fruchtigen Tomatensauce mit Chili und Feta raspeln

22. TIGANIÁ 8,90

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

23. LOUKÁNIKO ELLINIKÓ 9,00

Griechische Bauernwurst vom Grill, serviert mit pikantem Senf aus Kalamata und geröstetem Pita-Brot

36. PIPERIÉS SKÁRAS 7,90

Gegrillte Peperoni* mit Tomaten-Knoblauchsauce

68. ELLINIKÉS PATATES 5,00

Handgeschnittene griechische Pommes mit geriebenem Graviera-Käse

69. SIKOTI MOSCHARÍSIO 12,90

Kalbsleber in Butter gebraten, serviert mit gerösteten Zwiebeln und Zitrone










FISCH-MEZEDES [Psaromezédes]

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen frisches Brot.

- | | |
|--|---|
| 26. GÁVROS 8,50 | 85. KALAMARÁKIA SKÁRAS 11,50 |
| Kleine gebratene Sardellen aus dem Mittelmeer, typisch mit Zitrone serviert | Gegrillte Babytintenfische, serviert auf einem marinierten Baby Rucola-Bett |
| 27. GARIDES SAGANAKI 10,90 | 86. CALAMARÉTTI 11,00 |
| Garnelen aus der Pfanne mit Ouzo abgelöscht, in einer Tomaten-Feta-Basilikum-Sauce | Knusprig gebratene Mini-Tentakeln, leicht mehliert, serviert mit Zitrone, Kapernblättern aus Santorini und griechischem Aioli |
| 28. GARÍDES SKORDÁTES 9,90 | |
| Garnelen mit Knoblauch und frischen Kräutern in Olivenöl gebraten | |

KÄSE-MEZEDES [Feta-Mezédes]

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen frisches Brot.

- | | |
|--|--|
| 25. FÉTA CHOURMÁS  10,90 | 33. SAGANÁKI  9,50 |
| Feta-Käse (aus Epirus, unserem Heimatort) aus dem Ofen mit Datteln, Pistazienkernen, Honig, Eleo Olivenöl, Thymian und wildem Oregano | Feta-Käse in Pankomehl, in der Pfanne gebraten |
| 29. FÉTA FÚRNU  10,90 | 34. FÉTA SOUSÁMI ²  10,90 |
| Feta aus dem Ofen mit Oliven, Tomaten, Zwiebeln, Peperoni* und Paprika | In der Pfanne gebratener Feta-Käse im knusprigem Filo-Teig, mit Sesam und griechischem Honig serviert |
| 30. TIROPITÁKIA ²  7,50 | 35. BOUJOURDÍ (LEICHT SCHARF)  10,50 |
| Hausgemachte Filo-Blätterteigtäschchen mit original Feta-Füllung | Drei Sorten Käse gebacken mit Tomate, Peperoni* und griechischem Oregano |
| 31. TIROKROKÉTTES  8,00 | |
| Hausgemachte knusprige Käseballchen mit verschiedenen griechischen Käsesorten mit Pankomehl gebraten, serviert mit einer hausgemachten Tomaten-Marmelade | |

 vegetarisch

FRISCHE KNACKIGE SALATE [Salátes]

Zu unseren Salaten servieren wir Ihnen frisches Brot.

Beilage klein 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

Beilage klein 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. HAROÚPI-SALÁTA  16,90

Cherrytomatensalat mit Croûtons aus Johannisbrot (Haroupi), feine hausgemachte Feta-Mousse, wildem Oregano, Kapern und Kaperblättern aus Santorini, vollendet mit unserem Eleo Olivenöl

134. SALÁTA 17,50

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

EIN SALAT
NACH IHREN
WÜNSCHEN

Dazu wählen Sie bitte:

Hähnchenbrustfilet 17,50

Gyros 17,50

Rinderfiletspitzen (medium) 19,90

Garnelen 18,50

Babycalamaris 18,50

ZU UNSEREN SALATEN WÄHLEN SIE ZWISCHEN:

Honig-Senf, Joghurt, Honig Balsamico
oder Essig Öl

„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

Änderungen gegen Aufpreis möglich

DAS WAS WIR LIEBEN [Aftá pou agapáme]

37. KRITIKÉS PATÁTES²¹³

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	19,50
Hähnchenbrustfilet	19,50
Schweinesteak	19,50
Biftéki	21,50
Schweinefilet	21,90
Rinderfilet	30,50

38. TIGANÁKI¹ (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	19,90
Hähnchenbrustfilet	19,90
Schweinesteak	19,90
Schweinefilet	22,90
Lamm-, Rinder- und Schweinefilet (in Rotweinsauce)	30,90
Lammfilet (in Rotweinsauce)	30,90
Rinderfilet	31,90

39. PIÁTO FILÉTOU (VOM GRILL) 29,50

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

45. PIÁTO SPESIÁL (VOM GRILL) 21,90

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

57. MOSCHARÍSIO FILÉTO (250 G*) 33,50

Rinderfilet vom Grill, serviert auf einem feinem Süßkartoffelpüree, knackigem Gemüse und Kräuterbutter

67. RISÓTTO PANTZARÍOU 16,90

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:

Süßkartoffelpüree	5,50
Thymiankartoffeln	4,00
Kritikés Patátes²¹³	4,50
Kroketten	3,50
Pommes	4,00
Griechische Pommes mit Käse	5,00
Süßkartoffel-Pommes	4,90
Tomatenreis	3,00
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

* Die angegebenen Grammzahlen sind ca.-Angaben und beziehen sich auf das Rohgewicht.

SPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN [Chiriná]

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

- | | |
|--|---|
| <p>48. GÍROS ME TZATZÍKI 17,90
Gyros mit Zaziki*</p> <p>49. GÍROS SPESIÁL ME TIRÍ 18,90
Gyros mit Spezialsauce (pikant) <u>oder</u> Metaxasauce (mild), mit Käse überbacken</p> <p>50. BIFTÉKI (CA. 400 G) 21,90
Ein mit Feta-Käse gefülltes Hacksteak, dazu hausgemachte Mykonossauce (pikant)</p> <p>51. SOUFLÁKI DIAVÓLOU (SCHARF) 23,50
Ein großer Spieß mit Schweinemedallions, dazu hausgemachte Mykonossauce (pikant)</p> <p>52. SOUFLÁKI AGRÓTIKO 26,50
Ein großer Spieß mit hauchdünn geschnittenem Schweinefilet, gerollt und gefüllt mit Feta-Käse, Paprika, Zwiebeln, dazu hausgemachte Mykonossauce (pikant)</p> | <p>54. SOUFLÁKI 17,90
2 Fleischspieße vom Grill, dazu Zaziki*</p> <p>55. PIÁTO KÉRKIRAS 21,90
Gyros, 1 Souvlaki und 2 Souzoukia vom Grill, serviert mit Zaziki*</p> <p>56. PIÁTO RÓDU 19,50
1 Souvlaki vom Grill, Gyros und Zaziki*</p> <p>58. PIÁTO DÉLFI 19,50
Gyros und Kalbsleber vom Grill, serviert mit Zaziki*</p> <p>61. STEKÁKIA ME TIRÍ 19,90
3 Schweinesteaks vom Grill, dazu hausgemachte Metaxasauce (mild) mit Käse überbacken</p> <p>63. PIÁTO AFRÓDITIS 21,50
Schweinefilet vom Grill mit Gyros, dazu Zaziki*</p> |
|--|---|

53. GIROMANÍA 19,90

Gyros im Pfännchen in einer Spezialsauce (Pikant) mit frischen Kräutern und Feta-Crumbles

UNSERE
EMPFEHLUNG
SPEZIALITÄT
DES HAUSES

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

UNSERE
EMPFEHLUNG
SPEZIALITÄT
DES HAUSES

Lammfilet 26,90

Lammkotelett aus der Krone 24,90

Lammrücken 27,90

41. ARNÍSSIA TRILOGÍA 29,90

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

42. ARNÍ SKÁRAS 29,90

Lammrücken (medium) vom Grill, serviert auf einem feinen Süßkartoffelpüree, knackigem Gemüse der Saison und einer Lamm-Jus

70. PAIDÁKIA 27,90

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

72. FILÉTO ARNÍ 29,50

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

74. ARNÍ FÚRNU (AUS DEM OFEN) 23,90

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

UNSERE
EMPFEHLUNG
SPEZIALITÄT
DES HAUSES

GEFLÜGELSPEZIALITÄTEN [Puleriká]

79. GEMISTÁ KOTÓPOULA 20,90

Gefüllte Hähnchenbrustfilets mit Spinat und Feta, serviert mit Gemüse, Pommes 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 Pommes

FISCHGERICHTE [Psariká]

81. PILÁFI 23,90

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 23,90

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

83. KALAMÁRIA 23,90

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

84. SOLOMÓS SKÁRAS 23,90

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

87. GARIDOMAKARONÁDA 22,90

Garnelenpasta in einem Tomatensud mit unserem Eleo-Ouzo abgelöscht, frischen Kräutern, Lauchzwiebeln und Fetacrumbles

89. PIKILÍA PSARIÓN 23,90

Ein Duett vom Wolfsbarsch- und Doradenfilet, serviert auf einem feinen Selleriepüree mit knackigem Gemüse

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 Reismudeln (Langkornnudeln) in einer hausgemachten Spezialsauce, Pommes 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 Pommes.

- | | |
|---|--|
| 94. SOUZÓUKIA 13,90 | 98. KOTÓPOULO FILÉTO 13,90 |
| Hackfleischröllchen vom Grill, serviert mit hausgemachter Spezialsauce (mild) | Hähnchenbrustfilet vom Grill, dazu hausgemachte Metexasauce (mild) |
| 96. SOUFLÁKI 13,90 | 99. PIÁTO GÍROS 13,90 |
| 1 Fleischspieß vom Grill, serviert mit Zaziki* | Kleine Portion Gyros, serviert mit Zaziki* |
| 97. CHRINÓ STEKÁKI ME TIRÍ 13,90 | |
| 1 Schweinesteak vom Grill, dazu hausgemachte Metexasauce (mild), mit Gouda überbacken | |

SÜSSES FINALE [Epidórpia]

Weitere Desserts entnehmen Sie bitte aus unserer Wochenkarte!

- | | |
|---|--|
| 100. YAOÚRTI ME MÉLI 7,50 | 104. ELEO CHEESECAKE 8,50 |
| Original griechischer Joghurt [®] , klassisch mit Walnüssen und griechischem Honig serviert | Kleiner Cheesecake-Küchlein mit einem Biskuitboden und einem Frucht- <u>oder</u> Karamelltopping |
| 101. PANNA COTTA 7,50 | 105. MILÓPITA 8,50 |
| Von der Frau des Hauses mit italienischer Liebe zubereitet! Hausgemachte Panna Cotta, wahlweise mit Frucht- <u>oder</u> Karamellspiegel | Warmes Filoteigkörnchen mit Mandeln und Äpfel gefüllt, serviert mit einer Kugel Vanilleeis |
| 102. SOUFLÉ SOKOLÁTAS 9,50 | |
| Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, serviert mit einer Kugel Vanilleeis | |
| 103. PROFITERÓL ME FISTÍKI IGÍNIS 8,50 | |
| Teigbällchen gefüllt mit Vanillecreme und einer Pistazien-Creme-Ummantelung, serviert mit geriebenen Pistazienkernen. | |

KLEINES SÜSSES FINALE

Eissorten zur Auswahl

- | | |
|-------------------------------|------------------------------|
| Vanille | <i>pro Kugel</i> 1,50 |
| Erdbeere | <i>pro Kugel</i> 1,50 |
| Schokolade | <i>pro Kugel</i> 1,50 |
| 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.