

elGreco

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN



Wir begrüßen Sie recht herzlich in unserem griechischen Restaurant.

Unser Haus und dessen gepflegte Gastlichkeit sollen dazu beitragen, Ihnen Stunden der Entspannung zu bieten. Die Zeit, die Sie bei uns verbringen, soll von köstlichen Gerichten und von hervorragenden Weinen gekrönt werden.

Die Qualität der Speisen hängt nicht nur von der Zubereitung ab. Die Qualität beginnt schon beim Einkauf. Wir legen daher äußerst hohen Wert auf die Herkunft und die Frische aller verwendeten Zutaten.

Unser griechischer Koch wird alles ganz frisch nach original griechischen Rezepten für Sie zubereiten. Für eventuelle Wartezeiten werden Sie mit ausgezeichneten Gerichten belohnt. Trotzdem bitten wir Sie hierfür um Ihr Verständnis.

Wir danken für Ihren Besuch und würden uns freuen, Sie wieder bei uns begrüßen zu dürfen.

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Sonntag von 11.30 - 15.00 Uhr und von 17.00 - 24.00 Uhr

Die Küche ist bis 23.00 Uhr geöffnet.

Montag Ruhetag

APERITIFS

30	Ouzo Plomari (Flasche)	0,2 l Fl.	9,00
31	Ouzo	2 cl	3,90
32	Ouzo Feige ⁽²⁾	2 cl	4,50
33	Martini rot oder weiß ⁽¹⁾	5 cl	4,90
34	Campari ⁽¹⁾	4 cl	5,10
35	Campari mit Soda oder Orange ⁽¹⁾	4 cl	5,50
36	Pernod	5 cl	5,90
37	Sekt mit Crodino ⁽¹⁾	0,2 l	5,80
38	Sekt-Orange	0,2 l	4,60
39	Kir Royal	0,2 l	5,40

COCKTAILS

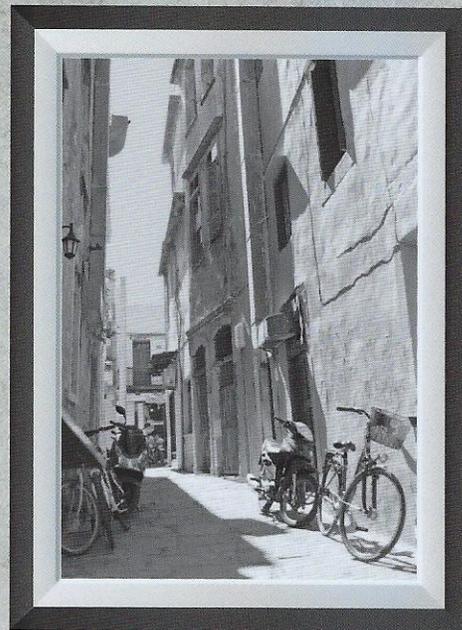
50	Caipirinha	6,20
	Limette, Zuckerrohrschnaps, brauner Zucker	
51	Tequila Sunrise	6,20
	Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine	
52	Hugo (4 cl)	6,20
	Sekt, Holunderblütensirup, Limette, Minze	
53	Aperol Spritz (4 cl)	6,20
	Sekt, Aperol, Soda	

BIER VOM FASS

60	Hoepfner Pils	0,3 l	3,90
		0,4 l	4,20
61	Hoepfner Hefeweißbier	0,5 l	4,30
62	Radler	0,3 l	3,90
		0,4 l	4,20
63	Cola-Bier ^(1,11)	0,3 l	3,90
		0,4 l	4,20

FLASCHENBIER

70	Hoepfner Alkoholfrei	0,3 l	4,20
71	Hefeweißbier Alkoholfrei	0,5 l	4,50
72	Hoepfner Kristall	0,5 l	4,50



VORSPEISEN

- 80 **Shrimps-Pfännchen** ^(12, B, F, K) **12,90**
Kleine, gebratene Garnelen an einer feinen Butter-Wein-Zitronen-Marinade mit frischen Kräutern und Knoblauch nach Art der Chefin
- 81 **Vorspeisen-Kombination** ^(F) **13,90**
Selektion aus warmen Vorspeisen, Peperoni, gegrillte Champignons und gegrillter Schafskäse
- 82 **Mezes** ^(1,2,3,A,C,F,L) **18,80**
Zusammenstellung aus unserem kalten Vorspeisen-Repertoire
- 83 **Gegrillte Champignons** **8,50**
mit Knoblauch
- 84 **Gefüllte Champignons** ^(F) **9,50**
mit Kräuter-Schafskäse-Creme
- 85 **Gegrillte Peperoni** **7,10**
mittelscharf, mit Knoblauch
- 86 **Gigantes (Dicke Weiße Bohnen)** ^(2,3,F) **7,50**
aus dem Backofen, in Tomatensauce
- 87 **Tzatziki** ^(F) **6,20**
Joghurt, Salatgurken und Knoblauch
- 88 **Feta (Schafskäse)** ^(F) **8,90**
in Folie gegrillt, mit Tomaten und Peperoni
- 89 **Saganaki (Schafskäse)** ^(1,2,3,A,C,F,L) **8,30**
paniert, mit Tomatenscheiben
- 90 **Dolmadakia (Gefüllte Weinblätter)** ^(F) **6,90**
gefüllt mit Reis, in Käsesauce
- 91 **Skordopsomo (Knoblauchbrot)** ^(2,A,F,L) **5,50**
mit Tomaten, Schafskäse, Tzatziki und frischem Knoblauch

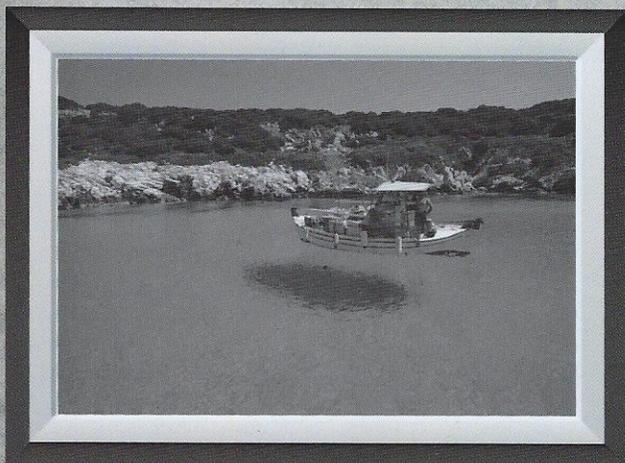
SALATE

- 110 **Gemischter Salat** **5,20**
- 111 **Salatplatte** **13,90**
- 112 **Choriatiki (Bauernsalat)** ^(F) **13,90**
mit Schafskäse
- 113 **Grüner Salat** **4,20**
- 114 **Feinschmecker-Salat** **16,90**
mit Champignons und Putenstreifen
- 115 **Gyros-Salat** ^(F) **13,90**
Gyros auf buntem Salatbouquet mit Knoblauch-Joghurt-Sauce und frischen Kräutern
- 116 **Chef-Salat** **19,80**
verschiedene Blattsalate der Saison mit leckeren Rumpsteakstreifen und Tomaten



SPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN

- 120 **Bifteki** (Hack-Steak)^(F) **15,90**
aus gemischtem Hackfleisch, überbacken
mit Käse oder gefüllt mit Schafskäse
- 121 **Suzukakia** (Hackfleischröllchen)^(F) **15,90**
aus gemischtem Hackfleisch
- 122 **Gyros**^(F) **15,90**
mit Tzatziki
- 123 **Gyros Spezial**^(12,F) **17,90**
Gyros in Metaxasauce mit Käse überbacken
- 124 **Dimi-Teller**^(A,F) **19,90**
zartes Schweinelendenfleisch, gegrillt,
serviert mit Käsesauce
- 125 **Metaxa-Steak**^(12,A,FK) **19,90**
zarte Lende in feiner Metaxasauce
- 126 **Schweineschnitzel**^(1,2,3,A,C,FL) **14,90**
paniertes Schnitzel aus dem Schweinerücken



SPIESS-VARIATIONEN VOM SCHWEIN

- 130 **Souvlaki** **15,90**
3 Spieße aus zartem Schweinefleisch mit Gemüse
- 131 **Bauern-Spieß**^(12,A,FK) **17,90**
zarte Schweinelende mit Peperoni und Zwiebeln
gegrillt
- 132 **Lenden-Spieß** **17,90**
aus zartem Schweinefilet
- 133 **Olympia-Spieß**^(A,F) **18,90**
aus der Schweinelende mit Tomaten, Paprika
und Käsesauce
- 134 **Teufels-Spieß**^(A,F) **18,90**
Zarte Schweinelende in scharfer Chili-Sauce
- 135 **El-Greco-Spieß**^(F) **21,90**
Gefülltes Lamm- und Schweinefilet
- 136 **Hercules-Spieß**^(A,F) **18,90**
Schweinefleisch mit pikanter Paprikasauce

Alle Gerichte mit Salat und Beilage nach Wunsch.

Die Preise verstehen sich in Euro inklusive gesetzlicher
Mehrwertsteuer und Bedienung.

SPEZIALITÄTEN VOM RIND

- 140 **Sikoti** (Gegrillte Leber)^(A) **16,90**
mit Pfannenzwiebeln und Zitrone
- 141 **Argentinisches Rumpsteak**^(F) **26,90**
mit Kräuterbutter
- 142 **Argentinisches Rumpsteak**^(2,12,A,K) **26,90**
mit Pfannenzwiebeln
- 143 **Argentinisches Rumpsteak**^(2,12,A,FK) **26,90**
mit Rahm-Champignons
- 144 **Ochsenspieß** **25,90**
vom Rumpsteak mit gegrilltem Gemüse

SPEZIALITÄTEN VOM LAMM

- 150 **Paidakia** (Lammkrone)^(12,A,K) **25,90**
vom Grill, mit Knoblauch und gegrilltem
Gemüse in feiner Kräuter-Weinsauce
- 151 **Lamm-Filet**^(12,A,FK) **25,90**
medium gegrillt, sehr zart, in einer leckeren
Cognac-Pfeffer-Rahm-Sauce
- 152 **Lamm-Spieß**^(F) **25,90**
Lammfilet mit Knoblauch, Tomaten und
Zwiebeln, mit Käse überbacken
- 153 **Arnáki-Teller**^(12,A,FK) **25,90**
1 Lammfilet, 2 Lammkoteletts, 1 Lammspieß
mit gegrilltem Gemüse

SPEZIALITÄTEN VOM FISCH

- 160 **Zander-Filet**^(12,A,FK) **22,90**
in Lauch-Sahne-Sauce
- 161 **Lachs-Filet**^(12,A,FK) **22,90**
in Lauch-Sahne-Sauce
- 162 **Kalamari** (frischer Tintenfisch)^(A,F) **21,90**
gegrillt, mit Tzatziki
- 163 **Scampis** (Garnelen)^(12,B,K) **26,90**
gegrillt, mit Weinsauce und Knoblauch
- 164 **Tagliatelle mit Lachsstreifen**^(A,C,F) **20,90**
in einer feinen Curcuma-Sahne-Sauce
- 165 **Fisch-Platte** **26,90**
1 Lachsfilet, 2 Riesengarnelen, panierte
Kalamariringe, 1 Zanderfilet



Alle Gerichte mit Salat und Beilage nach Wunsch.

Die Preise verstehen sich in Euro inklusive gesetzlicher
Mehrwertsteuer und Bedienung.

TELLER-VARIATIONEN FÜR 1 PERSON

- 170 **Dorf-Teller**^(F) **18,90**
1 Spieß, 1 Steak, Gyros (alles vom Schwein)
und Tzatziki
- 171 **Kreta-Teller** **18,90**
Gyros, 1 Suzukakia und 1 Rinderleber
und Tzatziki
- 172 **Apollon-Teller**^(1,F) **18,90**
1 Schweinespieß, 1 Bifteki, Gyros
und Tzatziki
- 173 **Rhodos-Teller**^(2,12,A,F,K) **24,90**
1 Scampi, 1 Lammkotelett, 1 kleines
Rumpsteak, 1 Schweinemedaille
mit Käsesauce und Kräuterbutter
- 174 **El-Greco-Teller**^(2,12,A,F,K) **24,90**
1 Lammkotelett, 1 Schweinefilet,
1 Putensteak, 1 Rumpsteak,
mit Käsesauce und Kräuterbutter

PLATTEN-VARIATIONEN FÜR 2 PERSONEN

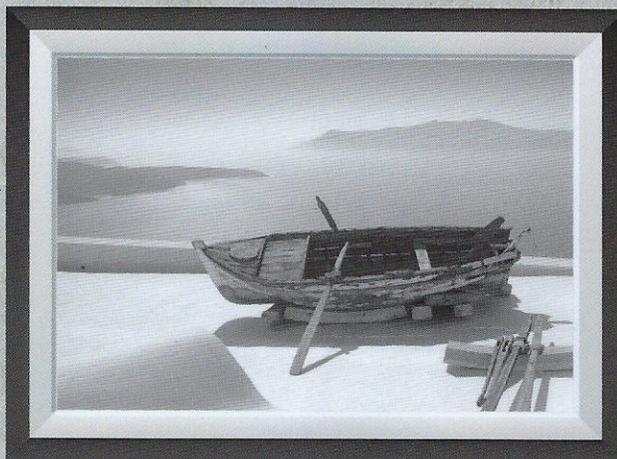
- 180 **Saloniki-Platte**^(2,12,A,F,K) **45,50**
2 Hähnchenbrust-Filets, 2 Schweinesteaks,
2 Bifteki, 2 Lammkoteletts, 2 Spieße und
Gyros, dazu verschiedene Saucen
- 181 **Lamm-Platte**^(2,12,A,F,K) **50,80**
4 Lammkoteletts, 2 Spieße mit Tomaten und
Zwiebeln, 1 Lammhaxe mit Knoblauchsauce,
2 Putensteaks
- 182 **El-Greco-Platte**^(2,12,A,F,K) **42,80**
2 Putensteaks, 2 Rinderleber, 2 Suzukakia,
2 Spieße und Gyros

SPEZIALITÄTEN VON DER PUTE

- 190 **Puten-Steak**^(F) **17,90**
gegrillt, mit Kräuterbutter
- 191 **Puten-Schnitzel**^(2,A,C,F,L) **16,90**
paniert
- 192 **Puten-Spieß**^(F) **18,90**
gegrillt, mit Paprika, Tomaten und Käsesauce
- 193 **Putenbrust vom Grill**^(F) **20,90**
zarte Putenbrust, saftig gegrillt,
mit Schafskäse, Paprika und Tomaten

PFANNENGERICHTE

- 200 **Puten-Pfanne**^(F) **17,80**
mit Champignons und Käse-Sahne-Sauce
- 201 **Leber-Pfanne**^(12,K) **16,90**
geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln und
Mafrodafne-Wein verfeinert



Alle Gerichte mit Salat und Beilage nach Wunsch.

Die Preise verstehen sich in Euro inklusive gesetzlicher
Mehrwertsteuer und Bedienung.

AUS DEM BACKOFEN

- 210 **Kokkinisto Gigantes** ^(A,C,F) **20,90**
Lammkeule in pikanter Sauce, mit dicken Bohnen,
mit Käse überbacken
- 211 **Kokkinisto Fassolakia** ^(A,C,F) **22,40**
Lammkeule mit griechischen Nudeln, grünen
Bohnen, mit Käse überbacken
- 212 **Mousakas** ^(A,C,F) **16,90**
(Auberginen-Kartoffel-Auflauf)
mit Rinderhackfleisch und Bechamelsauce

VEGETARISCHE GERICHTE

- 220 **Lachanika** (Gemüseplatte) ^(F) **15,90**
mit Schafskäse, gegrillten Champignons,
grünen Bohnen, griechischen Bohnen
und Gemüse
- 221 **Feta** (Schafskäse) ^(F) **13,90**
aus dem Backofen
in pikanter Tomaten-Sahne-Sauce
überbacken und Salat
- 222 **Nudel-Auflauf** ^(A,C,F) **14,80**
mit frischen Champignons und Salat,
mit Käse überbacken
- 223 **Kartoffeltaschen** ^(A,C,F) **13,90**
auf gemischtem buntem Salat
- 224 **Rigatoni** ^(A,C) **13,80**
mit frischem Pfannengemüse in pikanter
Tomatensauce und Salat



FÜR UNSERE JUNGEN GÄSTE

- 230 **Paniertes Schnitzel** ^(1,2,3,4,15,A,C,FL) **11,40**
mit Pommes Frites und Ketchup
- 231 **Paniertes Puten-Schnitzel** ^(1,2,3,4,15,A,C,FD) **11,90**
mit Pommes Frites und Ketchup
- 232 **Souvlaki (2 Fleischspieße)** ^(1,2,3,4,15,A) **11,90**
mit Pommes Frites und Ketchup
- 233 **Gyros** ⁽⁵⁾ **11,90**
mit Pommes Frites
- 234 **Dino-Teller (Suzukakia)** ^(1,2,3,4,15,A,C,FL) **11,90**
mit Pommes Frites und Gemüse

EXTRA-BEILAGEN

- 250 **Pommes Frites** ⁽³⁾ **4,10**
- 251 **Kroketten** ^(1,2,3,4,A,C,FL) **4,10**
- 252 **Griechische Nudeln** ^(A) **4,10**
- 253 **Reis** **4,10**
- 254 **Bratkartoffeln mit Käse** ^(C,F) **4,10**
- 255 **Bandnudeln** ^(A,C) **4,10**

EXTRA-SAUCEN

- 260 **Tzatziki (kleine Portion)** ^(F) **4,50**
- 261 **Käse-Sauce** ^(F) **4,90**
- 262 **Champignon-Sauce** ^(F) **4,90**
- 263 **Metaxa-Sauce** ^(12,A,FK) **4,90**
- 264 **Teufels-Sauce** ^(A,F) **4,90**
- 265 **Pfeffer-Sauce** ^(12,A,FK) **4,90**
- 266 **Hercules-Sauce** ^(12,A,FK) **4,90**

Alle Gerichte mit Salat und Beilage nach Wunsch.

Die Preise verstehen sich in Euro inklusive gesetzlicher
Mehrwertsteuer und Bedienung.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

270	Mineralwasser Classic	0,3 l	2,80
271		0,4 l	3,20
272	San Pellegrino	0,75 l	5,20
	Mineralwasser Medium		
273	Acqua Panna Still	0,5 l	4,50
	Stilles Wasser von Pellegrino		
274	Sprite ^(2,3,15)	0,3 l	3,60
275		0,4 l	3,90
276	Fanta ^(1,2,3)	0,3 l	3,60
277		0,4 l	3,90
278	Mezzo-Mix ^(1,2,3,11)	0,3 l	3,60
279		0,4 l	3,90
280	Coca-Cola ^(1,2,3,11)	0,3 l	3,60
281		0,4 l	3,90
282	Coca-Cola light ^(1,2,3,11)	0,3 l	3,60
283		0,4 l	3,90
284	Bitter Lemon ⁽¹⁰⁾	0,3 l	3,90
285		0,4 l	4,20
286	Apfelsaft	0,3 l	4,10
287		0,4 l	4,50
288	Apfelsaft-Schorle	0,3 l	3,60
289		0,4 l	3,90
290	Orangensaft	0,3 l	4,20
291		0,4 l	4,50
292	Orangensaft-Schorle	0,3 l	3,30
293		0,4 l	3,90
294	Johannisbeer-Nektar	0,2 l	3,60
295	Johannisbeer-Schorle	0,3 l	3,90
296		0,4 l	4,20

297	Traubensaft rot	0,2 l	3,60
298	Traubensaft-Schorle	0,3 l	3,90
299		0,4 l	4,20
300	Sauerkirsch-Nektar	0,2 l	3,60
301	Sauerkirsch-Schorle	0,3 l	3,90
302		0,4 l	4,20

SEKT UND PROSECCO

310	Prosecco Glas	0,2 l	3,80
311	Schloss Wachenheim	0,7 l	18,90

SONSTIGE SPIRITUOSEN

320	Whisky-Cola ^(1,2,3,11)	5 cl	5,60
321	Bacardi-Cola ^(1,2,3,11)	5 cl	5,60
322	Wodka-Lemon ⁽¹⁰⁾	5 cl	5,60



OFFENE WEINE AUS GRIECHENLAND

WEISSWEINE

- 330 **Retsina** 0,25 l 6,80
trocken
traditionell geharzter Tafelwein, fruchtiges
Aroma, frischer Geschmack
- 331 **Makedonikos** 0,25 l 6,80
halbtrocken
süffiger Qualitätswein aus Mazedonien
- 332 **Samos** 0,25 l 6,80
süß
Qualitäts-Likörwein aus Moskatis-Trauben
- 333 **Demestica** 0,25 l 6,80
halbtrocken
Tafelwein aus Peloponnes
- 334 **Anthos** 0,25 l 6,80
trocken
Tafelwein
- 335 **Logado** 0,25 l 6,80
trocken
Tafelwein aus Nord-Kreta mit elegantem Aroma

ROSÉWEINE

- 340 **Imiglikos** 0,25 l 6,80
lieblich
Tafelwein mit blumigem Aroma,
fruchtiger, voller Geschmack
- 341 **Logado** 0,25 l 6,80
trocken
Tafelwein aus dem Norden Kretas
- 342 **Makedonikos rosé** 0,25 l 6,80
halbtrocken
süffiger Qualitätswein aus Mazedonien

ROTWEINE

- 350 **Kokkineli** 0,25 l 6,80
lieblich
Tafelwein mit fruchtigem Aroma
- 351 **Mafrodafne aus Patras** 0,25 l 6,80
süß
Qualitätswein aus Nord-Peloponnes
- 352 **Demestica** 0,25 l 6,80
halbtrocken
Tafelwein aus Peloponnes
- 353 **Anthos** 0,25 l 6,80
trocken
Tafelwein
- 354 **Logado** 0,25 l 6,80
trocken
Tafelwein aus Nord-Kreta
- 355 **Naussa** 0,25 l 6,80
halbtrocken
Qualitätswein aus Mazedonien
- 356 **Makedonikos rot** 0,25 l 6,80
halbtrocken
süffiger Qualitätswein aus Mazedonien
- 357 **Hauswein** 0,25 l 6,80
fruchtig-trocken

WEINSCHORLE

- 360 **Rot / Weiß** 0,25 l 4,90
361 0,5 l 5,90

Alle Weine können Allergene Nr. K - Sulfite / SO2 enthalten.

Die Preise verstehen sich in Euro inklusive gesetzlicher
Mehrwertsteuer und Bedienung.

FLASCHENWEINE AUS GRIECHENLAND

WEISSWEINE

370 Amethystos 0,75 l

trocken

Der Landwein aus den Trauben der berühmten Rebsorte „Chardonnay“ stammt aus dem Tal von Atalante in Mittelgriechenland. Seine gelbgrüne Farbe und sein frisches Aroma erinnern an Frühlingsblüten.

30,80

371 Biblia Chora 0,75 l

36,80

Ein Weißwein mit einer hellen, gelbgrünen Farbe und einem bestechenden Funkeln. Ein sehr gelungenes Zusammenspiel der kraftvollen griechischen Assyrtiko-Traube mit der aromatischen Rebsorte Sauvignon Blanc, die dem Wein Frische und ein intensives Fruchtaroma verleiht, das an Pfirsich, exotische Früchte und Zitrusfrüchte erinnert.

Ein frischer, fruchtiger und körperreicher Wein, mit einer ausgezeichneten Struktur, einer angenehmen Säure und einem langen, sehr aromatischen Nachhall



Alle Weine können Allergene Nr. K - Sulfite / SO2 enthalten.

Die Preise verstehen sich in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.

FLASCHENWEINE AUS GRIECHENLAND

ROTWEINE

380 Amethystos 0,75 l

trocken

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

33,80

383 Biblia Chora 0,75 l

trocken

Eine gelungene Rotwein-Cuvee mit einer tiefen, dunkelroten Farbe, der 12 Monate lang in kleinen französischen Barriquefässern ausgebaut wurde und reifte. Komplexe und klare Aromen nach schwarzer Johannisbeere, reifen Pflaumen, Karamell und Schokolade mit pikanten Gewürznoten im Abgang zeichnen diesen konzentrierten Wein aus. Ein körperreicher Wein, am Gaumen rund, weich und vielschichtig, mit gut eingebundenen Tanninen, die ihm eine lange anhaltenden Abgang und ein gutes Alterungspotential verleihen.

39,00

381 Naoussea 0,75 l

trocken

Gereifter Qualitätswein aus Nordgriechenland, gewonnen aus der Rebsorte Xynomavro, heimisch in Ramnista und Nasoussa. Die tiefrote Farbe, reiches Aroma von getrockneten Früchten, verbunden mit Kakao- und Kaffee-Geschmack, prägen den vollmundigen Wein mit weichem Abgang.

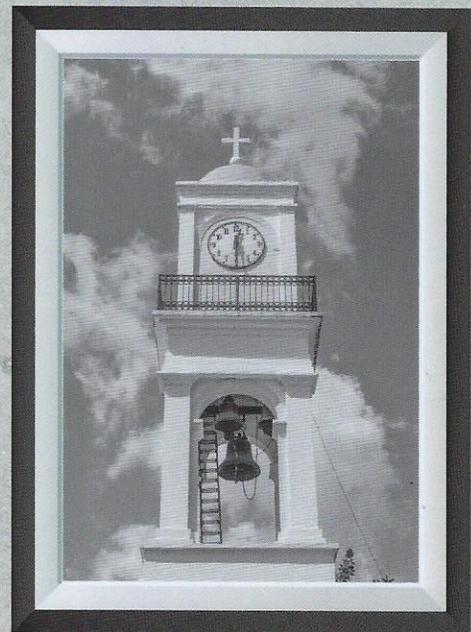
23,80

382 Cabernet Sauvignon 0,75 l

trocken

Gereifter Landwein aus harmonisch gemischten Cabernet-Sorten. Seine glänzende Purpur-Farbe und sein volles Bouquet machen diesen mittelgriechischen Wein aus der Gegend von Opounta und Lokrisso einmalig.

30,80



Alle Weine können Allergene Nr. K - Sulfite / SO2 enthalten.

Die Preise verstehen sich in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.

DESSERT

390	Gemischte Eiscreme ^(1,2,F) verschiedene Sorten	5,40
391	Früchtebecher ^(1,2,F) frische Früchte mit Vanilleeis	6,80
392	Himbeer-Becher ^(1,2,F) Vanille-Eiscreme mit heißen Himbeeren	6,80
393	Schokoladen-Becher ^(1,2,F) Vanille-Eiscreme mit heißer Schokoladensauce	6,80
394	Galaktoburico ^(1,2,A,F) Blätterteig gefüllt mit Vanille-Creme und frischem Obst	7,80
395	Griechischer Joghurt ^(D,F) mit Honig und Walnüssen	7,80
396	Bananensplit mit Banane, Vanilleeis und Schokoladensauce	6,80

HEISSE GETRÄNKE

400	Griechischer Mocca ⁽¹¹⁾ das Original, von Hand gerührt	3,40
401	Tasse Kaffee ⁽¹¹⁾	3,90
402	Milchkaffee ⁽¹¹⁾	4,80
403	Espresso ⁽¹¹⁾	3,50
404	Cappuccino ^(11,F)	4,80
405	Latte Macchiato ^(11,F)	4,10
406	Tee verschiedene Sorten	3,10

DIGESTIFS

410	Grappa	2 cl	4,90
411	Fernet Branca	2 cl	3,90
412	Ramazotti	4 cl	4,90
413	Kirschwasser	2 cl	3,90
414	Williams	2 cl	3,90
415	Baileys	5 cl	4,90
416	Wodka Feige	2 cl	5,10
417	Jägermeister	2 cl	3,90
418	Underberg	2 cl	3,90
419	Metaxa*****	2 cl	5,10
420	Metaxa*****	2 cl	4,90

Legende der Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen in Speisen und Getränken:

Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff
(2) mit Konservierungsstoff (3) mit Antioxidationsmittel
(4) mit Geschmacksverstärker (5) geschwefelt
(6) geschwärzt (7) mit Phosphat (8) gewachst
(9) mit Azofarbstoffen (10) chininhaltig
(11) koffeinhaltig (12) alkoholhaltig
(15) mit Süßungsmitteln
(16) enthält Phenylalaninquelle

Allergene: (A) enthält glutenhaltige Getreide
(B) enthält Krebstiere (C) enthält Ei (D) enthält Erdnüsse
(E) enthält Soja (F) enthält Milch (Laktose)
(G) enthält Schalenfrüchte (H) enthält Sellerie
(I) enthält Senf (J) enthält Sesam (K) enthält SO₂ / Sulfid
(L) enthält Lupinen (M) enthält Weichtiere
(N) enthält Fisch