

- Speisekarte -

ZUM GOLDENEN BARREN

Griechenland schmecken und erleben!





Aperitifs

Ouzo Hausmarke	37,5%	2 cl	2,50
Ouzo Plomari	40 %	2 cl	3,00
Ouzo Idoniko	40%	2 cl	3,00
Tsipouro	40%	2 cl	3,00
Glas Sekt oder Prosecco		0,1 l	4,00
Glas Sekt mit Johannisbeernektar oder Orangensaft		0,1 l	4,50
Campari ^{1z4z} Orange oder Soda		0,2 l	5,50
Hugo ^{12a}		0,2 l	5,50
Aperol Spritz ^{4z}		0,2 l	5,50





Kinderkarte

Kinder-Schnitzel	Gebackenes Schweineschnitzel Wiener Art ^{3a 1a} , dazu Pommes Frites und Salat ^{3z 7a}	5,80
Kinder-Gyros	Gyros ^{12a} , dazu Pommes Frites und Salat ^{3z 7a}	5,80
Kinder-Frikadellen	Gegrillte Frikadellen ^{3a} , dazu Pommes Frites und Salat ^{3z 7a}	5,80
Kinder-Fleischspiess	Gegrillter Fleischspieß, dazu Pommes Frites und Salat ^{3z 7a}	5,80
Pommes Frites	mit Ketchup ^{3z 6z}	3,50
Griechische Reismudeln ^{1a}	mit Tomatensoße ^{3z}	3,50





Salate

Krautsalat	Krautsalat nach griechischer Art mit Essig ^{3z} und Öl angemacht	3,50
Grüner Salat	nach Saison ^{7a 3z}	4,00
Beilagensalat	Bunter Salat nach Saison ^{3z 7a}	4,00
Pantzarosalata	Rote Beete-Salat ^{3z} mit Essig-Öl, Traubenmost und Knoblauch angemacht und mit Joghurt ^{7a} verfeinert	6,50
Choriatiki	Griech. Bauernsalat nach Art des Hauses mit Krautsalat, grünem Salat, Tomaten Gurken, Zwiebeln, Oliven ^{9z3z} , Peperoni ^{3z} , Schafskäse ^{7a} mit hausgemachtem Joghurt Dressing ^{7a 3z} oder einer Balsamico-Essig-Öl-Soße ^{10a 3z}	9,90
Vital-Salat	Gemischter Grüner Salat, Obst, geröstete Nüsse ^{8a} , gegrillter Manouri ^{7a} mit hausgemachtem Dressing ^{7a 3z} oder einer Balsamico-Essig-Öl-Soße ^{3z 10a}	12,50
Kreta-Salat	Grüner Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven ^{9z} , Peperoni ^{3z} und ein gegrillter Garnelenspieß ^{14a} mit hausgemachtem Joghurt Dressing ^{3z 7a} oder einer Balsamico-Essig-Öl-Soße ^{10a 3z}	12,50

Bei allen Salaten servieren wir Baguettebrot. Jeder weitere Brotkorb wird mit 0,30 € berechnet.

Dazu empfehlen wir gegrilltes
Pittabrot^{1a} 2,00 €
Vollkornpittabrot^{1a} 2,20 €





Vegetarisch & Meer

Ikaros-Teller	Gegrillte Peperoni ^{3z} , gebackener Schafskäse ^{7a 3a 1a} , Pommes Frites und Tzatziki ^{3z 7a}	15,50
Ladero	Gebackener Schafskäse ^{7a 3a 1a} , Weinblätter ^{3z} mit einer Reisfüllung und Riesenbohnen in Tomatensoße ^{3z}	15,50
Odysseus-Teller	Zwei gegrillte Garnelenspieße ^{2a} , gegrillte Tomatenpaprika ^{3z} , Reis, Tzatziki ^{3z 7a}	16,00
Tsompanos-Teller	Kleiner gebackener Schafskäse ^{7a 3a 1a} , gegrillte Tomatenpaprika ^{3z} , gegrillte Peperoni ^{3z} , gegrillte Zucchini- und Auberginenscheiben, Tzatziki ^{3z 7a}	15,50

Vegan

Naxos-Teller	Gegrillte Zucchini- und Auberginenscheiben, gegrillte Peperoni ^{3z} , gegrillte Tomatenpaprika ^{3z} , Reismudeln ^{1a} mit Tomatensoße ^{3z} , zwei Weinblätter mit Reisfüllung ^{3z}	15,50
--------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Bei allen Vegan Gerichten servieren wir Baguettebrot. Jeder weitere Brotkorb wird mit 0,30 € berechnet.

Dazu empfehlen wir gegrilltes
Pittabrot ^{1a} 2,00 €
Vollkornpittabrot^{1a} 2,20 €





Kalte Vorspeisen

Peperoni & Oliven ^{3z}	eingelegt in Öl und Kräutern ^{9z}	5,50
Tzatziki	Griechische Joghurtspezialität ^{3z 7a} mit Gurken und Knoblauch nach Art des Hauses	6,90
Chtipiti	Schafskäsecreme mit Joghurt ^{7a} und scharfer Paprika verfeinert	6,90
Melitzanosalata	Feine Auberginencreme ^{3z 7a 8a 5a} nach Art des Hauses	7,90
Taramosalata	Traditionelle Fischrogencreme ^{3z} mit Zitrone und Olivenöl verfeinert	6,90
Pantzarosalata	Rote Beete-Salat mit Essig-Öl und Knoblauch angemacht und mit Joghurt verfeinert ^{3z 7a}	6,50
Dolmadakia	Weinblätter ^{3z} mit einer Reisfüllung bunt garniert	6,50
Ortef	gemischter Vorspeisenteller ^{9z 3z 8a 7a 5a} kalt	13,00

Bei allen Vorspeisen servieren wir Baguettebrot.
Jeder weitere Brotkorb wird mit 0,30 € berechnet.

Dazu empfehlen wir gegrilltes
Pittabrot ^{1a} 2,00 €
Vollkornpittabrot^{1a} 2,20 €





Käse-Spezialitäten

Feta	Original griechischer Schafskäse ^{7a} bunt garniert	7,50
Manouri	Gegrillter Käse aus Ziegen ^{7a} - und Schafsmilch ^{7a} mit einem Chutney ^{12a}	7,50
Saganaki	Gebackener Schafskäse ^{1a 3a 7a}	8,50
Chaloumi	Gegrillter zypriotischer Käse aus drei verschiedenen Milchsorten ^{7a} , mit Olivenöl und Traubenmost	7,50
Skordato Saganaki	Gegrillter Schafskäse ^{7a} in Alufolie mit Knoblauch und Tomaten	9,50

Bei allen Käse-Spezialitäten servieren wir Baguettebrot. Jeder weitere Brotkorb wird mit 0,30 € berechnet.

Dazu empfehlen wir gegrilltes
Pittabrot^{1a} 2,00 €
Vollkornpittabrot^{1a} 2,20 €





Warme Vorspeisen

Tomatencrèmesuppe	Nach Art des Hauses	4,50
Hühnersuppe	Nach Art des Hauses	4,50
Kalamaki	Gegrillte Peperoni ^{3z} mit hausgemachter Joghurt-Knoblauch-Öl-Soße ^{7a}	6,50
Garida ^{2a}	Gegrillter Garnelenspieß ^{2a} mit Knoblauchöl auf einem Salatbett	8,50
Gigantes	Riesenbohnen in Tomatensoße ^{3z} mit Schafskäse ^{7a} überbacken	7,50
Melitzanes	Gegrillte Auberginenscheiben mit einem Hauch von Knoblauch-Oliven-Öl, dazu Tzatziki ^{3z 7a}	7,90
Kolokithakia	Gegrillte Zucchinischeiben mit einem Hauch von Knoblauch-Oliven-Öl, dazu Tzatziki ^{3z 7a}	7,90
Flojeres	Gebackene Blätterteigröllchen, mit einer Schinken-Schafskäse-Füllung ^{5z 1a 7a 3a}	6,50
Pitta-Ntomata-Tiri	Gegrilltes griechisches Fladenbrot ^{1a} mit einem Tomaten-Basilikum-Schafskäse-Belag ^{7a}	5,50

Bei allen Vorspeisen servieren wir Baguettebrot.
Jeder weitere Brotkorb wird mit 0,30 € berechnet.
Dazu empfehlen wir gegrilltes
Pittabrot^{1a} 2,00 €
Vollkornpittabrot^{1a} 2,20 €





Fischgerichte

Kalamaria	Mehlierte Tintenfischringe ^{14a} ^{1a} aus der Pfanne, dazu Pommes Frites und ein bunter Salat ^{3z} ^{7a}	14,50
Kalamaria Skordata	Mehlierte Tintenfischringe ^{14a} aus der Pfanne mit einer Buttermilch-Sahne-Knoblauchsoße ^{7a} , dazu Pommes Frites und ein bunter Salat ^{3z} ^{7a}	15,50
Tsipoura	Feine gebackene Doradenfilets ^{1a} mit einer Olivenöl-Zitronen ^{3z} -Soße, dazu Reis und Gemüse	19,50
Zanderfilet	Feine Zanderfilets ^{1a} auf der Hautseite gebraten mit einer cremigen Senf-Sahne-Soße ^{10a} ^{7a} , dazu Reis und Gemüse	19,50
Poseidon-Teller	Gebackene Tintenfischringe ^{14a} , Doradenfilet ^{1a} und Garnelen ^{2a} , dazu Reis und ein bunter Salat ^{3z} ^{7a}	21,50
Garides Metaxa	Fünf gebackene mittelgroße Garnelen ^{2a} mit Metaxa flambiert, dazu Reis und ein bunter Salat ^{3z} ^{7a}	22,50
Garides skordates	Fünf gebackene mittelgroße Garnelen ^{2a} in Knoblauchöl, dazu Reis und ein bunter Salat ^{3z} ^{7a}	22,50





Vom Grill

Gyros	Traditionell eingelegtes Schweinefleisch ^{12a} vom Drehspieß, dazu Pommes Frites, Tzatziki ^{3z 7a} und ein bunter Salat ^{3z 7a}	14,50
Pitta Gyros	Gegrillter Gyros ^{12a} auf griechischen Fladenbrot ^{1a} mit Tzatziki ^{3z 7a} , Tomaten und Zwiebeln	12,50
Sivota-Teller	Gegrillter Gyros ^{12a} , gebackener Schafskäse ^{7a} , dazu Pommes Frites, Tzatziki ^{3z 7a} und ein bunter Salat ^{3z 7a}	16,50
Souvlaki	Drei saftig gegrillte Schweinefleisch-Spieße, dazu Pommes Frites und ein bunter Salat ^{3z 7a}	13,00
Soutzoukakia	Gegrillte pikante Frikadellen ^{3a} , dazu Reis und ein bunter Salat ^{3z 7a}	13,00
Bifteki	Saftig gegrilltes Hacksteak ^{3a} mit einer Tomaten-Schafskäse-Basilikum-Füllung ^{7a} , dazu Kroketten ^{1a} und ein bunter Salat ^{3z 7a}	16,00
Sikoti	Feine gegrillte Rinderleber, dazu Pommes Frites und ein bunter Salat	13,50
Sikoti Kremidia	Feine gegrillte Rinderleber mit Wein abgelöschten Zwiebeln, dazu Pommes Frites und ein bunter Salat	14,50





Vom Grill

Athos-Teller	Zweierlei saftige Fleischvariation vom Grill mit Gyros ^{12a} und einem Fleischspieß, dazu Reis, Pommes Frites, Tzatziki ^{3z 7a} und ein bunter Salat ^{3z 7a}	14,50
Olympia-Teller	Dreierlei saftige Fleischvariation vom Grill mit Gyros ^{12a} , einem Fleischspieß und einer Frikadelle ^{3a} , dazu Pommes Frites, Reis, Tzatziki ^{3z 7a} und ein bunter Salat ^{3z 7a}	16,00
Athen-Teller	Dreierlei saftige Fleischvariation vom Grill mit Gyros ^{12a} , einem Fleischspieß und einem Lammkotelett, dazu Pommes Frites, Reis, Tzatziki ^{3z 7a} und ein bunter Salat ^{3z 7a}	17,50
Mixgrill „Rhodos“	Saftig gegrillte Fleischvariationen für zwei Personen: Gyros ^{1z} , 2 Fleischspieße, 2 Lammkoteletts, 2 Frikadellen ^{3a} , dazu Pommes Frites, Reis, Tzatziki ^{3z 7a} und ein bunter Salat ^{3z 7a}	36,00
	(Der Mixgrill kann für mehrere Personen erweitert werden!)	





Lamm vom Grill

Paidakia	Fünf saftig gegrillte Lammkoteletts mit einer Rosmarin-Zitronen ^{3z} -Olivenölsoße, dazu Reismudeln ^{1a} mit Tomatensoße ^{3z} und ein bunter Salat ^{3z 7a}	19,50
----------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Lamm aus dem Kochtopf

	Ausgebeinte Schmorlammkeule in einer Tomaten-Gemüsesoße nach einer traditionellen Rezeptur aus Epirus	
Plaki	mit Riesenbohnen ^{3z} und Schafskäse ^{7a} überbacken, dazu ein bunter Salat ^{3z 7a}	19,50
Jouvetsi	mit griechischen Reismudeln ^{1a} und Käse ^{5z 7a} überbacken, dazu ein bunter Salat ^{3z 7a}	19,50
Rissoto	Lammkeule mit Reis ^{3z} , Tomatensauce bunter Salat ^{3z 7a}	19,50
Kokinisto	mit Pommes Frites , dazu ein bunter Salat ^{3z 7a}	19,50





Spezialitäten des Hauses

Metaxa-Gyros	Gyros ^{12a} in einer hausgemachten Metaxa-Rahm-Soße ^{7a} und Käse ^{7a 5z} überbacken, dazu Pommes Frites und ein bunter Salat ^{3z 7a}	16,00
Knoblauch-Gyros	Gyros ^{12a} in einer feinen Buttermilch-Sahne-Knoblauch-Soße ^{7a} und Schafskäse ^{7a} überbacken, dazu Pommes Frites und ein bunter Salat ^{3z 7a}	16,00
Spezial-Gyros	Gyros ^{12a} in einer pikanten Tomaten-Soße ^{3z} , mit Zwiebeln, Peperoni ^{3z} und Schafskäse ^{7a} überbacken, dazu Pommes Frites und ein bunter Salat ^{3z 7a}	16,00
Gyros Jouvetsi	Reisnudeln ^{1a} auf Gyros ^{12a} in einer fruchtigen Tomatensoße ^{3z} mit Schafskäse ^{7a} überbacken, dazu ein bunter Salat ^{3z 7a}	16,00





Klassische Gerichte

Wiener Schnitzel	Gebackenes Schweineschnitzel Wiener Art ^{3a 1a} , dazu Pommes Frites und ein bunter Salat ^{3z 7a}	12,80
Schnitzel à la Chef	Schweineschnitzel ^{3a 1a} mit einer hausgemachten cremigen Cognac – Champignon – Rahmsoße ^{7a} , dazu Kroketten ^{1a} und ein bunter Salat ^{3z 7a}	14,00
Rumpsteak	Saftig gegrilltes Rumpsteak aus dem Odenwald mit hausgemachter Kräuterbutter ^{7a} , dazu Pommes Frites und ein bunter Salat ^{3z 7a}	20,50
Rumpsteak	mit Wein ^{12a} abgelöschten Zwiebeln und Kräuter, dazu Pommes Frites und ein bunter Salat ^{3z 7a}	20,50
Rumpsteak	mit einer hausgemachten cremigen Cognac-Champignon-Rahmsoße ^{7a} , dazu Pommes Frites und ein bunter Salat ^{3z 7a}	21,50
Schweinelendchen	Saftig gegrillte Schweinelendchen am Spieß mit hausgemachter Kräuterbutter ^{7a} , dazu Pommes Frites und ein bunter Salat ^{3z 7a}	18,00
Schweinelendchen à la Chef	Zart gegrillte Schweinelendchen mit einer hausgemachten Cognac-Champignon-Rahm-Soße ^{7a} , dazu Pommes Frites und ein bunter Salat ^{7a 3z}	19,00





Beilagen

Pommes Frites		3,50
Kroketten ^{1a}		3,50
Reis mit Tomatensauce ^{3z}		3,50
Gemüse		6,50
Kritharaki ^{1a}	Griechische Reismudeln mit Tomatensoße ^{3z}	3,50
Pitta I	Gegrilltes griechisches Fladenbrot ^{1a}	2,00
Pitta II	Gegrilltes griechisches Vollkorn- Fladenbrot ^{1a}	2,20





Dessert

Griechischer Joghurt	Griechischer Joghurt ^{7a} mit gerösteten Nüssen ^{8a} und Honig	5,50
Kataifi	Teigfäden-Röllchen ^{1a} mit einer Nuss-Füllung ^{8a} , dazu Vanilleeis ^{7a}	6,50
Halvas ^{11a}	Sesamhonigpaste	5,00
Gemischtes Eis	Vanille ^{7a} , Erdbeere, Schoko ^{7a}	4,50
Vanilleeis ^{7a}	Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder mit Schokoladensoße ^{7a}	4,50





Warme Getränke

Ellinikos ^{7z}	Griechischer Mokka	3,00
Tasse Kaffee ^{7z}		2,50
Cappuccino ^{7a 7z}		2,80
Espresso ^{7z}		2,20
Latte Macchiato ^{7a 7z}		3,80
Tee	Verschiedene Sorten	2,00





Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	Flasche	0,25 l	2,00
		1 l	6,00
Stilles Wasser	Flasche	0,5 l	3,80
		1 l	6,50
Coca Cola ^{1 2 4}		0,2 l	2,00
		0,4 l	3,80
Coca Cola light ^{1 2 4}		0,2 l	2,00
		0,4 l	3,80
Fanta ^{1 2}		0,2 l	2,00
		0,4 l	3,80
Spezi ^{1 2 4}		0,2 l	1,80
		0,4 l	3,80
Zitronenlimonade ²		0,2 l	2,00
		0,4 l	3,50
Bitter Lemon ^{2 3 5}		0,2 l	2,20
		0,4 l	4,00
Apfelschorle		0,2 l	2,00
		0,4 l	3,80

¹= farbstoffhaltig ²= Säuerungsmittel ³= Antioxidationsmitteln ⁴= koffeinhaltig ⁵= chininhaltig





Säfte & Nektare

Orangensaft	0,2 l	2,20
	0,4 l	4,00
Apfelsaft trüb	0,2 l	2,20
	0,4 l	4,00
Johannisbeernektar	0,2 l	2,20
	0,4 l	4,00

Alle Säfte sind auch als Schorle erhältlich!





Biere

Schlappeseppel	Pils vom Fass ^{1a}	0,3 l	2,50
Schlappeseppel	Pils vom Fass ^{1a}	0,4 l	3,30
Schlappeseppel	Dunkelbier vom Fass ^{1a}	0,3 l	2,70
Schlappeseppel	Dunkelbier vom Fass ^{1a}	0,4 l	3,50
Bavaria	Hefeweizen vom Fass ^{1a}	0,3 l	2,80
Bavaria	Hefeweizen vom Fass ^{1a}	0,5 l	4,40
Bavaria	Hefeweizen alkoholfrei vom Fass ^{1a}	0,3 l	2,80
Bavaria	Hefeweizen alkoholfrei vom Fass ^{1a}	0,5 l	4,40
Vitamalz ^{4z}	(Flasche)	0,33 l	3,00
Schmucker	Kristallweizen ^{1a}	0,5 l	4,40
Schlappeseppel	Pils alkoholfrei ^{1a} (Flasche)	0,33 l	2,50





Offene Weißweine

Retsina ^{12a}	trocken, griech. Harzwein	0,2 l 0,5 l	5,00 11,00
Davaris Malagousia ^{12a}	trocken, fruchtig aus der Rebsorte Malagousia. Expressives Bukett mit Noten von Zitrusfrüchten, Pfirsich, Aprikose, Zitrone und Jasmin	0,2 l 0,7 l (Flasche)	5,90 21,00
Davaris Chardonnay ^{12a}	trocken, Expressives Bukett mit Noten von Aprikose und Birne	0,2 l 0,5 l	5,50 11,00
Davaris Muskat- Savatiano ^{12a}	Halbtrocken, reiche Aromen von Äpfeln und Rosenblüten	0,2 l 0,5 l	5,00 11,00
Davaris Muskat- Savatiano ^{12a}	Halbsüß, reiche Aromen von Äpfeln und Rosenblüten	0,2 l 0,5 l	5,00 11,00
Lazaridis Amethystos ^{12a}	Sauvignon Blanc, Assyrtiko, intensive Aromen von exotischen Zitrusfrüchten	0,75 l	26,00

Gespitzte Weine

Apfelwein	Sauer, süß oder pur	0,25 l 0,5 l	1,80 3,50
Weinschorle	Sauer oder süß	0,2 l 0,5 l	4,50 9,00





Offene Rotweine

Davaris Naoussa ^{12a}	trocken, kräftig aus der edlen Traubensorte Xinomavro	0,2 l 0,5 l	5,50 11,00
Davaris Cabernet Sauvignon Merlot ^{12a}	trocken, fruchtig – Cabernet Sauvignon Merlot. Dunkle Purpurfarbe mit Düften von schwarzen Wildfrüchten und Gewürzen	0,2 l 0,75 l (Flasche)	5,90 21,00
Davaris Agiorgitiko ^{12a}	halbtrocken, fruchtig, Cabernet Sauvignon, reiche Aromen von roten Waldfrüchten	0,2 l 0,5 l	5,00 11,00
Davaris Agiorgitiko ^{12a}	halbsüß, fruchtig, Cabernet Sauvignon, reiche Aromen von roten Waldfrüchten	0,2 l 0,5 l	5,00 11,00
Cavino Atelier ^{12a}	Trocken, Cabernet Sauvignon, Kalavritino, reiche Aromen von roten Früchten, Schokolade und Vanille	0,75l	25,00

Offene Roséweine

Davaris Syrah ^{12a}	Trocken, Syrah Flasche	0,2 l 0,75 l	5,90 21,00
Davaris Syrah-Muskat ^{12a}	Halbtrocken, reiche Aromen von Kirsche und Rosenblüten	0,2 l 0,5 l	5,50 11,00

Weitere Qualitätsweine auf Anfrage!





LIEBE GÄSTE,

wir freuen uns, Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen. Stets sind wir bemüht, Ihnen durch freundlichen und schnellen Service, durch ein reichhaltiges Angebot an Speisen und Getränken und nicht zuletzt durch die gemütliche Atmosphäre unseres Hauses, ein paar schöne Stunden zu bereiten.

Für besondere Anlässe, wie z. B. Hochzeiten, Taufen, Geburtstage, Konfirmationen, Kommunionen, Jahrgangsfeste, Trauerfeiern sowie Firmenseminare stehen Ihnen



unsere Räumlichkeiten zur Verfügung. Des Weiteren bieten wir eine Schul- und Kindergartenverpflegung an, sowie eine reichhaltige Catering-Auswahl für Ihre Feiern.

Für Ihren Besuch möchten wir uns bei Ihnen bedanken und würden uns freuen, Sie bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen.

Ihr „Zum Goldenen Barren“ Team





GRIECHISCHE KÜCHE & ESSKULTUR

Bevor Sie etwas aus unserer reichhaltigen Speisekarte auswählen, möchten wir Sie über die griechische Küche & Esskultur informieren: Aufgrund der geographischen Lage Griechenlands zählt sie zur mediterranen Küche. Als küstenreiches Land spielen Fisch und Meeresfrüchte eine große Rolle. Gleichzeitig ist Griechenland jedoch ein sehr gebirgiges Land (knapp 80%). Daher hat Schaf-, Lamm-, Ziegen-, Rind- und Kalbfleisch auf der griechischen Speisekarte eine große Bedeutung.

Als eine der Mittelmeerküchen ist die griechische Küche von reichlichem Gemüseverzehr, wie Karotten, Auberginen, Zucchini, Paprika u.v.m. geprägt. Hierbei spielen aber auch Oliven, Olivenöl, Kräuter und Gewürze, wie Oregano, Minze, Thymian, Salbei, Zimt, Meeressalz, Pfeffer etc. eine große Rolle. Des Weiteren sind auch die typisch griechischen Getränke, wie z.B. Retsina (Harzwein), Ouzo, Tsipouro und verschiedene trockene Rot- und Weißweine recht wichtig.

In der Regel wird in Griechenland eher zu später Stunde gemeinsam gegessen, vor allem während der Sommerzeit aufgrund der hohen Temperaturen. Für die griechische Bevölkerung ist die Geselligkeit beim Essen genauso wichtig wie die Speisen selbst.

„Die griechische Mahlzeit ist nicht Selbstzweck, sie ist vielmehr Vorwand und Anlass und Initialzündung der Geselligkeit, und sie glückt umso mehr, je gelungener der Anlass“. Ioannis Gaitanidis (Griech.-Deutscher Schriftsteller und Publizist)





Allergene

- 1= glutenhaltiges Getreide
- 2= Krebstiere
- 3= Eier
- 4= Fisch
- 5= Erdnüsse
- 6= Soja
- 7= Milch und Milchprodukte
(einschließlich Laktose)
- 8= Schalenfrüchte
- 9= Sellerie
- 10= Senf
- 11= Sesamsamen
- 12= Schwefeldioxid und Sulfite in einer
Konzentration von mehr als 10mg/kg oder
10mg/l
- 13= Lupinen
- 14= Weichtiere

Zusatzstoffe

- 1= mit Konservierungsstoff
- 2= mit Geschmacksverstärker
- 3= mit Antioxidationsmittel
- 4= mit Farbstoff
- 5= mit Phosphat
- 6= mit Süßungsmittel
- 7= koffeinhaltig,
- 8= chininhaltig,
- 9= geschwärzt
- 10= enthält Phenylalaninquelle

