

Antipasti

Vorspeisen

- | | | |
|-----|---|-------|
| 109 | <i>Bruschetta</i>
Tomatenwürfel in Olivenöl und Balsamico eingelegt, auf geröstetem Brot | 6,00 |
| 110 | <i>Antipasto Misto</i> ^{F)}
Gemischte Vorspeisen | 14,00 |
| 111 | <i>Caprese</i> ^{F)}
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum (vom Büffel) | 8,00 |
| 112 | <i>Prosciutto con Melone</i>
Parmaschinken mit Melone | 12,50 |
| 113 | <i>Carpaccio</i>
Hauchdünnes Rinderfilet, roh | 15,50 |



Zuppe

Suppen

- | | | |
|-----|---|------|
| 116 | <i>Stracciatella</i>
Brühe mit verquirltem Ei und Parmesan ^{F), D)} | 6,00 |
| 117 | <i>Tortellini in Brodo</i>
Kraftbrühe mit Tortellini | 6,00 |

Insalata

Salate

- | | | |
|-----|---|-------|
| 119 | <i>Insalata Italiana</i> ^{B), D)}
Gemischter Salat mit Thunfisch, Schinken, Ei und Ruccola | 12,00 |
| 120 | <i>Insalata Nizza</i> ^{F)}
Gemischter Salat mit Thunfisch, Schinken, Ananas, Käse, Ei und Ruccola | 13,00 |
| 121 | <i>Mittelmeersalat</i> ^{B)}
Verschiedene Salate, mit gebratenen Lachsstreifen | 18,50 |
| 122 | <i>Mittelmeersalat</i>
Verschiedene Salate, mit gebratenem Putenfleisch | 14,50 |
| 123 | <i>Ruccola Salat</i> ^{F)}
Mit Sonnenblumenkernen, Tomatenwürfeln, Parmesan und Dressing | 9,50 |

– Für unsere Salate verwenden wir nur natives Olivenöl –

Pasta

Nudeln

- | | | |
|-----|---|-------|
| 125 | <i>Spaghetti Napoletana</i> ^{A)}
Spaghetti mit Tomatensauce | 9,50 |
| 127 | <i>Spaghetti Carbonara</i> ^{A), F), I)}
Spaghetti mit Speck und Ei | 13,50 |
| 128 | <i>Spaghetti Aglio Olio e Peperoncini</i> ^{A)}
Spaghetti in Öl, mit Knoblauch und scharfen Peperoni | 11,00 |
| 129 | <i>Penne Ambrosia</i> ^{A)}
Mit Currysauce und Putenstreifen | 16,00 |
| 131 | <i>Tortellini con Panna e Prosciutto</i> ^{A)}
Gefüllte Ringnudeln mit Sahne und Schinken | 13,00 |
| 132 | <i>Lasagne al Forno</i> ^{A), F)}
Nudelteigplatten mit Fleischfüllung vom Rind | 15,00 |
| 135 | <i>Tagliatelle al Gorgonzola</i> ^{A), F)}
Bandnudeln mit Gorgonzolasauce | 12,50 |
| 136 | <i>Tagliatelle con Panna e Prosciutto</i> ^{A), F)}
Bandnudeln mit Sahne und Schinken | 12,00 |
| 137 | <i>Tagliatelle al Salmone</i> ^{A), B)}
Bandnudeln mit Lachs in einer Tomaten-Sahnesauce | 22,50 |
| 138 | <i>Tagliatelle al Forno</i> ^{A), F)}
Bandnudeln mit frischem Gemüse und Schafskäse überbacken | 16,00 |
| 139 | <i>Penne all' Arrabiata</i> ^{A)}
Tomatensauce, Peperoni und Knoblauch | 13,50 |



Alle Nudelgerichte können Sie auch überbacken bestellen

Aufpreis 1,50

Zu allen Nudelgerichten kann auch Parmesan gereicht werden ^{F)}

Aufpreis 1,00

Bei allen Kochvariationen unserer Nudelgerichte können Sie jede Sorte Nudeln wählen.



Gnocchi

143	Gnocchi al Gorgonzola ^{F)} – mit Gorgonzolakäse	14,00
144	Gnocchi Frutti di Mare ^{M)} – mit Meeresfrüchten	21,50
145	Gnocchi al Salmone ^{B),F)} – mit Lachs	22,50
146	Gnocchi al Ratatouille ^{F)} Mit frischem Gemüse in einer Tomaten-Sahnesauce	15,50

Pizza

150	Pizza Margherita ^{F)} – mit Tomaten und Käse	8,50
153	Pizza Paesana ^{D),F)} Mit Tomaten, Käse, Salami und Schinken	11,50
154	Pizza Diavolo ^{D),F)} Mit Tomaten, Käse, Pilzen, Salami, Schinken und Peperoni	13,50
155	Pizza Mozzarella ^{F)} Mit frischen Tomaten, Basilikum und Ruccola	13,00
156	Pizza Frutti di Mare ^{B),F),M)} Mit Tomaten, Käse, Tintenfisch und Thunfisch	17,50
159	Pizza Funghi ^{F)} mit Tomaten, Käse und Pilzen	11,00
160	Pizza Hawaii ^{F)} – mit Tomaten, Käse, Schinken und Ananas	12,50
161	Pizza Tonno ^{B),F)} – mit Tomaten, Käse und Thunfisch	12,50
162	Pizza Calabrese ^{D),F)} Mit Tomaten, Käse, Paprika, Zwiebeln, Schinken, Salami und Pilzen	14,50
163	Pizza Gorgonzola ^{F)} Mit Tomaten, Gorgonzola und Zwiebeln	12,00
164	Pizza Vegetaria ^{F)} Mit Tomaten, Käse, Paprika, Zwiebeln, Pilzen, Auberginen und Zucchini	16,00
165	Pizza Ambrosia ^{F)} – mit Tomaten, Gorgonzola und Parmaschinken	17,50
166	Pizza Giros ^{F)} – mit Tomaten, Käse, Giros und Zwiebeln	13,50



In allen Pizzen ist Gluten enthalten.
Pizza Salami: mit Farbstoff, Konservierungsstoff, Antioxidationsmittel,
Geschmacksverstärker, Nitritpökelsalz

Carne



Fleisch (Rindfleisch aus Argentinien)

... gegrillt auf dem Original Lavastein-Grill

- 179 **Filetto Mediterrane** ^{F)}
Filetsteak in Gorgonzola-Sauce, mit Bandnudeln
und frischem Gemüse, dazu 1 Teller Salat vom Buffet **39,00**
- 186 **Scaloppina di Vitello al Vino Bianco** ^{F)}
Kalbschnitzel in Weißwein mit frischem Gemüse, Rosmarinkartoffeln
und 1 Teller Salat vom Buffet **27,50**
- 187 **Scaloppina di Vitello al Limone** ^{F)}
Kalbschnitzel in Zitronensauce mit frischem Gemüse, Rosmarinkartoffeln
und 1 Teller Salat vom Buffet **27,50**
- 188 **Saltimbocca alla Romana** ^{F)}
2 Kalbschnitzel mit Schinken, Salbei, Weißwein mit frischem Gemüse,
Rosmarinkartoffeln und 1 Teller Salat vom Buffet **29,00**
- 192 **Scaloppina di Gorgonzola** ^{F)}
Kalbschnitzel mit Gorgonzola, Bandnudeln, frischem Gemüse
und 1 Teller Salat vom Buffet **29,00**
- 193 **Schweinemedallions** ^{F)}
In Gorgonzolasauce, Bandnudeln, frischem Gemüse und 1 Teller Salat vom Buffet **25,00**

Geflügel

- 197 **Petto di Pollo all' Arancio** ^{F)}
Putenbrust in Orangen-Sahnesauce, mit frischem Gemüse, Butterreis
und 1 Teller Salat vom Buffet **25,00**
- 198 **Putenbrustfilet** ^{F)}
In pikanter Sauce, frischem Gemüse, Butterreis
und 1 Teller Salat vom Buffet **25,00**

Allergen-Verzeichnis

A) Getreideprodukte (Glutenhaltig)	H) Nüsse
B) Fisch	I) Eier
C) Krebstiere	J) Lupinen
D) Schwefeldioxide und Sulfite	K) Senf
E) Sellerie	L) Soja
F) Milch und Laktose	M) Weichtiere
G) Sesamsamen	N) Erdnüsse

Wenn Sie eine Lebensmittelallergie haben, bitte weisen Sie uns darauf hin.

Getränke

Aperitif

220 Martini bianco	15% Vol.	5 cl	5,00
221 Martini weiß trocken	15% Vol.	5 cl	5,00
222 Prosecco mit Holunder		0,1 l	6,00
223 Campari ³⁾	25% Vol.	4 cl	6,00
224 Kir Royal		0,1 l	6,00
225 Hugo	40% Vol.	0,25 l	6,50
226 Sherry trocken	17% Vol.	5 cl	4,50
227 Sherry halbtrocken	17% Vol.	5 cl	4,50
228 Glas Prosecco		0,1 l	5,00
229 Prosecco mit Aperol		0,1 l	6,00
178 Aperol Spritz		0,25 l	7,50

Alkoholfreie Getränke

230 Spezi ^{1) / 3)}		0,2 l	2,50
231 Coca-Cola ¹⁾		0,2 l	2,50
232 Coca-Cola ZERO ¹⁾		0,2 l	2,00
233 Fanta ³⁾		0,2 l	2,50
234 Sprite		0,2 l	2,50
235 Ginger Ale ²⁾		0,2 l	3,00
236 Bitter Lemon ²⁾		0,2 l	3,00
237 Vita-Malz		0,33 l	3,00
238 Apfelsaft		0,2 l	3,00
239 Orangensaft		0,2 l	3,00
240 Tomatensaft		0,2 l	3,00
242 Pelegrino		0,25 l	2,50
243 Pelegrino		0,7 l	7,00
244 Griechisches Wasser		0,25 l	2,50



1) koffeinhaltig, 2) chininhaltig, 3) mit Farbstoff

Biere

245 Einbecker Pilsener	4,8% Vol.	0,3 l	3,80
246 Einbecker Pilsener	4,8% Vol.	0,4 l	4,50
247 Einbecker Pilsener	4,8% Vol.	0,5 l	5,00
248 Einbecker Dunkel	5,3% Vol.	0,3 l	4,00
250 Weizen-Kristall		0,5 l	5,50
251 Weizen-Hefe		0,5 l	5,50
252 Weizen-Dunkel		0,5 l	5,50
253 Alster		0,3 l	3,80
254 Alster		0,4 l	4,50
255 Alkoholfreies Bier		0,33 l	3,50
282 Alkoholfreies Weizen		0,5 l	5,50



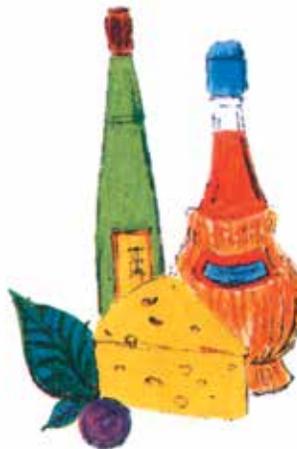
Alle Preise verstehen sich einschließlich Bedienung und Mehrwertsteuer.

Weine

- Offene Weine -

0,2 l

256	Hauswein, weiß, trocken	5,50
257	Hauswein, rot, trocken	5,50
258	Hauswein, rot, halbsüß	5,50
259	Roséwein, halbtrocken	5,50
260	Retsina „Kourtaki“, geharzter Wein, weiß	5,50
261	Samos, Likörwein, weiß	7,50
262	Mavrodavni, Likörwein, rot	7,50
263	Lambrusco	5,50
264	Pinot Grigio	5,50
265	Chianti	5,50
266	Merlot, rot, halbtrocken	6,50



Wir führen eine reichhaltige Auswahl an Weinen, bitte fragen Sie nach unserer Weinkarte!

Grappa Italienische Grappe

268	Chardonnay	40% Vol.	2 cl	4,00
267	Prosecco	40% Vol.	2 cl	4,50
270	Barollo	40% Vol.	2 cl	9,50
271	Cartizzia	40% Vol.	2 cl	5,00
275	Brunello	40% Vol.	2 cl	14,50

Griechische Grappe

272	Griechischer Grappa mit Anis	46% Vol.	2 cl	4,00
273	Griechischer Grappa ohne Anis	46% Vol.	2 cl	4,00

Spirituosen

277	Ouzo	40% Vol.	2 cl	2,50
278	Metaxa (5 Sterne)	38% Vol.	2 cl	4,00
279	Metaxa (7 Sterne)	40% Vol.	2 cl	4,50
280	Vecchia Romagna, Brandy	40% Vol.	2 cl	4,50
281	Remy Martin, Cognac	40% Vol.	2 cl	8,00
283	Grand Marnier	40% Vol.	2 cl	8,00
284	Drambuie	40% Vol.	2 cl	8,00
285	Fürst Bismarck	38% Vol.	2 cl	2,50
286	Aalborg Aquavit	45% Vol.	2 cl	3,50
287	Martel, Cognac	45% Vol.	2 cl	8,00
288	Fernet Branca	42% Vol.	2 cl	3,50
289	Wodka	40% Vol.	2 cl	2,50
290	Calvados	40% Vol.	2 cl	7,50
291	Sambuca, Likör	40% Vol.	2 cl	2,50
292	Marsala, Likör	25% Vol.	2 cl	3,00
293	Scotch Whisky auf Eis	40% Vol.	4 cl	7,50
294	Ramazotti	30% Vol.	2 cl	4,00
295	Averna	32% Vol.	2 cl	4,00
296	Williams	40% Vol.	2 cl	5,00
297	Mirabelle	40% Vol.	2 cl	5,00
298	Zwetsche	40% Vol.	2 cl	5,00
299	Malt, Whisky	45% Vol.	4 cl	11,00

Warme Getränke

300	Tasse Kaffee	3,00
301	Cappuccino	3,50
302	Espresso	3,00
303	Griechischer Mocca	3,50
304	Milchkaffee (groß)	4,50
305	Tasse Tee	2,50
306	Latte Machiato	4,50
307	Doppelter Espresso	5,00

Alle Preise verstehen sich einschließlich Bedienung und Mehrwertsteuer.



B L I C K A U F
S K I Ä T H O S - S T A D T

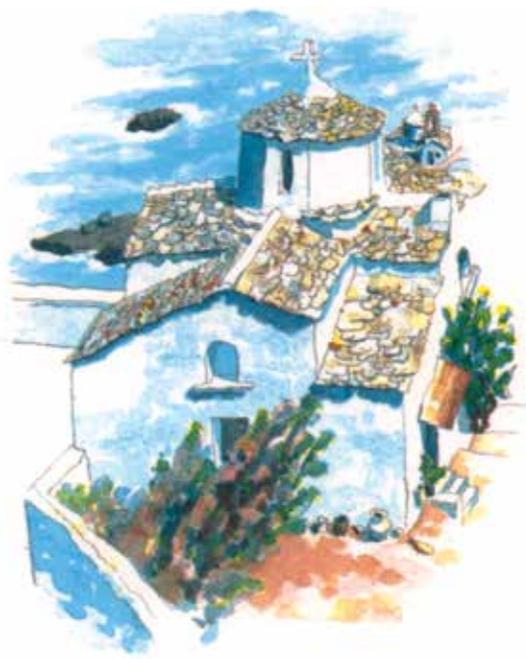
G R I E C H I S C H E
S P E Z I A L I T Ä T E N

Restaurant – Ristorante

Ambrosia
Mediterrane Spezialitäten
Am besten griechisch!

Neue Marktstraße 18 - 31785 Hameln
Telefon (0 51 51) 2 53 93 - Telefax (0 51 51) 92 57 95
www.ambrosia-hameln.de

Öffnungszeiten:
Täglich 12.00 – 14.45 Uhr und 17.30 – 23.00 Uhr.
Kein Ruhetag



*Am Anfang
ist die
Vorspeise*

Verehrte Gäste

*Wir heißen Sie in unserem Haus
herzlich willkommen und hoffen,
daß Sie bei uns eine angenehme
Zeit verbringen werden. Wir sind stets bemüht,
Sie mit besten Speisen und Getränken
so zu bedienen, daß Sie gern wieder
zu uns kommen. Wenn Sie eine Lebensmittel-
allergie haben, bitte weisen Sie uns darauf hin.
Falls Ihnen etwas nicht zusagen sollte,
bitten wir Sie, es uns offen zu sagen,
damit wir Abhilfe schaffen können.*

Ihr Ambrosia-Team

FÜR KLEINE GÄSTE

1 Sesamstraße-Teller 1 Suflaki mit Pommes frites, Ketchup oder Mayonnaise	9,00
3 Gurunaki Gyros mit Pommes frites, Ketchup oder Mayonnaise	9,00
4 Kleine Pizza nach Wahl	5,50
5 Kinder-Nudeln nach Wunsch	5,50
9 Kinderschnitzel mit Pommes frites, Ketchup oder Mayonnaise	9,50

SUPPEN

6 Zwiebelsuppe Mit Weißwein abgeschmeckt	6,00
7 Fischsuppe Nach Art des Hauses	7,50
8 Tomatencremesuppe Mit Metaxa abgeschmeckt	6,00

VORSPEISEN

10 Zaziki ^{F)}	5,00
11 Ouzo Mese ^{F)} – Gemischte Vorspeise + 1 Ouzo	12,00
13 Tarama Creme ^{B)} – Kaviar-Mousse	7,00
14 Dolmadakia ^{F)} Weinblätter gefüllt mit Reis und Zaziki	6,50
15 Tintenfisch-Salat ^{M)}	10,00
16 Auberginen ^{F)} (warm) – Mit Schafskäse	7,50
17 Elefantenbohnen – Weiße Bohnen mit Sauce	7,00
18 Oliven	4,50
19 Peperoni	4,00
21 Oliven und Peperoni	6,50

SALATE

20 Choriatici ^{F)} Ein Salat, wie ihn die Griechen mögen	12,50
23 Salatbuffet – Wunschsalat vom Buffet	7,50
24 Salatbuffet – Kleiner Beilagensalat zu Pizza und Pasta	5,50

KÄSE

25 Saganaki ^{F)} – Gebackener Schafskäse	8,00
26 Griechischer Schafskäse ^{F)}	7,00
27 Saganaki ^{F)} – Schafskäse mit Sesam und Honig	8,50

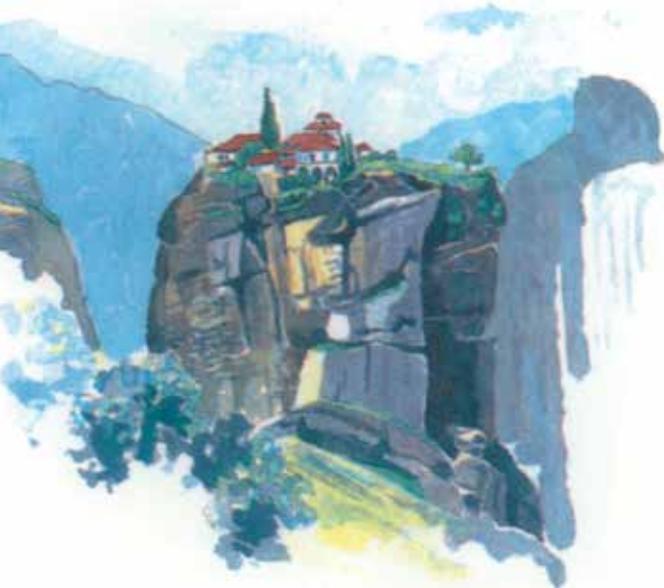
– Für unsere Salate verwenden wir nur natives Olivenöl –

Die zeitlose Schönheit von antiken Tempeln,
 die sonnenüberfluteten Strände,
 die dichten Wälder des Olymp,
 – Sitz der griechischen Götter –
 die verzauberte Atmosphäre eines Sonnenunterganges,
 das sind Eindrücke,
 die uns Griechenland unvergesslich machen.
 Griechenland von großartiger Schönheit,
 historischen Traditionen und Momenten,
 in denen die Zeit still steht.

fleischlos

aber

reizvoll



METEORA

Natürlich

frisch unser

täglich Fisch.

Wir akzeptieren Kredit- und EC-Karten
 ab 25,- Euro-Bestellungen.

VEGETARISCH

- 30 Schäferpfännchen** ^{F)}
 Rührei mit Schafskäse, frischen Kräutern,
 Champignons und 1 Teller Salat vom Buffet **14,50**
- 34 Frisches Gemüse** ^{F)}
 Mit hausgemachter Sauce überbacken **12,00**
- 36 Vegetarischer Teller** ^{F)} – Überraschung **18,50**



FISCHGERICHTE

- 40 Kalamaria** ^{M)}
 Ringe aus zartem Tintenfisch
 mit frischem Gemüse
 und 1 Teller Salat vom Buffet **26,00**
- 41 Fischplatte** ^{B),M)}
 Scampi, Zander, Lachs, Tintenfischringe
 mit frischem Gemüse
 und 1 Teller Salat vom Buffet **35,00**
- 42 Scampis** ^{C)}
 Gegrillt, mit Knoblauch, frischem Gemüse
 und 1 Teller Salat vom Buffet **27,00**
- 43 Scampis a la Ambrosia** ^{C)}
 Gegrillt mit Tomaten-Schafskäse-Sauce,
 Butterreis mit Champignons
 und 1 Teller Salat vom Buffet **27,00**
- 45 Frischer Lachs** ^{B),F)}
 Nach Art des Hauses in Sahne-Weißwein-Sauce,
 mit frischem Gemüse
 und 1 Teller Salat vom Buffet **27,00**
- 46 Frischer Lachs** ^{B)}
 Gegrillt, mit frischem Gemüse
 und 1 Teller Salat vom Buffet **27,00**
- 48 In Butter gebratenes Zanderfilet** ^{B)}
 Mit Butter-Reis, Spinat
 und 1 Teller Salat vom Buffet **27,00**
- 49 Salmone al Gorgonzola** ^{B),F)}
 Lachs mit Bandnudeln, Gemüse und
 1 Teller Salat vom Buffet **27,00**

Allergen-Verzeichnis

A)	Getreideprodukte (Glutenhaltig)	H)	Nüsse
B)	Fisch	I)	Eier
C)	Krebstiere	J)	Lupinen
D)	Schwefeldioxide und Sulfite	K)	Senf
E)	Sellerie	L)	Soja
F)	Milch und Laktose	M)	Weichtiere
G)	Sesamsamen	N)	Erdnüsse

Lammfleisch – das bedeutet
für die Gäste im Ambrosia
etwas Besonderes.

Lamm. Das Fleisch

Wir beziehen
unser Lamm frisch
und achten
für den verwöhnten

neben einer schonenden
Verarbeitung auf die
sorgsame Entfernung von

Gaumen.

Fett und Sehnen. Die Güte
unserer
Lammgerichte ist
Ihre Gaumenfreude.

Das
beste Fleisch
vom Schwein

Wenn Sie zu den Speisen
Pommes frites wünschen,
sagen Sie es uns bitte.

SPEZIALITÄTEN VOM LAMM

52 Lammfilets ^{F)}	Gegrillt mit einer Minzsauce, frischem Gemüse, Rosmarinkartoffeln und 1 Teller Salat vom Buffet	34,00
53 4 Stück frische Lammkoteletts ^{D), F), G), I)}	Gegrillt, mit frischem Gemüse, gebackener Kartoffel, Zaziki-Dip und 1 Teller Salat vom Buffet	36,00
55 Lammfilets ^{D), F), G), I)}	Gegrillt, mit frischem Gemüse, gebackener Kartoffel, Zaziki-Dip und 1 Teller Salat vom Buffet	33,00
58 Zartes Lammfleischragout ^{F)}	Mit Auberginen, Zucchini, Champignons, Schafskäse-Tomaten-Sauce, gratiniert und 1 Teller Salat vom Buffet	26,00

EXTRAS

60 Gebackene Kartoffel	4,50
61 Tomaten-Reis	4,00
62 Pommes frites	3,50
63 Bratkartoffeln	5,00
64 Portion Gemüse	5,50
65 Pizza-Brot	4,00
66 Knoblauch-Brot	4,00
67 Rosmarinkartoffeln	5,00

SPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN

75 Gyros	Geschnetzeltes Fleisch vom Spieß mit Zwiebeln, Tomaten-Reis und 1 Teller Salat vom Buffet	15,00
77 Suflaki	Magere Fleischstückchen am Spieß, mit Tomaten-Reis und 1 Teller Salat vom Buffet	16,50
78 Bifteki ^{F), I)}	Gehacktes Schweinesteak mit Schafskäsefüllung, Tomaten-Reis und 1 Teller Salat vom Buffet	19,50
79 Schweinefilet	Mit frischem Gemüse, Tomaten-Reis und 1 Teller Salat vom Buffet	22,00
80 Leber	Rinderleber gegrillt, mit glasierten Zwiebeln, Bratkartoffeln, dazu 1 Teller Salat vom Buffet	19,00
81 Paniertes Schnitzel ^{A)}	Mit Pommes frites oder Bratkartoffeln und 1 Teller Salat vom Buffet	18,50

Das schönste vom Rind.

Beachten Sie auch bitte
unsere Saison-Angebote!

Lassen Sie den Arbeitsalltag hinter sich

Eine

und gönnen Sie sich etwas Besonderes.

ganz besondere

Machen Sie es wie die Griechen –

Seite.

in großer Runde Gutes essen.

Wir verwöhnen Sie gern!

Wir akzeptieren Kredit- und EC-Karten
ab 25,- Euro-Bestellungen.



SPEZIALITÄTEN VOM RIND

aus Argentinien – gegrillt auf Original Lavastein-Grill

82 Rumpsteak ca. 250 g

Mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und
1 Teller Salat vom Buffet **32,00**

83 Filetsteak a la Chef ^{F)}

Mit Gemüse, Sauce Bernaise und Rosmarinkartoffeln,
dazu 1 Teller Salat vom Buffet **39,00**

84 Filetsteak

Mit gebackener Kartoffel, frischem Gemüse
und 1 Teller Salat vom Buffet **36,00**

85 Pfeffer-Filetsteak

In Pfeffersauce mit grünem „Amazonas Pfeffer“, Rosmarin-
kartoffeln, frischem Gemüse und 1 Teller Salat vom Buffet **39,00**

GRIECHISCHE PLATTEN

89 Grill-Teller ¹⁾

1 Hacksteak, 1 Suflaki, Gyros mit Tomaten-Reis
und 1 Teller Salat vom Buffet **21,00**

90 Vassilis Suflaki ^{F)}

Suflaki, gefüllt mit Schafskäse, Gyros,
Tomaten-Reis und 1 Teller Salat vom Buffet **23,00**

91 Maria-Teller

Gyros, 1 Suflaki, Tomaten-Reis und
1 Teller Salat vom Buffet **19,00**

92 Christina-Teller

Schweinefilet, kleines Rinderfilet, Gyros und
gebackener Kartoffel dazu 1 Teller Salat vom Buffet **25,00**

71 Sophia-Teller ^{F)}

Bifteki gefüllt mit Fetakäse, Gyros,
Tomaten-Reis und 1 Teller Salat vom Buffet **22,00**

SPEZIALITÄTEN AUS DEM BACKOFEN

94 Gyros überbacken ^{F)}

Mit hausgemachter Sauce überbacken,
dazu Pommes frites und 1 Teller Salat vom Buffet **17,50**

95 Drei Schweinemedallions ^{F)}

Mit hausgemachter Sauce überbacken, Tomaten-Reis,
frischem Gemüse und 1 Teller Salat vom Buffet **23,00**

96 Suflaki überbacken ^{F)}

Pommes frites und 1 Teller Salat vom Buffet **18,00**

SÜSSPEISEN - SPEZIALITÄTEN

102 Griechischer Joghurt ^{F),H)} Mit Honig und Walnüssen **7,50**

104 Tartufo ^{F)} Trüffelreis **8,50**

105 Tiramisu ^{F)} **8,50**

Alle Preise verstehen sich einschließlich
Bedienung und Mehrwertsteuer.