

Korrekturabzug 1

R E S T A U R A N T

---

# MARATHON

Hinweis

Die in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Zusatzstoffe sind auf der letzten Seite dieser Speisekarte aufgelistet.



## Aperitifs

---

290.	Aperol Spritz	5,50 Euro
291.	Ouzo <i>mit Wasser und Eiswürfel</i>	3,90 Euro
292.	Martini <i>Bianco, Rosso</i>	3,90 Euro
293.	Sherry <i>Medium, Dry</i>	3,90 Euro
294.	Kir Royal <i>crème de Cassis, Sekt (0,1 l)</i>	4,90 Euro
295.	Prosecco	3,80 Euro
296.	Campari Orange	4,80 Euro
297.	Gin-Tonic	4,90 Euro

## Cocktails

---

298.	Wassermelone <i>Southern Comfort, Orangensaft, Grenadine</i>	5,60 Euro
299.	Tequila Sunrise <i>Tequila, Orangensaft, Grenadine</i>	4,90 Euro
300.	Planter's Punch <i>Rum, Orangensaft, Grenadine, Zitronensaft</i>	5,20 Euro
301.	Fruit Punch <i>Pfirsichsaft, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine</i>	4,90 Euro
302.	Grüne Wiese <i>Blue Curaçao, Orangensaft</i>	4,90 Euro

## Warme Getränke

---

303.	Griechischer Mocca	2,50 Euro
304.	Tasse Kaffee	2,40 Euro
305.	Cappuccino	2,60 Euro
306.	Espresso	2,40 Euro
307.	Latte Macchiato	3,60 Euro
308.	Frappé	3,50 Euro
309.	Tee <i>Verschiedene Sorten</i>	2,20 Euro
310.	Glühwein	3,30 Euro



---

## Brandy

---

342. Metaxa, 5-Sterne	3,50 Euro
343. Metaxa, 7-Sterne	3,90 Euro
344. Metaxa, 40-Jahre	5,90 Euro
345. Ramazotti	3,60 Euro
346. Aversa	3,60 Euro
347. Fernet Branca	2,90 Euro
348. Underberg	3,20 Euro

## Spirituosen

---

349a. Ouzo Pilavas	2,50 Euro
349. Ouzo	2,20 Euro
350. Malteser Kreuz	2,70 Euro
351. Wodka Lemon	5,50 Euro
352. Whisky	5,30 Euro
353. Whisky Cola	5,50 Euro
354. Baileys	4,50 Euro

## Sekt

---

356. Deutscher Markensekt	0,75 l	21,90 Euro
357. Piccolo	0,2 l	6,50 Euro



## Alkoholfreie Getränke

318. Coca Cola / Fanta / Spezi	0,4l	3,90 Euro
318a. Coca Cola / Fanta / Spezi	0,2l	2,30 Euro
319. Coca Cola Sero	0,4l	3,90 Euro
319a. Coca Cola Sero	0,2l	2,30 Euro
320. Zitronenlimonade	0,2l	2,30 Euro
321. Mineralwasser, Flasche	0,25l	2,50 Euro
322. Mineralwasser, Flasche	0,75l	5,70 Euro
323. Tonic Water	0,2l	2,90 Euro
324. Apfelsaftschorle	0,2l	2,30 Euro
325. Apfelsaftschorle	0,4l	3,90 Euro
326. Apfelsaft, 100% Fruchtgehalt	0,2l	2,60 Euro
327. Orangensaft, 100% Fruchtgehalt	0,2l	2,60 Euro
328. Johannisbeer-Nektar, 25% Fruchtgehalt	0,2l	2,60 Euro
329. Pfirsich-Fruchtgetränk, 45% Fruchtgehalt	0,2l	2,70 Euro
330. Tomatensaft	0,2l	2,90 Euro
331. Bitter Lemon, Schweppes	0,2l	2,70 Euro

## Biere

332. Veltins Pils	0,3l	3,50 Euro
333. Bier Alkoholfrei	0,33l	3,50 Euro
334. Hefe- oder Kristallweizen	0,5l	4,20 Euro
334a. Hefeweizen Alkoholfrei	0,5l	4,20 Euro
335. Radler	0,3l	3,50 Euro
336. Radler	0,5l	4,20 Euro
337. Weizenradler	0,5l	4,20 Euro
338. Malzbier	0,33l	2,90 Euro



## Griechische offene Rotweine

358.	Imiglykos <i>lieblicher Wein mit vollmundigem und harmonischem Geschmack</i>	0,25 l	4,90 Euro
359.	Imiglykos rosé <i>lieblicher Wein, aromatisch</i>	0,25 l	4,90 Euro
360.	Anthos <i>trockener purpurroter Wein, Aroma von roten Waldfrüchten</i>	0,25 l	4,90 Euro
361.	Kokino <i>trockener, fruchtiger Wein</i>	0,25 l	4,80 Euro
362.	Naussa <i>trockener, voller und fruchtiger Wein</i>	0,25 l	5,00 Euro
363.	Demestica <i>trockener, leicht und frischer Wein</i>	0,25 l	4,90 Euro
364.	Rosé <i>trockener, leichter Roséwein</i>	0,25 l	4,90 Euro
365.	Mavrodafni <i>köstlicher, edelsüßer Likörwein</i>	0,25 l	6,90 Euro

## Griechische offene Weißweine

366.	Demestica <i>trockener Weißwein</i>	0,25 l	4,90 Euro
367.	Retsina <i>Wein mit charakteristischem Geschmack, geharzt, mit feinem Duft von Pinienbäumen</i>	0,25 l	4,80 Euro
368.	Athos <i>blumiger, trockener Wein</i>	0,25 l	4,90 Euro
370.	Imiglykos <i>lieblich, vollmundiger Wein</i>	0,25 l	4,90 Euro
371.	Likörwein	0,25 l	6,90 Euro
372.	Weinschorle	0,25 l	3,40 Euro
373.	Weinschorle	0,5 l	5,20 Euro



---

## Qualitäts-Flaschenweine (0,75 cl)

---

374. Moskofilero, *trockener Weißwein* 21,90 Euro  
*fruchtig erfrischend, lebendig kräftiges Arom*  
*von Rosen und Zitrusfrüchten, anhaltender Geschmack*
375. Imiglykos, *lieblicher Rotwein* 15,90 Euro  
*im Duft würzig mit Waldbeeren-Aromen, lieblich und reichvoll im Geschmack*
376. Naussa, *trockener Rotwein* 17,50 Euro  
*tiefe rote Farbe, Aromen von getrockneten Früchten*  
*mit einem dezenten Vanille Ton im Duft und reichem Geschmack mit langem Abgang*
377. Katogi Averoff, *trockener Rotwein* 22,50 Euro  
*weicher, voller Geschmack mit reichen charakteristischen Aromen und langem Abgang*



## Hausgemachte Suppen

- |     |  |           |
|-----|--|-----------|
| 01. | Bohnensuppe                                      | 5,50 Euro |
| 02. | Hühnersuppe                                      | 5,80 Euro |
| 03. | Tomatencremesuppe<br><i>mit Sahne verfeinert</i> | 5,80 Euro |

## Warme Vorspeisen

- |      |   |            |
|------|---|------------|
| 04.  | Weinbergschnecken<br><i>ein halbes Dutzend</i>  | 7,90 Euro  |
| 05.  | Saganaki<br><i>panierter Schafskäse gebacken</i>  | 6,90 Euro  |
| 06.  | Überbackener Schafskäse<br><i>mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika</i>                       | 7,50 Euro  |
| 06a. | Gigantes<br><i>mit dicken Bohnen, Tomatensauce und geriebenem Schafskäse</i>              | 5,90 Euro  |
| 07.  | Dolmadakia<br><i>gefüllte Weinblätter mit Reis in Tomatensauce</i>                        | 5,50 Euro  |
| 08.  | Zucchini<br><i>gebraten, mit Zaziki</i>   | 6,20 Euro  |
| 09.  | Gebackene Auberginen<br><i>in Tomatensauce mit Schafskäse überbacken</i>                  | 7,20 Euro  |
| 10.  | Gebackene Zucchini<br><i>in Tomatensauce mit Schafskäse überbacken</i>                    | 6,90 Euro  |
| 11.  | Gegrillte Peperoni<br><i>mit Knoblauchsauce</i>   | 6,50 Euro  |
| 12.  | Gefüllte Champignons<br><i>mit Schafskäse und Spinat überbacken, in Tomatensauce</i>      | 7,80 Euro  |
| 13.  | Gyros, Zucchini, Auberginen<br><i>Zaziki, Taramas, dicke Bohnen und Pita (Fladenbrot)</i> | 13,50 Euro |
| 14.  | Knoblauchbrot   | 2,80 Euro  |
| 14a. | Crostini<br><i>gegrilltes Brot mit frischen Tomaten, Olivenscheiben und Schafskäse</i>    | 4,50 Euro  |





## Kalte Vorspeisen

- |     |   |            |
|-----|---|------------|
| 15. | Zaziki<br><i>Joghurt mit fein geschnittener Gurke und Knoblauch</i>                                   | 4,70 Euro  |
| 16. | Taramas<br><i>pürierte Fischroggen</i>  | 4,90 Euro  |
| 17. | Dolmadakia mit Zaziki<br><i>gefüllte Weinblätter mit Reis</i>   | 5,90 Euro  |
| 18. | Schafskäse<br><i>garniert</i>   | 6,90 Euro  |
| 19. | Tirokafteri<br><i>Schafskäsecreme mit scharfen frischen Peperoni</i>                                  | 6,50 Euro  |
| 20. | Marathon Vorspeise<br><i>mit Taramas, Zaziki, Dolmadakia, dicke Bohnen Schafskäse und Tirokafteri</i> | 8,90 Euro  |
| 21. | Marathon Vorspeise<br><i>für 2 Personen</i>   | 17,00 Euro |

## Salate

- |      |   |            |
|------|---|------------|
| 22.  | Hähnchenbrustsalat<br><i>gegrilltes Hähnchenbrustfilet auf einem Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing</i>                                  | 10,50 Euro |
| 22a. | Athenersalat aus frischen Rohkostsalaten <i>mit Joghurt-Dressing</i><br><i>gegrillten Schweinefiletmedailons und Ofenkartoffeln</i>     | 11,50 Euro |
| 23.  | Putenbrustsalat<br><i>gegrilltes Putenbrustfilet auf einem Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing</i>  | 10,50 Euro |
| 24.  | Gegrilltes Lachsfilet<br><i>auf einem großen Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing</i>  | 11,90 Euro |
| 25.  | Choriatiki Salat<br><i>grüner Salat mit Schafskäse, Tomaten, Gurken, Paprika, Oliven und Zwiebeln, angemacht mit Olivenöl und Essig</i> | 9,90 Euro  |
| 26.  | Bauernsalat<br><i>mit Krautsalat, grünem Salat, Tomaten, Schafskäse, Gurken, Oliven und Peperoni mit Joghurt-Dressing</i>               | 9,80 Euro  |
| 27.  | Gefüllte Champignons mit Schafskäse und Spinat<br><i>auf einem großen gemischten Salat mit Kräuter-Dressing</i>                         | 9,50 Euro  |
| 28.  | Gemischter Salat<br><i>vom Buffet mit Joghurt-Dressing</i>  | 4,50 Euro  |



# Pfannengerichte

Ihren Beilagensalat wählen Sie bitte am Buffet aus.

- |     |  |            |
|-----|--|------------|
| 40. | Rinderleber-Pfännchen<br><i>mit pikanter Champignonrahmsauce, Pommes frites und Salat</i>                        | 12,90 Euro |
| 41. | Artemis-Pfännchen<br><i>Hähnchenbrustfilet und Schweinefilet in pikanter Rahmsauce, Pommes frites und Salat</i>  | 16,50 Euro |
| 42. | Hackfleisch-Pfännchen<br><i>mit pikanter Rahmsauce, Pommes frites und Salat</i>                                  | 15,50 Euro |
| 43. | Hähnchen-Pfännchen<br><i>mit pikanter Rahmsauce, Pommes frites und Salat</i>                                     | 15,50 Euro |
| 44. | Puten-Pfännchen<br><i>mit pikanter Rahmsauce, Pommes frites und Salat</i>  | 15,50 Euro |
| 45. | Kostas-Pfännchen<br><i>Rinderfilet und Schweinefilet in pikanter Rahmsauce, Pommes frites und Salat</i>          | 20,90 Euro |
| 46. | Bacchus-Pfännchen<br><i>Rinderfilet in pikanter Champignonrahmsauce, Kroketten und Salat</i>                     | 24,50 Euro |
| 47. | Filet-Pfännchen<br><i>Schweinefiletmedaillons in pikanter Champignonrahmsauce, Kroketten und Salat</i>           | 17,50 Euro |
| 49. | Paros-Pfännchen<br><i>Schweinefilet- und Putenfiletmedaillons in pikanter Rahmsauce, Pommes frites und Salat</i> | 16,50 Euro |
| 50. | Lammsteak-Pfännchen<br><i>in pikanter Champignonrahmsauce, Pommes frites und Salat</i>                           | 21,50 Euro |
| 51. | Lammfilet-Pfännchen<br><i>in pikanter Champignonrahmsauce, Pommes frites und Salat</i>                           | 21,90 Euro |



## Überbackene Gerichte

Alle Gerichte werden mit Pommes frites und Reis serviert.  
Ihren Beilagensalat wählen Sie bitte am Buffet aus.

- |     |  |            |
|-----|--|------------|
| 52. | Gyros überbacken<br><i>mit Gouda und Champignonrahmsauce</i>                       | 15,50 Euro |
| 53. | Gyros überbacken<br><i>mit Schafskäse und Champignonrahmsauce</i>                  | 15,50 Euro |
| 54. | Schweinefilet überbacken<br><i>mit pikanter Champignonrahmsauce und Käse</i>       | 17,90 Euro |
| 55. | Hähnchenbrustfilet überbacken<br><i>mit pikanter Champignonrahmsauce und Käse</i>  | 15,90 Euro |
| 56. | Putenfilet überbacken<br><i>mit pikanter Champignonrahmsauce und Käse</i>          | 15,90 Euro |
| 57. | Hackfleischbällchen überbacken<br><i>mit pikanter Champignonrahmsauce und Käse</i> | 15,90 Euro |



## Vom Grill

Alle Gerichte werden mit Pommes frites und Reis serviert.  
Ihren Beilagensalat wählen Sie bitte am Buffet aus.

64.	Gyros mit Zaziki, <i>fein gewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Spieß</i>	13,90 Euro
65.	Souvlaki, <i>2 Fleischspieße mit Kräuterbutter</i>	14,50 Euro
66.	Filetspieß, <i>2 Schweinefiletspieße mit Kräuterbutter</i>	18,90 Euro
67.	Suzuki, <i>pikante Hackfleisch-Röllchen</i>	13,50 Euro
68.	Bifteki, <i>Hacksteak mit Schafskäse</i>	14,90 Euro
69.	Leber vom Rind, <i>mit Zwiebeln</i>	13,90 Euro
70.	Hähnchenbrustfilet, <i>zart gegrillt</i>	14,90 Euro
71.	Putenbrustfilet, <i>zart gegrillt</i>	14,90 Euro
72.	Xenia-Teller, <i>Gyros mit Hähnchenbrustfilet und Zaziki</i>	14,90 Euro
73.	Irini-Teller, <i>Gyros mit Putenbrustfilet und Zaziki</i>	14,90 Euro
74.	Kreta-Teller, <i>Gyros mit Leber und Zaziki</i>	14,50 Euro
75.	Filet vom Schwein, <i>mit Kräuterbutter</i>	17,50 Euro
76.	Athos-Teller, <i>Filetspieß, Gyros und Zaziki</i>	15,50 Euro
77.	Odysseus-Teller, <i>Bifteki, Gyros und Zaziki</i>	15,50 Euro
78.	Aphrodite-Teller, <i>1 Souvlaki, 1 Suzuki, Leber und Zaziki</i>	14,90 Euro
79.	Hermes-Teller, <i>1 Souvlaki, Gyros und Zaziki</i>	14,90 Euro
80.	Herren-Teller, <i>2 Suzuki, Gyros und Zaziki</i>	15,50 Euro
81.	Hellas-Teller, <i>Schweinefilet, 1 Suzuki, Gyros und Zaziki</i>	15,90 Euro
82.	Filet-Teller, <i>Schweinefilet, Gyros und Zaziki</i>	15,90 Euro
83.	Platon-Teller, <i>1 Filetspieß, 1 Hähnchenbrustfilet, 1 Suzuki und Zaziki</i>	16,90 Euro
84.	Plaka-Teller, <i>Lammfilet, 1 Suzuki, Gyros und Zaziki</i>	17,90 Euro
85.	Bauernteller, <i>1 Souvlaki, Leber, Gyros und Zaziki</i>	16,50 Euro



## Vom Grill

Alle Gerichte werden mit Pommes frites und Reis serviert.  
Ihren Beilagensalat wählen Sie bitte am Buffet aus.

86.	Schweinefilet, <i>in Schafskäsesauce</i>	18,50 Euro
87.	Schweinefilet, <i>mit Zwiebeln</i>	17,90 Euro
90.	Mykonos-Teller, <i>Gyros, 1 Suzuki, Lammsteak und Zaziki</i>	16,50 Euro
91.	Ouzo-Teller, <i>1 Suzuki, 1 Souvlaki, Gyros, Zaziki und 1 Ouzo</i>	15,90 Euro
92.	Lukulus-Teller, <i>Lammsteak, 1 Souvlaki, Gyros und Zaziki</i>	16,90 Euro
93.	Sokrates-Teller, <i>Rinderfilet, Gyros und Zaziki</i>	21,00 Euro
94.	Achilles-Teller, <i>Rinderfilet, Suzuki, Gyros und Zaziki</i>	21,50 Euro
95.	Herkules-Teller, <i>Schweinefilet, 2 Lammkotelett, 1 Souvlaki und Zaziki</i>	18,90 Euro
96.	Spezial-Teller, <i>Suzuki, Lammkotelett, Souvlaki, Gyros und Zaziki</i>	17,90 Euro
97.	Steak-Kombination <i>3 gegrillte Steaksorten, Rumpsteak, Lammsteak und Putensteak mit Kräuterbutter – auf Wunsch und Aufpreis mit Rotweinsauce –</i>	20,50 Euro
98.	Filet-Kombination <i>3 gegrillte Filetsorten, Lammfilet, Schweinefilet und Rinderfilet mit Kräuterbutter – auf Wunsch und Aufpreis mit Rotweinsauce –</i>	21,90 Euro

## Platten für 2 bis 4 Personen

Ihren Beilagensalat wählen Sie bitte am Buffet aus.

99.	Olympia-Platte <i>Gyros, Schweinefilet, Suzuki, Leber, Reis und Pommes frites und Zaziki</i>	37,00 Euro	74,00 Euro
100.	Delphi-Platte <i>Rinderfilet, Schweinefilet, Souvlaki, Gyros, Reis und Pommes frites und Zaziki</i>	42,00 Euro	84,00 Euro
101.	Marathon-Platte <i>Schweinefilet, Lammsteaks, Suzuki, Gyros, Reis und Pommes frites und Zaziki</i>	40,00 Euro	80,00 Euro



## Paniertes

Alle Gerichte werden mit Pommes frites und Reis serviert.  
Ihren Beilagensalat wählen Sie bitte am Buffet aus.

- |   |            |
|---|------------|
| 102. Paniertes Schnitzel<br><i>mit Champignonrahmsauce</i>                  | 13,50 Euro |
| 103. Paniertes Schnitzel<br><i>gefüllt mit Gouda in Champignonrahmsauce</i> | 15,50 Euro |
| 104. Paniertes Hähnchenbrustfilet<br><i>mit Champignonrahmsauce</i>         | 15,50 Euro |
| 105. Paniertes Putenbrustfilet<br><i>mit Champignonrahmsauce</i>            | 15,50 Euro |

## Lammpezialitäten

Saftig gegrillt mit Pommes frites serviert.  
Ihren Beilagensalat wählen Sie bitte am Buffet aus.

- |   |            |
|---|------------|
| 106. Lammspieß<br><i>mit Zaziki</i>   | 21,50 Euro |
| 107. Lammfilet<br><i>natur mit Zaziki</i>                                       | 22,30 Euro |
| 108. Lammfilet<br><i>mit Rotweinsauce</i>                                       | 23,00 Euro |
| 109. Lammsteak<br><i>natur mit Zaziki</i>                                       | 21,50 Euro |
| 110. Lammsteak<br><i>mit Rotweinsauce</i>                                       | 22,50 Euro |
| 111. Paidakia<br><i>Lammkotelett mit Zaziki</i>                                 | 21,40 Euro |
| 112. Lamm-Teller<br><i>1 Lammfilet, 1 Lammsteak, 2 Lammkoteletts mit Zaziki</i> | 22,90 Euro |



## Vom Rind

Serviert mit Pommes frites oder Rosmarinkartoffeln.  
Ihren Beilagensalat wählen Sie bitte am Buffet aus.

- |      |  |            |
|------|--|------------|
| 113. | Rinderfilet<br><i>mit Kräuterbutter, auf Wunsch mit Zwiebeln</i> | 24,90 Euro |
| 114. | Rumpsteak<br><i>mit Knoblauch</i>                                | 21,90 Euro |
| 115. | Rumpsteak<br><i>natur, mit Zwiebeln und Kräuterbutter</i>        | 21,90 Euro |
| 116. | Rumpsteak<br><i>mit Rotweinsauce</i>                             | 21,90 Euro |

## Aus dem Backofen

In Tomatensauce. Ihren Beilagensalat wählen  
Sie bitte am Buffet aus.

- |       |  |            |
|-------|--|------------|
| 117.  | Lammhaxe<br><i>mit Auberginen</i>              | 16,90 Euro |
| 118.  | Lammhaxe<br><i>mit grünen Bohnen</i>           | 16,90 Euro |
| 119.  | Lammhaxe<br><i>mit dicken Bohnen</i>           | 16,90 Euro |
| 120.  | Lammhaxe<br><i>mit Kritharaki – Reismudeln</i> | 16,90 Euro |
| 121.  | Lammhaxe<br><i>mit Spaghetti</i>               | 16,90 Euro |
| 121a. | Lammhaxe<br><i>mit Rosmarinkartoffeln</i>      | 16,90 Euro |

## Fischgerichte

Mit Butterreis und feiner Sauce.  
Ihren Beilagensalat wählen Sie bitte am Buffet aus.

- |      |   |            |
|------|---|------------|
| 122. | Calamares<br><i>panierte Ringe aus zartem Tintenfisch</i> | 14,90 Euro |
| 123. | Zanderfilet   | 19,90 Euro |
| 124. | Kabeljaufilet   | 19,00 Euro |
| 125. | frischer Lachs  | 19,90 Euro |
| 126. | Scampis<br><i>Garnelen, aus der Schale gelöst</i>         | 20,50 Euro |



## Beilagen

---

143. Kroketten	2,70 Euro
144. Pommes frites	2,70 Euro
145. Pommes frites <i>mit Ketchup und Mayonnaise</i>	3,00 Euro
146. Pita <i>warmes Fladenbrot</i>	2,00 Euro
147. Rosmarinkartoffeln	3,20 Euro
148. Portion Reis	2,20 Euro
149. Portion Gemüse	4,90 Euro
150. Rahmsauce	3,50 Euro
151. Rahmsauce, klein	2,50 Euro
152. Scharfskäsesauce	3,50 Euro



## Für den kleinen Hunger

Ihren Beilagensalat wählen Sie bitte am Buffet aus.

- |   |            |
|---|------------|
| 130. Gyros<br><i>mit Pommes frites, Reis, Zaziki, und Salat</i>                             | 10,90 Euro |
| 131. Souvlaki<br><i>mit Pommes frites, Reis, Zaziki, und Salat</i>                          | 10,80 Euro |
| 132. Gyros und Putenbrustfilet<br><i>mit Pommes frites, Zaziki, Reis und Salat</i>          | 11,90 Euro |
| 133. Zanderfilet<br><i>mit feiner Sauce, dazu Butterreis und Salat</i>                      | 12,50 Euro |
| 134. Bifteki<br><i>Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, dazu Pommes frites, Reis und Salat</i> | 11,90 Euro |
| 135. Paniertes Schnitzel<br><i>mit Rahmsauce, dazu Pommes frites, Reis und Salat</i>        | 9,50 Euro  |
| 136. Paniertes Hähnchenbrustfilet<br><i>mit Pommes frites, Reis und Salat</i>               | 9,50 Euro  |
| 137. Spaghetti<br><i>mit Tomaten- oder Rahmsauce und Salat</i>                              | 8,90 Euro  |
| 138. Rinderleber-Pfännchen<br><i>mit Champignonrahmsauce, Pommes frites, Reis und Salat</i> | 10,90 Euro |
| 139. Schweinefilet-Pfännchen<br><i>mit Champignonrahmsauce, Kroketten und Salat</i>         | 12,90 Euro |
| 140. Hähnchen-Pfännchen<br><i>mit Rahmsauce, Pommes frites und Salat</i>                    | 11,90 Euro |
| 141. Lachsfilet auf Bandnudeln<br><i>und Salat</i>  | 11,50 Euro |
| 142. Gyros überbacken<br><i>mit Gouda und Champignonrahmsauce, Pommes frites und Salat</i>  | 12,00 Euro |



# Zusatzstoffe

Unser Speisen und Getränke enthalten folgende Zusatzstoffe

Aperol	Farbstoff, Chininhaltig
Campari	Farbstoff
Southern Comfort	Farbstoff
Bols (Blue Curaçao)	Farbstoff
Tia Maria	Farbstoff
Grand Marnier	Farbstoff
Kahlua	Farbstoff
Baileys	Farbstoff
Grenadine	Farbstoff; Konservierungsstoff
Coca Cola, Coca Cola Sero	Farbstoff, Konservierungsstoff, Koffeinhaltig
Fanta Antioxidationsmittel	Farbstoff, Konservierungsstoff,
Bitter Lemon	Chininhaltig
Suppen	Geschmacksverstärker
Dolmadakia	Konservierungsstoff
Gigandes	Konservierungsstoff
Auberginen	Konservierungsstoff
Peperoni	Konservierungsstoff
Mayonnaise	Farbstoff, Beta-Carotin
Fischsauce	Geschmacksverstärker
Rotweinsauce	Farbstoff
Cappuccino	Milch
Latte Machchiato	Milch