

MENÜKARTE

OLYMPIA

GRIECHISCHE
KÜCHE





ORAKEL- UND HEILIGTUMSTÄTTE IM ANTIKEN GRIECHENLAND, WAR DER AUSTRAGUNGORT DER ANTIKEN OLYMPISCHEN SPIELE DES ALTERTUMS. SIE WURDEN 776 V. CHR. ERSTMALIG AUFGEZEICHNET. ALLE VIER JAHRE IM AUGUST WURDEN SIE ZU EHREN DES GÖTTERVATERS ZEUS VERANSTALTET. DA DIE OLYMPISCHEN SPIELE EIN RELIGIÖSES FEST WAREN, MUSSTEN DIE ZUSCHAUER HIERFÜR KEIN EINTRITTSGELO ZAHLEN. ATHLETEN UND BESUCHER AUS DER GANZEN DAMALIGEN GRIECHISCHEN WELT WOLLTEN SICH DIESES EREIGNIS NICHT ENTGEHEN LASSEN. SCHON DAMALS ERÖFFNETE MAN DIE SPIELE MIT DEM TRADITIONELLEN FACKELLAUF. ANFANGS GAB ES NUR DEN 400M * LAUF. NACH UND NACH KAMEN WEITERE DISZIPLINEN WIE DER 5000M * LAUF, RINGEN UND FAUSTKAMPF HINZU. DEN HÖHEPUNKT BILDETE DAS RENNEN DER VIERGESPANNEN IM SOGEN. ANNTEN HIPPODROM. SIEGER WAREN HIERBEI NICHT DIE WAGENLENKER SONDERN DIE WAGENBESITZER. IM NAMEN ZEUS ERHIELT DER GEWINNER EINEN PALMENZWEIG, EIN STIRN BAND UND EINEN OLIVENKRANZ ALS ANERKENNUNG. ER WURDE VON DEN STEUERN BEFREIT UND ERHIELT EINEN EHRENPLATZ IM THEATER. EINEN ZWEITEN UND DRITTEN PLATZ GAB ES IN DER ANTIKE NICHT. IM JAHR 393 N. CHR. FANDEN DIE LETZTEN OLYMPISCHEN SPIELE DER ANTIKE STATT. KURZ DARAUF WURDEN SIE VON KAISER THEODOSIUS DEN 1. VERBOTEN. BIS ZU DIESEM ZEITPUNKT HATTEN SIE FAST 1200 JAHRE LANG STATTGEFUNDEN. IM JAHR 426 N. CHR. BEFAHL KAISER THEODOSIUS DER 2. DIE ZERSTÖRUNG ALLER GRIECHISCHEN HEILIGTÜMER, UNTER IHNEN AUCH DIE TEMPEL VON OLYMPIA.

KALT GETRÄNKE

Flasche 0,75 l

Glas 0,2 l

Glas 0,4 l

197	Mineralwasser	7,00 Euro	2,50 Euro	4,50 Euro
185	Coca Cola		2,50 Euro	4,50 Euro
186	Fanta		2,50 Euro	4,50 Euro
187	Sprite		2,50 Euro	4,50 Euro
199	Tonic Water		3,00 Euro	5,50 Euro
200	Bitter Lemon		3,00 Euro	5,50 Euro
201	Ginger Ale		3,00 Euro	5,50 Euro
188	Spezi		2,50 Euro	4,50 Euro



HEISS GETRÄNKE

183	Espresso		2,50 Euro
179	Caffé Crema		3,00 Euro
182	Cappuccino		3,50 Euro
184	Latte Macchiato		4,00 Euro
181	Griechischer Mokka		4,50 Euro
229	Café frappé		5,00 Euro

SÄFTE & NEKTAR

Säfte & Nektar auch als Schorle

Glas 0,2 l

Glas 0,4 l

189	Apfelsaft	2,50 Euro	4,50 Euro
190	Orangensaft	2,50 Euro	4,50 Euro
195	Tomatensaft	2,50 Euro	4,50 Euro
191	Bananennektar	3,00 Euro	5,50 Euro
192	Multivitaminnektar	3,00 Euro	5,50 Euro
193	Johannisbeernektar	3,00 Euro	5,50 Euro
194	Sauerkirschnektar	3,00 Euro	5,50 Euro



MIXGETRÄNKE

Glas 0,4 l

220	Whisky Cola	6,00 Euro
221	Barcardi Cola	6,00 Euro
210	Wodka Lemon	6,00 Euro



OFFENE WEINE

Jeder offene Wein ist auch als Flasche erhältlich.

Karaffe 0,5 l

Glas 0,2 l

230	Imiglykos Rot lieblich	8,50 Euro	4,50 Euro
231	Imiglykos Weiss lieblich	8,50 Euro	4,50 Euro
232	Demestica rot trocken	8,50 Euro	4,50 Euro
233	Demestica Weiss Trocken	8,50 Euro	4,50 Euro
234	Makedonikos Rot halbtrocken	8,50 Euro	4,50 Euro
235	Makedonikos Weiss halbtrocken	8,50 Euro	4,50 Euro
236	Samos süß	9,50 Euro	5,00 Euro
237	Mavrodaphne süß	9,50 Euro	5,00 Euro
238	Retsina geharzt	8,50 Euro	4,50 Euro
239	Rose trocken	8,50 Euro	4,50 Euro

OFFENER SEKT

Sektflasche

Sektglas

211	Rotkäppchen trocken	18,50 Euro	4,50 Euro
212	CINZANO Asti süß	21,50 Euro	4,50 Euro
213	Rotkäppchen halbtrocken	18,50 Euro	4,50 Euro



FASSBIER

Glas 0,5 l

Glas 0,3 l

206	Hefeweizen Hell	4,50 Euro	3,50 Euro
202	Krombacher Hell	4,00 Euro	3,00 Euro

BIER & MIXBIERE

Glas 0,5 l

Glas 0,3 l

208	Kristallweizen	4,00 Euro	
228	Krombacher Dunkel	4,00 Euro	
205	Köstritzer Schwarz	4,50 Euro	
207	Hefeweizen Dunkel	4,50 Euro	
227	Krombacher alkoholfrei	4,50 Euro	
209	Hefeweizen alkoholfrei	4,50 Euro	
204	Diesel Bier & Cola	4,50 Euro	3,50 Euro
203	Radler Bier & Limonade	4,50 Euro	3,50 Euro



SCHNÄPSE & APERITIFS

Glas 2 cl

214	Metaxa ★★★★★	4,00 Euro
215	Metaxa ★★★★★★	4,50 Euro
216	Metaxa GRANDE FINE 40 Jahre	5,00 Euro
407	Metaxa Privat Reserve	5,50 Euro
218	flambierten Metaxa	6,00 Euro
222	Ouzo 12	3,00 Euro
217	Whisky	3,50 Euro
219	Bacardi	3,50 Euro
223	Wodka	3,50 Euro
224	Tequila	3,50 Euro
225	Ramazzotti	3,50 Euro
226	Pfefferminzlikör	2,50 Euro



Sommerdrinks

APERITIVO ROSATO

Ramazzotti

400	Rosato Tonic	6,00 Euro
401	Rosato Mio	6,00 Euro
402	Rosato Lemon	6,00 Euro
403	Mojito	6,00 Euro

LILLET

Maison fondée en 1872

404	Lillet Vive	6,00 Euro
405	Lillet Berry	6,00 Euro
406	Lillet Buck	6,00 Euro



KINDERKARTE

301	Schweinespieß vom Grill Pommes frites	8,50 Euro
302	Schweineschnitzel Pommes frites	8,00 Euro
303	6 Chicken Nuggets Pommes frites Spaghettinudeln Hackfleisch	8,00 Euro
304	Tomaten Sauce	8,00 Euro
305	Spaghettinudeln Hackfleisch Metaxa Sauce	8,50 Euro
306	Reisnudeln Metaxa oder Tomaten Sauce	8,00 Euro

Al:G



SUPPEN

alle Suppen mit Baguettescheiben

40	Hühnersuppe	5,00 Euro
41	Gulaschsuppe	5,50 Euro
42	Tomatensuppe	4,50 Euro
43	Zwiebelsuppe	4,50 Euro
	Scheibe Brot Butterkäse	
44	Bohnensuppe	5,00 Euro

5:6:A1:C:F:I





DEUTSCHE KÜCHE

130	Schweineschnitzel Kroketten Zwiebeln Krautsalat	15,00 Euro
131	Paprikaschnitzel Kroketten Paprika Sauce Krautsalat	15,50 Euro
132	Jägerschnitzel Kroketten Jäger Sauce Krautsalat	15,00 Euro

AI:G:2



ITALIENISCHE KÜCHE

120	Spaghettinudeln Metaxa Sauce Butterkäse Salat	10,50 Euro
121	Spaghettinudeln Tomaten Sauce Butterkäse Salat	10,00 Euro
122	Reisnudeln Metaxa Sauce Butterkäse Salat	10,50 Euro
123	Reisnudeln Tomaten Sauce Butterkäse Salat	10,00 Euro
124	Spaghettinudeln Hackfleisch Tomaten Sauce Butterkäse Salat	11,50 Euro
125	Spaghettinudeln Hackfleisch Metaxa Sauce Butterkäse Salat	12,00 Euro

AI:G:2

MITTAGSKARTE

Vorspeise des Hauses ein Salat

501	Gyros mit Rinderleber Tzatziki Zwiebeln Reis Pommes frites	8,00 Euro
502	1 Fleischspieß Tzatziki Reis Pommes frites	7,50 Euro
503	Tropenzungenfilet Brokkoli Zitrone Reis	9,50 Euro
504	2 kleine Schweinesteaks Metaxa Sauce Reis Pommes frites	8,00 Euro
505	2 kleine Schweinefilets Metaxa Sauce Reis Pommes frites	9,50 Euro
506	Gyros überbacken Metaxa Sauce Butterkäse Reis	8,50 Euro
507	Gyros überbacken Hirtenkäse Reis	9,00 Euro
508	2 Suzuki mit Gyros Tzatziki Zwiebeln Reis Pommes frites	8,50 Euro
509	Putensteak Metaxa Sauce Reis Pommes frites	8,50 Euro

Al:G:D



MITTAGSKARTE

Vorspeise des Hauses ein Salat

510	1 Steak mit Gyros Tzatziki Zwiebeln Reis Pommes frites	8,50 Euro
511	1 Schweinefilet mit Gyros Zwiebeln Tzatziki Reis Pommes frites	9,50 Euro
512	Eieromelett mit Champignons	6,50 Euro
513	Gyros Tzatziki Zwiebeln Reis Pommes frites	7,00 Euro
514	Spaghetti Metaxa Sauce	7,50 Euro
515	Spaghetti Tomaten Sauce	7,00 Euro
516	Spaghetti Hackfleisch Tomaten Sauce	8,00 Euro 8,50 Euro
517	Spaghetti Hackfleisch Metaxa Sauce	

Mittagsangebot von Montag bis Freitag

11:00 Uhr bis 14:00 Uhr

C:G:A1



WARMES VORSPEISEN

Warme Vorspeisen mit Baguettescheiben

17	Krautsalat & Knoblauchbrot	3,50 Euro
28	Saganaki paniierter Hirtenkäse	7,00 Euro
29	Gebackener Hirtenkäse	8,00 Euro
	Zwiebeln Tomaten Peperoni Oliven	
30	Oktopus überbacken	10,00 Euro
	Metaxa Sauce Butterkäse	
31	Dolmadákia gefüllte Weinblätter	7,00 Euro
	Metaxa Sauce	
32	Eieromelett Hirtenkäse	7,00 Euro
33	Eieromelett Champignons	7,00 Euro
34	Dolmadakia gefüllte	6,50 Euro
	Weinblätter Tomatensauce	
35	Gebackene Weinbergschnecken	9,50 Euro
	Knoblauchsauce	
36	Gebackene Auberginen Metaxa Sauce	8,00 Euro
37	Gebackene Zucchini Metaxa Sauce	8,50 Euro
38	Gebackene Peperoni Knoblauch Sauce	7,50 Euro
39	Vegetarische Spezialität	9,50 Euro
	Gebackene Auberginen	
	Metaxa Sauce Zucchini Peperoni	

Al:C:D:G



KALTE VORSPEISEN

Kalte Vorspeisen mit Baguettescheiben

12	Tzatziki	4,00 Euro
14	Tarama Fischrogensalat	4,50 Euro
15	Octopussalat Meeresfrüchte	10,00 Euro
20	Thunfischsalat- Olivenöl	10,00 Euro
	Tomaten Ei Oliven Gurken grüner Salat Zwiebeln Pepperoni	
21	Bauernsalat- Olivenöl	10,00 Euro
	Pepperoni Tomaten Oliven Gurken Paprika Zwiebeln Hirtenkäse	
22	Chefkoch Salat- Olivenöl	11,00 Euro
	Putensteak Butterkäse Pepperoni Gurken Tomaten Oliven grüner Salat	
23	Aperitif für 1 Person	10,50 Euro
	Tzaziki Tarama Bohnensalat Zwiebeln Octopussalat Dolmadakia Hirtenkäse Dicke Bohnen Brotlaib	
24	Aperitif- Platte für 2 Personen	19,50 Euro
	Tzaziki Tarama Bohnensalat Zwiebeln Octopussalat Dolmadakia Hirtenkäse Dicke Bohnen Brotlaib	
26	Oliven & Pepperoni	4,50 Euro
	Oregano Olivenöl Zwiebeln	
27	Dolmadákia- gefüllte Weinblätter	6,50 Euro
	Tzaziki Tomaten Gurken	

Al:D:G:2:6:10



DELIKATE SPEZIALITÄTEN

46	Gyros Tzatziki Zwiebeln	13,50 Euro
47	Suflaki 2 Fleischspieße gegrillt vom Schwein Zwiebeln	14,00 Euro
48	2 Schweinesteaks gegrillt Kräuterbutter Zwiebeln	14,00 Euro
49	Suzuki 3 Hackfleischklöße gegrillt Zwiebeln Petersilie	13,50 Euro
50	Bifteki Hackfleisch gefüllt Hirtenkäse Metaxa Sauce	14,50 Euro
51	4 Stück Leber vom Rind gedünstete Zwiebeln	14,00 Euro
52	Spezialspieß vom Schwein gefüllt mit Hirtenkäse Metaxa Sauce gedünstete Zwiebeln Paprika	16,50 Euro
53	Filetspieße Metaxa Sauce Schweinefleisch Paprika Zwiebeln	16,00 Euro
54	Putensteak Krautsalat	14,50 Euro

A1:C:D:G



GEMISCHTER TELLER

Reis & Pommes frites Gemischter Salat

- | | | |
|----|--|------------|
| 55 | GYROS Teller
1 Suflaki Zwiebeln Tzatziki | 14,50 Euro |
| 56 | OUZO Teller
Gyros Zwiebeln
2 Suzuki 1 Suflaki Tzatziki | 15,50 Euro |
| 57 | ATHEN Teller
Gyros Zwiebeln
1 Suzuki 1 Steak 1 Leber Tzatziki | 15,50 Euro |
| 58 | GRILL Teller
1 Suzuki 1 Steak 1 Leber 1 Lammkotelett
1 Suflaki Zwiebeln Tzatziki | 16,50 Euro |
| 59 | OLYMPIA Teller
Gyros 1 Schweinefilet 1 Suflaki 1 Leber
Zwiebeln Tzatziki | 16,50 Euro |

G:A1



GEMISCHTER TELLER

Reis & Pommes frites Gemischter Salat

60	STEAK Teller	15,50 Euro
	Gyros 2 Steak Tzatziki Zwiebeln	
61	MYKONOS Teller	15,50 Euro
	1 Suzuki 1 Leber Tzatziki Zwiebeln	
	Schweinekotelett Kräuterbutter	
62	KORFU Teller	15,00 Euro
	1 Suflaki 1 Steak Gyros Zwiebeln	
	Tzatziki Petersilie	
63	RINDERLEBER Teller	14,50 Euro
	2 Rinderleber Gyros Zwiebeln Tzatziki	
64	APOLLO Teller	15,50 Euro
	1 Steak 1 Suzuki Gyros Zwiebeln Tzatziki	
65	LAMMKOTELETT Teller	16,50 Euro
	2 Lammkotelett Gyros Zwiebeln Tzatziki	
66	SYRTAKI Teller	15,50 Euro
	1 Putensteak Gyros Zwiebeln Tzatziki	
67	FILET Teller	16,00 Euro
	2 Schweinefilet Gyros Zwiebeln Tzatziki	
68	KRETA Teller	16,00 Euro
	1 Lammsteak Gyros Zwiebeln Tzatziki	

G:A



ÜBERBACKENER TELLER

69	Gyros Metaxa Sauce Butter- oder Hirtenkäse	15,50 Euro
70	Suflaki Metaxa Sauce Butterkäse	16,00 Euro
71	Schweinesteak Metaxa Sauce Butterkäse	16,00 Euro
72	Schweinefilet Metaxa Sauce Butterkäse	17,00 Euro
73	Suzuki Metaxa Sauce Butterkäse	15,00 Euro
74	Wunschteller Metaxa Sauce 3 Fleischsorten Butterkäse	ab 15,50 Euro
75	Schweinesteak Metaxa Sauce Hirtenkäse	16,50 Euro
76	Schweinefilet Metaxa Sauce Hirtenkäse	17,50 Euro
77	Suflaki Metaxa Sauce Hirtenkäse	16,50 Euro
78	Suzuki Metaxa Sauce Hirtenkäse	16,00 Euro
98	Putensteak Metaxa Sauce Butterkäse	15,50 Euro
99	Putensteak Metaxa Sauce Hirtenkäse	16,00 Euro

Al:G



INTERNATIONALE SPEZIALITÄTEN

80	Schweinefilet Kräuterbutter Zwiebeln Folienkartoffel mit Tzatziki	16,50 Euro
81	Schweinefilet Metaxa Sauce Folienkartoffel mit Tzatziki	17,50 Euro
82	Schweinefilet Sauce Béarnaise Folienkartoffel mit Tzatziki	17,00 Euro
85	Schweinesteak Cocktailfrüchte Butterkäse überbacken Bratkartoffeln	15,50 Euro
87	Schweinefilet Ananas Metaxa Sauce Butterkäse überbacken Folienkartoffel mit Tzatziki	17,00 Euro
88	Lammsteak Metaxa Sauce Kartoffelchips Petersilie	21,50 Euro
89	Lammsteak Sauce Béarnaise Kartoffelchips Petersilie	21,00 Euro
90	Schweinefilet Pfeffersauce Folienkartoffel mit Tzatziki	17,50 Euro
91	Schweinesteak Pfeffersauce Kartoffelchips Petersilie	16,50 Euro
92	Schweinesteak Sauce Béarnaise Folienkartoffel mit Tzatziki	16,50 Euro

Al:G



INTERNATIONALE SPEZIALITÄTEN

Reis & Pommes frites Gemischter Salat

83	Rumpsteak Kräuterbutter Zwiebeln Folienkartoffel mit Tzatziki	26,00 Euro
84	Rumpsteak Sauce Béarnaise Folienkartoffel mit Tzatziki	26,50 Euro
86	Lammsteak Rotwein Sauce Kartoffelchips Petersilie	21,50 Euro
93	Lammsteak Pfeffer Sauce Folienkartoffel mit Tzatziki	21,50 Euro
94	Rinderfilet Kräuterbutter Zwiebeln Folienkartoffel mit Tzatziki	18,50 Euro
95	Rinderfilet Metaxa Sauce Folienkartoffel mit Tzatziki	19,50 Euro
96	Rinderfilet Sauce Béarnaise Folienkartoffel mit Tzatziki	19,50 Euro

Al:G



AUS DER PFANNE

Butterreis Salat Baguettescheiben

- | | | |
|-----|--|------------|
| 101 | GYROSPFANNE
Metaxa Sauce | 15,50 Euro |
| 102 | GYROSPFANNE
Cassis Sauce | 15,50 Euro |
| 103 | GYROSPFANNE
Sauce Béarnaise | 15,50 Euro |
| 104 | SCHWEINESTEAK
Rotwein Sauce | 16,00 Euro |
| 105 | SCHWEINESTEAK
Weißwein Sauce | 16,00 Euro |
| 106 | SCHWEINESTEAK
Metaxa Sauce | 16,00 Euro |
| 107 | SCHWEINEFILET
Metaxa Sauce | 17,00 Euro |
| 108 | SCHWEINEFILET
Cassis Sauce | 17,00 Euro |

Al:G:I



AUS DER PFANNE

Butterreis Salat Baguettescheiben

109	PUTENSTEAK Rotwein Sauce	15,50 Euro
110	PUTENSTEAK Metaxa Sauce	15,50 Euro
111	LAMMSTEAK Rotwein Sauce	20,50 Euro
112	RINDERFILET Metaxa Sauce	20,50 Euro
113	RINDERFILET Rotwein Sauce	20,50 Euro
114	RINDERFILET Weißwein Sauce	20,50 Euro
115	GYROSPFANNE Rotwein Sauce	15,50 Euro
116	GYROSPFANNE Weißwein Sauce	15,50 Euro
117	SCHWEINEFILET Rotwein Sauce	17,00 Euro

Al:G:I



KOTELETT

Reis Pommes frites Zwiebel Zitrone Krautsalat

- | | | |
|-----|--|------------|
| 133 | ◦ ARNISIA PAIOAKIA ◦
6 Stücken Lammkotelett | 24,00 Euro |
| 134 | ◦ KHOEROY ARNISIA PAIOAKIA ◦
2 Stücken Lammkotelett
1 Schweinekotelett Kräuterbutter
Reis & Pommes frites | 22,50 Euro |
| 135 | ◦ KHIRINES MPRIZOLES ◦
2 Stücken Schweinekotelett
Kräuterbutter Petersilie | 21,00 Euro |

AUS DEM OFEN

Juwetsi ist ein Gericht mit Fleisch und Kritharaki in Tomatensoße, daß man im Ofen gart. Es wird in ein besonderes Tongefäß gegart, das ebenfalls „Juwetsi“ heisst. Ich habe mich gefreut als ich herausgefunden habe, daß meine Schwiegermutter eine kleine „Juwetsi“-Backform hat, die sie vor Jahren aus Griechenland mitgebracht hatte.

GIOUVETSI

das griechische Sonntagsessen wahlweise mit:

- | | | |
|-----|--------------|------------|
| 136 | Auberginen | 19,50 Euro |
| 137 | Reisnudeln | 19,00 Euro |
| 138 | Dicke Bohnen | 20,50 Euro |
| 139 | Grüne Bohnen | 20,50 Euro |
| 140 | Spaghetti | 19,00 Euro |
| 141 | Reis | 18,50 Euro |

Al:G



PLATTE FÜR 2 II PERSONEN

Reis Pommes frites Tzatziki gemischten Salat

- | | | |
|-----|---------------------------------|------------|
| 142 | • METAX • Platte | 45,00 Euro |
| | 2 Suzuki 2 Lammkotelett | |
| | 2 Schweinefilet 2 Suflaki | |
| | GYROS Zwiebeln | |
| 143 | • HELLAS • Platte | 38,50 Euro |
| | 2 Suflaki 2 Rinderleber | |
| | Gyros Zwiebeln Petersilie | |
| 145 | • DIONYSOS • Platte | 46,50 Euro |
| | 2 Scampi & Calamari | |
| | Brokkoli Zitrone Gyros Zwiebeln | |

PLATTE FÜR 4 IV PERSONEN

- | | | |
|-----|------------------------------------|------------|
| 144 | • OLYMPIA • Platte | 75,00 Euro |
| | 4 Schweinesteak 4 Suflaki 4 Suzuki | |
| | Gyros Metaxa Sauce Tzatziki | |
| | Zwiebeln großer Bauernsalat | |
| | Reis Pommes frites | |

Al:G



FISCHGERICHTE

Gemischter Salat Brokkoli Tarama Paste

- | | | |
|-----|--|------------|
| 146 | CALAMARES
Tintenfisch saftig knusprig aus der
Pfanne Folienkartoffel mit Tzatziki | 17,50 Euro |
| 147 | TROPENZUNGEN FILET
Folienkartoffel mit Tzatziki | 16,50 Euro |
| 148 | LACHSSTEAK
Folienkartoffel mit Tzatziki | 17,50 Euro |
| 149 | FORELLE
Folienkartoffel mit Tzatziki | 16,50 Euro |

Al:B:G



AUS DEM MEER

Gemischter Salat Brokkoli Tarama Paste

- | | | |
|-----|------------------------------|------------|
| 151 | 6 MEDITERRANE SCAMPI | 17,50 Euro |
| | Folienkartoffel mit Tzatziki | |
| 152 | POSEIDON PLATTE | 25,00 Euro |
| | 1 Forelle 2 Scampi Calamares | |
| | Folienkartoffel mit Tzatziki | |
| 153 | SCAMPI PFANNE | 18,50 Euro |
| | Knoblauch Sauce Butterreis | |
| | Baguettescheiben | |

Al:B:G



SAUCEN

160	Pfeffer Sauce	3,00 Euro
161	Metaxa Sauce	4,00 Euro
162	Tomaten Sauce	2,50 Euro
163	Paprika Sauce „À la zingara“	3,50 Euro
164	Jäger Sauce	3,00 Euro
165	Knoblauch Sauce	4,00 Euro
166	Rotwein- & Weisswein Sauce	3,50 Euro
167	Sauce Bearnaise	3,00 Euro
168	Cassis Sauce	3,00 Euro
169	Salat Joghurt Sauce	3,00 Euro

BEILAGEN

170	Pommes frites	3,50 Euro
171	Tomatenreis	3,00 Euro
172	Kroketten	3,50 Euro
173	Kartoffelchips	3,50 Euro
174	Folien Kartoffel	4,50 Euro
175	Grüne Bohnen	5,50 Euro
176	Dicke Bohnen	5,00 Euro

Al:G:2:C:F



DEIN BUFFET

Unser Buffetangebot für Gruppen

Wir möchten euch unser umfangreiches Buffetangebot vorstellen, ob klassische oder internationale Küche es ist für jeden Anlass etwas dabei.



Für exklusive Wünsche, gibt es die Möglichkeit persönliche Buffetvorschläge einzubringen.

MINIGOLF

eine Partie Minigolf für Jung & Alt

Zusatzstoffe & Inhaltsstoffe

Farbstoff 1 Konservierungsstoff 2 Nitritpökelsalz 3
Phosphat 4 Geschmacksverstärker 5 Antioxidation 6
Süßungsmittel 7 Phenylalaninquelle 8 geschwefelt 9
geschwärzt 10 koffeinhaltig 11 Chininhaltig 12

Allergene

Weizen A1 Roggen A2 Gerste A3 Krebstiere B Eibestandteile C
Fischerzeugnisse D Erdnüsse E Soja F Milchbestandteile G
Mandeln H1 Haselnüsse H2 Walnüsse H3 Pistazien H4 Senf J
Sesam K Schwefeldioxid-Sulfite L Lupinen M Weichtiere N

JAMAS

Restaurant

OLYMPIA

Griechische Küche & Minigolf

03496 215201