

# 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 <sup>1,5,9</sup>	0,2	8.0	Ouzo Spritz <sup>2,5,9</sup>	0,2	8.0
Aperol, Prosecco & Soda			Ouzo, Tonic & Zitrone		
Hugo <sup>1,5,9</sup>	0,2	8.0	Limoncello Spritz <sup>1,5</sup>	0,2	8.0
Holunderblüttsirup			Limoncello, Prosecco, S	oda	
Prosecco, Sodawasser &			Rosato Spritz <sup>1,2,5</sup>	0,2	9.0
frische Minze <b>Rhabarber Spritz<sup>1,5,9</sup></b>	0,2	8.0	Ramazotti Rosato,Prose frischer Basilikum & Lime		
Rhababersirup, Prosecco,		$\mathbb{N}$	Lillet Wild Berry <sup>1,2,1</sup>	0,2	9.0
Sodawasser & Frische Minze			Lillet Rose, Wild Berry, Limonade & frische Beer	en	
Hausgemachte	0,2	<b>1</b> 7.0	Prosecco	0,1	7.0
Limonade <sup>1,2,9</sup>			Valdobbadiene Prosecc	<b>)</b>	
Sprite, frische Limes & frische Minze			aus Venetien		
		WEI	NE		
Hauswein <sup>5,1</sup>	0,2	7.0	Lugana <sup>5,1</sup>	0,2	9.0
(weiß / rosé / rot)	0,75	24.0	Lugana	0,75	29.0
Imiglykos <sup>5,1</sup>	9/2/	8.0	Frischer Weißwein		
(weiß / rot)	0,75	25.0	vom Gardasee.Ele-		
Retsina <sup>5,1</sup>	0,2	7.0	gant fruchtig, mit feiner Mineralität.		
(geharzt)	0,5\	\15.0	Chardonnay <sup>5,1</sup>	0,75	29.0
Lyraraki <sup>5,1</sup>	0,2	0.0	Ein Internationaler Weiß		
Authentische Weine aus	, 0.75	31,0	wein Klassiker mit einer		
dem seltenen Rebosrten,	111/2	(	Frucht, lebendiger Säure	;	
frisch und Ausdruck - star	k		und cremiger Textur.		
direkt aus den Herzen Kretas.					
	0.75	29.0			
	U <u>,/ 5</u>				•
Kotsifali	0,75 i <del>t</del>	<i></i>	Entdecken Sie mehr		
			Entdecken Sie mehr und internationale We Service hilft Ihnen ger	eine –	unser





### VORSPEISEN

#### Tzatziki <sup>g</sup>

Griechischer Joghurt mit frische Knoblauch, Gurke und Olivenöl

#### Rote Beeteg

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

Dip-Trio<sup>1,2,20,g.</sup>

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

## Melitzanes & Kolokithia<sup>a,g</sup>

Gebratene Auberginen und Zucchini, serviert mit Knoblauchsoße und Tzatziki.



#### SUPPEN

Tomatensuppe <sup>2,g</sup> 7.0

Mit mediterranen Kräutern. **Fasolada**<sup>2,3</sup>
7.0

Traditionelle Griechische Bohnensuppe. 6.0 Peperoni Gegrillt<sup>2,3,l,g</sup> 9.0

gegrillt, leicht pikant und mit hausgemachter Knoblauchsoße.

Feta Fournou<sup>2.3,1,g</sup> 14.0

7.0 Im Ofen gebackener Fetakäse mit frischen Kräutern.

Calamari - Ringe<sup>20,d,h,a,g</sup> 14.0

Zart & Knusprig-frisch zube-10.0 reitete Calamari-Ringe dazu Tzatziki.

Oktopus Gegrillt<sup>20,n</sup> 22.0

gegrillt mit Wildkräutern und 12.0 feinstem Olivenöl

Helios Vorspeise<sup>2,3,9,a,f,g, 22.0</sup>

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

#### dazu empfehlen wir :

Pitabrot <sup>a.</sup> 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 & Mitarbeite fair bezahlt."





- IETCH	ITE	GERICHTE -	
		UCKICITIC	
SALATE		FISCHE	
Choriatiki <sup>2,3,g</sup>	16.0	Calamari <sup>20,a,d,n</sup>	23.0
Klassischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurke, Paprika,Zwie -bel, Kalamata - Oliven & Feta.		Gebratene Calamari dazu Rosmarinkartoffeln, Tzatziki und frisches Gemüse.	
Aegean Salat <sup>13,19.a,k,g</sup>	25.0	Zanderfilet <sup>20,a,d,n</sup>	26.0
Gegrillter Lammspieß und Fetakäse gebacken auf Salat der Saison.		Feines Zanderfilet, frisch gebraten, dazu frisches Gemüse und Rosmarinkartoffeln.	
<b>Rote Beete Salat</b> <sup>13,g.</sup> Rote Beete und Fetakäse	19.0	Meeresgenuss à la Marta <sup>20,a,d,n</sup>	32.0
gebacken auf Salat der Saison.  Gemischter Salat  Wählen Sie Ihr Hauptgericht  und genießen Sie dazu  unseren frischen Blattsalat mit	4.0	Calamari, Zander & Garnelen – gegrillt und liebevoll angeri- chtet, dazu Rosmarinkartoffeln und frisches Gemüse. Ideal zum Teilen.	
Hausgemachtem Dressing.	VE	BETARISCH	
		üse-Kritharaki <sup>2,a,g.</sup>	18.0
	Herzhafter Gemüseeintopf mit Kritharaki , geschmortem Gemüse, Kräuter, Tomatensauce & Fetakäse.		
	Bauernpfanne Hellas <sup>1,a,g.</sup>		19.0
BURGER - LAUNE	Bunte Gemüsepfanne mit Gigantes Bohnen, Auberginen, Zucchini, Pilzen und Feta wie bei Yiayia zu Hause.		
Theo's Classic Burger <sup>a,c,g.</sup>			18.0
Mediterraner Burger mit Hacksteak Schwein & Rindfleisch, dazu Bacon, Burgersoße und Salat im Mehrkornbrot mit Pommes.			
Crunchy Chicken Burger <sup>a,c,g.</sup>			19.0

Saftiges Hähnchen in knuspriger Panko - Panade, dazu Bacon,

Burgersoße und Salat im Mehrkornbrot mit Pommes.





## UNSERE KLASSIKER

UNSUKU KCHSSIKUK					
Gyros <sup>g</sup>	20.0	Chasapis Piato a,g	24.0		
Mit Knoblauchkartoffeln und Tzatziki.		Gyros, Bifteki gefüllt mit Feta - käse, dazu Kritharaki & Tzatziki			
<ul> <li>Kleine Portion</li> </ul>	16.0	Pyrà Piato <sup>a,g</sup>	25.0		
<b>Souvlaki</b> <sup>g</sup> Mit Knoblauchkartoffeln und Tzatziki.	23.0	Gyros, Souvlaki, Sutzukaki, dazu Knoblauchkartoffeln & Tzatziki.			
Kleine Portion	17.0	Potsdamer Piato <sup>a,g</sup>	26.0		
Bifteki " Hausart <sup>" g</sup> Mit Rosmarinkartoffel	22.0	Gyros, Lammsteak, Hähn- chenbrustfilet dazu Knob- lauchkartoffeln & Tzatziki			
und Tzatziki.	10.0	Lampis Piato <sup>a,g</sup>	26.0		
<ul> <li>Kleine Portion</li> </ul>	17.0	Gyros, Kalbsleber Hähn-			
Hähnchenfilet <sup>a,g.</sup> Mit Grieschischen Nudeln und Tzatziki.	23.0	chenbrustfilet dazu Tza- tziki & Rosmarinkartoffeln			
dazu empfehlen w	ir:	Metaxasauce <sup>1,a,g</sup>	5.0		
ÜDDDAOIZDNDO					

#### ÜBERBACKENES

Pssst...Diese Metaxasauce kennt in Griechenland wirklich keiner – aber hier wäre es ohne einfach nur halb so lecker.

Gyros Überbacken <sup>a,g.</sup> 24.0

Bifteki Überbacken <sup>a,g.</sup> 25.0

Hähnchenbrustfilet Überbacken a.g. 25.0

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

#### Klassiker mit Herz

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.





## HAUPTGERICHTE

#### AUTHENTISCHE GRIECHISCHE KÜCHE

Stifado <sup>2,19</sup>	29.0
-------------------------	------

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

#### Lamm mit Kritharaki<sup>2,19,a,g</sup> 28.0

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

#### 

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

#### Lammkarre <sup>19,a,g29</sup> 29.0

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

#### 

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

#### KINDER GERICHTE

#### BEILAGEN

Schnitzel	9.0	Pommes Frites <sup>a</sup>	5.0
Mit Pommes.		Knoblauchkartoffeln <sup>a</sup>	6.0
Mini Gyros	9.0	Kritharaki <sup>g</sup>	6.0
Mit Pommes.		Rosmarinkartoffeln	6.0

#### **Chicken Nuggets** 9.0

Frisch und hausgemacht, mit Pommes.

#### "Kleine Gäste, großes Herz

"Bei Theo & Logos sind Kinder willkommen - Mit Lächeln und ganz viel Liebe. Weil ihr uns besonderes am Herzen liegt!



# Theo&Logos süßes & besonderes



## DESSERT & EIS

DESSERT		EISBECHER		
<b>Galaktoboureko</b> <sup>a,g.</sup> Griechischer Grießauflauf im Filoteig, Goldbraun gebacken,	9.0 , mit	<b>Gemischtes Eis</b> <sup>1,9</sup> Drei Kugeln Eis nach Wal Mit Sahne (+1 €).	nl.	6.0
feinem Zimtsirup.	0.0	Himbeer-Cup <sup>1,g</sup>		9.0
<b>Joghurt &amp; Honig <sup>9,0</sup></b> Cremiger griechischer Joghur		Drei Kugeln Eis mit heiße Himbeeren & Sahne.	n	
Honig, knackigen Walnüssen a frischen Früchten.	&	Früchtebecher <sup>1,9</sup> Drei Kugeln Eis mit frisch Früchten & Sahne.	en	9.0
KAFFE & TEE		Pinocchio-Eis 1,g		6.0
Espresso <sup>25</sup>	3.0	Zwei Kugeln Eis mit Smar	ties .	
Tasse Kaffee <sup>25</sup>	3,5			
Cappuccino <sup>25,g</sup>	4.0	SPIRITUOSEN		
Ellinikos (Mocca) <sup>25</sup>	3.0	Ouzo on the rocks <sup>1</sup>	4 cl	4.0
Tee <sup>25</sup>	3.0	Tsipouro	4 cl	6.0
Verschiedene Sorten			4 cl	
<u> </u>		Masticha <sup>1</sup>		7.0
Bitte haben Sie Verständr	nis	Metaxa <sup>1</sup>	2 cl	8.0
dafür, dass wir eine Servicegebühr in Höhe		Grande Fine - Collector's Edition		
von 1,50 € für das Einpacker Reste berechnen.	n der	Amareo Mediterraneo <sup>1</sup>	4 cl	6.0
		Ouzo Plomari <sup>1</sup>	0,21	13.0

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, I) Schwefeldioxide und Sulfite, m) Lupinen enthalten, n) aus Weichtieren hergestellt, o) Walnuss enthalten



# Theo&Logos





## GETRÄNKE

ALKOHOLFREI			BIER		
Wasser	0,25	3.0	Pils vom Fass <sup>5,a,l</sup>	0,4	5.0
Sprudel- oder Stil-	0,75	7.0	Radler <sup>5,a,l</sup>	0,4	5.0
9,11,14,25 Cola	0,,0	7.0	Helles vom Fass 5,a,l	0,5	6.0
Cola Zero	0,3	4,8	Weizenbier vom		
Fanta <sup>1,9</sup>	0,3	4,8	Fass <sup>5,a,l</sup>	0,5	6.0
Sprite <sup>1,2,9</sup>	0,3	4,8	Dunkel Weizen <sup>5,a,l</sup>	0,5	6.0
Apfelsaft <sup>17</sup>	0,3	4,8	Kristallweizen <sup>5,a,l</sup>	0,5	6.0
Johanisbeersaft <sup>17</sup>	0,3	4,8	Alkoholfrei Weizen	0,5	6.0
Rhahbarbersaft <sup>17</sup>	0,3	4,8	5,a,l		
Kiba <sup>17</sup>			Alkoholfrei Pils <sup>5,a,l</sup>	0,33	5.0
Bananenernektar & Kirschnektar	0,3	4,8			
Apfelschorle	0,3	4,8	LONGDRINKS		
Johannis -	0.3	/. O	Gin Tonic 1,2,15	0,3	12.0
beerschorle	0,3	4,8	Hendrick's & Tonic		
Rhabarberschorle	0,3	4,8	Cuba Libre 1,2,4,9,25	0,3	9.0
Tonic Water <sup>3,8</sup>	0,2	3,8	Rum & Cola		
Ginger Ale <sup>2,15</sup>	0,2	3,8	Ouzo Lemon <sup>1,2,9</sup>	0,3	8.0
Bitter Lemon <sup>2,15</sup>	0,2	3,8	Ouzo, Zitrone & Minze		
			Vodka Orange <sup>1,2,4,9,25</sup>	0,3	9.0
			Vodka & Orangesaft		



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