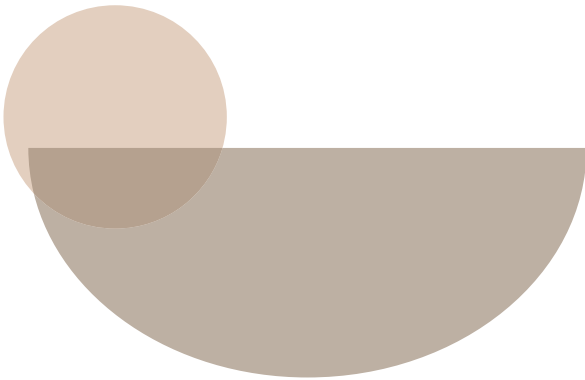


## BREAD & ACCOMPANIMENTS

two types of bread, rusks, black eyed beans,  
olives, olive oil €2,30 // person



gluten free



vegetarian



frozen



fried in sunflower oil



best seller

## Cold appetizers & Raw food

---

### CRETAN APPETIZER PLATTER

Dakos, vine leaf rolls, cheese Touloumotyri, Tzatziki, Aubergine humus, Fischroe salad  
(for 2 Persons) €20,00

### BEEF FILET-CARPACCIO

rocket, pickled artichokes, olive oil, coarse  
salt, freshly ground pepper €20,00

### BEEF TARTARE

beef tenderloin, egg yolk, dijon mustard,  
fresh herbs, anchovies paste, crispy  
bruschetta, potato straws €23,00

### SEABASS CEVICHE

fresh coriander, citrus, chilli, sweet potato  
cream €17,00

### SALMON/TUNA TARTARE

avocado, cucumber, soya, sesame, radish,  
chili, marinated fennel, olive oil €19,00

### KOPANISTI

cheese feta, chilli, olive oil, crispy bread  
€8,00

### DAKOS

barley rusks, grated tomato, cheese feta,  
oregano, olive oil and olives €8,50

### TZATZIKI

yogurt, cucumber, garlic, dill, croutons,  
olive oil €7,00

### AUBERGINE HUMMUS

chickpeas, smoked aubergine, honey, olive  
oil, tortilla chips €8,50

## Hot appetizers

---

### CHEESE 'FETA' WITH CEREALS

cereals and nuts crust, fig marmalade , breadsticks €13,50

### VINE LEAF ROLLS

stuffed vine leaves, mince meat, rice, herbs, egg-lemon sauce €10,50

### ORGANIC PORK 'APAKI'

sweet wine, potato straw €11,50

### FRIED SNAILS 'BOUBOURISTOI'

aged vinegar, coarse salt, rosemary €11,00

### CHEESE 'GRAVIERA' SAGANAKI

panko and polenta crust, seasonal marmalade , lemon cream €14,00

### SHRIMP TEMPURA

fish roe spread, cuttlefish ink, saffron aioli €14,50

### STEAMED MUSSELS

garlic, ouzo, herbs €13,50

### SAUTEED MUSHROOMS

pumpkin seeds, , cheese 'galomizithra' €10,50

### FRIED POTATOES

sea salt blossom, fresh oregano €6,00

## Salads

---

### ALANA

mixed baby leaves, multi-coloured peppers, carrot, radish, croutons, walnuts, raisins, cherry tomatoes, parmesan flakes, balsamic vinegar in phyllo pastry nest €12,50

### KANTAIFI

mixed green salad, traditional pastry base (kantaifi), cheese feta mouse, fig chutney, halva ice cream €14,00

### GREEK SALAD

tomato, cucumber, onion, olives, capers, barley rusk, oregano, cheese 'feta' and olive oil €10,50

### VEGETABLE BANQUET

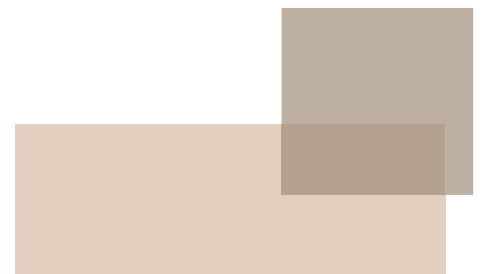
mixed baby leaves, cherry tomato, hazelnuts, seasonal fruits, grilled 'manouri' cheese, carob-honey dressing €13,00

### BOILED GREENS

seasonal greens, zucchini, boiled egg, grated tomato , potato, sour cheese 'galomizithra', olive oil €11,50

### CHERRY TOMATOES 'BURRATA'

organic cherry tomatoes, carob rusk, basil pesto, mozzarella buratta, herbs vinegrette €14,50



# Casserole & saucepan

## BEEF FILLETS 'HONEY'

honey, sweet wine, sesame, potato puree  
€31,00

## BEEF 'RAGOUT'

garlic, vinegar, potato puree, chips €21,00

## SLOW COOKED LAMB SHANK

potato puree, gravy sauce €26,00

## BEEF FILLETS 'PASTICCIO'

rigatoni, ragu sauce, cheese 'graviera'  
bechamel €33,00

## GOAT IN THE CASSEROLE

anise, lemongrass, orzo pasta, cheese  
galomizithra €25,50

## CHICKEN WITH ORANGE

carrot puree, bulgur, orange sauce €18,00

# Pasta & Risotto

## MUSHROOM RISOTTO

mushroom variety, parmesan flakes,  
mushroom cream, truffle oil €18,00

## CHICKEN RIGATONI

chicken, cheese 'haloumi', sunflower seeds,  
lime cream €18,00

## GNOCCHI CAPRESE

basil pesto, cherry tomatoes, mozzarella  
€17,50

## SHRIMPS ORZO PASTA

shrimps, tomato, basil, shellfish broth €21,50

## SEAFOOD LINGUINE

clams, mussels, saffron €23,00

# Fish & Seafood

## SEABASS FILLET

sauteed zucchini, baby leaves, butter peas,  
citrus sauce €22,50

## SALMON FILLET

bulgur, celery root cream, citrus sauce  
€26,50

## LOBSTER LINGUINE

lobster (600gr), ouzo, basil, tomato €62,00

## GRILLED JUMBO SHRIMPS

carrot puree, marinated avocado, aioli,  
baked chilli  
(2 pieces) €35,00

## GRILLED SHRIMPS

carrot puree, marinated avocado, aioli,  
baked chilli €22,50

## TUNA FILLET

sun-dried tomato, tabouleh, avocado puree  
€26,50

## GRILLED OCTOPUS

beans salad, aubergine hummus,  
oil 'n' lemon sauce €23,00

## GRILLED LOBSTER

sweet potato puree, avocado, herbs  
vinaigrette €58,00 // 600gr

## PORK CHOP

fried potatoes, pita bread, bbq sauce €16,00

## CHICKEN FILLET

grilled vegetables, baked potato €16,00

## BEEF PATTIES

fried potatoes, pita bread, yogurt €16,00

## BEEF BURGER

ground beef, iceberg, tomato, parmesan cheese, pastrami, caramelised onions, spicy mayo, fried potatoes €17,50

## VEGAN BURGER BEYOND

iceberg, mushrooms, caramelised onions, truffle mayo, avocado cream, mixed salad €17,50

## Steaks...

We suggest **medium, medium rare and rare** for optimum results

## LIMOUSINE

...served with grilled vegetables and smashed fried potatoes

## CHATEAUBRIAND FOR TWO

Greek breeding. With pepper and bearnaise sauce €70,00 // 450gr

## TENDERLOIN STEAK

Greek breeding €34,00 // 200gr  
€48,00 // 300gr

## SIRLOIN STEAK

Greek breeding €28,00 // 300gr

## RIB - EYE

Greek breeding €32,00 // 300gr

## BLACK ANGUS

...served with grilled vegetables and baked potato

## RIB - EYE AUSTRALIA

Australia €54,50 // 300gr

## PICANHA

New Zealand €38,00 // 300gr

## RIB - EYE ARGENTINA

Argentina €42,50 // 300gr

## RIB STEAK ON THE BONE

Ireland €40,00 // 500gr

## WAGYU

...served with grilled onions and baked potato

## STRIPLOIN A5 JAPAN

Kobe, Japan (+/-200gr)  
€55,50 // 100gr

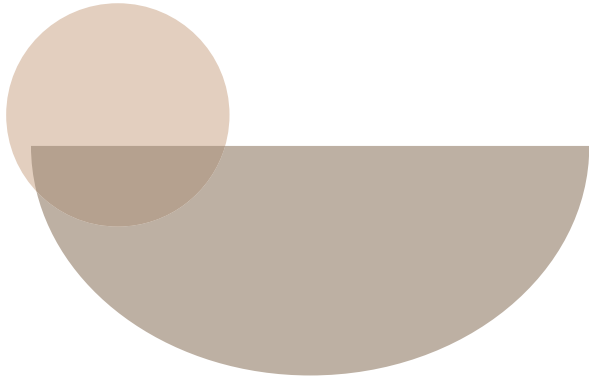
**SAUCES:** Pepper // Bearnaise // Mushroom  
BBQ // Gravy €3,00

Prices are inclusive of 13% I.V.A. We accept cash, Visa, Mastercard, Maestro.

Please inform us of any food allergies you may have and we can suggest alternative dishes. The consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received. The restaurant is obliged to have special complain form next to the entrance

## PAIN & ACCOMPAGNEMENTS

deux types de pain, biscottes, haricots aux yeux  
noirs, olives, huile d'olive €2,30 // person



sans gluten



végétarien



congelé



frit à l'huile de tournesol



best seller

## Entrées froides et crues

### TOUTE LA CRETE EN UN SEUL PLAT

dakos, feuilles de vigne farcies, fromage touloumotyri, tzatziki, humus d'aubergine, tarama  
(pour 2 personnes) €20,00

#### CARPACCIO DE FILET DE BŒUF

roquette, artichauts marinés, huile d'olive,  
gros sel, poivre du moulin €20,00

#### CEVICHE DE LOUP DE MER

coriandre fraîche, agrumes, piment, crème de  
patate douce €17,00

#### KOPANISTI

fromage feta, piment, huile d'olive, pain  
croustillant €8,00

#### TZATZIKI

yaourt, concombre, ail, aneth, croûtons  
maison, huile d'olive €7,00

#### TARTARE DE BOEUF

filet de bœuf, jaune d'œuf, moutarde de dijon,  
herbes fraîches, pâte d'anchois, bruschetta  
croustillante, pailles de pommes de terre 23,00

#### TARTARE DE SAUMON/THON

avocat, concombre, soja, sésame, radis,  
fenouil mariné, piment, huile d'olive €19,00

#### DAKOS

croutons d'orge, tomate fraîche rapée, feta,  
origan, huile d'olive, olives €8,50

#### HOUMUS D'AUBERGINES

pois chiches, aubergine fumée, miel, huile  
d'olive, tortilla chips €8,50

## Entrées chaudes

---

**FROMAGE « FETA » AUX CÉRÉALES** 🍷🟡  
croûte de céréales et noix, confiture de figue, chapelure €13,50

**FEUILLES DE VIGNE FARCIES** 🍷🌿  
riz, viande hachée, herbes aromatiques, sauce à l'oeuf citronné €10,50

**PORC FUME 'APAKI'** 🌿  
vin doux, paille de pomme de terre €11,50

**ESCARGOTS 'BOUBOURISTOI'** 🌿  
vinaigre vieilli, romarin €11,00

**SAGANAKI AU FROMAGE GRAVIERA** 🍷🟡  
croûte de panko et polenta, marmelade de saison, crème de citron €14,00

**TEMPURA DE CREVETTES** 🍷🟡❄️  
mousse de tarama, encre de seiche, aïoli au safran €14,50

**MOULES A LA VAPEUR** ❄️🌿  
ail, ouzo, herbes €13,50

**CHAMPIGNONS SAUTÉS** 🌿🟢🍷  
graines de citrouille, fromage 'galomizithra', €10,50

**POMMES DE TERRE FRITES** 🌿🟢🟡  
fleur de sel marin, origan frais €6,00

## Salades

---

**ALANA** 🟢  
mélange de jeunes pousses, noix, poivrons multicolores, carotte, radis, croûtons, raisins secs, tomates cerises, copeaux de parmesan, vinaigre balsamique en nid de pâte phyllo €12,50

**KANTAIFI** 🟢🍷  
salade verte mixte, base de pâtisserie traditionnelle (kantaifi), mousse à la feta, chutney de figues, glace halva €14,00

**SALADE GRECQUE** 🟢  
tomate, concombre, oignon, olives, câpres, biscotte d'orge, origan, fromage "feta" et huile d'olive €10,50

**BANQUET DE LÉGUMES** 🟢🌿  
jeunes pousses mélangées, tomate cerise, noisette, fruits de saison, fromage « manouri » grillé, vinaigrette caroube-miel €13,00

**VERTS BOUILLIS** 🟢🌿  
légumes 4verts de saison, courgette, œuf dur, tomate râpée, pomme de terre, fromage aigre 'galomizithra', huile d'olive €11,50

**TOMATES CERISES 'BURRATA'** 🟢  
Tomates cerises bio, , biscotte de caroube, fromage 'mozzarella burrata', Pesto au basilic, vinaigrette aux herbes €14,50

# Casserole & sauté

## FILETS DE BŒUF 'AU MIEL'

miel, vin doux, sésame, purée de pomme de terre €31,00

## BŒUF 'RAGOUT'

ail, vinaigre, purée de pomme de terre, frites €21,00

## JARRET D'AGNEAU

purée de pommes de terre, sauce au jus €26,00

## FILETS DE BŒUF 'PASTICCIO'

rigattoni, sauce ragoût, béchamel au fromage 'graviera €33,00

## CHÈVRE À LA CASSEROLE

anis, citronnelle, pâtes orzo, fromage galomizithra €25,50

## POULET A L'ORANGE

purée de carottes, gruau, sauce à l'orange €18,00

# Pâtes & Risotto

## RISOTTO AUX CHAMPIGNONS

variété de champignons, copeaux de parmesan, creme de champignons, huile de truffe €18,00

## RIGATONI AU POULET

poulet, fromage « haloumi », graines de tournesol, crème au citron vert €18,00

## GNOCCHI CAPRESE

pesto de basilic, tomates cerises, mozzarella €17,50

## CREVETTES ORZO PÂTES

crevettes, tomate, basilic, bouillon de fruits de mer €21,50

## LINGUINES AUX FRUITS DE MER

palourdes, moules, safran €23,00

# Poissons & Fruits de Mer

## FILLET DE LOUP DE MER

courgettes sautées, jeunes pousses, pois beurre, sauce aux agrumes €22,50

## FILET DE SAUMON

gruau, crème de céleri-rave, sauce aux agrumes €26,50

## LINGUINES AU HOMARD

homard (600gr), ouzo, basilic, tomate €62,00

## CREVETTES GÉANTES GRILLÉES

purée de carottes, avocat mariné, aïoli, piment au four  
(2 pièces) 35,00 €

## CREVETTES GRILLÉES

purée de carottes, avocat mariné, aïoli, piment au four €22,50

## FILET DE THON

tomate séchée, taboulé, purée d'avocat €26,50

## POULPE GRILLE

salade de haricots, houmous d'aubergines, sauce à l'huile et au citron €23,00

## HOMARD GRILLÉ

purée de patates douces, avocat, vinaigrette aux herbes €58,00 // 600gr



## CÔTE DE PORC

pommes de terre frites, pain pita, sauce bbq maison €16,00

## FILET DE POULET

légumes grillés, pomme de terre au four €16,00

## STEAK HACHÉ DE BOEUF

pommes de terre frites, pain pita, yogourt épicé €16,00

## BURGER DE BOEUF

boeuf haché, iceberg, tomate, fromage parmesan, pastrami, oignons caramélisés, mayo épicée et pommes de terre frites €17,50

## BURGER VÉGÉTALIEN 'BEYOND'

iceberg, champignons, oignons caramélisés, mayo à la truffe, crème d'avocat et salade €17,50

## Boeuf...

Nous proposons 3 types de cuisson pour une meilleure dégustation: **à point, saignant et bleu**

## LIMOUSINE

...servi avec légumes grillés et frites écrassées

### FILET DE BOEUF POUR DEUX

Elevage grec. Avec sauce au poivre et sauce béarnaise €70,00 // 450gr

### FILET DE BOEUF

Elevage grec €34,00 // 200gr  
€48,00 // 300

### FAUX FILET

Elevage grec €28,00 // 300gr

### ENTRECÔTE

Elevage grec €32,00 // 300gr

## BLACK ANGUS

...servi avec légumes grillés et pomme de terre au four

### ENTRECÔTE AUSTRALIA

Australia €54,50 // 300gr

### PICANHA

New Zealand €38,00 // 300gr

### ENTRECÔTE ARGENTINA

Argentina €42,50 // 300gr

### COTE DE BOEUF

Ireland €40,00 // 500gr

## WAGYU

...servi avec oignons grillés et pomme de terre au four

### FAUX FILET A5 JAPAN

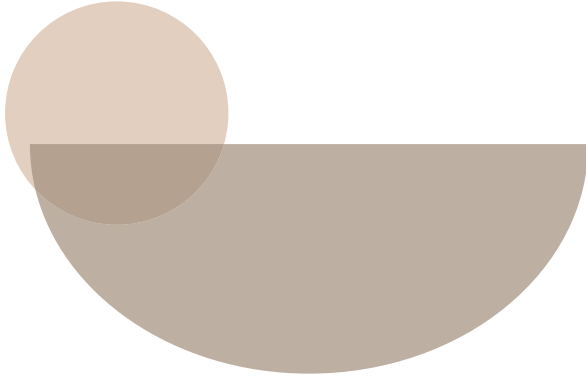
Kobe, Japan (+/-200gr)  
€55,50 // 100gr

**SAUCES:** Poivre // Bearnaise // Champignons  
BBQ // Gravy €3,00

Les prix incluent 13% I.V.A. Nous acceptons les espèces, Visa, Mastercard, Maestro.  
Veuillez nous informer de toute allergie alimentaire que vous pourriez avoir et nous pourrions vous proposer des plats alternatifs. Le consommateur n'est pas tenu de payer si l'avis de paiement n'a pas été reçu. Le restaurant est obligé d'avoir un formulaire de réclamation spécial à côté de l'entrée

## BROT & BEGLEITUNG

zwei Brotsorten, Zwieback, Oliven, Olivenöl  
Schwarzaugenbohnen, €2,30 // person



glutenfrei



vegetarisch



tiefgekühlt



in Sonnenblumenöl frittiert



bestseller

## Kalte & Rohe Vorspeisen

---

### GANZ KRETA AUF EINEM TELLER

Dakos, Weinblattröllchen, Touloumotyri-Käse, Tzatziki, Auberginenhumus,  
rosa Seehecht-Kaviarcreme  
(für 2 Personen) €20,00

#### RINDERFILET-CARPACCIO

Rucola, eingelegten Artischocken, Olivenöl,  
grobem Salz, frisch gemahlenem Pfeffer  
€20,00

#### SEEBARSCH CHEVICHE

Zitrusaromen, Salz, Pfeffer, Olivenöl, grüne  
Chili, Gurke, Pfirsich, €17,00

#### KOPANISTI

Feta-Käse, Chili, Olivenöl mit knusprigem  
Brot €8,00

#### TZATZIKI

Joghurt, Gurke, Knoblauch, Dill,  
hausgemachte Croutons, Olivenöl €7,00

#### RINDERTARTAR

Rinderfilet, Eigelb, Dijonsenf, frische Kräuter,  
Sardellenpaste, knusprige Bruschetta, dünne  
Kartoffelstreifen €23,00

#### LACHS/THUNFISCHTARTAR

Avocado, Gurke, Soja, Sesam, Rettich, Chili,  
marinierter Fenchel, Olivenöl €19,00

#### DAKOS

geriebene frische Tomate, Feta-Käse,  
Oregano, Olivenöl und Oliven auf  
Gerstenzwieback, €8,50

#### AUBERGINEN-HUMMUS

Kichererbsen, geräucherte Aubergine,  
Honig, Olivenöl mit Tortilla-Chips €8,50

## Warme Vorspeisen

---

### „FETA“ KÄSE MIT GETREIDEKRUSTE

an Feigenmarmelade und knusprigen Brotstangen €13,50

### GEFÜLLTE WEINBLÄTTER

mit Hackfleisch, Reis, Kräutern am Ei-Zitronensauce €10,50

### GERÄUCHERTES SCHWEINEFLEISCH

mit Süßwein, Kartoffelstreifen €11,50

### SCHNECKEN 'BOUBOURISTOI'

in gealtertem Essig mit grobem Salz und Rosmarin €11,00

### GRAVIERA-KÄSE SAGANAKI

in Panko- und Polentakruste mit Marmelade der Saison und Zitronencreme €14,00

### TEMPURA-GARNELEN

mit rosa Seehecht-Kaviarcreme, Tintenfischfarbe, Krabbencracker, Safran-Aioli €14,50

### GEDÄMPFTE MUSCHELN

mit Knoblauch, Ouzo und frischen Kräutern €13,50

### SAUTIERTEN PILZEN

mit Kürbiskernen und 'galomizithra' Käse €10,50

### GEBRATENE KARTOFFELN

mit Fleur de Sel Meersalz und frischem Oregano €6,00

## Salate

---

### ALANA

gemischte Babyblätter, bunte Paprika, Karotten, Rettich, Croutons, Walnüsse, Rosinen, Kirschtomaten, Parmesanflocken, in Blätterteig-Nest €12,50

### KANTAIFI

gemischter grüner Salat auf traditionellem Gebäck (Kantaifi), Feta-Käse-Mousse, Feigen-Chutney, Halva-Eis €14,00

### GRIECHISCHER SALAT

Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Kapern, Gerstenzwieback, Oregano, Feta-Käse und Olivenöl €10,50

### GEMÜSEBANKETT

gemischte Babyblätter, Kirschtomaten, Haselnüsse, saisonale Früchte, gegrillter Manouri-Käse, Johannisbrotsirup-Dressing €13,00

### GEGARTES WILDGEMÜSE

Saisonales frisches Gemüse mit Zucchini, geriebene frische Tomate, eingelegte Zwiebeln, Sauerkäse „Galomizithra“. €11,50

### KIRSCHTOMATEN 'BURRATA'

Bio-Kirschtomaten, , Johannisbrot Zwieback, Basilikumpesto, Mozzarella-Burrata, Kräutervinaigrette €14,50

# Langsam gegart & sautiert

## RINDERFILETS „HONIG“

in Sauce aus Honig und süßem Wein,  
Sesam, Kartoffelpüree €31,00

## RINDFLEISCH 'RAGOUT'

mit Knoblauch, Essig, Kartoffelpüree, Chips  
€21,00

## GESCHMORTE LAMMKEULE

mit Kartoffelpüree und Bratensoße €26,00

## RINDERFILETS 'PASTICIO'

mit Rigatoni in Ragu-Sauce, „Graviera“ Käse  
Bechamel €33,00

## ZIEGE IN DER KASSEROLLE

mit Anis, Zitronengras, griechischen  
Reisnudeln, 'galomizithra' Käse €25,50

## HÜHNCHENBRUSTFILLET MIT ORANGE

an Karottenpüree und Bulgur mit  
Orangensauce €18,00

# Nudeln & Risotto

## PILZ RISOTTO

Auswahl an Pilzen mit Parmesanflocken,  
Trüffelöl €18,00

## RIGATONI HÜHNCHEN

Hähnchen, Käse „Haloumi“,  
Sonnenblumenkerne, Limettencreme €18,00

## GNOCCHI CAPRESE

mit Basilikumpesto, Kirschtomaten,  
Mozzarella €17,50

## GRIECHISCHE REISNUDELN MIT GARNELEN

Garnelen, , Tomate, Basilikum,  
Schalentierbrühe €21,50

## LINGUINE MIT MEERESFRÜCHTE

Venusmuscheln, Miesmuscheln, Safran  
€23,00

# Fisch & Meeresfrüchte

## SEEBARSCHFILET

mit sautierten Zucchini, Babysalatblättern,  
Buttererbsen und Zitrusauce €22,50

## LACHSFILET

in Zitronensauce an Bulgur und  
Selleriecreme €26,50

## HUMMERLINGUINE

Hummer (600gr), Ouzo, Basilikum, Tomate  
€62,00

## GEGRILLTE JUMBO-GARNELEN

an Karottenpüree, marinierte Avocado, Aioli,  
gebackenes Chili  
(2 Stück) 35,00 €

## GEGRILLTE GARNELEN

Karottenpüree, marinierte Avocado, Aioli,  
gebackenes Chili €22,50

## THUNFISCHFILET

mit sonnengetrockneten Tomaten, Tabouleh,  
Avocadopüree €26,50

## OKTOPUS VOM GRILL

an Bohnensalat, Auberginen-Hummus in  
Ölivenöl-Zitronensauce €23,00

## GEGRILLTER HUMMER

Süßkartoffelpüree, Avocado, Kräuter  
Vinaigrette €58,00 // 600gr



## SCHWEINEKOTELETT

mit Bratkartoffeln, Fladenbrot, hausgemachte BBQ-Sauce €16,00

## HÄHNCHENBRUSTFILET

an gegrilltes Gemüse und Ofenkartoffel  
€16,00

## RINDFLEISCH-PATTIES

Bratkartoffeln, Fladenbrot, scharfer Joghurt  
€16,00

## RINDFLEISCHBURGER

Hackfleisch, Eisberg, Tomate, Parmesan, Pastrami, karamellisierte Zwiebeln, würzige Mayo und gebratene Kartoffeln €17,50

## VEGANER BURGER BEYOND

Eisberg, Champignons, karamellisierte Zwiebeln, Trüffelmayonnaise, Avocado-creme und Salat €17,50

## Steaks...

Wir empfehlen Medium, Medium Rare und Rare für optimale Ergebnisse

## LIMOUSINE

serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse

### RINDERFILET FÜR ZWEI PERSONEN

aus griechischer Haltung . Mit Pfeffer und Sauce Bearnaise €70,00 // 450gr

### RINDERFILET

aus griechischer Haltung €34,00 // 200gr  
€48,00 // 300gr

### SIRLOIN STEAK

aus griechischer Haltung €28,00 // 300gr

### RIB - EYE

aus griechischer Haltung €32,00 // 300gr

## BLACK ANGUS

...serviert mit Grillgemüse und Ofenkartoffeln

### RIB - EYE AUSTRALIA

Australia €54,50 // 300gr

### PICANHA

New Zealand €38,00 // 300gr

### RIB - EYE ARGENTINA

Argentina €42,50 // 300gr

### RIB STEAK

Ireland €40,00 // 500gr

## WAGYU

...serviert mit gegrillten Zwiebeln und Ofenkartoffeln

### STRIPLOIN A5 JAPAN

Kobe, Japan (+/-200gr)  
€55,50 // 100gr

**SAUCEN:** Pfeffer // Bearnaise // Pilzsoße // BBQ // Bratensoße  
€3,00

Die Preise verstehen sich inklusive 13 % I.V.A. Wir akzeptieren Bargeld, Visa, Mastercard, Maestro. Bitte teilen Sie uns eventuelle Lebensmittelallergien mit und wir können Ihnen alternative Gerichte vorschlagen. Der Verbraucher ist nicht zur Zahlung verpflichtet, wenn die Zahlungsaufforderung nicht eingegangen ist. Das Restaurant ist verpflichtet, neben dem Eingang ein spezielles Beschwerdeformular aufzustellen