KALTE VORSPEISEN

1	**Tzatziki**	5,00€
2	**Tzatziki ,**kleine Portion	2,50€
5	**Taramas**, Fischeicreme nach griechischer Art	5,50€
3	**Dolmadakia**, Weinblätter gefüllt mit Reis	5,80€
4	**Schafskäse natur,** garniert mit Oliven, Peperoni und Zwiebeln	6,00€
6	**Schafskäsecreme** pikant	5,50€
7	**Auberginencreme**	5,50€
8	**Pikilia,** eine Zusammenstellung unserer kalten und warmen Vorspeisen	9,50€
9	**Pikilia für zwei Personen,** mit Knoblauchbrot	17,50€

Alle Vorspeisen werden mit Brot serviert

In allen Preisen ist Bedienung und Mehrwertsteuer erhalten
Aufstellung der Zusatzstoffe siehe letzte Seite

WARME VORSPEISEN

10	**Gigantes,** Riesenbohnen mit Tomatensoße und geriebenem Schafskäse	6,80€
12	**Zucchini,** gebraten mit Tzatziki	6,50€
13	**Auberginen,** gebraten mit Tzatziki	6,50€
14	**Champignon,** gegrillt mit frischem Knoblauch und Tzatziki	7,00€
15	**Champignon,** mit Schafskäse-Nuss-Füllung, Tomatensoße und Sauce Hollandaise	8,50€
16	**Peperoni,** gegrillt mit Knoblauchsoße und Tzatziki	5,80€
21	**Peperoni,** gegrillt mit frischem Knoblauch und Tzatziki	5,50€
17	**Saganaki,** Schafskäse paniert	7,50€
18	**Schafskäse,** gegrillt in Alufolie	7,50€
19	**Schafskäse im Pfännchen,** mit Zwiebeln, Peperoni, Tomaten, Oliven und Knoblauch	7,50€
20	**Kalamares,** Tintenfischringe paniert und frittiert mit Tzatziki	7,80€
22	**Muscheln,** ohne Schale paniert mit Tzatziki	7,50€
24	**Knoblauchbrot**	2,80€

Alle Vorspeisen werden mit Brot serviert

In allen Preisen ist Bedienung und Mehrwertsteuer erhalten
Aufstellung der Zusatzstoffe siehe letzte Seite

SUPPEN

27	**Bohnensuppe**	3,80€
28	**Gulaschsuppe**, pikant	3,80€
29	**Hühnersuppe,** mit Ei	3,80€
30	**Champignon-Cremesuppe,** (vegetarisch)	3,80€

SALATE

32	**Gemischter Beilagensalat**	3,50€
33	**Bauernsalat klein,** grüner Salat, Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Schafskäse, Oliven und Peperoni	6,80€
34	**Bauernsalat groß,** grüner Salat, Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Schafskäse, Oliven und Peperoni	8,50€
35	**Appetitsalat,** Gurken, Tzatziki, Weinblätter, dicke Bohnen, Peperoni, und Tomaten	6,80€
36	**Thunfischsalat,** grüner Salat, Ei, Tomaten, Thunfisch, Gurken, Oliven, Peperoni und Dressing	7,50€
37	**Chefsalat,** grüner Salat, Ei Tomaten, Kraut, Schinken, Käse und Dressing	8,50€
38	**Gyrossalat,** Gyros, grüner Salat, Tomaten, Gurken, Peperoni, Oliven und Tzatziki	9,50€
40	**Hähnchenbrustsalat,** grüner Salat, Tomaten, Gurken, Croûtons, Mais und Hähnchenstreifen	9,80€

Alle Suppen und Salate werden mit Brot serviert.

In allen Preisen ist Bedienung und Mehrwertsteuer erhalten
Aufstellung der Zusatzstoffe siehe letzte Seite

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

45	**Griechischer Vorspeiseteller**, Gyros, dicke Bohnen, Tomaten, Tzatziki und Pitta-Brot	7,50€
46	**Gyros Pitta,** Gyros auf Pitta-Brot mit Tomaten, Tzatziki und Zwiebeln	7,20€
48	**Wurstsalat,** mit Brot	7,00€
49	**Wurstsalat,** mit Pommes Frites	8,00€
50	**Schweizer Wurstsalat,** mit Gouda Käse und Pommes Frites	8,50€

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

59	**Nemo-Teller**, Fischstäbchen mit Pommes Frites	6,50€
60	**Micky-Teller,** Gyros mit Pommes Frites	6,50€
61	**Goofy-Teller,** Spieß mit Pommes Frites	6,50€
62	**Mulan-Teller,** Suzukakia (Hachfleischröllchen) mit Pommes	6,50€
63	**Donald-Teller,** Hähnchenschnitzel mit Pommes Frites	6,50€
64	**Supermann-Teller,** Schnitzel paniert mit Pommes Frites	6,50€
66	**Pommes Frites,** mit Ketchup oder Mayonnaise	3,00€
67	**Portion Ketchup oder Mayonnaise**	0,50€

In allen Preisen ist Bedienung und Mehrwertsteuer erhalten
Aufstellung der Zusatzstoffe siehe letzte Seite

GYROS-SPEZIALITÄTEN

70	**Gyros*,** mit Tzatziki	11,50€
71	**Gyros*,** mit Rahmsoße	12,80€
72	**Gyros*,** mit Teufelsoße (scharf)	12,80€
73	**Gyros*,** mit Jägersoße	12,80€
74	**Gyros á la Chef,** mit Metaxasoße und Gouda überbacken	13,50€
75	**Gyrosteller,** Gyros, 1 Spieß, 1 Steak	13,80€
76	**Gyros á la Koch,** Gyros und Kalbsleber	13,50€
77	**Gyros-Spezial,** Gyros und 2 Suzukakia	13,00€

VOM HOLZKOHLENGRILL

80	**Suvlakia*,** 2 Spieße aus zartem Schweinefleisch	11,50€
81	**Herkulesspieß*,** Schweinefleisch mit Käse überbacken	12,00€
82	**Teufelspieß*,** Schweinefleisch mit scharfer Soße	12,00€
83	**Mixspieß,** eine Kombination aus Schweine-und Hackfleisch	13,80€
84	**Lendenspieß*,** mit Kräuterbutter	14,00€
85	**Lendenspieß*,** mit Goudakäse überbacken	14,00€
86	**Lendenspieß*,** mit Teufelsoße (scharf)	14,50€

** Auch als Senioren-Teller. Preisnachlass 2,00€*

Alle Gerichte werden mit gemischtem Salat und Beilagen nach Wahl serviert

In allen Preisen ist Bedienung und Mehrwertsteuer erhalten
Aufstellung der Zusatzstoffe siehe letzte Seite

VOM HOLZKOHLENGRILL

87	**Lendenspieß*,** mit Knoblauchsoße	14,50€
88	**Athen-Spieß*,** Schweinelendenspieß mit Metaxasoße	14,50€
89	**Lendenspieß*,** mit Schafskäsesoße	14,80€
90	**Bauernspieß,** Schweinelendenspieß mit Tomaten, Paprika und Käse überbacken	14,50€
91	**Schweinelendenmedaillons*,** mit Schafskäsesoße	15,50€
92	**Schweinefilet,** gefüllt mit Schafskäse, Tomaten, Zwiebeln und Kräuterbutter	15,80€
93	**Suzukakia*,** Hackfleischröllchen gut gewürzt, mit Zwiebelringen	12,50€
94	**Bifteki*,** Hackfleisch gefüllt mit Schafskäse und Goudakäse überbacken	13,50€
95	**Hacksteack*,** mit Teufelsoße (scharf)	13,00€
96	**Hühnerbrustfilet*,** natur	12,00€
97	**Hühnerbrustfilet*,** mit Metaxasoße	13,00€
98	**Hühnerbrustfilet *,** mit Teufelsoße (scharf)	13,00€
99	**Kalbsleber*,** mit Zwiebeln	15,50€

** Auch als Senioren-Teller. Preisnachlass 2,00€*

Alle Gerichte werden mit gemischtem Salat und Beilagen nach Wahl serviert

In allen Preisen ist Bedienung und Mehrwertsteuer erhalten
Aufstellung der Zusatzstoffe siehe letzte Seite

TELLERKOMBINATIONEN

101	**Jahn-Stuben-Teller,** Gyros, 1 Spieß und 2 Suzukakia	13,80€
102	**Hellas-Teller,** Gyros, 1 Steak und 1 Kalbsleber	13,50€
103	**Athen-Teller,** 1 Spieß, 1 Lammkotelett, 1 Hühnerbrustfilet und 2 Suzukakia	15,50€
104	**Spezial-Teller**, Gyros, 1 Lendensteak, 1 Rindersteak und 1 Lammkotelett	16,00€
105	**Feinschmecker-Teller,** 1 Rindersteak, 1 Hühnerbrustfilet, 1 Lendensteak und 1 Lammfilet	16,50€
106	**Steak-Teller,** 1 Lendensteak, 1 Rindersteak, 1 Schweinesteak und 1 Lammsteak	17,00€
107	**Ouzo-Teller**, Gyros, 2 Lammkoteletts, 1 Kalbsleber, 2 Suzukakia und 1 Ouzo 2cl	17,80€
108	**Metaxa-Teller,** Hühnerbrustfilet, 1 gefülltes Hacksteak, 1 Lendensteak, 1 Rindersteak, ein kleiner Bauernsalat und ein Metaxa 2cl	18,00€

AUS DER KÜCHE

111	**Paniertes Schweineschnitzel***	11,80€
112	**Jägerschnitzel*,** vom Schwein, paniert	12,50€
113	**Rahmschnitzel*,** vom Schwein, paniert	12,50€
114	**Teufelschnitzel*,** vom Schwein, scharf	12,50€
115	**Metaxaschnitzel*,** vom Schwein, paniert, pikant	12,50€
116	**Zwiebelschnitzel*,** vom Schwein, natur mit Zwiebeln	13,80€
117	**Hähnchenschnitzel,** paniert	12,80€
118	**Kalamares,** paniert und frtitiert mit Tzaziki	13,80€

** Auch als Senioren-Teller. Preisnachlass 2,00€*

Alle Gerichte werden mit gemischtem Salat und Beilagen nach Wahl serviert

In allen Preisen ist Bedienung und Mehrwertsteuer erhalten
Aufstellung der Zusatzstoffe siehe letzte Seite

LAMM SPEZIALITÄTEN

120	**Lammkotelett*,** 4 stk. nach Wunsch mit Knoblauch	18,80€
121	**Lammsteak*,** aus zartem Lammfleisch	18,80€
122	**Lamm-Filet***	19,80€
123	**Lamm-Teller**, Lammkotelett, Lammsteak und Lammfilet	19,50€
124	**Lammfiletspieß,** mit Tomaten, Peperoni und frischem Knoblauch	19,80€

RINDERGERICHTE VOM HOLZKOHLEGRILL

126	**Rumpsteak*,** mit Kräuterbutter	18,80€
127	**Rumpsteak*,** mit gebratene Zwiebeln	19,80€
128	**Rumpsteak*,** mit Rahmsoße	19,50€
129	**Rumpsteak*,** mit Metaxasoße	19,50€
130	**Rumpsteak*,** mit Schafskäsesoße	19,50€
131	**Knoblauchsteak*,** mit frischem Knoblauch	19,00€
132	**Teufelsteak*,** mit scharfer Soße	19,50€

GRILLPLATTEN FÜR ZWEI PERSONEN

135	**Athen-Platte,** Gyros, 2 Suzukakia, 2 Schweinesteaks 2 Stücke Kalbsleber,2 Spieße und Tzatziki	36,00€
136	**Griechische-Platte,** Gyros, 2 Rindersteaks, 2 Spieße 2 Lendensteaks,2 Hähnchensteaks, und Tzatziki	40,00€
137	**Lamm-Platte,** Gyros, 2 Lammsteaks, 2 Lammfilets 4 Lammkoteletts, Tzatziki und 2 Metaxa 2cl	45,00€
138	**Familienplatte für 4 Personen,** Gyros, 4 Spieße 4 Suzukakia, 4 Rindersteaks, 4 Lammsteaks, Tzatziki dicke Bohnen und 4 Ouzo 2cl	80,00€

** Auch als Senioren-Teller. Preisnachlass 2,00€*
Zu unseren Plattengerichten servieren wir 2 Beilagen nach Wahl und einen großen griechischen Bauernsalat

In allen Preisen ist Bedienung und Mehrwertsteuer erhalten
Aufstellung der Zusatzstoffe siehe letzte Seite

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

140	**Mix-Pfännchen,** Schweinelende und Hähnchenbrustfilet	14,50€
141	**Chef-Pfännchen*,** 2 Schweinelendensteak	14,80€
142	**Hackfleisch-Pfännchen***	14,50€
143	**Steak-Pfännchen*,** Schweinefleisch	14,50€
144	**Hähnchen-Pfännchen***	14,80€
145	**Lammsteak-Pfännchen***	17,50€
146	**Lammfilet-Pfännchen***	19,50€
147	**Kalbsleber-Pfännchen***	17,00€

Die Pfännchengerichte sind eine besondere Spezialität unseres Hauses. Diese Speisen werden mit Metaxasoße in der Gusspfanne gebraten, serviert mit gemischtem Salat und Beilagen nach Wahl.

BEILAGEN

150	Pommes Frittes	3,00€
151	Reis mit Soße oder natur	3,00€
152	Bratkartoffeln	3,80€
153	Kroketten	3,80€
156	Gekochte Salzkartoffeln	3,50€
157	Portion Soße	2,50€
158	Portion Brot (Brötchen)	1,00€
148	Pittabrot	1,00€

In allen Preisen ist Bedienung und Mehrwertsteuer erhalten
Aufstellung der Zusatzstoffe siehe letzte Seite

** Auch als Senioren-Teller. Preisnachlass 2,00€*

AUS DEM BACKOFEN

159	***Musaka,*** *Auberginen- und Kartoffelauflauf mit Hackfleisch und Béchamelsoße*	*12,50€*
161	***Lammfleisch* mit Reis,*** *und Goudakäse überbacken*	*14,80€*
162	***Lammfleisch* mit grünen Bohnen,*** *und geriebenem Schafskäse*	*14,80€*
163	***Lammfleisch* mit dicken Bohnen,*** *und geriebenem Schafskäse*	*14,80€*
164	***Lammfleisch* Stifado mit kleine Zwiebeln,*** *und geriebenem Schafskäse*	*14,80€*

***(Lammhaxen mit Knochen)**

Alle Backofengerichte werden mit Beilagensalat und Brot serviert

In allen Preisen ist Bedienung und Mehrwertsteuer erhalten
Aufstellung der Zusatzstoffe siehe letzte Seite

AUS DEM BACKOFEN

159	***Musaka,*** *Auberginen- und Kartoffelauflauf mit Hackfleisch und Béchamelsoße*	12,50€
161	***Lammfleisch mit Reis,*** *mit Goudakäse überbacken*	14,80€
162	***Lammfleisch mit grünen Bohnen,*** *und geriebenem Schafskäse*	14,80€
163	***Lammfleisch mit dicken Bohnen,*** *und geriebenem Schafskäse*	14,80€
164	***Lammfleisch Stifado mit kleine Zwiebeln,*** *und geriebenem Schafskäse*	14,80€

Alle Backofengerichte werden mit Beilagensalat und Brot serviert

In allen Preisen ist Bedienung und Mehrwertsteuer erhalten
Aufstellung der Zusatzstoffe siehe letzte Seite

DESSERT - CRÉPES

167	**Kinder Eis,** (2 Kugeln) mit Sahne	1,60€
168	**Gemischtes Eis,** (4 Kugeln)	3,00€
169	**Gemischtes Eis,** (4 Kugeln) mit Sahne	3,20€
170	**Cup Danmark,** Vanilleeis mit Schokoladensoße	4,00€
171	**Vanilleeis,** mit heissen Himbeeren und Sahne	4,80€
172	**Amarena-Becher,** Vanilleeis mit Amarenakirschen & Sahne	4,80€
173	**Griechischer Joghurt,** mit Honig und Walnuss	3,50€
175	**Kataifi,** süsse Roulade mit Nüssen und Sirup	4,50€
176	**Galaktoboureko,** Grießcreme mit Blätterteig, Eis und Sahne	4,00€
178	**Crêpes** mit Zimt und Zucker	3,00€
179	**Crêpes** mit Nutella® und Bananen	4,00€
180	**Crêpes** mit Vanilleeis und Himbeersoße	4,80€

WARME GETRÄNKE

185	**Tasse Kaffee,** creme	1,80€
186	**Kännchen Kaffee,**	3,30€
187	**Koffeinfreier Kaffee**	2,00€
188	**Espresso***	1,80€
189	**Doppelter Espresso**	3,00€
190	**Espresso Macchiato***	2,00€
191	**Cappuccino***	2,50€
192	**Milchkaffee***	2,80€
193	**Latte Macchiato*,**	2,80€
194	**Heiße Schokolade,** mit Sahne	2,50€
195	**Heiße weiße Schokolade,** mit Sahne	2,80€
196	**Mocca,** griechischer Kaffee	2,00€
197	**Glühwein**	2,50€
198	**Tasse Tee,** (fragen Sie bitte nach unserer Auswahl)	2,00€

*nach Wunsch auch Koffeinfrei

In allen Preisen ist Bedienung und Mehrwertsteuer erhalten
Aufstellung der Zusatzstoffe siehe letzte Seite

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

200	**Tafelwasser,** mit Kohlensäure	0,2l	1,40€
201	**Tafelwasser,** mit Kohlensäure	0,4l	2,50€
202	**Stilles Wasser**	0,5l	3,00€
203	**Mineralwasser,** Flasche	0,25l	2,00€
204	**Mineralwasser,** Flasche	0,7l	4,50€
205	**Stilles Wasser,** Flasche	0,7l	4,50€
206	**Coca Cola**(1)(2)(4)(5)	0,2l	1,90€
207	**Coca Cola**(1)(2)(4)(5)	0,4l	2,90€
208	**Coca Cola** light(1)(2)(4)(5)	0,2l	1,90€
209	**Coca Cola** light(1)(2)(4)(5)	0,4l	2,90€
210	**Fanta**(2)(6)	0,2l	1,90€
211	**Fanta**(2)(6)	0,4l	2,90€
212	**Spezi**(1)(2)(4)(5)	0,2l	1,90€
213	**Spezi**(1)(2)(4)(5)	0,4l	2,90€
214	**Zitronenlimonade**(4)	0,2l	1,90€
215	**Zitronenlimonade**(4)	0,4l	2,90€
216	**Apfelsaftschorle**	0,2l	1,90€
217	**Apfelsaftoschorle**	0,4l	2,90€
218	**Apfelsaft**	0,2l	2,00€
219	**Apfelsaft**	0,4l	3,20€
220	**Orangensaft***	0,2l	2,00€
221	**Orangensaft***	0,4l	3,20€
222	**Bitter Lemon***(3)	0,2l	2,00€
223	**Bitter Lemon***(3)	0,4l	3,20€
224	**Traubensaft***	0,2l	2,00€
225	**Traubensaft***	0,4l	3,20€
226	**Johannisbeernecktar***	0,2l	2,00€
227	**Johannisbeernecktar***	0,4l	3,20€

*auch als Schorle

In allen Preisen ist Bedienung und Mehrwertsteuer erhalten
Aufstellung der Zusatzstoffe siehe letzte Seite
(1)Koffeinhaltig (2)Farbstoff (3)Chininhaltig (4)Süßungsmittel (5)enthält eine Phenylalaninquelle (6)Antioxydationsmittel

APERITIFS - SEKT

230	**Campari**[2], mit Orange oder Soda	4cl	5,00€
231	**Martini,** Bianco oder Rosso	4cl	4,00€
232	**Sherry,** medium	4cl	4,00€
233	**Aperol**[2], spritz	4cl	5,50€
234	**Ouzo,** mit Eis (Longdrink)	4cl	3,50€
235	**Sekt,** Glass	0,1l	3,00€
236	**Henkel,** Piccolo	0,2l	6,00€
237	**Schloss Wachenheim,** Riesling	0,75l	18,00€
238	**Asti Cinzano**	0,75l	20,00€

WEINSCHORLE

240	**Rieslingschorle**[8]	0,25l	1,90€
241	**Rieslingschorle**[8]	0,5l	3,60€
242	**Weisherbstschorle**[8]	0,25l	1,90€
243	**Weisherbstschorle**[8]	0,5l	3,60€
244	**Rotweinschorle**[8]	0,25l	1,90€
245	**Rotweinschorle**[8]	0,5l	3,60€
246	**Cola, Weiß oder Rot**[1][2][8]	0,25l	1,90€
247	**Cola, Weiß oder Rot**[1][2][8]	0,5l	3,60€

In allen Preisen ist Bedienung und Mehrwertsteuer erhalten
Aufstellung der Zusatzstoffe siehe letzte Seite
(1)Koffeinhaltig (2)Farbstoff (7)Tafelwein (8)Qualitätswein (9)Landwein

OFFENE WEIßWEINE

		Deutsche Weine	
250	**Grosskarlbacher Burgweg**(8), Riesling trocken	0,25l	3,60€
251	**Weissburgunder,** trocken	0,25l	4,80€
	Feine Aromen von Birnen und Aprikose		
252	**Grosskarlbacher Burgweg**(8), Riesling halbtrocken	0,25l	3,60€
253	**Grosskarlbacher Osterberg**(8), halbtrocken Portugiesischer Weißherbst	0,25l	3,60€
267	**Sauvignon Blanc,** trocken	0,25l	4,80€
	Aromen von Hollunder & Grapefrucht		
		Griechische Weine	
254	**Demestika**(7), fein trocken	0,25l	3,60€
255	**Makedonikos**(9), aromatisch halbtrocken	0,25l	3,60€
256	**Retsina**(7), aromatisch geharzt	0,25l	3,60€
257	**Limnos**(8), vollsüßer Likörwein	0,25l	4,20€
258	**Imiglykos**(7), lieblich	0,25l	3,60€

OFFENE ROTWEINE

		Deutsche Weine	
259	**SPÄTBURGUNDER** ,trocken Q.b.A. feine Aromen von schwarzer Johannisbeere	0,25l	4,80€
268	**DORNFELDER** trocken Q.b.A. kräftig mit feinen Kirscharomen	0,25l	4,80€
		Griechische Weine	
260	**Demestika**(7), fein trocken	0,25l	3,60€
261	**Naussa**(8), herb	0,25l	4,00€
264	**Makedonikos**(9), aromatisch halbtrocken	0,25l	3,60€
265	**Imiglikos**(7), lieblich	0,25l	3,60€
266	**Mavrodaphne**(8), vollsüßer Likörwein	0,25l	4,00€

In allen Preisen ist Bedienung und Mehrwertsteuer erhalten
Aufstellung der Zusatzstoffe siehe letzte Seite
(7)Tafelwein (8)Qualitätswein (9)Landwein

BELLHEIMER PREMIUM BIER

vom Fass

270	**Lord Pils**	0,3l	2,50€
271	**Lord Pils**	0,4l	2,70€
272	**Edel Export,**	0,4l	2,70€
273	**Naturtrüb,**	0,3l	2,50€
274	**Weizenbräu,** Hefeweizen	0,5l	3,30€
275	**Weizenradler**(4)**,**	0,5l	3,00€
276	**Cola Bier**(1)(2)**,**	0,4l	2,50€
277	**Radler**(4)**,** Bier mit Zitronenlimonade	0,4l	2,50€
278	**Radler**(4)**,** Bier mit Zitronenlimonade	0,3l	2,30€

BELLHEIMER PREMIUM FLASCHENBIERE

279	**Weizenbräu,** Hefeweizen Alkoholfrei	0,5l	3,30€
280	**Weizenbräu,** Kristallweizen	0,5l	3,30€
281	**Weizenbräu,** Dunkel	0,5l	3,30€
282	**Lord fresh,** Alkoholfrei	0,5l	3,30€
283	**Doppelbock,** Dunkel (Saison Oktober bis März)	0,33l	2,70€

In allen Preisen ist Bedienung und Mehrwertsteuer erhalten
Aufstellung der Zusatzstoffe siehe letzte Seite
(1)Koffeinhaltig (2)Farbstoff) (4)Süßungsmittel

WEINBRÄNDE UND SPIRITUOSEN

		2cl
287	Jägermeister	2,20€
288	Underberg	2,50€
289	Fernet Branca	2,20€
290	Obstler	2,20€
291	Kirschwasser	2,20€
292	Williams Christ	2,20€
293	Wodka	2,50€
294	Wodka Feige	2,20€
295	Ouzo	2,20€
296	Ramazzotti, (4cl)	3,50€
297	Hütchen(1)(2),	2,50€
298	Asbach Uralt	2,20€
299	Baileys mit Eis	3,00€
300	Grappa	2,50€
301	Mirabelle	2,50€
302	Malteser	2,50€
303	Metaxa*****	3,00€
304	Metaxa*******	3,50€
306	Whisky Cola(1)(2)	6,00€

In allen Preisen ist Bedienung und Mehrwertsteuer erhalten
Aufstellung der Zusatzstoffe siehe letzte Seite
(1)Koffeinhaltig (2)Farbstoff)

Deklaration der verwendeten Zusatzstoffe

Gemäß Gesetzgebung sind wir verpflichtet über die von uns verwendeten handelsüblichen Produkte die Zusatzstoffe erhalten, diese zu benennen.
Wir versichern unseren Gästen, bei der Zubereitung von Speisen und Getränken, keine Zusatzstoffe zu verwenden, soweit diese nicht schon im Ausgangsprodukt enthalten sind.

Zusatzstoffe

Käse: Farbstoff Beta-Carotin
Schinken: Antioxidationsmittel, Ascorbinsäure, Konservierungsmittel Nitritpöckelsalz, Geliermittel Coragen, 2% Sojaeiweiß, Phosphat, Süßstoff Sacharin
Wurst: Konservierungsstoff, Gesmacksverstärker, Stabilisator, Antioxidationsmittel
Oktopus: Säuerungsmittel Zitronensäure
Weinblätter: Zitronensäure
Suppen: Mononatriumglutamat, Farbstoff Carotin
Mayonnaise: Säuerungsmittel Milchsäure, Xanthan, Farbstoff Carotin
Gigantes: Zitronensäure, modifizierte Stärke
Schlagsahne: Stabilisator Carrageen
Kräuterbutter: Säuerungsmittel Zitronensäure
Oliven, Gurken, Peperoni: Süßstoff, Antioxidationsmittel Ascorbinsäure mit Sacharin und Zitronensäure
Pilze: Antioxidationsmittel Ascorbinsäure, Zitronensäure
Soßen: Soja, Farbstoff Carotin, Verdickungsmittel, Natriumglutamat, Sorbinsäure, Antioxidationsmittel
Speck: Konservierunsmittel Nitritpöckelsalz, Kaliumnitrat, Rauch
Essig, Balsamico: Farbstoff

Beim Einkauf versuchen wir bereits die Zahl der Produkte die Zusatzstoffe enthalten so weit als möglich auszugrenzen, zu unserer juristischen Absicherung erklären wir jedoch obligatorisch, dass alle unsere Speisen die oben genannten Zusatzstoffe enthalten.

Im Falle von Allergien oder anderer Unverträglichkeiten empfehlen wir Ihnen vorsorglich die vorherige Rücksprache mit uns.

Wir danken für Ihr Verständnis.

Ihr Jahnstuben Team