

Eine **Allergenenliste** liegt vor. Bitte fragen Sie nach.



Herzlich willkommen

Symposion ist die Versinnbildlichung griechischer Esskultur. Das gesellige miteinander Essen & Trinken wird zelebriert.

Wir sind seit 2002 ein familiär geführtes Haus. Für uns, Nina & Michali, ist das Symposion der Ort, an dem wir unsere Visionen täglich aufs Neue umsetzen. Unser Ziel ist es, eine griechische Küche anzubieten, die sich auf Tradition stützt, aber dennoch innovationsfreudig und zeitgemäß bleibt.

Absolut frische Zutaten (teilweise aus unserem eigenen Kräutergarten) sind ein fester Bestandteil unserer Philosophie, gekürt mit Liebe, Kreativität und Passion zum Beruf.

Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt und viel Spaß bei einem kulinarischen Erlebnis!

Die Lieblingsgerichte und Getränke

UNSERER GÄSTE

Grillbrot | 5,50 vegan

hausgemachtes fluffiges Grillbrot vom Lavasteingrill, mariniert mit nativen Olivenöl, frischen Knoblauch und Kräutern

Pikante Peperoni | 6,90 vegan

frische gegrillte Peperoni mariniert mit Olivenöl und Knoblauch

Bowl mit gefüllter Kalamaritube | 18,90

zartgegrillte Kalamaritube vom Lavastein, gefüllt mit Butterreis, frischen Kräutern und verschiedenen Käsesorten, dazu Knoblauchbaguettes

Salonika Teller | 18,90

langsam geröstetes Gyros vom Drehspieß trifft auf knusprige Kalamaris mit einem Klecks Zaziki, Tomatenreis und Krautsalat

Veggie-Teller | 16,90

knackiges buntes Grillgemüse begleitet von knusprigen Pitabrot und Fetakäse

hausgemachtes Schokosoufflé | 7,90

mit flüssigem Sckokokern, Vanilleeis und Früchten

Galaktoboureko | 7,90

cremiger Grieß-Milchauflauf im Filoteig gebettet, mit Vanilleeis und Preiselbeeren

Holundersoda | 3,90

hausgemachter Sirup mit Limettenscheiben, frischer Minze und Soda

Scaia Chardonnay | 7,40

Aroma von weißen Früchten und einer besonderen Note von Birne.

Hauswein (weiß/rot) | 5,90 (0,2 |)

Griechischer trockener Landwein ausgewogen und fruchtig





Spezialitäten

1 | Zaziki | 5,60

original griechischer Joghurt mit frischem Knoblauch, feinstem Olivenöl, geraspelten Gurken verfeinert mit Kräutern

3 | Dolmadakia | 7,90

Weinblätterwraps gefüllt mit leckerem Reis & Hackfleisch, an einer Zitronensoße

5 | Pikante Peperoni | 6,90 vegan

frische gegrillte Peperoni mariniert mit Olivenöl und Knoblauch

8 | Saganaki | 8,60

ausgebackener Fetakäse in Knusperpanade

10 | Zucchini | 7,90

mehlierte und gebratene Zucchinischeiben mit einem Hauch von Knoblauch, Edamer Käseflocken & einem Klecks Zaziki

13 | Pitabrot | 4,50

griechisches Pitabrot mit leckerem Zaziki



.... Unsere Empfehlungen

2 | Grillbrot | 5,50 vegan

hausgemachtes fluffiges Grillbrot vom Lavasteingrill, mariniert mit nativem Olivenöl, frischem Knoblauch und Kräutern

11 | Kleftiko | 8,90

in einem Pfännchen gebetteter Fetakäse aus dem Ofen mit feinstem Olivenöl & Oregano, belegt mit frischen Tomaten und Peperonischoten

14 | Gemischter Vorspeisenteller | 14,90

eine Kreation aus diversen hausgemachten Cremes und warmen Vorspeisen (auch vegetarisch möglich)

17 | Gigantes | 6,90 vegan

Riesenbohnen in fruchtiger Tomatensoße, garniert mit Zwiebeln und Oregano

15 | extra Klecks Zaziki | 2,50 16 | extra Portion Brot | 1,50 4 Stück



Bowls

23 l Hähnchen l 14,50 hausgemachtes Dressing aus Joghurt, frischen Kräutern & Paprika

24 I Gyros I **14**,90 hausgemachtes Dressing aus Joghurt, frischen Kräutern & Paprika

25 | Falafel | 15,90 vegetarisch hausgemachtes Dressing aus Joghurt, frischen Kräutern & Paprika

28 | Greek | 13,90 **vegetarisch** angemacht mit nativem Olivenöl

53 I gefüllter Kalamari I 18,90 angemacht mit Ruccola-Senf-Dressing

FÜR DAS EINPACKEN VON NICHT VERZEHRTEN SPEISEN WIRD AUS ÖKOLOGISCHEN UND ÖKONOMISCHEN GRÜNDEN EINE GEBÜHR VON 0,50 € PRO VERPACKUNG ERHOBEN.

Beilagensalate

22 | Lachanosalata | 3,50 Krautsalat nach Art des Hauses

26 | kleiner Bauernsalat | 3,90 angemacht mit Ruccola-Senf-Dressing



Hits für KIDS

88 | Herkules | 10,40

langsam geröstetes Gyros vom Drehspieß, mediterran gewürzt, mit Tomatenreis

89 | Zeus | 10,40

leckerer Sovlakispieß (1 Stück) vom Lavasteingrill traditionell gewürzt, mit Tomatenreis

90 | Neptun | 10,40

knusprige Kalamaris, mediterran gewürzt, mehliert und frittiert mit Tomatenreis



.. Vegetarische Empfehlung ..

30 | Veggie-Teller | *16,90*

knackiges buntes Grillgemüse begleitet von knusprigen Pitabrot und Fetakäse

Handmade

Liebe Gäste, handgemacht genießt einen hohen Stellenwert bei der Zubereitung unserer Gerichte, sowie das liebevolle Anrichten unserer Kreationen

Bitte beachten Sie, dass alle Salate und Gemüsesorten nach Saison serviert werden.

Symposion Dressing

hausgemachtes Dressing aus Joghurt, frischen Kräutern & Paprika



vom Lavasteingrill

35 | Gyros | 16,90

langsam geröstetes Gyros, vom Drehspieß mediterran gewürzt

36 | Bifteki | 15,90

aus gem. Hackfleisch fein gewürzt auch gefüllt mit Schafskäse (1,50 extra)

37 | Suvlakia | *16,80*

leckere Schweinefleischspieße vom Lavasteingrill traditionell gewürzt

38 | Symposion Platte | 42,60 (für 2 Pers.) langsam geröstetes Gyros vom Drehspieß, knusprige Kalamaris mediterran gewürzt, 2 Suvlakispieße und 2 Bifteki

82 | Kotopulo Fileto | *16,90*

auf heißem Lavastein, zart gegrillte Hähnchenbrustfilets

200 | Athena Teller | 18,90

langsam geröstetes Gyros, vom Drehspieß mediterran gewürzt mit 2 leckeren Schweinefleischspieße vom Lavasteingrill

204 | Bauernteller | *18,90*

Eine Trilogie von langsam geröstetem Gyros vom Drehspieß, einem Suvlakispieß und einem saftig gegrilltem Hacksteak

60 | Achiles Teller | *15,90*

fluffiges Grillbrot geschichtet mit Gyros, Krautsalat und Knusperzwiebeln dazu Zaziki

mit Kalamari

201 | Salonika Teller | 18,90

langsam geröstetes Gyros, vom Drehspieß mediterran gewürzt mit knusprigen Kalamari

203 | **Grillteller** | *19,90*

eine Trilogie von langsam geröstetem Gyros vom Drehspieß, knusprigen Kalamaris und einem Suvlakispieß

Beilagen

Diese Gerichte werden serviert mit einem Klecks Zaziki und Tomatenreis

Bitte beachten Sie, dass bei einer Beilagenänderung ein Aufpreis von 1,00€ berechnet wird.



Spezialitäten

45 | **Kalamari** | *16,90*

leckere Kalamari, mediterran gewürzt, mehliert & frittiert

46 | Garides | 19,60

Garnelen vom Lavasteingrill verfeinert mit Knoblauchbutter, dazu buntes Grillgemüse und einem Klecks Zaziki

47 | Pangasiusfilet | 17,90

Pangasiusfilet mediterran gewürzt mehliert & ausgebraten

48 | Gegrillte Kalamari Natur | 17,90

zartgegrillte Kalamari vom Lavastein auf Salatbouquet

49 | Mykonos Teller | 18,90

knusprige Kalamaris, mediterran gewürzt, mehliert & frittiert mit Garnelen vom Lavasteingrill verfeinert mit Knoblauchbutter

..... Beilagen

Diese Gerichte werden serviert mit einem Klecks Zaziki und Tomatenreis

Bitte beachten Sie, dass bei einer Beilagenänderung ein Aufpreis von 1,00€ berechnet wird.

.... Unsere Empfehlungen

51 | **Anchovis** | *17,50*

kleine knusprig gebratene Sardellen mit Zitronen-Olivenöl-Marinade



..... Zusätzliche Beilagen

94 I Grillgemüse I 5,50

95 I Pommes I *4,50*

96 I Tomatenreis I 4,20

97 I Knoblauchpommes I *4,90*



Spezialitäten

40 | Suzukakia | 16,90

pikante Hackfleischbällchen in fruchtiger, leicht scharfer Tomatensoße mit einem Schuss Metaxa, bedeckt mit Edamer Käse, dazu Knoblauchbaguette



44 | Gyros Tiganaki | 17,90

Gyrosfleisch in einer fruchtigen Tomatensoße mit einem Schuss Metaxa, bedeckt mit Edamer Käse, dazu Knoblauchbaguette

... Vegetarische Empfehlung ...

62 | Ratatouille | 15,90

feines Ratatouille aus buntem Gemüse überbacken mit Schafskäse in fruchtiger Tomatensoße mit Fladenbrot

Darf es etwas Erfrischendes sein?

242 | Prosecco Glas | 2,80 (0,1 |) **243 | Prosecco Flasche |** 20,00 (0,7 |)

..... Unsere Empfehlung

253 | **Aperol sprizzz** | 6,50 (0,2 l) der fruchtig herbe Genuss! Prosecco (4 cl Aperol, Soda, Orangenscheibe) auf Eis

254 | Hugo | *6,50* (0,2 |) nicht nur eine sommerliche Verführung! Prosecco (Holundersirup, Soda, Limettenscheibe) auf Eis

255 | Lillet | 6,50 (0,2 l) fruchtiger Weißwein mit Wild Berry und Früchten

263 | **Saphir Bombay** *6,50* (0,25l) Gin mit Tonic





DESSERT & GETRÄNKE

Dessert süß & lecker

108 | **Apfelküchle** | 7,90 nach dem Rezept von Ninas Großmutter an Vanilleeis

110 | **cremiger griechischer Joghurt** | 6,80 verfeinert mit Honig, Walnüssen und Zimt

112 I **hausgemachtes Schokosoufflé** I *7,90* mit flüssigem Sckokokern, Vanilleeis und Früchten

Warme Getränke

281 | Tasse Kaffee Crema | 2,60

282 | Tasse Kaffee Crema groß | 3,20

283 | Cappuccino | 2,80

284 | Cappuccino groß | 3,70

285 | **Milchkaffee** | *3,70*

286 | Latte Macchiato | 3,80

287 | Espresso | *2,20*

288 | Griechischer Mokka | 2,80

289 | Tasse Tee groß | *2,60*

Hier könnte Thre

Werbung stehen!

Bei Interesse fragen Sie gerne bei uns nach!



..... Unsere Empfehlung

111 | Galaktoboureko | 7,90

cremiger Grieß-Milchauflauf im Filoteig gebettet, mit Vanilleeis und Preiselbeeren



Kalte Getränke

176 I **Frappé kalt** I *3,50* (0,3 I) griechischer Nescafe

177 | Frappé mit Vanilleeis | 4,00 (0,3 |)

GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke

150 | Mineralwasser | 2,50 (0,25 |) Bad Brambacher Gourmetflasche

151 | Mineralwasser | 4.20 (0.5 |) Gourmetflasche

169 | Stilles Wasser | 3,20 (0.5 |)

152 | Coca Cola 4,5 | 2,60 (0,2 |)

153 | Coca Cola ^{4,5} | 3,60 (0,4 |)

154 | Fanta ² | 2,60 (0,2 |)

155 | Fanta ² | 3,60 (0.4 |)

156 | Sprite ² | 2,60 (0,2 |)

157 | **Sprite** ² | 3,60 (0,4 |)

158 | Spezi ^{2,4,5} | 2,60 (0,2 |)

159 | Spezi ^{2,4,5} | 3,60 (0,4 |)

164 | Cola light 3,4,5,8 | 2,70 (0,2 |)

161 | Cola light ^{3,4,5,8} | 3,70 (0,4 |)

162 | Apfelschorle | 2,90 (0,2 |)

163 | Apfelschorle | 3,70 (0,4 |)



Säfte

180 | Apfelsaft | 2,50 (0,2 |)

181 | **Apfelsaft** | 3,50 (0,4 |)

182 | Holundersoda | 2.70 (0.2 |) mit hausgemachten Sirup

183 | Holundersoda | 3.90 (0.4 |) mit hausgemachten Sirup

188 | Johannisbeersaft | 3,10 (0,2 |)

189 | **Johannisbeersaft** | 3,90 (0,41)

190 | Maracujasaft | 3,10 (0,2 |)

191 | Maracujasaft | 3,90 (0,4 |)

194 | Saftschorle | 2,70 (0,2 |)

195 | Saftschorle | 3,70 (0,4 |)

198 | Traubensaftschorle | 2.70 (0.21)

199 | Traubensaftschorle | 3.70 (0.41)

Aperitifs / Digestifs stilvoll genießen

250 | Amaretto | 3,20 (2 cl)

252 | **Baileys** | 3,40 (2 cl)

259 | Ramazotti | 3,50 (4 cl)

264 | Ouzo | 2,80 (2 cl)

266 | Tsipuro Idoniko *3,20* (2cl)

268 | **Metaxa 5** | 3,20 (2 cl)

269 | **Metaxa 7** | 3,60 (2 cl)

270 | Metaxa Grand fine | 4.50 (2 cl)

271 | Metaxa Grand Reserve | 5,50 (2 cl) 30 Jahre Fassgereift

275 | Jack Daniels | 3,50 (2 cl)

Bier-frisch gezapft

oder aus den Premium B Flaschen

130 | Pils vom Fass | 4,10 (0,4 |)

131 | Helles vom Fass | 4,10 (0,5 |)

133 | Weizen hell | 4,40 (0,5 |)

134 | Weizen alkoholfrei | 4,40 (0,5 |)

135 | Weizen light | 4,40 (0,5 |)

136 | **Jever FUN** | 3,50 (0,33 l)

137 | Schwarzbier | *4,40* (0,5 |)

138 | Kellerbier naturtrüb | 4.40 (0.5 |)

140 | Radler Biermixgetränk | 4,30 (0,5 |)

141 | Colaweizen | 4,60 (0,5 |)

142 | Russen Weizenmixgetränk | 4,60 (0,5 |)

143 | Kleines Bier | 3,70 (0,25 |)

..... Unsere Empfehlung

265 | Ouzo Plomari | 3,50 (2 cl) Wegen seiner besonderen Produktionsweise & dem hervorragenden Rezept von Isidoros Arvanitis zeichnet sich der Ouzo Plomari durch den traditionellen milden Geschmack & sein einzigartiges Aroma aus. Probieren Sie ihn!



2) mit Konservierungsstoff Benzosäure · 3) mit Süßstoff Cyclamat, Aspartam und Acesulfan (enthält Phenylananin & Sacharin) · 4) koffeinhaltig · 5) mit Farbstoff (Cola gefärbt mit Beta-Karotin) · 8) Je 100 ml Brennwert 0,8 kj (0,18 kcal), Eiweiß 0,012 g, Kohlenhydrate 0,03 g, Fett 0,0 g

WEIN

Offene Weißweine 0,2 l

233 | Demestika | *5,90*

trockener Landwein ausgewogen und fruchtig.

234 | **Karaffe Weinschorle** | *5,90* (0,5 |)

235 | Imiglykos | 5,50

lieblich typischer Moscatos-Ton im Duft mit zitrusfruchtigen Hintergrund.

237 | Retsina | 5,50 geharzter Weißwein

231 | Scaia | 7.40

Aroma von weißen Früchten und einer besonderen Note von Birne.

232 I **Amynteon Tsantali (Rosèwein)** I *5,50* trocken; vollreife Xinomavro Trauben geben diesem sortenreinen Wein ein ausgeprägtes Bouquet von reifen Früchten & einen weichen Abgang.

230 | Mostra | *9,50* (0,5|)

Mostra ist ein eleganter und gelungener Weißwein. Die brilliante Cuvee aus Muscat, Chardonnay und Roditis weist fruchtige Aromen nach Zitrone, Limetten und Pfirsichen aus.



..... Unsere Empfehlung

236 | **Kechribari** | *9,50* (0,5 |)

strohblonde Farbe, besitzt ein ausgewogenes Gleichgewicht von frischem Harz und Früchten; in Geschmack und Aroma auf einem Hintergrund von erfrischender Kühle. Ein jugendlicher Retsina mit viel Finesse.

240 | **Biblia Chora** | *35,00* (0,75 |)

Dieser Wein besticht durch seine Frische und ein klares Fruchtaroma, das an Pfirsich und Zitrusfrüchte erinnert, mit einer gut eingebundenen Säure und einem langen, intensiven, sehr aromatischen Nachhall.

Offene Rotweine 0,2 l

215 | Merlot | 6,20

Merlot, intensiv fruchtiger Charakter, ausgewogen im Geschmack, weich im Abgang.

216 | Atelier | 6,40

Cabernet Sauvignon aus dem Hause Cavino. Tiefrot und vollmundig mit Aromen aus roten Früchten, Schokolade und Vanille.

218 | Naousa Qualitätswein | 6,20

kräftig trocken, von tiefroter Farbe, verströmt ein Bouquet aus reifen roten Früchten. Ein Wein mit einem vollen Körper, guter Struktur und weichen Tanninen im Abgang.

219 | Demestika | 5,90

trockener Landwein, ausgewogen und fruchtig

220 | **Imiglykos** | *5,50*

lieblich, rubinrote Farbe, seidiger Geschmack

..... Unsere Empfehlung

238 | **Mostra** | 9,50 (0,5l)

Mostra ist ein eleganter und gelungener Rotwein aus den Reebsorten Syra, Merlot und Agiorgitika. Aromen aus Kirschen, Vanille und Kaffee zeichnen ihn aus.

Flaschenweine rot

224 | Amethistos Lazaridi | 35,00

Der Amethistos vom Spitzenweingut Costa Lazaridi besitzt ein herausforderndes Aroma von roten Waldfrüchten und Vanille. Gewonnen von der Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot und der griechischen Traube Limnio. Seinen markanten und vollmundigen Geschmack verdankt er der langen Lagerung in französischen Eichenfässern. Genossen werden kann er beispielsweise zu Schweinefleisch, Gerichten mit Hackfleisch und fruchtiger Tomatensauce oder Kalbsragout.

225 | Lazaridi Chateau | 38,00

Wie schon der Amethistos kommt dieser edle Rotwein vom Weingut Costa Lazaridi. In den Weingärten um Drama - die nebenbei zu den besten Anbaugebieten der Welt zählen - kultiviert man die Merlot Rebe, aus dieser Chateau Julia Merlot - ein Spitzenwein aus Nordgriechenland - gewonnen wird. Er schmeckt kräftig und fruchtig mit einem fantastischen Bouquet und einem fulminanten und langanhaltigen Abgang. Diesen Wein empfehlen wir zu Speisen mit reichhaltigen Soßen oder Käsespezialitäten. Manche Weinkenner behaupten, diesen Wein müsse man küssen, nicht trinken.

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer

Vielen Dank für Ihren Besuch

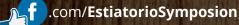
Kontakt

Hersbrucker Str.30 91207 Lauf

info@estiatorio-symposion.de www.estiatorio-symposion.de

(Telefon 09123 - 13 660 Fax 09123 - 961 896

Folgen Sie uns auf Facebook!



Weiterempfehlung



scannen & bewerten

Wenn Sie **zufrieden** waren, würden wir uns sehr über **Ihre Bewertung** freuen!

VIP Club



Werden Sie Teil unserer VIP Gemeinschaft und genießen Sie exklusive Vorteile! Weitere Informationen im Restaurant oder auf unserer Webseite.