



RESTAURANT THERMOPYLE

griechische Spezialitäten



Restaurant Thermopyle
Gastgeber: Familie Efstathiou
Horber Str. 26
71083 Herrenberg
Tel.: 0 70 32 / 67 43

www.thermopyle.de alex@thermopyle.de



Lieber Gast,

Herzlich Willkommen in unserem Restaurant „Thermopyle“.

Familie Efstathiou, mit langjähriger Erfahrung in der Gastronomie, wird ihr Bestes tun, um Ihren Aufenthalt angenehm zu machen und ist für Ihre Wünsche und Anregungen aufgeschlossen.

„Thermopylen“, ein kleines Dorf in Zentralgriechenland, ist auch unsere persönliche Heimat. Der Name bedeutet „heißes Tor“, weil am Fuß des Gebirges Schwefelthermen entspringen. In antiken Zeiten war es ein Engpass zwischen dem Berg Kalidromon und dem Golf von Lamia. Er trennte Zentral- von Nordgriechenland und hatte eine große Bedeutung, weil durch ihn die einzige Stadt verlief, die diese zwei Teile verband. Im Jahre 480 vor Christi fand an diesem Pass die berühmte Schlacht zwischen den 300 Spartanern des Königs Leonidas und den Persern statt. Der Kampf dauerte drei Tage. Welle um Welle von Persern rannte gegen den Pass an und wurde zurückgeschlagen. Durch Verrat gelangten die Perser über einen Bergpfad in den Rücken der Verteidiger. Leonidas erkannte, dass seine Stellungen unhaltbar geworden waren und schickte die Verbündeten nach Hause und behielt nur seine Getreuen bei sich, mit denen er bis zum Tode kämpfte.

Wir hoffen, dass Sie mit unserer Küche und unserer Bedienung zufrieden sein werden, dass Sie sich wohlfühlen und dass wir Sie bald wieder im „Thermopyle“ begrüßen dürfen. Nicht um einen Heldenkampf zu kämpfen, sondern um geruhsam zu genießen.

Ihre Familie Efstathiou



furchtlosundtreu

Herzlichen Glückwunsch zum Jubiläum!

Der VfB Stuttgart gratuliert Alex Efstathiou sehr herzlich zum 45-jährigen Jubiläum seines Restaurants „Thermopyle“ in Herrenberg.

Wir wünschen Alex weiterhin den bestmöglichen Erfolg für sein wunderbares griechisches Restaurant, viel Freude an seiner Tätigkeit als Gastronom, bei der er hoffentlich in seiner „VfB-Arena“ viele Siege seines weiß-roten Clubs feiern darf.

Den VfB Stuttgart und Alex Efstathiou verbinden bereits viele Jahre einer gemeinsamen Freundschaft. Denn wie der VfB Stuttgart, engagiert sich auch Alex außerhalb des grünen Rasens als Vorbild für gesellschaftliches Engagement.

Er ist seit vielen Jahren ein Vorbild, wenn es darum geht, Verantwortung zu übernehmen und sich sozial mit seinen „Kinderherzaktionen“ zu engagieren. Alex wirbt leidenschaftlich um Spenden für diejenigen Kinder und Jugendlichen, deren Not am größten ist. Er hat mittlerweile die beeindruckende Summe von 1.000.000 € an Spenden gesammelt.

Lieber Alex, bleib so wie Du bist. Alles erdenklich Gute für Deine Zukunft, vor allem Gesundheit!

Mit weiß-roten Grüßen

Peter Reichert
Teambetreuung Lizenzmannschaft

Günther Schäfer
Teambetreuung Lizenzmannschaft

Steffen Lindenmaier
Geschäftsführer VfB-Stiftung





HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH

München/Herrenberg 2014

Grußwort des FC Bayern München anlässlich Ihres
35-jährigen Restaurant-Jubiläums

Liebe Familie Efstathiou,

auch vom FC Bayern München ein herzliches „Grüß Gott“
zu Ihrem Jubiläum.

35 Jahre - das kann sich wirklich sehen lassen! Ein Restaurant wie Ihres es ist, stellt für seine Gäste sehr oft so etwas wie eine „zweite Heimat“ dar. Sie haben gute und schlechte Zeiten zusammen gemeistert - und so etwas schweißt einen zusammen. Es ist schön zu hören, dass es das heutzutage noch gibt!

Wir wünschen Ihnen weiterhin viel Erfolg und alles Gute und Ihren Gästen guten Appetit!

Markus Hörwick
Direktor Medien und Kommunikation



TSG 1899 Hoffenheim Fußball-Spielbetriebs GmbH
Horrenberger Straße 58 | 74939 Zuzenhausen

Restaurant Thermopyle

Familie Efstathiou
Horber Strasse 26
D-71083 Herrenberg

TSG 1899 Hoffenheim
Fußball-Spielbetriebs GmbH

Dietmar-Hopp-Sportpark
Horrenberger Straße 58
74939 Zuzenhausen
Telefon: +49 (0) 72 61 - 94 93 0
Fax: +49 (0) 72 61 - 94 93 102
info@tsg-hoffenheim.de

Postadresse
Postfach 1162
74871 Sinsheim

tsg-hoffenheim.de

45 Jahre Thermopyle Herrenberg

1979 war ein bedeutendes Jahr. Eine Revolution vertrieb den Schah von Persien, der das iranische Volk näher an den Westen und an die „Moderne“ herangebracht hatte. Ayattolah Khomeini entwickelte das Land wieder in den totalen Islamismus. Im Nachbarstaat Irak kam Saddam Hussein an die Macht und Margaret Thatcher wurde als erste Frau, Premierministerin in Großbritannien.

Bei der bislang größten Demonstration in Deutschland, gingen über 40.000 Menschen gegen die Atommülldeponie von Gorleben auf die Strasse und Franz-Josef-Strauss wurde Kanzlerkandidat.

Deutscher Fußballmeister wurde der HSV vor dem VfB. Die TSG Hoffenheim konnte in der Kreisliga B Nord einen beachtlichen 9. Platz erreichen.

Eines der bedeutsamsten Ereignisse 1979 geschah allerdings in einer kleinen Stadt mitten in Baden-Württemberg. In Herrenberg eröffnete die griechische Familie Efstathiou eine Taverne mit dem Namen „Thermopyle“. Bis heute verwöhnen Sie Alexandros und sein Team mit den besten Speisen aus dem schönsten Land dieser Erde.

Herzlichen Glückwunsch auf die nächsten 45 Jahre im Thermopyle. Auch von unserem Dorfverein aus dem Badischen. Lasst es Euch weiter gut gehen.

Symbadische Grüße aus Hoffenheim

Mike Diehl


Leitung Charity

TSG Hoffenheim

Oliver Baumann Spielführer



Geschäftsführer:

Frank Briel, Prof. Dr. Jan Mayer, Denni Strich
Ust-IdNr. DE 239 626 457 | St.-Nr. 44081/19259
HRB 341926 | Amtsgericht Mannheim

Volksbank Kraichgau Wiesloch-Sinsheim eG
IBAN DE49 6729 2200 0000 0018 99
BIC GENODE61WIE

Sparkasse Kraichgau
IBAN DE69 6635 0036 00018990 06
BIC BRUSDE 66XXX





FC Schalke 04

Glück auf!

Lieber Alex,

zum 45-jährigen Betriebsjubiläum "Restaurant Thermopyle" in Herrenberg
gratulieren wir Dir – auch im Namen der gesamten Mannschaft des
FC Schalke 04 – ganz herzlich.



Mit königsblauen Grüßen

Simon Terodde

Marcin Kaminski



RESTAURANT THERMOPYLE



seit über

~ 45 Jahren ~

Unsere Aktionen*

Essensgutscheine
auf Anfrage

jeden Montag

Gyros
gegrilltes Fleisch, Reis oder Pommes Frites **13,90 €**

jeden Mittwoch

Frische Kalamaris (a,n)
mit Pommes und Salat **17,50 €**

jeden Donnerstag

Bifteki gefüllt (a,g)
Hacksteak gefüllt mit Käse, Tomaten,
Pepperoni, Pommes u. Salat **17,90 €**

jeden Freitag

Überraschungsfleischplatte
mit Pommes, Reis und Salat **42,50 €**
für 2 Personen



BISTRO LÖWEN



- preiswerte Fremdenzimmer
- Cocktails & Weine
- Sky-Sportsbar
- Snacks & kleine Speisen
- Großer Tanzsaal für Feiern & Veranstaltungen

**Anfragen hier
im Restaurant!**

Bistro Löwen
Inhaber: Familie Efstathiou
Lindenstraße 1
71083 Herrenberg-Kayh
Telefon: 0 70 32 / 7 14 89
Mobil: 0 172 / 2 16 53 19
www.bistro-loewen.de - info@bistro-loewen.de

Suppen*

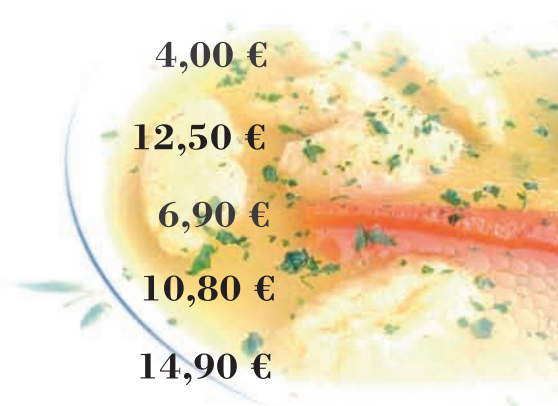
- | | | |
|---|---|---------------|
| 1 | Boullion mit Ei (c) | 5,50 € |
| 2 | Flädlesuppe (a,c,g) | 5,90 € |
| 3 | Gulaschsuppe*(a,f) | 6,50 € |
| 4 | Griechische Bohnensuppe*(a,f) | 6,50 € |
| 5 | Maultaschen in der Brühe (a,c) | 6,50 € |
| 6 | Zwiebelsuppe gratiniert mit Käse*(a,g,f) | 7,20 € |

Warme Vorspeisen

- | | | |
|------|--|----------------|
| 75 | Pita mit Tzaziki | 4,00 € |
| 07 | Gegrillter Schafskäse spezial
in Alufolie mit Tomaten und Peperoni (g) | 12,50 € |
| 10 | Knoblauchbrot mit Tzatziki | 6,90 € |
| 12 | Gebackener Schafskäse, paniert (a,c) | 10,80 € |
| 83 | Kalamaris paniert mit Tzaziki | 14,90 € |
| 101 | Gegrillte Peperoni mit Knoblauch | 8,90 € |
| 1002 | Gegrillte Kalamaris mit Tzaziki | 15,90 € |
| 1005 | Gebackene Auberginen mit Tzaziki | 8,90 € |
| 1006 | Gebackene Zucchini mit Tzaziki | 8,90 € |

Vegetarisch

- | | | |
|----|--|----------------|
| 13 | Frische Gemüsepfanne
frisch zubereitet mit Auberginen, Zucchini,
Paprika, Reis, Salat | 15,90 € |
| 53 | Pita Schafskäse
Zwiebeln, Tzaziki, Tomaten, Pommies | 10,90 € |



Kalte Vorspeisen

- | | | |
|----|---|---------|
| 15 | Taramas ² (d)
Kaviarcreme | 5,80 € |
| 16 | Ortef ^{1,2} (c,d,g)
Vorspeisenteller | 13,90 € |
| 17 | Tzatziki (g)
Quark, Knoblauch, Gurke, Joghurt, Dill | 5,50 € |
| 18 | Oktopus (n)
Tintenfisch in Essig und Öl | 13,50 € |
| 19 | Schafskäse garniert (g) | 9,50 € |
| 20 | Dolmadakia (g)
Weinblätter gefüllt mit Reis | 7,50 € |
| 23 | Käsesalat (g) | 5,80 € |
| 24 | Auberginensalat (g) | 5,80 € |
| 11 | Ortef groß (c,d,g,) ^{1,2}
Vorspeisenteller mit Gyros | 18,90 € |



Griechische Spezialitäten (Menüänderungen gegen Aufpreis möglich)

- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 25 | Pita Gyros (a)
Zwiebeln, Tzatziki, Tomaten, Pommes Frites | 10,00 € |
| 26 | Pita Keftedes (a)
Zwiebeln, Tzatziki, Tomaten, Pommes Frites | 10,00 € |
| 27 | Pita Souvlaki(a)
Zwiebeln, Tzatziki, Tomaten, Pommes Frites | 10,00 € |
| 29 | Gyros
gegrilltes Fleisch, Reis oder Pommes Frites | 14,50 € |
| 48 | Mousaka (a,c,g)
leckerer Auberginenauflauf mit Kartoffeln, Hackfleisch,
feiner Bechamelcreme und Salat | 16,90 € |
| 30 | Bifteki (a,c)
2 Rinderhacksteaks mit Pommes Frites und Salat | 17,90 € |
| 31 | Keftedes (a,c)
4 Frikadellen mit Pommes Frites und Salat | 17,90 € |
| 32 | Soutzoukakia (a,c)
4 Hackfleischrollen mit Reis oder Pommes Frites und Salat | 17,90 € |
| 33 | Fasolakia (a,c)
gekochte grüne Bohnen, Frikadelle, Pommes Frites und Salat | 17,50 € |
| 34 | Imam Beldi (a,c)
Auberginen, Frikadelle, Pommes Frites und Salat | 17,50 € |
| 35 | Bamies (a,c)
gekochter Oker, Frikadelle, Pommes Frites und Salat | 17,50 € |
| 36 | Gyros Pfanne
gegrilltes Fleisch in der Pfanne mit Gemüse, Reis und Salat | 17,50 € |
| 37 | Metaxa Gyros (a,g)
gegrilltes Fleisch mit Käse überbacken, Metaxasauce, Pommes
und Salat | 17,50 € |



Grillspezialitäten

- 39 **Souvlaki** 17,50 €
2 Fleischspieße, Pommes Frites und Salat
- 40 **Paidakia** 22,50 €
Lammkotelett, Pommes Frites,
und Salat
- 41 **Schweinekotelett** 17,50 €
mit Pommes Frites, Kräuterbutter und Salat
- 45 **Bifteki Grill** 18,90 €
Hacksteak gefüllt mit Käse, Tomaten,
Pepperoni, Pommes u. Salat
- 21 **Schweinelachs** 17,50 €
mit Pommes Frites und Salat



Vom Rind

- 46 **Zwiebelrostbraten** 24,50 €
mit Pommes Frites oder Spätzle und
buntem Salatteller
- 47 **Rumpsteak** 26,50 €
mit Kräuterbutter, Pommes Frites und
buntem Salatteller





**...für ein gemütliches
Essen zu Zweit!**

Plattenspezialitäten

Fleischplatte „Thermopyle“ (a,c)

Souvlakia, Lammkotelett, Keftedes, Schweinekotelett mit
Pommes Frites und frischem Salat

49	Platte für 1 Person	24,90 €
50	Platte für 2 Personen	45,90 €

Fleischplatte „Alexis Sorbas“ (a,c)

Souvlakia, Rumpsteak, Bifteki, mit Reis, grünem Bohnengemüse, Pommes
Frites und frischem Salat

51	Platte für 1 Person	26,90 €
52	Platte für 2 Personen	47,90 €



Menüänderungen gegen Aufpreis möglich

Fischspezialitäten aus Griechenland

22	Meerbarbe mit Salat (a,n)	18,50 €
56	Kalamaris (Tintenfisch) (a,n) mit Pommes Frites und Salat	18,50 €
58	Kabeljaufilet (a,d) mit Pommes Frites und gemischtem Salat	18,50 €
59	Sardines (a,d) mit Pommes Frites und gemischtem Salat	17,50 €
61	Garides (a,b) Krabben mit Pommes Frites und Salat	26,40 €
62	Schollenfilet (a,d) mit Pommes Frites und Salat	18,50 €
63	Rotbarschfilet (a,d) mit Pommes Frites und Salat	18,50 €
64	Kalamaris vom Grill natur mit Knoblauchsoße, Pommes und Salat	20,90 €

Salate

65	Portion Peperoni	6,20 €
66	Portion Oliven	6,20 €
67	Weißer Bohnensalat	6,90 €
68	Tomaten und Gurkensalat	5,50 €
69	Grüner Salat	5,50 €
70	Chefsalat mit Kalamaris (a,n)	17,50 €
71	Griechischer Bauernsalat (g) (kleine Portion)	8,50 €
72	Griechischer Bauernsalat (g) (große Portion)	12,50 €
73	Kleiner gemischter Salat	5,50 €
74	Krautsalat	5,50 €
43	Gemischter Salat mit Gyros	15,50 €

Beilagen

76	Kroketten	4,50 €
77	Pommes Frites	4,50 €
78	Reis	4,50 €
79	Spätzle	6,50 €
80	Grüne Bohnen	6,50 €
81	Gemischtes Gemüse Grüne Bohnen, Auberginen, Okra und grüner Paprika	6,50 €
95	Wilde Kartoffeln mit Tzaziki	6,50 €



Für unsere kleinen Gäste

- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 86 | Kalamaris Ringe (a,n)
Pommes | 12,40 € |
| 28 | Kinder-Gyros
mit Pommes 1 | 11,90 € |
| 87 | Cevapcici (a,c)
mit Pommes, Aivar | 12,40 € |
| 88 | Kinderschnitzel paniert (a,c,g)
mit Pommes Frites | 12,40 € |



Desserts

96	Gebackene Apfelscheiben (a,c,g)	8,40 €
97	Vanilleeis mit heißen Himbeeren (g) mit Sahne	7,90 €
98	Gemischtes Eis (g)	6,50 €
99	Gemischtes Eis mit Sahne (g)	7,20 €
93	Galaktoburiko (a,c,g) Grießkuchen aus original griechischem Blätterteig mit Vanillegrießcreme u. Vanilleeis	7,50 €
200	Griechischer Joghurt (g,h) mit Honig, Walnüssen und frischen Früchten	7,50 €

Warme Getränke

104	Tasse Glühwein	3,90 €
105	Tasse Grog (Rum 54%)	4,90 €
106	Tasse Kaffee Creme	2,90 €
107	Tasse Griechischer Kaffee (Mokka)	3,00 €
108	Tasse Espresso	2,60 €
109	Tasse Cappuccino (g)	3,40 €
110	Tasse Schokolade (g)	3,40 €
112	Tasse Tee (versch. Sorten)	2,40 €
113	Tasse Tee (versch. Sorten) mit Rum	4,70 €
114	Glas Latte Macchiato (g)	4,00 €
160	doppelter Espresso	4,50 €



Alkoholfreie Getränke

115	Obernauer Löwen Sprudel	0,7 l	6,50 €
116	Süßer Sprudel	0,4 l	3,80 €
117	Süßer Sprudel ⁶	0,2 l	2,80 €
118	Mirinda ^{1,3}	0,2 l	3,00 €
119	Pepsi-Cola ^{1,2,4}	0,2 l	3,00 €
120	Tafelwasser	0,2 l	2,80 €
130	Tafelwasser	0,4 l	3,80 €
131	Fl. Tafelwasser still	0,5 l	4,50 €
227	Pepsi-Cola ^{1,2,4}	0,4 l	4,20 €
123	Bitter Lemon ⁵	0,2 l	3,50 €
124	Spezi ^{1,2,4}	0,2 l	3,00 €
125	Spezi ^{1,2,4}	0,4 l	4,20 €
126	Apfelsaftschorle	0,2 l	3,00 €
127	Apfelsaftschorle	0,4 l	4,20 €
225	Johannisbeerschorle	0,2 l	3,00 €
226	Johannisbeerschorle	0,4 l	4,50 €
129	Orangenschorle	0,4 l	4,50 €

Schaumweine / Sekt

134	Freixenet	0,7 l	22,50 €
135	Freixenet trocken	0,7 l	22,50 €
136	Freixenet trocken	0,2 l	8,50 €
137	Cinzano Asti	0,7 l	22,50 €
138	Cinzano Astinette	0,2 l	8,50 €
139	BeHugo	0,2 l	6,80 €
	Weinhaltiger Cocktail mit Schaumwein, Holunderblüte, Minze und Zitrone		
140	Aperol Spritz		6,80 €



Biere

141	Radler ³	0,5 l	4,50 €
142	Zwiefalter Klosterbräu	0,3 l	3,50 €
143	Zwiefalter Klosterbräu	0,5 l	4,50 €
144	Zwiefalter Klosterpils	0,3 l	3,50 €
145	Zwiefalter Klosterbräu alkoholfrei	0,33 l	3,50 €
146	Hefeweizen hell vom Fass (a)	0,5 l	4,50 €
147	Zwiefalter Klosterbräu (Kristall) (a)	0,5 l	4,50 €
148	Zwiefalter Hefeweizen Dunkel (a)	0,5 l	4,50 €
149	Zwiefalter Hefeweizen alkoholfrei (a)	0,5 l	4,50 €



Spirituosen

150	Ouzo	2 cl	2,50 €
151	Wodka Lemon	4 cl	4,50 €
152	Campari Orange	4 cl	4,50 €
153	Tsipouro	2 cl	4,00 €
154	Williams Christ-Birne	2 cl	2,50 €
155	Martini	4 cl	4,50 €
161	Metaxa (7 Sterne)	2 cl	4,50 €
163	Ramazotti	4 cl	4,50 €



Qualitätsweine aus Griechenland

Roditis¹

hergestellt aus Roditis Trauben,
ein leichter Rosé, ein Wein
mit Charakter (Tafelwein)

170 ¼ l 5,90 €

171 ½ l 11,80 €

Imiglikos¹

ein beliebter griechischer Weißwein
und Rotwein (Tafelwein)

172 ¼ l 5,90 €

173 ½ l 11,80 €

Kokineli¹

ein delikater Rotwein, lieblich,
vorzüglich im Geschmack (Tafelwein)

174 ¼ l 5,90 €

175 ½ l 11,80 €

Demestica¹

ein trockener Weiß- und
Rotwein (Tafelwein)

176 ¼ l 5,90 €

177 ½ l 11,80 €

Rosas¹

ein lieblicher Rotwein (Tafelwein)

178 ¼ l 5,90 €

179 ½ l 11,80 €

Athos¹

ein herber Weiß- und
Rotwein (Tafelwein)

180 ¼ l 5,90 €

181 ½ l 11,80 €

Retsina¹

ein geharzter Weißwein
(Tafelwein)

182 ¼ l 5,90 €

183 ½ l 11,80 €

Samos (Likörwein)¹

ein griechischer Likörwein

184 ¼ l 7,50 €

189 ½ l 14,50 €

Mavrodaphne (Likörwein)¹

ein griechischer Likörwein

185 ¼ l 7,50 €

186 ½ l 14,50 €

Nausa (Qualitätswein)¹

ein herber Rotwein

187 ¼ l 5,90 €

188 ½ l 11,80 €



Württembergischer Qualitätsweine

Weinschorle¹

aus Württemberger (weiß)
Qualitätsweinen (rot)

190	¼ l	4,50 €
191	¼ l	4,50 €

Weißweine

Heilbronner Riesling¹

Baden Württemberger Qualitätswein

197	1,0 l	23,00 €
198	¼ l	5,90 €

Rotweine

Trollinger mit Lemberger

Baden Württemberger Qualitätswein

207	1,0 l	23,00 €
208	¼ l	5,90 €



Hinweis für Allergiker

Fragen Sie nach der Allergikerkarte und teilen Sie unserem Personal mit, von welchen Allergien Sie betroffen sind.

Kennzeichnungen für Allergiker

Allergene:

- a) **Glutenhaltiges Getreide**
Weizen, Roggen, Gerste, Hafer)
- b) **Krebstiere**
- c) **Eier**
- d) **Fische**
- e) **Erdnüsse**
- f) **Sojabohnen**
- g) **Milch**
- h) **Schalenfrüchte**
(Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse,
Kaschunüsse, Pecanüsse, Paranüsse,
Pistatien, Macadamia- oder
Queenslandnüsse)
- i) **Sellerie**
- j) **Senf**
- k) **Sesamsamen**
- l) **Schwefeldioxid u. Sulvite**
- m) **Lupine**
- n) **Weichtiere**

Zusatzstoffe

- 1) **mit Farbstoff**
- 2) **mit Konservierungsstoff**
- 3) **mit Antioxidationsmittel**
- 4) **Koffeinhaltig**
- 5) **Chininhaltig**
- 6) **mit Süßungsmitteln**
- 7) **mit Geschmacksverstärkern**
- 8) **geschwärzt**

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellten Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten, Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Die 14 Hauptallergene im Überblick



Glutenhaltige Getreide
Weizen, Gerste, Hafer, Roggen, Dinkel, Grünkern, Einkorn, Emmer, Kamut, Triticale z. B. in Backwaren



Krebstiere
Crevetten, Flusskrebse, Hummer, Krabben, Scampi



Weichtiere
Muscheln, Schnecken, Calamares, Tintenfisch, Austern



Eier
Eischnee z. B. in Torten, Gebäck, Baiser, Mayonnaise, Panaden



Fische
Alle Sorten von Fisch: roh, zubereitet oder konserviert



Erdnüsse
Z. B. in Erdnussöl (auch als Frittierfett), vegetarischer Fleischersatz, Pesto



Senf
Senfsaat, Senfsprossen z. B. in Wurst, Fleischwaren

Soja
Z. B. in Sojamilch, Tofu, Sojasauce, Sojasprossen, vegetarische Aufstriche



Sesam
Sesamsaat z. B. in Sesambutter, Sesammehl, Sesamsalz

Milch
Milchzucker, Sahne, Joghurt, Käse, Butter z. B. in Milkschokolade



Sulfit/Schwefeldioxid
Z. B. in Wein (geschwefelt) andere alkoholische Getränke, Trockenfrüchte

Schalenfrüchte
Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschu-, Pekan-, Paranüsse, Pistazien, Macadamia, z. B. in Marzipan



Sellerie
Sellerieknolle, Stängelsellerie, z. B. in Gemüsesäften, Gewürzmischungen, Suppen

Lupine
Lupinenmehl z. B. in pflanzlichem Eiweiß, in Backwaren



seit über
45
Jahren
Thermopyle



RESTAURANT THERMOPYLE
griechische Spezialitäten



Horber Str. 26 – 71083 Herrenberg
Tel. 0 70 32 / 67 43
www.thermopyle.de – alex@thermopyle.de