LINDOS

RESTAURANT

LIEBE GÄSTE,

WIR FREUEN UNS, SIE ALS GAST
IN UNSEREM RESTAURANT
BEGRÜSSEN ZU DÜRFEN.

IN ANGENEHMER ATMOSPHÄRE
UND MIT DEM FLAIR GRIECHISCHER TRADITION
ERLEBEN SIE BEI UNS MEDITERRANE GASTRONOMIE.
UNSERE SPEISEN WERDEN MIT VIEL LIEBE UND SORGFALT
TÄGLICH FRISCH ZUBEREITET.

WIR LEGEN GROSSEN WERT AUF FRISCHE.
WIR HABEN EINEN HOHEN QUALITÄTSANSPRUCH
AN DIE VERWENDETEN PRODUKTE.
WIR VERWENDEN MÖGLICHST VIELE
BIO-PRODUKTE BEI GEMÜSE UND SALATEN.

UNSER FLEISCH IST SEHR HOCHWERTIG.
UNSER FISCH KOMMT AUS NACHHALTIGER AQUAKULTUR.

WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT

**HABEN SIE EINE NAHRUNGSMITTEL-UNVERTRÄGLICHKEIT/ALLERGIE?
DANN WEISEN SIE BITTE UNSER PERSONAL DEUTLICH DARAUF HIN.
DANKESCHÖN.**

Hausgemachte, kalte Vorspeisen

DAZU HAUSGEMACHTE BRÖTCHEN A+C+G

1. **ZAZIKI 4,50 €**
AUS GRIECHISCHEM JOGHURT, GURKEN UND KNOBLAUCH

2. **BRUSCHETTA A 7,00 €**
GERÖSTETES WEISSBROT MIT FRISCHEN TOMATEN,
ZWIEBELN, KNOBLAUCH UND OLIVENÖL

3. **OLIVEN TREFFEN PEPERONI 7,00 €**
MIT FRISCHEM KNOBLAUCH UND OLIVENÖL
AUF SALAT ANGERICHTET

Hausgemachte, warme Vorspeisen

DAZU HAUSGEMACHTE BRÖTCHEN A+C+G

4. **VORSPEISENPLATTE A+G** **FÜR ZWEI PERSONEN 20,00 €**
5. **VORSPEISENPLATTE A+G** **FÜR EINE PERSON 15,00€**
MIT EINER AUSWAHL UNSERER KALTEN/WARMEN VORSPEISEN

6. **WEINBLÄTTER 9,50 €**
ANGERICHTET AUF SALAT

7. **DICKE BOHNEN 10,00 €**
MIT FETAKÄSE

8. **GEBRATENE PEPERONI 9,00 €**
MIT FRISCHEM KNOBLAUCH UND OLIVENÖL AUF SALAT

9. **FETAKÄSE AUS DEM OFEN 11,00 €**
FETAKÄSE "NATURBELASSEN" MIT PEPERONI,
ZWIEBELN UND TOMATEN, „ZART SCHMELZEND“

10. **GEBACKENER FETAKÄSE A+C 11,00 €**
FETAKÄSE „PANIERT“ AUF EINEM SALATBOUQUET ANGERICHTET

11. **ZUCCHINI TRIFFT AUF AUBERGINE A+C 8,50 €**
GEBRATENE FRISCHE ZUCCHINI- UND AUBERGINENSCHEIBEN
MIT KNOBLAUCH UND OLIVENÖ, AUF SALAT UND FETAKÄSE

ALLE PREISE IN EURO INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER

Salate

servieren wir mit hausgemachten Brötchen A+C+G

unsere Salatprodukte stammen
aus biologischem Anbau

12. **griechischer Salat** M **11,00 €**

wahlweise dazu:

13. **cremiger Fetakäse "naturbelassen“ 5,50 €**
14. **gebackener Fetakäse paniert** A+C **6,00 €**
15. **gebratenes Lachsfilet** D **10,00 €**
16. **gegrillte Scampi (3 Stück)** B **9,00 €**
17. **kross gebratene Sardinen** D **6,00 €**
18. **Calamaris paniert** R **7,00 €**

Dressings

Wählen Sie zwischen
Knoblauch-Olivenöl oder Honig-Senf M

Vegetarische Gerichte

19. **griechische Pfanne** M **14,00 €**
Saisongemüse, gerösteter Rucola, Kartoffeln und Feta,
Metaxasauce, dazu Beilagensalat

weitere vegetarische Gerichte finden Sie unter Vorspeisen, Salate, Pasta

Kinder-Teller

servieren wir mit Pommes Frites

20. **Hähnchenfiletschnitzel 9,00 €**

21. **Portion Gyros 9,00 €**

22. **ein Souvlaki 9,00 €**

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer

Fisch

servieren wir mit Beilagensalat

Wir verwenden ausschliesslich frischen Fisch aus nachhaltiger, zertifizierter MSC-Aquakultur

in Olivenöl gebraten

23. **Lachsfilet** [D] **26,50 €**
„zart gebraten", mit Couscous und Aioli

24. **Gebratene Sardinen "kross"** [D] **18,50 €**
auf Thymiankartoffeln und Aioli

25. **Riesen Scampi "geschält"** [B] **25,00 €**
auf frisch zubereitetem Kartoffelkräuterpüree und Aioli

26. **Calamari paniert** [R] **18,50 €**
auf Saisongemüse angerichtet mit Aioli

Pfannengerichte

servieren wir mit Beilagensalat

27. **Lammfleisch „Traditionell"** [G] **24,00 €**
Lammfleisch mit Saisongemüse, Feta
Metaxasauce & Griechische Nudeln

28. **Gyros in Metaxasauce** [G] **20,50 €**
dazu Couscous

29. **Gyros in Champignonsauce** [G] **20,50 €**
dazu Pommes Frites

30. **Schweinemedaillons in Weissweinsauce** [G] **22,00 €**
Dazu Couscous

31. **Hähnchenmedaillons in Champignonsauce** [G] **21,50 €**
Dazu Couscous

32. **Leber vom Schwein „Traditionell"** [G] **20,50 €**
mit Saisongemüse, Couscous und Metaxasauce

33. **auf Wunsch auch überbacken +1,50 €**

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer

Fleischgerichte vom Grill

dazu Beilagensalat und Zaziki

Schwein

34. **Gyros vom Spiess 16,50 €**
dazu Reis

35. **Piräus 17,50 €**
Leber vom Schwein, mit gerösteten Zwiebeln, dazu Couscous [A]

36. **Patra 16,50 €**
Bifteki-Hacksteaks vom Schwein, dazu Couscous [A]

37. **Apollon 17,50**
Schweinesteaks mit gerösteten Zwiebeln, dazu Couscous [A]

38. **Dias 16,50 €**
zwei Souvlaki–Spiesse, dazu Couscous [A]

39. **Meteora** [C+G] **19,50 €**
Bifteki-Hacksteak vom Schwein mit Gouda gefüllt und überbacken
dazu Metaxasauce und Reis

40. **Larissa 19,50 €**
Gyros & Leber vom Schwein, dazu Reis

41. **Volos 18,00 €**
Gyros & Souvlaki-spiess, dazu Reis

42. **Santorini** [G] **20,50 €**
mit Fetakäse gefüllte Schweine-Roulade, Metaxasauce
dazu Reis

43. **Trikala** [C+G] **20,50 €**
mit Fetakäse gefülltes Bifteki-Hacksteak vom schwein

44. **Lindos** [G] **22,50 €**
mit Fetakäse gefülltes Schweinefilet, dazu Reis

45. **Lamia** [C] **20,00 €**
Gyros, Souvlaki-Spiess & Bifteki-Hacksteak vom Schwein

46. **Athina** [C] **22,00 €**
Gyros, Souvlaki-Spiess, Bifteki-Hacksteak vom Schwein & Schweinesteak

Schwein & Lamm

47. **Akropolis 23,50 €**
Filets vom Schwein und Lamm, auf Couscous [A]

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer

Fleischgerichte vom Grill

dazu Beilagensalat und Zaziki

Rind

48. **Chalkidiki** [C] **18,50 €**
Bifteki-Hacksteaks vom Rind, dazu Reis

49. **Kos** [C+G] **22,50 €**
mit Fetakäse gefülltes Bifteki-Hacksteak vom Rind, dazu Couscous [A]

50. **Daphne** [C+G] **21,50 €**
Bifteki-Hacksteak vom Rind mit Gouda gefüllt und überbacken,
dazu Metaxasauce und Reis

Lamm

51. **Saloniki 21,50 €**
Koteletts vom Lamm, mit Couscous [A]

52. **Kawala 23,50 €**
Filets und Koteletts vom Lamm auf Couscous [A]

53. **Kreta 26,00 €**
Filets vom Lamm mit Reis

Hähnchen

54. **Kerkini 19,50 €**
Filets vom Hähnchen, dazu Couscous [A]

***

wahlweise noch dazu:

55. **Gyros vom Spiess 5,50 €**
56. **Hacksteak vom Schwein** [C] **3,50 €**
57. **Hacksteak vom Rind** [C] **4,50 €**
58. **Leber 3,00 €**
59. **Souvlaki-Spiess 5,00 €**
60. **Lammfilet 4,50 €**
61. **Lammkotelett 4,00 €**
62. **Hähnchenbrustfilet 4,00 €**
63. **Schweinefilet 4,00 €**

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer

Beilagen

64. **Reis 3,00 €**

65. **Couscous [A] 3,50 €**

66. **Pommes Frites 3,50 €**

67. **Griechische Nudeln [G] 4,00 €**

68. **Dicke Bohnen 5,50 €**

69. **Bratkartoffeln 4,50 €**

70. **Thymian-Kartoffeln 4,50 €**

71. **Kräuterkartoffelpüree [G] 4,50 €**

72. **Saisongemüse 4,50 €**

73. **Beilagensalat und Zaziki 2,50 €**

74. **Mayo [C] oder Ketchup 0,30 €**

Hausgemachte Saucen

75. **Metaxasauce [G] 3,50 €**

76. **Champignonsauce [G] 3,50 €**

77. **Aioli [G] 3,00 €**

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer

Pasta

Unsere Pasta wird jeden Tag aus natürlichen Zutaten frisch zubereitet: aus Hartweizengriess, Eiern & Olivenöl. Die frische Pasta wird direkt nach der Bestellung „al dente“ gekocht.

78. **Hausgemachte Pasta in Rahmsauce** C+G **12,00 €**
mit Blattspinat und frischen Tomaten

wahlweise dazu:

79. **cremiger Fetakäse "naturbelassen"** 5,50 €

80. **gebackener Fetakäse paniert** A+C 6,00 €

81. **Gebratenes Lachsfilet** D 10,00 €

82. **gegrillte Scampi (3 Stück)** B 9,00 €

83. **kross gebratene Sardinen** D 6,00 €

84. **Calamari paniert** R 7,00 €

Pizza

85. **Pizza Margherita** A+C+G **11,50 €**
Tomatensauce & Käse

86. **Pizza Salame** 1,3 A+C+G **12,50 €**
Tomatensauce, Käse & Salami

87. **Pizza Prosciutto** 1,3 A+C+G **12,50 €**
Tomatensauce, Käse & Schinken

88. **Pizza Tonno** A+C+G **13,50 €**
Tomatensauce, Käse, Zwiebeln & Thunfisch

89. **Pizza Gyros** A+C+G **16,50 €**
Tomaten, Käse, Zwiebeln & Gyros vom Spiess

jeder zusätzliche Belag: 1,50 €

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer

Hausgemachte Desserts

90. **Tiramisu** C+G **6,00 EUR**
nach Oma´s Rezept

91. **Kadaifi** H **6,00 €**
feine Teigfäden mit einer Füllung aus Walnüssen
und Zuckersirup, dazu eine Kugel Vanilleeis

92. **Eine Kugel Eis** A+G **1,70 €**
Vanille

93. **Zwei Kugeln Eis** A+G **3,40 €**
Vanille

94. **drei Kugeln Eis** A+G **5,10 €**
Vanille

*****

Warme Getränke

Tasse Kaffee	**2,80 €**
tasse tee (Versch. Sorten)	**2,80 €**
Griechischer Mokka	**2,80 €**
Espresso	**2,50 €**
Espresso Macchiato G	**2,70 €**
doppelter Espresso	**3,50 €**
Cappuccino G	**3,50 €**
Latte Macchiato G	**3,80 €**

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer

Kleingedrucktes

Erläuterung der Kennzahlen für Zusatzstoffe:

[1] mit Nitritpökelsalz
[2] mit Farbstoff
[3] mit Antioxidationsmittel
[4] mit Süssungsmittel Saccharin
[5] mit Süssungsmittel Cyclamat
[6] mit Süssungsmittel Aspertam, enth. Phenylalaninquelle
[7] mit Süssungsmittel Acesulfam
[8] mit Phosphat
[9] geschwefelt
[10] chininhaltig
[11] koffeinhaltig
[13] geschwärzt
[14] gewachst
[15] gentechnisch verändert

Erläuterung der Kennzeichnung von Allergenen:

A glutenhaltiges Getreide
B Krebstiere und -erzeugnisse
C Eier und Erzeugnisse darauf
D Fisch und Fischerzeugnisse (ausser Fischgelatine)
E Erdnüsse und erzeugnisse
F Soja (Bohnen und Erzeugnisse)
G Milch und -erzeugnisse (inklusive Laktose)
H Schalenfrüchte und -erzeugnisse
L Sellerie und erzeugnisse
M Senf und -erzeugnisse
N Sesam-Samen und -erzeugnisse
O Schwefeldioxid und -erzeugnisse (Sulfite)
P Lupinen und -erzeugnisse darauf
R Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Tintenfische etc.)

Bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten / Allergien sprechen Sie bitte unser Personal an!