



THEO & LOGOS

mediterrane aromen

Tageskarte

VOSPEISEN

Saganaki^{a,c,g}

Griechische Fetakäse, in der Pfanne Goldbraun gebackene, serviert mit Preiselbeeren.

Manitaria^a

Gefüllte Champignons mit Babyspinat und Fetakäse Überbacken, mediterran und vegetarisch.

Bruschetta

Greek-Style a,c,g

Duftendes Brotduett, belegt mit sonnengereiften Cherrytomaten, Zwiebeln & würzigem Knoblauch, Kalamata Oliven, Fetakäse & einem Hauch von Olivenöl & Balsamico

€ 14

€ 13.5

€ 6.5

Weine des Tages

Pfaffl Grauburgunder

0,2l € 7.5

SELECTION 2025

0,75l € 22.9

Feiner Duft nach Mandarine in der Nase, dann reife Birnenfrucht am Gaumen.

Pfaffl Zweigelt

0,2l € 7.5

SELECTION 2025

0,75l € 22.9

Fruchtig ausgeprägte Kirschnote mit einem feinen Holzton. Herrlich abgerundete Frucht

HAUPTSPEISEN

caesar salad^{2,a,c,d,g}

€ 18.5

Frischer Salat der Saison mit cremigen Caesar - Dressing, gebratene Hähnchenbrustfilet & goldenen Brotwürfel.

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

€ 24.3

Frischer Salat der Saison mit Hausgemachte- Dressing, gegrillte Lammfilet und Ziegenkäse im Blätterteig mit Honig.

Kalbsleber

€ 26.5

gegrillte Kalbsleber mit gerösteten Zwiebeln und Apfelscheiben dazu Backkartoffeln mit Sour Cream.

Rumsteak ca. 250g^{a,g}

€ 29.9

Nach Ihren Wünschen zubereitetes Argentinisches Rumpsteak , dazu Backkartoffeln mit Sour Cream, THEO & LOGOS Knoblauchbrot und Kräuterbutter

Knossosteller^{a,g}

€ 29.5

Nach Ihren Wünschen zubereitetes Argentinisches Rumpsteak , Lammsteak & Schweinerückensteak dazu Backkartoffeln mit Sour Cream, THEO & LOGOS Knoblauchbrot und Kräuterbutter.