



Restaurant PANTHEON

by Michail Vavvas

Herzlich Willkommen
Kalós Irthate



www.pantheon-muelheim.de

info@pantheon-muelheim.de

ALLE SPEISEN INNERHALB VON
15 - 20 MINUTEN AUCH ZUM
MITNEHMEN

Wenn Sie etwas Besonderes verschenken wollen ...
RESTAURANTGUTSCHEINE
HIER ERHÄLTlich
BITTE FRAGEN SIE UNSEREN SERVICE



Restaurant PANTHEON

by Michail Vavvas

KALTE VORSPEISEN

1. ZAZIKI pikante Joghurtspeise mit Gurke, Knoblauch und frischen Kräutern	4,00
2. OLIVEN UND PEPPERONI Kalamata-Oliven mit Stein und griechische pikant-milde Pepperoni	4,30
3. TARAMAS delikater Fischrogen Mousse	4,90
4. FETAKÄSE MOUSSE (pikant)	4,90
5. ORIGINAL GRIECHISCHER FETAKÄSE garniert mit Tomaten und Zwiebeln auf Olivenöl	5,50
6. DOLMADAKIA gefüllte Weinblätter mit Reis dazu Zaziki	5,80
7. MESES Zaziki, Taramas, Fetakäse-Mousse (pikant)	5,40
8. APERITIF PLATTE	11,00
div. Salate, Tomaten, Gurken, Zaziki, Taramas, Fetakäse & Fetakäse-Mousse, Dolmadakia, Oliven, Pepperoni mariniert mit Olivenöl, Balsamicoessig	

WARME VORSPEISEN

15. SAGANAKI paniertes Fetakäse	6,50
16. ORIGINAL GRIECHISCHER FETAKÄSE (natur, im Ofen gebacken) garniert mit Tomaten und Zwiebeln	6,50
17. FETAKÄSE "PANTHEON ART" geschmolzen mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch	7,50
18. WEINBERGSCHNECKEN in Kräutersahnesauce und Edamer-Käse überbacken	7,10
19. ZUCCHINI GEBRATEN im Teigmantel dazu Zaziki	6,10
20. AUBERGINEN GEBRATEN im Teigmantel dazu Zaziki	6,10
21. AUBERGINEN GEBRATEN mit Tomaten-Knoblauchsauce	6,40
22. GIGANTES weiße Riesenbohnen in Tomatensauce	5,40
23. GEBRATENE SPITZPAPRIKA auf Tomaten-Knoblauchsauce	6,50
24. GEGRILLTER GARNELENSPIESS dazu Zaziki	7,00
25. CALAMARI FRITTI fritierte Calamariringe auf Salatbukett	7,20
457. BABYCALAMARIS natur gebraten, leicht meliert auf Salatbukett	7,80
450. GEBRATENE CHAMPIGNONS auf Knoblauchöl	4,90
451. KNOBLAUBROT gegrillt mit frischem Knoblauch (4 Stück)	3,00
452. BRUSCHETTA, (4 Stück)	4,00
454. CHAMPIGNONS GEFÜLLT mit Spinat und Edamer-Käse überbacken	7,90
453. DOLMADAKIA gefüllte Weinblätter mit Reis auf Tomaten-Knoblauchsauce	6,50
455. GEGRILLTE PEPPERONI auf Knoblauchöl	4,90
466. FLORINIS gefüllte rote Paprikaschote mit Fetakäse auf Knoblauchöl	6,90
26. OREKTIKA gemischte Vorspeisenplatte (kalt & warm)	14,00
gebratene Auberginen, Zucchini, Spitzpaprika auf Tomaten-Knoblauchsauce, Saganaki, Zaziki, Taramas, Fetakäse-Mousse, Dolmadakia, Oliven und Pepperoni	

SUPPEN

30. TOMATENSUPPE	3,90
32. HÜHNERSUPPE	3,90
34. ZWIEBELSUPPE mit Edamer-Käse überbacken	4,50

SALATE

40. SALAT "GRIECHISCHER ART"	10,40
div. Salate, Fetakäse, Tomaten, Gurken, Oliven, Pepperoni, Paprika, Zwiebeln mariniert mit Olivenöl und Balsamicoessig	
463. SALAT "GRIECHISCHER ART PANTHEON"	14,40
div. Salate, Fetakäse, Tomaten, Gurken, Oliven, Pepperoni, Paprika, Zwiebeln, Gyros mariniert mit Olivenöl und Balsamicoessig	
41. SALAT "PUTE"	12,90
div. Salate, Tomaten, Gurken, Mais, Paprika, Möhren und gegrillte Pute mariniert mit Olivenöl und Balsamicoessig	
464. SALAT "RUMBACHTAL"	11,90
div. Salate, Tomaten, Gurken, Mais, Paprika, Möhren und gebratenen Champignons mariniert mit Olivenöl und Balsamicoessig	

ZU ALLEN VORSPEISEN UND SALATEN SERVIEREN WIR IHNEN STEINOFENBAGUETTE

Restaurant PANTHEON

by Michail Vavvas

STEAKS UND FILETS - NATUR GEGRILLT BITTE STELLEN SIE SICH IHR MENÜ SELBST ZUSAMMEN

90. ARGENTINISCHES RUMPSTEAK mit Fettrand gegrillt - ca. 220 g.	13,50
91. ARGENTINISCHES RUMPSTEAK mit Fettrand gegrillt - ca. 300 g.	17,50
92. ARGENTINISCHES RINDERFILET gegrillt - ca. 220 g.	18,00
93. ARGENTINISCHES RINDERFILET gegrillt - ca. 300 g.	22,50
94. PUTENSTEAK gegrillt - ca. 220 g.	10,50
95. SCHWEINEFILETMEDAILLONS gegrillt - ca. 220 g.	11,50
96. LAMMKOTELETTS gegrillt (Neuseeland) aus dem Lammcarree geschnitten - ca. 280 g. (mit Knochen)	14,00
97. LAMMFILETS gegrillt (Neuseeland) - ca. 250 g.	14,00

BEILAGEN

60. POMMES FRITES	2,10
61. DJUWETSCH-REIS	2,10
62. BUTTERREIS	2,10
63. BRATKARTOFFELN mit Speck & Zwiebeln	3,50
64. FOLIENKARTOFFEL gefüllt mit Zaziki	4,10
65. KROKETTEN	2,20
66. ROSMARINKARTOFFELN	3,50
67. BROCOLLI mit Sauce Bernaise	4,00
68. BLATTSPINAT	4,00
69. RÖSTZWIEBELN paniert, frittiert	2,00
74. PRIZESBOHNEN mit Olivenöl	3,90
70. KRITHARAKI Reismudeln (pikant)	3,50

SAUCEN

75. METAXASAUCE	2,50
76. PIKANTE AJVARSAUCE	2,50
85. AJVAR PASTE (kalt)	2,10
77. SAUCE-BERNAISE	3,00
79. PFEFFERRAHMSAUCE	3,00
80. PFIFFERLINGRAHMSAUCE	3,00
81. KNOBLAUCHRAHMSAUCE	2,50
78. TOMATEN-KNOBLAUCHSAUCE	2,50
82. KNOBLAUCH IN ÖL	2,00
83. KRÄUTERBUTTER	1,90
84. MAJO ODER KETCHUP (Beutel)	0,30

BEILAGENSALATE

50. GEMISCHTER BEILAGENSALAT mariniert mit Hausdressing	2,90
51. KLEINER SALAT "GRIECHISCHER ART" mariniert mit Olivenöl und Balsamicoessig	4,90
52. KLEINER KRAUTSALAT mariniert mit Essig und Öl	2,90
53. KLEINER GRÜNER SALAT mariniert mit Olivenöl und Balsamicoessig	2,90

FISCHGERICHTE

220. CALAMARI FRITTI (frittierte Calamariringe)	14,50
221. BABYCALAMARI natur gebraten, leicht meliert	16,50
222. ROTBARSCHFILET im Teigmantel goldbraun gebraten	15,50
223. SEEZUNGENFILET natur gebraten, leicht meliert	16,00
468. SEEZUNGENFILET natur gebraten, auf einer Weißweinsahnesauce mit Kräutern der Provence verfeinert	17,50
224. FISCH VOM TRIO	19,50
Rotbarsch goldbraun gebraten im Teigmantel, natur gebratene und leicht melierte Seezunge sowie Babycalamari	
228. GAMBAS natur gebraten, auf Olivenöl mit frischem Knoblauch	19,00
458. LACHSFILET (auf Anfrage) gegrillt auf Oliven-Rosmarinöl	16,90
460. DORADE (auf Anfrage) gegrillt auf Oliven-Rosmarinöl	19,50

ZU ALLEN FISCHGERICHTEN SERVIEREN WIR IHNEN SALZKARTOFFELN MIT BLATTSPINAT,
DAZU EINEN KLEINEN GRÜNEN SALAT MARINIERT MIT OLIVENÖL UND BALSAMICOESSIG

Restaurant PANTHEON

by Michail Vavvas

RUMPSTEAK ARGENTINISCH MIT FETTRAND GEGRILLT

100. **PFEFFERSTEAK** ca. 220 g. 19,00
Rumpsteak mit Pfefferrahmsauce
101. **FEINSCHMECKERSTEAK** ca. 220 g. 19,00
Rumpsteak mit Sauce-Bernaise
102. **EL TORO STEAK** ca. 220 g. 19,00
Rumpsteak mit Röstzwiebeln
103. **KNOBLAUCHSTEAK** ca. 220 g. 19,00
Rumpsteak mit Knoblauchrahmsauce
104. **GEFÜLLTES RUMPSTEAK** 19,50
Rumpsteak mit Schinken und Edamer-Käse
gefüllt

RINDERFILET ARGENTINISCH GEGRILLT

105. **PFEFFER- FILETSTEAK** ca. 220 g. 23,50
Rinderfilet mit Pfefferrahmsauce
106. **FEINSCHMECKER- FILETSTEAK** ca. 220 g. 23,50
Rinderfilet mit Sauce-Bernaise
107. **EL GRECO- FILETSTEAK** ca. 220 g. 24,00
Rinderfilet mit Metaxasauce und
Röstzwiebeln
108. **KNOBLAUCH- FILETSTEAK** ca. 220 g. 23,50
Rinderfilet mit Knoblauchrahmsauce
109. **PFIFFERLING- FILETSTEAK** ca. 220 g. 23,50
Rinderfilet mit Pfifferlingrahmsauce

**WENN SIE KEINEN ANDEREN WUNSCH ÄUSSERN, DANN GRILLEN WIR IHR STEAK MEDIUM
ZU ALLEN STEAKS SERVIEREN WIR IHNEN EINE FOLIENKARTOFFEL GEFÜLLT MIT ZAZIKI UND SALAT**

461. **RINDERSPIESS** 21,00
gegrillte Filetspitzen vom Rind mit Zwiebeln und Paprika am Spieß auf Sauce-Bernaise, dazu
gebratene Champignons, Pommes Frites und Salat

SCHWEINEFILET GEGRILLT

130. **MEDAILLONS "SPINAT"** 15,90
Schweinefiletmedaillons mit Spinat und Edamer-Käse überbacken, dazu Pommes Frites, Reis und Salat
131. **MEDAILLONS "BROCCOLI"** 15,90
Schweinefiletmedaillons mit Broccoli, Sauce-Bernaise und Edamer-Käse überbacken dazu Pommes Frites, Reis und Salat
132. **MEDAILLONS "PFIFFERLING"** 15,90
Schweinefiletmedaillons mit Pfifferling-Rahmsauce, dazu Pommes Frites, Reis und Salat
133. **MEDAILLONS "CHAMPIGNON"** 15,90
Schweinefiletmedaillons mit Champignon-Rahmsauce, dazu Pommes Frites, Reis und Salat
134. **MEDAILLONS "PANTHEON-ART"** 16,50
Schweinefiletmedaillons mit Ananas auf Metaxa-Sauce und Edamer-Käse überbacken, dazu Pommes Frites, Reis
und Salat
135. **MEDAILLONS "PFEFFER"** 15,90
Schweinefiletmedaillons mit Pfeffer-Rahmsauce, dazu Pommes Frites, Reis und Salat
136. **MEDAILLONS "CHAMPIGNON / SPINAT"** 16,90
Schweinefiletmedaillons mit Spinat und gebratenen Champignons, dazu Pommes Frites, Reis und Salat
137. **MEDAILLONS "SUFLA FETA"** 18,50
gerollte Schweinefiletmedaillons gegrillt mit Senfaufstrich, gefüllt mit Feta-Käse, garniert mit Zwiebeln und
Paprika am Spieß auf Sauce-Bernaise, dazu Pommes Frites, Reis und Salat

PUTENSTEAK GEGRILLT

150. **PUTENSTEAK "SPINAT"** 14,90
Putensteak mit Spinat und Edamer-Käse überbacken, dazu Pommes Frites, Reis und Salat
151. **PUTENSTEAK "BROCCOLI"** 14,90
Putensteak mit Broccoli auf Sauce-Bernaise, dazu Pommes Frites, Reis und Salat
152. **PUTENSTEAK "PANTHEON ART"** 15,50
Putensteak mit Ananas auf Metaxa-Sauce und Edamer-Käse überbacken, Pommes Frites, Reis und Salat
153. **PUTENSTEAK "PFEFFER"** 14,90
Putensteak mit Pfeffer-Rahmsauce, dazu Pommes Frites, Reis und Salat

Restaurant PANTHEON

by Michail Vavvas

LAMMFILET GEGRILLT HERKUNFT NEUSEELAND

168. **LAMMFILET** ca. 250 g. 19,50
Lammfilet auf Sauce-Bernaise, dazu
Pommes Frites, Reis und Salat
169. **LAMMFILET** ca. 250 g. 19,50
Lammfilet auf Knoblauch-Rahmsauce,
dazu Pommes Frites, Reis und Salat
170. **LAMMFILET** ca. 250 g. 20,50
Lammfilet auf Metaxa-Sauce, Zaziki,
dazu Pommes Frites, Reis und Salat
171. **LAMMFILET** ca. 250 g. 20,50
Lammfilet auf Tomaten-Knoblauchsauce,
dazu Prinzessbohnen und Salat
172. **LAMMFILET** ca. 250 g. 19,50
Lammfilet mit Gigantes (weiße Riesenboh-
nen), dazu Salat
173. **LAMMFILET** ca. 250 g. 19,50
Lammfilet mit Auberginen, dazu Salat
174. **LAMMFILET** ca. 250 g. 20,50
Lammfilet mit pikanten Reismudeln und
Edamer-Käse überbacken, dazu Salat

LAMMKOTELETT GEGRILLT HERKUNFT NEUSEELAND (AUS DEM LAMMKARREE GESCHNITTEN)

180. **LAMMKOTELETT** ca. 350 g. (mit Knochen) 21,50
Lammkotelett mit Zaziki, dazu Pommes
Frites, Reis und Salat
181. **LAMMKOTELETT** ca. 350 g. (mit Knochen) 21,50
Lammkotelett auf Tomaten-Knoblauchsauce,
dazu Prinzessbohnen und Salat
182. **LAMMKOTELETT** ca. 350 g. (mit Knochen) 20,50
Lammkotelett mit Gigantes (weiße
Riesenbohnen), dazu Salat
183. **LAMMKOTELETT** ca. 350 g. (mit Knochen) 20,50
Lammkotelett mit Auberginen, dazu Salat
184. **LAMMKOTELETT** ca. 350 g. (mit Knochen) 21,50
Lammkotelett mit pikanten Reismudeln und
Edamer-Käse überbacken, dazu Salat
185. **LAMMKOTELETT** ca. 350 g. (mit Knochen) 21,50
Lammkotelett mit Blattspinat dazu
Rosmarinkartoffeln und Salat

LAMMVORDERHAXE HERKUNFT NEUSEELAND

Zart geschmort, im eigenen Saft gekocht - nach alt griechischer Art zubereitet

240. **LAMMVORDERHAXE** - ca. 700 g. (mit Knochen) 19,00
2 kleine Lammvorderhaxen mit Rosmarinkartoffeln und Salat
241. **LAMMVORDERHAXE** - ca. 700 g. (mit Knochen) 19,00
2 kleine Lammvorderhaxen mit Prinzessbohnen und Salat
242. **LAMMVORDERHAXE** - ca. 700 g. (mit Knochen) 19,00
2 kleine Lammvorderhaxen mit Gigantes (weiße Riesenbohnen) und Salat
243. **LAMMVORDERHAXE** - ca. 700 g. (mit Knochen) 19,00
2 kleine Lammvorderhaxen mit Auberginen und Salat
244. **LAMMVORDERHAXE** - ca. 700 g. (mit Knochen) 19,00
2 kleine Lammvorderhaxen mit pikanten Reismudeln und Edamer-Käse überbacken, dazu Salat
- (Auf Wunsch erhalten Sie die Nr. 240 - 244 auch mit 1 Lammvorderhaxe zum Preis von 15,50)**
- ZU ALLEN LAMMVORDERHAXEN SERVIEREN WIR IHNEN STEINOFENBAGUETTE**

VEGETARISCH

500. **KRIEGERHEIM TELLER** gemischte Vorspeisenplatte (kalt und warm) 14,00
gebratene Auberginen, Zucchini, Spitzpaprika auf Tomaten-Knoblauchsauce, Saganaki, Zaziki, Fetakäse-Mousse,
Dolmadakia, Oliven und Pepperoni, dazu Steinofenbaguette
501. **GEMÜSETELLER RUMBACHTAL** 12,50
gebratene Champignons, Prinzessbohnen, Broccoli auf Sauce-Bernaise, Florinis (mit Fetakäse gefüllte rote
Paprikaschote), dazu Pommes Frites und Salat
502. **REISNUDELN** (pikant) 10,50
mit Edamer-Käse überbacken dazu Salat
503. **REISNUDELN** 11,50
mit Tomaten-Knoblauchsauce und Fetakäse überbacken dazu Salat

Restaurant PANTHEON

by Michail Vavvas

GYROS

Hausgemachter Gyrosspieß aus bestem Schweinenacken hergestellt

Mit feinsten Gewürzen mariniert

250.	GYROS KLASSIKER mit frischen Zwiebeln, dazu Pommes, Reis und einen kleinen griechischen Salat	12,90
251.	GYROS ZAZIKI mit frischen Zwiebeln, dazu Zaziki, Pommes, Reis und Salat	12,90
252.	GYROS "PANTHEON ART" auf gebratenen Zwiebeln und Paprika, dazu Zaziki, Pommes, Reis und Salat	13,50
253.	GYROS "BAUERN ART" mit Metaxa-Sauce und Röstzwiebeln, dazu Pommes, Reis und Salat	13,50
208.	GYROS "METAXA" Gyros in Metaxa-Sauce eingelegt, dazu Pommes, Reis und Salat	13,50
207.	GYROS "KÄSE" Gyros in Metaxa-Sauce eingelegt mit Edamer-Käse überbacken, dazu Pommes, Reis und Salat	14,90

AUFLAUF

270.	MOUSSAKA	14,00
Auberginenaufwurf mit Kartoffelscheiben und Hackfleisch mit Béchamel-Creme überzogen und Edamer-Käse überbacken, auf pikanter Ajvar-Sauce garniert mit einem Stück Fetakäse, dazu Salat		

GRILLVARIATIONEN

254.	SUFLAKI mit 2 Suflakispießern garniert mit frischen Zwiebeln, ein Stück Zitrone, dazu Pommes, Reis und Salat	12,00
255.	SUFLAKI "BAUERN ART"	15,50
mit 2 Suflakispießern und Fetakäse überbacken, garniert mit frischen Zwiebeln und Tomaten, dazu Pommes, Reis und Salat		
256.	HACKTELLER	14,50
mit Gyros und Bifteki auf pikanter Ajvar-Sauce, garniert mit frischen Zwiebeln, dazu Pommes, Reis und Salat		
257.	FILET-TELLER	16,00
mit Gyros und Schweinemedallions auf Metaxa-Sauce, garniert mit frischen Zwiebeln, dazu Pommes, Reis und Salat		
259.	PARGA-TELLER mit Gyros und Suflaki garniert mit frischen Zwiebeln, dazu Pommes, Reis und Salat	13,90
260.	BAUERN-GRILLTELLER	15,50
mit Gyros, Schweinesteak, Suflaki und Sousouki garniert mit frischen Zwiebeln, dazu Pommes, Reis und Salat		
261.	PANTHEON-GRILLTELLER	21,50
mit Lammfilet, Lammkotelett vom Lammkarree, Schweinesteak, Putensteak, Suflaki, Gyros auf Metaxa-Sauce, garniert mit frischen Zwiebeln, dazu Pommes, Reis und Salat		
262.	ARTEMIS-GRILLTELLER	16,50
mit 2 Putensteaks, 2 Schweinesteaks und 2 Lammkotelett vom Lammkarree, dazu Pommes, Reis und Salat		
263.	BIFTEKI gefülltes Hacksteak mit Fetakäse auf pikanter Ajvar-Sauce, dazu Pommes, Reis und Salat	12,90
265.	RHODOS-TELLER	16,50
mit Gyros, 2 Lammkotelett vom Lammkarree, garniert mit frischen Zwiebeln, dazu Zaziki, Pommes, Reis und Salat		
258.	PAROS-TELLER mit Gyros, Lammfilet garniert mit frischen Zwiebeln, dazu Zaziki, Pommes, Reis und Salat	16,50
266.	OLYMPIA-TELLER mit Gyros, Rinderleber, Sousouki garniert mit frischen Zwiebeln, Pommes, Reis und Salat	14,90
267.	DIOGENES-TELLER mit Schweinesteak, Suflaki, Sousouki, Rinderleber, Röstzwiebeln dazu Pommes, Reis und Salat	16,50
268.	STEAK-TELLER mit 1 Rumpsteak, 1 Schweinemedallion, 1 Putensteak auf Metaxasauce dazu Pommes, Reis und Salat ...	16,50
271.	RINDERLEBER gegrillt mit Röstzwiebeln, dazu Pommes, Reis und Salat	13,50
272.	SOUSOUKI "METAXA"	14,00
gegrillte Sousouki in Metaxasauce eingelegt und Edamer-Käse überbacken, dazu Pommes, Reis und Salat		

PLATTEN FÜR 2 PERSONEN

Auf Anfrage auch für mehrere Personen

280.	PLATTE ARTEMIS	35,00
mit Gyros, 2 Schweinesteaks, 2 Suflaki, 2 Sousouki, Rinderleber, garniert mit frischen Zwiebeln, dazu Pommes, Reis und Salat		
281.	PLATTE PANTHEON	43,00
mit 2 Lammfilet, 2 Lammkotelett vom Lammkarree, 2 Schweinesteaks, 2 Putensteaks, 2 Suflaki, Gyros auf Metaxa-Sauce, garniert mit frischen Zwiebeln, dazu Pommes, Reis und Salat		

(Zu den Platten servieren wir Ihnen einzelne Salate)

kleine Portion Zaziki als Beilage	2,00
statt gemischtem Salat, kleiner griechischer Salat	2,00

BEILAGENÄNDERUNGEN GEWÜNSCHT?
Gegegn einen geringen Aufpreis ist dies möglich.
Bitte fragen Sie vor Ihrer Bestellung unseren Service.
(Gilt für die gesamte Speisekarte)

Suflaki = Schweinefleischspieß | Sousouki = Schweinehacksteak | Bifteki = gefülltes Schweinehacksteak mit Fetakäse

Restaurant PANTHEON

by Michail Vavvas

PFANNENGERICHTE TIGANAKI = PFÄNNCHEN

201.	TIGANAKI "MEDALLION" METAXA	16,50
	gebratene Schweinemedallions in Metaxasauce, dazu Pommes, Reis und Salat	
202.	TIGANAKI "MEDALLION" CHAMPIGNON	17,00
	gebratene Schweinemedallions mit Champignons, Zwiebeln und Paprika in einer Weißweinsahnesauce, dazu Pommes, Reis und Salat	
203.	TIGANAKI "LAMMFILET" METAXA	20,50
	gebratenes Lammfilet in Metaxasauce, dazu Pommes, Reis und Salat	
204.	TIGANAKI "LAMMFILET" CHAMPIGNON	21,50
	gebratenes Lammfilet, mit Champignons, Zwiebeln und Paprika in einer Weißweinsahnesauce, dazu Pommes, Reis und Salat	
205.	TIGANAKI "PUTE" CHAMPIGNON	17,00
	geschnezelte Putenbrust gebraten mit Champignons, Zwiebeln und Paprika in einer Weißweinsahnesauce, dazu Pommes, Reis und Salat	
206.	TIGANAKI "RINDERLEBER" METAXA	15,50
	geschnezelte Rinderleber gebraten in Metaxasauce dazu Pommes, Reis und Salat	

SCHNITZELGERICHTE

Hausgemachte Schnitzel aus der Schweinelachse geschnitten

290.	SCHNITZEL "WIENER ART" dazu Pommes, Reis und Salat	11,90
291.	SCHNITZEL "PANTHEON ART" auf Metaxasauce mit Röstzwiebeln, dazu Pommes, Reis und Salat	13,90
292.	SCHNITZEL "CORDON BLEU" (hausgemacht)	14,50
	gefüllt mit Edamer-Käse und Schinken auf Sauce-Bernaise dazu Pommes, Reis und Salat	
294.	ZIGEUNERSCHNITZEL dazu Pommes, Reis und Salat	12,90

Jiajiá = Oma

SENIORENTELLER Für unsere Senioren

Pappús = Opa

300.	GYROS ZAZIKI mit frischen Zwiebeln, dazu Zaziki, Pommes, Reis und Salat	10,90
301.	BIFTEKI gefülltes Hacksteak mit Fetakäse auf pikanter Ajvar-Sauce, dazu Pommes, Reis und Salat	10,50
302.	TIGANAKI "PUTE" CHAMPIGNON	12,00
	geschnezelte Putenbrust gebraten mit Champignons, Zwiebeln und Paprika in einer Weißweinsahnesauce, dazu Pommes, Reis und Salat	
303.	GRILLTELLER "KRIEGERHEIM" mit Putensteak, Schweinsteak, Sousouki, dazu Pommes, Reis und Salat	10,50
304.	MEDAILLONS "PFIFFERLING" gegrillt	12,90
	Schweinefiletmedallions mit Pfifferling-Rahmsauce, dazu Pommes Frites, Reis und Salat	
305.	RINDERLEBER gegrillt mit Röstzwiebeln, dazu Pommes, Reis und Salat	10,50
306.	SEEZUGENFILET natur gebraten, leicht meliert mit Salzkartoffeln und Spinat dazu Salat	13,00
307.	MEDAILLONS "SUFLA FETA"	13,50
	gerollte Schweinefiletmedallions gegrillt mit Senaufstrich, gefüllt mit Feta-Käse, garniert mit Zwiebeln und Paprika am Spieß auf Sauce-Bernaise, dazu Pommes Frites, Reis und Salat	
308.	SOUFLAKI 1 Suflakispiß garniert mit frischen Zwiebeln, ein Stück Zitrone, dazu Pommes, Reis und Salat	10,50

KINDERTELLER

310.	SCHNITZEL "WIENER ART" mit Pommes Mayo und Ketchup	6,90
311.	SUFLAKISPIESS GEGRILLT mit Pommes Mayo und Ketchup	6,90
312.	GYROS mit Pommes Mayo und Ketchup	6,90
314.	SCHWEINESTAK GEGRILLT mit Pommes Mayo und Ketchup	6,90
315.	REISNUDELN MIT TOMATENSAUCE	6,00

Restaurant PANTHEON

by Michail Vavvas

APERITIFS

510.	CAMPARI Soda oder Orange auf Eis	4 cl.	5,00
511.	SHERRY trocken oder medium	4 cl.	3,80
512.	MARTINI BIANCO auf Eis	5 cl.	4,00
513.	MARTINI VODKA auf Eis	6 cl.	6,00
514.	MUMM SEKT (trocken)	0,2 l.	6,50
515.	LA GIOIOSA PROSECCO (trocken)	0,2 l.	6,50
516.	OUZO PILAVAS (Nektar) auf Eis, 38 %vol	2 cl.	2,50

BIERE

522.	STAUDER PILS vom Fass	0,3 l.	2,40
523.	STAUDER PILS vom Fass	0,5 l.	3,50
524.	DIEBELS ALT vom Fass	0,3 l.	2,40
525.	DIEBELS ALT vom Fass	0,5 l.	3,50
526.	SCHNEIDER WEISSE (Flasche) (Weißbier Dunkel Original)	0,5 l.	4,00
527.	ERDINGER WEISSBRÄU (Flasche) (Weißbier Hell)	0,5 l.	4,00

GEMISCHTE BIERE

528.	STAUDER RADLER Stauder Pils vom Fass mit Sprite	0,3 l.	2,40
529.	STAUDER RADLER Stauder Pils vom Fass mit Sprite	0,5 l.	3,50
530.	STAUDER ALSTER Stauder Pils vom Fass mit Fanta	0,3 l.	2,40
531.	STAUDER ALSTER Stauder Pils vom Fass mit Fanta	0,5 l.	3,50
532.	STAUDER PILS SCHUSS Stauder Pils vom Fass mit Malzbier	0,3 l.	2,40
533.	STAUDER PILS SCHUSS Stauder Pils vom Fass mit Malzbier	0,5 l.	3,50
534.	DIEBELS KREFELDER Diebels Alt vom Fass mit Malzbier	0,3 l.	2,40
535.	DIEBELS KREFELDER Diebels Alt vom Fass mit Malzbier	0,5 l.	3,50
536.	DIEBELS ACO Diebels Alt vom Fass mit Cola	0,3 l.	2,40
537.	DIEBELS ACO Diebels Alt vom Fass mit Cola	0,5 l.	3,50

ALKOHOLFREIE BIERE

538.	STAUDER PILS (alkoholfrei) Flasche	0,33 l.	2,70
539.	STAUDER FASSBRAUSE Flasche Zitrone	0,33 l.	2,70
540.	STAUDER RADLER (alkoholfrei) aus der Flasche mit Sprite gemischt	0,5 l.	3,50
541.	ERDINGER WEISSBRÄU (alkoholfrei) aus der Flasche	0,5 l.	4,00
542.	TUT GUT Malzbier, aus der Flasche	0,3 l.	2,40
543.	TUT GUT Malzbier, aus der Flasche	0,5 l.	3,50

EDLE TRÖPFCHEN

509.	OUZO JIVAERI (pur) 40 % vol. 100% 3-fach destilliert (älteste Ouzo-Destillerie der Welt)	2 cl.	3,30
517.	TSIPOURO PILAVAS 40 % vol. Griechischer Grappa	2 cl.	3,00
518.	METAXA 5 STERNE 38 % vol. Griechischer Weinbrand	2 cl.	3,00
519.	METAXA 7 STERNE 40 % vol. Griechischer Weinbrand	2 cl.	3,50
520.	WILIAMS CHRIST BIRNEN BRAND 40 % vol., Scheibel Premium Gold	2 cl.	4,00
521.	BADISCHER OBSTBRAND 40 % vol. Scheibel Premium Gold	2 cl.	3,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

544.	COCA COLA	0,2 l.	2,00
545.	COCA COLA	0,5 l.	3,80
546.	COCA COLA LIGHT	0,2 l.	2,00
547.	COCA COLA LIGHT	0,5 l.	3,80
548.	FANTA	0,2 l.	2,00
549.	FANTA	0,5 l.	3,80
550.	MEZZO MIX (Fanta & Cola)	0,2 l.	2,00
551.	MEZZO MIX (Fanta & Cola)	0,5 l.	3,80
552.	SPRITE	0,2 l.	2,00
553.	SPRITE	0,5 l.	3,80
554.	APFELSCHORLE	0,2 l.	2,00
555.	APFELSCHORLE	0,5 l.	3,80
556.	SCHWEPPE'S BITTER LEMON	0,2 l.	2,50
557.	SCHWEPPE'S GINGER ALE	0,2 l.	2,50
558.	ORANGENSAFT	0,2 l.	2,50
559.	APFELSAFT	0,2 l.	2,50
560.	APOLLINARIS SELECTION (mit Gas)	0,25 l.	2,20
561.	APOLLINARIS VIO (still)	0,25 l.	2,20
562.	APOLLINARIS SELECTION (mit Gas)	0,75 l.	5,50
563.	APOLLINARIS VIO (still)	0,75 l.	5,50

LONGDRINKS

564.	VODKA (4 cl.) mit Bitterlemon	6,50
565.	WHISKY (4 cl.) mit Coca Cola	6,50

SPIRITUOSEN

566.	OUZO (Hausmarke) eisgekühlt	2 cl.	2,00
1565	VODKA eisgekühlt	2 cl.	2,50
1566	MALTESER KREUZ eisgekühlt	2 cl.	2,50
567.	LINIE AQUAVIT eisgekühlt	2 cl.	3,00
568.	FERNET BRANCA	2 cl.	2,50
569.	RAMAZOTTI auf Eis und Zitrone	4 cl.	4,50
570.	AVERNA auf Eis	4 cl.	4,50
571.	JÄGERMEISTER eisgekühlt	2 cl.	2,50
572.	SAMBUCA mit Kaffeebohnen	2 cl.	2,50
573.	BAILEYS auf Eis	4 cl.	4,50
574.	AMARETTO auf Eis	4 cl.	4,50

KAFFEESPEZIALITÄTEN SPLENDID - ESPRESSO ORIGINALE D' ITALIA
BITTE SEHEN SIE IN UNSERE DESSERTKARTE

Restaurant PANTHEON

by Michail Vavvas

ROTE WEINE

AROMA LOFOU (rot) trocken	Glas 0,2	Karaffe 0,5	Flasche 0,75
Greece Agiorgitiko, Cabernet Sauvignon 13,5 % vol. g.g.A. aus Peloponnes Erymanthos	4,50	11,20	17,00
ALOS IMETERAS (rot) trocken	Glas 0,2	Karaffe 0,5	Flasche 0,75
Greece Agiorgitiko, Cabernet Sauvignon, Refosco 14 % vol. g.g.A. aus Drama Amalagos	5,50	13,50	20,50
AMETHYSTOS (rot) trocken	Glas 0,2	Karaffe 0,5	Flasche 0,75
Greece Agiorgitiko, Cabernet Sauvignon, Merlot 14,5 % vol. g.g.A. aus Drama C. Lazaridi	6,90	17,00	24,50
AXIA (rot) trocken	Flasche 0,75
Greece Xinomavro, Tannat 14,5 % vol. g.g.A. aus Florina Alpha Estate			25,50
BIBLIA CHORA (rot) trocken	Flasche 0,75
Greece Cabernet Sauvignon, Merlot 14 % vol. g.g.A. aus Pangeon/Kavala Biblia Chora			26,50
MAKEDONIKOS (rot) halbtrocken	Glas 0,2	Karaffe 0,5	Flasche 0,75
Greece Xinomavro, Moscomavro 11,5 % vol. g.g.A. aus Makedonien E. Tsantali	5,00	12,50	18,50
APELIA BLACK LABEL (rot) lieblich	Glas 0,2	Karaffe 0,5	Flasche 0,75
Greece Agiorgitiko 100% 11,5 % vol. g.g.A. aus Peloponnes Kourtaki	4,50	11,20	16,50
MAVRODAPHNE (rot) süss/Dessertwein	Glas 0,1	Glas 0,2	Karaffe 0,5
Greece Mavrodaphne 100% 15 % vol. g.U. aus Patras E. Tsantali	3,00	5,50	14,50

ROSÉ WEIN

AROMA LOFOU (rosé) Halbtrocken	Glas 0,2	Karaffe 0,5	Flasche 0,75
Greece Mavrodaphne, Cabernet Sauvignon, Syrah 12,5 % vol. g.g.A. aus Peloponnes Erymanthos	4,50	11,20	17,00

SEKT / PROSECCO

SEKT (trocken)	Flasche 0,75
Mumm elegant und trocken			20,50
PROSECCO (trocken)	Flasche 0,75
Valmarone fruchtig und trocken			22,50

Restaurant PANTHEON

by Michail Vavvas

WEISSE WEINE

AROMA LOFOU (weiss) trocken	Glas 0,2	Karaffe 0,5	Flasche 0,75
Greece Moschofilero 100 %	4,50	11,20	17,00
12 % vol. g.g.A. aus Peloponnes Erymanthos			
ALOS IMETERAS (weiss) Trocken	Glas 0,2	Karaffe 0,5	Flasche 0,75
Greece Assyrtico, Sauvignon Blanc, Moscato	5,50	13,50	20,50
13,5 % vol. g.g.A. aus Drama Amalagos			
AMETHYSTOS (weiss) trocken	Glas 0,2	Karaffe 0,5	Flasche 0,75
Greece Assyrtico, Sauvignon Blanc	6,50	16,00	24,00
13 % vol. g.g.A. aus Drama C. Lazaridi			
BIBLIA CHORA (weiss) trocken	Flasche 0,75
Greece Assyrtico, Sauvignon Blanc			25,50
13,5 % vol. g.g.A. aus Pangeon/Kavala Biblia CHORA			
SAUVIGNON BLANC (weiss) trocken	Flasche 0,75
Greece Sauvignon Blanc 100%			28,00
13 % vol. g.g.A. aus Florina Alpha Estate			
RETSINA MALAMATINA (weiss) trocken, geharzt	Flasche 0,25	Flasche 0,5
Greece Roditis, Savatiano	4,50	8,50	
11 % vol. Tafelwein aus Makedonien Malamatina			
MAKEDONIKOS (weiss) halbtrocken	Glas 0,2	Karaffe 0,5	Flasche 0,75
Greece Roditis, Zoumiatis	5,00	12,50	18,50
11,5 % vol. g.g.A. aus Makedonien E. Tsantali			
APELIA GOLD LABEL (weiss) lieblich	Glas 0,2	Karaffe 0,5	Flasche 0,75
Greece Roditis, Savatiano	4,50	11,20	16,50
11 % vol. g.g.A. aus Peloponnes Kourtaki			
SAMOS (weiss) süss/Dessertwein	Glas 0,1	Glas 0,2	Karaffe 0,5
Greece Muscat 100%	3,00	5,50	14,50
15 % vol. g.g.A. aus Samos Kourtaki			

HABEN SIE FRAGEN ZU ALLERGENEN AUSLÖSERN ODER ZUSATZSTOFFEN?
EINE GESONDERTE KARTE ERHALTEN SIE VON UNSEREM SERVICE.

ALLERGENE AUSLÖSER (VO 1169/2011 ANHANG 2)

A =	GLUTENHALTIGES GETREIDE UND DARAUS HERGESTELLTE ERZEUGNISSE
B =	KREBSTIERE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
C =	EIER UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
D =	FISCHE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
E =	ERDNÜSSE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
F =	SOJABOHNEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
G =	MILCH UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
H =	SCHALENFRÜCHTE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
I =	SELLERIE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
J =	SENF UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
K =	SESAMSAMEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
L =	SCHWEFELDIOXID UND SULFITE
M =	LUPINEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
N =	WEICHTIERE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

ZUSATZSTOFFE (ZZULVO §9)

1. MIT FARBSTOFF
2. MIT KONSERVIERUNGSMITTEL
3. MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL
4. MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER
5. GESCHWEIFELT
6. GESCHWÄRZT
7. GEWACHST
8. MIT PHOSPHAT
9. MIT SÜSSUNGSMITTEL, *ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE
10. MIT KOFFEIN
11. MIT CHININ

Restaurant Pantheon
Inhaber Michail Vavvas
Rumbachtal 70
D- 45470 Mülheim an der Ruhr
Tel: 0208 372696
www.pantheon-muelheim.de
info@pantheon-muelheim.de



Facebook-Fan werden!