

# *Kalte Vorspeisen*

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 1.  | <b>Oliven<sup>2</sup></b><br>schwarze Oliven eingelegt in Olivenöl und Essig   | 4,50 €  |
| 2.  | <b>Paprika Florini<sup>2</sup></b><br>zwei mit Schafskäse gefüllte milde rote Paprika aus dem Backofen                               | 7,50 €  |
| 3.  | <b>Skordalia</b><br>griechische Knoblauchpaste, ideal als Brotaufstrich geeignet   | 5,50 €  |
| 4.  | <b>Dolmadakia</b><br>vier mit Reis gefüllte Weinblätter, dazu etwas Zaziki   | 7,50 €  |
| 5.  | <b>Anginares</b><br>Artischockenherzen mit Olivenöl mit Olivenöl und Zitrone aus dem Backofen  | 7,50 €  |
| 6.  | <b>Melitsanosalata</b><br>Auberginensalat mit Knoblauch  | 6,50 €  |
| 7.  | <b>Zaziki<sup>2</sup></b><br>Die beliebteste Vorspeise Griechenlands   | 5,50 €  |
| 8.  | <b>Tarama<sup>1,2</sup></b><br>Fischrogen verfeinert mit Olivenöl und Zitrone  | 6,50 €  |
| 9.  | <b>Oktopussalat</b><br>Oktopus angemacht mit Essig und Olivenöl  | 13,50 € |
| 10. | <b>Kalamarisalat</b><br>Tintenfischringe mit Essig und Olivenöl abgeschmeckt   | 9,50 €  |
| 11. | <b>Meeresfrüchtesalat<sup>1,2</sup></b><br>Ein Querschnitt von Meeresfrüchten Oktopus, Kalamari, Shrimps, Tarama Grünschalenmuscheln | 15,50 € |
| 13. | <b>Feta<sup>2</sup></b><br>griechischer Schafskäse mit Oliven und Peperoni   | 8,50 €  |
| 14. | <b>Rote Beete</b><br>frisch eingelegt in Essig und Olivenöl, verfeinert mit Knoblauch  | 6,50 €  |
| 15. | <b>Ktipiti</b><br>pikante Schafskäsecreme, abgeschmeckt mit Paprika  | 7,00 €  |
| 16. | <b>Mezes</b><br>Ein Querschnitt aus verschiedenen Vorspeisen, dazu reichen wir einen traditionellen „Ouzo12“                         | 15,50 € |

## Warme Vorspeisen

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 21. | <b>Garnelen</b>  | 9,50 €  |
|     | 6 Stück paniert, mit Cocktailsauce   |         |
| 22. | <b>Scampis</b>   | 10,50 € |
|     | 2 gebratene Scampis mit Ratatouille oder frischem Salat                            |         |
| 23. | <b>Zucchinischeiben</b>  | 7,50 €  |
|     | in Teig goldgelb gebraten, dazu etwas Zaziki                                       |         |
| 24. | <b>Auberginenscheiben</b>  | 7,50 €  |
|     | in Teig goldgelb gebraten, dazu etwas Zaziki                                       |         |
| 25. | <b>Papoutsaki</b>  | 10,50 € |
|     | Gefüllte Auberginenscheiben mit Hackfleisch überbacken mit Schafskäse              |         |
| 27. | <b>Gegrillte Peperonis</b>   | 7,00 €  |
|     | mit Knoblauch verfeinert   |         |
| 28. | <b>Halloumi</b>  | 8,50 €  |
|     | zypriotischer Hartkäse, gegrillt   |         |
| 29. | <b>Champignons, gefüllt</b>  | 8,50 €  |
|     | frische Champignons gefüllt mit Schinkenwürfeln in Cassis Soße mit Käse überbacken |         |
| 30. | <b>Dolmadakia</b>  | 9,50 €  |
|     | 4 gefüllte Weinblätter in Zitronencremesauce nach original griechischem Rezept     |         |
| 31. | <b>Saganaki</b>  | 8,50 €  |
|     | panierter Schafskäse, gebraten   |         |
| 32. | <b>Feta<sup>2</sup></b>  | 8,50 €  |
|     | Schafskäse mit Zwiebeln im Ofen gebacken   |         |
| 33. | <b>Oktopus überbacken</b>  | 12,50 € |
|     | Oktopus in Cocktailsauce mit Käse überbacken                                       |         |
| 34. | <b>Tiropitakia</b>   | 7,50 €  |
|     | drei Blätterteigtaschen gefüllt mit Schafskäse und Zaziki                          |         |
| 35. | <b>Spanakopitakia</b>  | 7,50 €  |
|     | drei Blätterteigtaschen gefüllt mit Spinat und Zaziki                              |         |
| 36. | <b>Oktopus Scara</b>   | 14,50 € |
|     | Oktopus gegrillt mit Olivenöl und Zitrone  |         |
| 37. | <b>Knoblauchbrot</b>   | 3,50 €  |

## Salate

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 39. | <b>Grüner Salat</b>   | 5,50 €  |
|     | frischer Eisbergsalat mit Essig und Olivenöl  |         |
| 40. | <b>Bauernsalat<sup>2</sup></b>  | 14,50 € |
|     | verschiedene Blattsalate, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Peperoni, Schafskäse                                 |         |
| 41. | <b>Attika Salat<sup>2</sup></b>   | 14,50 € |
|     | frischer bunter Salat mit gegrillten Putenstreifen und Käse, wahlweise mit Dressing oder Vinaigrette <sup>c</sup> |         |
| 42. | <b>Tomatensalat</b>   | 6,50 €  |
|     | mit Oliven, Peperoni und Zwiebeln   |         |
| 44. | <b>Kartoffelsalat</b>   | 5,00 €  |
|     | mit Zwiebeln in Olivenöl und Essig  |         |

## Vom Grill

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 45. | <b>Gyros</b><br>nach dem Originalrezept,<br>dazu Tomatenreis und Pommes frites                                    | 14,90 € |
| 46. | <b>Leber</b><br>Rinderleber mit Röstzwiebeln,<br>dazu Tomatenreis und Pommes frites                               | 16,50 € |
| 47. | <b>Suflaki Choriatico</b><br>3 kleine Suflaki vom Holzspieß,<br>dazu Tomatenreis und Pommes frites                | 15,50 € |
| 48. | <b>Suflaki</b><br>2 köstliche Fleischspieße,<br>dazu Tomatenreis und Pommes frites                                | 15,50 € |
| 49. | <b>Suzuki</b><br>herzhafte Mettbällchen,<br>dazu Tomatenreis und Pommes frites                                    | 15,50 € |
| 51. | <b>Bifteki</b><br>Hackfleisch gefüllt mit Schafskäse,<br>dazu Tomatenreis und Pommes frites                       | 17,50 € |
| 52. | <b>3 Schweinesteaks</b><br>gegrillt, dazu Tomatenreis und Pommes frites   | 15,50 € |
| 53. | <b>Schweinefilet</b><br>3 Schweinefiletmedaillons<br>nach griechischer Art,<br>dazu Tomatenreis und Pommes frites | 18,50 € |
| 54. | <b>Schweinefiletröllchen</b><br>am Spieß, gefüllt mit Schafskäse,<br>dazu Tomatenreis und Pommes frites           | 18,50 € |
| 55. | <b>Rippchen gegrillt</b><br>mit einem kleinen Bauernsalat,<br>dazu Tomatenreis und Pommes frites                  | 15,90 € |
| 56. | <b>2 Putenspieße</b><br>mit gebratenen Gemüse und Butterreis  | 17,50 € |

## Lamm vom Grill

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 60. | <b>Lammrückensteak</b><br>zartrosa gegrillt,<br>mit grünen Bohnen und Folienkartoffel                    | 28,50 € |
| 61. | <b>4 Lammkarée</b><br>mit grünen Bohnen,<br>und griechische Backkartoffeln                               | 30,90 € |
| 62. | <b>Lammfilet</b><br>zartrosa gegrillt, mit grünen Bohnen<br>und griechischen Backkartoffeln              | 29,90 € |
| 63. | <b>Lammspieß</b><br>mit frischem Gemüse,<br>Pommes frites <u>oder</u> Folienkartoffel                    | 29,90 € |
| 64. | <b>Lammplatte</b><br>1 Lammspieß, 2 Lammkarée,<br>2 Lammfilets, frisches Gemüse,<br>dazu Folienkartoffel | 33,90 € |

## *Klassische Steaks*

69. **Rumpsteak ca. 250g** 28,90 €  
mit frischem Gemüse,  
dazu Folienkartoffel
70. **Pfeffersteak ca. 250g** 28,90 €  
mit frischem Gemüse,  
dazu Folienkartoffel

## *Grillplatten*

76. **Bauernplatte** 18,50 €  
1 Suflaki, Gyros,  
dazu Tomatenreis und Pommes frites
77. **Ouzo - Platte** 19,50 €  
2 Suzuki, 1 Suflaki, Gyros  
mit Tomatenreis und Pommes frites,  
dazu reichen wir einen Ouzo
78. **Filetplatte** 18,50 €  
1 Schweinefilet, Gyros,  
dazu Tomatenreis und Pommes frites
79. **Grillplatte** 20,90 €  
1 Lammkotelett, 1 Suflaki, 1 kleines Steak  
1 kleines Schweinefilet, Gyros  
dazu Tomatenreis und Pommes frites

## *Überbackenes*

84. **Gyros** 17,90 €  
mit Metaxasauce und Edamerkäse<sup>1</sup> überbacken<sup>2</sup>,  
dazu Tomatenreis und Pommes frites
85. **Suzuki** 17,90 €  
mit Metaxasauce und Edamerkäse<sup>1</sup> überbacken<sup>2</sup>,  
dazu Tomatenreis und Pommes frites
86. **Schweinefilet** 19,50 €  
mit Metaxasauce und Edamerkäse<sup>1</sup> überbacken<sup>2</sup>,  
dazu Tomatenreis und Pommes frites
87. **Schweinesteak** 18,50 €  
mit Metaxasauce und Edamerkäse<sup>1</sup> überbacken<sup>2</sup>  
dazu Tomatenreis und Pommes frites

## *Vegetarische Gerichte*

.... werden ohne Salat serviert.

- |            |   |                |
|------------|---|----------------|
| <b>88.</b> | <b>Kretanischer Kartoffelauf</b><br>gebackene Kartoffelscheiben mit<br>einer Käsecreme überbacken | <b>7,00 €</b>  |
| <b>89.</b> | <b>Zucchini-Tomatenauf</b><br>gebratene Zucchini- und Tomatenscheiben<br>mit Fetakäse überbacken  | <b>9,50 €</b>  |
| <b>90.</b> | <b>Gemüsepfanne</b><br>Ratatouille mit frischem Fetakäse  | <b>11,50 €</b> |
| <b>92.</b> | <b>Champignonpfännchen</b><br>frische Champignons in Cassis Soße,<br>mit Sherry verfeinert        | <b>12,50 €</b> |

## *Auflaufgericht*

- |            |   |                |
|------------|---|----------------|
| <b>93.</b> | <b>Moussaka</b><br>Der klassische Auberginenauf | <b>17,50 €</b> |
|------------|---|----------------|

## *Pfannengerichte*

- |             |   |                |
|-------------|---|----------------|
| <b>99.</b>  | <b>Pfanne I</b><br>geschnetzeltes vom Schwein mit<br>frischen Champignons und Paprika in Metaxasauce  | <b>19,50 €</b> |
| <b>100.</b> | <b>Pfanne II</b><br>3 Schweinemedallions in Cassis-Rahmsauce,<br>verfeinert mit Crème fraiche, frischen Champignons<br>und Kräutern, dazu Tomatenreis und Pommes frites   | <b>20,50 €</b> |
| <b>101.</b> | <b>Pfanne III</b><br>Schweinemedallions mit<br>verschiedenem Gemüse und Kartoffelspalten  | <b>20,50 €</b> |
| <b>103.</b> | <b>Gyros-Pfännchen</b><br>Gyros in pikanter Metaxasauce,<br>verfeinert mit Crème fraiche, frischen Champignons<br>und Kräutern, dazu Tomatenreis und Pommes frites        | <b>19,50 €</b> |
| <b>104.</b> | <b>Lammfilet-Pfännchen</b><br>3 Lammfilets in Cassis-Rahmsauce, verfeinert<br>mit Crème fraiche, frischen Champignons und Kräutern,<br>dazu Tomatenreis und Pommes frites | <b>29,90 €</b> |

*Beilagenänderung statt Tomatenreis und Pommes frites*

*Aufpreis: Griechische Backkartoffeln 1,00€ /*

*Folienkartoffel 2,00€ / Gemüse 2,50€*

## Aus dem Backofen

*Diese Gerichte werden ohne Beilagen serviert.*

- |             |  |                |
|-------------|--|----------------|
| <b>106.</b> | <b>Lammfleisch</b><br>mit Auberginen   | <b>19,90 €</b> |
| <b>107.</b> | <b>Lammfleisch</b><br>mit Kritharaki (Langkornnudeln)  | <b>19,90 €</b> |
| <b>108.</b> | <b>Lammfleisch</b><br>mit Bandnudeln   | <b>19,90 €</b> |
| <b>109.</b> | <b>Lammfleisch</b><br>mit grünen Bohnen  | <b>19,90 €</b> |
| <b>110.</b> | <b>Lammfleisch</b><br>mit dicken Bohnen  | <b>19,90 €</b> |
| <b>111.</b> | <b>Rindfleisch</b><br>mit Auberginen   | <b>19,90 €</b> |
| <b>112.</b> | <b>Rindfleisch</b><br>mit Kritharaki (Langkornnudeln)  | <b>19,90 €</b> |
| <b>113.</b> | <b>Rindfleisch</b><br>mit Bandnudeln   | <b>19,90 €</b> |
| <b>114.</b> | <b>Rindfleisch</b><br>mit grünen Bohnen  | <b>19,90 €</b> |
| <b>115.</b> | <b>Rindfleisch</b><br>mit dicken Bohnen  | <b>19,90 €</b> |
| <b>116.</b> | <b>Stifado</b><br>Nach traditioneller Art Geschmortes Rindfleisch<br>mit kleinen Zwiebeln (im Ganzen)<br>in einer Rotweinsauce | <b>19,90 €</b> |

*Zu jedem Hauptgericht servieren wir Ihnen einen frischen, knackigen Salat<sup>2</sup>.*

## Nudelgerichte

- |             |  |                |
|-------------|--|----------------|
| <b>121.</b> | <b>Bandnudeln</b><br>mit Shrimps in Dillsauce                            | <b>13,50 €</b> |
| <b>122.</b> | <b>Bandnudeln</b><br>mit Putenstreifen in Champignonsauce,<br>dazu Salat | <b>15,50 €</b> |
| <b>123.</b> | <b>Bandnudeln</b><br>mit verschiedenem Gemüse                            | <b>13,90 €</b> |
| <b>124.</b> | <b>Bandnudeln</b><br>mit Spinat  | <b>13,90 €</b> |
| <b>125.</b> | <b>Bandnudeln</b><br>mit Lachsfilet und Dillsauce,<br>dazu Salat         | <b>19,50 €</b> |

*Nudelgerichte 121, 123, 124 werden ohne Beilagensalat serviert*

## *Fischspezialitäten*

<b>143. Lachsfilet</b>	<b>21,90 €</b>
mit Wildreis, Spinat und Dillsauce und einen kleinen Bauernsalat	
<b>144. Kalamari</b>	<b>17,50 €</b>
gebratener Tintenfisch, dazu Zaziki, Cocktailsauce und einen kleinen Bauernsalat	
<b>145. Rotbarschfilet</b>	<b>20,50 €</b>
mit Wildreis und Spinat <u>oder</u> Ratatouille	
<b>146. Dorade</b>	<b>26,90 €</b>
der typische Mittelmeeresfisch mit Wildreis und Ratatouille <u>oder</u> Spinat	
<b>147. Scampis</b>	<b>25,50 €</b>
5 Sampis mit Wildreis und Gemüse der Saison <u>oder</u> Spinat	
<b>148. Scampi-Pfännchen</b>	<b>27,90 €</b>
5 Sampis mit Wildreis und Gemüse der Saison oder Spinat	
<b>149. Fischplatte</b>	<b>31,90 €</b>
2 Scampis, Kalamari, Seebarbe, Rotbarschfilet mit Wildreis und Ratatouille oder Spinat	

## *Beilagen*

<b>131. Pommes frites</b>	<b>4,00 €</b>
<b>132. Pikanter Tomatenreis</b>	<b>4,00 €</b>
<b>133. Ratatouille</b>	<b>6,00 €</b>
gebratenes Allerlei vom Gemüse	
<b>134. Folienkartoffel</b>	<b>6,50 €</b>
mit Quark-Dip	
<b>135. Patates Fourné</b>	<b>5,50 €</b>
Kartoffeln vom Backblech	

## *Dessert*

<b>154. Griechischer Joghurt</b>	<b>5,50 €</b>
mit Honig und Walnüssen, verfeinert mit Amarettolikör	
<b>157. Crème Brûlée</b>	<b>5,50 €</b>
<b>158. Panna Cotta</b>	<b>5,50 €</b>
<b>159. Kugel Eis</b>	<b>je 1,50 €</b>
(Vanille, Erdbeer, Schoko)	

## Alkoholfreie Getränke

174.	<b>Coca Cola light</b> <sup>1,2,9</sup>	0,2l	<b>3,00 €</b>	0,4l	<b>4,50 €</b>
175.	<b>Coca Cola</b> <sup>1,9</sup>	0,2l	<b>3,00 €</b>	0,4l	<b>4,50 €</b>
187.	<b>Cola Zero</b> <sup>1,4,11</sup>	0,2l	<b>3,00 €</b>	0,4l	<b>4,50 €</b>
176.	<b>Fanta</b> <sup>1,3</sup>	0,2l	<b>3,00 €</b>	0,4l	<b>4,50 €</b>
177.	<b>Sprite</b> <sup>11</sup>	0,2l	<b>3,00 €</b>	0,4l	<b>4,50 €</b>
173.	<b>Spezi</b> <sup>1,3,9</sup>	0,2l	<b>3,00 €</b>	0,4l	<b>4,50 €</b>
178.	<b>Apfelschorle</b>	0,2l	<b>3,00 €</b>	0,4l	<b>4,50 €</b>
179.	<b>Korpi -</b> griechisches Mineralwasser	0,2l	<b>3,00 €</b>	1,0l	<b>6,50 €</b>
184.	<b>Bitter Lemon</b> <sup>10</sup>	0,2l	<b>3,00 €</b>		
185.	<b>Tonic</b> <sup>10</sup>	0,2l	<b>3,00 €</b>		
186.	<b>Ginger Ale</b> <sup>12</sup>	0,2l	<b>3,00 €</b>		

## Biere vom Fass und aus der Flasche

191.	<b>Bitburger Pils</b>	0,3l	<b>3,50 €</b>	0,4l	<b>4,50 €</b>
192.	<b>Benediktiner Pils</b>	0,3l	<b>3,50 €</b>	0,4l	<b>4,50 €</b>
193.	<b>Köstritzer Schwarzbier</b>	0,3l	<b>3,00 €</b>		
194.	<b>ERDINGER Weißbier</b> Kristall oder Dunkel			0,5l	<b>4,50 €</b>
195.	<b>Benediktiner</b> Hefeweizen vom Fass	0,3l	<b>3,20 €</b>	0,5l	<b>5,00 €</b>
196.	<b>Benediktiner</b> Hefeweizen Alkoholfrei			0,5l	<b>4,50 €</b>
197.	<b>Becks Alkoholfrei</b>	0,3l	<b>3,10 €</b>		

## Spirituosen

210.	<b>Malteser</b>	2cl	<b>3,50 €</b>		
213.	<b>Ouzo Plomari</b>	Flasche 0,2l	<b>13,50 €</b>		
	<b>Ouzo Plomari</b>	2cl	<b>3,00 €</b>		
214.	<b>Ouzo</b>	2cl	<b>2,00 €</b>		
215.	<b>Ouzo auf Eis mit Wasser</b>	3cl	<b>2,50 €</b>		
216.	<b>Tsipouro Idomiko</b> griechischer Kräuterschnaps	2cl	<b>3,50 €</b>		
217.	<b>Averna</b>	2cl	<b>3,50 €</b>		
218.	<b>Fernet Branca</b>	2cl	<b>3,50 €</b>		

## Cognac

223.	<b>Metaxa 5 Sterne</b>	2cl	<b>4,00 €</b>		
224.	<b>Metaxa 7 Sterne</b>	2cl	<b>4,50 €</b>		
225.	<b>Metaxa 40 Jahre</b>	2cl	<b>8,00 €</b>		
226.	<b>Metaxa 15 Jahre</b>	2cl	<b>7,50 €</b>		

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff(en), 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Süßungsmittel, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Säuerungsmittel E330/E331, 12 = mit Ingweraruzügen Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung !



## Offene Rotweine aus Griechenland

<b>239. Kleoni</b>	0,2 l <b>4,90 €</b>	0,5 l <b>12,00 €</b>
trockener Landwein, 12,5% vol. trockene Rotwein, fruchtig mit einem Aroma von Beeren und Blumen		
<b>240. Kokinelli</b>	<b>4,90 €</b>	<b>12,00 €</b>
milder, trockener Landwein		
<b>241. Imiglykos</b>	<b>4,90 €</b>	<b>12,00 €</b>
halbsüßer Landwein, 11% vol. Ein glänzende rote Farbe, mit einem milden, süßen und leichten Geschmack.		
<b>242. Reditis</b>	<b>4,90 €</b>	<b>12,00 €</b>
rosé, trocken, fruchtig im Geschmack		
<b>243. Mavrodaphne</b>	<b>5,50 €</b>	<b>12,00 €</b>
Likörwein süß, 15% vol. Eine dunkle samtige rote Farbe, mit einem pikanten Bouquet und den Geschmack von Pflaumen und Vanille		

## Offene Weißweine aus Griechenland

<b>248. Kleoni</b>	0,2 l <b>4,90 €</b>	0,5 l <b>12,00 €</b>
trockener Landwein, 11,5% vol. goldgelber, trockener Wein mit leicht blumigem Bouquet und fruchtigen Geschmacksaromen		
<b>249. Imiglykos</b>	<b>4,90 €</b>	<b>12,00 €</b>
lieblich, 11,5% vol. Eine glänzende goldgelbe Farbe, mit einem leichten und süßen Geschmack nach verschiedenen Früchten.		
<b>250. Retsina</b>	<b>5,50 €</b>	
trockener, geharzter Weißwein		
<b>242. Samos</b>	<b>5,50 €</b>	<b>13,00 €</b>
Likörwein süß, 15% vol. Satte goldgelbe Farbe, mit einem einzigartigem Bouquet und einem süßen honigartigen Geschmack		
<b>243. Retsina „Malamatina“</b>		0,5 l <b>9,50 €</b>
11% vol. Glänzende goldgelbe Farbe, mit einem fruchtigen und einzigartigem Aroma. Wohl ausgeglichen und angenehm harzig im Geschmack		

## Heiße Getränke

<b>Griechischer Moca</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Espresso</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Kaffee Cremá</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Capuccino</b>	<b>3,50 €</b>

## Säfte

<b>180. Orangina</b>	0,2l	<b>3,00 €</b>		
	französisches Fruchtsaftgetränk			
<b>181. Orangensaft</b>	0,2l	<b>3,00 €</b>	0,4l	<b>5,00 €</b>
<b>182. Apfelsaft</b>	0,2l	<b>3,00 €</b>	0,4l	<b>5,00 €</b>
<b>183. Johannisbeersaft</b>	0,2l	<b>3,00 €</b>	0,4l	<b>5,00 €</b>

### **Unbeschwert genießen... Liebe Gäste,**

bestimmte Lebensmittel können bei empfindlichen Personen bereits, in geringsten Mengen allergische Reaktionen auslösen.

Bei Fragen zu den Allergenen in unseren Speisen

nutzen Sie unsere separate Karte für Allergiker,

wir informieren Sie zu allen Inhaltsstoffen unserer Speisen.

*Eine tolle Geschenkidee!*

*Nutzen Sie unsere **Geschenkgutscheine** für jeden Anlass!*

*Machen Sie Ihren Verwandten, Bekannten, Freunden ....*

*Eine Freude, die sie nicht so schnell vergessen werden!*

**Alle Speisen auch zum Mitnehmen!**