

KRETA

GRIECHISCHES RESTAURANT



Speisekarte

Herzlich Willkommen

QUALITÄT IST UNS WICHTIG

Die Qualität einer Küche hängt enorm von den zugrunde liegenden Lebensmitteln ab. Meine Zutaten kaufe ich - wenn möglich - regional und direkt beim Erzeuger ein. Die Nähe zum Produzenten und damit zu den Lebensmitteln, gibt mir die Sicherheit für meine Kundschaft kreativ und in bester Qualität kochen zu können.

Alle Speisen werden von mir persönlich frisch zubereitet. Bei der Zubereitung ist es uns wichtig, keine Geschmacksverstärker oder andere Zusatzstoffe zu verwenden.



**Wir wünschen Ihnen einen wundervollen Abend und
einen guten Appetit.**

Die Familie

Gregor Anastasiadis

KALTE & WARME VORSPEISEN

1. **Portion Zaziki**^G4,90 €
Hausgemacht
2. **Elies**4,90 €
verschiedene Sorten Oliven
5. **Fetakäse**^G4,80 €
mit Olivenöl, Oliven und Peperoni
6. **Manitania**^M7,90 €
frische gebratene Champignons, gegrillte Austernpilze, Cherrytomaten und frische Kräuter
9. **Mediterrane Bruschetta**^{G,A}6,50 €
gehackte Tomaten, frische Kräuter, Olivenöl, hausgemachtes Brot und geriebener Schafskäse
10. **Knoblauchbrot**^{G,A}5,80 €
Hausbrot aus dem Ofen mit hausgemachter Knoblauchbutter und Zaziki
11. **Antipasti**^{G,M}7,50 €
hausgemachte mediterrane Antipasti
12. **Feta-Spezial**^{G,M}7,90 €
im Ofen gebackener Schafskäse in einer Tomaten-Basilikum-Sahnesauce mit Gouda überbacken
14. **gegrillter Schafskäse**^G7,90 €
in Alufolie, mit Tomaten und Knoblauch
16. **Saganaki**^{C,G}7,90 €
Fetakäse paniert, dazu Zaziki
17. **Halloumi**^G7,40 €
Käsespezialität aus Kuh-, Ziegen und Schafsmilch in der Pfanne gebraten mit Cherrytomaten und Honig-Zitronen Vinaigrette
19. **Peperoni Spezial**^G6,90 €
Peperoni vom Grill mit Zaziki, verfeinert mit Knoblauch, Olivenöldressing und frische Kräuter

**Alle Vorspeisen
werden mit Brot serviert!**

**Auf Anfrage servieren wir Ihnen die Vorspeisen
gerne kombiniert auf einer Platte.
(pro Pers. 11,50 €)**

VEGETARISCHE GERICHTE

32. **Kritharoto mit Gemüse** ^{A,G,M}14,90 €
griechische Reismudeln mit frischem mediterranen Gemüse, verfeinert mit Tomaten-Basilikum-Sauce
dazu Salat vom Buffet
33. **Gemüseauflauf**15,90 €
gebratenes mediterranes Gemüse, verfeinert mit Tomaten-Basilikum-Sauce mit Gouda, Fetakäse und
Graviera (Hartkäse von Kreta) überbacken, dazu Salat vom Buffet

SALATE

25. **gemischter Salat – vom Buffet**6,50 €
26. **griechischer Bauernsalat** ^{G,K,A}12,80 €
Salatvariation, Tomaten, Gurken, Rucola, Lauchzwiebeln, Paprika, Oliven, Peperoni, Fetakäse,
Cranberries, gegrilltes Hausbrot verfeinert mit Knoblaucholivenöl,
hausgemachtes Olivenöl-Essig Dressing
27. **Hähnchenbruststreifen** (QUALITÄT VON KIKOK) ^{M,K,A}14,70 €
Salatvariation, Tomaten, Gurken, Rucola, Lauchzwiebeln, Cranberries, hausgemachte Croutons,
hausgemachtes Olivenöl-Essig Dressing, frisches mediterranes Gemüse
28. **Gyros-Salat** ^{M,K,G}13,70 €
Salatvariation, Tomaten, Gurken, Rucola, Lauchzwiebeln, Cranberries, Oliven, Peperoni, Gyros, Zaziki,
hausgemachte Croutons, hausgemachtes Olivenöl-Essig Dressing

HAUSGEMACHTE GYROS-SPEZIALITÄTEN

36. **Gyros** ^{M,K,G}12,90 €
mit Zwiebeln und Zaziki, dazu Salat vom Buffet
37. **Gyros-Teller** ^{M,K,G}15,40 €
mit Zwiebeln und Zaziki, dazu Salat vom Buffet und Pommes Frites oder Reis
38. **Gyros „Spezial“** ^{M,K,G}18,80 €
überbacken mit Metaxa-Sauce und Gouda oder Fetakäse, dazu Salat vom Buffet und Pommes Frites oder Reis
39. **Gyros trifft Kalamaris** ^{M,K,G}17,80 €
Gyros mit Zaziki, Kalamaris an Zitronen-Vinaigrette mit frischen Kräutern, dazu Pommes Frites oder Reis und Salat vom Buffet
40. **Metaxa-Gyros** ^{M,K,G}17,80 €
Gyros aus der Pfanne in Metaxa Sauce, dazu Pommes Frites oder Reis und Salat vom Buffet
42. **Gyros Pita** ^{M,K,A,G}9,80 €
mit Zaziki, Zwiebeln und Krautsalat, dazu Salat vom Buffet
43. **Gyros Pita überbacken** ^{M,K,A,G}12,90 €
mit Metaxa-Sauce, Gouda und Salat vom Buffet

HÄHNCHEN SPEZIALITÄTEN



QUALITÄT VON KIKOK

Traditionell mit Mais und Getreide gefüttertes Hähnchen, Aufzucht ohne Antibiotika.

45. **Hähnchenbrust-Filet** ^{M,K,G}17,90 €
gegrillt mit einer Sauce aus Cherrytomaten, frischer Paprika, Kräutern, abgelöscht mit Weißwein, dazu Salat vom Buffet und Pommes Frites oder Reis
47. **halbes Hähnchen mal anders** ^{M,K,G}15,90 €
gegrillte Hähnchenbrust und Hähnchenkeulen ohne Knochen, verfeinert mit einer Zitronen-Vinaigrette, frische Kräuter, geriebener Graviera (Hartkäse aus Kreta) dazu Salat vom Buffet und Pommes Frites oder Reis

VOM RIND, SCHWEIN UND LAMM

50. **Fileto-Mix** ^{M,K,G}25,50 €
Rumpsteak auf Kräuterbutter, Lammfilet auf grüner Pfeffersauce, Schweinefilet auf Metaxa-Sauce, hausgemachte Pfannenkartoffeln, dazu Salat vom Buffet
54. **Helios-Teller** ^{M,KG}19,80 €
gegrillte Schweinefilet-Medallions, mit frischen gebratenen Champignons, Cherrytomaten in einer Weißweinsauce, Pommes Frites oder Reis dazu Salat vom Buffet
62. **Rumpsteak ca. 250 g** ^{G,M}23,50 €
mit Kräuterbutter, frischen geschmorten roten Zwiebeln oder grüner Pfeffersauce, hausgemachte Pfannenkartoffeln dazu Salat vom Buffet

LAMMSPEZIALITÄTEN

70. **Lammkarré** ^{M,K}24,50 €
5 Stück mit Kräuterbutter, frischem mediterranen Gemüse dazu hausgemachte Pfannenkartoffeln und Salat vom Buffet
74. **Lammfilet** ^{M,K,G}24,50 €
Medium gegrilltes Lammfilet, Kritharaki (Reisnudeln) mit Graviera (Hartkäse von Kreta), Kräuterbutter und frischem mediterranen Gemüse dazu Salat vom Buffet

SCHNITZEL

75. **Schnitzel paniert** ^{A,G}13,50 €
dazu Salat und Pommes Frites oder Reis
78. **Zwiebelschnitzel** ^{A,G}14,50 €
mit geschmorten roten Zwiebeln und Metaxa-Sauce, dazu Salat vom Buffet und Pommes Frites oder Reis
79. **Schnitzel in grüner Pfeffersauce** ^{A,G}14,50 €
dazu Salat vom Buffet und Pommes Frites oder Reis
80. **Schnitzel überbacken** ^{A,G}16,80 €
mit würziger Sahnesauce und Gouda überbacken, dazu Salat und Pommes Frites oder Reis

GRILLGERICHTE

85. **Souvlaki** ^{M,K} 15,90 €
zwei Fleischspieße mit Zaziki, dazu Salat vom Buffet und Pommes Frites oder Reis
87. **Souvlaki überbacken** ^{M,K} 17,90 €
mit Metaxa-Sauce und Gouda, dazu Salat vom Buffet und Pommes Frites oder Reis
88. **Bauernspieß** ^{M,G} 18,80 €
4 Schweineröllchen gefüllt mit Fetakäse, Metaxa-Sauce, dazu Salat vom Buffet und Pommes Frites oder Reis
89. **Souzukakia** ^{A,G} 15,90 €
3 kleine Hacksteaks mit Zaziki, dazu Salat vom Buffet und Pommes Frites oder Reis
91. **Bifteki** ^{A,G} 16,90 €
Hausgemachtes Hacksteak gefüllt mit Fetakäse und Zaziki, dazu Salat vom Buffet und Pommes Frites oder Reis
93. **Vier Steaks mit grüner Pfeffersauce** ^{M,K} 15,90 €
dazu Salat vom Buffet und Pommes Frites oder Reis
94. **Vier Steaks überbacken** ^{M,K} 17,90 €
mit Metaxa-Sauce und Gouda, dazu Salat und Pommes Frites oder Reis
96. **Leber mit frischen geschmorten roten Zwiebeln** ^{M,K,G} 14,80 €
dazu Salat vom Buffet und Pommes Frites oder Reis

GRILLPLATTEN FÜR EINE PERSON

- 100. Gyros-Platte** ^{M,K,G} **17,90 €**
ein Souvlaki, ein Souzuki und Gyros, Zaziki, dazu Salat vom Buffet und Pommes Frites oder Reis
- 101. Korfu-Platte** ^{M,K,G} **17,90 €**
Gyros und Leber mit geschmorten roten Zwiebeln und Zaziki, dazu Salat vom Buffet und Pommes Frites oder Reis
- 104. Dyonisos-Platte** ^{M,K,G} **18,80 €**
halbes Schweinefilet und Gyros mit Zaziki, dazu Salat vom Buffet und Pommes Frites oder Reis
- 105. Metaxa-Platte** ^{M,K,G} **17,90 €**
ein Steak, ein Souvlaki und Gyros mit Metaxa-Sauce, dazu Salat vom Buffet und Pommes Frites oder Reis
- 109. Halb und halb** ^{M,K,G} **17,90 €**
Souvlaki und Gyros mit Zaziki, dazu Salat vom Buffet und Pommes Frites oder Reis
- 111. Ikaros-Platte** ^{M,K,G} **18,40 €**
ein Bifteki und Gyros mit Zaziki, dazu Salat vom Buffet und Pommes Frites oder Reis

GRILLPLATTEN FÜR ZWEI PERSONEN

- 116. Zeus-Platte** ^{M,K,G} **39,00 €**
zwei Souvlaki, zwei Souzokakia und Gyros mit Zaziki, dazu Salat und Pommes Frites oder Reis
- 118. Lesbos-Platte** ^{M,K,G} **39,00 €**
zwei Steaks, zwei Souvlaki, Leber und Gyros mit Zaziki, dazu Salat und Pommes Frites oder Reis

GRILLPLATTE FÜR VIER PERSONEN

- 126. Mykonos-Platte** ^{M,K} **79,00 €**
vier Steaks, vier kleine Schweinefilets, vier Souzokakia und Gyros mit Zaziki, dazu Salat vom Buffet und Pommes Frites oder Reis

Auf Wunsch können Sie sich zu den Grillplatten die folgenden Fleischsorten dazubestellen.

- Hähnchenfilet** **7,50 € Stk.**
- Lammfilet** **5,50 € Stk.**
- Lammkarré** **5,50 € Stk.**
- Steaks** **4,50 € Stk.**
- Souzokakia** **4,50 € Stk.**
- Souvlaki** **5,50 € Stk.**
- Bifteki** **11,50 € Stk.**
- Extra Gyros** **4,50 €**

FISCHGERICHTE

- 134. Kalamari** ^{B,K,G,M} **18,90 €**
gegrillter Tintenfisch in Tomatensauce abgeschmeckt mit frischen Kräutern und Knoblauch,
mit mediterranem Gemüse, dazu Rosmarinkartoffeln und Salat vom Buffet
- 136. Lachs-Filet** ^{M,K,G} **19,50 €**
frisches gebratenes Lachs-Filet, in einer mediterranen Gemüsesauce verfeinert mit frischen Käuern,
Rosmarinkartoffeln dazu Salat vom Buffet
- 137. Tintenfischringe** ^{A,B,K,G} **18,90 €**
gebratene Kalamari in einer Panade verfeinert mit Zitronen-Vinaigrette mit mediterranem Gemüse,
dazu Rosmarinkartoffeln und Salat vom Buffet
- 138. Zander-Filet** ^{B,G} **19,50 €**
in der Pfanne gebratenes Zander-Filet mit Rosmarinkartoffeln verfeinert mit Zitronen-Vinaigrette,
mediterranem Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Salat vom Buffet

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

- 140. Rumpelstilzchen** ^{M,K} **11,90 €**
Gyros, Pommes Frites oder Reis und Salat vom Buffet
- 141. Schneewittchen** ^{M,K} **11,90 €**
kleines Steak, Gyros, Pommes Frites oder Reis und Salat vom Buffet
- 142. Rotkäppchen** ^{M,K} **11,90 €**
Souvlaki mit Pommes Frites oder Reis und Salat vom Buffet
- 143. Pinocchio** ^{M,K,A} **11,90 €**
zwei Souzukakia mit Pommes Frites oder Reis und Salat vom Buffet
- 144. Kota (QUALITÄT VON KIKOK)** ^{M,K} **12,90 €**
Hähnchenfilet mit Pommes Frites oder Reis und Salat vom Buffet

BEILAGEN

172. Pommes Frites	2,50 €
173. Hausgemachte Pfannkartoffeln mit frischen Kräutern ^{G,K}	4,00 €
174. Reis ^G	3,50 €
176. Riesenbohnen ^{G,M}	4,00 €
177. Rosmarinkartoffeln ^G	3,50 €
178. Kritharaki (Reisnudeln) ^{G,M}	4,00 €
179. Frisch gegrilltes mediterranes Gemüse.....	4,50 €

SAUCEN




180. Metaxa-Sauce ^{M,G,A}	3,00 €
181. Pfeffersauce ^{M,G,A}	3,00 €
185. Mayo oder Ketchup ^{K,C}	0,50 €
186. kleine Schale Zaziki ^G	3,00 €

GETRÄNKE

BIER VOM FASS

 Veltins ^A	0,25l	2,60 €	0,5l	4,60 €
 Klosterbier Andechs, dunkel ^A	0,3l	3,20 €	0,5l	4,90 €
 Aktien Landbier ^A	0,3l	3,20 €	0,5l	4,90 €
 Grevensteiner ^A	0,3l	3,20 €	0,5l	4,90 €
Radler ^A	0,25l	2,60 €	0,5l	4,60 €
Krefelder ^A	0,25l	2,60 €	0,5l	4,60 €
Tango ^A	0,25l	2,60 €	0,5l	4,60 €

FLASCHENBIER

 Aktien Zwick'l Kellerbier ^A	0,5l	4,80 €
 Mythos Griechisches Bier ^A	0,33l	3,30 €
 Maisels Weisenbier ^A	0,5l	4,60 €

ALKOHOLFREIE BIERE

Veltins Malzbier ^A	0,33l	3,00 €
Veltins alkoholfrei ^A	0,33l	3,00 €
Maisels alkoholfrei ^A	0,5l	4,60 €

KALTE GETRÄNKE

Mineralwasser	0,25l	2,30 €	0,75l	5,80 €
Mineralwasser Still	0,25l	2,30 €	0,75l	5,80 €
Coca Cola ^{2,11}	0,2l	2,40 €	0,4l	4,20 €
Coca Cola Light ^{2,4,6,7,11}	0,2l	2,40 €	0,4l	4,20 €
Fanta ^{2,3}	0,2l	2,40 €	0,4l	4,20 €
Sprite	0,2l	2,40 €	0,4l	4,20 €
Schweppes Bitter Lemon ³	0,2l	2,50 €		
Apfelschorle Bio Bauer	0,3l	3,30 €		
Orangensaft Bauer ⁴	0,2l	2,70 €		
Apfelsaft Bauer ⁴	0,2l	2,70 €		
Maracujaschorle	0,3l	3,30 €		
Rhabarschorle	0,3l	3,30 €		

WARME GETRÄNKE

Griechischer Mokka	2,50 €
Kaffee	2,50 €
Cappuccino	3,00 €
Espresso	2,20 €
Doppelter Espresso	3,50 €
Tee verschiedene Sorten	2,50 €
Heiße Schokolade	3,00 €
Latte macchiato	3,00 €
Café au lait	3,00 €

SPIRITUOSEN

Ouzo Pilavas Nektar (Flasche)	0,7l	29,00 €
Ouzo Pilavas Nektar	2cl	2,00 €
Kaffee Ouzo (Flasche)	0,7l	32,00 €
Kaffee Ouzo	2cl	2,50 €
Langemeyer Käuterwacholder	2cl	2,00 €
Langemeyer Wacholder	2cl	2,00 €
Langemeyer Korn	2cl	2,00 €
Langemeyer Fiffi-Kuss	2cl	2,00 €
Berliner Luft	2cl	2,00 €
Jim Bean - Cola	2cl	3,50 €
Jim Bean (Flasche)	0,7l	39,00 €
Vodka Absolut- Lemmon	2cl	3,50 €
Vodka Absolut (Flasche)	0,7l	39,00 €
Metaxa 5*	2cl	3,50 €
Metaxa Grande Fine	2cl	5,90 €
Jägermeister	2cl	2,50 €
Ramazotti	2cl	3,50 €
Fernet Branca	2cl	2,50 €
Baileys ^G	2cl	3,50 €

DESSERT

151. Amarena-Becher ^G	4,50 €
152. Walnuss Becher ^G	4,50 €
153. Griechischer Spezialjoghurt mit Honig und Walnüssen ^G	4,50 €

	Allergenklassen
A	Glutenhaltiges Getreide
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 (einschließlich Laktose)
H	Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
I	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
K	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
L	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Sulfite
N	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe:

1	mit Konservierungsstoff	
2	mit Farbstoff	
3	mit Antioxidationsmittel	
4	mit Süßungsmittel Saccharin	
5	mit Süßungsmittel Cyclamat	
6	mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle	
7	mit Süßungsmittel Acesulfam	- wird bei uns nicht verwendet
-		
8	mit Phosphat	- wird bei uns nicht verwendet
-		
9	geschwefelt	- wird bei uns nicht verwendet
-		
10	chininhaltig	- wird bei uns nicht verwendet
-		
11	coffeinhaltig	
12	mit Geschmacksverstärker	- wird bei uns nicht verwendet
-		
13	geschwärzt	- wird bei uns nicht verwendet
-		
14	gewachst	- wird bei uns nicht verwendet
-		
15	gentechnisch verändert	- wird bei uns nicht verwendet

WEISSWEIN



Ploes

Trockener leichter Weißwein aus der sonnenliebenden Moscato-Traube. 80% Sauvignon Blanc-20% Moschato

0,7l Flasche
0,2l Glas

19,50 €
6,90 €



Imiglykos Limnos Weißwein[™]

Der sortenreine, liebliche Wein hat seine Heimat auf der Insel Limnos. Gönnen Sie sich einen Augenblick auf der Ägäisinsel und genießen Sie den leichten Wein aus Griechenland. Auf Samos und rund um Patras werden Muskatellatrauben überwiegend zu Likörweinen angebaut.

0,7l Flasche
0,2l Glas

16,90 €
5,90 €



Aroma Lofos Weißwein[™]

Aroma Lofos von Achaia Clauss: reinsortiger Weißwein, welcher aus der autochthonen Moschofilero Traube vinifiziert wird. Das Ergebnis ist ein spritziger, aromatischer Weißwein mit einem intensiven und blumigen Aroma. Der Duft nach Zitrusfrüchten und Pfirsich bestimmt das Bouquet (gelegentlich können auch fein nuancierte Aromen von Muskat auftreten). Im Abgang ist der Aroma Lofos Weißwein von Achaia Clauss fruchtig und mild.

0,7l Flasche
0,2l Glas

18,40 €
6,90 €



Caramelo weiss[™]

Caramelo weiß 10 ' leuchtend gelb in der Farbe mit stark duftendem Bouquet nach Blüten und gelben Früchten. Caramelo mit nur 10° Alkoholgehalt hat einen leicht spritzigen Charakter, im Geschmack ist geschmeidig und ausgeglichen. Ein hervorragender Begleiter zu Fingerfood, Snacks, Tapas, gute Gesellschaft und vor allem zu „süßem“ Leben.

0,187l Flasche

6,50 €

ROTWEIN



Nemea Special Rotwein^M

Nemea Special Rotwein von der Nemea Cooperative: Ein rubinroter Wein, mit violetem Schimmer und Aromen von Brombeeren und Johannisbeeren. Der trockene Wein mit kraftvollem Bouquet von Früchten und dunklen Beeren hat eine sehr starke Ausstrahlung. Servieren Sie diesen Wein zu kräftigem, dunkelm Fleisch und herzhaften Käse.

0,7l Flasche 18,90 €
0,2l Glas 6,90 €



Imiglykos Naoussa Rotwein^M

Imiglykos Naoussa Rotwein von TSANTALI: ein sortenreiner, lieblicher Wein aus dem Weinbaugebiet Naoussa in Makedonien. Aromatischer Imiglykoswein mit feinem Bouquet nach Früchten, Beeren und Nüssen. Im Abgang nachhaltig, aber mild. Die autochthone Xinomavro Traube ist bekannt für ihr feines Säuregerüst und für ihren ausgewogenen Tanningehalt. Meist wird sie zu hochwertigen, trockenen Rotweinen mit hohem Lagerungspotential ausgebaut.

0,7l Flasche 16,90 €
0,2l Glas 5,90 €



Ploes Rotwein

Reisen von Geschmack in der Welt des Weines, mit Cabernet Sauvignon und Merlot, voll mit Aromen von Kirschen und Pflaumen.

0,7l Flasche 19,50 €
0,2l Glas 6,90 €



Tsantali Mavrodaphne Rotwein

Mavrodaphne Tsantali aus Patras, ein wundervoller Likörwein mit 15 Vol.% hat ein lorbeerwürziges Aroma und ist ein echter Klassiker der griechischen Weinkultur. Ein schwerer gehaltvoller Wein der im Abgang schmeichelt und einen perfekten Eindruck hinterlässt.

0,7l Flasche 18,90 €
0,2l Glas 6,90 €



Caramelo rot^M

Lebhaft rot in der Farbe mit violettfarbenen Nuancen und einem Bouquet nach roten Blumen und roten Früchten. Caramelo mit nur 10° Alkoholgehalt, hat einen leicht spritzigen Charakter, im Geschmack ist geschmeidig und ausgeglichen. Ein hervorragender Begleiter zu Fingerfood, Snacks, Tapas, gute Gesellschaft und vor allem zu „süßem“ Leben. Die volle Lebensfreude in Ihrem Glas! Frisch und Spritzig und völlig genusslich!

0,187l Flasche 6,50 €

ROSEWEIN



PLOES^M

Reisen von Geschmack in der Welt des Weines, mit Cabernet Sauvignon und Merlot, voll mit Aromen von Wildkirschen und Erdbeeren.

0,7l Flasche 19,50 €
0,2l Glas 6,90 €

WIR BIETEN AN:

Veranstaltungen jeglicher Art sind in unserem Hause möglich!

Hochzeiten, Taufen, Geburtstage,

Weihnachtsfeiern, Beerdigungen, usw.

bis zu 120 Personen im separaten Saal mit Bühne

KRETA
GRIECHISCHES RESTAURANT



Öffnungszeiten:

täglich von 17:30 Uhr bis 23:00 Uhr

Küche bis 22:00 Uhr

Montag u. Dienstag Ruhetag

Ibbenbürener Straße 2

49479 Laggenbeck

Telefon: (05451) 5071072

(05451) 5071073

Fax: (05451) 5071704

www.kreta-laggenbeck.de

KRETA

GRIECHISCHES RESTAURANT

