

GRILLGERICHTE

Unser Fleisch wird natur mit Salz, Pfeffer, Paprika, Olivenöl und Zitrone gegrillt.

Hähnchenbrust natur € 18,20

Hähnchenbrust € 20,50
mit Oliven und Walnüssen gefüllt (N3,2)

Zartes Rumpsteak € 26,90
ca. 300 g

Nenne beim Fleisch bitte deinen Wunsch, englisch, medium, well done. Als Beilage servieren wir jeweils Schwenkgemüse und Pfannkartoffeln

Schweinefiletspieß € 22,80
an feiner Rahmsauce, mit Kroketten (A,C1,D,K,M,6)

Bauernspieß € 19,50
Leckeres vom Rind und Hühnchen mit Zwiebeln, Peperoni, Tzatziki und Haus-Patata (D,C1)

Bifteki „Clasiko“ € 16,80
aus gemischtem Hackfleisch mit geriebenem Fetakäse, Zwiebeln und Tzatziki, dazu Haus-Patata (B,C1,D,E)

DIE KLASSIKER

Badischer Wurstsalat € 10,50
mit frischem Brot (B,6,E250,E450,E300,E301,5)

Straßburger Wurstsalat € 11,50
mit leckerem Käse und frischem Brot (B,6,E250,E450,E300,E301,5,D)

Haus-Patata zum Wurstsalat dazu € 3,50 (C1)

2 Schnitzel aus der Hähnchenbrust € 16,90
Hauspanade, dazu Haus-Patata
Sauce nach Wahl
Bratensauce (A,C1,K,M,6)
Rahmsauce (A,C1,D,K,M,6)
Zitronensauce (A,C1,D)

Pasta mit Zitronensauce (A,C1,D,E,M)  € 12,90

Pasta mit Zitronensauce € 17,90
dazu Hähnchenbrust vom Grill (A,C1,D,E,M)

LAMM

Geschmorte Lammhaxe Yuvetsi € 21,80
Mit dicken Bohnen, Reisnudeln (Kritharaki mit Fetakäse überbacken) (Zubereitung ca. 30 Minuten) (A,C1,E,K,M,6)

BEILAGEN EXTRA

Haus-Patata (C1)   € 3,80

Haus-Patata mit geriebenem Fetakäse (C1,D)  € 5,70

Kleine Portion Rosmarinkartoffeln  € 4,90

Portion Kroketten (10 Stück) mit Sauce nach Wahl (C1) € 4,90

Kleine Portion Gemüse (N6,N7)  € 6,70

Ketchup/Mayonnasie € 0,30

Sauce nach Wahl € 1,00

SOUVLAKI-SPIEBE

Kalamaki Mikro € 11,90
2 Souvlakia mit Haus-Patata, Zwiebeln, Tzatziki, Oregano und Zitrone (C1,D)

Kalamaki Meseo € 14,90
3 Souvlakia mit Haus-Patata, Zwiebeln, Tzatziki, Oregano und Zitrone (C1,D)

Kalamaki Megalo € 25,80
6 Souvlakia mit Haus-Patata, Zwiebeln, Tzatziki, Oregano und Zitrone (C1,D)

Kalamaki Parea € 48,00
12 Souvlakia mit Haus-Patata, Zwiebeln, Tzatziki, Oregano, Zitrone, dazu Pita-Brot (C1,D)

Pita-Souvlaki € 7,80
mit Tzatziki, knackigem Salat, Gurken, Tomaten und Peperoni (C1,D)

Pita-Souvlaki mit Haus-Patata € 10,80
mit Tzatziki, knackigem Salat, Gurken, Tomaten und Peperoni (C1,D)

Souvlaki „Spezial“ € 16,50
2 Souvlakia-Spieße mit griechischem Bauernsalat und Pita-Brot (C1,D)

Alle Souvlaki wahlweise vom Huhn und Schwein.
Rind gegen Aufpreis € 3,50 je Spieß.

Hauptallergene und Zusatzstoffe

A Sellerie/-erzeugnisse, B Senf/-erzeugnisse, C Glutenhaltiges Erzeugnis 1 Weizen, Hartweizen, 2 Roggen, 3 Gerste, 4 Hafer, D Milch/-erzeugnisse, einschließlich Laktose, E Eier/-erzeugnisse, F Erdnüsse/-erzeugnisse, G Sesam/-erzeugnisse, H Fisch/-erzeugnisse, I Weichtiere/-erzeugnisse, J Krebstiere/-erzeugnisse, K Schwefeldioxid/Sulfite, L Lupine/-erzeugnisse, M Soja/-erzeugnisse, N Schalenfrüchte 1 Mandeln, 2 Haselnüsse, 3 Walnüsse, 4 Pistazien, 5 Cashewkerne, 6 Sonnenblumen, 7 Pinien

DENK FABRIK

SPEISEKARTE

SUPPEN

- Soupa Tomata**  € 6,20
hausgemachte Tomatensuppe, verfeinert mit Olivenöl und griechischem Joghurt ^(D,N6,N7)
- Soupa Tou Spitiou** € 6,80
kräftige, hausgemachte Fleischsuppe vom Rind mit frischen Zutaten, etwas scharf ^(D,K,A,C1,M,6)

SALATE - DER FRISCHEKICK

- Choriatiki** 
griechischer Bauernsalat mit Fetakäse, Tomaten, Gurken, feinen Zwiebeln, gemischten Oliven und Peperoni ^(D)
- Mikri** € 6,50
Meseo € 9,20
Megali € 13,50
- Salata Mikri**  € 4,60
Blattsalate, Tomaten, Gurken, Rohkoststreifen, Hausdressing ^(B,9,K,N)
- Salata Megali**  € 9,50
Blattsalate, Tomaten, Gurken, gemischte Kerne, Rohkoststreifen, Hausdressing ^(B,9,K,N,N6,N7)
- Salata Megali**  € 11,90
mit geriebenem Fetakäse ^(B,9,K,N,N6,N7)
- Salata Rodi**  € 12,90
Blattsalate, Tomaten, Gurken, Rohkoststreifen, Orange, Granatapfelkerne, Hausdressing, gemischte Kerne ^(B,9,K,N,N6,N7)
- Salata Italianos** € 13,50
Blattsalate, Tomaten, Gurken, Rohkoststreifen, Schinken- und Käsestreifen, Ei, Hausdressing, gemischte Kerne ^(B,9,K,N,D,N6,N7)
- Salata Vitamines** € 15,50
Blattsalate, Tomaten, Rohkoststreifen, Hähnchenbrust in Streifen und geriebener Fetakäse, Hausdressing ^(B,9,K,N,D,N6,N7)
- Salata Dodekanes**  € 16,50
Blattsalate mit gegrillten Auberginen, Zucchini und Paprika, gebackenem Halloumi-Käse, gemischten Kernen, Hausdressing ^(B,9,K,N,D,N6,N7)
- Salata Poseidon** € 18,90
Gegrillter Garnelen-Spieß und Oktopus-Salat mit Blattsalaten, gemischten Kernen und Rohkoststreifen an Hausdressing ^(B,9,K,N,D,H,I,J)



Für Veganer bereiten wir gerne eine Marinade aus Essig, Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer zu.

Zu allen Suppen, Salaten und Vorspeisen reichen wir frisches Brot ^(C1,C2,D,E,G,N1,N2)

VORSPEISEN

- Meze-Platte**  € 16,80
Leckereien aus der mediterranen Küche (vegetarisch)
Als Hauptgericht oder zum Teilen ^(A,C,D,E,F,G,M,N,N6,5,9)
- Meze-Platte** € 17,80
Leckereien aus der mediterranen Küche mit Oktopus-Salat und Taramas
Als Hauptgericht oder zum Teilen ^(A,C,D,E,F,H,I,G,K,M,N,N6,5,9)
- Gegrillte Peperoni mit Knoblauchöl**  € 5,90
- Champignonköpfe „Denkfabrik-Style“**  € 7,50
^(C1,C2,D,,E,G,L,M,N2,N3)
(Balsamico-Knoblauch-Öl) mit Tzatziki
- Fetakäsewürfel gebacken, mit Tzatziki**  € 8,50
^(C1,C2,D,,E,G,L,M,N2,N3)
- Feta in der Folie**  € 9,20
mit Zwiebeln, Peperoni, Tomatenragout, in Olivenöl gebacken, mit Tzatziki ^(A,D,K)
- Saganaki**  € 9,80
griechischer Halloumi gebacken, mit Honig ^(B,D,K,N,N6,N7,9)
- Oktopus-Salat auf Kykladen-Art** € 16,50
marinierter Oktopus auf Tzatzikispiegel mit Oliven und Salatbouquet ^(B,D,H,I,K,N,N6,N7,9)
- Gefüllte Weinblätter**  € 7,80
in Zitronensauce ^(A,C1,D,M,5)

DIPS & SNACKS

- Schälchen zum Dippen**  je € 2,60
Tzatziki, Auberginensalat oder Chtipiti
- Peperoni natur**  € 3,50
- gemischte Oliven** ⁽²⁾  € 3,90
- Tzatziki** ^(D)  € 4,50
- Olivenpaste aus schwarzen Oliven** ⁽²⁾  € 4,20
- Chtipiti**  € 4,90
(Fetakäse-Paste, leicht pikant) ^(C1,D)
- Auberginensalat** ^(D)  € 4,90
- Pita-Brot** ^(C1,C2,D,E,G,N2)  € 2,00

FISCHGERICHTE

- Calamari gebacken** € 18,50
an Pita-Brot mit Tzatziki und Haus-Patata ^(C1,D,H,I)
- Freitag, Samstag, Sonntag & Feiertags**
- Ganze Dorade** € 26,50
mit leckeren Ofenkartoffeln oder Salata Megali, klassisch serviert ^(C1,H,K,N,9)

GREEK-HOME-STYLE-PITA-PIZZA

- Margaritos „Anno 1522“**  € 11,00
mit Tomatensauce und Mozzarella ^(C1,D)
- AUCH VEGAN ERHÄLTlich**
- Margaritos „Salami“** € 13,00
mit Tomatensauce, Mozzarella und Salami ^(A,B,C1,D,6,9)
- AUCH VEGAN ERHÄLTlich**
- Vegetarianos**  € 13,00
mit Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Zucchini, Paprika, Oliven und Peperoni ^(C1,D)
- Italianos** € 14,00
mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Schinken, Champignons und Paprikastreifen ^(A,B,C1,D,6,9)
- Francos** € 13,00
mit Rahm, Mozzarella, Speck und Zwiebeln ^(C1,D,6,9)
- Elinas**  € 13,50
mit Rahm, Fetakäse, Mozzarella, Paprikastreifen, Peperoni und Zwiebeln ^(C1,D)
- Pita-Pizza Brot „Natur“**  € 7,50
mit Oregano, Olivenöl ^(C1)

GREEK DINER

- Spitiko Burger** € 13,20
im Hausbrötchen, mit Dip, frischen Tomaten, Gurken, Zwiebeln und knackigem Salat, dazu Haus-Patata ^(B,C,D,5)
- mit Käse dazu** ^(D) € 14,20
- Bifteki Burger** € 18,50
im Hausbrötchen, mit Fetakäse gefüllt, Zwiebeln, Tomaten, knackigem Salat und Tzatziki, dazu Haus-Patata ^(B,C,C1,D,E,M) *alle Burger vom Rind

VEGETARISCH/VEGAN

AUCH VEGAN ERHÄLTlich

- Pita-Veggie**  € 7,80
mit gegrilltem Gemüse, geriebenem Fetakäse, Tzatziki, knackigem Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln ^(C1,D)

AUCH VEGAN ERHÄLTlich

- Pita-Veggie mit Haus-Patata**  € 9,80

AUCH VEGAN ERHÄLTlich

- Veggie**  € 14,20
Gemüseburger im Hausbrötchen, mit Halloumi-Käse, frischen Tomaten, Gurken, knackigem Salat, Zwiebeln, Tzatziki und Pesto, dazu Haus-Patata ^(C1,D,M,N6,5)

- Mousaka**  € 14,50
Griechischer Auberginenaufbau mit Kartoffeln, Tomaten und Fetakäse überbacken ^(A,C1,D,M)
(Zubereitung ca. 20 Minuten)

- Kritharaki**  € 13,80
Griechische Reismudeln mit Tomaten, Gemüse, Mozzarella und Fetakäse überbacken ^(C1,D,E,N7)

- Makaronia**  € 14,50
Griechische Pasta mit Fetakäse-Sauce, dazu Pinienkerne und getrocknete Tomaten ^(C1,D,E,N7)

- Gemüseplatte**  € 16,80
Leckeres Gemüse in Olivenöl gebraten, dazu sautierte Kartoffeln, gemischte Kerne und Tomatensauce ^(N6,N7)

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN AUS DEM BACKOFEN

- Kritharaki** € 14,50
Griechische Reismudeln mit Rinderhackfleisch, Tomaten, Mozzarella und Fetakäse überbacken ^(A,C1,D,E,K,6)

- Mousaka** € 15,50
Griechischer Auberginenaufbau mit Rinderhackfleisch, Kartoffeln, Tomaten und Fetakäse überbacken ^(A,C1,D,K,6)
(Zubereitung ca. 20 Minuten)

SEKT & PROSECCO

Prosecco	0,1l.	€ 3,00
Sekt	0,1l.	€ 3,20
Sekt Orange	0,1l.	€ 3,50
Flasche Prosecco	0,75l.	€ 19,50
Flasche Sekt	0,75l.	€ 21,00

SPRITZIGES

Prosecco Crodino	€ 4,80
Aperol Spritz	€ 6,50
Hugo Holundersirup, Prosecco, Wasser, Minze, Limette	€ 6,50
Himbeer Spritz Sirup, Prosecco, Wasser, Minze, Himbeeren	€ 7,00
White-Peach-Spritz Sirup, Schweppes White-Peach, Prosecco	€ 7,00
Flower Fizz Holundersirup, Metaxa, Limo, Zitrone, Limette	€ 8,50

LONGDRINKS & COCKTAILS

Vodka Lemon	€ 6,20
Gin Tonic	€ 6,20
Jacky Cola	€ 6,80
Cuba Libre Havanna, brauner Zucker, Coca Cola, Limette	€ 6,80
Blue Lagoon Vodka, Blue Curacao, Sprite, Zitronensaft, Limette	€ 7,50
Gin Lemon Gin, Bitter Lemon, Limettensaft, Limette	€ 6,80
Denkfabrik Ale Metaxa, Amaretto, Ginger Ale	€ 9,50
Moscow Mule Vodka, Ginger Beer, Minze, Limette	€ 9,50

SPIRITUOSEN

Ouzo	2cl.	€ 2,00
	4cl.	€ 3,50
Ouzo auf Eis	2cl.	€ 2,50
	4cl.	€ 4,00
Vodka	2cl.	€ 2,50
Jack Daniels	4cl.	€ 5,80
Tequila Silver	2cl.	€ 2,50
Tequila Gold	2cl.	€ 2,50
Jägermeister	2cl.	€ 2,50
Ramazotti	4cl.	€ 3,90
Metaxa 5*	4cl.	€ 4,20
Baileys	4cl.	€ 3,90
Grappa	4cl.	€ 5,50
Sambuca	2cl.	€ 2,80
Limoncello	4cl.	€ 3,50

ALDE GOTT

Obstbrand	2cl.	€ 2,80
Williamsbirnenbrand	2cl.	€ 3,20
Schwarzwälder Kirsch	2cl.	€ 3,50
Mirabellenwasser	2cl.	€ 3,50



HEISSE GETRÄNKE

Tasse Kaffee ⁽¹⁾	€ 2,50
Milchkaffee ^(1,D)	€ 3,30
Latte Macchiato ^(1,D)	€ 3,10
Cappuccino ^(1,D)	€ 2,80
Espresso ⁽¹⁾	€ 2,30
Espresso Doppio ⁽¹⁾	€ 4,00
Espresso Macchiato ^(1,D)	€ 2,50
Tee (Grün, Minze, Ingwer, Kamille, Roibusch, Schwarz, Früchte)	€ 2,00
Heiße Schokolade ^(D,4) mit Sahne	€ 3,30 € 0,60

FRAPPÉ DENKFABRIK STYLE

Frappé ^(1,D)	€ 4,20
Fredo Espresso ^(1,D)	€ 4,20
Fredo Cappuccino ^(1,D)	€ 4,60
Frappé mit leckerem Vanilleeis	€ 6,80

ALKOHOLFREI

Tafelwasser mit oder ohne Kohlensäure	0,2l. € 1,80 0,5l. € 3,20 1,0l. € 5,20
Teihnacher naturell/medium/classic	
Flasche	0,25l. € 3,00 0,7l. € 5,00
Eistee Burkhardt	0,33l. € 3,70
Zitrone, Pfirsich und Granatapfel	
Coca-Cola, Cola Light, Cola Zero ^(1,2,4) Fanta ^(2,4) Mezzo-Mix ^(1,2,4) Sprite ⁽⁴⁾	0,33l. € 3,50
Schwepes	
Bitter Lemon ^(3,5,9,11)	0,2l. € 3,50
Ginger Ale ^(2,5,9)	0,2l. € 3,50
Tonic Water ^(3,4,5)	0,2l. € 3,50
Saft / Nektar	0,3l. € 3,70 0,5l. € 6,50
Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft ^(2,4,5,9,11) , Ananassaft ⁽¹¹⁾ , Johannisbeernektar ⁽⁴⁾ , Bananennektar ^(4,9) , Maracujanektar ^(4,9,11) , Kirschnektar ^(4,5,9)	
Saftschorle	0,3l. € 3,30 0,5l. € 4,90
Hauslimonade eigene Rezeptur ^(2,4,5)	0,4l. € 4,30

BIERE VOM FASS

Export 5,3 % Alc.	0,3l. € 3,20 0,5l. € 4,20
Radler ^(C1,C3,4,5,11)	0,3l. € 3,30 0,5l. € 4,20
Colabier ^(C1,C3,1,2,4,5,6,10)	0,3l. € 3,50 0,5l. € 4,50
Jacob Edelbils 5,0 % Alc. ^(C1,C3) Im Henkelglas	0,3l. € 3,30 0,5l. € 4,20
Altbayrisch hell 4,9 % Alc. ^(C1,C3)	0,2l. € 2,80 0,5l. € 4,30
Altbayrisch dunkel 5,3 % Alc. ^(C1,C3)	0,2l. € 2,80 0,5l. € 4,30
Jacob Weißbier 5,3 % Alc. ^(C1)	0,3l. € 3,50 0,5l. € 4,50
Weizenradler ^(C1,4,5,11)	0,3l. € 3,30 0,5l. € 4,30
Bananenweizen ^(C1,4,9)	0,3l. € 3,50 0,5l. € 4,50
Colaweizen ^(C11,2,4,5,6,10)	0,3l. € 3,50 0,5l. € 4,50
Weizenbier ^(C1) (Alkoholfrei)	0,5l. € 4,10 0,3l. € 3,10



FLASCHENBIER

Kristallweizen 5,3 % Alc. ^(C1)	0,5l. € 4,50
Hoepfner Kräusen 5,1 % ^(C1)	0,5l. € 4,50
Hoepfner Grape 2,9 %	0,33l. € 3,50
Hoepfner Grape free (Alkoholfrei)	0,33l. € 3,50
Hoepfner Pils ^(C1) (Alkoholfrei)	0,33l. € 3,30

WEINE

Badischer Riesling ^(K)	0,2l. € 5,80
Weissburgunder ^(K)	0,2l. € 5,80
Rosé ^(K) lieblich	0,2l. € 5,80
Badischer Spätburgunder ^(K) trocken	0,2l. € 5,80
Weinschorle ^(K,4,5,11)	0,2l. € 3,50 0,5l. € 6,50



LIEBE GÄSTE!

Sie sind von Allergien betroffen.

Die Kennzeichnung unserer Speisen und Getränke erfolgte nach bestem Wissen und mit größter Sorgfalt. Jedoch ist es nicht ganz auszuschließen, dass sich Stoffe die Allergien/Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen, aus Küchen- und herstellungstechnischen Gründen, doch in den Gerichten enthalten sein können. Bei Fragen steht Ihnen unser Personal gerne zur Verfügung

Vielen Dank.

Familie Chatzitheodorou mit Team

Hauptallergene und Zusatzstoffe

A Sellerie/-erzeugnisse, **B** Senf/-erzeugnisse, **C** Gluten haltiges Erzeugnis **1** Weizen, Hartweizen, **2** Roggen, **3** Gerste, **4** Hafer, **D** Milch/-erzeugnisse, einschließlich Laktose, **E** Eier/-erzeugnisse, **F** Erdnüsse/-erzeugnisse, **G** Sesam/-erzeugnisse, **H** Fisch/-erzeugnisse, **I** Weichtiere/-erzeugnisse, **J** Krebstiere/-erzeugnisse, **K** Schwefeldioxid/Sulfite, **L** Lupine/-erzeugnisse, **M** Soja/-erzeugnisse, **N** Schalenfrüchte **1** Mandeln, **2** Haselnüsse, **3** Walnüsse, **4** Pistazien, **5** Cashewkerne, **6** Sonnenblumen, **7** Pinien, **1** koffeinhaltig, **2** mit Farbstoff, **3** Chinin haltig, **4** mit künstlichem Süßstoff, Süßungsmittel, **5** Säuerungsmittel, Zitronensäure, **6** mit Konservierungsmittel, **7** Phosphat, **8** Geschmacksverstärker, **9** Antioxidationsmittel E301, **10** enthält eine Phenylalaninquelle, **11** Stabilisator

**DENK
FABRIK**

DESSERT Karte



UNFASSBAR
LECKER

GRIECHISCHES DESSERT

Halva € 6,50
aus Sesam und Nüssen mit Honig, Orangen
und karamellisierten Walnüssen, warm serviert (C1,D,E,F,G,L,M,N1,N2,N3)

Halva € 5,50
natur, kalt serviert mit Zimt und Zitrone (C1,D,E,F,G,L,M,N1,N2,N3)

Kantaifi € 6,90
Griechisches Cremetörtchen auf Kantaifi
(dünne Teigfäden) (C1,D,E,F,M,N1,N2,N3,11)

Walnuss-Schokotörtchen € 6,90
im Filoteig (C1,D,E,F,G,L,M,N1,N2,N3,11)
mit Vanilleeis € 8,90

Galaktoboureko € 7,90
Grießpudding in Filoteig mit Vanilleeis ((C1,D,E,N)

Lauwarmer Schokokuchen € 7,00
mit Vanilleeis (C1,D,E,F,L,M,N6,5)

Ein Stück Schokokuchen (C1,D,E,F,L,M,N6,5) € 3,50

Tageskuchen € 3,50



GRIECHISCHER JOGHURT

Er hat zehn Prozent Fett und gilt trotzdem als gesund. Griechischer Joghurt ist eine wahre Eiweißbombe und vor allem bei Sportlern sehr beliebt. Durch das spezielle Herstellungsverfahren ist griechischer Joghurt ärmer an Kohlenhydraten und eiweißreicher als normaler Joghurt. Es werden 4 Liter Milch benötigt, um 1 kg griechischen Joghurt herzustellen. Griechischer Joghurt ist ein Naturprodukt - ohne Zucker, Konservierungs- und Farbstoffe. Ob pur oder mit Honig und Nüssen - griechischer Joghurt ist eine echte Delikatesse und wird oft unterschätzt

mit Honig (D) € 4,50
mit Honig und Walnüssen (D,N3) € 5,20
mit Früchten (D) € 5,80
mit Honig und Früchten (D) € 6,50

WOW

EISKARTE

Eissorten 1 Kugel € 2,20
Vanille, Schoko, Erdbeere, Stracciatella,
Zitrone, Karamell (D,N)

Portion Sahne € 1,00

Salted Caramel Eis (D,N2) € 8,90
mit Karamellsauce, Joghurt, Haselnüssen
und Haselnusskrokant