

Liebe Gäste...

herzlich Willkommen im Restaurant- Bistro- Biergarten FachWerk. Unser Team wünscht einen schönen Abend in netter Runde. Auf Sie wartet eine reiche Auswahl heißer und kalter Getränke. Die Speisekarte bietet etwas für jeden Geschmack: für den großen und den kleinen Hunger, für Suppenkasper und Vegetarier, für Pizza-Fans und Salatfreunde, für Schnitzelliebhaber und Kartoffelkenner.

Gerne gibt Ihnen unsere separat ausliegende Produktmappe Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe. Sprechen Sie hierfür einfach unseren Service an.

Keine Lust zu kochen?

Wollen Sie es sich zur Abwechslung mit unserem Essen zu Hause gemütlich machen? Kein Problem, einfach unter GT 23 37 73 3 bestellen. Unsere Karte finden Sie auf unserer Homepage unter www.FachWerk-gt.de.

Unsere Öffnungszeiten:

Montag - Samstag:	17:00 - 23:00 Uhr
Sonn- und Feiertag:	17:00 - 22:00 Uhr
Mittwoch:	Ruhetag

• Bier •

Krombacher	
0,25l	2,30€
0,4l	3,50€
Krombacher Kellerbier	
0,3l	3,00€
Krombacher dunkel	
0,25l	2,30€
0,4l	3,50€
Alster / Alt Schuss	
0,25l	2,30€
0,4l	3,50€
Altbierbowle mit Erdbeeren	
0,25l	2,90€
0,4l	3,90€
Krombacher Hefeweizen hell / dunkel	
0,3l	2,60€
0,5l	4,10€
Krombacher Hefeweizen alkoholfrei	
0,5l	4,10€
Krombacher alkoholfrei	
0,33l	2,70€

• Alkoholfreies •

Christinen Brunnen spritzig	
0,25l	2,30€
0,75l	5,30€
Christinen Brunnen naturelle	
0,25l	2,30€
0,75l	5,30€
Coca-Cola ^{1,9} , Light ^{1,2,9,11,12} , Zero ^{1,9,11} , Fanta ^{1,2} , Sprite, Mezzo Mix	
0,2l	2,30€
0,33l	3,30€
Bitter Lemon ¹⁰ , Ginger Ale ¹	
0,2l	2,60€

FAICH Werk

Fassbrause Holunder, Zitrone, Apfel,
Rhabarber, Cola-Orange, Schwarze
Johannisbeere
0,33l 2,70€

Vitamalz
0,33l 2,70€

Säfte
Apfel, Orange, Ananas, Banane³, Kirsche,
Maracuja, Traube
0,2l 2,40€
Alle Säfte natürlich auch als Schorle!
0,4l 3,90€

Sanfter Engel 3,50€
Orangensaft mit 1 Kugel Vanilleeis & Sahne

Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoffe | 2. mit Konservierungsstoffe | 3. mit Antioxi-
dationsmitteln | 4. mit Geschmackverstärker | 5. mit Schwefel-
oxid | 6. mit Schwärzungsmitteln | 7. mit Phosphat | 8. mit Milch-
eiweiß | 9. koffeinhaltig | 10. chininhaltig | 11. mit Süßungsmittel |
12. enthält eine Phenylalaninquelle | 13. mit Taurin

• Rotwein •



Amethystos (Costa Lazaridi)

Cabernet Sauvignon – Merlot – Agiorgitiko

Dunkelrot, Aromen von Früchten, Gewürzen
und Vanille. Voluminöser Körper. (12 Monate Alterung)

0,2l 10,00€
0,75l 34,80€



King of Hearts (Nico Lazaridi)

Cabernet Sauvignon – Merlot

Aromen von roten Waldfrüchten mit Andeutungen
von süßen Gewürzen.

0,2l 4,90€
0,75l 17,30€



Lion D'Or (Nico Lazaridi)

Cabernet Sauvignon

Tiefe purpurne Farbe, das Aroma von Waldfrüchten,
Zimt und süßen Gewürzen. Mit rundem, reichem Kör-
per, weichen Tanninen und elegantem Abgang.

0,2l 7,50€
0,75l 27,00€

FAICH *Werk*



Black Sheep (Nico Lazaridi)

60% Syrah – 40% Merlot

lebendiges Rubinrot, intensive Aromen von Kirschen und Pflaumen gepaart mit einer Note von Veilchen und Vanille, begleitet von einem samtigem Säuregerüst. Leichter, sehr angenehmer Abgang mit Syrah typischen Aromen.

0,2l 7,50€
0,75l 27,00€



Makedonikos Rot (Tsantali)

Xynomavro, Moscomavro

Kräftiges Rot, duftet nach roten Waldfrüchten und Kirschen, halbtrocken, mild mit elegante Fruchtschmelz.

0,2l 4,90€
0,75l 17,30€



Mavrodaphne (Tsantali)

Mavrodaphne

Honigsüß, elegant und mit reizvollen Kurven. Ein weltberühmter Likörwein aus der gleichnamigen Traubensorte. Sein Duft erinnert angetrocknete Pflaumen und Gewürze.

0,2l 4,90€
0,75l 17,90€



Biblia Chora Ktima

Cabernet Sauvignon - Merlot

Trockener griechischer Landwein vom Vorzeigeweingut Biblia Chora. Er hat eine tiefdunkle weinrote Farbe und ein kräftiges komplexes Bouquet aus reifen roten Früchten. Nuancen von Karamell, Zedernholz, Schokolade und würzigen Noten.

0,2l 12,50€
0,75l 44,00€



Imiglykos (Kleoni)

Ein lieblicher Rotwein gewonnen von ausgewählten griechischen Trauben der Sorte Agiorgitiko. Dieser Rotwein hat eine helle-purpurrote Farbe mit ausgewogenem lieblichen Geschmack mit intensiven Noten von roten Früchten und pikanten Gewürzen.

0,2l 4,90€
0,75l 17,30€

• Roséwein •



Rosé Hauswein

0,2l

4,90€

0,75l

17,30€

• Weißwein •



Moschofilero (Boutari)

Moschofilero

Ein frischer, trockener Weißwein aus der Region Mantinia auf der Halbinsel Peloponnes. Die heimische Rebsorte Moschofilero wird in einer klimatisch optimalen Höhe von 650m angebaut und ergibt einen ausgewogenen Wein mit feinen Aromen von Zitrusfrüchten, Blumen und Melonen.

0,2l

5,20€

0,75l

18,20€



Queen of Hearts (Nico Lazaridi)

Sauvignon Blanc, Assyrtiko, Muscat of Alexandria

Brillante goldgelbe Farbe; angenehmes Bouquet von weißfleischigen Früchten und ausgeprägten Aromen von Frühlingsblumen.

0,2l

4,90€

0,75l

17,30€



Biblia Chora Ktima

Assyrtiko und Sauvignon Blanc

Sehr klares und exotisches Fruchtroma, das an Pfirsich, exotischen Früchten und Zitrusfrüchte erinnert.

0,2l

9,50€

0,75l

33,00€

FAICH Werk



Makedonikos Weiß (Tsantali)

Rhoditis und Zoumiatico

Dieser griechische Weißwein hat eine kristallklare Farbe mit grünlichen Reflexen. Charakteristisch sind sein Duft nach Blüten und Lavendel, in den sich die Aromen von Früchten und gebackenen Brot mischen.

0,2l	4,90€
0,75l	17,30€



Savatiano (Papagiannakos)

Savatiano

Ein frischer, fruchtiger Weißwein mit Apfelf Duft und zarten Zitrusaroma, sehr dezenter Säure und erfrischend wenig Restzucker.

0,2l	5,90€
0,75l	20,90€



Black Sheep (Nico Lazaridi)

Sauvignon Blanc und Semillon

Klare, goldgelbe Farbe mit grünen Einschimmerungen. Aromen von exotischen Früchten und Melonen, frisch gemähem Gras und Jasmin.

0,2l	7,50€
0,75l	27,00€



Retsina (Malamatina)

geharzte Weinspezialität, trocken, harzig

0,25l	4,60€
0,5l	9,20€



Imiglykos (Kleoni)

Ein lieblicher Weißwein gewonnen von ausgewählten griechischen Trauben der Sorte Roditis. Dieser Weißwein hat eine hellgelb-grüne Farbe und fruchtigen Geschmack mit starken Aromen von süßen Äpfeln, Kiwi und Melone.

0,25l	4,90€
0,75l	17,30€

FAH-Werk

• Spirituosen •

Grappa di Chardonnay	
2cl	2,90€
Absolut Wodka	
2cl	2,50€
Malteser Kreuz	
2cl	2,50€
Jubiläums Aquavit	
2cl	2,50€
Ouzo No.12	
2cl	2,50€
Obstler	
2cl	2,50€
Williams Birne	
2cl	2,50€

• Bitters / Liköre •

Jägermeister	
2cl	2,50€
Fernet branca	
2cl	2,50€
Schröders	
2cl	2,50€
Ramazotti	
2cl	2,50€
Sambuca Molinari	
2cl	2,50€
Baileys	
2cl	2,50€

• Aperitifs •

Aperol Sprizz ¹	
0,25l	5,50€

• Rum / Whiskey •

Bacardi	
2cl	2,50€
Jack Daniels	
2cl	3,90€

Für weitere alkoholische Getränke fragen Sie unser Personal!

• Kaffee, Tee & Co. •

Melitta Kaffee, Tasse	2,20€
Cappuccino mit Milch	2,40€
Latte Macchiato	3,20€
Milchkaffe	3,20€
Espresso	2,20€
Espresso doppio	3,10€
Espresso Macchiato	2,50€
griechischer Mokka	2,20€
Frappé (griechischer Eiskaffe)	3,00€
mit Vanilleeis	4,50€
Glas Tee	2,10€
schwarz, grün, Früchte, Pfefferminz, Kamille, Roibos, Roibos Vanille, Roibos Sahne-Karamell	
Kakao	
mit aufgeschäumter Milch	2,50€
mit Sahne	2,80€

• Vorspeisen •

Mezedakia

„all you can eat“

griechische Tapas nach Wahl des Chefs

p.P 17,50€

- | | |
|--|-------|
| 1. Hausgemachtes Tzaziki | 4,30€ |
| mit frischem, hausgemachtem Brot | |
| 2. Bruschetta | 5,50€ |
| mit frischen Tomaten, roten Zwiebeln, Basilikum, Knoblauchöl & Mozzarella überbacken | |
| 3. gebackener Fetakäse | 7,90€ |
| in Tomatensauce gebackener Fetakäse mit Oliven, Peperoni & hausgemachtem Brot | |
| 4. Zucchini Fachwerk | 4,90€ |
| geriebene Zucchini in einer Öl-Essig Vinaigrette mit griechischem Joghurt | |
| 5. gefüllte Champignons | 6,40€ |
| gefüllt mit Hackfleisch, Metaxasauce & Käse überbacken | |
| 6. Sardellen tiganites | 7,50€ |
| gebratene Sardellen | |
| 7. Knoblauchbrot | 4,10€ |
| 8. Oliven - Peperoni | 5,00€ |
| 9. gegrillte Peperoni | 6,50€ |
| in Knoblauchöl | |
| 10. Feta | 6,50€ |
| griechischer Schafskäse mit Olivenöl & Oregano | |
| 11. Saganaki | 7,50€ |
| griechischer Schafskäse (paniert) aus der Pfanne | |
| 12. Feta Fachwerk | 7,90€ |
| griechischer Schafskäse mit Olivenöl, Peperoni & Oliven überbacken | |
| 13. Feta mit Sesam & Honig | 6,50€ |
| griechischer Schafskäse (paniert) mit Sesam & Honig aus der Pfanne | |
| 14. Tiganita | 7,90€ |
| Auberginen & Zucchini aus der Pfanne | |
| 15. Melitzana Fachwerk | 7,90€ |
| mit Schafskäse gefüllte Auberginen in der Pfanne gebraten | |
| 16. Melitzana Mediterran | 8,50€ |
| gebratene Auberginen mit Tomaten, Knoblauch, Schafskäse, Olivenöl & Balsamico | |
| 17. gefüllte Weinblätter | 6,50€ |
| hausgemachte mit Reis gefüllte Weinblätter, in einer selbstgemachten Zitronensauce | |
| 18. Garides Saganaki | 7,50€ |
| Garnelen aus der Pfanne in einer hausgemachten, pikanten Tomatensauce | |
| 19. Muscheln Saganaki | 7,50€ |
| Muscheln aus der Pfanne in einer hausgemachten, pikanten Tomatensauce | |

FACHWerk

20. Octopus gegrillt	12,50€
21. Florinis	5,50€
gegrillte rote Spitzpaprika mit Schafskäse gefüllt	
22. Xtipiti	5,20€
pikante Schafskäsepaste	
23. Vorspeiseteller des Chefkochs	
verschiedene hausgemachte Vorspeisen	
Für 1 Person kalt	8,50€
warm	9,50€
Für 2 Person kalt	14,60€
warm	15,60€

• Suppen •

24. Hühnersuppe	4,60€
hausgemacht, nach griechischer Art	
25. Tomatensuppe	4,60€
hausgemacht, mit Sahnehäubchen	
26. Lauchrahmsuppe	4,60€
hausgemacht, mit frischem Lauch	
27. Hypokrates Suppe	4,60€
hausgemacht, mit Wurzelgemüse	

• Salate •

28. Bauernsalat	11,90€
Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Peperoni, Oliven, Schafskäse	
29. Exotic	12,50€
Blattsalat, Ananas, Granatapfel, Wallnüsse, Exoticsauce	
30. Salat Fachwerk	12,50€
Blattsalat, Tomaten, Zwiebeln, Sonnenblumenkerne, 1 Kugel Joghurt, Balsamico	
31. Salat mit Saganaki	13,10€
Blattsalat, Tomaten, Zwiebeln, Saganaki, Honig-Senf Sauce	
32. Gemischter Salat mit Hähnchen	13,50€
Blattsalat, Tomaten, Zwiebeln, Hähnchen, Honig-Senf Sauce	

Dressings:

Joghurt, Honig-Senf, Essig & Öl, Balsamico

Zu allen Salaten servieren wir frisches hausgemachtes Brot!

• Toast •

33. Hawaii	6,90€
mit Schinken & Ananas mit Käse überbacken, dazu Salatbeilage	

• Pizza •

- | | |
|---|---------------|
| 34. Margherita | 7,50€ |
| mit Tomatensauce, Käse & frischen Tomaten | |
| 35. Salami | 8,50€ |
| mit Tomatensauce, Käse, Salami & frischen Champignons | |
| 36. Schinken | 8,50€ |
| mit Tomatensauce, Käse, Schinken & frischen Champignons | |
| 37. Thunfisch | 9,10€ |
| mit Tomatensauce, Käse, Thunfisch & Zwiebeln | |
| 38. Hawaii | 8,90€ |
| mit Tomatensauce, Käse, Schinken & Ananas | |
| 39. Rucola | 10,80€ |
| mit Tomatensauce, frischen Tomaten, Parmesan & Rucola | |
| 40. Artischocken | 9,80€ |
| mit Tomatensauce, Käse, frischen Tomaten, Peperoni, Hirtenkäse & Artischocken | |
| 41. FachWerk | 13,10€ |
| mit Tomatensauce, Käse, Salami, Schinken, Artischocken, frischen Champignons, Ei & Oliven | |
| 42. Pizza Salat | 9,80€ |
| mit Tomaten, grünem Salat & Joghurt-Dressing | |

• Nudeln / Pasta •

- | | |
|--|---------------|
| 43. Spaghetti Napoli | 11,00€ |
| mit einer hausgemachtem Tomatensauce & Basilikum | |
| 44. Spaghetti Carbonara | 11,90€ |
| mit einer hausgemachten Carbonarasauce | |
| 45. Spaghetti Bolognese | 12,10€ |
| mit einer hausgemachten Bolognesesauce | |
| 46. Rigatoni à la Chef | 13,50€ |
| mit Gemüse, Ananas & Lachsfilet | |
| 47. Spaghetti mit Garnelen | 17,50€ |
| in einer hausgemachten Tomatensauce | |
| 48. Rahmnudeln mit Trüffel | 15,50€ |
| 49. Pasta FachWerk | 12,10€ |
| Rigatoni, Zucchini, Paprika, Tomate, Lauchzwiebeln, Chili, Rucola, Knoblauch, Sonnenblumenkerne & Parmesan | |

Zu allen Gerichten
servieren wir einen Beilagensalat!

• Ofenkartoffeln •

- | | |
|---|---------------|
| 50. Ofenkartoffel mit Kräuterquark | 8,80€ |
| 51. Ofenkartoffel mit Champignons & Huhn | 10,20€ |

Zu allen Gerichten aus dem Ofen
servieren wir einen Beilagensalat!

• Burger •

- 52. American** 11,60€
mit reinem Rindfleisch, Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Käse & BBQ-Sauce, dazu Pommes
- 53. Western** 12,50€
mit reinem Rindfleisch, Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Käse, Bacon, Spiegelei & BBQ-Sauce, dazu Kartoffelspalten
- 54. XXL** 15,80€
mit reinem Rindfleisch, Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Käse & BBQ-Sauce, dazu Pommes
- 55. Geflügel** 12,90€
mit Tomate & Mozzarella überbackenem Hähnchenbrustfilet, Rucola, Gurken & Pesto, dazu Pommes
- 56. Mexican** 12,90€
mit reinem Rindfleisch, Salat, Tomaten, Gurken, Jalapenos, Cheddar Cheese & Salsa, dazu Pommes
- 57. FachWerk** 12,90€
mit reinem Rindfleisch, Salat, Zwiebel, getrockneten Tomaten, Gurken, & Parmesan, dazu Pommes
- 58. Greek** 13,80€
mit reinem Rindfleisch, Salat, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Tzaziki, Schafskäse Peperoni & Oliven dazu Pommes

Unser Burgerfleisch ist hausgemacht!

• Schnitzel (250g) •

- 59. Gemüse- Schnitzel** 13,80€
Schweineschnitzel mit frischen Champignons & Zwiebeln
- 60. Schnitzel à la Creme** 13,50€
Schweineschnitzel mit einer hausgemachten Champignon-Rahm Sauce
- 61. Hawaii-Schnitzel** 13,10€
Schweineschnitzel mit Schinken und Ananas überbacken
mit Käse
- 62. Schnitzel überbacken** 13,10€
Schweineschnitzel mit Metaxasauce & Käse überbacken
- 63. Schnitzel Wiener Art** 12,30€
paniertes Schweineschnitzel mit Zitrone

Zu allen Schnitzel Gerichten
servieren wir Pommes & einen Beilagensalat!

• Aus dem Ofen •

- 64. Lammhaxe mit Nudeln** 15,80€
in einer hausgemachten Tomatensauce
- 65. Lammhaxe mit grünen Bohnen** 16,50€
in einer hausgemachten Tomatensauce
- 66. Lammhaxe mit dicken Bohnen** 16,50€
in einer hausgemachten Tomatensauce

Zu allen Gerichten aus dem Ofen
servieren wir einen Beilagensalat!

• Aus der Pfanne •

67. frische Bratkartoffeln 9,90€
mit zwei Spiegeleiern, Speck & Zwiebeln
68. Hähnchenpfanne 13,80€
Hähnchenbrustfilet mit frischem Gemüse in einer hausgemachten **Sahne-Rahmsauce**, dazu servieren wir Basmati Reis & Salat
69. Steakpfanne 14,50€
Schweinesteak gefüllt mit Schafskäse, frischem Gemüse in einer hausgemachten **Sahne-Rahm Sauce** dazu servieren wir Basmati Reis & Salat
70. Schweinemedallions 15,80€
mit frischem Gemüse in einer hausgemachten Tomatensauce dazu servieren wir Basmati Reis & Salat
71. Nudelpfanne 12,50€
mit Hähnchenbrustfilet, frischen Champignons, Paprika und Zwiebeln, mit Sojasauce abgeschmeckt
72. Reispfanne 12,50€
mit Hähnchenbrustfilet, frischen Champignons, Paprika und Zwiebeln, mit Sojasauce abgeschmeckt

Zu allen Gerichten aus der Pfanne servieren wir einen Beilagensalat!

• Überbacken •

73. Bifteki überbacken 14,50€
mit Metaxasauce & Käse überbacken, dazu servieren wir Basmati Reis & Salat
74. Schweinefilet überbacken 16,50€
mit Metaxasauce & Käse überbacken, dazu servieren wir Basmati Reis & Salat
75. Vegetarisch 12,80€
verschiedenes Gemüse in einer hausgemachten **Sahne-Rahm Sauce** mit Schafskäse & Gouda überbacken, dazu servieren wir Basmati Reis & Salat

• Griechische Spezialitäten (vom Grill) •

76. Steak Fachwerk 14,60€
mit Reis & Pommes, dazu ein gemischter Salat
77. Souvlaki 12,80€
Zwei Spieße mit Reis & Pommes, dazu ein gemischter Salat
78. Steak Teller 12,80€
Drei Schweinesteak mit Reis & Pommes, dazu ein gemischter Salat
79. Souzouki Teller 12,10€
Drei Souzouki mit Reis & Pommes, dazu ein gemischter Salat
80. Bifteki Teller 13,10€
Hackfleisch, gefüllt mit Schafskäse, dazu Reis & Pommes und gemischten Salat
81. Leber Teller 11,90€
gegrillte Rinderleber mit gebratenen Zwiebeln, Reis & Pommes, dazu ein gemischter Salat

Gerne bereiten wir für Sie einen Grill-Teller oder eine Grill Platte für mehrere Personen zu.
Fragen Sie einfach unser Personal!

• Spezialitäten des Hauses •

82. Lammsteak in Rosinensauce 19,50€
dazu servieren wir frisches gebratenes Gemüse,
Basmati Reis & Salat
83. Lammsteak mit Feta & Zucchini 19,50€
mit geriebenem Schafskäse & Zucchini, dazu servieren wir
frisches gebratenes Gemüse, Basmati Reis & Salat
84. Lammfilet 21,50€
dazu servieren wir frisches gebratenes Gemüse,
Basmati Reis & Salat
85. Lammfilet in Rosinensauce 22,50€
dazu servieren wir frisches gebratenes Gemüse,
Basmati Reis & Salat
86. Lammkotelett Teller 18,90€
5 Lammkoteletts mit Reis & Pommes, dazu ein gemischter Salat
87. Schweinefilet gefüllt 16,50€
gefüllt mit Schafskäse, dazu servieren wir frisches gebratenes
Gemüse, Basmati Reis & Salat
88. Schweinefilet mit Pfeffersauce 15,50€
dazu servieren wir frisches gebratenes Gemüse,
Basmati Reis & Salat
89. Schweinefilet Exotic 16,50€
Schweinemedallions mit Kroketten & Ananas in einer
Honig-Sahne-Zimt Sauce dazu servieren wir frisches
gebratenes Gemüse, Basmati Reis & Salat
90. Hähnchenfilet mit Orangensauce 14,50€
dazu servieren wir frisches gebratenes Gemüse,
Basmati Reis & Salat
91. Hähnchenfilet à la Fachwerk 15,50€
gefüllt mit Zucchini in einer Orangensauce, dazu servieren wir
frisches gebratenes Gemüse, Basmati Reis & Salat
92. Rumpsteak mit Kräuterbutter 21,50€
dazu servieren wir frisches gebratenes Gemüse,
Basmati Reis & Salat
93. Rumpsteak mit Pfeffersauce 21,50€
dazu servieren wir frisches gebratenes Gemüse,
Basmati Reis & Salat
94. Rumpsteak Fachwerk 21,50€
mit Zwiebeln & Champignons, dazu servieren wir frisches
gebratenes Gemüse, Basmati Reis & Salat
95. Roastbeef mit Knochen 25,50€
dazu servieren wir Bratkartoffeln & Salat

• Für unseren kleinen Gäste •

96. Donald Ducks Schatzkiste 5,10€
5 Chicken Nuggets mit Pommes & Salatbeilage
97. Mainzelmännchen 5,40€
alle Pizzen in Ø 20 cm
98. Villa Kunterbunt 5,10€
Bavette mit Tomaten-Sauce
99. Pinocchio 6,50€
1 Souvlaki mit Pommes & Salatbeilage
100. Mickey Mouse 6,50€
1 Souzouki mit Pommes & Salatbeilage

• Fischspezialitäten •

- | | |
|---|---------------|
| 101. Riesengarnelen | 18,00€ |
| aus der Pfanne mit Zwiebel, Knoblauch & Cocktail-Tomaten
dazu servieren wir Basmati Reis & Salat | |
| 102. Rotbarschfilet | 15,80€ |
| aus der Pfanne mit frischem Gemüse & Basmati Reis | |
| 103. Dorade | 22,50€ |
| vom Grill mit frischem Gemüse und Basmati Reis | |
| 104. Kalamaris | 15,80€ |
| Baby-Kalamaris aus der Pfanne mit frischem Gemüse & Reis
in einer Fischsauce | |
| 105. Lachsfilet | 17,50€ |
| vom Grill mit gebratenem Spinat, frischem Gemüse, Basmati
Reis & hausgemachter Zitronensauce | |
| 106. Schwertfisch | 17,50€ |
| vom Grill mit frischem Gemüse, Basmati Reis & Fischsauce | |

• Beilagen •

- | | |
|------------------------------|--------------|
| 107. Kartoffelspalten | 2,50€ |
| 108. Pommes | 2,50€ |
| 109. Kroketten | 2,50€ |
| 110. Reis | 2,50€ |
| 111. Bratkartoffeln | 3,60€ |

• Nachspeisen •

- | | |
|--|--------------|
| 112. Galaktobourekó | 4,90€ |
| Traditioneller griechischer Nachtisch mit Vanille-Grießcreme in
knusprigem Filo-Blätterteig, dazu eine Kugel Eis | |
| 113. Tartufo | 4,50€ |
| Ein Herz aus zarter Eis-Zabaione und Eisschokolade mit Rahm,
umhüllt von Schokoladeneiscreme und bestreut mit Kakaopulver | |
| 114. Griechischer Joghurt | 4,20€ |
| Traditioneller griechischer Nachtisch aus Rahmjoghurt mit
Honig & Walnüssen | |
| 115. Vanilleeis mit heißen Kirschen | 4,40€ |
| 116. Cup FachWerk | 4,10€ |
| 3 Kugeln Vanilleeis mit Schokoladen-Sauce, Krokant & Sahne | |

Bitte fragen Sie unser Team nach
unseren täglich wechselndem
Tages-Dessert!

4,50€

Eine besondere Freude...

... verschenken Sie mit einem FachWerk-Gutschein!

Hier warten südländische Aromen, erlesene Weine und ein charmanter Service auf Sie.

Ein besonderer Anlass...

... verlangt nach einem schönen Ambiente, gutem Essen und nettem Personal. Bei uns sind Sie Willkommen.

Wir planen selbstverständlich das Menü, die Raumgestaltung und Musik entsprechend Ihrer individuellen Wünsche. In unserem Hauptgebäude finden auf zwei Etagen 90 Personen und in unserem Nebengebäude 35 Personen Platz.

Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch.

Ihr FachWerk - Team