

AN DEN   
*Saumseen*  
RESTAURANT & PENSION



*Sehr verehrter Gast,*



*wir begrüßen Sie recht herzlich in unserem Restaurant.*

*Unser Haus und dessen gepflegte Gastlichkeit sollen dazu beitragen, Ihnen Stunden der Entspannung zu bereiten.*

*Neben der traditionellen griechischen Küche bekommen Sie bei uns auch verschiedene internationale Spezialitäten serviert.*

*Unser Koch erwartet Ihre Wünsche und wird alle Speisen für Sie frisch zubereiten.*

*Ihre Familie Sotiriadis*



## **Die Saumseen - die Landschaft in unserer unmittelbaren Umgebung**

Schon bei der Anfahrt oder bei Ihrem Spaziergang zu unserem Restaurant werden Sie bemerkt haben, dass dieses inmitten einer wunderschönen Seenlandschaft liegt, die den Namen Saumseen trägt. Die ganze Sie umgebende Region ist das Naturschutzgebiet Fritschlach.

Noch im 17. Jahrhundert floss hier der Hauptarm des Rheins. Auf dem Hochufer stand nahezu ungeschützt das kleine Fischerdorf Dachslandt (Daxlanden), das Mitte des 17. Jahrhunderts zum Teil einem katastrophalen Hochwasser zum Opfer fiel. Der Flusslauf wurde daraufhin nach Westen verlegt; die alte Rheinschlinge verlandete im Laufe der Zeit und es entwickelten sich zahlreiche Niedermoorflächen mit Röhricht, Feuchtgebüschchen und Bruchwäldern.

Im Norden des heutigen Naturschutzgebietes erfolgte in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts bis in die dreißiger Jahre des 20. Jahrhunderts durch den Abbau von Ton und Auenlehm aus der verlandeten Schlinge des früheren Rheinstromes ein wesentlicher Eingriff in diese ursprüngliche Auenlandschaft. Der Lehm wurde vorwiegend für den Hausbau der umliegenden Fachwerkhäuser und die Herstellung von Ziegeln durch die in unmittelbarer Nachbarschaft befindlichen Ziegeleien verwandt.

Die 1,5 bis drei Meter tiefen Gruben füllten sich mit Wasser und sind heute wertvolle Biotop. Wegen ihrer geringen Tiefe haben die Saumseen ausgedehnte Flachwasserzonen, deren Bewuchs dem natürlicher Seen gleicht.

Die beherrschende Pflanze ist das Schilf. Es vermehrt sich vor allem über unterirdische Wurzeläusläufer, aus denen neue Sprossen wachsen. Deshalb baut es meist dichte, großflächige Bestände auf. Es gedeiht im nassen Boden des Ufers und kann bis rund einen Meter Wassertiefe in den See vordringen.

Vor dem Schilf liegt stellenweise eine Zone aus Schwimmblattpflanzen. Am auffälligsten ist die Gelbe Teichrose. Sie wurzelt im Seeboden. Mit langen Blattstielen bildet sie auch noch bei zwei bis drei Meter Wassertiefe an der Oberfläche große eiförmige Schwimmblätter aus.

Am letzten Saumsee hat die Bezirksstelle für Naturschutz und Landschaftspflege einen Beobachtungsturm errichtet. Mit etwas Geduld und mit einem Fernglas kann man interessante Vogelarten beobachten wie Bläss- und Teichhuhn. Aus dem Schilf hört man von Mai bis Juli den Gesang des Teichrohrsängers.

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt und Bedienung.  
Alle Speisen sind auch zum mitnehmen.

## Aperitifs

1.	Ouzo	2 cl	2,00 €
2.	Cherry medium oder trocken	4 cl	3,20 €
3.	Martini rot oder weiß	5 cl	3,20 €
4.	Campari <sup>1</sup> dazu Soda oder Orangensaft	5 cl	3,50 €
5.	Sekt dazu auf Wunsch Orangensaft	0,1 l	2,70 €

## Suppen

Zu allen Suppen reichen wir Ihnen frisches Weißbrot.

6.	Gulaschsuppe	3,20 €
7.	Bohnensuppe	3,20 €
8.	Hühnersuppe	3,20 €
9.	Tomatensuppe	3,20 €

### Saumseen-Impressionen



*Gelbe Teichrose*

## Salate

Zu allen Salaten reichen wir Ihnen frisches Weißbrot.

10.	Kleiner gemischter Salat	2,80 €
11.	Grüner Salat	2,60 €
12.	Krautsalat <sup>5</sup>	2,60 €
13.	Griechischer Bauernsalat <sup>2, 3, 4, 6</sup> mit Schafskäse, Gurken, Tomaten, Peperoni, Oliven, Zwiebeln und Paprika	7,50 €
14.	Vitaminteller gegrillte Putenstreifen auf buntem gemischtem Salat	7,90 €
15.	Salatplatte á la Chef <sup>2, 3, 4</sup> mit Schinken, Käse und Ei	7,90 €
16.	Salatplatte Athen bunter gemischter Salat mit Gyros-Streifen und geriebenem Schafskäse	7,90 €

## Vorspeisen

Zu allen Vorspeisen reichen wir Ihnen frisches Weißbrot.

17.	Tzatziki klassische Zubereitung der griechischen Küche aus Joghurt, Salatgurke und Knoblauch	3,90 €
18.	Weinblätter gefüllt mit Reis und delikater Zitronensauce	5,50 €
19.	Peperoni gegrillt mittelscharfe Peperoni mit frischem Knoblauch in Kräuter-Wein-Sauce	5,00 €
20.	Gebackener Schafskäse	6,50 €
21.	Gegrillter Schafskäse in Folie mit Tomaten, Peperoni und Knoblauch	6,50 €
22.	Gegrillte Champignons in Kräuter-Wein-Sauce	6,00 €
23.	Gegrillte Champignons gefüllt mit Kräuter-Schafskäse-Creme in Kräuter-Wein-Sauce	6,50 €
278.	Zucchini Gebackene Zucchini mit Tzatziki	4,80 €
279.	Auberginen Gebackene Auberginen mit Tzatziki	4,80 €
24.	Octopus vom Grill in Olivenöl-Essig-Marinade	8,90 €

## Grillspezialitäten vom Schwein

Alle Gerichte mit Beilage nach Wahl und kleinem gemischten Salat.

25.	<b>Suflaki</b> zwei Fleischspieße mit Tzatziki	9,80 €
26.	<b>Hacksteak</b> gemischtes Hackfleisch (Schwein/Rind) mit Schafskäse gefüllt, dazu Tzatziki	9,50 €
27.	<b>Hackfleischröllchen</b> gemischtes Hackfleisch (Schwein/Rind), dazu Tzatziki	9,00 €
28.	<b>Bauernspieß</b> Fleischspieß mit Zwiebeln, Peperoni, dazu Tzatziki	10,80 €
29.	<b>Herkulesspieß</b> Fleischspieß in pikanter Sauce, dazu Gemüse	11,80 €
30.	<b>Lendenspieß</b> mit feiner Buttersauce, dazu Gemüse	12,50 €
31.	<b>Filetspieß Spezial</b> mit Käse überbacken, dazu Gemüse	13,50 €
32.	<b>Olympiaspieß</b> zarte Lende mit Tomaten, Paprika in Zitronensauce, dazu Gemüse	13,20 €
33.	<b>Schweinerückensteak</b> mit Kräuterbutter, dazu Gemüse	10,50 €
34.	<b>Schweinerückensteak</b> gegrillt, mit pikanter Sauce, dazu Gemüse	11,50 €
35.	<b>Schweinerückensteak</b> gegrillt, mit Champignonsauce, dazu Gemüse	11,50 €
36.	<b>Lendensteak</b> gegrillt, dazu Gemüse	12,50 €
263.	<b>Metaxasteak</b> gegrillte zarte Lende in Metaxasauce, dazu Gemüse	13,80 €
282.	<b>Kolossossteak</b> gefüllte zarte Lende mit Schafskäse, dazu Gemüse	13,80 €

## Gyrosspezialitäten

– griechische Spezialität aus Schweinefleisch

Alle Gerichte mit Beilage nach Wahl und kleinem gemischten Salat.

37.	<b>Gyros</b> mit Tzatziki	9,50 €
38.	<b>Gyros Spezial</b> aus dem Backofen, mit Metaxasauce, überbacken mit Käse	11,50 €

## Grillspezialitäten vom Rind

Alle Gerichte mit Beilage nach Wahl und kleinem gemischten Salat.

Die Steaks werden medium oder nach Ihrem Wunsch gegrillt.

39.	Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter und Gemüse	14,80 €
40.	Argentinisches Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln und Gemüse	14,80 €
280.	Argentinisches Rumpsteak mit Pfefferrahmsoße und Gemüse	14,80 €
264.	Argentinisches Rumpsteak mit Brot (ohne Beilagen und Salat)	11,80 €
265.	Ochsenpieß Fleischpieß mit Zwiebeln und Peperoni	14,80 €
41.	Rinderleber gegrillt, mit Zwiebelringen und Gemüse	9,50 €

## Grillspezialitäten vom Lamm

Alle Gerichte mit Beilage nach Wahl und kleinem gemischten Salat.

42.	Lammkoteletts aus zarter Lammkrone, mit frischem Knoblauch	13,90 €
43.	Lammrücken vom zartem Milchlamm, rosa gegrillt, mit frischem Knoblauch	13,90 €
281.	Lammfilet vom zartem Milchlamm, rosa gegrillt, in Pfefferrahmsoße	15,80 €
266.	Lammteller zwei Koteletts, ein Spieß und ein Steak, dazu Gemüse und mit frischem Knoblauch	13,90 €
44.	Lammhaxe aus dem Backofen mit grünen Bohnen als Beilage und mit frischem Knoblauch	10,90 €
267.	Lammhaxe aus dem Backofen mit dicken Bohnen als Beilage und mit frischem Knoblauch	10,90 €

## Grillspezialitäten vom Geflügel

Alle Gerichte mit Beilage nach Wahl und kleinem gemischten Salat.

45.	Putenbrust gegrillt, in Zitronensauce, dazu Gemüse	10,90 €
46.	Putenbrust natur mit Kräuterbutter, dazu Gemüse	9,90 €

## Teller-Variationen

Alle Gerichte mit Gemüse, Beilage nach Wahl und kleinem gemischten Salat.

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 47. | <b>Olympia-Teller</b><br>ein Schweinefleischspieß, Gyros, dazu Tzatziki  | 9,90 €  |
| 48. | <b>Kreta-Teller</b><br>Gyros, zwei Hackfleischröllchen (gemischt Rind/ Schwein),<br>Rinderleber, dazu Tzatziki | 10,50 € |
| 49. | <b>Dorf-Teller</b><br>ein Schweinefleischspieß, ein Schweinesteak, Gyros, dazu Tzatziki                        | 10,90 € |
| 50. | <b>Xanthi-Teller</b><br>ein Putensteak, Gyros, ein Schweinefleischspieß, dazu Tzatziki                         | 10,90 € |
| 51. | <b>Steak-Teller</b><br>je ein Schweine-, Puten- und ein Rumpsteak  | 12,90 € |

## Platten (2 Personen)

Alle Gerichte mit Gemüse, Beilage nach Wahl und kleinem gemischten Salat.

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 52. | <b>Saloniki-Platte</b><br>je zwei Schweinesteaks, Schweinefleischspieße, Rumpsteaks,<br>Putensteaks sowie Gyros               | 30,80 € |
| 53. | <b>Lamm-Platte</b><br>zwei Lammsteaks, zwei Lammfleischspieße, vier Lammkoteletts<br>und eine Lammhaxe mit frischem Knoblauch | 32,80 € |

### Saumseen-Impressionen



Blässhuhnfamilie

## Fischspezialitäten

Alle Gerichte mit Beilage nach Wahl und kleinem gemischten Salat.

54.	Calamaris, frittiert Tintenfischringe mit Tzatziki	9,90 €
55.	Calamaris, gegrillt Tintenfischringe in Kräuter-Wein-Sauce	9,90 €
56.	Schollenfilet dazu Remouladen-Sauce <sup>1, 2, 4, 11</sup>	11,80 €
57.	Dorade-Filet Meerbrasse in Rieslingsauce	13,80 €
58.	Seezungenfilet in Rieslingsauce	13,90 €
59.	Zanderfilet in Rieslingsauce	14,90 €
268.	Rotbarschfilet in Rieslingsauce	12,90 €
60.	Lachsfilet in Zitronensauce	14,80 €
61.	Scampi 6 Scampi in Knoblauchsauce und mit frischem Knoblauch <sup>1, 2, 4, 11</sup>	17,50 €

Auf Vorbestellung können wir den Fisch Ihrer Wahl gerne auch fangfrisch zubereiten.

## Schnitzelgerichte

Alle Gerichte mit Beilage nach Wahl und kleinem gemischten Salat.

62.	Paniertes Schweineschnitzel mit Zitrone und Gemüse	9,50 €
63.	Paniertes Schweineschnitzel mit Champignonsauce und Gemüse	11,50 €
64.	Paniertes Schweineschnitzel mit Zigeunersauce und Gemüse	11,50 €
65.	Paniertes Schweineschnitzel mit brauner Sauce und Gemüse	11,50 €

## Kindergerichte – für den kleinen Hunger

71.	Micky Maus Gyros mit Pommes frites, dazu Tzatziki	5,50 €
72.	Asterix Schnitzel mit Pommes frites	5,50 €
73.	Schlumpf Schweinefleischspieß mit Pommes frites	5,50 €
74.	Schneewittchen Putensteak mit Pommes frites	5,50 €

## Beilagen

75.	Spätzle	2,50 €
76.	Tomatenreis oder Butterreis	2,50 €
77.	Pommes frites	2,50 €
78.	Kroketten	2,50 €
79.	Salzkartoffeln	2,50 €
270.	fritierte Kartoffelscheiben	2,50 €

## Nachspeisen

271.	Galaktobureko <small>warm serviert</small> Blätterteig mit Gries gefüllt, mit Vanilleeis, Sahne und Schokoladensauce	4,80 €
269.	Kataifi dünn gedünsteter Blätterteig, gefüllt mit Walnüssen und Honig	4,80 €
277.	Blätterteiggebäck gefüllt mit Nüssen, Honig, Zucker und mit Rosenwasser verfeinert	4,80 €
272.	Griechischer Joghurt 10 % Fett mit Honig und Nüssen	3,80 €

## Heiße Getränke

84.	Tasse Kaffee		2,00 €
85.	Milchkaffee		2,20 €
86.	Latte Macchiato		2,40 €
87.	Cappuccino		2,20 €
88.	Espresso		1,80 €
89.	Tasse Tee (verschieden Sorten)		1,60 €
90.	Griechischer Mokka		2,00 €
91.	Heiße Schokolade		2,20 €
92.	Heiße Schokolade mit Sahne		2,50 €

## Moninger-Biere vom Fass

93.	Pils	0,3l	2,10 €
		0,4l	2,60 €
94.	Export	0,3l	2,10 €
		0,4l	2,60 €
95.	Radler, Cola-Bier <sup>1,3,9</sup>	0,3l	2,10 €
		0,4l	2,60 €

## Moninger-Flaschenbiere

97.	Alkoholfrei	0,33l	2,10 €
98.	Hefeweizen	0,5l	2,90 €
99.	Kristallweizen	0,5l	2,90 €

## Sekt

100.	Hausmarke	0,75l	15,00 €
------	-----------	-------	---------

## Griechische Weine (Qualitätswein)

- rot -

101.	Demestica - trocken	0,25 l	3,60 €
102.	Imiglikos - lieblich	0,25 l	3,60 €
103.	Naousa - trocken	0,25 l	3,90 €
104.	Makedonikos - halbtrocken	0,25 l	3,90 €

## Griechische Weine (Qualitätswein)

- weiß -

105.	Demestica - trocken	0,25 l	3,60 €
106.	Imiglikos - lieblich	0,25 l	3,60 €
107.	Retsina - geharzt	0,25 l	3,60 €
108.	Samos (Likörwein)	0,25 l	4,00 €
109.	Makedonikos - halbtrocken	0,25 l	3,90 €

## Griechische Weine (Qualitätswein)

- rose -

110.	Makedonikos - halbtrocken	0,25 l	3,90 €
111.	Imiglikos - lieblich	0,25 l	3,60 €

*Saumseen-Impressionen*



*Schilf*

## Deutsche Weine (Qualitätswein bA)

- rot -

112.	Baden	Ihringer Spätburgunder - halbtrocken	0,25 l	3,90 €
113.	Baden	Weingartener Spätburgunder - trocken	0,25 l	3,90 €

## Deutsche Weine (Qualitätswein bA)

- weiß -

114.	Baden	Affentaler Betschgräbler Riesling - trocken	0,25 l	3,90 €
115.	Pfalz	Riesling	0,25 l	3,30 €
116.	Baden	Müller Thurgau	0,25 l	3,60 €

## Deutsche Weine (Qualitätswein bA)

- rose -

117.	Pfalz	Friedelsheimer Weißherbst	0,25 l	3,40 €
------	-------	---------------------------	--------	--------

## Weinschorle

118.		Weißweinschorle	0,25 l	2,40 €
119.		Weißweinschorle	0,5 l	3,70 €
120.		Rotweinschorle	0,25 l	2,40 €
121.		Rotweinschorle	0,5 l	3,70 €
273.		Weißherbstschorle	0,25 l	2,40 €
274.		Weißherbstschorle	0,5 l	3,70 €
218.		Rieslingschorle	0,25 l	2,90 €
219.		Rieslingschorle	0,5 l	4,50 €

## Griechische Spirituosen-Spezialität

122.	Metaxa - 5 Sterne	4 cl	3,90 €
123.	Metaxa - 7 Sterne	4 cl	4,90 €
122.	Metaxa - Superior	4 cl	5,90 €

## Liköre - Longdrinks - Schnaps und Co.

125.	Bailey's <sup>1</sup>	4 cl	3,70 €
126.	Amaretto	4 cl	3,70 €
127.	Barcadi-Cola <sup>1,3,9</sup>	4 cl	3,90 €
128.	Wodka-Lemon <sup>10</sup>	4 cl	3,90 €
129.	Chivas - Scotch Whisky	4 cl	5,80 €
144.	Ramazotti	4 cl	2,90 €
145.	Williams	2 cl	2,40 €
146.	Obstler	2 cl	2,40 €
147.	Tobinambur	2 cl	2,40 €
275.	Fernet Branka	2 cl	2,40 €

### *Saumseen-Impressionen*



*Teichrohrsänger*

## Alkoholfreie Getränke

130.	Mineralwasser (Flasche)	0,25 l	2,00 €
131.	Mineralwasser (Flasche)	0,5 l	2,50 €
132.	Stilles Wasser (Flasche)	0,5 l	2,20 €
133.	Coca-Cola <sup>1, 3, 9</sup>	0,3 l	2,10 €
		0,4 l	2,60 €
134.	Coca-Cola Light <sup>1, 3, 9, 11, 12, 15</sup>	0,3 l	2,10 €
		0,4 l	2,60 €
135.	Fanta <sup>1, 3</sup>	0,3 l	2,10 €
		0,4 l	2,60 €
136.	Spezi <sup>1, 3, 9</sup>	0,3 l	2,10 €
		0,4 l	2,60 €
276.	Sprite	0,3 l	2,10 €
		0,4 l	2,60 €
137.	Bitterlemon <sup>10</sup>	0,3 l	2,10 €
		0,4 l	2,60 €
138.	Apfelsaft	0,3 l	2,10 €
		0,4 l	2,60 €
139.	Apfelsaftschorle	0,3 l	2,10 €
		0,4 l	2,60 €
140.	Orangensaft	0,3 l	2,10 €
		0,4 l	2,60 €
141.	Orangensaftschorle	0,3 l	2,10 €
		0,4 l	2,60 €
142.	Johannisbeersaft	0,3 l	2,10 €
		0,4 l	2,60 €
143.	Johannisbeersaftschorle	0,3 l	2,10 €
		0,4 l	2,60 €

### Fußnotenerklärung für Speisen und Getränke

- |                            |   |
|----------------------------|---|
| 1 mit Farbstoff            | 9 koffeinhaltig                         |
| 2 mit Konservierungsstoff  | 10 chininhaltig                         |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 11 mit Süßungsmittel                    |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 12 enthält eine Phenylalaninquelle      |
| 5 geschwefelt              | 15 Brennwert vermindert.                |
| 6 geschwärzt               | Bei Bedarf bitte an der Theke erfragen. |

*Lieber Gast,*

*wir hoffen, dass Sie mit unserem Angebot und unserem Service zufrieden sind:*

- wenn ja, erzählen Sie es bitte weiter,*
- wenn nein, sagen Sie uns bitte, was wir ändern sollten.*

*Über den Tagesbetrieb unseres Restaurants hinaus, stehen wir Ihnen auch gerne für Veranstaltungen jeder Art zu Verfügung.*

*Ob Hochzeiten, Geburtstage, Konfirmationen oder Kommunionen, wir stellen Ihnen gerne nach Ihren Wünschen eine passende Menüfolge oder auch ein Buffet zusammen.*

*Wir bieten reichlich Platz für bis zu 120 Personen und verfügen über ausreichende Parkmöglichkeiten.*

*Auf unserer gemütlichen Sonnenterrasse direkt am Seeufer kann man sich der idyllischen Seenlandschaft des umgebenden Naturschutzgebietes erfreuen.*

*Genießen Sie Ihren Aufenthalt bei uns und widmen Sie sich bei Festlichkeiten ganz Ihren Gästen - und überlassen Sie uns die Arbeit!*

*Und wenn Sie trotz dieser Vorzüge bei sich zuhause feiern wollen, sind alle Speisen natürlich auch zum mitnehmen oder Sie lassen sich von unserem Partyservice verwöhnen.*

*Fragen Sie bitte nach.*

*Auf jeden Fall freuen wir uns auf Ihren nächsten Besuch.*

*Infolyer und Visitenkarten liegen an der Theke für Sie bereit.*

*Ihre Familie Sotiriadis*



# AN DEN Saumseen RESTAURANT & PENSION

Unsere Adresse:

Saumweg 3 - 76189 Karlsruhe/Daxlanden  
Telefon 07 21 - 57 85 93

Öffnungszeiten:

Täglich 11.30 - 14.30 Uhr und 17.00 - 24.00 Uhr.  
Dienstag Ruhetag!

