

PALLAS

Der Grieche am Landshuter Dom

Altstadt 191, 84028 Landshut

Telefon

0871 – 2 33 33

SPEISEKARTE – TO GO

**Bestellen Sie telefonisch und Ihre Speisen sind dann in ca.
20 – 30 Minuten abholbereit!**

Herzlich Willkommen

ΚΑΛΩΣ ΗΛΘΑΤΕ

Liebe Gäste,

seit 1983 sind wir in der Gastronomie und seit 1996 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 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.

Lust auf einen „Absacker“? Lassen Sie den Tag einfach in Ruhe ausklingen. Kommen Sie und entspannen Sie sich.

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

KALI OREXI und JA MAS!

Familie Solakis

und das gesamte PALLAS-Team




Sollte mal etwas Ihren Wünschen nicht ganz entsprechen, wenden Sie sich bitte umgehend an die Geschäftsleitung!

Vor Ort können wir unseren Fehler korrigieren und freuen uns, wenn Sie als zufriedener Gast unser Restaurant verlassen.

MONATS-SPECIALS

NEON-COCKTAIL (ALKOHOLFREI) 2,5,6	LIME JUICE MARACUJASAFT ERDBEERSIRUP WILD BERRY	€ 6,90
NEGRONI	CAMPARI MARTINI ROSSO GIN	€ 8,50
GREEK MULE	OUZO WODKA SIRUP GINGER BEER LIMETTENSA FT BLAUBEEREN ROSMARIN	€ 8,50
Lillet Wild Berry 2,9		€ 5,50
große Karaffe Mineralwasser mit Zitronenscheiben & Eiswürfel		€ 5,70

VORSPEISEN

100.	Antipasti-Salat mit feinem Olivenöl & Knoblauch  rote Spitzpaprika Zucchini Auberginen weiße Bohnen	€ 8,90
101.	gegrillte Octopus-Spießchen in einem Sud aus Wein und Lorbeer gekocht an dünnem Fladenbrot	€ 10,90
102.	Dreierlei Knoblauch-Brote Kalamari & Aioli-Creme Schafskäse & Paprika Scampi & Avocadocreme  vegetarisch  vegan	€ 9,90

HAUPTSPEISEN

103.	lauwarmer Humus, veganer Joghurt & Pita-Crostini  (vegan) dazu gebratene rote Spitzpaprika Kirschtomaten geröstete Pinienkerne frische Kräuter	€ 13,50
104.	frischer Lachs-Eintopf mit Kichererbsen & Knoblauchbrot Weißwein Sauce Lauchzwiebeln Kefalograviera-Hartkäse Dill & Petersilie geröstete Haselnüsse Beilagen-Salat	€ 19,50
105.	Seafood Horizont Jakobsmuscheln & Scampi an Pasta in Safran-Orangen-Sauce Forellenkaviar Beilagen-Salat	€ 21,90
106.	Scharfe Fleisch-Pfanne mit Bacon & Käse überbacken in der Pfanne serviert mit frischer Tomatensauce Knoblauch Olivenöl scharfe Jalapenos dazu weißer Reis	€ 15,50
107.	Würzige Filet-Spießchen gegrillt mit Zucchini & rote Zwiebeln pikanter Reis Zaziki & Olivenöl Beilagen-Salat	€ 17,90
108.	Kalbsleber vom Grill mit glasierten Zwiebeln & Äpfeln lauwarmer Knoblauch-Kartoffelstampf Beilagen-Salat	€ 20,90



Dessert aus unserem Pastryshop

NEON
LANDSHUT

109.	Black Forest mit einer Kugel griechischem Vanilleeis Vanille-Creme Schoko-Stückchen Bitter-Schoko-Mousse Kirschen	€ 6,90
------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

QUALITÄTSWEINE-SPECIALS

Malagusia - Mylos von Vegoritis weiß – besonders zu empfehlen

Das Weinbaugebiet Vegoritis befindet sich in Florina-Amindeon auf 670 m Seehöhe.

Mylos griechischen Rebsorten Malagusia und Roditis treffen auch Chardonnay.

Begleiter zu gegrillten Fischgerichten, Pasta & Käse, Gemüse & Salate

0,1 l € 3,90 Flasche € 29,50

Sauvignon Blanc Vegoritis weiß

Eine besondere Sauvignon Traube, welche den feinen Charakter der Rebsorte bestens reflektiert. Ein öliger Wein mit goldgelber Farbe, frisch und reich mit feinen Aromen von Pampelmuse, Melone und Zitrusfrüchten. Limitierte Abfüllung.

Passt zu allen Fischgerichten, weißem Fleisch & Ziegenkäse

0,1 l € 3,70 Flasche € 28,90

Mylos von Vegoritis rot – besonders empfehlenswert

Die griechische Rebsorte Xinomavro vereint sich harmonisch mit Merlot. Im Mund entfaltet sich eine dichte Konsistenz, welche in einem langen Finale ausklingt.

Passt zu roten Fleischgerichten, Pasta & Käse 0,1 l € 3,70 Flasche € 26,90

Roditis sauvignon blanc trockener Landwein weiß

Leichte grünliche Reflexe in der Farbe, mit Aromen die an blühende Mandelbäume erinnern und einen angenehmen, ausbalancierten Geschmack hinterlassen.

Perfekter Begleiter zu Meeresfrüchten, gegrilltem Fisch & Käse ½l Flasche € 9,90

Xinomavro – Merlot trockener Landwein rot

Ein schönes leuchtendes Rubinrot, dass durch seine sauberen und transparenten Noten besticht. Würzige Aromen der Xinomavro-Traube mit fruchtigem Merlot.

Harmoniert sehr gut mit unseren Fleischgerichten & Käse ½l Flasche € 9,90

Retsina Malamatina Rosé trocken, geharzt

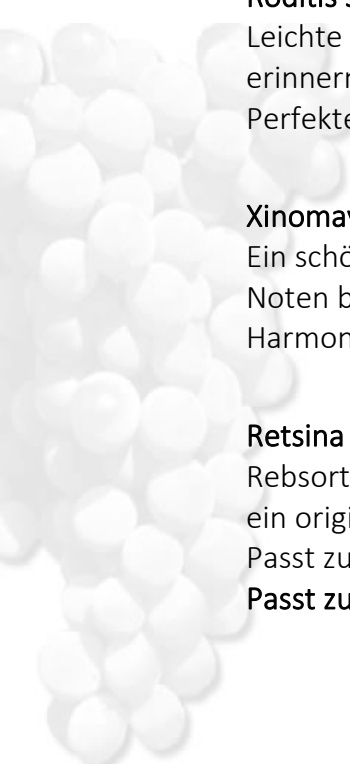
Rebsorten Roditis & Savatiano. Das frische Pinien-Harz vermittelt ein original griechisches Geschmackserlebnis.

Passt zu Fisch & gegrillten Fleischgerichten



½l Flasche € 9,90

Passt zu Fisch & gegrillten Fleischgerichten

½l Flasche € 9,90



KALTE VORSPEISEN vegetarisch

- | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|--------|
| 1. Zaziki 
g | griechischer Joghurt
Gurken Knoblauch Olivenöl | € 4,20 |
| 2. Taramas
6, d, f, m | Fischrogen Creme
Kartoffeln Olivenöl Zitrone | € 5,90 |
| 3. Kalamarisalat
m, i, o | Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette
Paprika Sellerie Zwiebeln | € 7,90 |
| 4. Octapussalat
m, i, o | mediterraner Art Olivenöldressing
Paprika Sellerie Zwiebeln | € 9,50 |
| 5. Oliven & Peperoni 
10 | Zwiebeln | € 4,90 |
-

VORSPEISENPLATTEN - MEZÉ

- | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 6. Kalte Vorspeisenplatte
6, 10, 12, a1, d, f, g, i, m, o | Taramas Kalamarisalat Bohnensalat Zaziki
Oliven Peperoni Tomaten Schafskäse | € 12,90 |
| 7. Warme Vorspeisenplatte
4, 6, 12, a1, g, m | Zucchini Riesenbohnen Peperoni
Dolmadakia Haloumi Knoblauchbrot | € 12,90 |
| 8. Vorspeisenplatte
für 2 Personen
kalt & warm
6, 10, 12, a1, d, f, g, m, i, o | kalt: Zaziki Taramas Kalamarisalat
Bohnensalat Schafskäse
warm: Haloumi Riesenbohnen Reis
Zucchini gebacken Knoblauch-Pita | € 27,90 |
-

WARME VORSPEISEN

- | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|--------|
| 9. Knoblauchbrote 
a1 | mit Knoblauchbutter geröstet | € 3,90 |
| 10. Pita-Knoblauch 
a1 | mit Knoblauchbutter geröstet | € 3,90 |
| 11. Zucchini gebacken 
a1, g | Kräuter-Olivenöl Zaziki | € 6,50 |
| 12. Piperia Florinis 
2, g, m | gefüllte rote Paprika Schafskäse
Knoblauch mediterrane Kräuter | € 7,90 |
| 13. Champignonköpfe 
Pfännchen | Käse-Sahne Knoblauchsauce | € 7,90 |
| 14. Gegrillte Peperoni 
g | Knoblauch Zaziki | € 5,90 |
| 15. Dolmadakia
4, 6, 12, m | gefüllte Weinblätter Reis Hackfleisch
Zitronen-Ei-Sauce | € 6,50 |
| 16. 2 Scampi in Metaxasauce
12, b | mit Käse überbacken | € 8,90 |
| 17. Saganaki * 12, g  | panierter Schafskäse gebacken | € 6,90 |
| 18. Haloumi * 12, g  | gegrillter zypriotischer Käse grüner Salat | € 6,90 |
| 19. Schafskäse Forno 
12, 10, g | aus dem Backofen Knoblauch pikant | € 7,90 |

SUPPEN

- | | | | |
|-----|--------------------------------|------------------------------|--------|
| 20. | Tomatensuppe
3,12,g | Knoblauchbrot-Croutons | € 4,50 |
| 21. | Fisch-Cremesuppe
d,g | frisches Lachsfilet Gemüse | € 5,90 |

SALATE

- | | | | |
|-----|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| 22. | Krautsalat
d,m,i | mediterran | € 3,40 |
| 23. | gemischter Salat
d,g,m,i | Joghurtdressing | € 3,90 |
| 24. | kleiner Bauernsalat
10,g,m | Schafskäse Oregano Olivenöldressing | € 5,50 |
| 25. | großer Bauernsalat
10,g,m | Schafskäse Oregano Olivenöldressing
mit Gyros-Beilage extra | € 11,50
€ 5,00 |
| 26. | Pallas-Special-Salat
10,11,b,d,g,m,l | frisches Lachsfilet gegrillt 130 gr. Shrimps
Garten-Salat Cocktail Dressing | € 16,90 |
| 27. | Gourmet-Salat
10,h4,m,i | gegrillte Hähnchenfilet-Streifen Champignons
Walnüsse Zitronen-Olivenöl-Dressing | € 13,90 |

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

- | | | | |
|-----|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 28. | Kalamari gebacken
a1,o | pikanter Reis | € 16,90 |
| 29. | Kalamari gegrillt
a1,g,o | Zitronen-Kartoffeln Oregano Zaziki | € 17,90 |
| 30. | Frische Goldbrasse
Dorade - gegrillt | mit Zitronen-Olivenöl-Thymian-Marinade
Knoblauch gegrilltes Marktgemüse
Ofenkartoffeln mit Knoblauchbutter | € 21,90 |
| 31. | Frischer Lachs
gegrillt ^ß | Marktgemüse Ofenkartoffel
Fischsauce mit Weißwein & Dill | € 19,90 |
| 32. | Zanderfilet
gegrillt ^{a1,g} | Zitronenkartoffeln Babyblattspinat
Fischsauce mit Chardonnay | € 17,90 |
| 33. | Insel-Teller
gebacken ^{a1,g,o} | gebackene Scampi und Kalamari
pikanter Reis | € 17,90 |
| 34. | Rhodos-Platte
gegrillt ^{9,a1,b,d,g,o} | 3 Scampi Octopus Zanderfilet
Kalamari Zaziki Pitabrot
kleiner Bauernsalat | € 22,50 |
| 35. | gegrillte Meeresplatte
für 1 Person ^{9,g,o} | frisches Lachsfilet Scampi Kalamari
Pfannengemüse Zaziki Weißwein-Sauce | € 23,90 |
| 36. | gegrillte Meeresplatte
für 2 Personen ^{9,g,o} | | € 49,00 |

RIND | KALB | LAMM | GEFLÜGEL
vom Grill
mit gemischtem Salat & Zwiebeln ^{10,m,i}

37. frische Lammkoteletts _g	grüne Bohnen Ofenkartoffel mit Zaziki	€ 20,50
38. frische Lammfilets _g	Knoblauchbutter Olivenöl Rosmarin Pligouri (Polenta) gegrilltes Gemüse Himbeer-Bratensauce Knoblauchbrot	€ 22,50
39. Rinderfilet ca. 250gr.	Rosmarin-Kartoffel-Scheiben Erbsenpüree frische Kräuter Pfeffer-Rahmsauce	€ 23,90
40. Kalbsleber	Röstzwiebeln Bratkartoffeln Rotweinsauce	€ 20,90
41. Hühnerbrustfilet _g	Kräuterbutter Reis Röstkartoffeln	€ 14,90

OFENFRISCHE LAMMKEULE
vom Bauernhof – Region Bayern

zu unseren Lammkeulen empfehlen wir
einen kleinen **Bauernsalat** Nr. 24 € 5,50

42. Lammkeule _{12, g}	Kritharaki griechische Reismudeln Tomatensauce Schafs-Käse	€ 16,90
43.	gebackene Riesenbohnen & Schafskäse pikanter Tomatensauce	€ 16,90
44.	Bauernkartoffeln mit Oregano Mavrodaphne-Rotweinsauce	€ 16,90

hervorragend zum Lamm passt der Rotwein
Vivlia Hora von Gerovassiliou 0,1l € 4,50
trocken, Barrique gereiftes Traubenaroma

MOUSAKA
nach Mamas Art

45. Mousaka _{12,g}	Auberginen-Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf mit Bechamel-Käse-Sauce überbacken	€ 13,90
-----------------------------	--------------------------------------------------------------------------------	---------

GRILLPLATTEN

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

46. ZEUS-PLATTE <small>12,G</small>	SUVLAKI GYROS ZAZIKI REIS RIESENBOHNEN	€ 15,90
47. GRILL-MIX-SPEZIAL <small>12,G</small>	LAMMKOTELETT KALBSLEBER BIFTEKI SUVLAKI REIS METAXASAUCE	€ 22,90
48. PALLAS - PLATTE <small>12,G</small>	BIFTEKI SUVLAKI FILET GYROS ZAZIKI REIS RÖSTKARTOFFELN	€ 19,90
49. SPEZIAL - PLATTE FÜR 2 PERSONEN <small>12,G,B,D,O</small>	SCAMPI KALAMARI 2 SUVLAKI GYROS ZAZIKI REIS GEBACKENE KARTOFFELN	€ 49,00
50. APOLLON - PLATTE FÜR 2 PERSONEN <small>12,g</small>	4 LAMMKOTELETTS 2 BIFTEKI 2 SUVLAKI GYROS PORTION ZAZIKI REIS RÖSTKARTOFFELN	€ 49,00

GYROS & TRADITIONELLES

mit Krautsalat & Zwiebeln

51. GYROS <small>12,G</small>	REIS ZAZIKI	€ 13,90
52. BAUERN - GYROS <small>12,G</small>	RÖSTKARTOFFELN ZAZIKI	€ 14,90
53. SUVLAKI - KALAMARI <small>12,D,O</small>	REIS ZAZIKI	€ 16,90
54. GYROS - KALAMARI <small>12,D,O</small>	REIS ZAZIKI	€ 16,90
55. SUVLAKI - TELLER <small>G</small>	2 FLEISCH-SPIESSE REIS RÖSTKARTOFFELN	€ 14,50
56. BIFTEKI-SPEZIAL <small>G</small>	FLEISCHPFLANZERL GEFÜLLT MIT SCHAFSKÄSE RÖSTKARTOFFELN ZWIEBELN BRATENSAUCE	€ 14,90


BEILAGEN

57. Portion Reis	mit pikanter Tomatensauce	€ 3,50
58. Portion Pommes frites	mit Ketchup	€ 2,50
59. Pita ^{a1}	griechisches Fladenbrot	€ 2,00
60. Ofenkartoffel gefüllt ^{12,g}	mit Zaziki	€ 5,90
61. Markgemüse	in Olivenöl geröstet	€ 6,50
62. Zaziki-Beilage ^{12,g}	im Schälchen	€ 2,00
63. Mit Bauernsalat	statt den angegebenen Salat - Aufpreis	€ 2,00

VEGETARISCHES

64. Vegetaria-Teller 12,a,d,g	gegrilltes Gemüse Paprika-Florinis Broccoli Riesenbohnen Reis Pita Zaziki	€ 13,90
65. Kritharaki-Auflauf 12,a	griechische Reismudeln gegrillte Tomaten Zwiebeln Ratatouille Gewürze Knoblauch überbacken mit Joghurt-Bechamel-Creme	€ 11,90
66. gefüllte Auberginen 12,m	im Ofen gebackene Auberginenhälften Ratatouille Schafskäse Tomaten	€ 13,90

VEGANES

67. Briam aus dem Ofen	Auberginen Zucchini Kartoffeln Zwiebeln pikante Tomatensauce	€ 13,90
68. Kritharoto 12,a	griechische Reismudeln gebratene Zwiebeln Karotten Tomaten Knoblauch Olivenöl	€ 12,90
69.  Auberginenhälften	gefüllt mit Dattel-Mandel-Couscous Knoblauch Granatapfelkerne Minze Soja-Joghurt	€ 13,90

PIZZA 32 Ø

70. Pizza-Vegetaria 12,a1	Tomatensauce Käse Zucchini Broccoli Auberginen Tomaten Peperoni	€ 10,50
71. Margherita Pizza 12,a1	Tomatensauce Käse	€ 6,50
72. Salami Pizza 2,6,9,12,a1	Salami Tomatensauce Käse	€ 7,90
73. Regina Pizza 2,6,9,12,a	Salami Schinken Champignons	€ 8,90
74. Art des Hauses 2,6,9,12,a1	Salami Hackfleisch Champignons grüner Paprika Peperoni Zwiebeln	€ 11,90
75. Pizza „De Luxe“ 2,6,9,12,a1	Salami Schinken Champignons Paprika Peperoni Schafskäse	€ 12,90

KINDER TELLER

76. Kleiner Gyros	Pommes frites Reis	€ 6,90
77. Kleiner Suvlaki-Teller	Pommes frites Reis	€ 6,90
78. Kleiner Kalamari-Teller	Pommes frites Reis	€ 7,90
79. Kleines Schnitzel a1,c	Pommes frites Reis	€ 6,50

Desserts

Beachten Sie bitte auch unsere Desserts im Monats-Special

- | | | |
|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 80. Galaktoburiko
12,a1,c,g | gefüllter Blätterteig Grießcreme
Vanilleeis Sahne | € 6,50 |
| 81. Baklava
12,a1,c,g,h4 | Blätterteig Walnüsse Eis Sahne | € 5,90 |
| 82. Griechischer Joghurt
12,g,h4 | Honig Walnüsse | € 6,50 |
| 83. Paradisos Platte
für 2 Personen | Schokoladen-Soufflé Galaktoburiko Eis
gebackene Äpfel Karamellsauce Zimt Sahne
12,a1,c,g,h4 € 17,90 | |
| 84. für 4 Personen | | € 29,90 |
| 85. Schokoladen Soufflé aus unserer Patisserie | | |
| Vanille-Eis dunkle Schokoladensauce
12,a1,c,g |  | € 7,50 |

Eis

- | | | |
|--------------------------------|------------------------------------------|--------|
| 86. Schoko-Kuss
12,g | Vanilleeis heiße Schokosauce Sahne | € 6,50 |
| 87. Vanilleeis
12,g | heiße Himbeeren Sahne | € 7,50 |
| 88. Kinder-Mini-Eis | 1 Kugel Vanilleeis Schokosauce Sahne | € 2,50 |

Kaffee

- | | |
|----------------------------------------------------------|-------|
| Griechischer Mocca ¹ | €2,50 |
| Cappuccino ^{1,g} | €2,90 |
| Espresso ¹ | €2,20 |
| Espresso doppelt ¹ | €3,60 |
| Espresso Macchiato ^{1,g} | €2,50 |
| Latte Macchiato ^{1,g} | €3,60 |
| Tasse Kaffee ¹ | €2,20 |
| Griechischer Frapé mit Vanilleeis ^{1,12} | €4,40 |
| Tasse Tee verschiedene Sorten | €2,70 |

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig | 2 = Farbstoff | 3 = Süßungsmittel | 4 = Konservierungsstoff | 5 = chininhaltig

6 = Antioxidationsmittel | 7 = Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle

8 = Geschmacksverstärkern | 9 = Schwefeldioxid | 10 = Schwärzungsmittel | 11 = Phosphat

12 = Milcheiweiß | 13 = gewachst | 14 = Nitritpökelsalz

Allergene:

a = glutenhaltige Getreide (a1=Weizen, a2=Roggen, a3=Gerste, 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=Pistazien), i = Sellerie

k = Senf | l = Sesamsamen | m = Schwefeldioxid und Sulphite | n = Lupinen | o = Weichtiere

Irrtum vorbehalten

BITTE FRAGEN SIE UNS NACH UNSERER ALLERGIKER-KARTE

Zusatzstoffe + Allergene 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 mit Wein oder Bier abgeschmeckt, gebackene Zucchini mit Bier mariniert

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

Zusatzstoffe + Allergene Getränke

Zusatzstoffe

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

Irrtum vorbehalten