### Sehr geehrter Gast!

Wir freuen uns Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen.

Ziel unserer Anstrengungen ist es,
Sie mit einer ausgewogenen Auswahl
an Speisen und Getränken zu verwöhnen.

Unsere Bemühungen sind stets, jeden Gast zufrieden zu stellen.
Sollte uns jedoch einmal ein Missgeschick unterlaufen,
so sagen Sie es uns bitte.

Wir sind für jeden Hinweis dankbar, der es uns ermöglicht,

Wir sind für jeden Hinweis dankbar, der es uns ermöglicht, Ihren Wünschen gerecht zu werden. Wir machen Gastronomie aus Liebe.

Restaurant

## SOKRATIS



Eine tolle Geschenkidee! Unsere Geschenkgutscheine für jeden Anlass!



Machen Sie Ihren Verwandten, Bekannten, Freunden... eine Freude, die sie nicht so schnell vergessen werden.

Alle Speisen gut verpackt auch zum Mitnehmen!



Zu jeder Vorspeise bekommen Sie unser selbstgebackenes Brot<sup>A</sup>

## Kalte Vorspeisen isen

1	Oliven <sup>6</sup> und Peperoni <sup>1</sup>	6,90 €
2	<b>Griechischer Bauernsalat</b> mit Tomaten, Gurken, Oliven <sup>6</sup> , Peperoni <sup>1</sup> , Zwiebeln, Krautsalat und Fetakäse <sup>G</sup>	10,90 €
3	<b>Hirtensalat</b> mit Tomaten, Gurken, Oliven <sup>6</sup> , Peperoni <sup>1</sup> , Fetakäse <sup>G</sup> , Paprika, Zwiebeln und grünem Salat	10,90 €
4	ZAZIKI <sup>G</sup> Joghurt auf griechische Art, mit Knoblauch und vielen anderen Gewürzen	5,90 €
5	<b>Tarama<sup>2,D</sup></b> griechische Fischrogencrème	6,90 €
6	<b>Tirokafteri<sup>c</sup></b> pikante Schafskäsecreme	6,90 €
7	<b>Thunfischsalat</b> mit Tomaten, grünem Salat, Paprika, Thunfisch <sup>D</sup> , Ei <sup>C</sup> und Dressing <sup>C,G,J</sup>	11,90 €
8	<b>Chef - Salat</b> mit Tomaten, Gurken, Peperoni <sup>1</sup> , Zwiebeln, grünem Salat, Hähnchenbrustfilet und Dressing <sup>C,G,J</sup>	13,90 €
9	<b>Mozzarella</b> <sup>c</sup> mit Tomatenscheiben und Balsamicodressing	9,50 €

## Warme Vorspeiseneisen

10	<b>Gefüllte Champignons</b> mit Spinat und Feta <sup>G</sup> , überbacken mit Metaxasauce <sup>G</sup> und Käse <sup>2,G</sup>	10,50 €	
11	<b>Peperoni¹ gegrillt</b> mit Knoblauchsauce	6,90 €	
12	<b>Dolmadakia</b> Weinblätter mit Reis gefüllt	7,50 €	
13	Knoblauchbrot <sup>A</sup>	5,50 €	
14	<b>Gebratene Auberginen<sup>A</sup></b> mit Knoblauch-Tomatensauce	9,50 €	Then
15	<b>Gebackene Paprikaschoten</b> gefüllt mit Fetakäse <sup>G</sup>	9,50 €	N. C. C.
16	<b>Tiropitakia / Spanakopitakia<sup>A,C,G</sup></b> Teigblätter, gefüllt mit Käse <sup>2</sup> / gefüllt mit Spinat und Käse <sup>2</sup>	9,50 €	*
17	<b>Muscheln<sup>N</sup></b> mit Tomatensauce und Fetakäse <sup>G</sup> überbacken	10,50 €	
18	<b>Dicke Bohnen<sup>FI,8</sup></b> mit Fetakäse <sup>G</sup> überbacken	9,50 €	
19	<b>Garnelen<sup>B</sup> gebraten</b> in Knoblauch-Chilliöl	12,00 €	
00	T ACCEIS		

20 Vorspeisenplatte<sup>A,C,G,E,I,8</sup>

warm und kalt in kleinen Mengen zusammengestellt

1 Person 15,90 € 2 Personen 32,90 €



# Käsespezialitäten

21	<b>Fetakäse<sup>G</sup></b> mit Zwiebeln und Olivenöl	7,50 €
22	Gebackener Fetakäse <sup>c</sup>	9,90 €
23	<b>Fetakäse<sup>A,C,G</sup></b> paniert	9,90 €
24	<b>Auberginen</b> mit Fetakäse <sup>G</sup> überbacken	9,50 €
25	<b>Rolla<sup>A,C</sup></b> panierter Kochschinken mit Schnittkäse <sup>(2,G)</sup> gefüllt	9,00 €



### Suppen

26	Griechische Bohnensuppe <sup>1</sup>	
27	Hühnersuppe A,C	

Zu unseren
Suppen und
Salaten
servieren wir
unser
selbstgebackenes
Brot<sup>A</sup>.

5,70 €

5,70 €

# Grillspezialitätenäten

	30	Suflaki	16,90 €
		2 Schweinefleischspieße mit Zaziki <sup>G</sup> und Reis	
	31	Gyros	16,90 €
		Schweinefleischspezialität, geschnitten	
		vom Riesenspieß, mit gerösteten Zwiebeln,	
		Zaziki <sup>G</sup> und Reis	
	32	Gyros & Lammkrone	22,90 €
		"Das Beste vom Lamm"	
	-1	mit Zaziki <sup>G</sup> , gerösteten Zwiebeln und Reis	
The second secon	33	Bifteki	18,90 €
	T	Schweinehacksteak gefüllt mit Käse <sup>G</sup> und Reis	
	<b>34</b>	Leber vom Rind	16,90 €
		mit gerösteten Zwiebeln und Reis	
	35	Hähnchenbrustfilet	16,90 €
The state of the s		und Reis	
	36	gefülltes Schweinesteak	17,90 €
		Schweinesteaks gefüllt mit Fetakäse <sup>c</sup> ,	
		dazu grüne Bohnen <sup>F</sup> und Reis	
	37	Lammkrone "Das Beste vom Lamm"	25,90 €
		mit grünen Bohnen <sup>F</sup> und Reis	
CALL TO THE CONTRACT OF THE CO	38	Lammfilet	25,90 €
		mit grünen Bohnen <sup>F</sup> und Reis	
	39	Schweinemedaillons	20,90 €
The state of the s		mit Kräuterbutter <sup>G</sup> , dazu Reis	
	40	Schnitzel	16,90 €
		wahlweise mit Metaxasauce <sup>G</sup> oder	
		Weißwein-Champignonsauce <sup>G</sup> ,	
		dazu Pommes frites	



# Filets- & Steaks vom Grill Grill

**Gefültes Hähnchenbrustfilet** mit Spinat, Fetakäse<sup>G</sup> und Weißwein - Champignonsauce<sup>G</sup> überzogen, dazu Kroketten<sup>A</sup>

45	<b>Gefülltes Filet vom Schwein</b> mit Fetakäse, Paprika, Zwiebeln, mit Metaxasauce <sup>G</sup> überzogen dazu Reis	23,90 €
46	<b>Rumpsteak</b> mit Kräuterbutter <sup>G</sup> und Folienkartoffel mit Zaziki <sup>G</sup>	26,90 €
47	<b>Rumpsteak</b> wahlweise mit Weißwein-Champignonsauce <sup>G</sup> oder Pfeffersauce oder Sauce Bearnaise <sup>C,G,I</sup> überze dazu Kroketten <sup>A</sup>	<b>27,90 €</b> ogen,
48	<b>Gefülltes Hähnchenbrustfilet</b> mit Spinat, Fetakäse <sup>G</sup> und Metaxasauce <sup>G</sup> überzogen, dazu Kroketten <sup>A</sup>	22,90 €

### Grillteller

50	Hellas - Teller	17,90 €
	Gyros, Suflaki, Zaziki <sup>G</sup> , dazu Reis	
51	Preveza - Teller	18,90 €
	Suflaki, Gyros, Suzukaki,	
	Zaziki <sup>G</sup> , dazu Reis	
52	Grill - Teller	22,90 €
	Schweinesteak, Suflaki, Suzukaki,	
	Rinderleber, Gyros, Zaziki <sup>G</sup> , dazu Reis	
53	Apollon - Teller	18,90 €
	Gyros, Schweinesteak, Suflaki,	
	Zaziki <sup>G</sup> , dazu Reis	
54	Achilles - Teller	21,90 €
	Suflaki, Lammkrone "Das Beste vom Lamm",	
	Gyros, Zaziki <sup>c</sup> , dazu Reis	
55	Alexandros -Teller	19,90 €
	Gyros, Suflaki, Hähnchenbrustfilet,	
	Zaziki <sup>c</sup> , dazu Reis	of the via
56	Lamm - Teller	25,90 €
	3 Lammkronen "Das Beste vom Lamm"	
A STAY	und 2 Lammfilets, Zaziki <sup>c</sup> , dazu Reis	
57	Andreas-Teller	18,90 €
	Gyros & Kalamaris <sup>N</sup>	
	Zaziki <sup>c</sup> , dazu Reis	4= 00.0
58	Leandra -Teller	17,90 €
	Gyros & Leber vom Rind,	
	Zaziki <sup>c</sup> , dazu Reis	10.00.0
59	Ymer – Teller	19,90 €
	Gyros, Bifteki, Zaziki <sup>G</sup> und Reis	

Lassen Sie sich
verwöhnen!
Lassen Sie den
Arbeitsalltag hinter
sich
und gönnen Sie sich
etwas Besonderes.
Machen Sie es
wie die Griechen
in großer Runde essen.
Wir verwöhnen Sie
gern.

22,90 €



#### Überbackene Gerichte

überbacken, dazu Reis

Чυ	erbackerie Gerichte		
60	<b>Gyros Spezial</b> mit Tomaten, Fetakäse <sup>c</sup> , Zwiebeln,	18,90 €	
	Metaxasauce <sup>G</sup> und Schnittkäse <sup>2,G</sup> überbacken, dazu Reis		
61	<b>Suflaki (Schweinefleischspieße)</b> mit Metaxasauce <sup>G</sup> und Schnittkäse <sup>2,G</sup> überbacken, dazu Reis	18,90 €	
62	<b>Suzukakia (Schweinehackröllchen)</b> mit Metaxasauce <sup>G</sup> und Schnittkäse <sup>2,G</sup>	18,90 €	Suflaki = Fleischspieß
63	überbacken, dazu Reis  Schweinesteaks  mit Metaxasauce <sup>G</sup> und Schnittkäse <sup>2,G</sup>	18,90 €	Bifteki = gefülltes Hackfleisch
64	überbacken, dazu Reis Schweinefilet	22,90 €	mit Schafskäse (Feta) Suzukakia=Hacksteak
	mit Ananas, Metaxasauce <sup>G</sup> und Schnittkäse <sup>2,G</sup> überbacken, dazu Reis		Gyros = kleingeschnittenes
65	<b>Hähnchenbrustfilet</b> mit Metaxasauce <sup>G</sup> und Schnittkäse <sup>2,G</sup>	19,90 €	Fleisch vom Drehspieß ——— ♦———
66	überbacken, dazu Reis <b>Bifteki</b> mit Metaxasauce <sup>G</sup> und Schnittkäse <sup>2,G</sup>	20,90 €	
	iiit wicturusuucc uiiu sciiiittkusc		

Tiganaki - Pfannengericht

Spezialitäten frisch zubereitet aus dem Pfännchen mit Champignons, Paprika und Zwiebeln in Metaxasauce <u>oder</u> Weißwein-Champignonsauce



17/4		
67	Lammfilet Pfännchen	26,90 €
	mit Metaxasauce <sup>G</sup>	
68	Lammfilet Pfännchen	26,90 €
	mit Weißwein - Champignonsauce <sup>G</sup>	
69	Gyros Pfännchen	19,90 €
	mit Metaxasauce <sup>G</sup>	
70	Gyros Pfännchen	19,90 €
	mit Weißwein - Champignonsauce <sup>G</sup>	
71	Schweinesteak Pfännchen	19,90 €
	mit Metaxasauce <sup>G</sup>	
72	Schweinesteak Pfännchen	19,90 €
	mit Weißwein - Champignonsauce <sup>G</sup>	
73	Leber Pfännchen	19,90 €
	mit Metaxasauce <sup>G</sup>	
74	Leber Pfännchen	19,90 €
	mit Weißwein - Champignonsauce <sup>G</sup>	
75	Schweinehackröllchen Pfännchen	19,90 €
	mit Metaxasauce <sup>G</sup>	
76	Schweinehackröllchen Pfännchen	19,90 €
	mit Weißwein - Champignonsauce <sup>G</sup>	
77	Hähnchenbrustfilet Pfännchen	20,90 €
	mit Metaxasauce <sup>G</sup>	
78	Hähnchenbrustfilet Pfännchen	20,90 €
	mit Weißwein - Champignonsauce <sup>G</sup>	
79	Schweinemedaillon Pfännchen	22,90 €
-	mit Weißwein - Champignonsauce <sup>G</sup>	22.05.0
791	Schweinemedaillon Pfännchen	22,90 €
	mit Weißwein - Champignonsauce <sup>G</sup>	





#### Juwezi: zarte Lammhaxe <u>oder</u> Gyros im Backofen gebacken

#### Mit verschiedenen Zutaten zur Auswahl:

80	<b>mit Kritharaki<sup>A</sup></b> kleine längliche Nudeln, mit Schnittkäse <sup>2,G</sup> überbacken	18,90 €
81	<b>mit Spaghetti<sup>A,C</sup></b> mit Schnittkäse <sup>2,G</sup> überbacken	18,90 €
82	mit grünen Bohnen <sup>F</sup>	18,90 €
83	mit dicken Bohnen <sup>EI,8</sup>	18,90 €
84	mit Okraschoten	18,90 €
85	<b>mit Auberginen</b> mit Fetakäse <sup>G</sup> überbacken	18,90 €
86	<b>mit Spaghetti <sup>(A,C)</sup></b> mit Metaxasauce <sup>(G)</sup> und Schnittkäse <sup>(G)</sup> überbacken	16,90 €

## Fischgerichte hte

	377	
89	Dorade <sup>D</sup>	19,90 €
	mit Zaziki <sup>G</sup> und Butterreis <sup>G</sup>	
90	7 Garnelen <sup>B</sup>	21,90 €
	mit Zaziki <sup>G</sup> und Butterreis <sup>G</sup>	
91	Spaghetti <sup>A,C</sup> mit Garnelen <sup>B</sup>	19,00 €
	mit Garnelen in Knoblauch-Tomatensauce	
	nach Art des Hauses	
92	Kalamaris <sup>A,N</sup>	19,90 €
	Tintenfisch, mit Zaziki <sup>G</sup> und Butterreis <sup>G</sup>	
93	Pangasiusfilet <sup>D</sup>	18,90 €
	mit Zaziki <sup>G</sup> und Butterreis <sup>G</sup>	
94	Bakalarakia (Seehechtfilet) <sup>D</sup>	19,50 €
	mit Zaziki <sup>G</sup> und Butterreis <sup>G</sup>	
95	Fischplatte	23,90 €
	Garnelen <sup>B</sup> , Kalamaris <sup>A,N</sup> , Pangasiusfilet <sup>D</sup>	
	mit Zaziki <sup>G</sup> und Butterreis <sup>G</sup>	

Zu jedem Hauptgericht servieren wir Ihnen einen frischen, knackigen Salat<sup>C,G,J</sup>.

### Beilagen / Saucen aucen

100	Pommes frites	5,50 €
101	Reis	5,00 €
102	Kartoffelauflauf	8,50 €
	Bratkartoffeln mit Käse <sup>G</sup> überbacken nach	Art des Hauses
103	Folienkartoffel mit Zaziki <sup>G</sup>	7,50 €
104	Kroketten <sup>A</sup>	5,90 €
105	Bratkartoffeln	5,50 €
106	Dicke Bohnen <sup>EL8</sup>	6,50 €
107	Grüne Bohnen <sup>F</sup>	6,50 €
108	Pita (Fladenbrot) <sup>A</sup>	4,50 €
109	Metaxasauce <sup>G</sup>	5,00 €
110	Sauce Bearnaise <sup>c,g,I</sup>	5,00 €
111	Pfeffersauce <sup>G</sup>	5,00 €
112	Weißwein-Champignonsauce <sup>G</sup>	5,00 €



### Biere vom Faß / Flasche

Pils vom Faß <sup>A</sup>	0,41	4,40 €
Alsterwasser (Bier+Sprite) <sup>A</sup>	0,41	4,40 €
Diesel (Bier+Cola <sup>2,3</sup> ) <sup>A</sup>	0,41	4,40 €
Dunkles Bier <sup>A</sup>	0,41	4,40 €
Hefeweizen vom Fass <sup>A</sup>	0,51	5,10 €
Hefeweizen Alkoholfrei <sup>A</sup>	0,51	5,10 €
Hefeweizen Dunkel <sup>A</sup>	0,51	5,10 €



### Alkoholfreie Getränke

Vitamalz	Flasche 0,331	3,90 €		
Alkoholfreies Bier	Flasche 0,33l	3,90 €		
Coca Cola <sup>2,3</sup>	0,21	3,20 €	0,41	4,30 €
Fanta <sup>2,8</sup>	0,21	3,20 €	0,41	4,30 €
Sprite <sup>9</sup>	0,21	3,20 €	0,41	4,30 €
Spezi <sup>2,3,8</sup>	0,21	3,20 €	0,41	4,30 €
Fassbrause				
Holunder, Zitrone	0,331	4,00 €		
Mineralwasser Sprudel	F	lasche 0,25l		3,10 €
Mineralwasser Sprudel		lasche 0,75l		7,90 €
Mineralwasser Still		lasche 0,25l		3,10 €
Mineralwasser Still	F	lasche 0,75l	H	7,90 €
Tonic <sup>5</sup>	F	lasche 0,25l		3,30 €
Ginger Ale <sup>7</sup>		lasche 0,25l		3,30 €
Bitter Lemon <sup>5</sup>	F	lasche 0,25l		3,30 €
Apfelschorle		0,21		3,30 €
Apfelschorle		0,41		4,20 €
Apfelsaft	0,21	3,60 €	0,41	4,70 €
Orangensaft	0,21	3,60 €	0,41	4,70 €
Tomatensaft	0,21	3,60 €	0,41	4,70 €
Sauerkirschnektar	0,21	3,60 €	0,41	4,70 €
Bananennektar	0,21	3,60 €	0,41	4,70 €
Ananassaft	0,21	3,60 €	0,41	4,70 €
KIBA (Sauerkirsch-Bananenn	ektar) 0,21	3,60 €	0,41	4,70 €





## Warme Getränkenke

Tasse Kaffee			3,20 €
Cappuccino <sup>G</sup>			3,90 €
Elinikos Kafes - griechi	ischer Kaffee		3,60 €
Glas Tee			3,40 €
Espresso einfach			2,60 €
Espresso doppelt			3,70 €
Latte Macchiato <sup>G</sup>			3,90 €
Milchkaffee <sup>G</sup>			3,90 €
Glühwein	0,21	11,5% vol.	4,50 €







Metaxa (5 Sterne) <sup>2</sup>		38% vol.	3,60 €
Metaxa (7 Sterne) <sup>2</sup>		40% vol.	3,90 €
Ramazzotti		32% vol.	4,60 €
Whisky verschieden	e Sorten	40% vol.	6,00 €
Ouzo weiß	Flasche 0,75 l	38% vol.	18,00 €
Baileys		17% vol.	3,50 €
Jägermeister		35% vol.	3,50 €
Underberg		44% vol.	2,90 €



## Longdrinks (2cl Alkoholgehalt) holgehalt)

Havana Cola <sup>2,3</sup>	40% vol.	7,90 €
Bacardi Cola <sup>2,3</sup>	40% vol.	7,90 €
Campari <sup>2</sup> Orange	25% vol.	7,90 €
Whisky Cola <sup>2,3</sup>	40% vol.	7,90 €
Gin Tonic <sup>5</sup>	40% vol.	7,90 €
Wodka Lemon⁵	40% vol.	7,90 €
Wodka Cola <sup>2,3</sup>	16% vol.	7,90 €
Wodka Energy	40% vol.	7,90 €
Captain Morgan Cola <sup>2,3</sup>	37,5% vol.	7,90 €

#### Aperitifs 2cl

Martini bianco	18% vol.	5,00 €
Whisky Jack Daniels	18% vol.	6,00 €
Aperol Spritz	15% vol.	6,90 €
mit Sekt und Soda		

#### Sekt

1 Glas Sekt Hausmarke
Piccolo Hausmarke
Sekt Hausmarke

4,10	0,11	
5,90	0,21	
22,00	Flasche 0,75l	

# Flaschenweine aus Griechenland henland

#### Weißwein Athiri Tsantali<sup>L</sup>

Sortenreiner Wein aus Athiri Trauben der Provinz Makedonien in Nordgriechenland. Seidig sanft und doch temperamentvoll und fruchtig, trocken mit herrlichem Bouquet.

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

26,90 €

#### Rotwein Cabernet Sauvignon Nemea Grande Reserve<sup>L</sup>

13,5% vol. rot, trocken tief-violette Farbe mit kräftigen roten Zügen. Aromatische Note von roten Früchten und Gewürzen. Robuste, gut verarbeitete Tannine. Der lange Abgang zeigt einen fruchtigen Geschmack.

28,90 €



#### Weißwein Moschofilero Tsantali<sup>L</sup>

Ein sehr ausgewogener, blumiger und trockener Weißwein mit dem Aroma von Früchten und Melonen. Ein leichter und sehr bekömmlicher Wein in hervorragender Qualität. Im Abgang mild und unaufdringlich.

Alkoholgehalt: 11,5% Vol.

29,90 €



#### Rotwein Rapsani Tsantali<sup>L</sup>

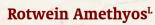
Leichter und trockener Rotwein. Das Bouquet ist fruchtig und ausgewogen. Im Abgang ist er nachhaltig. Ein idealer Rotwein zu Fleischgerichten und pikanten Käse-Spezialitäten. Anbauregion: Olymp, Griechenland Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

30,90 €



Alkoholgehalt: 12.5% vol. Rebsorten: Semillon, Sauvignon Blanc, Assyrtiko säurebetont, frisch und dezent fruchtig im Geschmack.

30,50 €



Alkoholgehalt: 14,5% vol. Rebsorten: Cabernet Sauvignon / Merlot / Agiorgitiko

dunkle, kirschrote Farbe, Aromen von Sauerkirsche, dunklen Waldbeeren, dunkler Schokolade, im Gaumen fruchtig, feine Tanninen, vollmundig, im Abgang nach dunklen Cassis, Schokolade und Tabak

31,80 €



# Offene Rotweine aus Griechenland

	0,21	0,51
<b>Tafelwein<sup>L</sup></b> trocken, 11,5% vol.	5,10 €	11,90 €
Tafelwein <sup>L</sup> rosé, trocken, 11,5% vol.	5,10 €	11,90 €
<b>Tafelwein<sup>L</sup></b> halbtrocken, 11,5% vol.	5,10 €	11,90 €
<b>Tafelwein<sup>L</sup></b> halbsüß, 11,5% vol.	5,10 €	11,90 €
Mavrodaphne <sup>L</sup> Likörwein	5,70 €	12,90 €





15% vol.



# Offene Weißweine aus Griechenland

	0,21	0,51
<b>Tafelwein<sup>L</sup></b> trocken, 11,5% vol.	5,10 €	11,90 €
Retsina <sup>L</sup> Tafelwein, geharzt, 11,5% vol.	5,10 €	11,90 €
Tafelwein <sup>L</sup> halbtrocken, 11,5% vol.	5,10 €	11,90 €
<b>Tafelwein<sup>L</sup></b> halbsüß, 11,5% vol.	5,10 €	11,90 €
Samos <sup>L</sup> Likörwein 15% vol.	5,70 €	12,90 €

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung!

Zusatzstoffe: 1=Konservierungsstoffe Benzoesäure, 2=mit Farbstoff,

3=coffeinhaltig, 4=mit Süßstoff Saccarin und Aspartam,

5=chininhaltig, 6=geschwärzt, 7= mit Ingwerauszügen,

8= mit Antioxidationsmittel

Das Inhaltsverzeichnis der Zusatzstoffe können Sie jederzeit bei uns einsehen. Kennzeichnung der Hauptallergene enthält: A=glutenhaltiges Getreide(Weizen),

B=Krebstiere, C=Eier und Eierzeugnisse,

D=Fische und Fischerzeugnisse, E=Erdnüsse, F=Sojabohnen,

G=Milch und Milcherzeugnisse, H=Schalenfrüchte, I=Sellerie,

J=Senf, K=Sesamsamen, L=Schwefeldioxid und Sulfite, M=Lupinen,

N=Weichtiere (Tintenfisch, Muscheln usw.)

Wir hoffen, dass es Ihnen bei uns gefallen und geschmeckt hat und möchten uns herzlich von Ihnen verabschieden.





Wir würden uns freuen, Sie recht bald wieder in unserem Hause begrüssen zu dürfen!