

ΚΑΛΩΣ ΗΡΘΑΤΕ! HERZLICH WILLKOMMEN!

wir begrüßen Sie in der Resto-Bar Kalliopea & möchten, dass Sie sich bei uns rundum wohlfühlen.



Eine Resto-Bar vereint die Vorzüge eines Restaurants & einer Bar. Bei uns genießen Sie neben einer ausgezeichneten Auswahl an Speisen auch den perfekten Wein zum Verweilen in gemütlichem Ambiente.

Freuen Sie sich auf eine Vielzahl liebevoll zubereiteter kalter & warmer Mezedes, begleitet von unserem täglich hausgemachten Brot.

Unser Fokus liegt auf unseren selbst hergestellten Speisen. Deshalb setzen wir für unsere Speisen **ausschließlich frische**, möglichst **regionale & biologische** Zutaten ein & verzichten auf genmanipulierte Produkte sowie Glutamate.

Unser Ziel ist es, Sie auf einer kulinarischen Reise durch Griechenland zu begleiten & Ihre Sinne mit unseren Gerichten zu begeistern. Dabei legen wir besonderen Wert auf eine gesunde Ernährung. Deshalb arbeiten wir ausschließlich mit **erstklassigen Olivenölen aus Kreta** & verwenden nur **frische Kräuter** in unserer Küche.

Lassen Sie sich von unserer sorgfältig ausgewählten Weinauswahl verwöhnen & entdecken Sie die besonderen Köstlichkeiten auf unserer wöchentlich wechselnden Extrakarte.

Ihr Kalliopea-Team wünscht Ihnen einen genussvollen Aufenthalt.

Καλή όρεξη!
Guten Appetit!

KALTE MEZEDES

- 1 **TZATZIKI (G)** 6,50 €
Griechische Joghurtspezialität mit Knoblauch, Gurken & frischem Dill
- 2 **TARAMOSALATA (D)** 6,50 €
Fischrogen püriert
- 3 **SKORDALIA (VEGAN)** 6,50 €
Frischer Knoblauch mit Kartoffeln & Olivenöl, püriert
- 4 **ELLIES KAI PIPERIES** 7,90 €
Kalamata-Oliven & Peperoni
- 5 **PANZARIA** 8,70 €
Rote Beete mit Knoblauch & Olivenöl
- 6 **FAVA SANTORINIS (VEGAN)** 6,90 €
Mit Olivenöl & roten Zwiebeln
- 7 **OKTOPUS SALAT (R)** 17,50 €
Nach Art des Hauses
- 8 **CHTIPITI (G)** 9,80 €
Pikant verrührter Schafskäse mit Chili & Olivenöl
- 9 **ROTE BEETE SALAT (G)** 12,90 €
Auf griechischem Joghurt mit frischen Zwiebeln, Petersilie & Feta-Walnuss-Topping
- 10 **GEMISCHTER VORSPEISENTELLER (G,D)** 18,90 €

WARMER MEZEDES

- 14 **FETA STICKS (G)** 11,90 €
Schafskäse in Blätterteig mit Honig, Koriander & rotem Chili
- 15 **BOUYIOURDI (G)** 10,90 €
Schafskäse aus dem Ofen mit Zwiebeln, Tomaten, Oliven, Peperoni, Oregano & Olivenöl
- 16 **SAGANAKI (A,G)** 10,50 €
Paniertes Schafskäse aus der Pfanne
- 17 **GIGANTES (G)** 10,90 €
Dicke Bohnen in Tomatensoße mit Schafskäse überbacken
- 18 **GEBRATENE PAPRIKA (G)** 12,90 €
Gefüllt mit Schafskäse & Spinat
- 19 **ZUCCHINI & AUBERGINEN (A,G)** 12,90 €
Gebraten mit Tzatziki
- 20 **HAUSGEMACHTE DOLMADAKIA (G)** 13,90 €
Gefüllte Weinblätter mit Reis & Hack in Zitronensoße
- 21 **FRISCHE CHAMPIGNONS AUS DER PFANNE (VEGAN)** 11,90 €
Mit Zwiebeln & Knoblauch in Olivenöl gebraten

ALLE PREISE IN EURO, INKL. BEDIENUNG & MWST. • KARTENZAHLUNG AB 10,- EURO MÖGLICH!

FISCH MEZEDES

- 25 **GAVROS** (A,D) 10,90 €
Sardellen aus der Pfanne
- 26 **OKTOPUS** (R) 18,90 €
Gegrillt, mit Fava Santorinis & karamellisierten Zwiebeln
- 27 **CALAMARI** (R) 12,90 €
Gegrillt, angereichert mit hausgemachter Mischung aus Öl, Knoblauch & Zitrone
- 28 **DREI BLACK TIGER RIESENGARNELEN** (B) 18,90 €
Gebraten in Olivenöl mit Knoblauch & Chili
- 29 **BLACK TIGER GARNELEN UMHÜLLT MIT KATAIFI (ENGELSHAAR)** (B) 15,90 €
Gebraten, auf einer leicht süß-scharfen Soße
- 31 **OKTOPUS STIFADO** (R) 17,90 €
Oktopus gebraten in Olivenöl, mit Tomaten, Schalotten, Knoblauch, Rotwein & Zimt

SALATE

- 46 **TOMATENSALAT** 5,50 €
Mit Zwiebeln, Olivenöl & Balsamicoessig
- 47 **CHORIATIKI** (G) 12,90 €
Bauernsalat mit Schafskäse, Tomaten, roten Zwiebeln, Gurken, Paprika, Oliven, Olivenöl & Balsamicoessig
- 48 **GEMISCHTER SALAT** (M) 8,90 €
Grüner Mix-Salat mit Hausdressing & einem Topping aus Granatapfel-, Sonnenblumen- & Kürbiskernen
- 51 **GEMISCHTER SALAT MIT GEBRATENEN PUTENSTREIFEN** 16,90 €
Mit Hausdressing & Galiamelone

WER WAR KALLIOPEA?

Kalliope, auch Kalliopea genannt, ist in der griechischen Mythologie eine der neun Musen, die Töchter des Zeus & der Mnemosyne. Sie ist die Muse der epischen Dichtung, der Wissenschaft, der Philosophie, des Saitenspiels sowie des Epos & der Elegie. Kalliope gilt als die älteste & weiseste der Musen. Mit Apollon hat sie die Söhne Orpheus & Linos.

GRILLGERICHTE

- | | | |
|----|--|---------|
| 56 | GYROS (G) - KANN ETWAS DAUERN
Hausgemacht | 17,50 € |
| 57 | BIFTEKI (G) - AUS 70% RIND, 30% SCHWEIN
Gefüllt mit Schafskäse & Tomaten | 18,90 € |
| 58 | SOUVLAKI (G) - AUS SCHWEINEFILET
2 Stück | 18,90 € |
| 59 | LAMMKOTELETTS (G)
Aus der Region | 26,90 € |
| 60 | LAMMSPIESS (G)
2 Stück | 23,50 € |
| 61 | LAMMFILET (G) | 26,90 € |
| 62 | HÄHNCHENBRUST (G) | 18,90 € |
| 63 | PUTENSOUVLAKI (G)
2 Stück | 18,90 € |
| 64 | 200G RUMPSTEAK VOM ANGUSRIND (G)
Mit Hauskräuterbutter, ohne Tzatziki | 28,90 € |

65 KALLIOPEATELLER - HAUSGERICHT DES MONATS

Entdecken Sie unser wechselndes Hausgericht – eine raffinierte Neuinterpretation griechischer Klassiker, die Tradition mit einem Hauch kulinarischer Kreativität verfeinert.

- | | | |
|----|---|---------|
| 66 | LAMMTELLER (G)
Lammfilet, Lammspieß, Lammkotelett | 26,90 € |
| 68 | MIX-TELLER (G) - KANN ETWAS DAUERN
Gyros, Souvlaki, Hacksteak | 20,90 € |

GRILLTELLGERICHTE & -TELLER WERDEN MIT SALAT, TZATZIKI & FRITTIERTEN FRISCHEN KARTOFFELN SERVIERT.

PFANNEN-SPEZIALITÄTEN

- | | | |
|----|--|---------|
| 75 | HÄHNCHEN TIGANIA (G)
Mediterrane Hähnchenpfanne (von der Keule) mit Honig & Senf, dazu Basmatireis | 20,90 € |
| 76 | GYROS IN METAXASOSSE (G) - KANN ETWAS DAUERN
Mit Käse überbacken | 19,90 € |
| 77 | GYROS MIT FRISCHEN CHAMPIGNONS (G) - KANN ETWAS DAUERN
Mit Käse überbacken | 19,90 € |
| 78 | ARNI FILETO SE GORGONZOLA (G)
Lammfilet mit Gorgonzolasoße | 27,90 € |
| 79 | CHIRINO FILETO ME MANITARIA (G)
Schweinefilet mit frischen Champignons in Sahnesoße | 23,90 € |

DIE PFANNEN-SPEZIALITÄTEN WERDEN MIT SALAT & FRITTIERTEN FRISCHEN KARTOFFELN SERVIERT.

ALLE PREISE IN EURO, INKL. BEDIENUNG & MWST. • KARTENZAHLUNG AB 10,- EURO MÖGLICH!

WIE WIRD IN GRIECHENLAND BESTELLT?

Eine typisch, griechische Bestellung im Restaurant erfolgt meistens ohne einen Blick in die Speisekarte. Beim Abendessen werden die sogenannten Mezedes, also Vorspeisen & Salate, gemeinsam für den gesamten Tisch ausgewählt. Hauptspeisen werden oft pro Stück oder in Kilo-Angaben bestellt.

BESTELLEN WIE IN GRIECHENLAND

80 KEFTEDAKIA Drei kleine Biftekekaki in pikanter Soße	14,90 €
82 SOUVLAKI Fleischspieß vom Schweinefilet / pro Stück	5,90 €
83 SOUVLAKI Fleischspieß vom Lammsteak / pro Stück	7,90 €
84 BIFTEKAKI Kleines Hacksteak / pro Stück	5,40 €
85 LAMMKOTELETT Pro Stück	6,50 €
86 TIGANIA Gebratenes Schweinefilet mit Zwiebeln & Knoblauch	13,90 €

FISCHSPEZIALITÄTEN

71 CALAMARI (A,D,G) Gebackene Calamari	21,90 €
72 GEGRILLTE CALAMARI (A,D,G)	22,90 €
73 BLACK TIGER GARNELEN, AUS DER PFANNE (D,G) 5 Stück, in Knoblauch & Olivenöl oder mit Cognac-Sahne-Soße	25,90 €
74 BLACK TIGER GARNELEN, GEGRILLT (D,G) 5 Stück	24,90 €

DIE FISCHSPEZIALITÄTEN WERDEN MIT SALAT, KARTOFFELN LEMONATES & BLATTSPINAT SERVIERT.

ALLE PREISE IN EURO, INKL. BEDIENUNG & MWST. • KARTENZAHLUNG AB 10,- EURO MÖGLICH!

EXTRA BEILAGEN

- | | | |
|----|--|--------|
| 90 | POMMES FRITES | 4,30 € |
| 91 | BASMATIREIS NATUR | 5,40 € |
| 92 | BASMATIREIS MIT SPEZIALSOSSE
Nach Art des Hauses | 6,50 € |
| 93 | BACKKARTOFFEL MIT TZATZIKI (G) | 7,60 € |
| 94 | BLATTSPINAT
Geschwenkt in Olivenöl & Knoblauch | 7,50 € |
| 95 | BROKKOLI
Mit Olivenöl & Zitrone | 6,50 € |
| 96 | GRÜNE BOHNEN
Mit frischen Kräutern & Tomaten in Olivenöl geschmort | 6,90 € |
| 97 | RÖSTKARTOFFELN
Frische Kartoffeln, frittiert | 6,00 € |
| 98 | FRISCHE KARTOFFELN AUS DEM BACKOFEN
In Olivenöl, Oregano & Zitronenscheiben | 6,50 € |
| | EXTRA PORTION METAXASOSSE | 4,90 € |
| | EXTRA GORGONZOLASOSSE | 5,90 € |

DESSERT

- | | | |
|-----|--|--------|
| 99 | GRIECHISCHE GÖTTERSPEISE (G)
Griechischer Naturjoghurt mit Honig & Mandeln | 6,90 € |
| 100 | HALVA MIT VANILLEEIS (G)
Griechische Sesamspezialität | 6,50 € |
| 101 | GEMISCHTES EIS (G)
Mit Sahne | 6,90 € |
| 102 | LOUKOUMADES MIT HONIG (G)
Frittierte Teigbällchen mit Vanilleeis, Honig, Mandeln & Äpfeln | 7,90 € |

DESSERTWEINE

- | | | |
|--|-------|--------|
| MAVRODAPHNE - ROT, SCHWARZE LORBEERE | 0,2 l | 8,90 € |
| Ein Dessert-Likörwein mit intensiven Noten von Kirschen, Pflaumen & Schokolade, der reichhaltig & harmonisch im Geschmack ist. | | |
| SAMOS - WEISS, MUSKAT | 0,2 l | 8,90 € |
| Ein weißer Dessert-Likörwein mit Aromen von Pfirsich, Aprikose, Zitrusfrüchten & einer floralen Note. | | |

ALLE PREISE IN EURO, INKL. BEDIENUNG & MWST. • KARTENZAHLUNG AB 10,- EURO MÖGLICH!

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	FLASCHE	
COCA-COLA (1,3,5,7,8,9)	0,33 l	4,10 €
COCA-COLA ZERO (1,3,5,7,8,9)	0,33 l	4,10 €
MEZZO MIX (1,3,5,7,8,9)	0,33 l	4,10 €
FANTA (1,3,5,7,8,9)	0,33 l	4,10 €
SPRITE (1,3,5,7,8,9)	0,33 l	4,10 €
ST. MICHAELIS GOURMET	0,75 l	6,90 €
ST. MICHAELIS NATURELL	0,75 l	6,90 €
ST. MICHAELIS GOURMET	0,25 l	3,50 €
ST. MICHAELIS NATURELL	0,25 l	3,50 €
SCHWEPPE'S BITTER LEMON (3,6,8)	0,2 l	3,50 €
SCHWEPPE'S GINGER ALE (3,6,8)	0,2 l	3,50 €
SCHWEPPE'S DRY TONIC (3,6,8)	0,2 l	3,50 €
MALZBIER VITAMALZ	0,33 l	4,10 €
ALKOHOLFREIES BIER	0,33 l	4,10 €

SÄFTE

	FLASCHE	
LÜTAUER APFELSAFTSCHORLE	0,33 l	4,60 €
LÜTAUER RHABARBERSCHORLE	0,33 l	5,20 €
LIMOMENT APFEL MINZE	0,33 l	4,60 €
LIMOMENT KIRSCH WALDMEISTER	0,33 l	4,60 €
LIMOMENT BIRNE GRÜNER TEE	0,33 l	4,60 €
KLINDWORTH APFELSAFT KLAR	0,2 l	3,50 €
KLINDWORTH ORANGENSAFT	0,2 l	3,90 €

KAFFEE & TEE

AMERICANO	3,50 €	MILCHKAFFEE (G)	4,90 €
GRIECHISCHER MOKKA	4,90 €	CAPPUCCINO (G)	4,20 €
ESPRESSO	3,20 €	TEE - VERSCHIEDENE SORTEN	3,80 €
ESPRESSO DOPPELT	4,50 €		

ALLE PREISE IN EURO, INKL. BEDIENUNG & MWST. • KARTENZAHLUNG AB 10,- EURO MÖGLICH!

BIER

VELTINS PILS	0,25 l	4,10 €
	0,4 l	4,90 €
ALSTERWASSER	0,25 l	4,10 €
	0,4 l	4,90 €
ANDECHS SPEZIAL HELL	0,3 l	4,50 €
	0,5 l	5,90 €
BAYREUTHER HELL	0,3 l	4,50 €
	0,5 l	5,90 €
GREVENSTEINER ORIGINAL	0,3 l	4,50 €
	0,4 l	5,50 €
MAISEL WEISSE	Flasche 0,5 l	5,50 €
MAISEL WEISSE ALKOHOLFREI	Flasche 0,5 l	5,50 €

SPIRITUOSEN

OUZO	2 cl	2,50 €	WHISKY	2 cl	3,90 €
OUZO AUF EIS	4 cl	4,50 €	WHISKY 12-16 JAHRE	2 cl	8,90 €
PLOMARI AUF EIS	4 cl	7,90 €	BACARDI	2 cl	3,90 €
AVERNA - AUF EIS MIT ZITRONE	4 cl	5,90 €	BAILEYS	2 cl	3,90 €
RAMAZZOTTI - AUF EIS MIT ZITRONE	4 cl	5,90 €	TEQUILA	2 cl	3,90 €
METAXA 5 STERNE	2 cl	5,50 €	OBSTLER - DIVERSE	2 cl	5,50 €
METAXA 7 STERNE	2 cl	5,90 €	WODKA	2 cl	3,90 €
OLD METAXA	2 cl	9,90 €	FERNET	2 cl	3,90 €
APEROL SPRITZ		7,90 €	GRAPPA	2 cl	3,90 €
LONGDRINK		8,90 €	SHERRY DRY	5 cl	4,50 €
PREMIUM LONGDRINK		10,90 €	SAMBUCA	2 cl	3,90 €

SCHAUMWEINE

PROSECCO - TROCKEN	0,1 l	5,90 €
	Flasche 0,75 l	25,90 €
CRÉMANT BRUT ROSÉ	Flasche 0,75 l	39,00 €
FLASCHE CHAMPAGNER AUF ANFRAGE ERHÄLTlich		

ALLE PREISE IN EURO, INKL. BEDIENUNG & MWST. • KARTENZAHLUNG AB 10,- EURO MÖGLICH!

ROTWEINE

- IMIGLIKOS - LIEBLICH** 0,2 l 6,50 €
Muscat, Mavrodaphne, Agiogitiko
Aromen von roten Früchten. Angenehm lieblicher Geschmack.
- AGIORGITIKO - TROCKEN** 0,2 l 6,90 €
Samtweich mit einer feinen Note von Muskatnuss & Zimt.
- ALPHA ESTATE AXIA - TROCKEN** 0,2 l 7,90 €
Syrah, Xinomavro
Vollmundig, weiche Tannine, mit einem Hauch Vanille & feinen Holztönen. Die Säure verleiht Struktur, während das Quittenaroma den Genuss abrundet.

WEISSWEINE

- IMIGLIKOS - LIEBLICH** 0,2 l 6,50 €
Xinomavro
Ein frischer Wein mit lebendigen Aromen von Zitrusfrüchten, knackigem grünem Apfel & feinen floralen Noten.
- ASYRTIKO - TROCKEN** 0,2 l 6,90 €
Der Wein überzeugt mit einer klaren Mineralität, Aromen von Zitrusfrüchten & einer lebendigen Frische.
- ENOTRIA - TROCKEN** 0,2 l 7,90 €
Sauvignon Blanc, Vilana
Ein vollmundiger Körper, wenig Säure & eine intensive Zitrusnase verleihen diesem Wein seinen einzigartigen, exotischen Charakter.
- RETSINA KOURTAKI** 0,2 l 5,90 €
- RETSINA GEORGIADI** Flasche 0,5 l 11,90 €
- RETSINA KECHRIBARI** Flasche 0,5 l 13,90 €
- WEISSWEINSCHORLE** 0,2 l 6,50 €

ROSÉWEINE

- ENOTRIA - TROCKEN** 0,2 l 7,90 €
Kotsifali, Syrah
Ein intensiv rosafarbener Wein, der in seiner Farbe an Granatapfelkerne mit leichten Orangetönen erinnert. Das Aroma verführt mit Noten von Erdbeere & Kirsche, während der fruchtige Geschmack einen Hauch von Karamell aufweist.
- TRIS MAGISSES - HALBTROCKEN** 0,2 l 7,90 €
Syrah, Moschoflero, Agiogitiko
Dieser Rosé verführt mit intensiven Aromen von Rose, Honig, Erdbeere, Kirsche & Butterschokolade, die ihn zu einem harmonischen & vielschichtigen Genuss machen.

DIE WEINE ENTHALTEN SULFATE.

ALLE PREISE IN EURO, INKL. BEDIENUNG & MWST. • KARTENZAHLUNG AB 10,- EURO MÖGLICH!

Flaschenweine

ROTWEINE

ASPROS LAGOS - KRETA

Cabernet Sauvignon

0,75 l | 39,00 €

Tiefrote Farbe, fruchtiger Geschmack mit Akzenten von Eiche, Pfefferminze, dunklen Beeren und einem Hauch von Vanille.

DOMAINE HATZIMICHALIS - ZENTRALGRIECHENLAND

Cabernet Sauvignon

0,75 l | 36,00 €

Dieser Wein präsentiert sich in Purpurrot & verströmt Aromen von Cassis, Veilchen, roten Früchten, Gewürzen & Pfefferminze.

MEGAS OENOS - PELOPONNES

Agiorgitiko, Cabernet Sauvignon

0,75 l | 55,00 €

Ein vollmundiger, eleganter Wein mit Aromen reifer Früchte, Brombeeren & schwarzen Himbeeren, ergänzt durch Nuancen von Nelke, Tabak & Leder. Er überzeugt mit kräftigem Körper, ausgewogener Säure & markanten Tanninen.

THEOPETRA ESTATE - METEORA KLÖSTER

Cabernet Sauvignon, Syrah, Limniona

0,75 l | 37,00 €

Die Rotwein-Cuvée entfaltet fruchtige Aromen von Schwarzbeeren, Pflaume & Sauerkirschen, ergänzt durch würzige Noten von Muskatnuss, Nelken & schwarzem Pfeffer sowie süßliche Nuancen von Schokolade & Karamell.

ROSÉWEINE

ENOTRIA - KRETA

Kotsifali, Syrah

0,75 l | 24,90 €

Ein intensiv rosafarbener Wein, der an Granatapfelkerne mit leichten Orangetönen erinnert. Das Aroma verführt mit Noten von Erdbeere & Kirsche, während der fruchtig-saftige Geschmack einen Hauch von Karamell aufweist.

ALFEGA ROSE - ZENTRALGRIECHENLAND

Grenache Rouge, Malagouzia & Syrah

0,75 l | 26,90 €

Ein eleganter Wein mit lebendigen Aromen roter Früchte, feinen Gewürznoten und Nuancen von weißem Pfirsich, Rosenblättern und Hibiskus.

DIE WEINE ENTHALTEN SULFATE.

ALLE PREISE IN EURO, INKL. BEDIENUNG & MWST. • KARTENZAHLUNG AB 10,- EURO MÖGLICH!

Flaschenweine

WEISSWEINE

ASPROS LAGOS - KRETA

Vidiano

Der Wein verführt mit einem Aroma aus weißen Blüten & Zitrusfrüchten, ergänzt durch ein zartes, butterartiges Bouquet von Bienenwachs, Aprikose, Linde & Melone.

0,75 l | 45,00 €

ENOTRIA - KRETA

Sauvignon Blanc, Vilana

Ein vollmundiger Körper, wenig Säure & eine intensive Zitrusnase verleihen diesem Wein seinen einzigartigen, exotischen Charakter.

0,75 l | 24,90 €

ALPHA ESTATE - FLORINA

Malagouzia

Intensive Nase mit Düften von weißen Blüten, Zitrusfrüchten & dezenten Kräuteraromen. Der Wein besticht durch eine ausgewogene Frische & Finesse.

0,75 l | 26,90 €

DAFNIOS - KRETA

Vidiano

In der Nase entfaltet der Dafnios verführerische Aromen von Zitrusfrüchten, grünen Äpfeln & floralen Noten, ergänzt durch feine mineralische Nuancen.

0,75 l | 28,90 €

THEOPETRA ESTATE - METEORA KLÖSTER

Malagouzia, Asyrtiko

Der intensiv hellfarbene Wein vereint fruchtige Aromen von Bergamotte & Grapefruit mit blumigen Zitrusnoten zu einem wundervollen Genusserlebnis.

0,75 l | 35,90 €



DIE WEINE ENTHALTEN SULFATE.

ALLE PREISE IN EURO, INKL. BEDIENUNG & MWST. • KARTENZAHLUNG AB 10,- EURO MÖGLICH!

ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ!
VIELEN DANK!

Wir bedanken uns für Ihren Besuch und hoffen, dass wir Sie eine kurze Zeit nach HELLAS entführen konnten.



Wenn Sie in Griechenland ein Gericht entdeckt haben und heute in unserer Karte nicht wiederfinden können, sprechen Sie uns bitte an - gerne nehmen wir Ihre Anregungen und Wünsche entgegen.

Wir freuen uns auf Ihren nächsten Besuch in unserer Resto-Bar.

Bis bald und Jiassas,
Ihr Kalliopea-Team

HAT ES IHNEN BEI UNS GEFALLEN?

Sagen Sie es weiter und bewerten Sie uns gerne auf Google!



UND FOLGEN SIE UNS GERNE AUF INSTAGRAM UND FACEBOOK!



www.facebook.com/Kalliopea



[@restobar_kalliopea_hamburg](https://www.instagram.com/restobar_kalliopea_hamburg)

LIEBE GÄSTE,

aufgrund der europäischen Lebensmittel-Informationsverordnung möchten wir Sie darauf hinweisen, dass wir seit der Eröffnung unseres Restaurants ausschließlich selbst zubereitete Speisen anbieten. Diese enthalten durch unser Zutun keine Geschmacksverstärker, Glutamate, künstliche Farbstoffe oder Fertiggewürzmischungen. Dennoch gibt es natürliche Lebensmittel, die Allergene enthalten können. Die europäische Informationsverordnung führt folgende 14 Lebensmittelgruppen mit bekannt hohem allergenem Potenzial auf:

DIE 14 ALLERGENE



A
FÜR GLUTENHALTIGES GETREIDE
UND DAR AUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE



B
FÜR KREBSTIERE UND DAR AUS
GEWONNENE ERZEUGNISSE



C
FÜR EIER VON GEFLÜGEL UND
DAR AUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE



D
FÜR FISCH UND DAR AUS
GEWONNENE ERZEUGNISSE
(AUSSER FISCHGELATINE)



E
FÜR ERDNÜSSE UND DAR AUS
GEWONNENE ERZEUGNISSE



F
FÜR SOJA (-BOHNEN) UND
DAR AUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE



G
FÜR MILCH VON SÄUGETIEREN
UND MILCHERZEUGNISSE
(INKLUSIVE LAKTOSE)



H
FÜR NÜSSE UND DAR AUS
GEWONNENE ERZEUGNISSE



L
FÜR SELLERIE UND DAR AUS
GEWONNENE ERZEUGNISSE



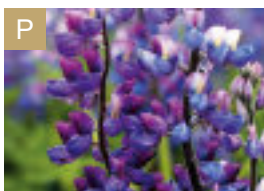
M
FÜR SENF UND DAR AUS
GEWONNENE ERZEUGNISSE



N
FÜR SESAMSAMEN UND DAR AUS
GEWONNENE ERZEUGNISSE



O
FÜR SCHWEFELDIOXID UND
SULFITE



P
FÜR LUPINEN UND DAR AUS
GEWONNENE ERZEUGNISSE



R
FÜR WEICHTIERE WIE
SCHNECKEN, MUSCHELN,
TINTENFISCHE UND DAR AUS
GEWONNENE ERZEUGNISSE

BEZEICHNUNG DER ZUSATZSTOFFE:

(1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoffen, (3) mit Antioxidationsmitteln
(4) mit Geschmacksverstärkern, (5) koffeinhaltig, (6) chininhaltig,
(7) mit Süßungsmitteln, (8) enthält eine Phenylalaninquelle, (9) mit Säuerungsmitteln