

# Speisekarte



RESTAURANT  
GARTENFREUNDE

## Vorspeisen

<b>Mediterraner Vorspeisenteller dazu Pitabrot</b> Tzatziki, Tarama, Schafskäsecreme, Auberginensalat, Riesenbohnen, gefüllte Weinblätter, Calamari-Ringe, Zucchini-Frikadellen, Kalamata Oliven und Pepperoni	20,5
<b>Käsekroketten mit Tomatensauce</b>	8,5
<b>Gegrillte Pepperoni mit Knoblauchsauce</b> dazu Pitabrot	10
<b>Gebackener Schafskäse mit verschiedenem Gemüse</b> dazu Pitabrot	12
<b>Zucchini-Frikadellen mit Tzatziki</b>	8,5
<b>Garnelen mit verschiedenem Gemüse und Knoblauch</b> dazu Pitabrot	13,5
<b>Pitabrot à la Bruschetta mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Schafskäse</b>	9,5
<b>Gigantes</b> Riesenbohnen in pikanter Tomatensauce mit Schafskäse überbacken dazu Pitabrot	8,5
<b>Dolmadakia</b> Gefüllte Weinblätter mit Tzatziki	8,5
<b>Portion Tzatziki mit Pitabrot</b>	6
<b>Portion Schafskäsecreme mit Pitabrot</b>	6
<b>Portion Taramas mit Pitabrot</b>	6
<b>Portion Auberginensalat mit Pitabrot</b>	6
<b>Portion Pitabrot mit frischem Knoblauch</b>	4,5

Hier wird mit Liebe gekocht - nicht mit Hektik.  
Tradition trifft Genuss  
Heimat schmeckt man



## Salate

<b>Beilagensalat</b>		<b>5</b>
<b>Traditioneller griechischer Bauernsalat</b>		<b>13</b>
Mit Olivenöl, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Schafskäse, Oliven dazu Pitabrot		
<b>Großer gemischter Salat, dazu Pitabrot</b>		<b>11</b>
Wahlweise mit	Zucchini-Frikadellen	5
	Putenstreifen	6
	Calamari-Ringe	6,5
	Garnelen	7
<b>Salat-Dressing nach Wahl</b>	<b>Vinaigrette oder Joghurtdressing</b>	

## Ofenkartoffel

<b>Ofenkartoffel an Salatbouquet und hausgemachtem Dip</b>		<b>13</b>
Wahlweise mit	Mediterranem Gemüse	4
	Putenstreifen	6
	Calamari-Ringe	6,5
	Garnelen	7

## Schnitzel

<b>Cordon bleu mit Kroketten</b>		<b>20</b>
<b>Schnitzel Wiener Art</b>		<b>15</b>
auch mit Putenfleisch		<b>3</b>
<b>Schnitzel Wiener Art mit Sauce:</b>		<b>19</b>
Bratensauce, Rahmsauce, Champignonrahmsauce, Metaxasauce, Schafskäsesauce		
Wahlweise Beilagen:	Pommes, Reis, Pappardelle Spätzle, Kroketten	
	Ofenkartoffel	<b>1,5</b>

Hier wird mit Liebe gekocht - nicht mit Hektik.  
Tradition trifft Genuss  
Heimat schmeckt man



**RESTAURANT**  
GARTENFREUNDE

## Hauptgerichte

<b>Putensteak griechischer Art mit Pommes</b>	<b>21</b>
<b>Schnitzel griechischer Art mit Pommes</b>	<b>20</b>
<b>Lende griechischer Art mit Pommes</b>	<b>22</b>
Mit Paprika, Peperoni, frischen Tomaten, Zwiebeln, Knoblauchsauce und überbackenem Schafskäse	
<b>Putensteak mit Pommes</b>	<b>18,5</b>
dazu Kräuterbutter oder Tzatziki an kleinem Salatbouquet	
<b>Smyrneiko Bifteki gefüllt mit Schafskäse</b>	<b>18,5</b>
dazu pikante Tomatensauce und Reis	
<b>Bifteki gefüllt mit Schafskäse</b>	<b>18,5</b>
dazu Tzatziki und Pommes	
<b>Lende mit Rahmsauce dazu Pappardelle</b>	<b>19</b>
<b>Calamari-Ringe mit Pommes</b>	<b>18,5</b>
an kleinem Salatbouquet dazu Knoblauchsauce	
<b>Wurstsalat mit Pommes</b>	<b>14</b>
<b>Schweizer Wurstsalat mit Pommes</b>	<b>15</b>
mit Käse	
<b>Pappardelle in Tomatensauce und mediterranem Gemüse</b>	<b>13</b>
<b>Wahlweise mit</b>	<b>7</b>
Garnelen	
Schafskäse	<b>2</b>

Hier wird mit Liebe gekocht - nicht mit Hektik.  
Tradition trifft Genuss  
Heimat schmeckt man



**RESTAURANT**  
GARTENFREUNDE

## Verschiedene Beilagen

<b>Portion Pommes</b>	<b>4</b>
<b>Portion Kroketten</b>	<b>4</b>
<b>Portion Reis</b>	<b>4</b>
<b>Portion Spätzle</b>	<b>4</b>
<b>Portion Pappardelle</b>	<b>4</b>
<b>Portion Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterdip</b>	<b>5</b>

## Verschiedene Saucen

<b>Portion Bratensauce</b>	<b>4</b>
<b>Portion Rahmsauce</b>	<b>4</b>
<b>Portion Champignon-Rahmsauce</b>	<b>4</b>
<b>Portion Metaxasauce</b>	<b>4</b>
<b>Portion Scharfkäsesauce</b>	<b>4</b>
<b>Portion Tomatensauce</b>	<b>4</b>

## Kindergerichte

<b>Nuggets mit Pommes</b>	<b>8</b>
<b>Kinderschnitzel mit Pommes</b>	<b>8</b>
<b>Pappardelle mit Rahmsauce</b>	<b>7</b>
<b>Spätzle mit Rahmsauce</b>	<b>7</b>

## Nachtisch

<b>Affogato Espresso mit Vanilleeis</b>	<b>4,5</b>
<b>Gemischtes Eis mit Sahne (Vanille, Erdbeere, Schoko)</b>	<b>5,5</b>
<b>Vanilleeis mit heißen Waldbeeren und Sahne</b>	<b>6,5</b>
<b>Loukoumades mit Honig, Zimt und Walnüsse oder Nutella und Vanilleeis</b>	<b>8.5</b>

Alle Gerichte auch als Seniorenportion erhältlich.  
Alle Gerichte auch zum Mitnehmen

Liebe Gäste, für die Mitnahme Ihrer übrig gebliebenen Speisen müssen wir eine Verpackungspauschale in Höhe von 1,00 € berechnen. Gerne können Sie Ihre mitgebrachten Behälter nutzen.

Hier wird mit Liebe gekocht - nicht mit Hektik.  
Tradition trifft Genuss  
Heimat schmeckt man



RESTAURANT  
GARTENFREUNDE

## Getränkekarte

### Kaffee

<b>Kaffee Klassisch</b>	<b>3</b>
<b>Milchkaffee</b>	<b>4</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>4,5</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>4</b>
<b>Espresso Klassisch</b>	<b>2,5</b>
<b>Espresso Doppio</b>	<b>3,5</b>
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>3,5</b>
<b>Heiße Schokolade</b>	<b>4,5</b>

**Tee - verschiedene Sorten** **3**  
Pfefferminze, Waldbeere, Grün, Hagebutte, Kamille, Schwarztee, Früchtetee, Rooibos

### Softdrinks

<b>Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Spezi, Sprite, Fanta</b>	<b>0,2 l / 3</b>	<b>0,4 l / 4</b>
<b>Peterstaler Mineralwasser</b>	<b>0,25 Fl. / 3,5</b>	<b>Fl. 0,75 l / 7</b>
<b>Black Forest Still</b>	<b>0,25 Fl. / 3,5</b>	<b>Fl. 0,75 l / 7</b>
<b>Fruchtsäfte</b> Orange, Apfel	<b>0,2 l / 3,5</b>	<b>0,4 l / 4,5</b>
<b>Fruchtnektar</b> Johannisbeere, Maracuja	<b>0,2 l / 3,5</b>	<b>0,4 l / 4,5</b>
als Schorle mit Saft/Nektar Nach Wahl	<b>0,2 l / 3</b>	<b>0,4 l / 4</b>
<b>Schweppes</b>		
<b>Tonic Water/Bitter Lemon/ Ginger Ale/Wild Berry</b>	<b>0,2 l / 3,5</b>	<b>0,4 l / 4,5</b>

Hier wird mit Liebe gekocht - nicht mit Hektik.  
Tradition trifft Genuss  
Heimat schmeckt man



**RESTAURANT**  
GARTENFREUNDE

## Biere vom Fass

<b>Ureich Pils vom Fass</b>	<b>0,3 l / 4</b>	<b>0,5 l / 5</b>
<b>Eichbaum Hefe vom Fass</b>	<b>0,3 l / 4</b>	<b>0,5 l / 5</b>
<b>Eichbaum Radler vom Fass</b>	<b>0,3 l / 4</b>	<b>0,5 l / 5</b>
<b>Weizen-Radler, Cola-Weizen</b>	<b>0,3 l / 4</b>	<b>0,5 l / 5</b>

## Flaschenbiere

<b>Hefeweizen Dunkel</b>	<b>0,5 l / 5</b>
<b>Kristall-Weizen</b>	<b>0,5 l / 5</b>
<b>Eichbaum Helles</b>	<b>0,33 l / 4</b>
<b>Eichbaum Natur Radler</b>	<b>0,33 l / 4</b>

## Alkoholfreie Biere

<b>Eichbaum Natur Radler</b>	<b>0,33 l / 4</b>
<b>Ureich Pils 0,0</b>	<b>0,33 l / 4</b>
<b>Hefeweizen</b>	<b>0,50 l / 5</b>

Hier wird mit Liebe gekocht - nicht mit Hektik.  
Tradition trifft Genuss  
Heimat schmeckt man



**RESTAURANT**  
GARTENFREUNDE

## Weine

### Rotweine

Naoussa Trocken	0,2 l / 6
Demestica Trocken	0,2 l / 5
Dornfelder Trocken	0,2 l / 5
Imiglykos Lieblich	0,2 l / 5
Mavrodaphne griechischer Likörwein	0,2 l / 6,5

### Weißwein

Grauburgunder Trocken	0,2 l / 6
Domestica Trocken	0,2 l / 5
Wissing Riesling Trocken	0,2 l / 5
Imiglykos Lieblich	0,2 l / 5
Malamatina Retsina, geharzter Weißwein, trocken	0,2 l / 5

### Roseweine

Wissing Portugieser Weißherbst Trocken	0,2 l / 5
Alle Weine auch als Schorle	0,25 l / 3,5    0,5 l / 5,5

### Secco

0,1 l / 3    0,2 l / 6    Fl. 0,75 l / 17,5

Hier wird mit Liebe gekocht - nicht mit Hektik.  
Tradition trifft Genuss  
Heimat schmeckt man



**RESTAURANT**  
GARTENFREUNDE

## Longdrink

<b>Aperol Spritz</b>	Aperol, Sekt, Orange	7
<b>Sharti Spritz</b>	Sharti, Sekt, Bitter-Lemon, Grapefruit	7
<b>Lillet Berry</b>	Lillet Blanc, Wild Berry, Beeren	7
<b>Vodka Lemon</b>	Vodka, Bitter-Lemon, Zitrone	7
<b>Gin Tonic</b>	Gin, Tonic Water, Gurke	7
<b>Whiskey Cola</b>	Whiskey, Cola	7
<b>Asbach Cola</b>	Asbach, Cola	7

## Shots

<b>Willi</b>	2 cl	3,5
<b>Mirabelle</b>	2 cl	3,5
<b>Ouzo</b>	2 cl	3,5
<b>Jägermeister</b>	2 cl	3,5
<b>Ramazotti</b>	4 cl	4,5
<b>Baileys</b>	4 cl	4,5
<b>Averna</b>	4 cl	4,5
<b>Metaxa 7 Sterne</b>	4 cl	6,5

Alle Gerichte auch als Seniorenportion erhältlich.  
Alle Gerichte auch zum Mitnehmen

Liebe Gäste, für die Mitnahme Ihrer übrig gebliebenen Speisen müssen wir eine Verpackungspauschale in Höhe von 1,00 € berechnen. Gerne können Sie Ihre mitgebrachten Behälter nutzen.

Hier wird mit Liebe gekocht - nicht mit Hektik.  
Tradition trifft Genuss  
Heimat schmeckt man