



theo & logos

kalos orisate



*Willkommen bei Theo & Logos.
Ein Ort, der aus Erinnerung, Geschmack und Liebe
entstanden ist.*

*Gemeinsam stehen Theo & Logos für dass, was wichtig ist:
Familie, Authentizität und original griechische Küche mit
Seele.*

*Wir freuen uns, Sie weiterhin mit Herz und Geschmack zu
empfangen - jetzt unter neuem Namen, aber mit der
gleichen Qualität.*

Die Erneuerung

*Früher kannten Sie uns unter dem Namen Knossos Palast -
jetzt heißen wir Theo & Logos. Der neuen Name "Theologos"
"steht für unseren Sohn, der uns jeden Tag Kraft und
Inspiration schenkt. Theo heißt im Griechischen Gott und
Logos bedeutet "Wort". So verbindet "Theologos"
persönliche Bedeutung mit der Idee vom göttlichem Wort.*

Über uns – Gastgeber aus Leidenschaft.

*Wir sind Jani & Marta – seit Jahrzehnten mit Herz und
Hingabe Gastgeber. Jani bringt über 30 Jahre Erfahrung
mit, Marta begleitet ihn seit fast 20 Jahren mit genauso viel
Liebe zur Gastfreundschaft. Seit 8 Jahren führen wir
gemeinsam unser Restaurant Theo Logos – ein Ort, an dem
Erinnerungen entstehen Menschen
zusammenkommen und die griechische Küche mit Seele
serviert wird.*

Schön, dass Sie da sind. Willkommen bei uns!



theo & logos

aromen der ägäis



SIGNATURE DRINKS

Aperol Spritz ^{1,5,9} 0,2l 8.0 **Ouzo Spritz** ^{2,5,9} 0,2l 8.0

Aperol, Prosecco & Soda

Hugo ^{1,5,9} 0,2l 8.0

Holunderblütsirup

Prosecco, Sodawasser & frische Minze

Rhabarber Spritz ^{1,5,9} 0,2l 8.0

Rhababersirup, Prosecco, Sodawasser & Frische Minze

Hausgemachte Limonade ^{1,2,9} 0,2l 7.0

Sprite, frische Limes & frische Minze

Ouzo, Tonic & Zitrone

Limoncello Spritz ^{1,5} 0,2l 8.0

Limoncello, Prosecco, Soda

Rosato Spritz ^{1,2,5} 0,2l 9.0

Ramazotti Rosato, Prosecco, frische Minze & Limette

Lillet Wild Berry ^{1,2,1} 0,2l 9.0

Lillet Rose, Wild Berry, Limonade & frische Beeren

Prosecco ⁵ 0,1l 7.0

Valdobbiadene Prosecco aus Venetien

WEINE

Hauswein ^{5,1} 0,2l 7.0 **Lugana** ^{5,1} 0,2l 9.0

(weiß / rosé / rot)

0,75l 24.0

Imiglykos ^{5,1} 0,2l 8.0

(weiß / rot)

0,75l 25.0

Lugana 0,75l 29.0

Retsina ^{5,1} 0,2l 7.0

(geharzt)

0,5l 15.0

Frischer Weißwein vom Gardasee. Elegant fruchtig, mit feiner Mineralität.

Lyraraki ^{5,1} 0,2l 10.0

Authentische Weine aus dem seltenen Rebsorten,

frisch und Ausdruck - stark

direkt aus den Herzen

Kretas.

0,75l 31.0

Chardonnay ^{5,1} 0,75l 29.0

Ein Internationaler Weißwein Klassiker mit einer Frucht, lebendiger Säure und cremiger Textur.

Kotsifali ^{5,1} 0,75l 29.0

Kretischer Rotwein mit Charakter. Fruchtig, mediterraner Seele.

0,75l 24.0

Prosecco Flasche ⁵

Entdecken Sie mehr griechische und internationale Weine – unser Service hilft Ihnen gerne weiter.



VORSPEISEN

Tzatziki ^g

Griechischer Joghurt mit frische Knoblauch, Gurke und Olivenöl

Rote Beete^g

Fein marinierte Rote Beete mit Olivenöl und Knoblauch, dazu ein leichter Joghurt-Dip.

Dip-Trio^{1,2,20,g.}

Tzatziki, FetaKäse - Creme und Taramas. (eine Creme aus Fischrogen)

Melitzanes & Kolokithia^{a,g}

Gebratene Auberginen und Zucchini, serviert mit Knoblauchsoße und Tzatziki.



SUPPEN

Tomatensuppe ^{2,g}

Mit mediterranen Kräutern.

Fasolada^{2,3}

Traditionelle Griechische Bohnensuppe.

Peperoni Gegrillt^{2,3,l,g} 9.0

gegrillt, leicht pikant und mit hausgemachter Knoblauchsoße.

Feta Fournou ^{2,3,l,g} 14.0

Im Ofen gebackener Fetakäse mit frischen Kräutern.

Calamari - Ringe^{20,d,h,a,g} 14.0

Zart & Knusprig-frisch zubereitete Calamari-Ringe dazu Tzatziki.

Oktopus Gegrillt^{20,n} 22.0

gegrillt mit Wildkräutern und feinstem Olivenöl

Helios Vorspeise^{2,3,9,a,f,g,} 22.0

Unser Vorspeisen-Klassiker bunt auf einem Teller. Ideal zum Teilen.

dazu empfehlen wir :

Pitabrot ^{a,g} 4.0

Warm & perfekt zum Dippen.

Knoblauchbrot^{a,g} 5.0

Knusprig, buttrig, unwiderstehlich mit griechischem Herz gebacken.

...unser Versprechen

„Alle unsere Vorspeisen bereiten wir mit besten Zutaten & viel Handarbeit zu. Qualität, die man schmeckt – und die unsere Familien & Mitarbeiter fair bezahlt.“



LEICHTE GERICHTE

SALATE

Choriatiki 2,3,g

Klassischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurke, Paprika, Zwiebel, Kalamata - Oliven & Feta.

Aegean Salat 13,19,a,k,g 25.0

Gegrillter Lammsteak und Fetakäse gebacken auf Salat der Saison.

Rote Beete Salat 13,g 19.0

Rote Beete und Fetakäse gebacken auf Salat der Saison.

Gemischter Salat 4.0

Wählen Sie Ihr Hauptgericht und genießen Sie dazu unseren frischen Blattsalat mit Hausgemachtem Dressing.

BURGER - LAUNE

Theo's Classic Burger a,c,g. 18.0

Mediterraner Burger im Vollkornbun, mit Hacksteak Schwein & Rindfleisch, Bacon, Hauseigner Burgersauce und Salat mit Pommes.

Crunchy Chicken Burger a,c,g. 19.0

Saftiges Hähnchen im Vollkornbun, dazu Bacon, Hauseigner Burgersauce und Salat mit Pommes.

VEGETARISCH

Gemüse-

Kritharaki 2,a,g.

Herzhafter Gemüseeintopf mit Kritharaki , geschmortem Gemüse, Tomatensauce, Kräuter und Fetakäse.

Bauernpfanne 19.0

Hellas 1,a,g.

Bunte Gemüsepflanne mit Gigantes Bohnen, Auberginen, Zucchini, Pilzen und Feta .

FISCHE

Calamari 20,a,d,n

23.0

Gebratene Calamari dazu Rosmarinkartoffeln, Tzatziki und frisches Gemüse.

Zanderfilet 20,a,d,n

26.0

Feines Zanderfilet, frisch gebraten, dazu frisches Gemüse und Rosmarinkartoffeln.

Meeresgenuss à la Marta 20,a,d,n 32.0

Calamari, Zander & Garnelen – gegrillt und liebevoll angerichtet, dazu Rosmarinkartoffeln und frisches Gemüse.

Lachsfilet 28.0

Gegrilltes Lachsfilet mit Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Zitronen - Knoblauchsauce.



UNSERE KLASSEKIER

Seit Jahren empfangen wir Gäste mit offenen Armen und warmen Tellern.
Unsere Klassiker - wie der Bifteki, Grillplatten und Überbackenes - sind mehr
als Rezepte: Sie sind gelebte Gastfreundschaft und echte Lieblingsgerichte.

Gyros ^g

Mit Knoblauchkartoffeln und
Tzatziki.

- Kleine Portion

Souvlaki ^g

Mit Knoblauchkartoffeln
und Tzatziki.

- Kleine Portion

Bifteki „Hausart“^g

Mit Rosmarinkartoffel
und Tzatziki.

- Kleine Portion

Hähnchenfilet ^{a,g.}

Mit Grieschischen Nudeln
und Tzatziki.

dazu empfehlen wir:

Metaxasauce^{1,a,g} 5.0

20.0 **Iraklio Piatto** ^{a,g} 21.0

Gyros, Souvlaki dazu
Kritharaki & Tzatziki

16.0 **Lasithi Piatto** ^{a,g} 24.0

23.0 Gyros, Bifteki gefüllt mit Feta -
käse, dazu Kritharaki & Tzatziki

Pyrà Piatto ^{a,g} 25.0

17.0 Gyros, Souvlaki, Sutzukaki,
dazu Knoblauchkartoffeln &
Tzatziki.

Potsdamer Piatto ^{a,g} 26.0

17.0 Gyros, Hähnchenbrustfilet,
Lammsteak dazu
Backkartoffeln & Tzatziki

Lampis Piatto ^{a,g} 26.0

23.0 Gyros, Hähnchenbrustfilet,
Kalbsleber dazu Tzatziki &
Rosmarinkartoffeln

ÜBERBACKENES

Gyros Überbacken ^{a,g.} 24.0

Bifteki Überbacken ^{a,g.} 25.0

Hähnchenbrustfilet Überbacken ^{a,g.} 25.0

Jedes Gericht wird überzogen mit Metaxasauce
und Edamerkäse. Serviert mit Knoblauchkartoffeln.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir eine
Servicegebühr in Höhe von 1,50 € für das
Einpacken der Reste berechnen.





HAUPTGERICHTE

AUTHENTISCHE GRIECHISCHE KÜCHE

Stifado ^{2,19} 29.0

Zartes Lammfleisch, langsam im eigenen Saft geschmort,
mit aromatischen Zwiebeln & feinen Rosmarinkartoffeln.

Lamm mit Kritharaki ^{2,19,a,g} 28.0

Zartes Lammfleisch, langsam im eigenen Saft geschmort,
mit Griechische Reisnudeln und Käse Überbacken.

Lamm mit Riesenbohnen ^{2,19,g} 28.0

Zartes Lammfleisch, langsam im eigenen Saft geschmort,
mit Riesenbohnen und Käse Überbacken.

Lammkarre ^{19,a,g,29} 29.0

Zarte Lammkrone aus Neuseeland, serviert mit aromatischen
Kräutern, Rosmarinkartoffeln und Tzatziki. (Jedes Weitere Stück 8 €)

Lammplate Theo & Logos ^{a,g} 34.0

Eine exquisite Auswahl von zarten Lammkrone, einem saftigen
Lammfilet & ein aromatischer Lammsteak, dazu mit Backkartoffeln mit
Sauerrahm & frische Gemüse

Mousaka ^{a,g} 22.0

Hausgemachter Auflauf mit Auberginen, Kartoffelscheiben
und Hackfleisch, bedeckt mit Bechamelsauce und Käse.

KINDER GERICHTE

Schnitzel ^{1,a,c,g}

9.0

Mit Pommes.

Mini Gyros

9.0

Mit Pommes.

Chicken

9.0

Nuggets ^{1,a,c,g}

Frisch und hausgemacht,
mit Pommes.

BEILAGEN

Pommes Frites ^a

5.0

Knoblauchkartoffeln ^a

6.0

Kritharaki ^g

6.0

Rosmarinkartoffeln ^a

6.0

Backkartoffeln ^{a,g}

7.0

mit Sauerrahm



theo & logos

süßes & besonderes



DESSERT & EIS

DESSERT

Galaktoboureko ^{a,g.} 9.0

Griechischer Grießauflauf im Filoteig, Goldbraun gebacken, mit feinem Zimtsirup.

Joghurt & Honig ^{g,o} 8.0

Cremiger griechischer Joghurt mit Honig, knackigen Walnüssen & frischen Früchten.

SPIRITUOSEN

Ouzo on the rocks¹

4 cl 4.0

Tsipouro

4 cl 6.0

Masticha ¹

4 cl 7.0

Metaxa ¹

2 cl 8.0

Grande Fine - Collector's Edition

Amareo

4 cl 6.0

Mediterraneo ¹

Ouzo Plomari¹

0,2 l 13.0

EISBECHER

Gemischtes Eis ^{1,g} 6.0

Drei Kugeln Eis nach Wahl.
Mit Sahne (+1 €).

Himbeer-Cup^{1,g} 9.0

Drei Kugeln Eis mit heißen
Himbeeren & Sahne.

Früchtebecher ^{1,g} 9.0

Drei Kugeln Eis mit frischen
Früchten & Sahne.

Pinocchio-Eis ^{1,g} 6.0

Zwei Kugeln Eis mit Smartie
und Sahne

KAFFE & TEE

Espresso²⁵ 3.0

Tasse Kaffee²⁵ 3,5

Cappuccino^{25,g} 4.0

Ellinikos (Mocca)²⁵ 3.0

Tee²⁵ 3.0

Verschiedene Sorten

Kennzeichnung Zusatzstoffe: 1) Farbstoffe, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) Schwefeldioxide und Sulfite, 6) Eisen-II-gluconat und -lactat, 7) Stoffe zur Oberflächenbehandlung, 8) Phosphate, 9) Süßungsmittel, 10) Tafelsüßen, 11) Aspartam, 12) Lebensmittel mit mehr als 10% Süßungsmittel auf das Gesamtgewicht, 13) bestrahlte, aromatisierte Kräuter, 14) alkoholfreie, koffeinhaltige Erfrischungsgetränke, 15) chininhaltig, 16) Gehalt an Trockenmilch, Molken, 17) flüssiges Eiweiß, 18) entrahmte Milch, 19) tw. aufgetaute/gefrorene Fleischprodukte, 20) tw. aufgetaute/gefrorene Fischprodukte, 21) kakaohaltige Fettglasur, 22) kunststoffbeschichteter Käse, 23) genetisch veränderte LM, 24) aus Fertigsaucen mit Pflanzenölen, 25) koffeinhaltig
Kennzeichnung Allergene: a) glutenhaltig, b) Krebstiererzeugnisse, c) Eier enthalten, d) Fisch enthalten, e) Erdnüsse enthalten, f) Soja enthalten, g) Milch, Milchprodukte, Laktose enthalten, h) Schalenfrüchte enthalten, i) Sellerie enthalten, j) Senf enthalten, k) Sesamsamen enthalten, l) Schwefeldioxide und Sulfite, m) Lupinen enthalten, n) aus Weichtieren hergestellt, o) Walnuss enthalten



GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

Wasser	0,25
Sprudel- oder Stil-	0,75
Cola <small>9,11,14,25</small>	0,3
Cola Zero	
Fanta <small>1,9</small>	0,3
Sprite <small>1,2,9</small>	0,3
Apfelsaft <small>17</small>	0,3
Johannisbeersaft <small>17</small>	0,3
Rhabarbersaft <small>17</small>	0,3
Kiba <small>17</small>	
Bananernektar & Kirschnektar	0,3
Apfelschorle	0,3
Johannis - beerschorle	0,3
Rhabarberschorle	0,3
Tonic Water <small>3,8</small>	0,2
Ginger Ale <small>2,15</small>	0,2
Bitter Lemon <small>2,15</small>	0,2

BIER

Pils vom Fass <small>5,a,l</small>	0,4	5.0
Radler <small>5,a,l</small>	0,4	5.0
Helles vom Fass <small>5,a,l</small>	0,5	6.0
Weizenbier vom Fass <small>5,a,l</small>	0,5	6.0
Dunkel		
Weizen <small>5,a,l</small>	0,5	6.0
Kristallweizen <small>5,a,l</small>	0,5	6.0
Alkoholfrei Weizen <small>5,a,l</small>	0,5	6.0
Alkoholfrei Pils <small>5,a,l</small>	0,33	5.0

LONGDRINKS

Gin Tonic <small>1,2,15</small>	0,3	12.0
Hendrick's & Tonic		
Cuba Libre <small>1,2,4,9,25</small>	0,3	9.0
Rum & Cola		
Ouzo Lemon <small>1,2,9</small>	0,3	8.0
Ouzo, Zitrone & Minze		
Vodka		
Orange <small>1,2,4,9,25</small>	0,3	9.0
Vodka & Orangensaft		

Verschenken Sie besonderen
Genuss – direkt bei uns im
Restaurant erhältlich.
Fragen Sie unser Team!

