



**IM SOMMER BEI  
SCHÖNEM WETTER  
IMMER FREITAGS  
GRILLABEND!**





## Herzlich willkommen

**Symposion ist die Versinnbildlichung griechischer Esskultur. Das gesellige miteinander Essen & Trinken wird zelebriert.**

**Wir sind seit 2002 ein familiär geführtes Haus. Für uns, Nina & Michali, ist das Symposion der Ort, an dem wir unsere Visionen täglich aufs Neue umsetzen.** Unser Ziel ist es, eine griechische Küche anzubieten, die sich auf Tradition stützt, aber dennoch innovationsfreudig und zeitgemäß bleibt.

Absolut frische Zutaten (teilweise aus unserem eigenen Kräutergarten) sind ein fester Bestandteil unserer Philosophie, gekürt mit Liebe, Kreativität und Passion zum Beruf.

Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt und viel Spaß bei einem kulinarischen Erlebnis!

# Die Lieblingsgerichte und Getränke UNSERER GÄSTE

### Grillbrot | 5,90 **vegan**

hausgemachtes fluffiges Grillbrot vom Lavasteingrill, mariniert mit nativen Olivenöl, frischen Knoblauch und Kräutern

### Pikante Peperoni | 7,90 **vegan**

frische gegrillte Peperoni mariniert mit Olivenöl und Knoblauch

### Bowl mit gefüllter Kalamaritube | 18,90

zartgegrillte Kalamaritube vom Lavastein, gefüllt mit Butterreis, frischen Kräutern und verschiedenen Käsesorten, dazu Knoblauchbaguettes

### Salonika Teller | 19,90

langsam geröstetes Gyros vom Drehspieß trifft auf knusprige Kalamaris mit einem Klecks Zaziki und Tomatenreis

### Veggie-Teller | 16,90

knackiges buntes Grillgemüse begleitet von knusprigen Pitabrot und Fetakäse

### hausgemachtes Schokosoufflé | 7,90

mit flüssigem Sckokokern, Vanilleeis und Früchten

### Galaktobourekó | 7,90

cremiger Grieß-Milchauflauf im Filoteig gebettet, mit Vanilleeis und Preiselbeeren

### Holundersoda | 4,20

hausgemachter Sirup mit Limettenscheiben, frischer Minze und Soda

### Scaia Chardonnay | 7,40

Aroma von weißen Früchten und einer besonderen Note von Birne.

### Hauswein (weiß/rot) | 5,90 (0,2 l)

Griechischer trockener Landwein ausgewogen und fruchtig



Eine **Allergenenliste** liegt vor.  
Bitte fragen Sie nach.



# APPETITANREGER



## Spezialitäten

### **1 | Zaziki | 5,90**

original griechischer Joghurt mit frischem Knoblauch, feinstem Olivenöl, geraspelten Gurken verfeinert mit Kräutern

### **3 | Dolmadakia | 8,90**

Weinblätterwraps gefüllt mit leckerem Reis & Hackfleisch, an einer Zitronensoße

### **5 | Pikante Peperoni | 7,90 vegan**

frische gegrillte Peperoni mariniert mit Olivenöl und Knoblauch

### **8 | Saganaki | 8,60**

ausgebackener Fetakäse in Knusperpanade

### **10 | Zucchini | 8,90**

mehlierte und gebratene Zucchinischeiben mit einem Hauch von Knoblauch, Edamer Käseflocken & einem Klecks Zaziki

### **13 | Pitabrot | 4,50**

griechisches Pitabrot mit leckerem Zaziki



## *.... Unsere Empfehlungen ....*

### **2 | Grillbrot | 5,90 vegan**

hausgemachtes fluffiges Grillbrot vom Lavasteingrill, mariniert mit nativem Olivenöl, frischem Knoblauch und Kräutern

### **11 | Kleftiko | 9,90**

in einem Pfännchen gebetteter Fetakäse aus dem Ofen mit feinstem Olivenöl & Oregano, belegt mit frischen Tomaten und Peperonischoten

### **14 | Gemischter Vorspeisenteller | 15,90**

eine Kreation aus diversen hausgemachten Cremes und warmen Vorspeisen (auch vegetarisch möglich)

### **17 | Gigantes | 7,90 vegan**

Riesenbohnen in fruchtiger Tomatensoße, garniert mit Zwiebeln und Oregano

### **15 | extra Klecks Zaziki | 2,50**

### **16 | extra Portion Brot | 1,50 4 Stück**





# Salat BOWLS

## Bowls

**23 | Hähnchen | 15,50**

hausgemachtes Dressing aus Joghurt, frischen Kräutern & Paprika

**24 | Gyros | 15,50**

hausgemachtes Dressing aus Joghurt, frischen Kräutern & Paprika

**25 | Falafel | 15,90** **vegetarisch**

hausgemachtes Dressing aus Joghurt, frischen Kräutern & Paprika

**28 | Greek | 13,90** **vegetarisch**

angemacht mit nativem Olivenöl

**53 | gefüllter Kalamari | 18,90**

angemacht mit Ruccola-Senf-Dressing

FÜR DAS EINPACKEN VON NICHT  
VERZEHRTEN SPEISEN WIRD AUS ÖKOLOGISCHEN  
UND ÖKONOMISCHEN GRÜNDEN EINE GEBÜHR  
VON 0,50 € PRO VERPACKUNG ERHOBEN.

## Beilagensalate

**22 | Lachanosalata | 4,50**

Krautsalat nach Art des Hauses

**26 | kleiner Bauernsalat | 4,90**

angemacht mit Ruccola-Senf-Dressing



## Hits für KIDS

**88 | Herkules | 10,40**

langsam geröstetes Gyros vom Drehspieß, mediterran gewürzt, mit Tomatenreis

**89 | Zeus | 10,40**

leckerer Sovlakispieß (1 Stück) vom Lavasteingrill traditionell gewürzt, mit Tomatenreis

**90 | Neptun | 10,40**

knusprige Kalamaris, mediterran gewürzt, mehliert und frittiert mit Tomatenreis



*.. Vegetarische Empfehlung ..*

**30 | Veggie-Teller | 16,90**

knackiges buntes Grillgemüse begleitet von knusprigen Pitabrot und Fetakäse

..... *Handmade* .....

Liebe Gäste, handgemacht genießt einen hohen Stellenwert bei der Zubereitung unserer Gerichte, sowie das liebevolle Anrichten unserer Kreationen

.....  
**Bitte beachten Sie, dass alle Salate und Gemüsesorten nach Saison serviert werden.**

**Symposium Dressing**

hausgemachtes Dressing aus Joghurt, frischen Kräutern & Paprika  
.....



# FLEISCHGERICHTE



## vom Lavasteingrill

### **35 | Gyros | 16,90**

langsam geröstetes Gyros, vom Drehspieß  
mediterran gewürzt

### **36 | Bifteki | 15,90**

aus gem. Hackfleisch fein gewürzt  
auch gefüllt mit Schafskäse (1,50 extra)

### **37 | Suvlakia | 16,80**

leckere Schweinefleischspieße vom  
Lavasteingrill traditionell gewürzt

### **38 | Symposion Platte | 42,60 (für 2 Pers.)**

langsam geröstetes Gyros vom Drehspieß,  
knusprige Kalamaris mediterran gewürzt,  
2 Suvlakispieße und 2 Bifteki

### **82 | Kotopulo Fileto | 17,90**

auf heißem Lavastein, zart gegrillte  
Hähnchenbrustfilets

### **200 | Athena Teller | 18,90**

langsam geröstetes Gyros, vom Drehspieß  
mediterran gewürzt mit 2 leckeren Schweine-  
fleischspieße vom Lavasteingrill

### **204 | Bauerteller | 18,90**

Eine Trilogie von langsam geröstetem Gyros  
vom Drehspieß, einem Suvlakispieß und  
einem saftig gegrilltem Hacksteak

### **60 | Achilles Teller | 15,90**

fluffiges Grillbrot geschichtet mit Gyros, Kraut-  
salat und Knusperzwiebeln dazu Zaziki

## mit Kalamari

### **201 | Salonika Teller | 19,90**

langsam geröstetes Gyros, vom Drehspieß  
mediterran gewürzt mit knusprigen Kalamari

### **203 | Grillteller | 20,90**

eine Trilogie von langsam geröstetem Gyros  
vom Drehspieß, knusprigen Kalamaris und  
einem Suvlakispieß

## *Beilagen*

..... *Beilagen* .....

**Diese Gerichte werden serviert  
mit einem Klecks Zaziki und Toma-  
tenreis**

*Bitte beachten Sie, dass bei einer  
Beilagenänderung ein Aufpreis von  
1,00€ berechnet wird.*



# Aus dem MEER



## Spezialitäten

### **45 | Kalamari | 17,90**

leckere Kalamari, mediterran gewürzt, mehliert & frittiert

### **46 | Garides | 19,60**

Garnelen vom Lavasteingrill verfeinert mit Knoblauchbutter, dazu buntes Grillgemüse und einem Klecks Zaziki

### **47 | Pangasiusfilet | 17,90**

Pangasiusfilet mediterran gewürzt mehliert & ausgebraten

### **48 | Gegrillte Kalamari Natur | 18,90**

zartgegrillte Kalamari vom Lavastein auf Salatbouquet

### **49 | Mykonos Teller | 19,90**

knusprige Kalamaris, mediterran gewürzt, mehliert & frittiert mit Garnelen vom Lavasteingrill verfeinert mit Knoblauchbutter

## ..... *Beilagen* .....

Diese Gerichte werden serviert mit einem Klecks Zaziki und Tomatenreis

*Bitte beachten Sie, dass bei einer Beilagenänderung ein Aufpreis von 1,00€ berechnet wird.*

## .... *Unsere Empfehlungen* ....

### **51 | Anchovis | 17,50**

kleine knusprig gebratene Sardellen mit Zitronen-Olivenöl-Marinade



## .... *Zusätzliche Beilagen* ....

**94 | Grillgemüse | 5,50**

**95 | Pommes | 4,50**

**96 | Tomatenreis | 4,20**

**97 | Knoblauchpommes | 4,90**



# leckere OFENGERICHTE



## Spezialitäten

### **40 | Suzukakia | 16,90**

pikante Hackfleischbällchen in fruchtiger, leicht scharfer Tomatensoße mit einem Schuss Metaxa, bedeckt mit Edamer Käse, dazu Knoblauchbaguette



### **44 | Gyros Tiganaki | 17,90**

Gyrosfleisch in einer fruchtigen Tomatensoße mit einem Schuss Metaxa, bedeckt mit Edamer Käse, dazu Knoblauchbaguette

## *... Vegetarische Empfehlung ...*

### **62 | Ratatouille | 15,90**

feines Ratatouille aus buntem Gemüse überbacken mit Schafskäse in fruchtiger Tomatensoße mit Fladenbrot

## Darf es etwas Erfrischendes sein?

**242 | Prosecco Glas | 2,80 (0,1 l)**

**243 | Prosecco Flasche | 20,00 (0,7 l)**

## *..... Unsere Empfehlung .....*

### **253 | Aperol sprizzz | 6,80 (0,2 l)**

der fruchtig herbe Genuss! Prosecco (4 cl Aperol, Soda, Orangenscheibe) auf Eis

### **254 | Hugo | 6,80 (0,2 l)**

nicht nur eine sommerliche Verführung! Prosecco (Holundersirup, Soda, Limettenscheibe) auf Eis

### **255 | Lillet | 6,80 (0,2 l)**

fruchtiger Weißwein mit Wild Berry und Früchten

### **263 | Saphir Bombay 6,90 (0,25l)**

Gin mit Tonic







# DESSERT & GETRÄNKE

## Dessert süß & lecker

- 108 | Apfelküchle** | 8,90  
nach dem Rezept von Ninas Großmutter  
an Vanilleeis
- 110 | cremiger griechischer Joghurt** | 6,80  
verfeinert mit Honig, Walnüssen und Zimt
- 112 | hausgemachtes Schokosoufflé** | 7,90  
mit flüssigem Schokokern, Vanilleeis und Früchten

## Warme Getränke

- 281 | Tasse Kaffee Crema** | 2,60
- 282 | Tasse Kaffee Crema groß** | 3,20
- 283 | Cappuccino** | 2,80
- 284 | Cappuccino groß** | 3,70
- 285 | Milchkaffee** | 3,70
- 286 | Latte Macchiato** | 3,80
- 287 | Espresso** | 2,20
- 288 | Griechischer Mokka** | 2,80
- 289 | Tasse Tee groß** | 2,60

*Hier könnte Ihre*

*Werbung stehen!*

*Bei Interesse fragen Sie gerne bei uns nach!*



*..... Unsere Empfehlung .....*

- 111 | Galaktoboureko** | 7,90  
cremiger Grieß-Milchauflauf im Filoteig  
gebettet, mit Vanilleeis und Preiselbeeren



## Kalte Getränke

- 176 | Frappé kalt** | 3,50 (0,3 l)  
griechischer Nescafe
- 177 | Frappé mit Vanilleeis** | 4,00 (0,3 l)



# GETRÄNKE

## Alkoholfreie Getränke

- 150 | Mineralwasser | 2,50** (0,25 l)  
Bad Brambacher Gourmetflasche
- 151 | Mineralwasser | 4,20** (0,5 l)  
Gourmetflasche
- 169 | Stilles Wasser | 3,20** (0,5 l)
- 152 | Coca Cola <sup>4,5</sup> | 2,60** (0,2 l)
- 153 | Coca Cola <sup>4,5</sup> | 3,60** (0,4 l)
- 154 | Fanta <sup>2</sup> | 2,60** (0,2 l)
- 155 | Fanta <sup>2</sup> | 3,60** (0,4 l)
- 156 | Sprite <sup>2</sup> | 2,60** (0,2 l)
- 157 | Sprite <sup>2</sup> | 3,60** (0,4 l)
- 158 | Spezi <sup>2,4,5</sup> | 2,60** (0,2 l)
- 159 | Spezi <sup>2,4,5</sup> | 3,60** (0,4 l)
- 164 | Cola zero <sup>3,4,5,8</sup> | 2,70** (0,2 l)
- 161 | Cola zero <sup>3,4,5,8</sup> | 3,70** (0,4 l)
- 162 | Apfelschorle | 2,90** (0,2 l)
- 163 | Apfelschorle | 3,70** (0,4 l)

## Säfte

- 180 | Apfelsaft | 2,50** (0,2 l)
- 181 | Apfelsaft | 3,50** (0,4 l)
- 182 | Holundersoda | 3,00** (0,2 l)  
mit hausgemachten Sirup
- 183 | Holundersoda | 4,20** (0,4 l)  
mit hausgemachten Sirup
- 188 | Johannisbeersaft | 3,10** (0,2 l)
- 189 | Johannisbeersaft | 3,90** (0,4 l)
- 190 | Maracujasaft | 3,10** (0,2 l)
- 191 | Maracujasaft | 3,90** (0,4 l)
- 194 | Saftschorle | 2,70** (0,2 l)
- 195 | Saftschorle | 3,70** (0,4 l)
- 198 | Traubensaftschorle | 2,70** (0,2 l)
- 199 | Traubensaftschorle | 3,70** (0,4 l)



## Aperitifs / Digestifs stilvoll genießen

- 250 | Amaretto | 3,20** (2 cl)
- 252 | Baileys | 3,40** (2 cl)
- 259 | Ramazotti | 3,50** (4 cl)
- 264 | Ouzo | 2,80** (2 cl)
- 266 | Tsipuro Idoniko 3,20** (2cl)
- 268 | Metaxa 5 | 3,20** (2 cl)
- 269 | Metaxa 7 | 3,60** (2 cl)
- 270 | Metaxa Grand fine | 4,50** (2 cl)
- 271 | Metaxa Grand Reserve | 5,50** (2 cl)  
30 Jahre Fassgereift
- 275 | Jack Daniels | 3,50** (2 cl)

## ..... *Unsere Empfehlung* .....

**265 | Ouzo Plomari | 3,50** (2 cl)  
Wegen seiner besonderen Produktionsweise & dem hervorragenden Rezept von Isidoros Arvanitis zeichnet sich der Ouzo Plomari durch den traditionellen milden Geschmack & sein einzigartiges Aroma aus. Probieren Sie ihn!

## Bier- frisch gezapft

oder aus den Premium B Flaschen

- 130 | Pils vom Fass | 4,10** (0,4 l)
- 131 | Helles vom Fass | 4,10** (0,5 l)
- 133 | Weizen hell | 4,40** (0,5 l)
- 134 | Weizen alkoholfrei | 4,40** (0,5 l)
- 135 | Weizen light | 4,40** (0,5 l)
- 136 | Jever FUN | 3,50** (0,33 l)
- 137 | Schwarzbier | 4,40** (0,5 l)
- 138 | Kellerbier naturtrüb | 4,40** (0,5 l)
- 140 | Radler Biermixgetränk | 4,30** (0,5 l)
- 141 | Colaweizen | 4,60** (0,5 l)
- 142 | Russen Weizenmixgetränk | 4,60** (0,5 l)
- 143 | Kleines Bier | 3,70** (0,25 l)





# WEIN

## Offene Weißweine 0,2 l

### **233 | Demestika | 5,90**

trockener Landwein ausgewogen und fruchtig.

### **234 | Karaffe Weinschorle | 5,90 (0,5 l)**

### **235 | Imiglykos | 5,50**

lieblich typischer Moscatos-Ton im Duft mit zitrusfruchtigen Hintergrund.

### **237 | Retsina | 5,50**

geharzter Weißwein

### **231 | Scaia | 7,40**

Aroma von weißen Früchten und einer besonderen Note von Birne.

### **232 | Amynteon Tsantali (Rosèwein) | 5,50**

trocken; vollreife Xinomavro Trauben geben diesem sortenreinen Wein ein ausgeprägtes Bouquet von reifen Früchten & einen weichen Abgang.

### **230 | Mostra | 9,50 (0,5l)**

Mostra ist ein eleganter und gelungener Weißwein. Die brillante Cuvee aus Muscat, Chardonnay und Roditis weist fruchtige Aromen nach Zitrone, Limetten und Pfirsichen aus.



## ..... *Unsere Empfehlung* .....

### **236 | Kechribari | 9,50 (0,5 l)**

strohblonde Farbe, besitzt ein ausgewogenes Gleichgewicht von frischem Harz und Früchten; in Geschmack und Aroma auf einem Hintergrund von erfrischender Kühle. Ein jugendlicher Retsina mit viel Finesse.

### **240 | Biblia Chora | 35,00 (0,75 l)**

Dieser Wein besticht durch seine Frische und ein klares Fruchtroma, das an Pfirsich und Zitrusfrüchte erinnert, mit einer gut eingebundenen Säure und einem langen, intensiven, sehr aromatischen Nachhall.

## Offene Rotweine 0,2 l

### **215 | Merlot | 6,20**

Merlot, intensiv fruchtiger Charakter, ausgewogen im Geschmack, weich im Abgang.

### **216 | Atelier | 6,40**

Cabernet Sauvignon aus dem Hause Cavino. Tiefrot und vollmundig mit Aromen aus roten Früchten, Schokolade und Vanille.

### **218 | Naousa Qualitätswein | 6,20**

kräftig trocken, von tiefroter Farbe, verströmt ein Bouquet aus reifen roten Früchten. Ein Wein mit einem vollen Körper, guter Struktur und weichen Tanninen im Abgang.

### **219 | Demestika | 5,90**

trockener Landwein, ausgewogen und fruchtig

### **220 | Imiglykos | 5,50**

lieblich, rubinrote Farbe, seidiger Geschmack

## ..... *Unsere Empfehlung* .....

### **238 | Mostra | 9,50 (0,5l)**

Mostra ist ein eleganter und gelungener Rotwein aus den Rebsorten Syra, Merlot und Agiorgitika. Aromen aus Kirschen, Vanille und Kaffee zeichnen ihn aus.

## Flaschenweine rot

### **224 | Amethystos Lazaridi | 35,00**

Der Amethystos vom Spitzenweingut Costa Lazaridi besitzt ein herausforderndes Aroma von roten Waldfrüchten und Vanille. Gewonnen von der Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot und der griechischen Traube Limnio. Seinen markanten und vollmundigen Geschmack verdankt er der langen Lagerung in französischen Eichenfässern. Genossen werden kann er beispielsweise zu Schweinefleisch, Gerichten mit Hackfleisch und fruchtiger Tomatensauce oder Kalbsragout.


### **225 | Lazaridi Chateau | 38,00**

Wie schon der Amethystos kommt dieser edle Rotwein vom Weingut Costa Lazaridi. In den Weingärten um Drama - die nebenbei zu den besten Anbaugebieten der Welt zählen - kultiviert man die Merlot Rebe, aus dieser Chateau Julia Merlot - ein Spitzenwein aus Nordgriechenland - gewonnen wird. Er schmeckt kräftig und fruchtig mit einem fantastischen Bouquet und einem fulminanten und langanhaltigen Abgang. Diesen Wein empfehlen wir zu Speisen mit reichhaltigen Soßen oder Käsespezialitäten. Manche Weinkenner behaupten, diesen Wein müsse man küssen, nicht trinken.




*Vielen Dank für Ihren Besuch*

## *Kontakt*

 Hersbrucker Str.30  
91207 Lauf

info@estiatorio-symposion.de  
www.estiatorio-symposion.de

 Telefon 09123 - 13 660  
Fax 09123 - 961 896

Folgen Sie uns auf **Facebook!**

 **f**.com/**EstiatorioSymposion**

## *Weiterempfehlung*



scannen & bewerten

Wenn Sie **zufrieden** waren,  
würden wir uns sehr über  
**Ihre Bewertung** freuen!

## **VIP** Club



Werden Sie Teil unserer **VIP  
Gemeinschaft** und genießen  
Sie exklusive Vorteile! Weitere  
Informationen im Restaurant  
oder auf unserer Webseite.