

RESTAURANT

# PANDOSIA



GRIECHISCHE  
SPEZIALITÄTEN





Liebe Gäste und Freunde des Hauses,

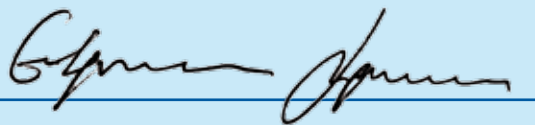
ein herzliches Willkommen in unserem  
Restaurant „Pandosia“.

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

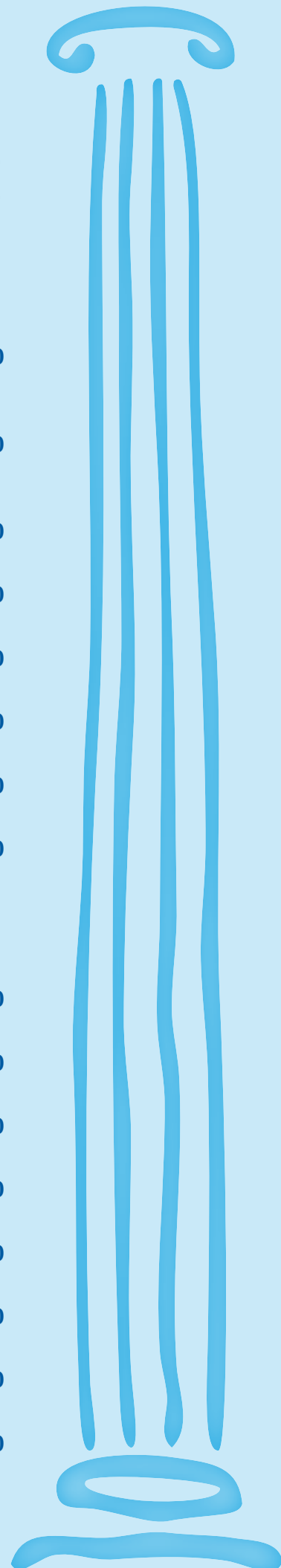
450 Sherry dry, medium, sweet	5 cl	3,30	453 Campari Soda oder Orange	4 cl	3,70
451 Martini bianco, dry, rosso	5 cl	3,30	454 Aperol Spritz	0,20 l	3,90
452 Plomari Ouzo auf Eis	4 cl	3,50			

## Kalte Vorspeisen

<b>1 Vorspeisen-Platte für 2 Personen</b>	14,90
Tsatsiki, Weinblätter, Tintenfisch, traditioneller Käse, Tomaten, Gurken, Blattsalat, Bohnensalat, Peperoni, Oliven, Taramas <sup>(4)</sup>	
<b>2 Kleiner Appetitanreger</b>	8,20
Tsatsiki, Weinblätter, traditioneller Käse, Tintenfisch, Taramas <sup>(4)</sup> , Bohnensalat, Blattsalat	
<b>3 Taramas</b>	4,70
Delikater Fischrogen <sup>(4)</sup> , der „Kaviar“ der Griechen	
<b>4 Oliven und Peperoni</b>	3,90
mit Essig und Öl	
<b>6 Dolmadakia</b>	5,10
Weinblätter gefüllt mit Reis, dazu Tsatsiki	
<b>7 Frischer Oktopus-Salat</b>	8,90
Eine Art Tintenfisch mit Blattsalat	
<b>8 Tsatsiki</b>	4,00
Pikante Joghurtspeise mit Gurke und Knoblauch	
<b>9 Original griechischer Feta-Käse</b>	5,10
mit Zwiebeln und Öl	

## Warme Vorspeisen

<b>11 Garnelen-Spieß</b>	7,90
mit Tsatsiki	
<b>12 Florinis</b>	5,80
gefüllte Paprika mit traditionellem Käse	
<b>13 Frische Riesenchampignons</b>	7,50
mit Spinat gefüllt und mit Goudakäse überbacken <sup>(4,7)</sup>	
<b>14 Frische Riesenchampignons</b>	7,90
mit Shrimps in Knoblauch-Soße <sup>(11)</sup>	
<b>15 Dolmadakia</b>	5,50
Weinblätter gefüllt mit Reis, in Tomaten-Soße	
<b>16 Dicke Bohnen (Gigantes)</b>	4,90
mit Goudakäse überbacken <sup>(4,7)</sup>	
<b>17 Blattspinat nach Art des Hauses</b>	6,50
mit Goudakäse überbacken <sup>(4,7)</sup>	
<b>18 Tiganita</b>	7,10
gebratene Auberginen, Paprika und Zucchini mit Tsatsiki	





## Warme Vorspeisen

- |    |  |      |
|----|--|------|
| 19 | <b>Babycalamares</b><br>mehliert, mit Blattsalat   | 8,20 |
| 20 | <b>Gebackener Camembert</b><br>mit Ananas und Preiselbeeren  | 5,10 |
| 21 | <b>Paputsaki</b><br>Auberginen mit Gehacktem gefüllt und mit Béchamel-Creme überzogen                | 5,90 |
| 22 | <b>Traditioneller Käse</b><br>im Ofen gebacken   | 5,10 |
| 23 | <b>Saganaki</b><br>panierter, traditioneller Käse, in der Pfanne gebraten                            | 6,10 |
| 24 | <b>Feta-Käse Spezial</b><br>im Ofen gebacken, mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Kräutern und Knoblauch | 7,10 |

## 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>                      | 11,90 |
| 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>          | 10,00 |
| 28 | <b>Pandosia-Salat</b><br>Blattsalat, Thunfisch, Paprika, Tomaten, Schinken <sup>(6,7)</sup> Gurken und Ei, Oliven und Peperoni (Essig und Öl)                           | 10,00 |
| 29 | <b>Ruccola-Salat</b><br>mit gegrillten Lachs- oder Putenstreifen, Balsamicodressing, Pinien- und Sonnenblumenkerne, Orangenscheiben und frisch geriebener Parmesan      | 11,90 |
| 30 | <b>Griechischer Bauernsalat</b><br>Gurken, Tomaten, Oliven, Peperoni, Feta-Käse, Paprika und Zwiebeln mit Essig und Öl <sup>(4,7)</sup>                                 | 10,00 |
| 31 | <b>Gemüseteller</b><br>Frisches Gemüse, Paprika, Champignons, Broccoli, Blumenkohl, Möhren, Zucchini in der Pfanne gebraten mit Tomatensauce und weißem Käse überbacken | 10,90 |

## Aus dem Suppentopf

- |    |  |      |
|----|--|------|
| 53 | <b>Tomatensuppe</b> <sup>(10)</sup>                            | 4,00 |
| 54 | <b>Zwiebelsuppe</b> <sup>(4,7,10)</sup><br>mit Käse überbacken | 4,20 |
| 55 | <b>Hühnersuppe</b> <sup>(4,10)</sup>                           | 4,00 |



## Beilagen

40	Sahnekartoffeln Kartoffelgratin <sup>(4,7)</sup>	4,30	47	Rösti	2,50
41	Salzkartoffeln	2,50	48	Broccoli mit Sauce-Hollandaise <sup>(4)</sup>	3,90
42	Pommes frites	2,50	49	Grüne Bohnen	3,90
43	Reis	2,50	50	Kleiner gemischter Salat <sup>(4,7,11)</sup>	2,90
44	Bratkartoffeln	3,50	51	Kleiner Bauernsalat	4,50
45	Folienkartoffeln	4,10	52	Kritharaki Langkornnudeln in Tomatensauce	3,20
46	Krokette	2,50			

## Traditionelle griechische Auflaufgerichte

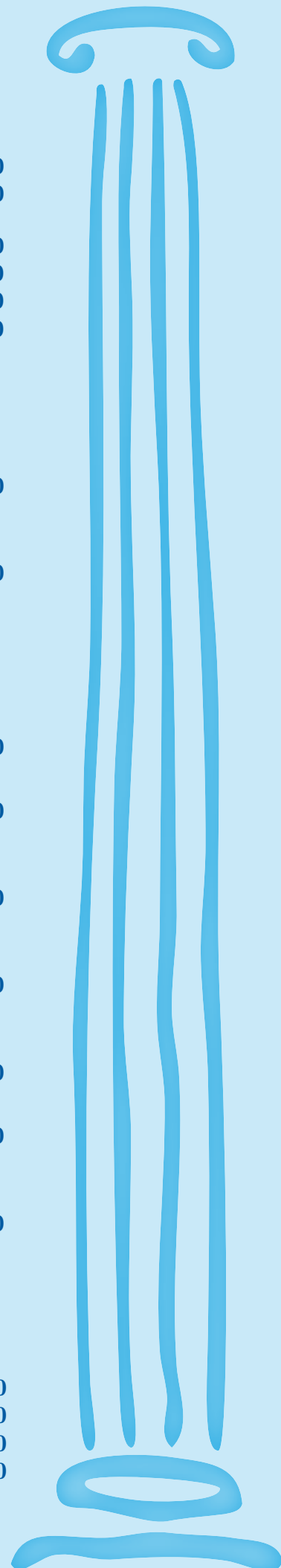
70	Mousaka Auberginenaufauf mit Kartoffelscheiben und Hackfleisch, mit Béchamel-Creme überzogen, dazu ein gemischter Salat <sup>(4,7,11)</sup>	13,50
71	Paputsaki Auberginenaufauf mit Gehacktem gefüllt, mit Béchamel-Creme überzogen, dazu ein gemischter Salat <sup>(4,7,11)</sup>	12,50

## Aus dem Ofen

190	Rindfleisch mit grünen Bohnen und einem gemischten Salat <sup>(4,7,11)</sup>	13,90
191	Rindfleisch mit Riesenbohnen und Goudakäse <sup>(4,7)</sup> überbacken, dazu ein gemischter Salat <sup>(4,7,11)</sup>	13,90
192	Rindfleisch mit Langkornnudeln und Goudakäse <sup>(4,7)</sup> überbacken, dazu ein gemischter Salat <sup>(4,7,11)</sup>	13,90
193	Stifado Rindfleisch mit geschmorten Silberzwiebeln in Rotwein gekocht, nach altem dorischen Rezept zubereitet, dazu ein gemischter Salat <sup>(4,7,11)</sup>	13,90
195	Lammfleisch mit grünen Bohnen, dazu ein gemischter Salat <sup>(4,7,11)</sup>	14,90
196	Lammfleisch mit Riesenbohnen und Goudakäse <sup>(4,7)</sup> überbacken, dazu ein gemischter Salat <sup>(4,7,11)</sup>	14,90
197	Lammfleisch mit Langkornnudeln und Goudakäse <sup>(4,7)</sup> überbacken, dazu ein gemischter Salat <sup>(4,7,11)</sup>	14,90

## Saucen

60	Metaxa-Sauce	2,50	65	Rosmarin-Sauce <sup>(6,10)</sup>	2,50
61	Tomaten-Sauce	2,50	66	Thymian-Sauce <sup>(6,10)</sup>	2,50
62	Pikante Sauce	2,50	67	Tomaten-Champignon-Sauce	2,50
63	Sauce-Bernaise <sup>(4)</sup>	2,50	68	Ketchup oder Mayonnaise	0,50
64	Pfeffer-Sauce	2,50			





## Vom Gyros-Grill

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 75 | <b>Gyros</b><br>mit Zwiebeln, dazu ein kleiner Bauernsalat                                    | 12,50 |
| 76 | <b>Gyros-Tsatsiki</b><br>mit Zwiebeln und Tsatsiki  | 12,50 |
| 77 | <b>Gyrospfanne „Spezial“</b><br>in Sahnesauce, verfeinert mit Cassis und frischen Champignons | 13,90 |
| 78 | <b>Gyros, überbacken</b><br>mit Metaxa-Sauce und Goudakäse <sup>(4,7)</sup> überbacken        | 13,50 |
| 79 | <b>Gyrospfanne, überbacken</b><br>in Metaxa-Sauce, mit Goudakäse <sup>(4,7)</sup> überbacken  | 13,90 |

## Vom Grill

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 110 | <b>Suzuki, überbacken</b><br>Suzuki (Hackfleischröllchen) mit Metaxa-Sauce und Käse <sup>(4,7)</sup> überbacken  | 12,50 |
| 111 | <b>Bifteki</b><br>mit Feta-Käse gefüllt, dazu eine pikante Sauce   | 12,50 |
| 112 | <b>Schweineschnitzel „Wiener Art“</b>  | 11,50 |
| 113 | <b>Rinderleber</b><br>mit Röstzwiebeln   | 12,50 |
| 114 | <b>Suvlaki</b><br>2 Fleischspieße  | 11,90 |
| 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> | 13,50 |
| 116 | <b>Kreta-Teller</b><br>Suvlaki und Gyros, dazu Tsatsiki  | 12,90 |
| 117 | <b>Hackplatte</b><br>Gyros, Bifteki mit Feta-Käse gefüllt und einer pikanten Sauce   | 12,90 |
| 118 | <b>Putensteak</b><br>200 g mit einer hellen Sauce aus frischen Champignons, Paprika und Zwiebeln   | 12,90 |
| 119 | <b>Korfu-Teller</b><br>2 Schweinesteaks und Gyros  | 12,90 |
| 120 | <b>Filet-Teller</b><br>Schweinefilet, Gyros, dazu eine pikante Sauce   | 15,50 |
| 121 | <b>Bacchos-Teller</b><br>Suvlaki, 2 Steaks mit überbackenem Feta-Käse  | 14,90 |
| 122 | <b>Syrtaki-Teller</b><br>Suvlaki, Gyros, Suzuki und Tsatsiki   | 13,90 |
| 123 | <b>Spezial-Teller</b><br>Schweinesteak, Gyros, Lammkotelett, Suvlaki, Suzuki und Tsatsiki  | 16,50 |
| 124 | <b>Rhodos-Teller</b><br>3 Lammkoteletts, Gyros und Tsatsiki  | 16,90 |

## Vom Grill

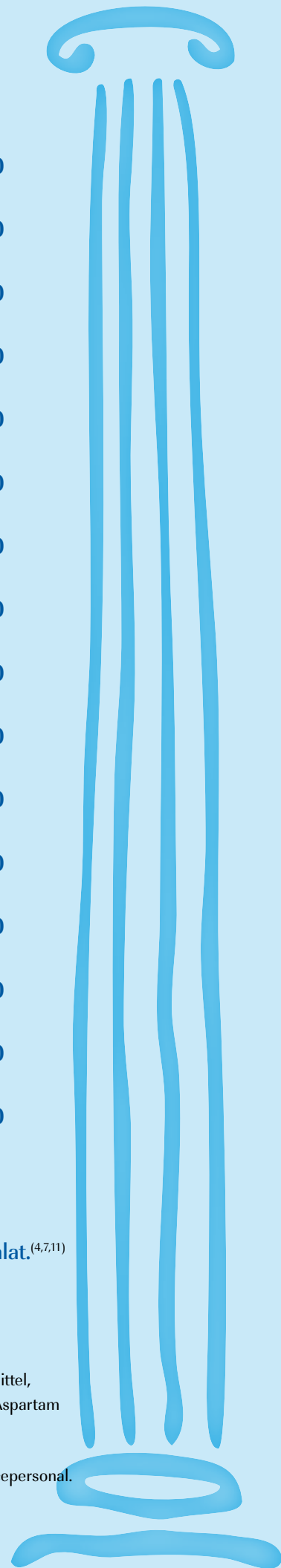
125	<b>Bauernteller</b> Suvlaki, Gyros, Schweinesteak, Suzuki	14,50
126	<b>Olympia-Teller</b> 2 Suzuki, Gyros und Rinderleber	13,50
127	<b>„Pandosia“-Teller</b> Rumpsteak, Lammfilet, Schweinesteak, Putenbrustfilet, Suvlaki, Metaxa-Sauce	21,50
128	<b>Überraschungsteller</b> lassen Sie sich überraschen	14,90
129	<b>Grill-Teller</b> 1 Fleischspieß, 2 Suzuki, Rinderleber, 1 Schweinesteak, Röstzwiebeln	15,50
130	<b>Bauernspieß</b> mit überbackenem Käse, dazu Tomaten und Zwiebeln	14,90
131	<b>Delphi-Teller</b> Gyros, Suvlaki und Bifteki mit Käse gefüllt, mit einer pikanten Sauce	14,90
132	<b>Diogenes-Teller</b> zartes Rinder- und Schweinefilet mit Metaxa-Sauce und Röstzwiebeln	18,50
133	<b>Schweinefiletmedaillons</b> mit Spinat und Goudakäse <sup>(4,7)</sup> überbacken	15,50
134	<b>Schweinefiletmedaillons, überbacken</b> mit Sauce-Hollandaise, Spargel und Goudakäse <sup>(4,7)</sup> überbacken	15,50
135	<b>3 Schweinefiletmedaillons</b> mit Ananas, Metaxa-Sauce und Goudakäse <sup>(4,7)</sup> überbacken	15,50
136	<b>Schweinefiletspieß</b> mit Metaxa-Sauce	14,90
137	<b>Schweinefiletmedaillons</b> mit Broccoli, Sauce-Bernaise <sup>(4)</sup> und Goudakäse überbacken	15,50
138	<b>Schweinefiletmedaillons</b> mit Metaxa-Sauce und Goudakäse <sup>(4,7)</sup> überbacken	15,50
139	<b>Schweinefiletmedaillons</b> mit Pfifferling-Sauce <sup>(6)</sup>	14,90
140	<b>Souvla Feta</b> Schweinefiletmedaillons mit Senf und traditionellem Käse gefüllt, am Spieß gegrillt, mit Paprika und Zwiebeln und Sauce-Bernaise	17,90

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> mit Thymian-Sauce <sup>(6,10)</sup> und Pommes frites	20,50
162	<b>5 Lammkoteletts</b> mit dicken Bohnen	20,50
163	<b>5 Lammkoteletts</b> mit Rosmarin-Sauce <sup>(6,10)</sup> und Pommes frites	20,50
164	<b>5 Lammkoteletts</b> mit Tsatsiki und Pommes frites	20,50
165	<b>Juwetzi Spezial</b> 4 Lammkoteletts mit Langkornnudeln und Goudakäse <sup>(4,7)</sup> überbacken	18,50

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> mit Sauce-Bernaise <sup>(4)</sup> und Pommes frites	19,90
168	<b>Knoblauch-Lammfilets</b> mit Knoblauch-Soße <sup>(11)</sup> und Pommes frites	19,90
169	<b>Lammfilets</b> mit Metaxa-Sauce, Tsatsiki und Pommes frites	20,90
170	<b>Lammfilets</b> mit Rosmarin-Sauce <sup>(6,10)</sup> und Pommes frites	19,90
171	<b>Lammfilet-Spieß</b> mit Broccoli und Sahnekartoffeln (Gratin) <sup>(4,7)</sup>	20,90
172	<b>Lammfilet-Spezial</b> Lammfilet vom Grill mit Langkornnudeln und Goudakäse <sup>(4,7)</sup> überbacken	20,50

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

## Pfannengerichte

81	<b>Lammfilet-Pfanne</b> geschnetzeltes Lammfilet in einer raffinierten Kreation aus Cherrytomaten, Knoblauch, Frühlingszwiebeln und frischen Rosmarinzwiegen	20,50
82	<b>Tiganaki</b> Schweinefiletmedaillons in pikanter Metaxa-Sauce	15,50
84	<b>Lammfilets</b> in Rosmarin-Sauce <sup>(6,10)</sup>	20,50
85	<b>Lammfilets</b> in Thymian-Sauce <sup>(6,10)</sup>	20,50
86	<b>Schweinefiletmedaillons</b> in Sahnesauce, verfeinert mit Cassis und frischen Champignons	15,50
87	<b>Rinderfiletmedaillons</b> in Sahnesauce, verfeinert mit Cassis und frischen Champignons	22,90



## Pfannengerichte

88	<b>Lammfilets</b> in Champignon-Sahnesauce, mit Rotwein verfeinert	20,50
89	<b>Geschnetzeltes Schweinefilet</b> in Sahnesauce, mit Champignons, Zwiebeln und Paprika	15,50
90	<b>Geschnetzelte Rinderleber</b> in Sahnesauce, verfeinert mit Cassis und frischen Champignons	13,50
91	<b>Geschnetzeltes Putenfilet</b> in Sahnesauce, mit Champignons, Zwiebeln und Paprika	13,90
92	<b>Rinderfilet-Pfanne</b> geschnetzeltes Rinderfilet mit frischem Gemüse	22,90

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

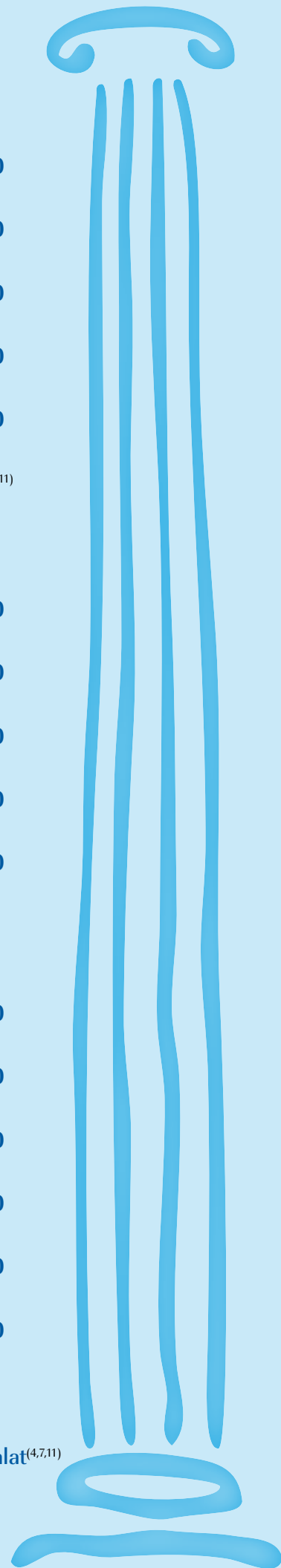
## Argentinische Rumpsteaks (220 g) vom Grill

93	<b>Rumpsteak</b> mit Metaxasauce	18,90
94	<b>Pfifferlingsteak</b> Rumpsteak mit Pfifferling-Sauce <sup>(6)</sup>	18,90
95	<b>Pfeffersteak</b> Rumpsteak mit Pfeffer-Sauce	18,90
96	<b>Feinschmeckersteak</b> Rumpsteak mit Sauce-Bernaise <sup>(4)</sup>	18,90
97	<b>El Torro-Steak</b> Rumpsteak mit Röstzwiebeln	18,90

## Argentinische Filetsteaks (220 g) vom Grill

100	<b>Rinderfilet</b> mit Metaxasauce	22,90
101	<b>Pfifferling-Filetsteak</b> Filetsteak mit Pfifferling-Sauce <sup>(6)</sup>	22,90
102	<b>Knoblauch-Filetsteak</b> Filetsteak mit Knoblauch-Soße <sup>(11)</sup>	22,90
103	<b>Feinschmecker-Filetsteak</b> Filetsteak mit Sauce-Bernaise <sup>(4)</sup>	22,90
104	<b>Pfeffersteak</b> Filetsteak mit Pfeffer-Sauce	22,90
105	<b>Spieß</b> zarte Fleischstücke vom Rinderfilet mit Zwiebeln, Paprika, Sauce-Bernaise <sup>(4)</sup> und Sahnekartoffeln (Kartoffelgratin) <sup>(4,7)</sup>	22,90

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





## Steaks Natur

180	<b>Rumpsteak, 200 g</b> Rumpsteak mit Fettrand gegrillt	14,90
181	<b>Rumpsteak, 300 g</b> Rumpsteak mit Fettrand gegrillt	20,90
182	<b>Putensteak, 200 g</b>	9,90
183	<b>Rinderfilet-Steak, 200 g</b>	17,90
184	<b>Rinderfilet-Steak, 300 g</b>	23,90
185	<b>Lammfilet, ca. 220 g</b>	14,90

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> 2 Lammkoteletts, 2 Suvlaki, Gyros, 2 Rinderfilets, 2 Rumpsteaks, Reis, Pommes frites und Salat <sup>(4,7,11)</sup>	44,50
151	<b>Sorbas-Platte</b> 2 Schweinesteaks, 2 Suvlaki, 2 Suzuki, Gyros, Reis, Pommes frites und Salat <sup>(4,7,11)</sup>	33,90
152	<b>Diogenes-Platte</b> 2 Suvlaki, 2 Lammkoteletts, 2 Suzuki, 2 Schweinesteaks, Rinderleber, Gyros, Reis, Pommes frites und Salat <sup>(4,7,11)</sup>	37,90

## Platten für vier Personen

153	<b>„Pandosia“-Platte</b> 4 Lammkoteletts, 4 Suvlaki, 4 Rinderfilets, 4 Rumpsteaks, Gyros, Reis, Pommes frites, ein großer Bauernsalat und ein gemischter Salat <sup>(4,7,11)</sup>	86,90
154	<b>Bacchos-Platte</b> 4 Suvlaki, 4 Lammkoteletts, Auflauf, 4 Suzuki, Rinderleber, Gyros, Reis, Pommes frites, ein großer Bauernsalat und ein gemischter Salat <sup>(4,7,11)</sup>	74,90

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

## Senioren-Teller

213	<b>S-Tiganaki</b> Schweinefiletmedaillons in pikanter Metaxa-Sauce, mit Rösti und einem gemischten Salat <sup>(4,7,11)</sup>	11,90
214	<b>S-Schweinefiletmedaillons</b> in Sahne-Sauce, verfeinert mit Cassis und frischen Champignons dazu Rösti und ein gemischter Salat <sup>(4,7,11)</sup>	11,90

## Senioren-Teller

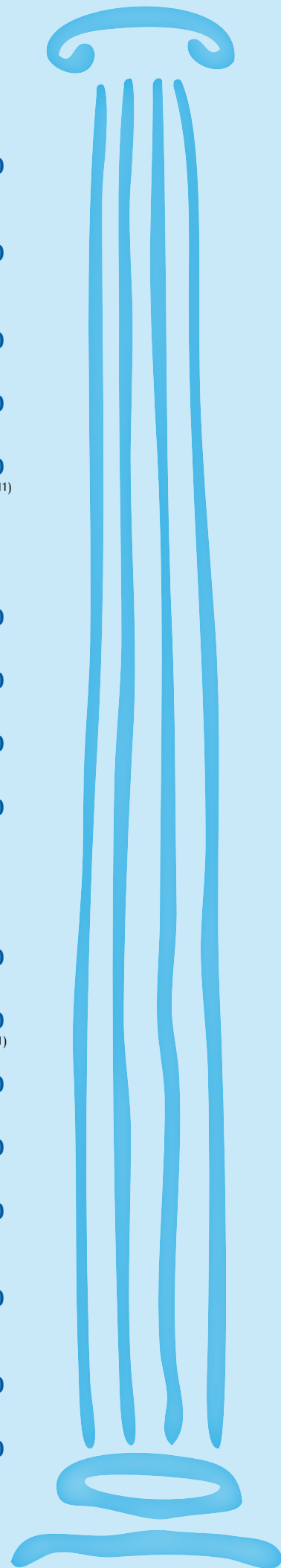
215	<b>S-Lammfilets</b> in Champignon-Sahnesauce, mit Rotwein verfeinert, dazu Rösti und ein gemischter Salat <sup>(4,7,11)</sup>	14,90
216	<b>S-Zanderfilet</b> mit einer delikaten, hellen Sauce, dazu Salzkartoffeln, Spinat und ein gemischter Salat <sup>(4,7,11)</sup>	12,50
217	<b>S-Lammkoteletts</b> 3 Lammkoteletts mit Tsatsiki, Pommes frites und ein gemischter Salat <sup>(4,7,11)</sup>	14,90
218	<b>S-Gyros-Tsatsiki</b> mit Zwiebeln, Tsatsiki, Pommes frites und ein gemischter Salat <sup>(4,7,11)</sup>	10,50
219	<b>S-Bifteki</b> mit Käse gefüllt, dazu eine pikante Sauce, Pommes frites und ein gemischter Salat <sup>(4,7,11)</sup>	10,50

## Für unsere kleinen Gäste

200	<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> mit Pommes frites	6,50
201	<b>Spieß (Suvlaki)</b> mit Pommes frites	6,50
202	<b>Gyros</b> mit Pommes frites	6,50
203	<b>Suzuki</b> 2 Suzuki mit Pommes frites	6,50

## Fischgerichte

205	<b>Dorade Royal</b> Dorade vom Grill mit Broccoli, Salzkartoffeln und Beilagensalat <sup>(4,7,11)</sup>	17,90
206	<b>Frische Babycalamares</b> Tintenfisch mehliert mit Knoblauch-Soße <sup>(11)</sup> , Salzkartoffeln und gemischtem Salat <sup>(4,7,11)</sup>	15,50
207	<b>Riesengarnelen (ohne Schale) - Black Tiger Prawns</b> 6 Stück, mit Knoblauch-Soße <sup>(11)</sup> , Salzkartoffeln, Spinat und gemischtem Salat <sup>(4,7,11)</sup>	17,90
208	<b>Frische Sardellen</b> in der Pfanne gebraten, mit Tsatsiki, Salzkartoffeln und gemischtem Salat <sup>(4,7,11)</sup>	11,50
209	<b>Zanderfilet</b> mit einer delikaten, hellen Sauce, dazu Salzkartoffeln, Spinat und ein gemischter Salat <sup>(4,7,11)</sup>	15,50
210	<b>Rotbarschfilet</b> mit einer delikaten, hellen Sauce, dazu Salzkartoffeln, Broccoli und ein gemischter Salat <sup>(4,7,11)</sup>	15,50
211	<b>Frisches Lachsfilet</b> mit heller Sauce, Spinat, Salzkartoffeln und gemischtem Salat <sup>(4,7,11)</sup>	15,90
212	<b>Poseidon-Teller</b> 2 Riesengarnelen, Zanderfilet, Rotbarschfilet, dazu Butterreis Broccoli mit Sauce-Hollandaise und gemischtem Salat <sup>(4,7,11)</sup>	18,50





## Biere

300	Stauder Pils	0,30 l	2,50	310	Krefelder	0,30 l	2,50
301	Stauder Pils	0,50 l	3,70	311	Krefelder	0,50 l	3,70
302	Diebels Alt	0,30 l	2,50	312	*Hefeweizen	0,50 l	3,80
303	Diebels Alt	0,50 l	3,70	313	*Kristallweizen	0,50 l	3,80
304	Alsterwasser <sup>(2,6)</sup>	0,30 l	2,50	314	*Weizenbier alkoholfrei	0,50 l	3,80
305	Alsterwasser <sup>(2,6)</sup>	0,50 l	3,70	315	*Weizenbier dunkel	0,50 l	3,80
306	Radler	0,30 l	2,50	316	Stauder	0,33 l	2,60
307	Radler	0,50 l	3,70		alkoholfreies Pils		
308	Pils-Schuss <sup>(2,6)</sup>	0,30 l	2,50	317	Malzbier <sup>(4)</sup>	0,30 l	2,50
309	Pils-Schuss <sup>(2,6)</sup>	0,50 l	3,70	318	Malzbier <sup>(4)</sup>	0,50 l	3,70

\* Weizenbiere aus der Flasche

## Spirituosen 2 cl

380	Ouzo	2,00	388	Bommerlunder	2,20
381	Metaxa *****	2,50	389	Sambuca	2,20
382	Metaxa *****	3,00	390	Jägermeister	2,20
383	Metaxa grand fine	4,50	391	Ramazotti	2,60
384	Korn	2,00	392	Grappa	2,30
385	Malteser Kreuz	2,20	393	Asbach Uralt	2,20
386	Fernet Branca	2,20	394	Underberg	2,20
387	Fernet Menta	2,20			

## Liköre 2 cl

400	Baileys auf Eis <sup>(4)</sup>	2,20
401	Grüne Banane	2,20
402	Genever	2,20
403	Amaretto di Saronno	2,20

## Longdrinks

350	Wodka Lemon <sup>(3,6)</sup>	4,50
351	Gin Tonic <sup>(3)</sup>	4,50
352	Whisky Cola <sup>(1,4)</sup>	4,90
353	Bacardi Cola <sup>(1,4)</sup>	4,50

## Alkoholfreie Getränke

320	Coca Cola <sup>(1,4)</sup>	0,20 l	2,00	330	Spezi <sup>(1,2)</sup>	0,20 l	2,00
321	Coca Cola <sup>(1,4)</sup>	0,40 l	3,60	331	Spezi <sup>(1,2)</sup>	0,40 l	3,60
322	Coca Cola Light <sup>(1,4,8,9,12)</sup>	0,20 l	2,00	332	Apfelschorle <sup>(7)</sup>	0,20 l	2,10
323	Coca Cola Light <sup>(1,4,8,9,12)</sup>	0,40 l	3,60	333	Apfelschorle <sup>(7)</sup>	0,40 l	3,80
324	Fanta	0,20 l	2,00	334	Bitter Lemon <sup>(3,6)</sup>	0,20 l	2,30
325	Fanta	0,40 l	3,60	335	Tonic Water <sup>(3,6)</sup>	0,20 l	2,30
326	Sprite	0,20 l	2,00	336	Ginger Ale <sup>(6)</sup>	0,20 l	2,30
327	Sprite	0,40 l	3,60	337	Apfelsaft	0,20 l	2,30
328	Mineralwasser (Fl.)	0,25 l	2,30	338	Orangensaft	0,20 l	2,30
329	Mineralwasser (Fl.)	0,75 l	5,50	339	Traubensaft	0,20 l	2,30

## Warme Getränke

340	Tasse Kaffee	2,00
341	Latte macchiato	3,00
342	Tasse Schokolade	2,00
343	Cappuccino	2,40

## Warme Getränke

344	Espresso	2,00
347	Doppelter Espresso	3,50
345	Mokka	2,00
346	Glas Tee	2,00

## Sekt

370	Fürst v. Metternich	0,75 l	21,00	373	Piccolo Sekt	0,20 l	5,50
371	Mumm Dry	0,75 l	19,50	374	Piccolo Prosecco	0,20 l	5,00
372	Prosecco	0,75 l	18,50	375	1 Glas Prosecco	0,10 l	2,60
				376	1 Glas Sekt	0,10 l	2,90

## Griechische Weine Rot

Offene Weine 0,25 l | 0,5 l

430	Athos trocken leicht	4,20	8,00
431	Demestica halbtrocken	4,20	8,00
432	Imiglykos lieblich	4,20	8,00
433	Rosé trocken leicht	4,20	8,00

## Griechische Weine Weiß

Offene Weine 0,25 l | 0,5 l

435	Athos trocken leicht	4,20	8,00
436	Demestica halbtrocken	4,20	8,00
437	Imiglykos lieblich	4,20	8,00
438	Retsina trocken geharzt	4,20	8,00

## Griechische Qualitätsweine Rot

Glas 0,20 l | Flasche 0,75 l

**517 Rapsani** **6,90** **23,00**

An den Hängen des Götterberges Olymp wird im AO-Gebiet Rapsani aus den Sorten Xynomavron, Krassato und Stavroton ein nerviger, hellfarbener Rotwein mit einem delikaten, interessanten Bouquet hergestellt.

**518 Alos Imeteras** **5,90** **19,50**

Der rote „Alos Imeteras“, eine moderne und exzellente Cuvée von Cabernet Sauvignon, Agiorgitiko und Refosco, ist ein vorzüglicher Begleiter zu mediterranen Speisen.

**519 Amethystos** **7,50** **24,90**

Ein samtweicher Rotwein, der aus der harmonischen Kombination von Cabernet Sauvignon und Merlot mit der griechischen Agiorgitiko hervorgeht. Das komplexe und herausfordernde Aroma von roten Waldfrüchten vervollständigt den vollmundigen Geschmack. Er reift für 12 Monate in französischen Eichenholzfässern.

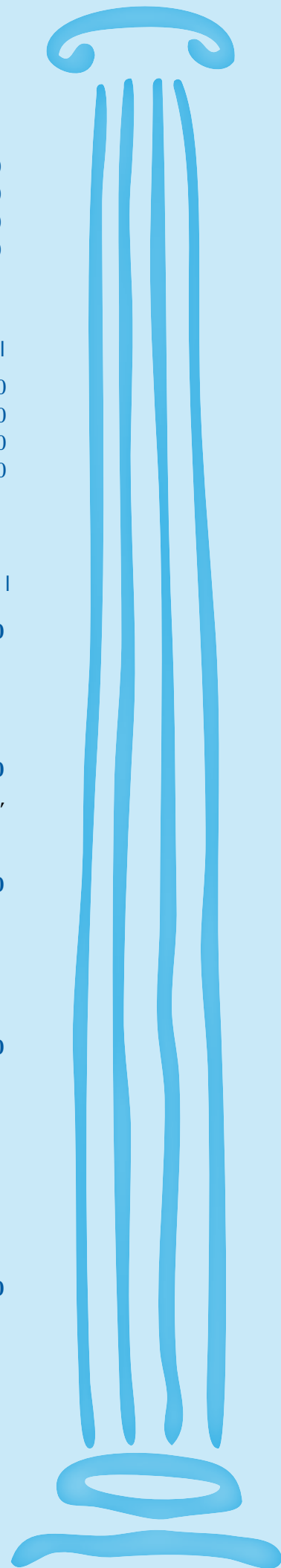
**520 Cabernet Sauvignon-Hatzimichalis** **7,90** **25,90**

In der sonnenverwöhnten Gegend von Delphi (Zentralgriechenland) wo der Nabel der damaligen Welt lag, ist heute das Weingut der Familie Hatzimichalis beheimatet. Die Rebsorte Cabernet Sauvignon wächst an den Hängen des Parnassgebirges, reift in französischen Eichenfässern und erreicht ein komplexes, aromatisches Bouquet mit einem robusten, ausgeglichenen Geschmack.

## Griechische Qualitätsweine Rosé

**510 Amethystos Rosé** **6,90** **23,00**

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

Glas 0,20 l | Flasche 0,75 l

- 512 Retsina (Markenwein)** **12,30**  
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.
- 517 Malamatina Flasche 0,5 l** **7,50**
- 513 Santorini** **6,50** **20,90**  
Auf dem AO-Gebiet dieser Insel steigen die Weinberge von der Küste bis zu 300 m an. Die Rebsorte Assyrtiko liefert auf kalkhaltigen und vulkanischen Böden in dem feuchtwarmen Mittelmeerklima einen alkoholreichen Weißwein, trocken und mit besonderer Qualität.
- 514 Alos Imeteras** **5,50** **18,90**  
Ein fruchtiger Weißwein, gekeltert aus den Trauben Sauvignon Blanc, Assyrtiko und Moscato. Mit den Noten von hellen Früchten und einem feinen Hauch von grünem Pfeffer passt dieser ausbalancierte Weißwein sehr gut zu mediterranen Vorspeisen und allen Fischgerichten.
- 515 Amethystos** **6,90** **23,00**  
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** **6,50** **20,90**  
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** **4,50** **14,50**  
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** **4,50** **14,50**  
Einer der bekanntesten Muskat-Dessertweine der Welt. Er muss ausschließlich in dem rund 1600 ha Rebfläche umfassenden AO-Gebiet der gleichnamigen Insel gewachsen sein. Das geschützte Weinanbaugebiet endet auf 800 m Höhe. Aufgrund der Höhenunterschiede in diesem Anbaugebiet reift der Wein zu verschiedenen Zeiten, so dass sich die Lese über mehrere Wochen hinzieht und dem Winzer die Möglichkeit gibt, ohne Zeitdruck die Qualitätskontrolle der Trauben vornehmen zu können.



## 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 durchgegozene, 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.

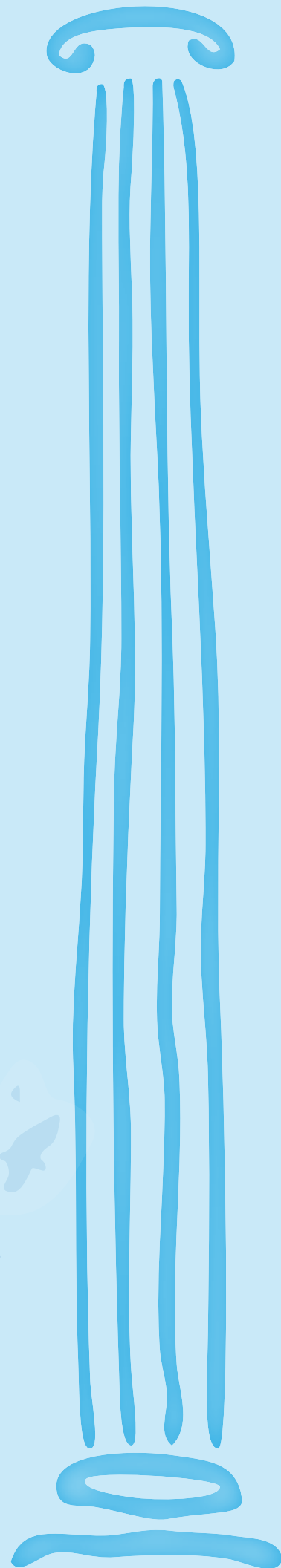
Vielen Dank für Ihren Besuch in unserem Restaurant.

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

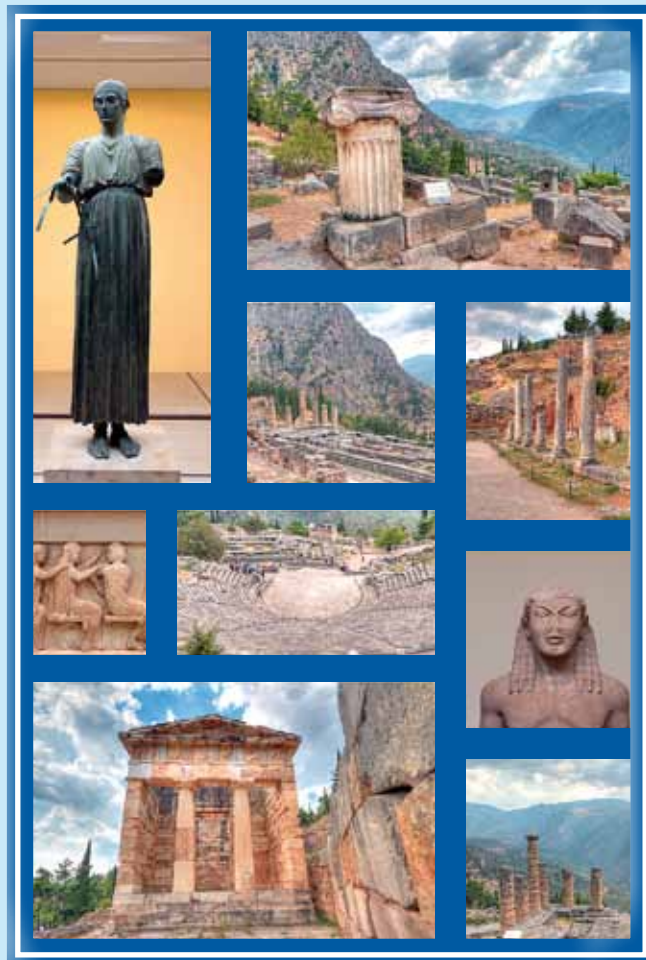
**Restaurant Pandosia**



**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

### KEIN RUHETAG

Montag bis Samstag: 17:00-23:30 Uhr

Sonntag und Feiertags: 12:00-14:45 Uhr und 17:00-23:30 Uhr

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