



Theo & Logos

RESTAURANT

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!



Unsere Saal

Unser lichtdurchfluteter Veranstaltungssaal bietet Raum für bis zu 120 Personen – ideal für Hochzeiten, Taufen, Jubiläen oder Firmenveranstaltungen. In stilvollem Ambiente servieren wir Ihnen moderne griechische Küche, abgestimmt auf Ihren Anlass – individuell, herzlich und professionell betreut. Gerne unterstützen wir Sie bei der Planung und Umsetzung Ihres Events – sprechen Sie uns an.



Theo & Logos

RESTAURANT

APERITIF

Aperol Spritz ^{1,5,9} 0,2l €uro 8.0

Aperol, Prosecco & Soda.

Hugo ^{1,5,9} 0,2l €uro 8.0

Holunderblütsirup Prosecco,
Sodawasser & frische Minze.

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

Rhababersirup, Prosecco,
Sodawasser & Frische Minze.

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

Sprite, frische Limes &
frische Minze.

Prosecco ⁵ 0,1l €uro 7.0

Valdobbadiene Prosecco aus
Venetien.

Ouzo Spritz ^{2,5,9} 0,2l €uro 8.0

Ouzo, Tonic & Zitrone.

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

Limoncello, Prosecco, Soda.

Rosato Spritz ^{1,2,5} 0,2l €uro 9.0

Ramazotti Rosato, Prosecco,
frische Minze & Limette.

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

Lillet Rose, Wild Berry,
Limonade & frische Beeren.

Espresso Martini ^{5,14,25,c,i} 0,1l €uro 10.0

Wodka, Kaffelikör, frischer
Espresso, Eis.
Garniert mit Kaffebohnen.



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



Theo & Logos

RESTAURANT

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, Fetakäsecreme & Taramas.
(eine Creme aus Fischrogen)

Melitzanes & Kolokithia^{ag}

Gebratene Auberginen & Zucchini,
serviert mit Knoblauchsoße und
Tzatziki.

Ziegenkäse^{a,c,g,k}

im Blätterteig mit Honig und Sesam
verfeinert.

SUPPEN

Tomatensuppe ^{2,g}

Mit mediterranen Kräutern.

Fasolada ^{2,3}

Griechische Bohnensuppe.

dazu empfehlen wir

Pitabrot ^{ag}

Warm & perfekt zum Dippen.

Knoblauchbrot^{a,g}

Knusprig, buttrig, unwiderstehlich
mit griechischem Herz gebacken.

€uro
6.0

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

gegrillt, leicht pikant und mit
hausgemachter Knoblauchsoße.

7.0

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

€uro
9.0

Im Ofen gebackener Fetakäse
mit frischen Kräutern.

10.0

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

14.0

Zart & Knusprig-frisch zube-
reitete Calamari-Ringe dazu
Tzatziki.

12.0

Oktopus Gegrillt^{20,n}

22.0

gegrillt mit Wildkräutern und
feinstem Olivenöl

14.0

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

22.0

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

SALATE

€uro

Choriatiki ^{2,3,g}

€uro
16.0

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

7.0

Aegean Salat ^{13,19,a,k,g}

25.0

Gegrillter Lammspieß und
Fetakäse gebacken auf Salat der
Saison.

7.0

Rote Beete Salat^{13,g}

19.0

Rote Beete und Fetakäse
gebacken auf Salat der Saison.

5.0

Gemischter Salat

4.0

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



Theo & Logos

RESTAURANT

FISCHE

€uro

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 & 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.

BURGER - SCHNITZEL

€uro

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, Haus-eigener Burgersauce und Salat mit Pommes.

Schnitzel Wiener Art^{1,a,c,g}

Schweinefleisch paniert dazu Pommes Frites.

18.0

VEGETARISCH

€uro

Gemüse-Kritharaki^{2,a,g}

18.0

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

Bauernpfanne Hellas^{1,a,g}

19.0

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

KINDERGERICHTE

€uro

Schnitzel ^{1,a,c,g}

9.0

Mit Pommes.

Mini Gyros

9.0

Mit Pommes.

Chicken Nuggets^{1,a,c,g}

9.0

Frisch und hausgemacht, mit Pommes.



Theo & Logos

RESTAURANT

UNSERE KLASSIKER

	€uro		€uro
Gyros ^g	20.0	Iraklio Piatto ^{a,g}	21.0
Mit Knoblauchkartoffeln und Tzatziki.		Gyros, Souvlaki dazu Kritharaki & Tzatziki	
• Kleine Portion	16.0	Lasithi Piatto ^{a,g}	24.0
Souvlaki ^g	23.0	Gyros, Bifteki gefüllt mit Feta - käse, dazu Kritharaki & Tzatziki	
Mit Knoblauchkartoffeln und Tzatziki.		Pyrà Piatto ^{a,g}	25.0
• Kleine Portion	17.0	Gyros, Souvlaki, Sutzukaki, dazu Knoblauchkartoffeln & Tzatziki.	
Bifteki „Hausart“	22.0	Potsdamer Piatto ^{a,g}	26.0
Mit Rosmarinkartoffel und Tzatziki.		Gyros, Hähnchenbrustfilet, Lammsteak dazu Backkartoffeln & Tzatziki	
• Kleine Portion	17.0	Lampis Piatto ^{a,g}	26.0
Hähnchenbrustfilet ^{a,g}	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.



Griechische Klassiker – mit Liebe zubereitet

Unsere Klassiker sind mehr als nur Gerichte – sie sind ein Stück Griechenland auf Ihrem Teller. Frische Zutaten, aromatische Kräuter und traditionelle Rezepte sorgen für unvergleichlichen Geschmack. Ob Gyros, Souvlaki oder Bifteki – jedes Gericht erzählt seine eigene Geschichte.

Für alle, die es besonders herhaft mögen, empfehlen wir unsere überbackenen Spezialitäten mit cremiger Metaxasauce und geschmolzenem Edamerkäse. Ein Genuss, der auf der Zunge zergeht!



Theo & Logos

RESTAURANT

TRADITIONELLE GRIECHISCHE KÜCHE

€uro

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 €)

Lammplatte Theo & Logos ^{a,g}

34.0

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

Mousaka ^{a,g}

22.0

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

DESSERT

€uro

Galaktoboureko ^{a,g}

9.0

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

Joghurt & Honig ^{8,0}

8.0

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

BEILAGEN

€uro

Pommes Frites ^a

5.0

Knoblauchkartoffeln ^a

6.0

Metaxasauce ^{1,a,g}

5.0

Kritharaki^g

6.0

Rosmarinkartoffeln^a

6.0

Backkartoffeln ^{a,g}

7.0

mit Sauerrahm



Theo & Logos

RESTAURANT

EISBECHER

	€uro		€uro
Gemischtes Eis ^{1,g}	6.0	Früchtebecher ^{1,g}	9.0
Drei Kugeln Eis nach Wahl. Mit Sahne (+1 €).		Drei Kugeln Eis mit frischen Früchten & Sahne.	
Himbeer-Cup ^{1,g}	9.0	Pinocchio-Eis ^{1,g}	6.0
Drei Kugeln Eis mit heißen Himbeeren & Sahne.		Zwei Kugeln Eis mit Smartie und Sahne	

W E I N E

	€uro		€uro
Hauswein ^{5,l} (weiß / rosé / rot)	0,2l 7.0 0,75l 24.0	Lugana ^{5,l} Lugana	0,2l 9.0 0,75l 29.0
Imiglykos ^{5,l} (weiß / rot)	0,2l 8.0 0,75l 25.0	Frischer Weißwein vom Gardasee. elegant fruchtig, mit feiner Mineralität.	
Retsina ^{5,l} (geharzt)	0,2l 7.0 0,5l 15.0	Chardonnay ^{5,l}	0,75l 29.0
Lyraraki ^{5,l} Authentische Weine aus dem seltenen Rebsorten, frisch und Ausdruck - stark direkt aus den Herzen Kretas.	0,2l 10.0 0,75l 31.0	Ein Internationaler Weiß - wein Klassiker mit einer Frucht, lebendiger Säure und cremiger Textur.	
Kotsifali ^{5,l} Kretischer Rotwein mit Charakter. Fruchtig, mediterraner Seele.	0,75l 29.0	Prosecco Flasche ⁵	0,75l 24,0
		Valdobbiadene Prosecco aus Venetien	

Unsere Weine – Ein Stück Griechenland im Glas

Entdecken Sie die Vielfalt unserer handverlesenen Weine, die perfekt zu unseren mediterranen Spezialitäten passen. Auf der Karte finden Sie eine feine Auswahl – doch unser Weinkeller hält noch mehr Schätze bereit. Fragen Sie uns gerne nach weiteren Empfehlungen – wir beraten Sie persönlich und finden den Wein, der Ihren Abend unvergesslich macht.



Theo & Logos

RESTAURANT

ALKOHOLFREI

	€uro			€uro
Wasser	0,25l	3.0	Kiba ¹⁷	
Sprudel- oder Stil-	0,75l	7.0	Bananernekter & Kirschnekter	0,3l 4,8
Cola			Apfelschorle ¹⁷	0,3l 4,8
Cola Zero ^{9,11,14,25}	0,3l	4,8	Johannisbeerschorle ¹⁷	0,3l 4,8
Fanta ^{1,9}	0,3l	4,8	Rhabarberschorle ¹⁷	0,3l 4,8
Sprite ^{1,2,9}	0,3l	4,8	Tonic Water ^{3,8}	0,2l 3,8
Apfelsaft ¹⁷	0,3l	4,8	Ginger Ale ^{2,15}	0,2l 3,8
Johanisbeersaft ¹⁷	0,3l	4,8	Bitter Lemon ^{2,15}	0,2l 3,8
Rhabarbersaft ¹⁷	0,3l	4,8		

KAFFE & TEE

Espresso ²⁵	3.0
Tasse Kaffee ²⁵	3,5
Cappuccino ^{25,g}	4.0
Ellinikos (Mocca) ²⁵	3.0
Tee ²⁵	3.0
Verschiedene Sorten	

LONGSDRINK

	€uro
Gin Tonic ^{1,2,15}	0,3l 12.0
Hendrick's & Tonic	
Cuba Libre ^{1,2,4,9,25}	0,3l 9.0
Rum & Cola	
Ouzo Lemon ^{1,2,9}	0,3l 8.0
Ouzo, Zitrone & Minze	
Vodka Orange ^{1,2,4,9,25}	0,3l 9.0
Vodka & Orangesaft	

BIER

Pils vom Fass ^{5,a,l}	0,4l 5.0
Radler ^{5,a,l}	0,4l 5.0
Helles vom Fass ^{5,a,l}	0,5l 6.0
Weizenbier vom Fass ^{5,a,l}	0,5l 6.0
Dunkel Weizen ^{5,a,l}	0,5l 6.0
Kristallweizen ^{5,a,l}	0,5l 6.0
AlkoholfreiWeizen ^{5,a,l}	0,5l 6.0
Alkoholfrei Pils ^{5,a,l}	0,33l 5.0

SPIRITUOSEN

	€uro
Ouzo on the rocks ¹	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 Mediterraneo ¹	4 cl 6.0
Ouzo Plomari ¹	0,2l 13.0