

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

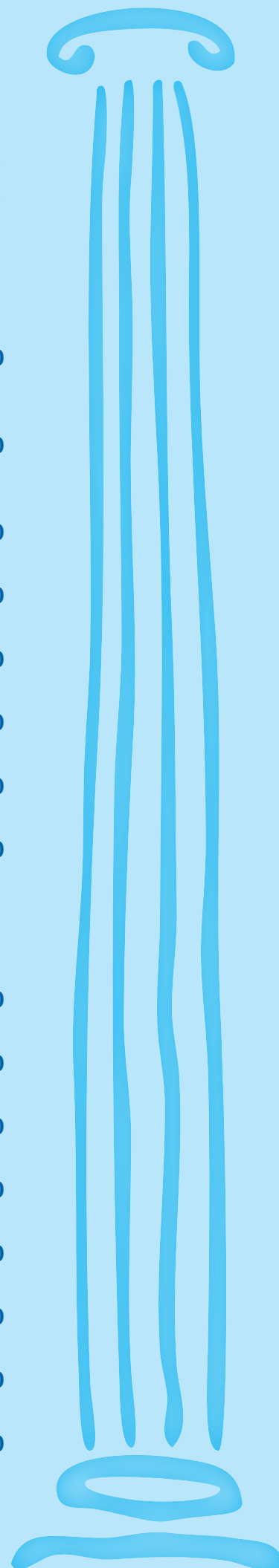
Kalte Vorspeisen

1 Vorspeisen-Platte für 2 Personen	17,50
Tsatsiki, Weinblätter, Tintenfisch, traditioneller Käse, Tomaten, Gurken, Blattsalat, Bohnensalat, Peperoni, Oliven, Taramas ⁽⁴⁾	
2 Kleiner Appetitanreger	9,90
Tsatsiki, Weinblätter, traditioneller Käse, Tintenfisch, Taramas ⁽⁴⁾ , Bohnensalat, Blattsalat	
3 Taramas	5,20
Delikater Fischrogen ⁽⁴⁾ , der „Kaviar“ der Griechen	
4 Oliven und Peperoni	4,50
mit Essig und Öl	
6 Dolmadakia	5,50
Weinblätter gefüllt mit Reis, dazu Tsatsiki	
7 Frischer Oktopus-Salat	9,20
Eine Art Tintenfisch mit Blattsalat	
8 Tsatsiki	4,50
Pikante Joghurtspeise mit Gurke und Knoblauch	
9 Original griechischer Feta-Käse	5,90
mit Zwiebeln und Öl	

Warme Vorspeisen

11 Garnelen-Spieß	8,50
mit Tsatsiki	
12 Florinis	6,50
gefüllte Paprika mit traditionellem Käse	
13 Frische Riesenchampignons	8,50
mit Spinat gefüllt und mit Goudakäse überbacken ^(4,7)	
14 Frische Riesenchampignons	8,50
mit Shrimps in Knoblauch-Soße ⁽¹¹⁾	
15 Dolmadakia	5,90
Weinblätter gefüllt mit Reis, in Tomaten-Soße	
16 Dicke Bohnen (Gigantes)	5,50
mit Goudakäse überbacken ^(4,7)	
17 Blattspinat nach Art des Hauses	7,50
mit Goudakäse überbacken ^(4,7)	
18 Tiganita	7,90
gebratene Auberginen, Paprika und Zucchini mit Tsatsiki	

*Essen und Trinken
hält Leib und Seele zusammen*
Sokrates





Warme Vorspeisen

- | | | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 19 | Babycalamares
mehliert, mit Blattsalat | 8,50 |
| 20 | Gebackener Camembert
mit Ananas und Preiselbeeren | 5,90 |
| 21 | Paputsaki
Auberginen mit Gehacktem gefüllt und mit Béchamel-Creme überzogen | 6,90 |
| 22 | Traditioneller Käse
im Ofen gebacken | 5,90 |
| 23 | Saganaki
panierter, traditioneller Käse, in der Pfanne gebraten | 6,90 |
| 24 | Feta-Käse Spezial
im Ofen gebacken, mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Kräutern und Knoblauch | 7,90 |

Knackige Salate

- | | | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 26 | Putensalat
Feta-Käse, Ei, Oliven, Peperoni, Paprika, Tomaten, Gurken, Blattsalat und Putenfleisch mit Dressing Sauce ^(4,7,11) | 12,90 |
| 27 | Chefsalat
Schinken ^(6,7) , Goudakäse ^(4,7) , Blattsalat, Tomaten, Gurken, Ei und Oliven mit Dressing Sauce ^(4,7,11) | 10,90 |
| 28 | Pandosia-Salat
Blattsalat, Thunfisch, Paprika, Tomaten, Schinken ^(6,7) Gurken und Ei, Oliven und Peperoni (Essig und Öl) | 10,90 |
| 29 | Ruccola-Salat
mit gegrillten Lachs- oder Putenstreifen, Tomaten und Gurken, Balsamicodressing, Pinien- und Sonnenblumenkerne, Orangenscheiben und frisch geriebener Parmesan | 12,90 |
| 30 | Griechischer Bauernsalat
Gurken, Tomaten, Oliven, Peperoni, Feta-Käse, Paprika und Zwiebeln mit Essig und Öl ^(4,7) | 10,90 |
| 31 | Gemüseteller
Frisches Gemüse, Paprika, Champignons, Broccoli, Blumenkohl, Möhren, Zucchini in der Pfanne gebraten mit Tomatensauce und weißem Käse überbacken | 11,50 |

Aus dem Suppentopf

- | | | |
|----|----------------------------------------------------------------|------|
| 53 | Tomatensuppe ⁽¹⁰⁾ | 4,20 |
| 54 | Zwiebelsuppe ^(4,7,10)
mit Käse überbacken | 4,50 |
| 55 | Hühnersuppe ^(4,10) | 4,20 |



Beilagen

40	Sahnekartoffeln Kartoffelgratin ^(4,7)	4,90	47	Rösti	2,90
41	Salzkartoffeln	2,90	48	Broccoli mit Sauce-Hollandaise ⁽⁴⁾	4,10
42	Pommes frites	2,90	49	Grüne Bohnen	4,10
43	Reis	2,90	50	Kleiner gemischter Salat ^(4,7,11)	3,10
44	Bratkartoffeln	3,80	51	Kleiner Bauernsalat	4,90
45	Folienkartoffeln	4,90	52	Kritharaki Langkornnudeln in Tomatensauce	3,50
46	Krokette	2,90			

Traditionelle griechische Auflaufgerichte

70	Mousaka Auberginenaufbau mit Kartoffelscheiben und Hackfleisch, mit Béchamel-Creme überzogen, dazu ein gemischter Salat ^(4,7,11)	14,90
71	Paputsaki Auberginenaufbau mit Gehacktem gefüllt, mit Béchamel-Creme überzogen, dazu ein gemischter Salat ^(4,7,11)	13,90

Der Mensch ist, was er isst
Hippokrates

Aus dem Ofen

190	Rindfleisch mit grünen Bohnen und einem gemischten Salat ^(4,7,11)	15,50
191	Rindfleisch mit Riesenbohnen und Goudakäse ^(4,7) überbacken, dazu ein gemischter Salat ^(4,7,11)	15,50
192	Rindfleisch mit Langkornnudeln und Goudakäse ^(4,7) überbacken, dazu ein gemischter Salat ^(4,7,11)	15,50
193	Stifado Rindfleisch mit geschmorten Silberzwiebeln in Rotwein gekocht, nach altem dorischen Rezept zubereitet, dazu ein gemischter Salat ^(4,7,11)	15,50
195	Lammfleisch mit grünen Bohnen, dazu ein gemischter Salat ^(4,7,11)	16,90
196	Lammfleisch mit Riesenbohnen und Goudakäse ^(4,7) überbacken, dazu ein gemischter Salat ^(4,7,11)	16,90
197	Lammfleisch mit Langkornnudeln und Goudakäse ^(4,7) überbacken, dazu ein gemischter Salat ^(4,7,11)	16,90

Saucen

60	Metaxa-Sauce	2,90	65	Rosmarin-Sauce ^(6,10)	2,90
61	Tomaten-Sauce	2,90	66	Thymian-Sauce ^(6,10)	2,90
62	Pikante Sauce	2,90	68	Ketchup oder Mayonnaise	0,50
63	Sauce-Bernaise ⁽⁴⁾	2,90			
64	Pfeffer-Sauce	2,90			





Vom Gyros-Grill

- | | | |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 75 | Gyros
mit Zwiebeln, dazu ein kleiner Bauernsalat | 13,90 |
| 76 | Gyros-Tsatsiki
mit Zwiebeln und Tsatsiki | 13,90 |
| 77 | Gyrospfanne „Spezial“
in Sahnesauce, verfeinert mit Cassis und frischen Champignons | 15,50 |
| 78 | Gyros, überbacken
mit Metaxa-Sauce und Goudakäse ^(4,7) überbacken | 14,90 |
| 79 | Gyrospfanne, überbacken
in Metaxa-Sauce, mit Goudakäse ^(4,7) überbacken | 15,50 |

Vom Grill

- | | | |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 110 | Suzuki, überbacken
Suzuki (Hackfleischröllchen) mit Metaxa-Sauce und Käse ^(4,7) überbacken | 13,90 |
| 111 | Bifteki
mit Feta-Käse gefüllt, dazu eine pikante Sauce | 13,90 |
| 112 | Schweineschnitzel „Wiener Art“ | 12,90 |
| 113 | Rinderleber
mit Röstzwiebeln | 13,90 |
| 114 | Suvlaki
2 Fleischspieße | 13,50 |
| 115 | Schnitzel vom Schwein „Cordon bleu Art“
mit Schinken ^(6,7) und Goudakäse ^(4,7) gefüllt, dazu Sauce-Bernaise ⁽⁴⁾ | 14,90 |
| 116 | Kreta-Teller
Suvlaki und Gyros, dazu Tsatsiki | 14,50 |
| 117 | Hackplatte
Gyros, Bifteki mit Feta-Käse gefüllt und einer pikanten Sauce | 14,50 |
| 118 | Putensteak
200 g mit einer hellen Sauce aus frischen Champignons, Paprika und Zwiebeln | 14,50 |
| 119 | Korfu-Teller
2 Schweinesteaks und Gyros | 14,50 |
| 120 | Filet-Teller
Schweinefilet, Gyros, dazu eine pikante Sauce | 16,90 |
| 121 | Bacchos-Teller
Suvlaki, 2 Steaks mit überbackenem Feta-Käse | 16,50 |
| 122 | Syrtaki-Teller
Suvlaki, Gyros, Suzuki und Tsatsiki | 15,50 |
| 123 | Spezial-Teller
Schweinesteak, Gyros, Lammkotelett, Suvlaki, Suzuki und Tsatsiki | 18,50 |
| 124 | Rhodos-Teller
3 Lammkoteletts, Gyros und Tsatsiki | 18,90 |

Vom Grill

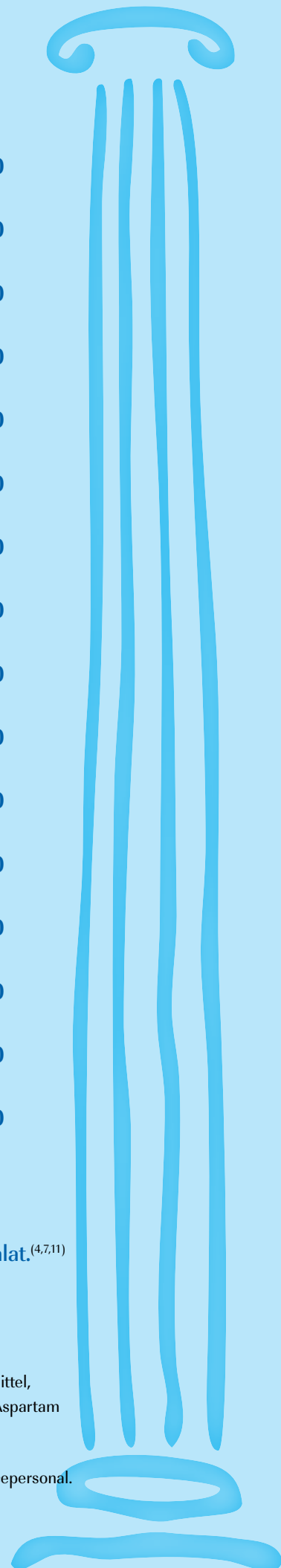
125	Bauernteller Suvlaki, Gyros, Schweinesteak, Suzuki	15,90
126	Olympia-Teller 2 Suzuki, Gyros und Rinderleber	14,90
127	„Pandosia“-Teller Rumpsteak, Lammfilet, Schweinesteak, Putenbrustfilet, Suvlaki, Metaxa-Sauce	22,90
128	Überraschungsteller lassen Sie sich überraschen	16,50
129	Grill-Teller 1 Fleischspieß, 2 Suzuki, Rinderleber, 1 Schweinesteak, Röstzwiebeln	16,90
130	Bauernspieß mit überbackenem Käse, dazu Tomaten und Zwiebeln	16,50
131	Delphi-Teller Gyros, Suvlaki und Bifteki mit Käse gefüllt, mit einer pikanten Sauce	16,50
132	Diogenes-Teller zartes Rinder- und Schweinefilet mit Metaxa-Sauce und Röstzwiebeln	20,50
133	Schweinefiletmedaillons mit Spinat und Goudakäse ^(4,7) überbacken	16,90
134	Schweinefiletmedaillons, überbacken mit Sauce-Hollandaise, Spargel und Goudakäse ^(4,7) überbacken	16,90
135	3 Schweinefiletmedaillons mit Ananas, Metaxa-Sauce und Goudakäse ^(4,7) überbacken	16,90
136	Schweinefiletspieß mit Metaxa-Sauce	16,50
137	Schweinefiletmedaillons mit Broccoli, Sauce-Bernaise ⁽⁴⁾ und Goudakäse überbacken	16,90
138	Schweinefiletmedaillons mit Metaxa-Sauce und Goudakäse ^(4,7) überbacken	15,90
139	Schweinefiletmedaillons mit Pfifferling-Sauce ⁽⁶⁾	16,50
140	Souvla Feta Schweinefiletmedaillons mit Senf und traditionellem Käse gefüllt, am Spieß gegrillt, mit Paprika und Zwiebeln und Sauce-Bernaise	19,90

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

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	5 Lammkoteletts mit Thymian-Sauce ^(6,10) und Pommes frites	22,50
162	5 Lammkoteletts mit dicken Bohnen	22,50
163	5 Lammkoteletts mit Rosmarin-Sauce ^(6,10) und Pommes frites	22,50
164	5 Lammkoteletts mit Tsatsiki und Pommes frites	22,50
165	Juwetzi Spezial 4 Lammkoteletts mit Langkornnudeln und Goudakäse ^(4,7) überbacken	19,90

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen einen frischen, knackigen Beilagensalat^(4,7,11)

Sehr zarte Lammfilets vom Grill

167	Lammfilet-Teller mit Sauce-Bernaise ⁽⁴⁾ und Pommes frites	21,90
168	Knoblauch-Lammfilets mit Knoblauch-Soße ⁽¹¹⁾ und Pommes frites	21,90
169	Lammfilets mit Metaxa-Sauce, Tsatsiki und Pommes frites	22,90
170	Lammfilets mit Rosmarin-Sauce ^(6,10) und Pommes frites	21,90
171	Lammfilet-Spieß mit Broccoli und Sahnekartoffeln (Gratin) ^(4,7)	22,90
172	Lammfilet-Spezial Lammfilet vom Grill mit Langkornnudeln und Goudakäse ^(4,7) überbacken	22,50

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen einen frischen, knackigen Beilagensalat^(4,7,11)

Pfannengerichte

81	Lammfilet-Pfanne geschnetzeltes Lammfilet in einer raffinierten Kreation aus Cherrytomaten, Knoblauch, Frühlingszwiebeln und frischen Rosmarinzweigen	22,50
82	Tiganaki Schweinefiletmedaillons in pikanter Metaxa-Sauce	17,50
84	Lammfilets in Rosmarin-Sauce ^(6,10)	22,50
85	Lammfilets in Thymian-Sauce ^(6,10)	22,50
86	Schweinefiletmedaillons in Sahnesauce, verfeinert mit Cassis und frischen Champignons	17,50
87	Rinderfiletmedaillons in Sahnesauce, verfeinert mit Cassis und frischen Champignons	25,90

Pfannengerichte

88	Lammfilets in Champignon-Sahnesauce, mit Rotwein verfeinert	22,50
89	Geschnetzeltes Schweinefilet in Champignon-Sahnesauce	17,50
90	Geschnetzelte Rinderleber in Sahnesauce, verfeinert mit Cassis und frischen Champignons	15,50
91	Geschnetzeltes Putenfilet in Sahnesauce, verfeinert mit Cassis und frischen Champignons	15,90
92	Rinderfilet-Pfanne geschnetzeltes Rinderfilet mit frischem Gemüse	25,90

Zu den Pfannengerichten servieren wir Ihnen Rösti und einen gemischten Salat^(4,7,11)

Argentinische Rumpsteaks (220 g) vom Grill

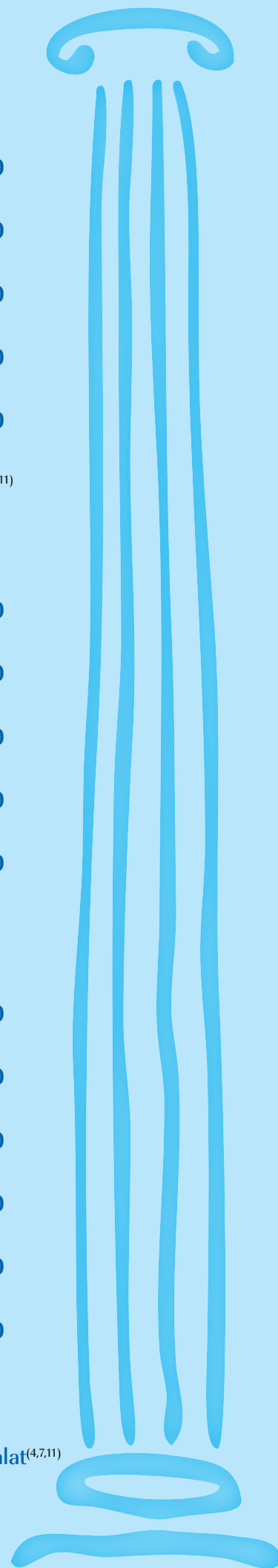
93	Rumpsteak mit Metaxasauce	20,90
94	Pfifferlingsteak Rumpsteak mit Pfifferling-Sauce ⁽⁶⁾	20,90
95	Pfeffersteak Rumpsteak mit Pfeffer-Sauce	20,90
96	Feinschmeckersteak Rumpsteak mit Sauce-Bernaise ⁽⁴⁾	20,90
97	El Torro-Steak Rumpsteak mit Röstzwiebeln	20,90

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

Argentinische Filetsteaks (220 g) vom Grill

100	Rinderfilet mit Metaxasauce	25,90
101	Pfifferling-Filetsteak Filetsteak mit Pfifferling-Sauce ⁽⁶⁾	25,90
102	Knoblauch-Filetsteak Filetsteak mit Knoblauch-Soße ⁽¹¹⁾	25,90
103	Feinschmecker-Filetsteak Filetsteak mit Sauce-Bernaise ⁽⁴⁾	25,90
104	Pfeffersteak Filetsteak mit Pfeffer-Sauce	25,90
105	Spieß zarte Fleischstücke vom Rinderfilet mit Zwiebeln, Paprika, Sauce-Bernaise ⁽⁴⁾ und Sahnekartoffeln (Kartoffelgratin) ^(4,7)	25,90

Alle Steaks servieren wir Ihnen mit Folienkartoffel, Sauerrahm und gemischtem Salat^(4,7,11)





Steaks Natur

180	Rumpsteak, 200 g Rumpsteak mit Fettrand gegrillt	16,90
181	Rumpsteak, 300 g Rumpsteak mit Fettrand gegrillt	23,50
182	Putensteak, 200 g	11,50
183	Rinderfilet-Steak, 200 g	20,90
184	Rinderfilet-Steak, 300 g	27,90
185	Lammfilet, ca. 220 g	17,50

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	„Pandosia“-Platte 2 Lammkoteletts, 2 Suvlaki, Gyros, 2 Rinderfilets, 2 Rumpsteaks, Reis, Pommes frites und Salat ^(4,7,11)	49,90
151	Sorbas-Platte 2 Schweinesteaks, 2 Suvlaki, 2 Suzuki, Gyros, Reis, Pommes frites und Salat ^(4,7,11)	36,90
152	Diogenes-Platte 2 Suvlaki, 2 Lammkoteletts, 2 Suzuki, 2 Schweinesteaks, Rinderleber, Gyros, Reis, Pommes frites und Salat ^(4,7,11)	40,90

Platten für vier Personen

153	„Pandosia“-Platte 4 Lammkoteletts, 4 Suvlaki, 4 Rinderfilets, 4 Rumpsteaks, Gyros, Reis, Pommes frites, ein großer Bauernsalat und ein gemischter Salat ^(4,7,11)	98,90
154	Bacchos-Platte 4 Suvlaki, 4 Lammkoteletts, Auflauf, 4 Suzuki, Rinderleber, Gyros, Reis, Pommes frites, ein großer Bauernsalat und ein gemischter Salat ^(4,7,11)	80,90

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

Senioren-Teller

213	S-Tiganaki Schweinefiletmedaillons in pikanter Metaxa-Sauce, mit Rösti und einem gemischten Salat ^(4,7,11)	12,90
214	S-Schweinefiletmedaillons in Sahne-Sauce, verfeinert mit Cassis und frischen Champignons dazu Rösti und ein gemischter Salat ^(4,7,11)	12,90

Senioren-Teller

215	S-Lammfilets in Champignon-Sahnesauce, mit Rotwein verfeinert, dazu Rösti und ein gemischter Salat ^(4,7,11)	16,10
216	S-Zanderfilet mit einer delikaten, hellen Sauce, dazu Salzkartoffeln, Spinat und ein gemischter Salat ^(4,7,11)	13,10
217	S-Lammkoteletts 3 Lammkoteletts mit Tsatsiki, Pommes frites und ein gemischter Salat ^(4,7,11)	15,90
218	S-Gyros-Tsatsiki mit Zwiebeln, Tsatsiki, Pommes frites und ein gemischter Salat ^(4,7,11)	11,50
219	S-Bifteki mit Käse gefüllt, dazu eine pikante Sauce, Pommes frites und ein gemischter Salat ^(4,7,11)	11,50

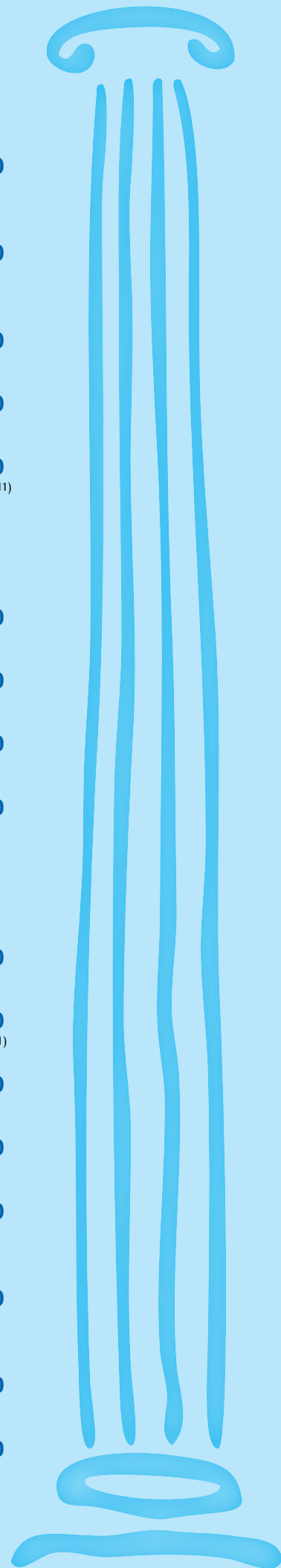
Für unsere kleinen Gäste

200	Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites	7,50
201	Spieß (Suvlaki) mit Pommes frites	7,50
202	Gyros mit Pommes frites	7,50
203	Suzuki 2 Suzuki mit Pommes frites	7,50

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

Fischgerichte

205	Dorade Royal Dorade vom Grill mit Broccoli, Salzkartoffeln und Beilagensalat ^(4,7,11)	18,90
206	Frische Babycalamares Tintenfisch mehliert mit Knoblauch-Soße ⁽¹¹⁾ , Salzkartoffeln und gemischtem Salat ^(4,7,11)	16,50
207	Riesengarnelen (ohne Schale) - Black Tiger Prawns 6 Stück, mit Knoblauch-Soße ⁽¹¹⁾ , Salzkartoffeln, Spinat und gemischtem Salat ^(4,7,11)	18,50
208	Frische Sardellen in der Pfanne gebraten, mit Tsatsiki, Salzkartoffeln und gemischtem Salat ^(4,7,11)	12,50
209	Zanderfilet mit einer delikaten, hellen Sauce, dazu Salzkartoffeln, Spinat und ein gemischter Salat ^(4,7,11)	16,50
210	Rotbarschfilet mit einer delikaten, hellen Sauce, dazu Salzkartoffeln, Broccoli und ein gemischter Salat ^(4,7,11)	16,50
211	Frisches Lachsfilet mit heller Sauce, Spinat, Salzkartoffeln und gemischtem Salat ^(4,7,11)	17,50
212	Poseidon-Teller 2 Riesengarnelen, Zanderfilet, Rotbarschfilet, dazu Butterreis Broccoli mit Sauce-Hollandaise und gemischtem Salat ^(4,7,11)	19,90



Biere

300	Stauder Pils	0,30 l	2,90	310	Krefelder	0,30 l	2,90
301	Stauder Pils	0,50 l	4,10	311	Krefelder	0,50 l	4,10
302	Alt	0,30 l	2,90	312	*Hefeweizen	0,50 l	4,10
303	Alt	0,50 l	4,10	313	*Kristallweizen	0,50 l	4,10
304	Alsterwasser ^(2,6)	0,30 l	2,90	314	*Weizenbier alkoholfrei	0,50 l	4,10
305	Alsterwasser ^(2,6)	0,50 l	4,10	315	*Weizenbier dunkel	0,50 l	4,10
306	Radler	0,30 l	2,90	316	Stauder Pils alk.-frei	0,33 l	2,90
307	Radler	0,50 l	4,10	319	Radler alk.-frei	0,33 l	2,90
308	Pils-Schuss ^(2,6)	0,30 l	2,90	317	Malzbier ⁽⁴⁾	0,30 l	2,90
309	Pils-Schuss ^(2,6)	0,50 l	4,10	318	Malzbier ⁽⁴⁾	0,50 l	4,10

* Weizenbiere aus der Flasche

Spirituosen 2 cl

380	Ouzo	2,20	388	Bommerlunder	2,30
381	Metaxa *****	3,30	389	Sambuca	2,30
382	Metaxa *****	3,90	390	Jägermeister	2,30
383	Metaxa grand fine	5,90	391	Ramazotti	3,50
384	Korn	2,30	392	Grappa	2,40
385	Malteser Kreuz	2,30	393	Asbach Uralt	2,30
386	Fernet Branca	2,30	394	Underberg	2,30
387	Fernet Menta	2,30			

Liköre 2 cl

400	Baileys auf Eis ⁽⁴⁾	3,10
401	Grüne Banane	2,50
402	Genever	2,50
403	Amaretto di Saronno	2,70

Longdrinks

350	Wodka Lemon ^(3,6)	5,50
351	Gin Tonic ⁽³⁾	5,50
352	Whisky Cola ^(1,4)	5,90
353	Bacardi Cola ^(1,4)	5,50

Alkoholfreie Getränke

320	Coca Cola ^(1,4)	0,20 l	2,20	330	Spezi ^(1,2)	0,20 l	2,20
321	Coca Cola ^(1,4)	0,40 l	3,90	331	Spezi ^(1,2)	0,40 l	3,90
322	Coca Cola Light ^(1,4,8,9,12)	0,20 l	2,20	332	Apfelschorle ⁽⁷⁾	0,20 l	2,30
323	Coca Cola Light ^(1,4,8,9,12)	0,40 l	3,90	333	Apfelschorle ⁽⁷⁾	0,40 l	4,00
324	Fanta	0,20 l	2,20	334	Bitter Lemon ^(3,6)	0,20 l	2,50
325	Fanta	0,40 l	3,90	335	Tonic Water ^(3,6)	0,20 l	2,50
326	Sprite	0,20 l	2,20	336	Ginger Ale ⁽⁶⁾	0,20 l	2,50
327	Sprite	0,40 l	3,90	337	Apfelsaft	0,20 l	2,50
328	Mineralwasser (Fl.)	0,25 l	2,40	338	Orangensaft	0,20 l	2,50
329	Mineralwasser (Fl.)	0,75 l	5,70	339	Traubensaft	0,20 l	2,50

Warme Getränke

340	Tasse Kaffee	2,10
341	Latte macchiato	3,50
342	Tasse Schokolade	2,00
343	Cappuccino	2,90

Warme Getränke

344	Espresso	2,30
347	Doppelter Espresso	3,80
345	Mokka	2,20
346	Glas Tee	2,10

Sekt

370	Fürst v. Metternich	0,75 l	21,50	373	Piccolo Sekt	0,20 l	5,90
371	Mumm Dry	0,75 l	19,90	374	Piccolo Prosecco	0,20 l	5,50
372	Prosecco	0,75 l	18,90	375	1 Glas Prosecco	0,10 l	2,90
				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 4,90
0,50 l 9,00

- 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

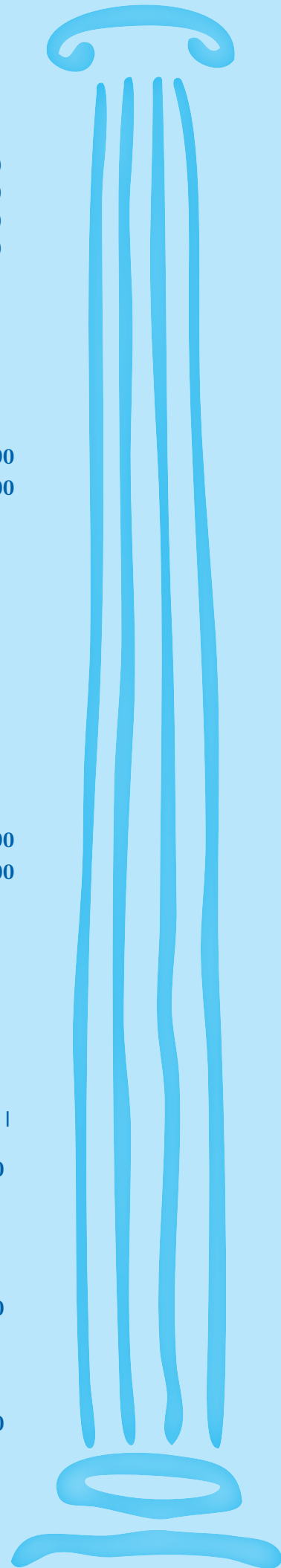
Offene Weine 0,25 l 4,90
0,50 l 9,00

- 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 **Rapsani** 7,50 23,90
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.
- 519 **Amethystos** 7,90 25,90
Ein samtweicher Rotwein, der aus der harmonischen Kombination von Cabernet Sauvignon, Merlot und Agiorgitiko hervorgeht.
- 520 **Cabernet Sauvignon-Hatzimichalis** 8,50 26,90
Die Rebsorte Cabernet Sauvignon wächst an den Hängen des Parnassgebirges in der sonnenverwöhnten Gegend von Delphi (Zentralgriechenland). Wo der Nabel der damaligen Welt lag, ist heute das Weingut der Familie Hatzimichalis beheimatet.





Griechische Qualitätsweine Rosé

Glas 0,20 l Flasche 0,75 l

510 Amethysto Rosé

7,50

24,90

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 7,90

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 Santorini

6,90

22,90

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.

515 Amethystos

7,50

24,90

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

6,90

22,90

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

4,90

15,50

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

4,90

15,50

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 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.

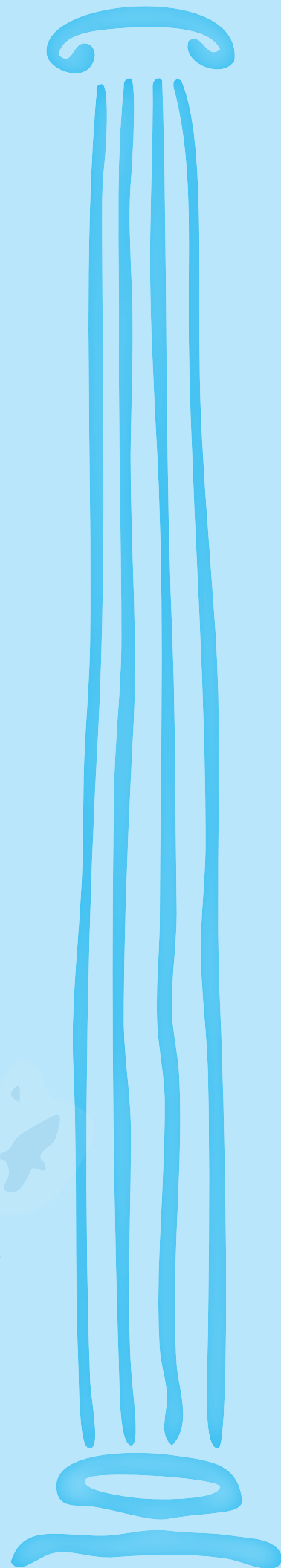
Vielen Dank für Ihren Besuch in unserem Restaurant.

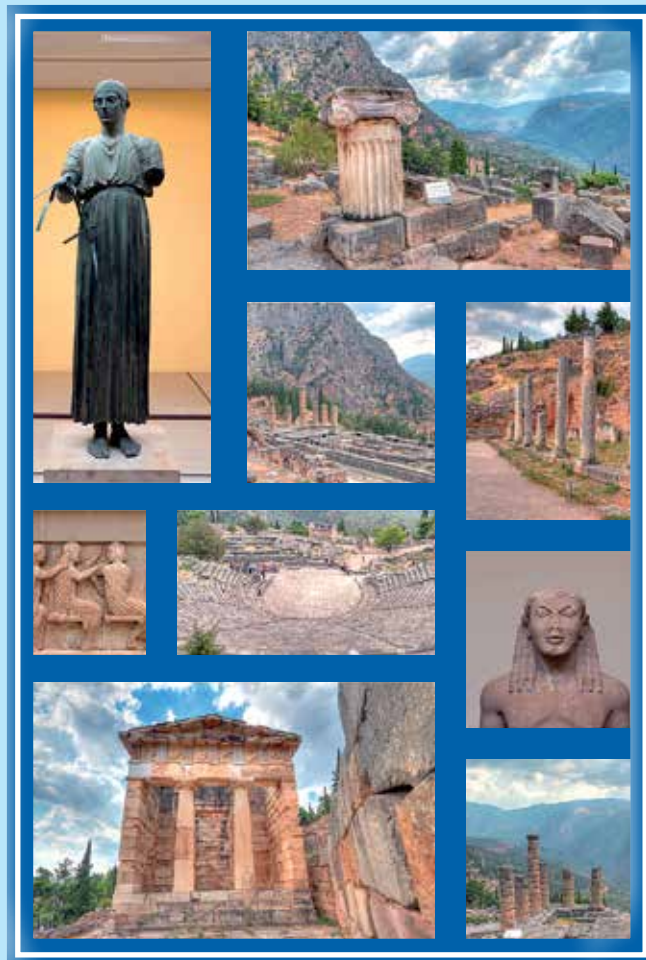
Wir freuen uns, Sie recht bald wieder begrüßen zu dürfen.

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

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

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.