



EST 1979

Alexis Sorbas

Griechische Spezialitäten



*Bei uns im Restaurant erhältlich.



0,5l natives Olivenöl aus unserer Region Skouteria, Agrinio 9,90€

250g Kalamata Oliven aus der Region Kalamata 4,50€

500g Griechischer Berghonig aus der Region Karpenisi 7,90€

Vorspeisen

302	Dolma ^(H) Weintraubenblätter mit Reis gefüllt in Olivenöl	5,20€
304	Tzaziki ^(L) nach Art des Hauses (Frischgurken mit Joghurt und Knoblauch)	5,80€
305	Griechischer Fetakäse ^(L) mit Öl, Zwiebeln	5,90€
306	Saganaki ^(L) Fetakäse paniert	7,50€
307	Tarama (Fischrogenpaste) ^(C,I)	5,50€
308	Tintenfischchen eingelegt (Oktapodakia) säuer	8,70€
310	Gemischter Vorspeiseteller ^(C,H,I,L) Muscheln pikant, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Tzaziki, Auberginenpaste, Tarama, Chtipidi, Dolma, Oliven ⁽⁶⁾ , Peperoni, Weißkäse	14,50€
311	Gemischter Vorspeiseteller für 2p. ^(C,H,I,L)	29,50€
314	Oliven ⁽⁶⁾ mit Peperoni	5,30€
704	Knoblauchbrot ^(A,U)	4,50€
41	Pizzabrot ^(A,U)	4,70€
9	Korb Brot extra ^(A,U)	2,50€
300	Griechische Bohnensuppe	5,50€
301	Hühnersuppe	5,50€
324	Gulaschsuppe	5,50€



*Bei Sonderwünschen können die Preise variieren.

(6,A,C,H,I,L,U,W) Siehe Rückseite

*pro extra Teller 1,-€

Salate

1010	Bauernsalat Joghurt Dressing (L), grüner Salat, Krautsalat, Oliven (6), Peperoni, Tomaten, Zwiebeln, geriebenem Weißkäse	9,80€
1317	Dorfsalat Joghurt Dressing (L), Tomaten, Gurken, Oliven (6), Peperoni, Zwiebeln, Weißkäse (L)	9,80€
13	Thunfisch Salat (L,L) Joghurt Dress. (L), Käse (L), Salami (1,2,3), Vorderschinken (2,4)	10,50€
320	Extra Beilagensalat	5,30€
321	Gyros Salat Gyros, Salat, Kraut, Tomaten, Gurken, Peperoni, Zwiebel, Knoblauch Joghurt Dressing (L)	12,50€
322	Schrimps Salat (G,U) angebratenen Schrimps, Salat, Tomaten, Mozzarella, mildes rotes Balsamico Dressing	12,50€
700	Griechischer Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven (6), Peperoni, Weißkäse (L)	5,30€



Vegetarische Gerichte

331	Tomaten und Paprika gefüllt mit Reis, frittierten Kartoffeln (U), Tzaziki (L), Salat	14,90€
328	Elefantenbohnen in Tomatensauce mit frittierten Kartoffeln (U) Tzaziki (L), Salat	14,90€
326	Griechisches Omelett (H) mit frittierten Kartoffeln (U), Peperoni, Weißkäse (L), Krautsalat	13,50€
323.	Portion frittierte Kartoffeln (U)	5,50€

*Bei Sonderwünschen können die Preise variieren.

(1,2,3,4,6,L,H,G,I,U) Siehe Rückseite

*pro extra Teller 1,-€



Fleischgerichte

60	Gyros geschnittenes Fleisch vom Drehspieß	18,40€
329	Gyros in Metaxa Sauce überbacken (L)	18,90€
61	Gyros mit Calamari (A)	19,40€
244	Gyros Pita Gyros mit Pita Brot (A), Tomatenscheiben, Zwiebeln	18,90€
253	Gegrilltes Schweinesteak vom Hals	18,40€
250	Souvlaki Fleischspieße	18,40€
492	Schweinefilet am Spieß	19,90€
703	Gefülltes Schweinefilet gefüllt mit Weißkäse (L), Tomaten, Peperoni	21,00€
272	Kreta Schnitzel mit Käse (L) überbacken	18,90€
240	Hacksteaks vom Grill	18,40€
242	Bifteki Hacksteak gefüllt mit Weißkäse (L)	18,90€
243	Moussaka (L) mit Hackfleisch, Auberginen und Creme überbacken	18,20€
491	Minotaurus-Spieß Rinderfilet-Spieß	20,40€
62	Rinderfilet-Steak mit Kräuterbutter (L) (roh 250g) medium oder durch	28,40€
258	Lammfilet am Spieß	20,40€
260	Lammkotelette	20,40€



*Portionen für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahren gerne auf Anfrage.

extra Knoblauch-, Pfeffer- oder Metaxa- Sauce (L) 3,-€

Alle oben aufgelisteten Gerichte werden mit folgenden Beilagen serviert:
Tzaziki (L), frittierten Kartoffeln (U), Kritharaki (A) (Nudelreis), Salat.

*Bei Sonderwünschen können die Preise variieren.

(A,L,U) Siehe Rückseite

*pro extra Teller 1,-€

Gemischte Teller

290	Dorf-Teller Fleisch-Spieß, Schweinesteak vom Hals, Gyros	21,40€
292	Olympia-Teller Schweinesteak vom Hals, Fleisch-Spieß, Hack-Steak	21,40€
293	Sirtaki-Teller Lammkotelette, Schweinesteak, Fleisch-Spieß, Gyros	22,40€
294	Alexis-Teller Fleisch-Spieß, Hack-Steak, Lammkotelette	21,40€
295	Spezial-Sorbas-Teller Fleisch-Spieß, Hack-Steak, Lammkotelette, Schweinesteak	22,40€
296	Partenon-Teller Schweinefilet-Spieß, Hack-Steak, Gyros	21,90€
297	Zeus-Teller Rinderfilet-Spieß, Lammkotelette, Lammfilet-Spieß	24,40€



Platten für 2 Personen

1	Sirtaki-Platte für 2p. Lammkotelette, Schweinesteak, Fleisch-Spieß, Gyros	44,80€
2	Alexis-Platte für 2p. Fleisch-Spieß, Hack-Steak, Lammkotelette	42,80€
3	Spezial-Sorbas-Platte für 2p. Fleisch-Spieß, Hack-Steak, Lammkotelette, Schweinesteak	44,80€
6	Peloponnes-Platte für 2p. Rinderfilet, Lammfilet, Schweinefilet, Schweinehals, Elefantenbohnen, grüne Bohnen, Auberginen, Kräuterbutter (L)	58,90€

Alle oben aufgelisteten Gerichte werden mit folgenden Beilagen serviert:
Tzaziki (L), frittierten Kartoffeln(U), Kritharaki(A) (Nudelreis), Salat.

*Bei Sonderwünschen können die Preise variieren

(A,L,U) Siehe Rückseite

*pro extra Teller 1,-€





Fischgerichte

68	Gegrillte Scampi (G,U) (Garnelen) mit frittierten Kartoffeln (U), Tzaziki (L), Salat	24,50€
67	Atlantik-Zunge gebraten (A) mit frittierten Kartoffeln (U), Gemüse, Tzaziki (L), Reis, Salat	22,50€
66	Calamari (A) mit frittierten Kartoffeln (U), Tzaziki (L), Salat	21,50€
810	Meerbrasse gegrillt mit frittierten Kartoffeln (U), Gemüse, Tzaziki (L), Reis, Salat	29,90€
812	Rotbarschfilet gebraten (A) mit frittierten Kartoffeln (U), Gemüse, Tzaziki (L), Reis, Salat	22,50€
4	Fischplatte (A) für 2p. versch. Filets, Meerbrasse, Tzaziki (L), Reis, Gemüse, frittierten Kartoffeln (U), Salat	61,90€

Desserts



74	Joghurt mit Honig (L,P) und Walnüssen (P)	5,50€
94	Galaktobouriko (L) griechische Blätterteig/Grieß-Spezialität mit Vanilleeis, Sahne (I)	5,90€
103	Gemischtes Eis (L) Vanille (I), Erdbeere (I), Schokolade (I), Sahne (L)	5,50€

*Bei Sonderwünschen können die Preise variieren

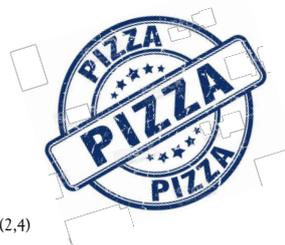
(A,L,G,I,U) Siehe Rückseite

*pro extra Teller 1,-€

Pizzas

28cm Ø

1014	Margherita (L)	8,80€
1015	Gyros Calzone mit Gyros, Tomatensauce, Käse (L), Tzaziki (L), Zwiebeln	13,30€
1016	Salami (1,2,3)	12,10€
1019	Sardellen	12,20€
1020	Alla Marinara mit Oliven (6), Kapern, Sardellen, Knoblauch	14,30€
1021	Hawaii mit Vorderschinken (2,4), Ananas	12,20€
1023	Funghi mit Pilzen	11,90€
1026	Prosciutto mit Vorderschinke (2,4)	12,20€
1029	Speziale mit Pilzen, Salami (1,2,3), Vorderschinken (2,4)	12,60€
1030	Quattro Stagioni mit Pilzen, Sardellen, Artischocken, Vorderschinken (2,4), Salami (1,2,3)	14,40€
1032	Mare mit Meeresfrüchte	14,90€
1033	Calzone mit Vorderschinken (2,4), Salami (1,2,3)	12,20€
1034	Tonno e Cipolla mit Thunfisch (1), Zwiebeln	12,20€
1036	Kerasia mit Vorderschinken (2,4), Zwiebeln, scharfen Peperoni	12,60€
1038	Dodoni mit Salami (1,2,3) Vorderschinken (2,4), Peperoni, Weißkäse (L)	13,10€
1039	Romanitana mit Pilzen, Artischocken, Spargel, Zwiebeln, Peperoni, Paprika	13,60€
1802	Onassis (L) mit Gorgonzola, Mozzarella, Weißkäse, Käse	13,90€
1803	Mexicana mit Salami (1,2,3), Mais, Weißkäse (L), scharfen Peperoni	12,70€
1804	Veneciana mit Tomatenscheiben, Mozzarella (L)	12,20€



*Bei Sonderwünschen können die Preise variieren

*Pro Sonderbelag

*pro extra Teller 1,-€

(1,2,3,4,6,A,L,U,H,I) siehe Rückseite



Nudelgerichte



43	Spaghetti Napoli mit Tomatensauce	11,70€
44	Spaghetti Bolognese mit Hackfleisch, Tomatensauce	12,60€
45	Spaghetti Carbonara mit Ei, Vorderschinken (2,4), Sahnesauce (L)	12,60€
46	Spaghetti Mare mit Meeresfrüchte (l), Tomatensauce	14,90€
47	Spaghetti Puttanesca mit Knoblauch, Tomatensauce, Oliven (6) und Kapern	13,10€
48	Rigatoni Napoli mit Tomatensauce	11,70€
49	Dris mit Tortellini (2), Spaghetti, Tagliatelle, Tomatensauce, Sahne (L)	12,90€
51	Rigatoni al Forno mit Vorderschinken (2,4), Salami (1,2,3), überbacken (L)	13,10€
52	Rigatoni Manolo mit Ei (H), Vorderschinken (2,4), Erbsen, Sahnesauce (L)	12,90€
809	Rigatoni Bolognese mit Hackfleisch, Tomatensauce	12,60€
55	Tagliatelle Misco grüne Nudeln mit Vorderschinken (2,4), Ei (H), Erbsen, Sahnesauce (L)	12,60€
56	Lasagne al Forno mit Hackfleisch, überbacken (L)	13,10€
58	Tortellini Bolognese mit Hackfleisch, Tomatensauce	12,60€
59	Tortellini alla Panna mit Vorderschinken (2,4), Sahnesauce (L)	12,60€
808	Tortellini al Forno mit Vorderschinken (2,4), Ei (H), überbacken (L), Sahnesauce (L)	13,10€

*Portionen für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahren gerne auf Anfrage.



*Bei Sonderwünschen können die Preise variieren

*Pro Sonderzutat

*pro extra Teller 1,-€

(1,2,3,4,6,A,U,L,H,I) Siehe Rückseite



Weiß ¼

75	griech. Retsina Malmatina , geharzt, trocken	5,40€
76	griech. Anthoc , halbtrocken	5,50€
77	griech. Demestica , trocken	5,50€
78	griech. Hauswein , trocken	5,50€
79	griech. Imiglykos , mittelsüß	5,50€
80	griech. Mos Chatos , Süß	5,60€
95	italien. Soave , trocken	5,50€
96	italien. Frascati , trocken	5,50€



Rot ¼

82	griech. Anthoc , halbtrocken	5,50€
83	griech. Naousa , Qualitätswein, trocken	5,70€
84	griech. Demestica , trocken	5,50€
85	griech. Hauswein , trocken	5,50€
87	griech. Imiglykos , mittelsüß	5,50€
88	griech. Mavrodaphne , Edel Wein, Süß	5,60€
90	italien. Lambrusco , lieblich	5,50€
92	italien. Chiaretto , (Rosé), trocken	5,50€
143	¼ Weinschorle (nach Wunsch)	5,20€

Griechische Qualitätsweine (U) 0,7l

Kir Yianni Paranga, weiß trocken 23,50€

Passt zu: Aperitif, Salate, Vorspeisen, Käse und Fisch

Ktima Biblia Chora, weiß trocken 32,50€

Passt zu: Fischgerichte, weißes Fleisch und Käse

Queen of Hearts, weiß trocken 28,50€

passt zu: Fischgerichten oder hellem Fleisch

King of Hearts, rot trocken 28,50€

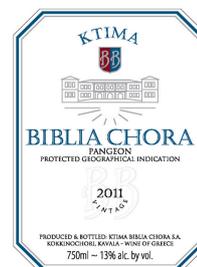
passt zu: gegrillten Fleischgerichten

Ktima Biblia Chora, rot trocken 33,50€

Passt zu: dunklen Fleischgerichte mit Saucen, Pasta mit Saucen oder warmen Vorspeisen

Kir Yianni Akakies, rosé, trocken 24,50€

Passt zu: mediterrane Küche, Fische, Lachs, Vorspeisen



NICO LAZARIDI
OINOI - WINES



KYP-TIANNH

Welcher Wein passt zu welchem Gericht?

Rot Trocken/Halbtrocken: Dunkle und helle Fleischgerichte.

Rot Süß: Fleisch- und Gemüsegerichte.

Weiß Trocken/Halbtrocken: Teiggerichte, Fisch und Vorspeisen.

Weiß Süß: Fischgerichte, Meeresfrüchte und Desserts.

(U) Siehe Rückseite

Alkoholfreie Getränke

	0,2l	0,4l
Cola / Cola Light (mit Koffein, Farbstoff)	2,70€	3,80€
Orangenlimonade (mit Farbstoff)	2,70€	3,80€
Apfelschorle	2,70€	3,80€
Orangensaftschorle	2,80€	3,90€
Johannisbeerschorle	2,80€	3,90€
Apfel Kirsch Holunderschorle	2,80€	3,90€
Süßer Sprudel	2,70€	3,80€
Cola-Mix (mit Koffein, Farbstoff)	2,70€	3,80€
Bitter Lemon (Chinin haltig)	2,70€	3,80€
Eistee Pfirsich	2,70€	3,80€
Flasche Wasser medium	0,3l	3,10€
	0,5l	4,10€
Flasche Wasser naturell	0,5l	4,10€

Alkoholische Getränke

	0,5l
Urtyp Hell	4,10€
Kristallweizen	4,20€
Hefeweizen	4,10€
Leichtes Weizen	4,10€
Dunkles Hefeweizen	4,20€
Colaweizen (mit Farbstoff, Koffein)	4,20€
Russ süß oder sauer	4,10€
Radler süß oder sauer	4,10€
Pils 0,3l	3,60€
Alkoholfreies Bier	4,10€
Alkoholfreies Hefeweizen	4,10€



Spirituosen



160	Metaxa (12-Sterne)	7,50€
134	Metaxa (7-Sterne)	4,50€
135	Metaxa (5 Sterne)	3,50€
124	Ouzo	2,50€
125	Vodka	2,50€
153	Obstwasser	2,50€
152	Kirschwasser	2,50€
154	Jägermeister	2,50€
136	Fernet Branka	2,50€
150	Kirschlikör (1)	2,50€
145	Jack Daniels	5,50€
149	Asbach	2,50€
148	Hennessy	6,80€
147	Ramazotti	3,50€
138	Campari (1)	4,50€
157	Aperol Spritz	6,50€
123	Glas Pros./Sekt	3,50€



Kaffee

131	Glas Tee	2,50€
132	Griechischer Mokka	3,50€
127	Tasse Kaffee (mit Koffein)	3,50€
128	Cappuccino (1)	3,80€
130	Doppelter Espresso	2,90€
129	Espresso	2,50€



Folgende Zutaten mit Allergenen Potential nach Anhang II der Lebensmittelverordnung.

Betrieb: Alexis Sorbas, Kapellenstraße 70, 88471 Laupheim / Gastronomie

zu kennzeichnendes Allergen.

a.Weizen:	Pizza, Nudelgerichte, Brot, Panierte Gerichte, Kritharaki (Nudelreis)
b.Dinkel:	X
c.Roggen:	Tarama
d.Gerste:	X
e.Hafer:	X
f.Kamut:	X
g.Krebstiere:	Scampi, Schrimps
h.Eier:	Omelett, Auberginenpaste, Desserts, Italienische gerichte
i.Fische:	Tarama
j.Erdnüsse:	X
k.Sojabohnen:	X
l.Milch/Laktose: Auberginenpaste, Mousaka	Nudelgerichte, Jogurt Dressing, Tzaziki, Desserts, Metaxa Sauce, Käse, Chtipidi,
m.Mandeln:	X
n.Haselnüsse:	X
o.Cashewnüsse:	X
p.Walnüsse:	Desserts
q.Pistazien:	X
r.Sellerie:	X
s.Senf:	Joghurt Dressing
t.Sesamsamen:	Brot
U.Schwefeldioxid/Sulfite:	Weine, Scampi, Schrimps, Mehl, Kartoffel
V.Lupinen:	X
W.Weichtiere:	Muscheln

1	Mit Farbstoffe	=(E 100 – E 180)
2	Mit Konservierungsstoffe	=(E 100 – E 219 – E 235, E 239, E 249 – E 252 – E 258, E 1105)
3	Mit Antioxidationsmittel	=(E 310 – E 321) In vielen Produkten enthalten
4	Mit Geschmacksverstärker	=(E 620 – E 635) In vielen Produkten enthalten
5	Geschwefelt	=(Schwefeldioxid/Sulfit (E 220 – E 228)
6	Geschwärzt	=(Eisensalze (E 579 – E 585)
7	Gewachst	=Überzugsmittel (E 901 – E 904, E 912, E 914)
8	Mit Süßungsmittel	=(Süßstoffe und E 420, E421, E 953, E 965 bis E 967)
9	Mit Süßungsmittel	=Aspartam (Süßstoff E 952)
10	Mit Phosphat	=(Stabilisator, E 338 bis 341, E 450 bis E 452)
11	Mit Nitritpökelsalz	=Nitrate (E 249 bis E 252)
12	Koffeinhaltig	=Getränke, die Koffein enthalten
13	Chininhaltig	=Getränke, die Chinin enthalten



Sie haben etwas zu feiern?

Familienfeier

Geburtstag

Hochzeit

Taufe

Kommunion

Firmung

Trauerfeier

Weihnachtsfeier

Für Fragen steht Ihnen unser Personal gerne zur Verfügung.

...besuchen Sie uns auf

