



# **Theo & Logos**

Restaurant

---

Willkommen bei Theo & Logos.

Ein Ort, der aus Erinnerung, Geschmack und Liebe entstanden ist. Gemeinsam stehen Theo & Logos für das, 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 neue 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 göttlichen Wort.



*Restaurant u. Café Katharinenholz, Bornum b. Potsdam*

---

Schön, dass Sie da sind.  
Willkommen im Theo & Logos  
Restaurant  
**Potsdam**

## VORSPEISEN

### **Manitaria Gemista** 13.50

Ofenfrische Champignons mit einer Füllung aus griechischem Feta, Babyspinat und Kräutern

### **Dip-Trio** 10.50

Eine abwechslungsreiche Auswahl griechischer Vorspeisen: cremiger Taramas, Tzatziki, würzig-pikantes Ktipiti

### **Rote Beete & Joghurt** 7.50

In Olivenöl gereifte Beete mit feinem Knoblauch-Aroma, Joghurt-Dip und frischen Kräutern

### **Ziegenkäse im Filoteig** 14.50

Zart knusprig ausgebackener Teig, verfeinert mit Honig und bestreut mit goldgeröstetem Sesam

### **Peperoni gegrillt** 9.70

Frische, grüne Peperoni vom Grill, verfeinert mit Knoblauchsauce

### **Oktopus vom Grill** 22.30

Zart gegarter Oktopus mit einem Bouquet aus wilden griechischen Kräutern und Zitronen-Olivenöl-Emulsion

### **Melitzanes & Kolokithia** 12.50

Knusprige Auberginen- und Zucchini-scheiben, serviert mit cremigem, hausgemachtem Tsatsiki

### **Feta Fournou** 14.50

Originaler griechischer Fetakäse im Ofen mit saftigen Tomaten, Paprika, Zwiebeln und nativem Olivenöl

### **Saganaki** 13.50

Originaler griechischer Fetakäse, goldgelb in der Pfanne ausgebacken, serviert mit Preiselbeeren

### **Helios-Vorspeise** 22.90

Unser Vorspeisen-Klassiker – bunt auf einem Teller, ideal zum Teilen

## SALATE

### **Himara-Salat** 24.90

Frischer Salat der Saison mit hausgemachtem Dressing, gegrilltem Lammfilet und Ziegenkäse im Blätterteig mit Honig und Sesam

### **Aegean-Salat** 25.30

Große Salatvariation mit Lammspieß, gebackenem Saganaki mit Honig-Senf-Dressing

### **Choriatiki** 16.50

Sonnengereifte Tomaten, knackige Gurken, milde Zwiebeln, Oliven und echter Fetakäse mit Olivenöl

### **Gambas auf Blattsalat** 20.90

In feinem Olivenöl und Knoblauch gebratene Garnelen auf knackigem Blattsalat mit leichtem Zitronen-Dressing

## SUPPEN

### **Tomatencremesuppe** 7.00

Aus sonnengereiften Tomaten, verfeinert mit Kräutern und Sahne

### **Fasolada – Bohnensuppe** 7.00

Klassischer Eintopf aus weißen Bohnen und feinem Gemüse mit Olivenöl

"Gerne informieren wir Sie persönlich über enthaltene Allergene und Zusatzstoffe."

## GRIECHISCHE KÜCHE



### **Stifado** 29.50

Zartes Lammfleisch, langsam im eigenen Saft geschmort, mit aromatischen Zwiebeln und Rosmarinkartoffeln

### **Lamm mit Kritharaki** 28.90

Zartes Lammfleisch, langsam im eigenen Saft geschmort, mit Reismudeln und Käse überbacken

### **Lamm mit Riesenbohnen** 28.90

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

### **Moussaka** 22.90

Traditioneller griechischer Auflauf mit Auberginen, Kartoffeln, Bechamelsauce und verfeinert mit Käse

### **Lammplatte** 34.50

Lammkrone, saftiges Lammfilet und Lammsteak mit Kartoffelpüree und gefülltem Ofengemüse

### **Lammkarre** 29.90

Lammkrone vom Grill mit aromatischen Kräutern, Kartoffelpüree und gefülltem Ofengemüse. Jedes weitere Stück 8 €

## KINDERGERICHTE



### **Kinderschnitzel** 9.50

### **Mini-Gyros** 9.50

### **Chicken Nuggets** 9.50

Alle Kindergerichte mit Pommes

## AUS DEM MEER



### **Calamari-Teller** 23.90

Goldgelb gebackene Tintenfischringe mit mediterranem Gemüse-Reis und Tsatsiki

### **Zanderfilet** 26.50

Zartes Zanderfilet auf der Haut gebraten, mit cremigem Kartoffelpüree und frischem Saisongemüse

### **Marta's Meeresteller** 32.90

Gebratenes Zanderfilet, knusprige Calamari und Garnelen mit Gemüse-Reis und frischem Saisongemüse

### **Lachsfilet vom Grill** 28.50

Saftiges Lachsfilet auf der Haut gebraten, mit cremigem Kartoffelpüree und frischem Saisongemüse

## VEGETARISCH



### **Gemüsepfanne-Kritharaki** 18.90

Verschiedenes Gemüse mit griechischen Reismudeln in Basilikum-Tomaten-Sauce, verfeinert mit geriebenem Gouda und Fetakäse

### **Bauernpfanne Hellas** 19.90

Bunte Gemüsepfanne mit dicken Bohnen, Auberginen, Zucchini, Pilzen und Fetakäse

"Gerne informieren wir Sie persönlich über enthaltene Allergene und Zusatzstoffe."

## GRILLSPEZIALITÄTEN

---

<b>Gyros</b>	20,90	<b>Kalbsleber</b>	26,90
Große Portion frisch vom Drehspieß mit Knoblauchkartoffeln und Tsatsiki		Zarte Kalbsleber mit geschmorten Apfelscheiben, Röstzwiebeln und hausgemachtem Kartoffelpüree	
<b>Souvlaki</b>	23,50	<b>Iraklio Grillteller</b>	24,50
Zwei Grillspieße nach traditioneller Art mit würzigen Rosmarinkartoffeln und Tsatsiki		Knuspriges Gyros und ein Souvlaki-Spieß vom Grill, serviert mit mediterranem Gemüse-Reis & Tsatsiki	
<b>Bifteki Hausart</b>	22,90	<b>Lasithi Grillteller</b>	24,50
Großes Hacksteak mit originaler Fetakäse-Füllung, Rosmarinkartoffeln und Tsatsiki		Knuspriges Gyros und saftiges Bifteki vom Grill mit mediterranen Reismudeln und Tsatsiki	
<b>Hähnchenbrustfilet</b>	23,70	<b>Pyrà Grillteller</b>	25,50
Zartes Hähnchenfilet vom Grill mit mediterranen Reismudeln und Tsatsiki		Knuspriges Gyros, ein Souvlaki-Spieß und saftiges Sutzukaki mit Knoblauchkartoffeln und Tsatsiki	
<b>Rumsteak</b>	29,90	<b>Potsdamer Grillteller</b>	26,50
Argentinisches Rind mit kleinem Fettrand für die Saftigkeit, 250 g, kernig und zart, dazu Backkartoffeln mit Sour Cream & Knoblauchbrot		Zartes Lammsteak, Hähnchenbrustfilet und knuspriges Gyros vom Grill mit Backkartoffeln mit Sour Cream und Tsatsiki	

## SPEZIALITÄTEN-PLATTEN

---

Gemeinsam genießen nach bester griechischer Tradition. Unsere reichhaltigen Spezialitäten-Platten werden frisch für Sie zubereitet und eignen sich ideal zum Teilen in geselliger Runde

<b>Der Große Meze-Grillteller (für 2 Personen)</b>	44,90
Knuspriges Gyros, zwei saftige Bauern-Souvlaki und zwei gegrillte Soutzoukakia. Serviert mit krossen Rosmarinkartoffeln, hausgemachtem Tzatziki und knackigem Krautsalat	
<b>Mediterrane Grill-Platte (für 2 Personen)</b>	58,90
Die große Vielfalt vom Grill: Knuspriges Gyros, zwei saftige Bauern-Souvlaki, feine Biftekakia und zartes Hähnchenbrustfilet. Serviert mit lockerem Reis, verfeinert mit Erbsen und Karotten, hausgemachtem Tzatziki und gem. Salat.	

Dazu empfehlen wir: Metaxa-Sauce – 5,50

"Gerne informieren wir Sie persönlich über enthaltene Allergene und Zusatzstoffe."

## ÜBERBACKENES

---

**Gyros Überbacken** 24,50

**Bifteki Überbacken** 25,50

**Hähnchenbrustfilet Überbacken** 25,50

Jedes Gericht wird mit Metaxasauce und Edamerkäse überbacken, serviert mit Knoblauchkartoffeln

**Rolakia Überbacken** 26,00

Panierte Steakröllchen gefüllt mit Fetakäse und Tomaten mit Metaxasauce und Edamerkäse überbacken. Dazu Reis

## DESSERT

---

**Galaktoboureko** 9,90

Knuspriger, goldbraun gebackener Filoteig, gefüllt mit einer cremigen Grieß-Vanille-Auflaufmasse

**Joghurt & Honig** 8,90

Cremiger Original-Joghurt mit flüssigem Honig und knackigen Walnüssen

**Panna Cotta** 8,90

Zart, cremig und mit Beersauce

## EIS

---

**Gemischtes Eis** 6,50

Drei Kugeln Eis nach Wahl. Erdbeer, Vanille und Schoko. Mit Sahne + 1 €

**Himbeer Cup** 9,60

Drei Kugeln Eis mit heißen Himbeeren und Sahne

**Früchtebecher** 9,90

Drei Kugeln Eis mit frisch geschnittenen Früchten der Saison und Sahne

**Pinocchio-Eis** 6,50

Zwei Kugeln Eis mit Smarties & Sahne

## BURGER / SCHNITZEL

---

**Theo's Classic Burger** 18,90

Saftiges Hacksteak im Vollkornbun mit Bacon, hauseigener Burgersauce, Salat und Pommes

**Crunchy Chicken Burger** 19,90

Knuspriges Cornflakes-Hähnchen im Brioche-Bun mit Salat, Tomate, Gurke, hauseigener Burgersauce und Pommes

**Schnitzel Wiener Art** 18,90

Zartes Schweineschnitzel in knuspriger Panierung, serviert mit goldgelben Pommes frites

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir eine Servicegebühr in Höhe von 1,50 € für das Einpacken der Reste berechnen.

## BEILAGEN

---

Pommes Frites 5,20

Knoblauchkartoffeln 6,30

Kartoffelpüree 5,50

Kritharaki 6,20

Rosmarinkartoffeln 6,50

Backkartoffeln mit Sauerrahm 7,40

Gemüse Reis 5,20

## KAFFEE & TEE

---

Espresso 3,10

Tasse Kaffee 3,30

Cappuccino 4,20

Ellinikos (Mocca) 3,50

Tee (Verschiedene Sorten) 3,20

Gerne informieren wir Sie persönlich über enthaltene Allergene und Zusatzstoffe.

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

---

Wasser Fl. 0,25 l	3,00
Stilles Wasser Fl. 0,25 l	3,00
Wasser Fl. 0,75 l	7,10
Stillwasser Fl. 0,75 l	7,10
Cola 0,3 l	4,80
Cola Zero 0,3 l	4,80
Fanta 0,3 l	4,80
Sprite 0,3 l	4,80
Tonic Water Fl. 0,2 l	3,80
Ginger Ale Fl. 0,2 l	3,80
Bitter Lemon Fl. 0,2 l	3,80

## BIERE

---

Bitburger vom Fass 0,4 l	5,00
Radler 0,4 l	5,00
Diesel 0,4 l	5,00
Alkoholfrei Pils Fl. 0,33 l	5,00
Helles vom Fass 0,5 l	6,00
Helles alkoholfrei Fl. 0,33 l	5,00
Weizenbier vom Fass 0,5 l	6,00
Dunkelweizen Fl. 0,5 l	6,00
Kristallweizen Fl. 0,5 l	6,00
Weizen alkoholfrei Fl. 0,5 l	6,00

## SÄFTE & SCHORLEN

---

Apfelsaft 0,3 l	4,80
Johannisbeersaft 0,3 l	4,80
Rhabarbersaft 0,3 l	4,80
Orangensaft 0,3 l	4,80
Bananennektar 0,3 l	4,80
Kirschnektar 0,3 l	4,80
Kiba 0,3 l	4,80
Apfelschorle 0,3 l	4,80
Rhabarberschorle 0,3 l	4,80
Johannisbeerschorle 0,3 l	4,80

## LONGDRINKS

---

<b>Gin Tonic 0,3 l</b>	8,50
Der zeitlose Klassiker mit feinem Gin, Tonic Water und einer frischen Limettenecke	
<b>Hendrick's Gin &amp; Tonic 0,3 l</b>	10,50
Premium-Longdrink mit Hendrick's Gin, Tonic Water und frischen Gurkenscheiben	
<b>Vodka Lemon 0,3 l</b>	8,50
Erfrischender Klassiker mit klarem Vodka, Bitter Lemon und einer Zitronenscheibe	

## SPIRITUOSEN

---

Gin Hendrick's 4 cl	9,90
Rum 4 cl	6,20
Whisky 4 cl	6,20
Wodka Absolut 4 cl	6,20
Ramazotti 4 cl	5,90
Limoncello 4 cl	5,90
Grappa Nonino 4 cl	4,20

<b>Whiskey Ginger 0,3 l</b>	8,90
Harmonische Kombination aus feinem Whiskey, spritzigem Ginger Ale und Limette	
<b>Metaxa Ginger 0,3 l</b>	8,50
Mediterraner Longdrink mit mildem griechischen Metaxa, Ginger Ale und Limette	