

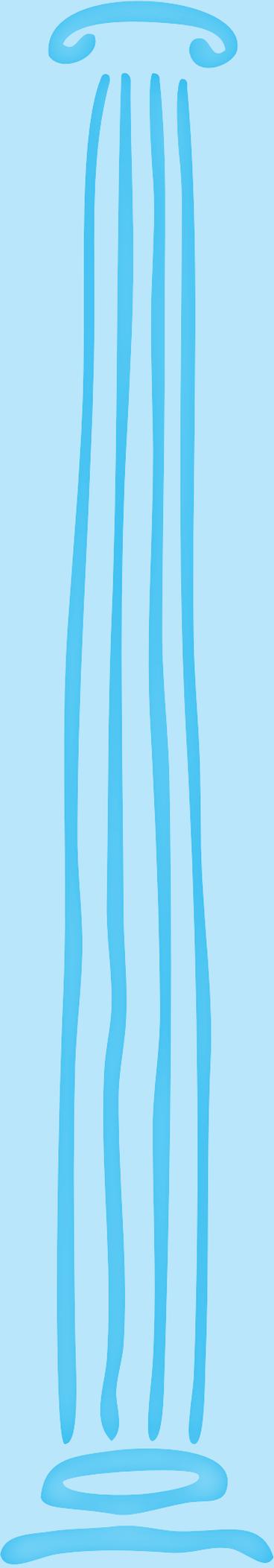
RESTAURANT

# PANDOSIA



GRIECHISCHE  
SPEZIALITÄTEN





Liebe Gäste und Freunde des Hauses,

ein herzliches Willkommen in unserem  
Restaurant „Pandosia“.

Wir freuen uns sehr, Sie als Gast begrüßen zu dürfen und möchten Ihnen durch unsere freundliche und schnelle Bedienung sowie durch ein reichhaltiges Angebot an Speisen und Getränken und natürlich nicht zuletzt durch die gemütliche Atmosphäre unseres Restaurants ein paar schöne Stunden bereiten.

Mit unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sind wir stets bemüht, aus dem, was die Natur uns bietet, für Sie nur das Beste zu schaffen und möchten Sie aus Freude am Beruf zuvorkommend bewirten.

Die griechische Küche hat eine mehr als tausendjährige Tradition und wir denken, dass es sich lohnt, dieser langen Tradition treu zu bleiben.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem griechischen Spezialitäten-Restaurant.



Familie Efstathios Sparos



## Aperitifs

|                          |      |      |                              |        |      |
|--------------------------|------|------|------------------------------|--------|------|
| 450 Sherry, medium       | 5 cl | 5,00 | 453 Campari Soda oder Orange | 4 cl   | 5,00 |
| 451 Martini bianco       | 5 cl | 5,00 | 454 Aperol Spritz            | 0,20 l | 6,50 |
| 452 Plomari Ouzo auf Eis | 4 cl | 5,00 | 464 Lillet Wild Berry        | 0,20 l | 6,50 |

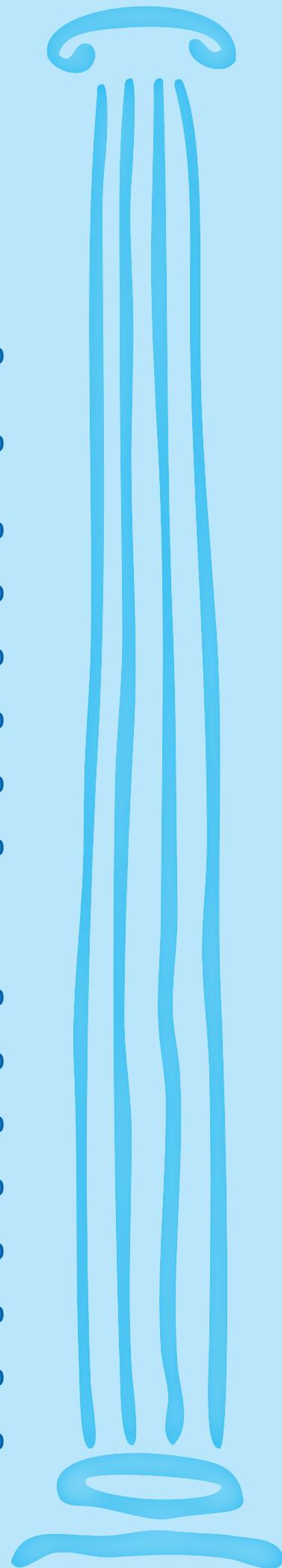
## Kalte Vorspeisen

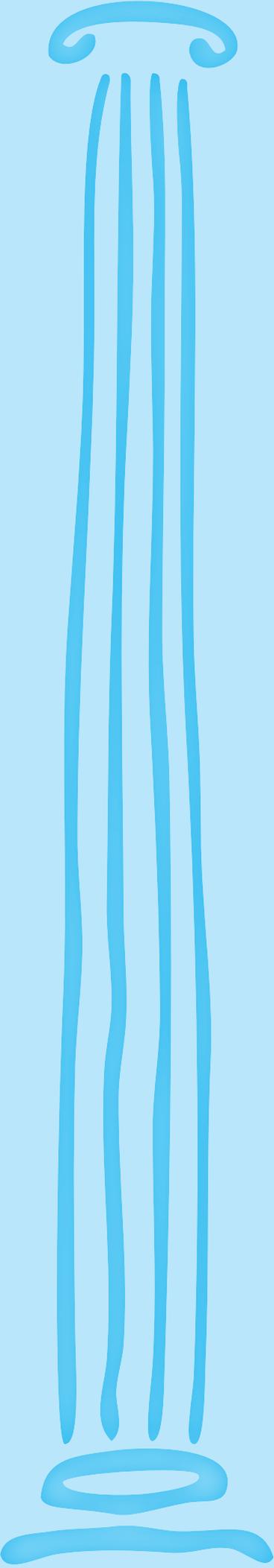
- |   |       |
|---|-------|
| <b>1 Vorspeisen-Platte für 2 Personen</b><br>Tsatsiki, Weinblätter, Chtipiti, traditioneller Käse, Tomaten, Gurken, Blattsalat, Bohnensalat, Peperoni, Oliven, Taramas <sup>(4)</sup> | 17,90 |
| <b>2 Kleiner Appetitanreger</b><br>Tsatsiki, Weinblätter, Chtipiti, traditioneller Käse, Taramas <sup>(4)</sup> , Bohnensalat, Blattsalat   | 10,90 |
| <b>3 Taramas</b><br>Delikater Fischrogen <sup>(4)</sup> , der „Kaviar“ der Griechen   | 5,90  |
| <b>4 Oliven und Peperoni</b><br>mit Essig und Öl  | 5,10  |
| <b>6 Dolmadakia</b><br>Weinblätter gefüllt mit Reis, dazu Tsatsiki  | 6,10  |
| <b>7 Chtipiti</b><br>Pikante, scharfe Käsecreme aus traditionellem Käse   | 6,50  |
| <b>8 Tsatsiki</b><br>Pikante Joghurtspeise mit Gurke und Knoblauch  | 5,20  |
| <b>9 Original griechischer Feta-Käse</b><br>mit Zwiebeln und Öl   | 7,50  |

## Warme Vorspeisen

- |   |      |
|---|------|
| <b>11 Garnelen-Spieß</b><br>mit Tsatsiki  | 8,90 |
| <b>12 Florinis</b><br>gefüllte Paprika mit traditionellem Käse  | 7,90 |
| <b>13 Frische Riesenchampignons</b><br>mit Spinat gefüllt und mit Goudakäse überbacken <sup>(4,7)</sup> | 9,50 |
| <b>14 Frische Riesenchampignons</b><br>mit Shrimps in Knoblauch-Soße <sup>(11)</sup>                    | 9,50 |
| <b>15 Dolmadakia</b><br>Weinblätter gefüllt mit Reis, in Tomaten-Soße                                   | 6,50 |
| <b>16 Dicke Bohnen (Gigantes)</b><br>mit Goudakäse überbacken <sup>(4,7)</sup>                          | 6,50 |
| <b>17 Blattspinat nach Art des Hauses</b><br>mit Goudakäse überbacken <sup>(4,7)</sup>                  | 8,50 |
| <b>18 Tiganita</b><br>gebratene Auberginen, Paprika und Zucchini mit Tsatsiki                           | 8,50 |

*Essen und Trinken  
hält Leib und Seele zusammen*  
Sokrates





## Warme Vorspeisen

- |    |  |      |
|----|--|------|
| 19 | <b>Babycalamares</b><br>mehliert, mit Blattsalat   | 8,90 |
| 20 | <b>Gebackener Camembert</b><br>mit Ananas und Preiselbeeren  | 6,50 |
| 21 | <b>Paputsaki</b><br>Auberginen mit Gehacktem gefüllt und mit Béchamel-Creme überzogen                | 8,50 |
| 22 | <b>Traditioneller Käse</b><br>im Ofen gebacken   | 7,50 |
| 23 | <b>Saganaki</b><br>panierter, traditioneller Käse, in der Pfanne gebraten                            | 8,50 |
| 24 | <b>Feta-Käse Spezial</b><br>im Ofen gebacken, mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Kräutern und Knoblauch | 9,50 |

## Knackige Salate

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 26 | <b>Putensalat</b><br>Feta-Käse, Ei, Oliven, Peperoni, Paprika, Tomaten, Gurken, Blattsalat und Putenfleisch mit Dressing Sauce <sup>(4,7,11)</sup>                                     | 14,50 |
| 27 | <b>Chefsalat</b><br>Schinken <sup>(6,7)</sup> , Goudakäse <sup>(4,7)</sup> , Blattsalat, Tomaten, Gurken, Ei und Oliven mit Dressing Sauce <sup>(4,7,11)</sup>                         | 12,50 |
| 28 | <b>Pandosia-Salat</b><br>Blattsalat, Thunfisch, Paprika, Tomaten, Schinken <sup>(6,7)</sup> Gurken und Ei, Oliven und Peperoni (Essig und Öl)  | 12,50 |
| 29 | <b>Ruccola-Salat</b><br>mit gegrillten Lachs- oder Putenstreifen, Tomaten und Gurken, Balsamicodressing, Pinien- und Sonnenblumenkerne, Orangenscheiben und frisch geriebener Parmesan | 14,50 |
| 30 | <b>Griechischer Bauernsalat</b><br>Gurken, Tomaten, Oliven, Peperoni, Feta-Käse, Paprika und Zwiebeln mit Essig und Öl <sup>(4,7)</sup>  | 12,50 |
| 31 | <b>Gemüseteller</b><br>Frisches Gemüse, Paprika, Champignons, Broccoli, Möhren, Zucchini in der Pfanne gebraten mit Tomatensauce und weißem Käse überbacken                            | 13,50 |

## Aus dem Suppentopf

- |    |  |      |
|----|--|------|
| 53 | <b>Tomatensuppe</b> <sup>(10)</sup>                            | 4,70 |
| 54 | <b>Zwiebelsuppe</b> <sup>(4,7,10)</sup><br>mit Käse überbacken | 4,70 |
| 55 | <b>Hühnersuppe</b> <sup>(4,10)</sup>                           | 4,70 |



## Beilagen

|    |   |      |    |  |      |
|----|---|------|----|--|------|
| 40 | Sahnekartoffeln<br>Kartoffelgratin <sup>(4,7)</sup> | 5,50 | 47 | Rösti  | 3,20 |
| 41 | Salzkartoffeln                                      | 3,20 | 48 | Broccoli<br>mit Sauce-Hollandaise <sup>(4)</sup> | 4,70 |
| 42 | Pommes frites                                       | 3,50 | 49 | Grüne Bohnen                                     | 4,70 |
| 43 | Reis  | 3,20 | 50 | Kleiner gemischter Salat <sup>(4,7,11)</sup>     | 3,20 |
| 44 | Bratkartoffeln                                      | 4,30 | 51 | Kleiner Bauernsalat                              | 5,10 |
| 45 | Folienkartoffeln                                    | 5,70 | 52 | Kritharaki<br>Langkornnudeln in Tomatensauce     | 3,90 |
| 46 | Krokette  | 3,20 |    |  |      |

## Traditionelle griechische Auflaufgerichte

|    |   |       |
|----|---|-------|
| 70 | Mousaka<br>Auberginenaufbau mit Kartoffelscheiben und Hackfleisch,<br>mit Béchamel-Creme überzogen, dazu ein gemischter Salat <sup>(4,7,11)</sup> | 16,50 |
| 71 | Paputsaki<br>Auberginenaufbau mit Gehacktem gefüllt, mit Béchamel-Creme überzogen,<br>dazu ein gemischter Salat <sup>(4,7,11)</sup>               | 15,50 |

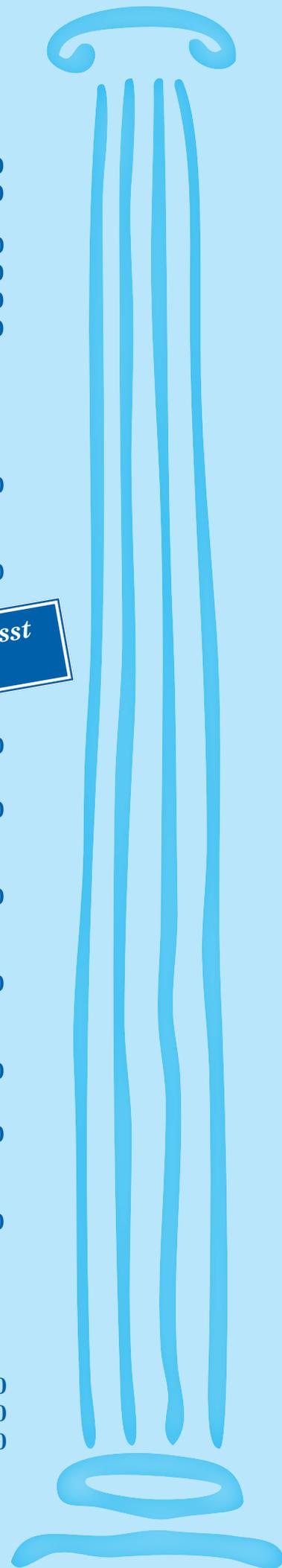
## Aus dem Ofen

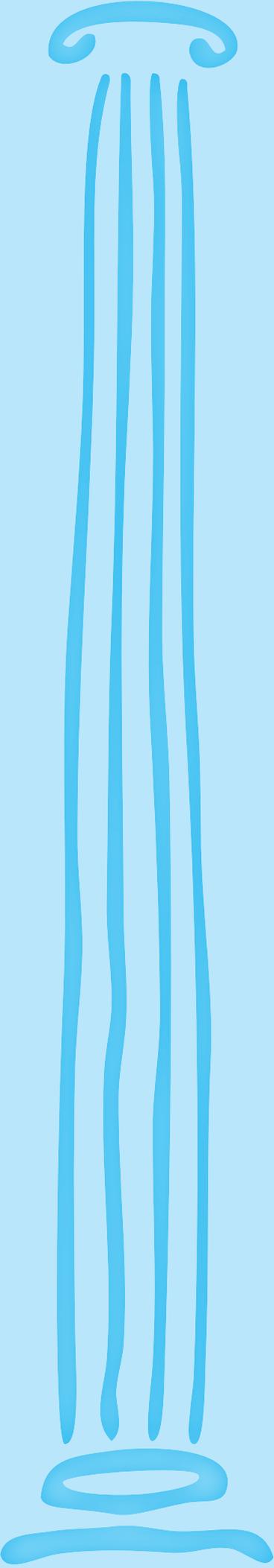
*Der Mensch ist, was er isst*  
Hippokrates

|     |  |       |
|-----|--|-------|
| 190 | Rindfleisch<br>mit grünen Bohnen und einem gemischten Salat <sup>(4,7,11)</sup>  | 17,90 |
| 191 | Rindfleisch<br>mit Riesenbohnen und Goudakäse <sup>(4,7)</sup> überbacken,<br>dazu ein gemischter Salat <sup>(4,7,11)</sup>  | 17,90 |
| 192 | Rindfleisch<br>mit Langkornnudeln und Goudakäse <sup>(4,7)</sup> überbacken,<br>dazu ein gemischter Salat <sup>(4,7,11)</sup>                                      | 17,90 |
| 193 | Stifado<br>Rindfleisch mit geschmorten Silberzwiebeln in Rotwein gekocht,<br>nach altem dorischen Rezept zubereitet, dazu ein gemischter Salat <sup>(4,7,11)</sup> | 17,90 |
| 195 | Lammfleisch<br>mit grünen Bohnen, dazu ein gemischter Salat <sup>(4,7,11)</sup>  | 20,50 |
| 196 | Lammfleisch<br>mit Riesenbohnen und Goudakäse <sup>(4,7)</sup> überbacken,<br>dazu ein gemischter Salat <sup>(4,7,11)</sup>  | 20,50 |
| 197 | Lammfleisch<br>mit Langkornnudeln und Goudakäse <sup>(4,7)</sup> überbacken,<br>dazu ein gemischter Salat <sup>(4,7,11)</sup>                                      | 20,50 |

## Saucen

|    |                               |      |    |                                  |      |
|----|-------------------------------|------|----|----------------------------------|------|
| 60 | Metaxa-Sauce                  | 3,10 | 65 | Rosmarin-Sauce <sup>(6,10)</sup> | 3,10 |
| 61 | Tomaten-Sauce                 | 3,10 | 66 | Thymian-Sauce <sup>(6,10)</sup>  | 3,10 |
| 62 | Pikante Sauce                 | 3,10 | 68 | Ketchup oder Mayonnaise          | 0,50 |
| 63 | Sauce-Bernaise <sup>(4)</sup> | 3,10 |    |                                  |      |
| 64 | Pfeffer-Sauce                 | 3,10 |    |                                  |      |





## Vom Gyros-Grill

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 75 | <b>Gyros</b><br>mit Zwiebeln, dazu ein kleiner Bauernsalat                                    | 15,90 |
| 76 | <b>Gyros-Tsatsiki</b><br>mit Zwiebeln und Tsatsiki  | 15,90 |
| 77 | <b>Gyrospfanne „Spezial“</b><br>in Sahnesauce, verfeinert mit Cassis und frischen Champignons | 17,50 |
| 78 | <b>Gyros, überbacken</b><br>mit Metaxa-Sauce und Goudakäse <sup>(4,7)</sup> überbacken        | 16,90 |
| 79 | <b>Gyrospfanne, überbacken</b><br>in Metaxa-Sauce, mit Goudakäse <sup>(4,7)</sup> überbacken  | 17,50 |

## Vom Grill

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 110 | <b>Suzuki, überbacken</b><br>Suzuki (Hackfleischröllchen) mit Metaxa-Sauce und Käse <sup>(4,7)</sup> überbacken  | 15,90 |
| 111 | <b>Bifteki</b><br>mit Feta-Käse gefüllt, dazu eine pikante Sauce   | 15,90 |
| 112 | <b>Schweineschnitzel „Wiener Art“</b>  | 14,50 |
| 113 | <b>Rinderleber</b><br>mit Röstzwiebeln   | 15,90 |
| 114 | <b>Suvlaki</b><br>2 Fleischspieße  | 15,50 |
| 115 | <b>Schnitzel vom Schwein „Cordon bleu Art“</b><br>mit Schinken <sup>(6,7)</sup> und Goudakäse <sup>(4,7)</sup> gefüllt, dazu Sauce-Bernaise <sup>(4)</sup> | 16,90 |
| 116 | <b>Kreta-Teller</b><br>Suvlaki und Gyros, dazu Tsatsiki  | 16,50 |
| 117 | <b>Hackplatte</b><br>Gyros, Bifteki mit Feta-Käse gefüllt und einer pikanten Sauce   | 16,50 |
| 118 | <b>Putensteak</b><br>200 g mit einer hellen Sauce aus frischen Champignons, Paprika und Zwiebeln   | 17,10 |
| 119 | <b>Korfu-Teller</b><br>2 Schweinesteaks und Gyros  | 16,50 |
| 120 | <b>Filet-Teller</b><br>Schweinefilet, Gyros, dazu eine pikante Sauce   | 18,90 |
| 121 | <b>Bacchos-Teller</b><br>Suvlaki, 2 Steaks mit überbackenem Feta-Käse  | 18,90 |
| 122 | <b>Syrtaki-Teller</b><br>Suvlaki, Gyros, Suzuki und Tsatsiki   | 17,90 |
| 123 | <b>Spezial-Teller</b><br>Schweinesteak, Gyros, Lammkotelett, Suvlaki, Suzuki und Tsatsiki  | 21,90 |
| 124 | <b>Rhodos-Teller</b><br>3 Lammkoteletts, Gyros und Tsatsiki  | 21,50 |

## Vom Grill

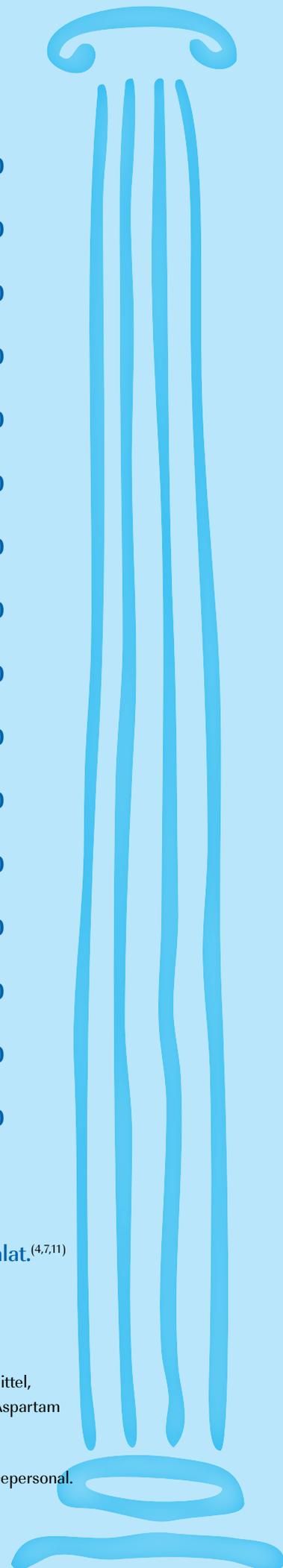
|     |   |       |
|-----|---|-------|
| 125 | <b>Bauernteller</b><br>Suvlaki, Gyros, Schweinesteak, Suzuki  | 18,50 |
| 126 | <b>Olympia-Teller</b><br>2 Suzuki, Gyros und Rinderleber  | 17,50 |
| 127 | <b>„Pandosia“-Teller</b><br>Rumpsteak, Lammfilet, Schweinesteak, Putenbrustfilet, Suvlaki, Metaxa-Sauce   | 26,50 |
| 128 | <b>Überraschungsteller</b><br>lassen Sie sich überraschen   | 18,90 |
| 129 | <b>Grill-Teller</b><br>1 Fleischspieß, 2 Suzuki, Rinderleber, 1 Schweinesteak, Röstzwiebeln   | 19,50 |
| 130 | <b>Bauernspieß</b><br>mit überbackenem Käse, dazu Tomaten und Zwiebeln  | 18,90 |
| 131 | <b>Delphi-Teller</b><br>Gyros, Suvlaki und Bifteki mit Käse gefüllt, mit einer pikanten Sauce   | 18,90 |
| 132 | <b>Diogenes-Teller</b><br>zartes Rinder- und Schweinefilet mit Metaxa-Sauce und Röstzwiebeln  | 23,50 |
| 133 | <b>Schweinefiletmedaillons</b><br>mit Spinat und Goudakäse <sup>(4,7)</sup> überbacken  | 18,90 |
| 134 | <b>Schweinefiletmedaillons, überbacken</b><br>mit Sauce-Hollandaise, Spargel und Goudakäse <sup>(4,7)</sup> überbacken                                    | 18,90 |
| 135 | <b>3 Schweinefiletmedaillons</b><br>mit Ananas, Metaxa-Sauce und Goudakäse <sup>(4,7)</sup> überbacken  | 18,90 |
| 136 | <b>Schweinefiletspieß</b><br>mit Metaxa-Sauce   | 18,20 |
| 137 | <b>Schweinefiletmedaillons</b><br>mit Broccoli, Sauce-Bernaise <sup>(4)</sup> und Goudakäse überbacken  | 18,90 |
| 138 | <b>Schweinefiletmedaillons</b><br>mit Metaxa-Sauce und Goudakäse <sup>(4,7)</sup> überbacken  | 18,20 |
| 139 | <b>Schweinefiletmedaillons</b><br>mit Pfifferling-Sauce <sup>(6)</sup>  | 18,20 |
| 140 | <b>Souvla Feta</b><br>Schweinefiletmedaillons mit Senf und traditionellem Käse gefüllt,<br>am Spieß gegrillt, mit Paprika und Zwiebeln und Sauce-Bernaise | 21,90 |

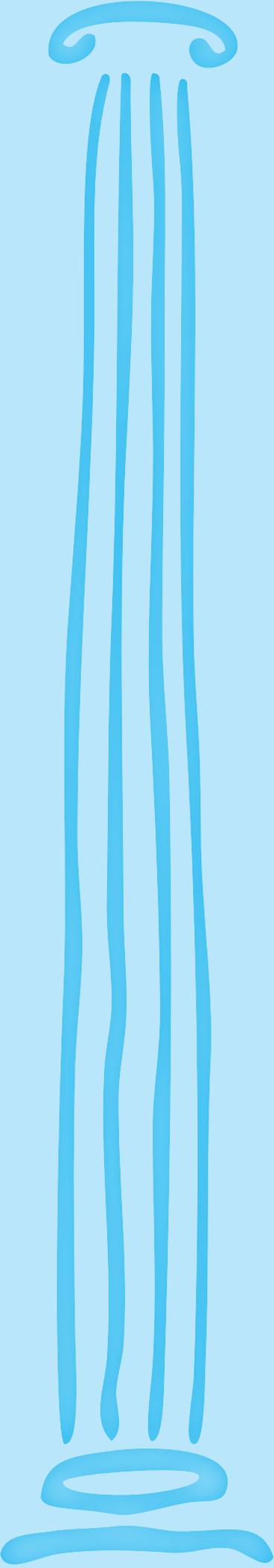
Zu diesen Gerichten reichen wir als Beilage Pommes frites, Reis und gemischten Salat.<sup>(4,7,11)</sup>

Jeder Änderungswunsch ist möglich (teilweise gegen Aufpreis).

Bitte fragen Sie unsere Bedienung.

1 = koffeinhaltig, 2 = mit Konservierungsstoff Natriumbenzoat, 3 = chininhaltig, 4 = mit Farbstoff, 5 = Süßungsmittel, 6 = Antioxidationsmittel, 7 = mit Konservierungsstoff, 8 = mit Süßungsmittel Cyclamat, 9 = mit Süßungsmittel Aspartam (enth. Phenylalaninquelle), 10 = mit Geschmacksverstärker, 11 = mit Süßungsmittel Saccharin  
12 = Nährwerte Coca Cola light: < 1,0 Kilojoule - < 0,1 g Eiweiß - < 0,1 g Kohlenhydrate - 0 g Zucker - 0 g Fett  
Wir halten für Sie eine Sonderkarte mit der Auflistung der allergenen Stoffe bereit. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.





## Sehr zarte Lamm (Krone) Koteletts vom Grill

|     |  |       |
|-----|--|-------|
| 161 | <b>5 Lammkoteletts</b><br>mit Thymian-Sauce <sup>(6,10)</sup> und Pommes frites                        | 24,90 |
| 162 | <b>5 Lammkoteletts</b><br>mit dicken Bohnen  | 24,90 |
| 163 | <b>5 Lammkoteletts</b><br>mit Rosmarin-Sauce <sup>(6,10)</sup> und Pommes frites                       | 24,90 |
| 164 | <b>5 Lammkoteletts</b><br>mit Tsatsiki und Pommes frites   | 24,90 |
| 165 | <b>Juwetzi Spezial</b><br>4 Lammkoteletts mit Langkornnudeln und Goudakäse <sup>(4,7)</sup> überbacken | 22,50 |

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen einen frischen, knackigen Beilagensalat<sup>(4,7,11)</sup>

## Sehr zarte Lammfilets vom Grill

|     |  |       |
|-----|--|-------|
| 167 | <b>Lammfilet-Teller</b><br>mit Sauce-Bernaise <sup>(4)</sup> und Pommes frites                               | 24,50 |
| 168 | <b>Knoblauch-Lammfilets</b><br>mit Knoblauch-Soße <sup>(11)</sup> und Pommes frites                          | 24,50 |
| 169 | <b>Lammfilets</b><br>mit Metaxa-Sauce, Tsatsiki und Pommes frites  | 24,50 |
| 170 | <b>Lammfilets</b><br>mit Rosmarin-Sauce <sup>(6,10)</sup> und Pommes frites                                  | 24,50 |
| 171 | <b>Lammfilet-Spieß</b><br>mit Broccoli und Sahnekartoffeln (Gratin) <sup>(4,7)</sup>                         | 26,50 |
| 172 | <b>Lammfilet-Spezial</b><br>Lammfilet vom Grill mit Langkornnudeln und Goudakäse <sup>(4,7)</sup> überbacken | 25,10 |

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen einen frischen, knackigen Beilagensalat<sup>(4,7,11)</sup>

## Pfannengerichte

|    |   |       |
|----|---|-------|
| 81 | <b>Lammfilet-Pfanne</b><br>geschnetzeltes Lammfilet in einer raffinierten Kreation aus Cherrytomaten, Knoblauch, Frühlingszwiebeln und frischen Rosmarinzwiegen | 25,50 |
| 82 | <b>Tiganaki</b><br>Schweinefiletmedaillons in pikanter Metaxa-Sauce   | 19,90 |
| 84 | <b>Lammfilets</b><br>in Rosmarin-Sauce <sup>(6,10)</sup>  | 24,90 |
| 85 | <b>Lammfilets</b><br>in Thymian-Sauce <sup>(6,10)</sup>   | 24,90 |
| 86 | <b>Schweinefiletmedaillons</b><br>in Sahnesauce, verfeinert mit Cassis und frischen Champignons   | 19,90 |
| 87 | <b>Rinderfiletmedaillons</b><br>in Sahnesauce, verfeinert mit Cassis und frischen Champignons   | 30,50 |

## Pfannengerichte

|    |   |       |
|----|---|-------|
| 88 | <b>Lammfilets</b><br>in Champignon-Sahnesauce, mit Rotwein verfeinert                             | 24,90 |
| 89 | <b>Geschnetzeltes Schweinefilet</b><br>in Champignon-Sahnesauce                                   | 19,90 |
| 90 | <b>Geschnetzelte Rinderleber</b><br>in Sahnesauce, verfeinert mit Cassis und frischen Champignons | 17,50 |
| 91 | <b>Geschnetzeltes Putenfilet</b><br>in Sahnesauce, verfeinert mit Cassis und frischen Champignons | 18,50 |
| 92 | <b>Rinderfilet-Pfanne</b><br>geschnetzeltes Rinderfilet mit frischem Gemüse                       | 30,50 |

Zu den Pfannengerichten servieren wir Ihnen Rösti und einen gemischten Salat<sup>(4,7,11)</sup>

## Argentinische Rumpsteaks (220 g) vom Grill

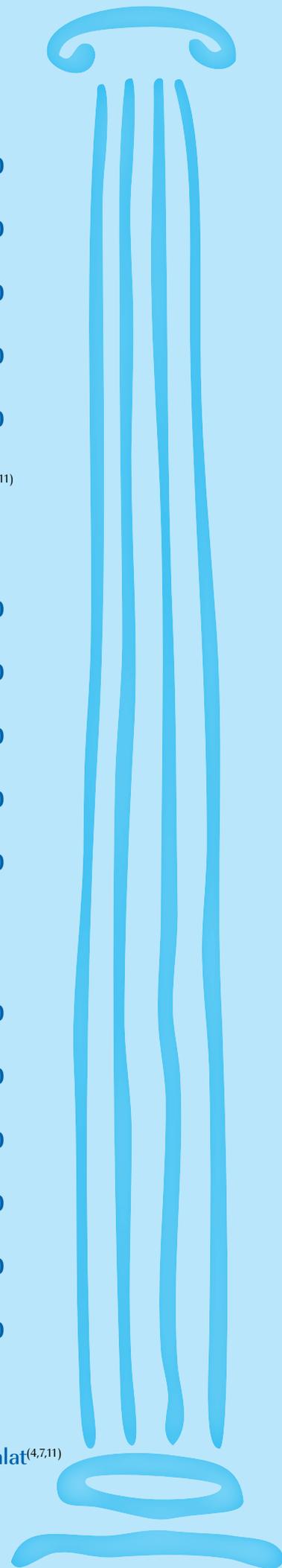
|    |   |       |
|----|---|-------|
| 93 | <b>Rumpsteak</b><br>mit Metaxasauce                                       | 24,50 |
| 94 | <b>Pfifferlingsteak</b><br>Rumpsteak mit Pfifferling-Sauce <sup>(6)</sup> | 24,50 |
| 95 | <b>Pfeffersteak</b><br>Rumpsteak mit Pfeffer-Sauce                        | 24,50 |
| 96 | <b>Feinschmeckersteak</b><br>Rumpsteak mit Sauce-Bernaise <sup>(4)</sup>  | 24,50 |
| 97 | <b>El Torro-Steak</b><br>Rumpsteak mit Röstzwiebeln                       | 24,50 |

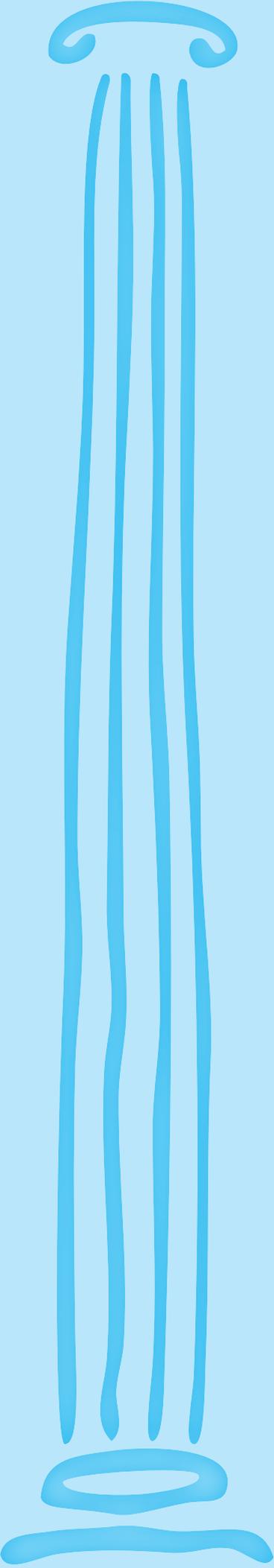
*Ein leerer Magen  
ist ein schlechter Ratgeber*  
—  
Albert Einstein

## Argentinische Filetsteaks (220 g) vom Grill

|     |  |       |
|-----|--|-------|
| 100 | <b>Rinderfilet</b><br>mit Metaxasauce  | 30,50 |
| 101 | <b>Pfifferling-Filetsteak</b><br>Filetsteak mit Pfifferling-Sauce <sup>(6)</sup>   | 30,50 |
| 102 | <b>Knoblauch-Filetsteak</b><br>Filetsteak mit Knoblauch-Soße <sup>(11)</sup>   | 30,50 |
| 103 | <b>Feinschmecker-Filetsteak</b><br>Filetsteak mit Sauce-Bernaise <sup>(4)</sup>  | 30,50 |
| 104 | <b>Pfeffersteak</b><br>Filetsteak mit Pfeffer-Sauce  | 30,50 |
| 105 | <b>Spieß</b><br>zarte Fleischstücke vom Rinderfilet mit Zwiebeln, Paprika,<br>Sauce-Bernaise <sup>(4)</sup> und Sahnekartoffeln (Kartoffelgratin) <sup>(4,7)</sup> | 30,50 |

Alle Steaks servieren wir Ihnen mit Folienkartoffel, Sauerrahm und gemischtem Salat<sup>(4,7,11)</sup>





## Steaks Natur

|     |  |       |
|-----|--|-------|
| 180 | <b>Rumpsteak, 200 g</b><br>Rumpsteak mit Fettrand gegrillt | 19,50 |
| 181 | <b>Rumpsteak, 300 g</b><br>Rumpsteak mit Fettrand gegrillt | 26,50 |
| 182 | <b>Putensteak, 200 g</b>                                   | 13,90 |
| 183 | <b>Rinderfilet-Steak, 200 g</b>                            | 23,90 |
| 184 | <b>Rinderfilet-Steak, 300 g</b>                            | 32,90 |
| 185 | <b>Lammfilet, ca. 220 g</b>                                | 19,90 |

Für die „Steaks Natur“ wählen Sie bitte die Beilagen zusätzlich aus unserer Karte aus.  
Wenn Sie keinen Wunsch äußern, bereiten wir Ihr Steak „medium“ zu.

## Platten für zwei Personen

|     |  |       |
|-----|--|-------|
| 150 | <b>„Pandosia“-Platte</b><br>2 Lammkoteletts, 2 Suvlaki, Gyros, 2 Rinderfilets, 2 Rumpsteaks,<br>Reis, Pommes frites und Salat <sup>(4,7,11)</sup>          | 55,90 |
| 151 | <b>Sorbas-Platte</b><br>2 Schweinesteaks, 2 Suvlaki, 2 Suzuki, Gyros, Reis, Pommes frites und Salat <sup>(4,7,11)</sup>                                    | 40,90 |
| 152 | <b>Diogenes-Platte</b><br>2 Suvlaki, 2 Lammkoteletts, 2 Suzuki, 2 Schweinesteaks, Rinderleber, Gyros,<br>Reis, Pommes frites und Salat <sup>(4,7,11)</sup> | 47,90 |

## Platten für vier Personen

|     |  |        |
|-----|--|--------|
| 153 | <b>„Pandosia“-Platte</b><br>4 Lammkoteletts, 4 Suvlaki, 4 Rinderfilets, 4 Rumpsteaks, Gyros,<br>Reis, Pommes frites, ein großer Bauernsalat und ein gemischter Salat <sup>(4,7,11)</sup> | 109,90 |
| 154 | <b>Bacchos-Platte</b><br>4 Suvlaki, 4 Lammkoteletts, Auflauf, 4 Suzuki, Rinderleber, Gyros,<br>Reis, Pommes frites, ein großer Bauernsalat und ein gemischter Salat <sup>(4,7,11)</sup>  | 89,90  |

Zu den Gerichten für zwei und vier Personen servieren wir jeweils eine Metaxa-Sauce

## Senioren-Teller

|     |   |       |
|-----|---|-------|
| 213 | <b>S-Tiganaki</b><br>Schweinefiletmedaillons in pikanter Metaxa-Sauce,<br>mit Rösti und einem gemischten Salat <sup>(4,7,11)</sup>                            | 14,50 |
| 214 | <b>S-Schweinefiletmedaillons</b><br>in Sahne-Sauce, verfeinert mit Cassis und frischen Champignons<br>dazu Rösti und ein gemischter Salat <sup>(4,7,11)</sup> | 14,50 |

## Senioren-Teller

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 215 | <b>S-Lammfilets</b><br>in Champignon-Sahnesauce, mit Rotwein verfeinert,<br>dazu Rösti und ein gemischter Salat <sup>(4,7,11)</sup>    | 18,50 |
| 216 | <b>S-Zanderfilet</b><br>mit einer delikaten, hellen Sauce,<br>dazu Salzkartoffeln, Spinat und ein gemischter Salat <sup>(4,7,11)</sup> | 14,90 |
| 217 | <b>S-Lammkoteletts</b><br>3 Lammkoteletts mit Tsatsiki, Pommes frites und ein gemischter Salat <sup>(4,7,11)</sup>                     | 18,50 |
| 218 | <b>S-Gyros-Tsatsiki</b><br>mit Zwiebeln, Tsatsiki, Pommes frites und ein gemischter Salat <sup>(4,7,11)</sup>                          | 13,20 |
| 219 | <b>S-Bifteki</b><br>mit Käse gefüllt, dazu eine pikante Sauce, Pommes frites und ein gemischter Salat <sup>(4,7,11)</sup>              | 13,20 |

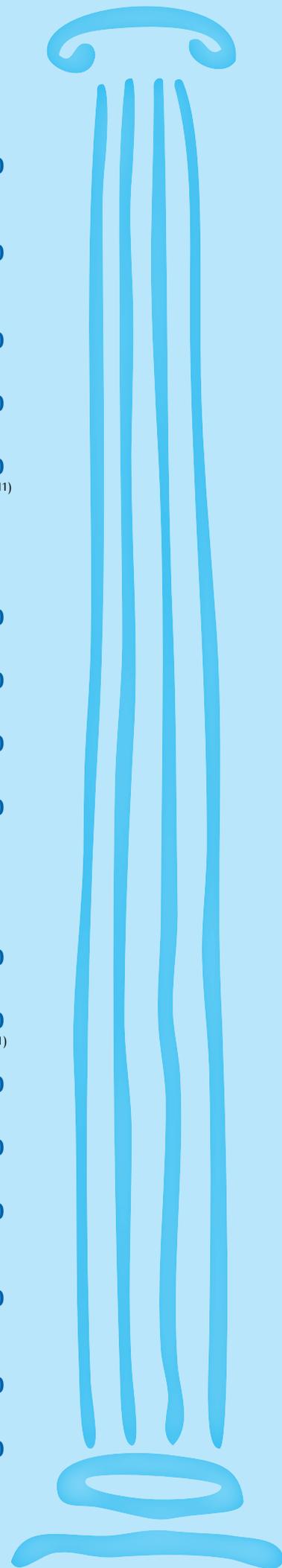
## Für unsere kleinen Gäste

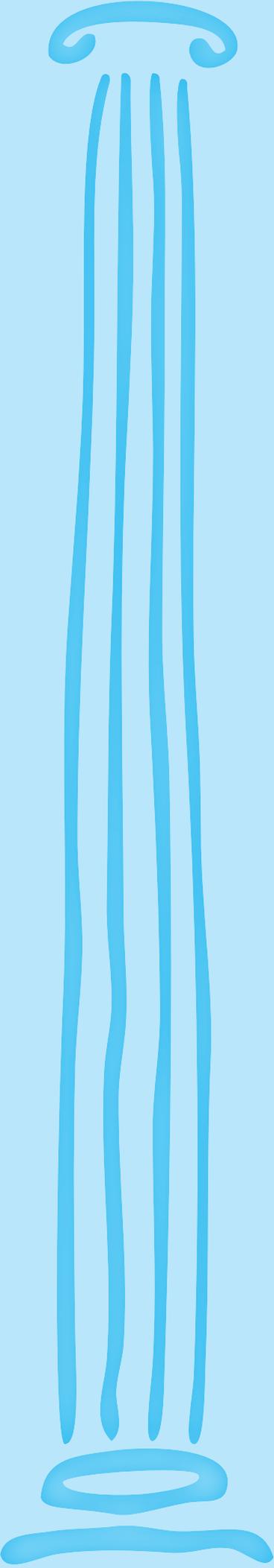
- |     |  |      |
|-----|--|------|
| 200 | <b>Schnitzel „Wiener Art“</b><br>mit Pommes frites | 8,10 |
| 201 | <b>Spieß (Suvlaki)</b><br>mit Pommes frites        | 8,10 |
| 202 | <b>Gyros</b><br>mit Pommes frites                  | 8,10 |
| 203 | <b>Suzuki</b><br>2 Suzuki mit Pommes frites        | 8,10 |

*Wir leben nicht um zu essen,  
sondern wir essen, um zu leben*  
Sokrates

## Fischgerichte

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 205 | <b>Dorade Royal</b><br>Dorade vom Grill mit Broccoli, Salzkartoffeln und Beilagensalat <sup>(4,7,11)</sup>  | 20,50 |
| 206 | <b>FrISChe Babycalamares</b><br>Tintenfisch mehliert mit Knoblauch-Soße <sup>(11)</sup> , Salzkartoffeln und gemischtem Salat <sup>(4,7,11)</sup>                         | 19,50 |
| 207 | <b>Riesengarnelen (ohne Schale) - Black Tiger Prawns</b><br>6 Stück, mit Knoblauch-Soße <sup>(11)</sup> , Salzkartoffeln, Spinat und gemischtem Salat <sup>(4,7,11)</sup> | 19,50 |
| 208 | <b>FrISChe Sardellen</b><br>in der Pfanne gebraten, mit Tsatsiki, Salzkartoffeln und gemischtem Salat <sup>(4,7,11)</sup>   | 14,50 |
| 209 | <b>Zanderfilet</b><br>mit einer delikaten, hellen Sauce,<br>dazu Salzkartoffeln, Spinat und ein gemischter Salat <sup>(4,7,11)</sup>                                      | 18,50 |
| 210 | <b>Rotbarschfilet</b><br>mit einer delikaten, hellen Sauce,<br>dazu Salzkartoffeln, Broccoli und ein gemischter Salat <sup>(4,7,11)</sup>                                 | 17,90 |
| 211 | <b>FrISChe Lachsfilet</b><br>mit heller Sauce, Spinat, Salzkartoffeln und gemischtem Salat <sup>(4,7,11)</sup>  | 19,50 |
| 212 | <b>Poseidon-Teller</b><br>2 Riesengarnelen, Zanderfilet, Rotbarschfilet, dazu Butterreis<br>Broccoli mit Sauce-Hollandaise und gemischtem Salat <sup>(4,7,11)</sup>       | 21,90 |





## Biere

|     |                               |        |      |     |                         |        |      |
|-----|-------------------------------|--------|------|-----|-------------------------|--------|------|
| 300 | Stauder Pils                  | 0,30 l | 3,20 | 310 | Krefelder               | 0,30 l | 3,20 |
| 301 | Stauder Pils                  | 0,50 l | 4,50 | 311 | Krefelder               | 0,50 l | 4,50 |
| 302 | Alt                           | 0,30 l | 3,20 | 312 | *Hefeweizen             | 0,50 l | 4,70 |
| 303 | Alt                           | 0,50 l | 4,50 | 313 | *Kristallweizen         | 0,50 l | 4,70 |
| 304 | Alsterwasser <sup>(2,6)</sup> | 0,30 l | 3,20 | 314 | *Weizenbier alkoholfrei | 0,50 l | 4,70 |
| 305 | Alsterwasser <sup>(2,6)</sup> | 0,50 l | 4,50 | 315 | *Weizenbier dunkel      | 0,50 l | 4,70 |
| 306 | Radler                        | 0,30 l | 3,20 | 316 | Stauder Pils alk.-frei  | 0,33 l | 3,20 |
| 307 | Radler                        | 0,50 l | 4,50 | 319 | Radler alk.-frei        | 0,33 l | 3,20 |
| 308 | Pils-Schuss <sup>(2,6)</sup>  | 0,30 l | 3,20 | 317 | Malzbier <sup>(4)</sup> | 0,30 l | 3,20 |
| 309 | Pils-Schuss <sup>(2,6)</sup>  | 0,50 l | 4,50 | 318 | Malzbier <sup>(4)</sup> | 0,50 l | 4,70 |

\* Weizenbiere aus der Flasche

## Spirituosen 2 cl

|     |                   |      |     |              |      |
|-----|-------------------|------|-----|--------------|------|
| 380 | Ouzo              | 2,50 | 389 | Sambuca      | 3,00 |
| 381 | Metaxa *****      | 3,90 | 390 | Jägermeister | 3,00 |
| 382 | Metaxa *****      | 4,30 | 391 | Ramazotti    | 4,50 |
| 383 | Metaxa grand fine | 6,50 | 392 | Grappa       | 3,50 |
| 384 | Korn              | 2,50 | 394 | Underberg    | 3,00 |
| 385 | Malteser Kreuz    | 2,50 |     |              |      |
| 386 | Fernet Branca     | 3,00 |     |              |      |

## Liköre

|     |                                |      |      |
|-----|--------------------------------|------|------|
| 400 | Baileys auf Eis <sup>(4)</sup> | 4 cl | 4,50 |
| 401 | Banane                         | 2 cl | 3,00 |
| 402 | Genever                        | 2 cl | 3,00 |

## Longdrinks

|     |                               |      |
|-----|-------------------------------|------|
| 350 | Wodka Lemon <sup>(3,6)</sup>  | 7,00 |
| 351 | Gin Tonic <sup>(3)</sup>      | 7,00 |
| 352 | Whisky Cola <sup>(1,4)</sup>  | 7,00 |
| 353 | Bacardi Cola <sup>(1,4)</sup> | 7,00 |

## Alkoholfreie Getränke

|     |   |        |      |     |                               |        |      |
|-----|---|--------|------|-----|-------------------------------|--------|------|
| 320 | Coca Cola <sup>(1,4)</sup>              | 0,20 l | 2,70 | 330 | Spezi <sup>(1,2)</sup>        | 0,20 l | 2,70 |
| 321 | Coca Cola <sup>(1,4)</sup>              | 0,40 l | 4,20 | 331 | Spezi <sup>(1,2)</sup>        | 0,40 l | 4,20 |
| 322 | Coca Cola Light <sup>(1,4,8,9,12)</sup> | 0,20 l | 2,70 | 332 | Apfelschorle <sup>(7)</sup>   | 0,20 l | 2,80 |
| 323 | Coca Cola Light <sup>(1,4,8,9,12)</sup> | 0,40 l | 4,20 | 333 | Apfelschorle <sup>(7)</sup>   | 0,40 l | 4,50 |
| 324 | Fanta                                   | 0,20 l | 2,70 | 334 | Bitter Lemon <sup>(3,6)</sup> | 0,20 l | 3,10 |
| 325 | Fanta                                   | 0,40 l | 4,20 | 335 | Tonic Water <sup>(3,6)</sup>  | 0,20 l | 3,10 |
| 326 | Sprite                                  | 0,20 l | 2,70 | 336 | Ginger Ale <sup>(6)</sup>     | 0,20 l | 3,10 |
| 327 | Sprite                                  | 0,40 l | 4,20 | 337 | Apfelsaft                     | 0,20 l | 3,10 |
| 328 | Mineralwasser (Fl.)                     | 0,25 l | 2,70 | 338 | Orangensaft                   | 0,20 l | 3,10 |
| 329 | Mineralwasser (Fl.)                     | 0,75 l | 6,30 | 339 | Traubensaft                   | 0,20 l | 3,10 |

## Warme Getränke

|     |                  |      |
|-----|------------------|------|
| 340 | Tasse Kaffee     | 2,80 |
| 341 | Latte macchiato  | 3,90 |
| 342 | Tasse Schokolade | 3,20 |
| 343 | Cappuccino       | 3,50 |

## Warme Getränke

|     |                    |      |
|-----|--------------------|------|
| 344 | Espresso           | 2,50 |
| 347 | Doppelter Espresso | 4,10 |
| 345 | Mokka              | 2,50 |
| 346 | Glas Tee           | 2,50 |

## Sekt

|     |              |        |       |     |                  |        |      |
|-----|--------------|--------|-------|-----|------------------|--------|------|
| 371 | Mumm Dry     | 0,75 l | 19,90 | 374 | Piccolo Prosecco | 0,20 l | 5,90 |
| 372 | Prosecco     | 0,75 l | 19,90 | 375 | 1 Glas Prosecco  | 0,10 l | 3,20 |
| 373 | Piccolo Sekt | 0,20 l | 5,90  | 376 | 1 Glas Sekt      | 0,10 l | 3,20 |

**In Vino Veritas**  
*Im Wein liegt die Wahrheit*  
 Alkaios von Lesbos

## Griechische Weine Rot

Offene Weine 0,25 l 5,50  
 0,50 l 9,90

- 430 **trockener Rotwein** aus der Kombination der Rebsorten Syrah und Merlot mit einem Bouquet von würzigen Noten
- 431 **halbtrockener Rotwein** der Rebsorte Cabernet Sauvignon und Agiorgitiko mit Aromen von roten Früchten
- 432 **Imiglykos** der Sorte Cabernet Sauvignon und Agiorgitiko mit Aromen von roten Früchten und einem süßen Nachgeschmack
- 433 **trockener Roséwein** aus der Kombination der französischen Traube Syrah und der griechischen Muskattraube

## Griechische Weine Weiß

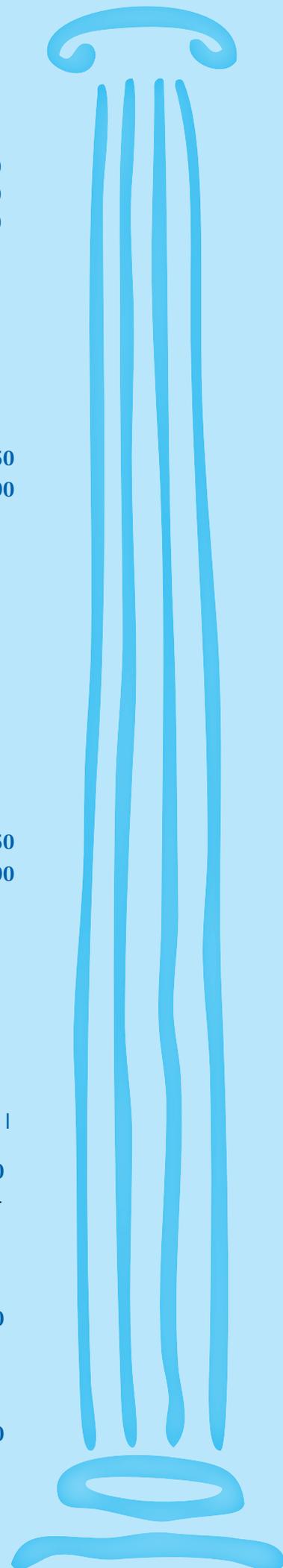
Offene Weine 0,25 l 5,50  
 0,50 l 9,90

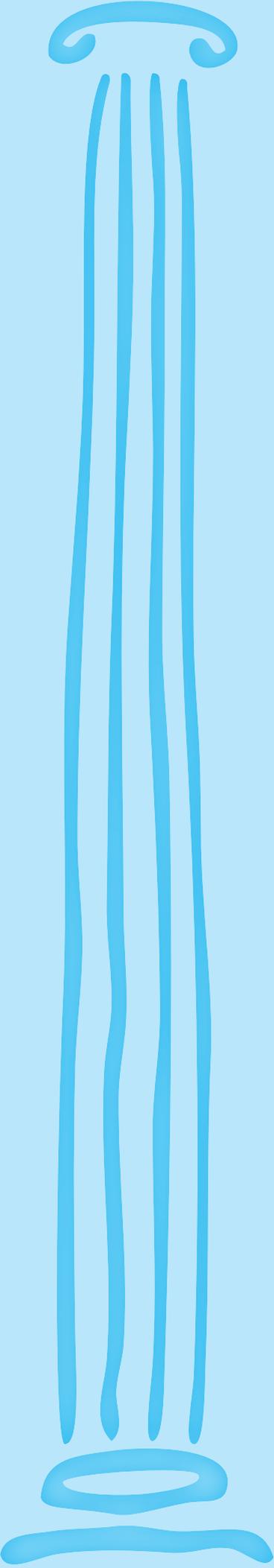
- 435 **trockener Weißwein** der Rebsorte Sauvignon Blanc mit einem Bouquet von exotischen Früchten
- 436 **halbtrockener Weißwein** aus der Sorte Moschofilero mit einer mäßigen Säure
- 437 **Imiglykos** von den Sorten Muskat und Savatiano mit einem süßen Nachgeschmack
- 438 **Retsina**, ein traditioneller, trockener, geharzter Weißwein

## Griechische Qualitätsweine Rot

Glas 0,20 l Flasche 0,75 l

- 517 **Merlot** 7,50 23,90  
 Der Merlot zeichnet sich durch seine dunkelrote Farbe aus. Die ausgezeichnete Tanninstruktur und der intensive Duft von roten Früchten und Vanille geben dem Merlot-Rotwein von Antonopoulos die richtige Balance und ein sehr angenehmes Finale.
- 519 **Amethystos** 9,90 30,90  
 Ein samtweicher Rotwein, der aus der harmonischen Kombination von Cabernet Sauvignon, Merlot und Agiorgitiko hervorgeht.
- 520 **Mega Spileo Cuvée III** 7,90 25,90  
 Purpurrot mit dunklem Herz. Das Ergebnis aus den Sorten Agiorgitiko, Cabernet Sauvignon und Mavrodaphne ist ein tieferer Wein mit einem zutiefst komplexen Bouquet, der mehrfach nationale und internationale Auszeichnungen erhalten hat. (Berliner Wein Trophy 2016, Goldmedaille)





## Griechische Qualitätsweine Rosé

Glas 0,20 l | Flasche 0,75 l

### 510 Amethysto Rosé

7,90

25,90

Eine Rhapsodie in Pink. Seine stolze Herkunft von der bekannten Cabernet Sauvignon Traube, die seit Jahren vom Weingut Lazaridis mit Wissen und Präzision angebaut wird, spiegelt sich in seinem besonderen fruchtigen und blumigen Aroma wider.

## Griechische Qualitätsweine Weiß

### 517 Malamatina

Flasche 0,5 l | 8,10

### 512 Retsina (Markenwein)

Flasche 0,75 l | 12,50

Vor 3.000 Jahren wurden von den alten Griechen die Weine in Tongefäßen gelagert und Tannenharz als Geschmacks- und natürliches Konservierungsmittel benutzt. Nach diesem uralten Rezept wird noch heute dieser Wein, Retsina genannt, produziert.

Glas 0,20 l | Flasche 0,75 l

### 513 Assyrtiko

7,90

25,90

Die autochthone Rebsorte Assyrtiko ist die inoffizielle „Weißweinkönigin“ Griechenlands.

In der Weinwelt ist sie für ihre Einzigartigkeit und Ausdrucksstärke bekannt.

### 515 Amethystos

8,50

26,90

Dank der Dominanz von Sauvignon Blanc und der diskreten Präsenz von Semillon und ägäischer Assyrtiko zeichnet sich dieser Wein durch ein intensives Aroma von frischen exotischen Früchten sowie einem charakteristischen Abgang aus.

### 516 Ploes Chardonnay Assyrtiko

7,50

24,90

Ploes, eine Seefahrt auf Homers Spuren.

Eine Reise in die Geschmackswelt des Weines mit Chardonnay und Assyrtiko, voll von Aromen von Zitrusfrüchten.

## Qualitäts-Likörweine

### 521 Mavrodaphne von Patras

5,90

17,50

Außer der Benennung des AO-Gebietes, das sich im Südosten der Stadt Patras befindet, ist in dem Weinnamen auch die Bezeichnung der Rebsorte Mavrodaphne verankert. Aus dieser einheimischen Rebsorte wird der dunkelrote, schwere, süße Wein gekeltert, der wegen seines Alkoholgehaltes von 15% Vol. zu den Likörweinen gehört.

### 522 Samos

5,90

17,50

Einer der bekanntesten Muskat-Dessertweine der Welt. Er muss ausschließlich in dem rund 1600 ha Rebfläche umfassenden AO-Gebiet der gleichnamigen Insel gewachsen sein.



## Kleine griechische Weinkunde



Die Weine in abgegrenzten Anbaugebieten und mit geprüfter Qualität (kurz AO-Gebiet genannt) erfüllen die Normen und Bedingungen der EG-Klassifizierung *Vin de qualité produit dans une région déterminée (VQPRD)*. Zur Zeit sind dies 26 kontrolliert abgegrenzte Anbaugebiete.

Mit einem ministeriellen Erlass von September 1971 wurde eine weitere Qualitätsstufe, die *Appellation d'Origine de Qualité Supérieure* für die VQPRD-Weine *Sitia, Rhodos, Naoussa, Nemea, Robola, Kefallinia, Rapsani, Kantza* und *Mantinia*, eingeführt. Neben diesen Weinen mit geschützter Herkunftsbezeichnung sind Markenweine (*vins de marque*) im innergriechischen und im Exporthandel stark verbreitet.

Genossenschaften und größere Weingüter stellen Markenverschnittweine von gleich bleibender Art und Qualität her. Eine dritte Gruppe, die sogenannten Landweine (*vins de pays*), stellen süffige, meist durchgegorene, aus einer langen traditionellen Entwicklung hervorgegangenen Weintypen dar, die sich während großer Zeiträume kaum geändert haben. Sie werden fast ausschließlich aus einheimischen Rebsorten gewonnen und sind an bestimmte Landschaften gebunden.

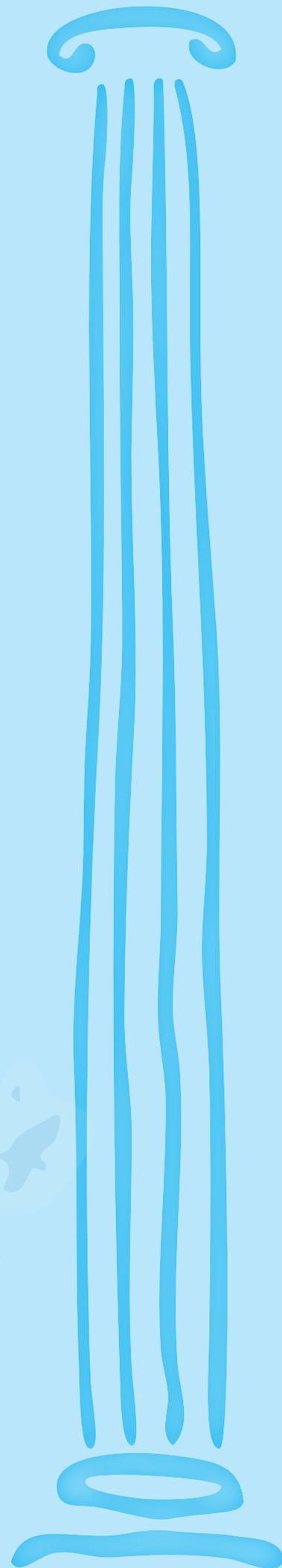
Vielen Dank für Ihren Besuch in unserem Restaurant.

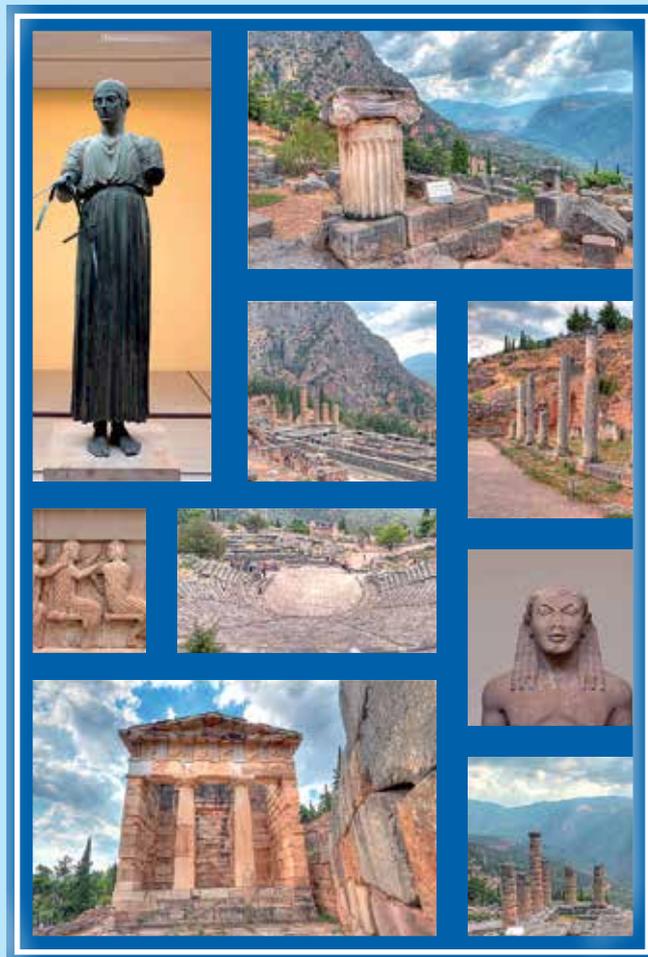
Wir freuen uns, Sie recht bald wieder begrüßen zu dürfen.

**Restaurant Pandosia**



*Griechische Weine sind der  
Nektar der Götter!*





### Das Orakel von Delphi

Ort der Prophezeiungen im antiken Griechenland, in dem eine alte Frau namens Pythia auf alle Fragen der Pilger zu antworten wusste und eine riesige Tempelanlage entstand, die heute ein bekannter Ausgrabungsort ist.

## RESTAURANT PANDOSIA GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

Humboldtstr. 200 • 45149 Essen/Haarzopf • Tel.: 0201/710 96 69

Montag, Mittwoch, Freitag, Samstag: 17:00-23:00 Uhr

Dienstag Ruhetag

Sonntag und Feiertags: 12:00-14:45 Uhr und 17:00-22:30 Uhr

Für Gesellschaften können Sie mit uns besondere Öffnungszeiten vereinbaren.  
Geschenkgutscheine erhalten Sie gleich hier bei unserem Personal.