



SCHWEIER KRUG

Hotel | Restaurant | Saalbetrieb

Suppen-Vorspeisen

Suppen

- 02 HÜHNERSUPPE ⁴ Ei, La, So 4,00
- 03 TOMATENSUPPE ^{SL} Gl, Ei, So, Sf 4,00
- 04 ZWIEBELSUPPE ⁴ So, Sl 4,50

Kalte Vorspeisen

- 06 TZATZIKI ^{La} 4,50
- 07 OLIVEN UND PEPERONI 5,00
mit Balsamico-Vinaigrette
- 08 BRUSCHETTA ^{Gl, La} 6,00

Fisch Vorspeisen

- 21 SCAMPI (7 STÜCK) ^{1,4 Kr} 9,00
mit Oliven und Peperoni
- 23 MUSCHELN, FRITTIERT ^{1,4 Gl, Wt} 8,00
mit Knoblauchsauce
- 24 CALAMARI-RINGE ^{Gl, Wt} 7,50
mit Knoblauchsauce

Warme Vorspeisen

Alle warme Vorspeisen mit Brot

- 09 KOSTAS KOLLEKTION ^{1,4 La, Gl} 8,50
mit Auberginen, Zucchini, Saganaki und Tzatziki
- 10 WEISSER KÄSE ^{1,4 La} 8,50
mit frischen Tomaten, Peperoni, Sahne und Gouda überbacken
- 12 SCHINKENROLLEN GEFÜLLT ^{1,4 La} 8,50
mit Käse, Zwiebeln, Tomaten, Sahne und Gouda überbacken
- 13 GEGRILLTE PEPERONI 5,50
mit Knoblauchsauce
- 14 WEINBLÄTTER ^{La} 5,50
gefüllt mit Reis, dazu Tzatziki
- 15 SAGANAKI ^{1,4 La, Gl} 7,50
panierter Weißkäse
- 17 FOLIENKARTOFFEL ^{La} 5,00
mit Tzatziki
- 18 FRITTIERTE CHAMPIGNONS ^{1,4 La, Gl} 7,50
mit Knoblauchsauce
- 19 DICKE BOHNEN ^{1,4 La, Sl, Sw} 6,50
mit Käse überbacken