**B O W L I N G C E N T E R O B E R B E R G**

**WEIHNACHTSMENÜ 2024**

**Ab November**

***Vorspeisen***

6. Dolmadakia (Weinblätter mit Tzaziki) 9,00€

7. Gigantes (dicke Wollbohnen) 8,00€

10. Gegrillte Champignons in Knoblauchbutter 7,90€

12. Portion Tzaziki 5,90€

19. Tirokafteri (Schafskäse Creme pikant) 8,50€

40. Zucchini mit Tzaziki (paniert) 8,50€

42. Feta Schafskäse mit Sesam und Honig (paniert) 9,90€

43. Feta Schafskäse (paniert) 8,90€

45. Feta Schafskäse (mit Olivenöl, Zwiebeln&Peperoni, warm) 10,90€

46. Feta Schafskäse (mit Olivenöl, Zwiebeln&Peperoni, kalt) 8,90€

49. Gegrillte Peperoni in Knoblauch-Balsamico 6,90€

***Alle Vorspeisen werden selsbstverständlich mit Brot serviert.***

**B O W L I N G C E N T E R O B E R B E R G
WEIHNACHTSMENÜ 2024**

**Ab November**

***Salate***

38. Blattsalat mit Hähnchengyros 12,90€

48. Blattsalat mit Schweinegyros 12,90€

52. Blattsalat mit Hähnchenbrust 14,00€

53. Blattsalat mit Riesengarnelen-Paprikaspieß 17,90€

**Alle Salate werden selbstverständlich mit Brot serviert.**

**Wahlsweise mit Joghurt- oder Essig-Öl Dressing.**

***Griechische Spezialitäten***

32. gebratenes Hähnchenbrustfilet 17,90€

(mit Champignons, Paprika, Zwiebeln)

33. Saftiges Hähnchengyros mit Tzaziki 16,90€

39. Überbackenes Hähnchengyros (mit Champignonsauce) 17,90€

**Alle Gerichte werden mit einem Beilagensalat und wahlweise**

**Pommes, Reis, Gemüse oder Kroketten serviert.**

**B O W L I N G C E N T E R O B E R B E R G
WEIHNACHTSMENÜ 2024**

**Ab November**

***Steaks***

70. Gegrilltes Rumpsteak mit Kräuterbutter 26,90€

71. mit Pfefferrahmsoße 27,90€

72. in Champignonrahmsoße 27,90€

73. Surf ‘n’ Turf- gegrilltes Rumpsteak mit Scampi-Spieß 33,90€

74. Gegrilltes Hähnchensteak in Champignonrahmsoße 19,90€

75. in Pfefferrahmsoße 19,90€

76. in Metaxasoße (mit Käse überbacken) 20,90€

78. mit Kräuterbutter 18,90€

**Alle Gerichte werden mit einem Beilagensalat und wahlweise**

**Pommes, Reis, Gemüse oder Kroketten serviert.**

**B O W L I N G C E N T E R O B E R B E R G
WEIHNACHTSMENÜ 2024**

**Ab November**

***Griechische Spezialitäten***

80. Gyros vom Grillspieß mit Tzaziki 16,50€

81. Gyros in Metaxasoße überbacken (Tomatensahnesoße 18,90€

mit griechischen Weinbrand)

83. Gyros in Pfeffer- **ODER** Champignonrahmsoße 18,50€

84. Gyros und Souvlaki mit Tzaziki 17,90€

85. Zwei Souvlaki mit Tzaziki 18,90€

88. Bauernsouvlaki in Senfmarinade mit Tzaziki 17,90€

89. Bifteki mit Tzaziki (Hackfleisch gefüllt mit Gouda **o.**Feta) 18,90€

91. Zwei Hähnchenspieße mit Tzaziki 17,90€

95. Strike Platte mit Tzaziki 24,50€

(mit Gyros, Bifteki, Souvlaki)

109. Evros Platte mitTzaziki 25,50€

(1x Rinderspieß, 1x Hähnchensteak, 1x Hähnchenspieß)

141. Vegetarische Komposition 18,90€

(Folienkartoffel mit Tzaziki, gemischtem Gemüse, Pommes o. Kroketten)

**Alle Gerichte werden mit einem Beilagensalat und wahlweise Pommes, Reis, Gemüse oder Kroketten serviert.**

**B O W L I N G C E N T E R O B E R B E R G
WEIHNACHTSMENÜ 2024**

**Ab November**

***Fischspezialitäten***

120. Gegrillte **o.** panierte Calamari 23,90€

121. Gegrillte Riesengarnelen in Schale 27,90€

123. Gebratenes Zanderfilet 24,90€

**Alle Gerichte werden mit einem Beilagensalat und wahlweise**

**Pommes, Reis, Gemüse oder Kroketten serviert.**

***Extras***

Reis, Kroketten 2,50€

Metaxa-, Pfeffer- und Champignonsauce 3,00€

Majo, Ketchup 0,60€