

PALLAS

RESTAURANT

Der Grieche am Landshuter Dom
Altstadt 191 | 84028 Landshut
Telefon 0871 - 2 33 33
www.restaurant-pallas.de

Herzlich Willkommen - ΚΑΛΩΣ ΗΛΘΑΤΕ

Liebe Gäste, wir sind seit über 25 Jahren in der Gastronomie in Landshut tätig. Unsere traditionellen, griechischen Speisen werden nach Rezepten der Großmutter leicht und frisch, hauptsächlich mit Olivenöl und edlen Gewürzen gekocht.

Regelmäßig kreieren wir für Sie neue kulinarische Köstlichkeiten die wir als **Monats-Specials** anbieten und mit viel Liebe zum Detail präsentieren.

Genießen Sie exzellente griechische Qualitätsweine, sowie Weine aus unserer Heimatstadt Florina in Nordgriechenland aus der wir herkommen.

Erleben Sie griechische Gastfreundschaft, Herzlichkeit und das einfache Leben. Als Familienbetrieb freuen wir uns auf jeden einzelnen von Ihnen.



JAMAS
KALI OREXI

Familie Solakis und
das gesamte **PALLAS-Team**

Sollte mal etwas nicht ganz Ihren Wünschen entsprechen, wenden Sie sich bitte unbedingt gleich im Restaurant an die Geschäftsführung! Wir bemühen uns, unsere Gäste zufriedenzustellen und Fehler zu korrigieren, damit Sie unser Restaurant immer als zufriedene Gäste verlassen und gerne wiederkommen!

Alle Speisen auch zum Mitnehmen!

KALTE VORSPEISEN


01. **ZAZIKI***
griechischer Joghurt mit Gurken | Knoblauch | Olivenöl ^g  5,90
02. **TARAMAS**
Fischrogen Creme mit Kartoffeln | Olivenöl | Zitrone ^{6, d, f, m} 7,00
03. **KALAMARISALAT**
Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette mit Paprika | Sellerie | Zwiebeln ^{m, i, o} 11,00
04. **OCTOPUSSALAT** mediterraner Art ^{m, i, o}
Olivenöldressing | Paprika | Sellerie | Zwiebeln 14,50
05. **OLIVEN & PEPERONI*** mit Zwiebeln ¹⁰  5,50

VORSPEISENPLATTEN - MEZÉ


06. **KALTE VORSPEISENPLATTE** mit Taramas
Kalamarisalat | Oliven | Peperoni | Tomaten | Schafskäse
Zaziki | scharfer Feta-Dip ^{6, 10, 12, a, 1, d, f, g, i, m, o} 15,90
07. **WARME VORSPEISENPLATTE** mit Zucchini
Riesenbohnen | Peperoni | Dolmadakia | Haloumi | Knoblauchbrot ^{4, 6, 12, a, 1, g, m} 15,90
08. **VORSPEISENPLATTE für 2 Personen, kalt & warm**
kalt: Zaziki | Taramas | Kalamarisalat | Bohnensalat | Schafskäse
warm: Haloumi | Riesenbohnen | Reis
Zucchini gebacken | Knoblauch-Pita ^{6, 10, 12, a, 1, d, f, g, m, i, o} 32,00

WARME VORSPEISEN

09. **KNOBLAUCHBROTE*** mit Knoblauchbutter | geröstet ^{a1}  7,00
10. **PITA-KNOBLAUCH*** mit Knoblauchbutter | geröstet ^{a1}  4,50
11. **ZUCCHINI GEBACKEN*** Kräuter-Olivenöl | Zaziki ^{a1, g}  9,00
12. **PIPERIA FLORINIS*** gefüllte rote Paprika
Schafskäse | Knoblauch | mediterrane Kräuter ^{2, g, m}  11,50
13. **CHAMPIGNONKÖPFE PFÄNNCHEN***
Käse-Sahne | Knoblauchsauce ^g  11,90
14. **GEGRILLTE PEPERONI*** Knoblauch | Zaziki ^g  8,50
15. **GEGRILLTE OCTOPUS-SPIESSCHEN**
in einem Sud aus Wein und Lorbeer gekocht an dünnem Fladenbrot ^g 15,90
16. **DOLMADAKIA** gefüllte Weinblätter
Reis | Hackfleisch | Zitronen-Ei-Sauce ^{4, 6, 12, m} 9,90
17. **2 SCAMPI IN METAXASAUCE** mit Käse überbacken ^{12, b} 10,00
18. **SAGANAKI*** paniertes Schafskäse | gebacken ^{12, g}  10,00
19. **HALOUMI*** gegrillter zyprischer Käse | grüner Salat ^{12, g}  10,50
20. **SCHAFSKÄSE FOURNO***
aus dem Backofen | Knoblauch | pikant ^{12, 10, g}  10,50

*vegetarisch 

SUPPEN

210. TOMATENSUPPE Knoblauchbrot-Crouton ^{s3,12g}  6,00
211. FISCH-CREMESUPPE frisches Lachsfilet | Gemüse ^{d,g} 8,00


SALATE

22. KRAUTSALAT mediterran ^{d,m,i}  4,50
23. GEMISCHTER SALAT Joghurtdressing ^{d,g,m,i}  5,50
24. KLEINER BAUERNSALAT Schafskäse
Oregano | Olivenöldressing ^{10,g,m}  7,50
25. GROSSER BAUERNSALAT Schafskäse
Oregano | Olivenöldressing ^{10,g,m}  14,50
mit EXTRA GYROS-BEILAGE 9,00
26. PALLAS-SPECIAL-SALAT frisches Lachsfilet gegrillt
130 gr. | Shrimps ^{10,11,b,d,g,m,l} 20,00
27. GOURMET-SALAT gegrillte Hähnchenfilet-Streifen
Champignons | Walnüsse | Zitronen-Olivenöl-Dressing ^{10,h4,m,i} 18,00

FISCHGERICHTE

* mit gemischtem Salat ^{10,m,i}

28. KALAMARI GEBACKEN* pikanter Reis ^{a1,o} 22,50
29. KALAMARI GEGRILLT* Zitronen-Kartoffeln | Oregano | Zaziki ^{a1,g,o} 22,50
30. FRISCHE GOLDBRASSE/DORADE GEGRILLT*
mit Zitronen-Olivenöl-Thymian-Marinade | Knoblauch
gegrilltem Marktgemüse | Ofenkartoffeln mit Knoblauchbutter 27,90
31. FRISCHER LACHS GEGRILLT* Marktgemüse
Ofenkartoffel | Fischsauce mit Weißwein & Dill ^g 27,90
32. ZANDERFILET GEGRILLT* Zitronenkartoffeln
Babyblattspinat | Fischsauce mit Chardonnay ^{a1,g} 21,90
33. INSEL-TELLER GEBACKEN* gebackene Scampi und Kalamari
pikanter Reis ^{a1,g,o} 23,90
34. RHODOS-PLATTE GEGRILLT 3 Scampi | Octopus | Zanderfilet
Kalamari | Zaziki | Pitabrot | kleiner Bauernsalat ^{9,a1,b,d,g,o} 27,50
35. GEGRILLTE MEERESPLATTE* für 1 Person
frisches Lachsfilet | Scampi | Kalamari
Pfannengemüse | Zaziki | Weißwein-Sauce ^{9,g,o} 28,90
36. GEGRILLTE MEERESPLATTE* für 2 Personen
2 frische Lachsfilets | 4 Scampi | 6 Kalamari
Portion Zaziki | Pfannengemüse | Weißwein-Sauce ^{9,g,o} 65,00

*vegetarisch 

RIND | KALB | LAMM | GEFLÜGEL VOM GRILL

diese Gerichte werden mit Beilagen-Salat serviert ^{10,m,i}

37. **FRISCHE LAMMKOTELETTS**
grüne Bohnen | Ofenkartoffel mit Zaziki ^g26,50
38. **FRISCHE LAMMFILETS**
Knoblauchbutter | Olivenöl | Rosmarin | Pligouri (Polenta)
gegrilltes Gemüse | Bratensauce | Knoblauchbrot ^g29,00
39. **RINDERFILET** ca. 250gr.
Rosmarin-Kartoffelscheiben | Erbsenpüree
frische Kräuter | Pfeffer-Rahmsauce.....34,50
40. **KALBSLEBER** Röstzwiebeln | Bratkartoffeln | Rotweinsauce29,50
41. **HÜHNERBRUSTFILET** Kräuterbutter | Reis | Röstkartoffeln ^g18,50
41. **HÜHNERBRUSTFILET Á LA CREME**
Butterreis mit Erbsen | Rahmsauce ^g18,50

OFENFRISCHE LAMMKEULE

vom Bauernhof - Region Bayern

zu unseren Lammkeulen empfehlen wir einen
kleinen **BAUERN Salat** Nr. 24.....7,50

42. **LAMMKEULE** Kritharaki | griechische Reismudeln
Tomatensauce | Schafs-Käse ^{12g}22,90
43. **LAMMKEULE** mit gebackenen Riesenbohnen & Schafskäse
und pikanter Tomatensauce22,90
44. **LAMMKEULE** mit Käse überbackene Bauernkartoffeln
und Oregano | Mavrodaphne-Rotweinsauce22,90

hervorragend zum Lamm passt der Rotwein
VIVLIA HOURA VON GEROVASSILIOU trocken,
Barrique gereiftes Traubenaroma.....0,1l.....5,90

MOUSAKA

nach Mamas Art

45. **Mousaka** Auberginen-Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf
mit Bechamel-Käse-Sauce überbacken ^{12g}18,00

*vegetarisch 

GRILLPLATTEN







mit gemischtem Salat und Zwiebeln ^{10,m,i}


- 46. **ZEUS-PLATTE** Suvlaki | Gyros | Zaziki | Reis | Riesenbohnen ^{12,g} 18,90
- 47. **GRILL-MIX-SPEZIAL** Lammkotelett | Kalbsleber
Bifteki | Suvlaki | Reis | Metaxasauce ^{12,g} 27,50
- 48. **PALLAS-PLATTE** Bifteki | Suvlaki | Filet | Gyros
Zaziki | Reis | Röstkartoffeln ^{12,g} 26,50
- 49. **SPEZIAL-PLATTE** für 2 Personen
Scampi | Kalamari gebacken (paniert) | 2 Suvlaki
Gyros | Zaziki | Reis | gebackene Kartoffeln ^{12,g,b,d,o} 65,00
- 50. **APOLLON-PLATTE** für 2 Personen
4 Lammkoteletts | 2 Bifteki | 2 Suvlaki | Gyros
Portion Zaziki | Reis | Röstkartoffeln ^{12,g} 65,00


GYROS & TRADITIONELLES

- 51. **GYROS** Reis | Zaziki | Krautsalat ^{12,g} 16,90
- 52. **BAUERN-GYROS** Röstkartoffeln | Zaziki | Krautsalat ^{12,g} 18,90
- 53. **SUVLAKI-KALAMARI** (gebacken) | Reis | Zaziki | Krautsalat ^{12,d,o} 21,50
- 54. **GYROS-KALAMARI** (gebacken) | Reis | Zaziki | Krautsalat ^{12,d,o} 21,50
- 55. **SUVLAKI-TELLER**
2 Fleisch-Spieße | Reis | Röstkartoffeln | Krautsalat ^g 17,90
- 56. **BIFTEKI-SPEZIAL** Fleischpflanzerl gefüllt mit Schafskäse
Röstkartoffeln | Zwiebeln | Bratensauce | Krautsalat ^g 19,90





BEILAGEN

- 57. **PORTION REIS** mit pikanter Tomatensauce  4,50
- 58. **PORTION POMMES FRITES** mit Ketchup  5,00
- 59. **PITA** griechisches Fladenbrot ^{a1}  3,00
- 60. **OFENKARTOFFEL** gefüllt mit Zaziki ^{12,g}  8,50
- 61. **MARKGEMÜSE** in Olivenöl gebraten  9,50
- 62. **ZAZIKI-BEILAGE** im Schälchen ^{12,g}  2,50
- 63. mit **BAUERN-SALAT** statt angegebenen Salat
Aufpreis  3,50





*vegetarisch 

*vegan 



VEGETARISCHES

64. **VEGETARIA-TELLER**
gegrilltes Gemüse | Broccoli | rote Paprika
Riesenbohnen | Reis | Pita | Zaziki ^{12,a,d,g}  17,90
65. **KRITHARAKI-AUFLAUF**
griechische Reismudeln | gegrillte Tomaten | Zwiebeln | Ratatouille
Gewürze | Knoblauch | überbacken mit Joghurt-Bechamel-Creme ^{12,a}  15,00
66. **GEFÜLLTE AUBERGINEN** im Ofen gebackene Auberginenhälften
Ratatouille | Schafskäse | Tomaten ^{12,m}  17,00
67. **ZUCCHINI FRIKADELLE** an gegrillten Kartoffelscheiben
Zaziki | gebackene Kirschtomaten ¹²  16,50

VEGANES


68. **BRIAM AUS DEM OFEN**
Auberginen | Zucchini | Kartoffeln | Zwiebeln | pikante Tomatensauce  17,00
69. **KRITHAROTO** griechische Reismudeln | gebratene Zwiebeln
Karotten | Tomaten | Knoblauch | Olivenöl ^{12,a}  15,00
70. **AUBERGINENHÄLFTEN** gefüllt mit Dattel-Mandel-Couscous
Minze Soja-Joghurt  17,00
71. **VEGANER EINTOPF**
Kichererbsen | frisches Gemüse | Kartoffeln | Kirschtomaten
Knoblauch | Minze { Soja-Joghurt | geröstetes Pitabrot  16,00


PIZZA ø 32 cm

72. **PIZZA-VEGETARIA** Tomatensauce | Käse
Zucchini | Broccoli | Auberginen | Tomaten | Peperoni ^{12,a1}  13,50
73. **PIZZA-MARGHERITA** Tomatensauce | Käse ^{12,a1}  7,50
74. **PIZZA-SALAMI** Salami | Tomatensauce | Käse ^{2,6,9,12,a1} 9,00
75. **PIZZA-REGINA** Salami | Schinken | Champignons ^{2,6,9,12,a1} 10,00
76. **ART DES HAUSES** Salami | Hackfleisch
Zwiebeln | Champignons | grüner Paprika | Peperoni ^{2,6,9,12,a1} 15,00
77. **PIZZA „DE LUXE“** Salami | Schinken
Peperoni | Champignons | Paprika | Schafskäse ^{2,6,9,12,a1} 15,50

KINDERTELLER

78. **KLEINER GYROS** Pommes frites | Reis 9,50
79. **KLEINER SUVLAKI-TELLER** Pommes frites | Reis 9,50
80. **KLEINER KALAMARI-TELLER** (gebacken) Pommes frites | Reis 12,00
81. **KLEINES SCHNITZEL** Pommes frites | Reis ^{a1,c} 9,50

*vegetarisch 

*vegan 

DESSERTS

Beachten Sie bitte auch unsere Desserts im MONATS-SPECIAL

90. **GALAKTOBURIKO** gefüllter Blätterteig
Grießcreme | Vanilleeis | Sahne ^{12,a1,c,g} 8,50
91. **BAKLAVA** Blätterteig | Walnüsse | Eis | Sahne ^{12,a1,c,g,h4} 8,50
92. **GRIECHISCHER JOGHURT** Honig | Walnüsse ^{12,g,h4} 8,50
93. **PARADISOS PLATTE** für 2 Personen
Schokoladen-Soufflé | Galaktoburiko | Eis
gebackene Äpfel | Karamellsauce | Zimt | Sahne ^{12,a1,c,g,h4} 28,50
94. **SCHOKOLADEN SOUFFLÉ** aus unserer Patisserie **NEON**
Vanille-Eis mit dunkler Schokoladensauce ^{12,a1,c,g} 9,50
95. **TÖRTCHEN** aus unserer Patisserie **NEON**
Schoko-Erdbeer-Geschmack | 1 Kugel Bourbon-Vanilleeis ^{12,a1,c,g} 10,00
(auch als Geburtstags-Überraschung mit einer Kerze)

EIS

96. **SCHOKO-KUSS** Vanilleeis | heiße Schokosauce | Sahne ^{12,g} 8,50
97. **VANILLEEIS** heiße Himbeeren | Sahne ^{12,g} 8,50
98. **KINDER-MINI-EIS** 1 Kugel Vanilleeis | Schokosauce | Sahne ^{12,g} 4,00

KAFFEE

- GRIECHISCHER MOCCA** ¹ 3,50
- CAPPUCCINO** ^{1,g} 4,50
- ESPRESSO** ¹ 3,00
- ESPRESSO DOPPELT** ^{1,g} 4,00
- ESPRESSO MACCHIATO** ^{1,g} 3,50
- LATTE MACCHIATO** ^{1,g} 4,90
- TASSE KAFFEE** ¹ 3,20
- GRIECHISCHER FRAPÉ MIT VANILLEEIS** ^{1,12} 5,50
- TASSE TEE** verschiedene Sorten ¹ 4,00

Zusatzstoffe: 1 = koffeinhaltig, 2 = Farbstoff, 3 = Süßungsmittel, 4 = Konservierungsstoff, 5 = chininhaltig, 6 = Antioxidationsmittel, 7 = Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle, 8 = Geschmacksverstärker, 9 = Schwefeldioxid, 10 = Schwärzungsmittel, 11 = Phosphat, 12 = Milcheiweiß, 13 = gewachst, 14 = Nitritpökelsalz.

Allergene: a = glutenhaltige Getreide, a1 = Weizen, a2 = Gerste, a3 = Roggen, a4 = Dinkel, b = Krebstiere, c = Eier, d = Fisch, e = Erdnüsse, f = Sojabohnen, g = Milch, h = Schalenfrüchte, h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Cashewkerne, h4 = Walnüsse, h5 = Paranüsse, h6 = Pistazien, h7 = Macadamia, i = Sellerie, k = Senf, l = Sesamsamen, m = Schwefeldioxid u. Sulphite, n = Lupinen, o = Weichtiere. Alle Braten- und Fischsaucen sind mit Wein oder Bier abgeschmeckt, gebackene Zucchini mit Bier mariniert.

Zusatzstoffe Getränke: 1 = koffeinhaltig, 2 = mit Farbstoff, 3 = mit Süßungsmittel, 4 = Taurin haltig, 5 = chininhaltig, 6 = mit Antioxidationsmittel, 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle.

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE IN SPEISEN

- ALLERGENE**
- a = glutenhaltige Getreide
 - a1 = Weizen, a2 = Gerste, a3 = Roggen, a4 = Dinkel
 - b = Krebstiere
 - c = Eier
 - d = Fisch
 - e = Erdnüsse
 - f = Sojabohnen
 - g = Milch
 - h = Schalenfrüchte
 - h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Cashewkerne,
 - h4 = Walnüsse, h5 = Paranüsse, h6 = Pistazien, h7 = Macadamia
 - i = Sellerie
 - k = Senf
 - l = Sesamsamen
 - m = Schwefeldioxid und Sulphite
 - n = Lupinen
 - o = Weichtiere

Alle Braten- und Fischsaucen sind mit Wein oder Bier abgeschmeckt, gebackene Zucchini sind mit Bier mariniert.

1 = koffeinhaltig | 2 = Farbstoff | 3 = Süßungsmittel | 4 = Konservierungsstoff
5 = chininhaltig | 6 = Antioxidationsmittel | 7 = Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle | 8 = Geschmacksverstärker
9 = Schwefeldioxid | 10 = Schwärzungsmittel | 11 = Phosphat
12 = Milcheiweiß | 13 = gewachst | 14 = Nitritpökelsalz

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE IN GETRÄNKEN

- ZUSATZSTOFFE**
- 1 = koffeinhaltig
 - 2 = mit Farbstoff
 - 3 = mit Süßungsmittel
 - 4 = Taurin haltig
 - 5 = chininhaltig
 - 6 = mit Antioxidationsmittel
 - 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle

*Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer & Bedienung.
Preisänderungen und Irrtümer vorbehalten*

© 02/2024