



RESTAURANT
SYMPOSIUM

HERZLICH WILLKOMMEN



Wir freuen uns, Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen.
Die gepflegte Gastlichkeit unseres Hauses soll dazu beitragen,
Ihnen Stunden der Entspannung
und des Genusses zu bereiten. Wir sind jederzeit bestrebt, für Sie
die Bestleistungen zu erbringen
Ziel unserer Anstrengungen ist es, Sie mit einer ausgewogenen Auswahl
an Speisen und Getränken zu verwöhnen.
Unsere Bemühungen sind es, jeden Gast zufriedenzustellen.
Sollte uns dennoch einmal ein
Missgeschick unterlaufen, so sagen Sie es uns bitte.
Wir sind für jeden Hinweis dankbar, der es uns ermöglicht, Ihnen
Wünschen gerecht zu werden.

ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag - Freitag und Samstag
von 11:30 Uhr - 14:00 Uhr
und von 17:30 Uhr - 22:00 Uhr

An Sonn- und Feiertagen haben wir durchgehend warme Küche
von 11:30 Uhr bis 21:00 Uhr

Montag Ruhetag

Sämtliche Gerichte aus unserer reichhaltigen Küche bieten wir auch
thermoverpackt zum Mitnehmen an.
Sie können die Speise auch telefonisch vorbestellen!

Alle Preise inkl. Bedienung und MwSt.
Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite.

Suppen

1. **Tagessuppe** 4,90 €

Kalte Vorspeisen

5. **Tzatziki** ^D 4,80 €
Joghurt mit Gurke und Knoblauch
6. **Kopanisti** ^{2,3,D} Spuren von A,G,M 5,20 €
Schafskäsecreme
7. **Melitzanosalata** ^{2,3,A,I,M} 5,20 €
Auberginensalat nach griechischer Art
8. **Elies und Piperies** ^{2,6} 5,20 €
Oliven und Peperoni
9. **Dolmadakia** ^{5,D,M} Spuren von D,G,I 6,40 €
gefüllte Weinblätter mit Reis dazu Tzatziki
10. **Salata Thalassinon** - Meeresfrüchtesalat ^N 10,50 €
11. **Krios Mezes** ^{2,3,6,A,D,E,I,M} - Gemischter Vorspeiseteller 9,50 €
mit Tzatziki, Auberginensalat, Schafskäsecreme,
Riesenbohnen, Dolmadakia, Oliven,
Peperoni, Schafskäse
12. **Krios Mezes für Zwei Personen** ^{2,3,6,A,D,E,I,M} 19,00 €
* Genau wie Nummer 11

Warme Vorspeisen

- | | |
|--|---------|
| 15. Piperies Scharas ² Gegrillte Peperoni mit Knoblauch verfeinert | 6,40 € |
| 16. Tiganita Kolokithakia & Melitzanes ^D Gebratene Zucchini / Auberginen mit Tzatziki | 8,40 € |
| 17. Garides Saganaki ^D Garnelen in Tomaten-Basilikum Soße und Schafskäse | 10,50 € |
| 18. Chtapodi Scharas Gegrillter Oktopus verfeinert mit Olivenöl dazu Fava | 13,50 € |
| 19. Kalamari Scharas Gegrillte Kalamari verfeinert mit Olivenöl und Fava | 9,50 € |
| 20. Kokkini Piperia Rote Paprika gefüllt mit Schafskäsecreme überbacken | 8,50 € |
| 21. Gigantes ^{2,3,E,M} Riesenbohnen mit Schafskäse | 5,50 € |
| 22. Pita ^I Fladenbrot mit Knoblauch | 3,50 € |

Warme Vorspeisen

- 23. Gemista Manitaria** ^{2,D} 9,50 €
Champignons gefüllt mit Schafskäsecreme
und Käse überbacken
- 24. Rolakia Melitzanas** ^D 9,50 €
Auberginen-Rouladen mit getrockneten Tomaten
Schafskäse und Joghurtsoße
- 25. Tiganites Sardelles** 7,50 €
Gebratene Sardinen mit Schafskäsecreme
- 26. Paniert Garides** ^{Spuren von A,D,I} 9,50 €
Frittierte Garnelen (paniert) mit Schafskäsecreme
- 27. Elliniki Bruschetta** ^I 6,50 €
Griechische Bruschetta (Pitakia)
mit Schafskäse, Tomaten, Oliven
- 28. Skordopsomo - Knoblauchbrot** ^I 4,80 €
- 29. Zestos Mezes** ^{2,11,D,G,L,M} 10,50 €
Gemischter Vorspeisen Teller mit gebratene
Auberginen/Zucchini, Dolmadakia, Schafskäse
paniert, Tzatziki, Spitzpaprika
- 30. Zestos Mezes für 2 Personen** ^{2,11,D,G,L,M} 21,00 €
*Genau wie Nummer 29

Käse Spezialitäten

- | | |
|--|---------|
| 33. Saganaki ^{A,D,I} gebackener Schafskäse mit Honig und geröstet Sesam | 8,50 € |
| 34. Saganaki in der Pfanne serviert ^{A,D,I} | 8,50 € |
| 35. Feta Fournou überbackene Schafskäse mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika verfeinert mit Olivenöl | 8,00 € |
| 36. Manouri (Frischkäse) ^{D,G,I} Grillkäse serviert mit Basilikum-Öl, Tomaten stücken aufeine Pitabrot dazu 1 Scampi und geröstet Sesam | 10,50 € |

Beilagen

- | | |
|---|--------|
| 50. Gemüsereis | 3,50 € |
| 51. Kräuterreis | 3,50 € |
| 52. Steakhouse Pommes | 3,50 € |
| 53. Baby Kartoffeln gequetscht | 3,50 € |
| 54. Extra Sauce Metaxasauce ^D , Bradensauce ^{1,4,8,D,M} , Jägersoße ^{1,4,8} , spuren von ^{D,M} (Champignons) | 3,00 € |

Salate

- 40. Mikri Choriatiki** ^{D,L} 6,00 €
kleiner griechischer Bauernsalat
- 41. Megali Choriatiki** ^{D,L} 9,80 €
Großer griechischer Bauernsalat
- 42. Mikri Salata (Beilagensalat)** ^{D,L} 4,50 €
kleiner gemischter Salat
- 43. Salata Solomos (Lachssalat)** ^{D,L} 14,50 €
Gemischter Salat mit gegrilltem Lachsfilet
mit Öl-Senf Dressing und Tzatziki
- 44. Salata Galopoula (Putensalat)** ^{D,L} 12,50 €
Eine Große Mischung Knackiger Salat
mit Putenfleisch, Champions, gebratene Zwiebeln
und Dressing Sauce
- 45. Salata Gyros (Gourmet Salat)** ^{D,L} 12,50 €
Mischung Salat mit Gyrosfleisch, Tzatziki, Tomaten,
Zwiebeln, Gurken, Schafskäse und Dressing Sauce
- 46. Salata Manouri (Frischkäse Salat)** ^{2,D,G} 14,50 €
Eine Mischung Salat mit gegrillter Manouri (Frischkäse)
Rote Beete, Pastel mit einer Balsamico Vinaigrette
- 47. Salata Garides** ^{A,D,I,L} 16,50 €
der große Salat besteht aus verschiedenen Sorten
Plus 4 Garnelen mit Öl-Senf Vinaigrette Sauce
mit Feta-Würfel (Saganaki) Cocktail Tomaten,
Gurken, Paprika, Ananas-Würfel



Unsere Pfannengerichte

- 58. Galopoula-Tigani** (Puten-Pfanne) ^{D,G,L} 18,50 €
in Weißweinsauce verfeinert mit frischen
Champignons und Kräutern, Steakhouse Pommes
und gemischter Salat
- 59. Fileto-Tigani** (Filetspitzen) ^{D,L} 19,00 €
vom Schwein in Pikanter Sauce mit Metaxa flambiert,
frischen Champignons, Paprika, Zwiebeln,
Steakhouse Pommes und gemischter Salat
- 60. Sikoti-Tigani** (Rinder Leber) ^{D,L} 16,50 €
in pikanter Sauce mit Metaxa flambiert
verfeinert mit Champions, Paprika, Zwiebeln
dazu Steakhouse Pommes und gemischter Salat
- 61. Gyros-Tigani** (Gyros-Pfanne) ^{D,L} 16,50 €
geschnetzeltes Fleisch vom Spieß in pikanter Sauce
mit Metaxa flambiert, Steakhouse Pommes
und gemischter Salat



Fischgerichte

- 64. Solomos** ^{D,L} 19,00 €
Gegrilltes Lachsfilet mit Kräuterreis,
hausgemachte Zitronen Soße, Tzatziki
dazu gemischter Salat
- 65. Kalamaria** ^{D,L} 17,50 €
gebackener Tintenfisch mit Tzatziki
Kräuterreis, gemischter Salat
- 66. Bakaliaraki** ^{D,L} 17,50 €
Seehechtfilet mit Kräuterreis, Tzatziki
dazu gemischter Salat
- 68. Zanterfilet gebacken** ^{D,L} 17,50 €
mit Baby Kartoffeln, Kräutersauce
und gemischter Salat
- 69. Garides gegrillt** ^{D,L} 21,00 €
Scampi gegrillt, Kräuterreis, Tzatziki
und gemischter Salat
- 70. Paros Teller** ^{D,L} 19,00 €
Kalamaria, Scampi, Seehechtfilet, Tzatziki,
Kräuterreis dazu gemischter Salat
- 71. Paros Teller für 2 Personen** ^{D,L} 38,00 €
*Genau wie Nummer 70

Vegetarisch

- 75. Mousakas** ^{A,D,I,L} 14,50 €
Auberginen-Auflauf mit Kartoffelscheiben
mit einem köstlichen Käse-Eierteig überbacken
dazu reichen wir einen gemischtem Salat
- 76. Gemüse gegrillt** ^D 10,50 €
Zucchini, Auberginen, Baby Kartoffeln, Paprika,
Champignons, Tzatziki
- 77. Gemüse Bifteki** ^{D,L} 12,50 €
mit Kräuterreis, Tzatziki und gemischter Salat

Spezialitäten vom Putenfleisch

- 80. Schnitzel Galopoulas** ^{A,D,I,L} 14,50 €
Putenschnitzel mit Steakhouse Pommes
und gemischter Salat
- 81. Fileto Galopoulas** ^{D,L} 15,50 €
Putensteak mit Metaxa Sauce
Steakhouse Pommes und gemischter Salat



Gemischter Fleischteller vom Grill

- | | |
|---|---------|
| 84. Gyros Teller ^{D,L} | 14,50 € |
| Gyros mit Tzatziki, Steakhouse Pommes und einer gemischter Salat | |
| 85. Gyros - Kalamari ^{D,L} | 15,50 € |
| Gemüsereis, Tzatziki und gemischter Salat | |
| 86. Souvlaki ^{D,L} | 14,00 € |
| 2 Schweinefleischspieße mit Tzatziki, Steakhouse Pommes dazu gemischter Salat | |
| 87. Soutzoukakia ^{A,D,L} | 14,00 € |
| Hackfleischröllchen mit Steakhouse Pommes, Tzatziki dazu gemischter Salat | |
| 88. Bifteki ^{2,A,D,L} | 15,50 € |
| Hackfleischsteak gefüllt mit Schafkäse, Paprika, Peperoni, Tomaten, Zwiebeln dazu Tzatziki und gemischter Salat | |
| 89. Filetacia Chirina ^{D,L} | 15,00 € |
| 3 Schweinefilets mit Metaxa-Soße, Steakhouse Pommes und gemischter Salat | |
| 90. Oberkirchspieß ^{D,I,L} | 18,00 € |
| Bauernspieß von der Pute und Schwein dazu Pitabrot, Steakhouse Pommes, Tzatziki und gemischter Salat | |

Gemischter Fleischteller vom Grill

- 93. Trikala Teller** ^{D,L} 15,00 €
mit Leber, Gyros, Tzatziki, Steakhouse Pommes
und gemischter Salat
- 94. Kreta Teller** ^{A,D,L} 14,50 €
Souvlaki, Gyros, Schweinesteak, Hacksteak
mit Steakhouse Pommes, Tzatziki und gemischter Salat
- 95. Knossos Teller** ^{D,L} 15,50 €
2 Schweinefilets mit Käse, Gyros, Tzatziki,
Steakhouse Pommes und gemischter Salat
- 96. Gemischte Platte** ^{D,L} 18,50 €
1 Souvlaki, Gyros, Kalamaris, Scampi, Tzatziki
Gemüserais und gemischter Salat
- 97. Santorini Teller** ^{D,L} 19,00 €
1 Souvlaki, 1 Lammkotelett, Gyros, Kalamari,
Tzatziki, Gemüserais und gemischter Salat
- 98. Deluxe Teller** ^{A,D,L} 22,50 €
2 Lammkoteletts, 1 Rumpsteak, 1 Schweinefilet,
1 Hacksteak, Tzatziki, Steakhouse Pommes
und gemischter Salat
- 99. Grill Teller** ^{D,L} 21,00 €
1 Lammfilet, 1 Schweinefilet, 1 Putenfilet,
1 Lammkotelett, Tzatziki, Steakhouse Pommes
und gemischter Salat

Gemischter Fleischteller vom Grill

- | | |
|--|---------|
| 100. Meteora Teller ^{D,L} | 14,50 € |
| Gyros, Souvlaki, Tzatziki, Steakhouse Pommes dazu gemischter Salat | |
| 101. Metaxa Teller ^{D,L} | 17,00 € |
| Hacksteak, Schweinesteak, Leber, Gyros, Tzatziki, Steakhouse Pommes und gemischter Salat | |
| 102. Hellas Teller ^{A,D,L} | 15,00 € |
| 2 Hacksteaks, Gyros, Tzatziki, Steakhouse Pommes und gemischter Salat | |
| 103. Paradies-Steak ^{2,D,L} | 15,50 € |
| Schweinesteak in Metaxa Sauce überbacken mit Käse, Ananas und Tomate dazu gemischter Salat | |
| 104. Symposio Teller ^{D,L} | 19,50 € |
| gefülltes Schweinefilet mit Schafskäse, Tzatziki, Paprika, Tomaten, Steakhouse Pommes und gemischter Salat | |
| 105. Spezial Teller ^{2,D,L} | 20,50 € |
| 1 Lammkotelett, 1 Souvlaki, 1 Steak mit Käse und Metaxa Soße, Steakhouse Pommes, Tzatziki und gemischter Salat | |

Internationale Küche

- 108. Schweineschnitzel** ^{A,D,I,L} 14,00 €
mit Steakhouse Pommes, Tzatziki
und gemischter Salat
- 109. Jägerschnitzel** ^{1,4,8,A,D,I,L} 15,50 €
mit Champignons, Steakhouse Pommes
und gemischter Salat
- 110. Paradies-Schnitzel** ^{A,D,I,L} 15,50 €
mit Tomaten, Paprika und Käse überbacken
Steakhouse Pommes und gemischter Salat

Spezialitäten vom Lamm

- 114. Paidakia (Lammkoteletts)** ^{D,L} 19,50 €
Lammkoteletts mit Baby Kartoffeln gequetscht,
Tzatziki und gemischter Salat
- 115. Arnisio Fileto (Lammfilet)** ^{D,L} 21,50 €
Lammfilets mit Baby Kartoffeln gequetscht,
Tzatziki und gemischter Salat
- 116. Arnisia Pikilia (Lammteller)** ^{D,L} 24,00 €
2 Lammhüfte, 1 Lammfilet, 1 Lammkotelett,
Tzatziki, Baby Kartoffeln gequetscht
und gemischter Salat



Spezialitäten vom Rind

- 119. Sikoti** ^{D,L} 14,00 €
Gegrillte Rinderleber mit Steakhouse Pommes,
Tzatziki und gemischter Salat
- 120. Moscharisio Fileto** (300g) ^{D,L} 23,50 €
Rumpsteak mit Kräuterbutter , Tzatziki,
Steakhouse Pommes dazu gemischter Salat
- 121. "Surf und Turf"** ^{D,L} 27,00 €
Rumpsteak mit "Cafe de Paris" Soße,
frittierten Zwiebelringen und Scampi,
gequetscht Baby Kartoffeln, Tzatziki
und gemischter Salat

Spezialitäten aus Backofen

- 125. Moussakas** ^{2,A,D,I,L} 15,50 €
Griechischer Auflauf mit Auberginen, Kartoffeln,
Hackfleisch und Bechamelsauce, Käse gerieben
und gemischter Salat
- 126. Gyros Fournou** ^{2,D,L} 15,50 €
Gyros mit Käse überbacken, Metaxasauce,
Steakhouse Pommes dazu gemischter Salat
- 127. Soutzoukakia Fournou** ^{2,A,D,I,L} 15,00 €
3 Hacksteaks in Metaxa Sauce
mit Käse überbacken, Steakhouse Pommes
und gemischter Salat

Gemeinsam Schmecktes Besser

130. Gemischte Fleischplatte für 2 Personen oder mehrere Personen ^{D.L}

41,00 €

2 Souvlakia, 2 Paidakia (Lammkoteletts), 2 Schweinefilets
2 Schweinesteaks
Gyros, Steakhouse Pommes, Gemüsereis
Tzatziki und gemischter Salat

132. Lammplatte für 2 Personen ^{D.L}

48,00 €

4 Lammkoteletts, 4 Lammhüftesteaks, 2 Lammfilets,
Tzatziki, Gemüsereis, Baby Kartoffeln gequetscht
dazu Bauernsalat



Aperitifs

| | | | |
|------|--------------------------------------|------|--------|
| 168. | Hugo ^{1,10} | 0,3l | 5,60 € |
| 169. | Amer-Bier ¹ | 0,4l | 4,20 € |
| 170. | Ouzo mit Wasser | 4cl | 3,50 € |
| 171. | Ouzo mit Feige | 4cl | 3,80 € |
| 172. | Aperol Spritz ^{1,10,G} | 0,3l | 5,80 € |
| 173. | Martini Bianco ^G | 5cl | 4,20 € |
| 174. | Martini Rosso ^G | 5cl | 4,20 € |
| 175. | Campari mit Soda ¹ | 4cl | 5,20 € |
| 176. | Campari mit Orangensaft ¹ | 4cl | 5,20 € |
| 263. | Glas Sekt ^G | 0,1l | 3,50 € |
| 264. | Kir Royal ^G | 0,1l | 4,20 € |

Spirituosen

| | | | |
|------|-----------------------------|-----|--------|
| 179. | Kirschwasser | 2cl | 3,50 € |
| 180. | Williamsbirne | 2cl | 3,50 € |
| 181. | Wodka | 2cl | 3,50 € |
| 187. | Ramazotti | 4cl | 3,80 € |
| 238. | Baileys ^{1,5,9,16} | 2cl | 3,80 € |

Griechische Spirituosen

| | | | |
|------|-----------------|-----|--------|
| 230. | Ouzo | 2cl | 2,50 € |
| 231. | Metaxa 5 Sterne | 2cl | 4,00 € |
| 232. | Metaxa 7 Sterne | 2cl | 4,50 € |

Alkoholfreie Getränke

| | | | | |
|--|-------|---------------|------|---------------|
| 234. Zitronenlimonade | 0,2l | 2,80 € | 0,4l | 4,20 € |
| 240. Coca-Cola ^{1,9} | 0,2l | 2,80 € | 0,4l | 4,20 € |
| 241. Fanta ^{1,3} | 0,2l | 2,80 € | 0,4l | 4,20 € |
| 242. Mineralwasser Flasche | 0,25l | 2,80 € | | |
| 243. Bitter Lemon ^{3,10} | 0,2l | 2,80 € | | |
| 245. Mineralwasser Flasche | | | 0,5l | 4,50 € |
| 246. Apfelsaft | 0,2l | 2,80 € | 0,4l | 4,50 € |
| 247. Orangensaft | 0,2l | 2,80 € | 0,4l | 4,50 € |
| 248. Eistee | 0,2l | 2,80 € | 0,4l | 4,50 € |
| 249. Traubensaft Schwarz Flasche | 0,2l | 2,80 € | 0,4l | 4,50 € |
| 250. Cola Light Flasche ^{1,5,9,11} | 0,33l | 3,50 € | | |
| 251. Spezi ^{1,3,9} | 0,2l | 2,80 € | 0,4l | 4,20 € |
| 252. Apfelsaftschorle | 0,2l | 2,80 € | 0,4l | 4,20 € |
| 253. Apfelsaftschorle (Suß) | 0,2l | 2,80 € | 0,4l | 4,20 € |
| 254. Mineralwasser medium Flasche | | | 0,5l | 4,50 € |
| 255. Stilles Wasser Flasche | | | 0,5l | 4,50 € |
| 256. Johannisbeerenektar | 0,2l | 2,80 € | | |
| 258. Johannisbeerenektarschorle | 0,2l | 2,80 € | 0,4l | 4,20 € |

Biere ^l

| | | |
|---|-------|---------------|
| 216. Ulmer Pilsener | 0,30l | 3,80 € |
| 217. Ulmer Pilsener | 0,40l | 4,20 € |
| 218. Ulmer Export | 0,30l | 3,60 € |
| 219. Ulmer Export | 0,50l | 4,50 € |
| 221. Ulmer Weizenbier Kristall -Flasche | 0,50l | 4,70 € |
| 222. Ulmer Weizenbier vom Fass | 0,50l | 4,70 € |
| 224. Ulmer Weizenbier Dunkel vom Fass | 0,50l | 4,70 € |
| 225. Ulmer Alkoholfreies Bier -Flasche | 0,33l | 3,80 € |
| 227. Ulmer Alkoholfreies Weizenbier -Flasche | 0,50l | 4,70 € |
| 228. Mythos (Griechisches Bier) -Flasche | 0,33l | 3,80 € |

Offene Rotweine ^G

| | | |
|--|-------|---------------|
| 267. Makedonikos halbtrocken (Landwein) | 0,25l | 5,00 € |
| 271. Imiglykos halbsüß (Tafelwein) | 0,25l | 5,00 € |
| 273. Premium Wein, trocken | 0,25l | 6,20 € |
| 274. Qualität Wein, trocken | 0,25l | 6,20 € |
| 275. Stätburgunder Rotwein (Trocken Oberkircher Winzer) | 0,25l | 5,20 € |
| 294. Weinschorle (Stätburgunder Rotwein, Oberkircher Winzer) | 0,25l | 3,50 € |

Offene Weißweine ^G

| | | |
|---|-------|---------------|
| 276. Retsina geharzt (Tafelwein) | 0,25l | 5,00 € |
| 277. Qualität Wein, trocken | 0,25l | 5,80 € |
| 279. Makedonikos, halbtrocken (Landwein) | 0,25l | 5,00 € |
| 282. Imiglykos, halbsüß (Tafelwein) | 0,25l | 5,00 € |
| 280. Grauer Burgunder (Trocken, Oberkircher Winzer) | 0,25l | 5,20 € |
| 283. Weinschorle (Müller-Thurgau, Oberkircher Winzer) | 0,25l | 3,50 € |



Flaschenweine ^G

| | | |
|---|-------|----------------|
| 245. Amethystos (Qualitätswein, rot, rosé, weiß) | 0,75l | 28,50 € |
| 296. Imiglykos (Qualitätswein, halb, süß - rot, rosé, weiß) | 0,75l | 16,50 € |
| 297. Naoussa (Qualitätswein, rot) | 0,75l | 22,50 € |
| 298. Makedonikos (Halbtrocken - griechischer Landwein) | 0,75l | 16,50 € |



Die Weine der Oberkircher Winzer waschen nur an besonderes sonnigen Hängen des vorderen Renchtals. Hier erhalten die Trauben durch das mediterrane Klima die besten Voraussetzungen zur vollen Entfaltung ihres Aromas. Mit großer Sorgfalt, Tradition und Leidenschaft werden die Reben das ganze Jahr hindurch von den Winzerfamilien gepflegt.

Sie kennen ihr Terroir und seine Besonderheiten bestens. Im Herbst gelangen nur handverlesene, hochreife Trauben in die Fässer, denn Qualität hat höchste Priorität. Hierfür steht den Winzern seit über 10 Jahren Qualitätsmanager Frank Männle zur Seite. Die Mühe im Weinberg lohnt sich nur so lässt sich dem jeweiligen Jahrgang alles abringen. Die Weine der Oberkircher Winzer zählen seit Jahren zu den Top 100 in Deutschland und beweisen dies jährlich auf zahlreichen Prämierungen unter anderem lobt auch die Weinbibel Gault Milau!

Genießen sie jetzt einen unserer erlesenen Weine und überzeugen sie sich bei einem Schluck der besonderen Klasse !

FLASCHENWEINE

Vinum Nobile - Riesling QbA trocken^G 0,75l 21,00 €

Die präzise Säure sorgt für Frische, Rückgrat und knackige Struktur. Das gelbwürzige Aromenspektrum steht für die Reife des kerngesunden Lesegutes.

Vinum Nobile - Grauer Burgunder QbA trocken^G 0,75l 21,00 €

Helles Goldgelb mit smaragdfarbenen Reflexen und zartfeinen Düften nach Apfel, Aprikose, Kiwi und Minze. Trocken und packend präzise in Struktur und Mundgefühl, verblüffend elegant und fein Geschmacksbild.

Vinum Nobile - Spätburgunder Rotwein QbA trocken^G 0,75l 23,00 €

Ein Wein mit aromatischer Tiefe und tiefgründigen Bukett! Mit seinen dunklen und kräftigen Rubinrot und den feinen Düften nach reifen Kirschen, schwarzen Johannisbeeren und Holunder passt er ideal zur Festtagsküche.

Vinum Nobile - Merlot QbA trocken^G 0,75l 25,00 €

Düfte nach Zwetschge, etwas Zimt und Mocca prägen diesen Wein und machen ihn, zusammen mit seinem angenehm weichen und dennoch fülligen Geschmacksbild, zum idealen Essensbegleiter für Braten, geräucherten und gegrilltem Fisch, sowie zu Käse.

MATHÉNO ELLINIKÁ (ICH LERNE GRIECHISCH)

Hallo (Unbekannten & Guppe) = ja sas

Hallo (unter Freunden sonst ja sas) = yia sou

Guten Morgen = Kaliméra

Guten Abend = Kalispéra

Gute Nacht = Kaliníhta

Danke = Efharistó

Bitte = Parakaló

Auf Wiedersehen = Antío

Gute Reise = Kaló taxídi

Wie geht es dir? = Ti kánis?

Geht es dir gut? = Isse kalá?

Mir geht es gut = Ime kalá

Uns geht es gut = Imaste kalá

Und dir? = Ki essí?

nein = Óchi

ja = Né

Zum Wohl (Prost) = Jámas

Auf Wiedersehen = Chérete

Sehr gut = Polí kalá

Die Rechnung = Ton logariasmó

bitte zahlen = Thélo na pliróso!

die Speisekarte bitte = Ton katálogo parakaló

Guten Appetit = Kalí órexí

Ich habe Durst = Dipscháó

Ich habe Hunger = Pináo



RESTAURANT SYMPOSIUM

Bei fragen zu in unseren speisen ggf. enthaltenen Allergenen,
sprechen Sie bitte unser Personal an.
Wir beraten Sie gerne.

Zeichenerklärung Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoff 3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker 5. mit Säuerungsmittel
6. mit Schwärzungsmittel (Eisengluconat) 7. mit Phosphat
8. mit Stabilisatoren 9. koffeinhaltig 10. Chinin haltig 11. mit Süßungsmittel
12. enthält eine Phenylalaninquelle (Süßungsmittel Aspartam)
13. gewachst (wenn Oberflächen von frischen Früchten derart behandelt
wurden)
14. Taurin 15. mit Nitritpökelsalz 16. mit Emulgator 17. Geliermittel

Zeichenerklärung Allergene

- A. Eier B. Fisch C. Krebstiere D. Milch/Laktose E. Sellerie F. Sesamsamen
G. Schwefeldioxid/Sulfite H. Erdnüsse
I. Gluten: (11-Weizen, 12-Gerste, 13-Roggen, 14-Hafer, 15-Dinkel, 16-Kamut,
17-Hybridstämme)
K. Schalenfrüchte, J. Lupine L. Senf M. Sojabohnen / Sojaöl N. Weichtiere

Hauptstraße 44 - 77704 Oberkirch

Tel.: 07802 - 9840616

e-mail: info@symposio-restaurant.de

www.symposio-restaurant.de