



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** 6,00 €

Kalte Vorspeisen

5. **Tzatziki**^D 6,50 €
Joghurt mit Gurke und Knoblauch
6. **Kopanisti**^{2,3,D} Spuren von A,G,M 6,50 €
Schafskäsecreme
7. **Melitzanosalata**^{2,3,A,I,M} 6,50 €
Auberginensalat nach griechischer Art
8. **Elies und Piperies**^{2,6} 6,50 €
Oliven und Peperoni
9. **Dolmadakia**^{5,D,M} Spuren von D,G,I 7,50 €
gefüllte Weinblätter mit Reis dazu Tzatziki
10. **Salata Thalassinon** - Meeresfrüchtesalat^N 14,50 €
11. **Krios Mezes**^{2,3,6,A,D,E,I,M} - Gemischter Vorspeisetelle 12,50 €
mit Tzatziki, Auberginensalat, Schafskäsecreme,
Riesenbohnen, Dolmadakia, Oliven,
Peperoni, Schafskäse, Meeresfrüchtesalat
12. **Krios Mezes für Zwei Personen**^{2,3,6,A,D,E,I,M} 25,00 €
* Genau wie Nummer 11

Warme Vorspeisen

- | | |
|--|---------|
| 15. Piperies Scharas ² | 6,50 € |
| Gegrillte Peperoni mit Knoblauch verfeinert | |
| 16. Tiganita Kolokithakia & Melitzanes ^D | 10,00 € |
| Gebratene Zucchini / Auberginen mit Tzatziki | |
| 17. Garides Saganaki ^D | 12,50 € |
| Garnelen in Tomaten-Basilikum Soße und Schafskäse | |
| 18. Chtapodi Scharas ^N | 15,50 € |
| Gegrillter Oktopus verfeinert mit Olivenöl dazu Fava | |
| 19. Kalamari Scharas ^N | 14,50 € |
| Gegrillte Kalamari verfeinert mit Olivenöl und Fava | |
| 20. Kokkini Piperia | 10,00 € |
| Rote Paprika gefüllt mit Schafskäsecreme überbacken | |
| 21. Gigantes ^{2,3,E,M} | 7,50 € |
| Riesenbohnen mit Schafskäse | |
| 22. Pita ¹ | 3,50 € |
| Fladenbrot mit Knoblauch | |

Warme Vorspeisen

- 23. Gemista Manitaria** ^{2,D} 11,00 €
Champignons gefüllt mit Schafskäsecreme
und Käse überbacken
- 24. Gemisti Patata** ^{2,3,4,D} 11,00 €
Gefüllte Ofenkartoffel mit Käse/Schinken
und Gemüsefüllung
- 25. Tiganites Sardelles** 11,50 €
Gebratene Sardinen mit Schafskäsecreme
- 26. Tiganita Midia** 11,50 €
Frittierte Mäuscheln mit Schafskäsecreme
- 27. Elliniki Bruschetta** ¹ 8,00 €
Griechische Bruschetta (Pitakia)
mit Schafskäse, Tomaten, Oliven
- 28. Skordopsomo - Knoblauchbrot** ¹ 4,80 €
- 29. Zestos Mezes** ^{2,11,D,G,LM} 13,00 €
Gemischter Vorspeisen Teller mit gebratene
Auberginen/Zucchini, Dolmadakia, Schafskäse
paniert, Tzatziki, Spitzpaprika
- 30. Zestos Mezes für 2 Personen** ^{2,11,D,G,LM} 26,00 €
*Genau wie Nummer 29

Käse Spezialitäten

- 33. Saganaki** ^{A,D,I} 10,00 €
gebackener Schafskäse mit Honig
und geröstet Sesam
- 34. Saganaki in der Pfanne serviert** ^{A,D,I} 11,00 €
- 35. Feta Fournou** 10,00 €
Überbackene Schafskäse mit Tomaten,
Zwiebeln und Paprika verfeinert mit Olivenöl
- 36. Manouri (Frischkäse)** ^{D,G,I} 13,00 €
Grillkäse serviert mit Basilikum-Öl, Tomaten
stücken aufeine Pitabrot dazu 1 Scampi
und geröstet Sesam

Beilagen

- 50. Gemüsereis** 3,50 €
- 51. Krautereis** 3,50 €
- 52. Steakhouse Chips** 3,50 €
- 53. Baby Kartoffeln gequetscht** 3,50 €
- 54. Extra Sauce** 3,50 €
Metaxasoße ^D, Bradensoße ^{1,4,8,D,M},
Jägersoße ^{1,4,8}, spuren von D,M (Champignons), Pilzrahmsoße ^{1,3,4,5,18,D}

Salate

- 40. Mikri Choriatiki** ^{D,L} 9,00 €
kleiner griechischer Bauernsalat
- 41. Megali Choriatiki** ^{D,L} 12,50 €
Großer griechischer Bauernsalat
- 42. Mikri Salata (Beilagensalat)** ^{D,L} 6,50 €
kleiner gemischter Salat
- 43. Salata Solomos (Lachssalat)** ^{D,L} 16,50 €
Gemischter Salat mit gegrilltem Lachsfilet
mit Öl-Senf Dressing und Tzatziki
- 44. Salata Galopoula (Putensalat)** ^{D,L} 15,50 €
Eine Große Mischung Knackiger Salat
mit Putenfleisch, Champions, gebratene Zwiebeln
und Dressing Sauce
- 45. Salata Gyros (Gourmet Salat)** ^{D,L} 15,50 €
Mischung Salat mit Gyrosfleisch, Tzatziki, Tomaten,
Zwiebeln, Gurken, Schafskäse und Dressing Sauce
- 46. Salata Manouri (Frischkase Salat)** ^{2,D,G} 16,50 €
Eine Mischung Salat mit gegrillter Manouri (Frischkäse)
Rote Beete, Pastel mit einer Balsamico Vinaigrette
- 47. Salata Garides** ^{A,D,I,L} 19,50 €
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} 20,50 €
in Weißweinsauce verfeinert mit frischen
Champignons und Kräutern, Steakhouse Chips
und gemischter Salat
- 59. Fileto-Tigani** (Filetspitzen) ^{D,L} 22,00 €
vom Schwein in Pikanter Sauce mit Metaxa flambiert,
frischen Champignons, Paprika, Zwiebeln,
Steakhouse Chips und gemischter Salat
- 60. Sikoti-Tigani** (Rinder Leber) ^{D,L} 19,50 €
in pikanter Sauce mit Metaxa flambiert
verfeinert mit Champions, Paprika, Zwiebeln
dazu Steakhouse Chips und gemischter Salat
- 61. Gyros-Tigani** (Gyros-Pfanne) ^{D,L} 19,50 €
geschnetzeltes Fleisch vom Spieß in pikanter Sauce
mit Metaxa flambiert, Steakhouse Chips
und gemischter Salat



Fischgerichte

- 64. Solomos** ^{D,L} 23,50 €
Gegrilltes Lachsfilet mit Kräuterreis,
hausgemachte Zitronen Soße, Tzatziki
dazu gemischter Salat
- 65. Kalamaria** ^{D,L} 20,00 €
gebackener Tintenfisch mit Tzatziki
Kräuterreis, gemischter Salat
- 66. Bakaliaraki** ^{D,L} 19,50 €
Seehechtfilet mit Kräuterreis, Tzatziki
dazu gemischter Salat
- 68. Zanterfilet gebacken** ^{D,L} 22,50 €
mit Baby Kartoffeln, Kräutersauce,
Blattspinat und gemischter Salat
- 69. Garides gegrillt** ^{D,L} 25,00 €
Scampi gegrillt, Kräuterreis, Tzatziki
und gemischter Salat
- 70. Paros Teller** ^{D,L} 24,00 €
Kalamaria, Scampi, Seehechtfilet, Tzatziki,
Kräuterreis dazu gemischter Salat
- 71. Paros Teller für 2 Personen** ^{D,L} 48,00 €
*Genau wie Nummer 70

Vegetarisch

- 75. Mousakas** ^{A,D,I,L} 17,50 €
Auberginen-Auflauf mit Kartoffelscheiben
mit einem köstlichen Käse-Eierteig überbacken
dazu reichen wir einen gemischtem Salat
- 76. Gemüse gegrillt** ^D 13,50 €
Zucchini, Auberginen, Baby Kartoffeln, Paprika,
Champignons, Tzatziki
- 77. Gemüse Bifteki** ^{D,L} 15,50 €
mit Kräuterreis und eine Käsesoße extra
dazu gemischter Salat

Spezialitäten vom Putenfleisch

- 80. Schnitzel Galopoulas in Pilzrahmsoße** ^{A,D,I,L} 18,50 €
Putenschnitzel mit Steakhouse Chips
und gemischter Salat
- 81. Fileto Galopoulas** ^{D,L} 18,50 €
Putensteak mit Metaxasoße
Steakhouse Chips und gemischter Salat



Gemischter Fleischteller vom Grill

- 84. Gyros Teller** ^{D,L} 17,00 €
Gyros mit Tzatziki, Steakhouse Chips
und einer gemischter Salat
- 85. Gyros - Kalamari** ^{D,L,N} 19,00 €
Gemüserieis, Tzatziki und gemischter Salat
- 86. Souvlaki** ^{D,L} 17,00 €
2 Schweinefleischspieße mit Tzatziki,
Steakhouse Chips dazu gemischter Salat
- 87. Soutzoukakia** ^{A,D,L} 17,50 €
Hackfleischröllchen mit Steakhouse Chips,
Tzatziki dazu gemischter Salat
- 88. Bifteki** ^{2,A,D,L} 19,00 €
Hackfleischsteak gefüllt mit Schafskäse, Paprika,
Peperoni, Tomaten, Zwiebeln dazu Tzatziki,
Steakhouse Chips und gemischter Salat
- 89. Filetakia Chirina** ^{D,L} 19,50 €
3 Schweinefilets mit Metaxasoße,
Steakhouse Chips und gemischter Salat
- 90. Oberkirchspieß** ^{D,I,L} 22,00 €
Bauernspieß von der Pute und Schwein dazu Pitabrot,
Steakhouse Chips, Tzatziki und gemischter Salat

Gemischter Fleischteller vom Grill

- 93. Trikala Teller** ^{D,L} 18,00 €
mit Leber, Gyros, Tzatziki, Steakhouse Chips
und gemischter Salat
- 94. Kreta Teller** ^{A,D,L} 19,50 €
Souvlaki, Gyros, Schweinesteak, Hacksteak
mit Steakhouse Chips, Tzatziki und gemischter Salat
- 95. Knossos Teller** ^{D,L} 19,00 €
2 Schweinefilets mit Gyros, Tzatziki,
Steakhouse Chips und gemischter Salat
- 96. Gemischte Platte** ^{D,L} 22,50 €
1 Souvlaki, Gyros, Kalamaris, Scampi, Tzatziki
Gemüsereis und gemischter Salat
- 97. Santorini Teller** ^{D,L} 23,00 €
1 Souvlaki, 1 Lammkotelett, Gyros, Kalamaris,
Tzatziki, Gemüsereis und gemischter Salat
- 98. Deluxe Teller** ^{A,D,L} 27,00 €
2 Lammkoteletts, 1 Rumpsteak, 1 Schweinefilet,
1 Hacksteak, Tzatziki, Steakhouse Chips
und gemischter Salat
- 99. Grill Teller** ^{D,L} 24,50 €
1 Lammfilet, 1 Schweinefilet, 1 Putenfilet,
1 Lammkotelett, Tzatziki, Steakhouse Chips
und gemischter Salat

Gemischter Fleischteller vom Grill

- 100. Meteora Teller** ^{D,L} 17,50 €
Gyros, Souvlaki, Tzatziki, Steakhouse Chips
dazu gemischter Salat
- 101. Metaxa Teller** ^{D,L} 20,00 €
Hacksteak, Schweinesteak, Leber, Gyros,
Tzatziki, Steakhouse Chips und gemischter Salat
- 102. Hellas Teller** ^{A,D,L} 18,50 €
2 Hacksteaks, Gyros, Tzatziki, Steakhouse Chips
und gemischter Salat
- 103. Paradies-Steak** ^{2,D,L} 18,50 €
Schweinesteak in Metaxasoße überbacken
mit Käse, Ananas und Tomate
dazu gemischter Salat
- 104. Symposio Teller** ^{D,L} 23,00 €
gefülltes Schweinefilet mit Schafskäse, Tzatziki,
Paprika, Tomaten, Steakhouse Chips
und gemischter Salat
- 105. Spezial Teller** ^{2,D,L} 23,50 €
1 Lammkotelett, 1 Souvlaki, 1 Steak mit Gyros
und Metaxasoße, Steakhouse Chips, Tzatziki
und gemischter Salat



Internationale Küche

- 108. Schweineschnitzel** ^{A,D,I,L} 17,50 €
mit Steakhouse Chips, Tzatziki
und gemischter Salat
- 109. Jagerschnitzel** ^{1,4,8,A,D,I,L} 18,50 €
mit Champignons, Steakhouse Chips
und gemischter Salat

Spezialitäten vom Lamm

- 114. Paidakia (Lammkoteletts)** ^{D,L} 22,50 €
Lammkoteletts mit Baby Kartoffeln gequetscht,
Tzatziki und gemischter Salat
- 115. Arnisio Fileto (Lammfilet)** ^{D,L} 26,00 €
Lammfilets mit Baby Kartoffeln gequetscht,
Tzatziki und gemischter Salat
- 116. Arnisia Pikilia (Lammteller)** ^{D,L} 26,00 €
2 Lammhüfte, 1 Lammfilet, 1 Lammkotelett,
Tzatziki, Baby Kartoffeln gequetscht
und gemischter Salat
- 117. Arnaki Fournou** 19,00 €
Lammhaxe mit Reismudeln, Fetakäse
und gemischter Salat

Spezialitäten vom Rind

119. **Sikoti** ^{D,L} 17,00 €
Gegrillte Rinderleber mit Steakhouse Chips,
Tzatziki und gemischter Salat
120. **Moscharisio Fileto (300g)** ^{D,L} 28,00 €
Rumpsteak mit Kräuterbutter , Tzatziki,
Steakhouse Chips dazu gemischter Salat
121. **``Surf und Turf``** ^{D,L} 32,00 €
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} 18,50 €
Griechischer Auflauf mit Auberginen, Kartoffeln,
Hackfleisch und Bechamelsauce, Käse gerieben
und gemischter Salat
126. **Gyros Fournou** ^{2,D,L} 18,50 €
Gyros mit Käse überbacken, Metaxasoße,
Steakhouse Chips dazu gemischter Salat
127. **Soutzoukakia Fournou** ^{2,A,D,L} 18,00 €
3 Hacksteaks in Metaxasoße
mit Käse überbacken, Steakhouse Chips
und gemischter Salat

Gemeinsam Schmecktes Besser

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

45,00 €

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

132. Lammplatte für 2 Personen ^{D,L}

52,00 €

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



Aperitifs

168.	Hugo ^{1,10}	0,3l	7,20 €
169.	Amer-Bier ¹	0,3l	4,50 €
170.	Ouzo mit Wasser	4 cl	3,50 €
171.	Lillet wild Berry ^G	0,3l	7,20 €
172.	Aperol Spritz ^{1,10,G}	0,3l	7,20 €
173.	Martini Bianco ^G	5 cl	5,20 €
174.	Martini Rosso ^G	5 cl	5,20 €
175.	Campari Spritz ¹	4 cl	7,20 €
176.	Campari mit Orangensaft ¹	4 cl	7,20 €
263.	Glas Sekt ^G	0,1l	3,50 €
264.	Kir Royal ^G	0,1l	4,50 €
265.	Skinos Spritz ^G mit Prosecco, Soda, Minze, Masticha, Likör, Limette	0,3l	7,20 €
266.	Alkoholfreie Gin Tonic ¹⁰	0,3l	7,20 €
268.	Sarti Spritz ^G	0,3l	7,20 €
269.	Limoncello Spritz ¹	0,3l	7,20 €

Spirituosen

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

Griechische Spirituosen

230.	Ouzo	2 cl	2,50 €
231.	Metaxa 5 Sterne	4 cl	6,00 €
232.	Metaxa 7 Sterne	4 cl	6,50 €
215.	Metaxa 12 Sterne	4 cl	10,00 €

Alkoholfreie Getränke

234.	7up ⁵	0,2l	2,90 €	0,4l	4,40 €
240.	Pepsi-Cola ^{1,5,9,12}	0,2l	2,90 €	0,4l	4,40 €
241.	Mirinda - Fanta ^{1,2,3,8,11}	0,2l	2,90 €	0,4l	4,40 €
242.	Mineralwasser Flasche	0,25l	2,80 €		
243.	Bitter Lemon ^{3,10}	0,2l	2,90 €		
245.	Mineralwasser Flasche			0,5l	4,70 €
246.	Apfelsaft	0,2l	3,00 €	0,4l	4,80 €
247.	Orangensaft	0,2l	3,00 €	0,4l	4,80 €
248.	Eistee	0,2l	3,00 €	0,4l	4,80 €
249.	Traubensaft Schwarz Flasche	0,2l	3,00 €	0,4l	4,80 €
250.	Pepsi-Cola Zero Zucker Fl. ^{1,5,9,12}	0,33l	3,80 €		
251.	Spezi ^{1,3,9}	0,2l	2,90 €	0,4l	4,40 €
252.	Apfelsaftschorle	0,2l	2,90 €	0,4l	4,40 €
253.	Apfelsaftschorle (Suß)	0,2l	2,90 €	0,4l	4,40 €
254.	Mineralwasser medium Flasche			0,5l	4,70 €
255.	Stilles Wasser Flasche			0,5l	4,70 €
256.	Johannisbeerenektar	0,2l	2,90 €		
258.	Johannisbeerenektarschorle	0,2l	2,90 €	0,4l	4,20 €

Biere

-Alle Biere enthalten Gluten -

216.	Ulmer Pilsener	0,30l	4,00 €
217.	Ulmer Pilsener	0,40l	4,40 €
218.	Ulmer Export	0,30l	3,80 €
219.	Ulmer Export	0,50l	4,70 €
221.	Ulmer Weizenbier Kristall -Flasche	0,50l	4,90 €
222.	Ulmer Weizenbier vom Fass	0,50l	4,90 €
224.	Ulmer Weizenbier Dunkel vom Fass	0,50l	4,90 €
225.	Ulmer Alkoholfreies Bier -Flasche	0,33l	4,00 €
227.	Ulmer Alkoholfreies Weizenbier -Flasche	0,50l	4,90 €
228.	Mythos (Griechisches Bier) -Flasche	0,33l	4,00 €

Offene Rotweine^G

-Alle Weine enthalten Sulfite-

267.	Makedonikos halbtrocken (Landwein)	0,25l	6,00 €
271.	Imiglykos halbsüß (Tafelwein)	0,25l	6,00 €
273.	Premium Wein , trocken	0,25l	6,80 €
274.	Qualität Wein , trocken	0,25l	6,80 €
275.	Stätburgunder Rotwein (Trocken Oberkircher Winzer)	0,25l	6,50 €
294.	Weinschorle (Spätburgunder Rotwein, Oberkircher Winzer)	0,25l	3,50 €

Offene Weißweine ^G

276. Retsina geharzt (Tafelwein)	0,25l	6,00 €
277. Qualität Wein , trocken	0,25l	6,50 €
279. Makedonikos , halbtrocken (Landwein)	0,25l	6,00 €
282. Imiglykos , halbsüß (Tafelwein)	0,25l	6,00 €
280. Grauer Burgunder (Trocken, Oberkircher Winzer)	0,25l	6,50 €
283. Weinschorle (Muller-Thurgau, Oberkircher Winzer)	0,25l	3,50 €



Offene Roseweine ^G

284. Makedonikos , halbtrocken	0,25l	6,00 €
285. Imiglykos , halbsüß	0,25l	6,00 €
286. Spätburgunder Weißherbst	0,25l	6,50 €
287. Roseschorle (Weißherbst)	0,25l	3,50 €

Flaschenweine ^G

245. Amethystos (Qualitätswein, rot, rose, weiß)	0,75l	31,00 €
296. Imiglykos (Qualitätswein, halb, süß - rot, rose, weiß)	0,75l	18,50 €
298. Makedonikos (Halbtrocken - griechischer Landwein)	0,75l	18,50 €



Oberkircher Winzer

Die Weine der Oberkircher Winzer waschen nur an besonders 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 Winzen seit über 10 Jahren Qualitätsmanager Frank Männle zur Seite. Die Mühe im Weinberg lohnt sich den 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 25,00 € |
| 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 25,00 € |
| 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 27,00 € |
| 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 27,00 € |
| 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 = Kalimera

Guten Abend = Kalispera

Gute Nacht = Kalinichta

Danke = Efharisto

Bitte = Parakaló

Auf Wiedersehen = Antio

Gute Reise = Kaló taxidi

Wie geht es dir? = Ti kanis?

Geht es dir gut? = Isse kalá?

Mir geht es gut = Ime kalá

Uns geht es gut = Imaste kalá

Und dir? = Ki essi?

nein = Óchi

ja = Né

Zum Wohl (Prost) = Jámas

Auf Wiedersehen = Chérete

Sehr gut = Poli kalá

Die Rechnung = Ton logariasmó

bitte zahlen = Thelo na pliroso!

die Speisekarte bitte = Ton katálogo

parakaló

Guten Appetit = Kali orexi

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