

## SPEZIALITÄTEN VOM RIND

<b>136</b>	<b>Rumpsteak</b> <small>G.</small> mit Kräuterbutter*, Pommes und Salat	<b>22,50</b>
<b>137</b>	<b>Rumpsteak</b> <small>G.</small> mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, Pommes und Salat	<b>25,00</b>

## SPEZIALITÄTEN VOM LAMM

<b>140</b>	<b>Lammfilet</b> <small>G.</small> mit Kräuterbutter*, Pommes und Salat	<b>25,00</b>
<b>141</b>	<b>Lammfilet Pegasus</b> <small>G.</small> mit aromatischer Paprika-Chilinote verfeinert, Bratzwiebeln in frischer Sahneseife, Pommes und Salat	<b>28,00</b>
<b>142</b>	<b>Lammteller</b> <small>G.</small> 1 Lammfilet, 1 Lammrücken, 2 Lammkotelett, Pommes und Salat	<b>27,00</b>
<b>143</b>	<b>Lammrücken</b> <small>G.</small> mit gebratenen Zwiebeln, frischen Kräutern, Pommes und Salat	<b>24,00</b>
<b>146</b>	<b>Lammkotelett (4 Stk.)</b> <small>G.</small> mit Kräuterbutter*, Pommes und Salat	<b>21,00</b>

## PFANNENGERICHTE "TIGANAKI PEGASOS"

<b>150</b>	<b>"Artemis"</b> <small>G.L.</small> Schweinemedaillons mit frischen Champignons, Paprika, Zwiebeln und frischen Kräutern in Rotweinsauce	<b>25,00</b>
<b>151</b>	<b>"Samos"</b> <small>G.L.</small> 3 Hacksteak mit Metaxasauce, mit Käse überbacken	<b>18,00</b>
<b>155</b>	<b>"Dionysos"</b> <small>G.</small> Geschmortes (versch. Fleischsorten), in Rotweinsauce, verfeinert mit Crème fraiche	<b>19,50</b>
<b>156</b>	<b>"Mykonos"</b> <small>G.</small> Gyros mit frischen Kräutern, Champignons, Zwiebeln und Paprika in Weißweinsauce, verfeinert mit Crème fraiche	<b>19,50</b>
<b>160</b>	<b>"Pegasus"</b> <small>G.L.</small> 3 Schweinesteaks in Weißweinsauce, verfeinert mit Crème fraiche, frischen Kräutern, Champignons, Zwiebeln und Paprika	<b>19,50</b>
<b>162</b>	<b>"Thasos"</b> <small>G.</small> Hähnchengeschnetzeltes in Weißweinsauce, verfeinert mit Crème fraiche, frischen Kräutern, Champignons, Zwiebeln und Paprika	<b>18,50</b>

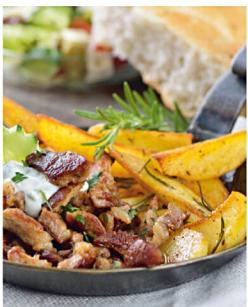
## DESSERTS

<b>170</b>	<b>Galaktoporiko</b> <small>A1, C.G.</small> Blätterteig gefüllt mit Griespudding	<b>5,50</b>
<b>172</b>	<b>Griechischer Sahne-Joghurt</b> <small>G.H3.</small> mit Walnüssen und Honig	<b>5,50</b>
<b>173</b>	<b>Griechische Feigen</b> <small>H3.</small> mit Walnüssen und Honig	<b>5,50</b>
<b>174</b>	<b>Vanilleeis</b> <small>G.</small> mit heißer Schokoladenseife und Schokosplitter	<b>5,50</b>
<b>175</b>	<b>Vanilleeis</b> <small>G.</small> mit heißen Himbeeren	<b>5,50</b>
<b>176</b>	<b>Gemischtes Eis mit Sahne</b> <small>G.</small>	<b>4,50</b>

### Unsere Gerichte/Getränke enthalten folgende Zusatzstoffe:

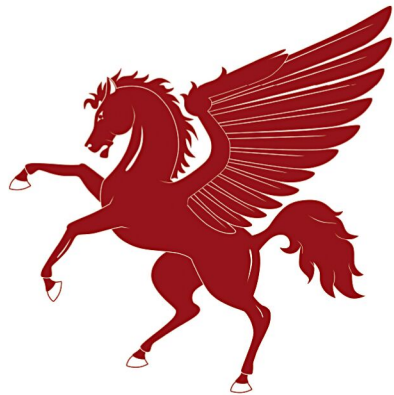
- 1 mit Farbstoff
  - 2 mit Konservierungsstoffen
  - 3 chininhaltig
  - 4 mit Süßstoff
  - 5 koffeinhaltig
  - 6 enthält eine Phenylalaninquelle
  - 7 Antioxidationsmittel
  - 8 Geschmacksverstärker
  - 9 Nitritpökelsalz
- \* unsere Kräuterbutter enthält etwas Margarine

Die Liste der Stoffe die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen  
können Sie gerne in unserem Restaurant einsehen!



# PEGASUS

## GRIECHISCHES RESTAURANT



Hauptstraße 18 · 79423 Heitersheim  
Telefon 0 76 34 / 24 14  
[www.pegasus-heitersheim.de](http://www.pegasus-heitersheim.de)

Täglich geöffnet von 11:30 bis 15:00 Uhr  
und 17:30 bis 23:30 Uhr  
Montags Ruhetag

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen

Alle Preise in EUR inkl. Mehrwertsteuer!

## VORSPEISEN

01	<b>Knoblauchbrot</b> <small>A1,A2,CK</small> .....	3,00
02	<b>Zaziki</b> <small>G</small> .....	5,50
03	<b>Tarama</b> <small>A1,A3,C,D,K</small> .....	6,00
	Fischrogencreme	
04	<b>Ktipiti</b> <small>G</small> .....	6,00
	Schafskäse püriert, leicht scharf	
05	<b>Feta</b> <small>G</small> .....	7,50
	Schafskäse mit frischen Tomaten, Olivenöl und Oregano	
06	<b>Rote Paprikaschoten</b> <small>G</small> .....	6,30
	mit Schafskäse und Knoblauchsoße	
07	<b>Mesedaki I</b> <small>A1,A2,A3,G,K</small> .....	6,50
	Knoblauchbrot, Zaziki, Tarama	
08	<b>Mesedaki II</b> <small>A1,A2,G,K</small> .....	6,50
	Knoblauchbrot, Ktipiti, Dolmadakia	
09	<b>Oliven</b> .....	3,00
10	<b>Peperoni</b> .....	3,00
12	<b>Scampi Saganaki</b> <small>B,G</small> .....	12,50
	gebratene Scampi mit Schafskäse und frischen Tomaten	
14	<b>Calamares</b> <small>A1,N3</small> .....	11,20
	gebraten auf Blattsalat mit Kräuter-Balsamico Dressing	
16	<b>Tiganita</b> <small>A1,C,G</small> .....	9,50
	gebratene Auberginen und Zucchini mit Zaziki	
17	<b>Peperoni vom Grill</b> .....	5,50
	mit Knoblauchsoße	
18	<b>Dolmadakia</b> .....	6,50
	gefüllte Weinblätter nach Art des Hauses auf Blattsalat	
19	<b>Saganaki</b> <small>A1,C,G</small> .....	9,50
	gebratener Schafskäse auf Blattsalat mit Joghurdressing	
20	<b>Saganaki vom Grill</b> <small>G</small> .....	12,00
	Schafskäse gegrillt mit Oliven, Zwiebeln, Peperoni, frischen Tomaten, Oregano und Olivenöl	
21	<b>Gemischte Vorspeisenplatte</b> <small>A1,A3,C,D,G</small> (für 2 Personen) .....	22,00
	Zaziki, Tarama, Schafskäse, Paprikaschoten, Dolmadakia, Zucchini, Auberginen, Ktipiti	

## SUPPEN

25	<b>Zwiebelsuppe</b> <small>A1,FG</small> .....	4,50
26	<b>Bohnensuppe</b> <small>2 A1,FI</small> .....	4,50
28	<b>Tomatensuppe</b> <small>A1,F,G,L,I</small> .....	4,50

## SALATE

30	<b>Griechischer Bauernsalat</b> <small>C,G</small> .....	12,50
	Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Schafskäse, Oliven und Ei	
31	<b>Salat Pegasus</b> <small>G</small> .....	16,00
	Putenbruststreifen auf gemischtem Salat mit Joghurdressing	
32	<b>Thunfischsalat</b> <small>N</small> .....	14,00
	auf Blattsalat, rote Zwiebeln, frische Tomaten mit Balsamico Vinaigrette	
33	<b>Gyros Salat</b> <small>G</small> .....	16,00
	mit buntem Salat	

## VEGETARISCHE GERICHTE

40	<b>Mythos</b> <small>A1,C,G,L</small> .....	16,00
	gebratener Schafskäse mit Auberginen, Zucchini, Tomatenreis, Zaziki und Salat	
41	<b>Schafskäse aus dem Ofen</b> <small>A1,A2,G</small> .....	15,50
	mit Tomaten, Zwiebeln, Peperoni, Oliven in Olivenöl, Brot und Salat	
42	<b>Spaghetti aus dem Ofen</b> <small>A1,G,I,L</small> .....	12,00
	mit Tomaten-Basilikum-Soße	

## AUS DEM MEER

50	<b>Zanderfilet</b> <small>A1,G,L</small> .....	18,50
	kross gebraten in Cognac-Butter, Gemüsereis und Salat	
52	<b>Calamares</b> <small>A1,G,N2</small> .....	16,50
	gebraten mit Gemüsereis und Salat	
53	<b>Scampis vom Grill</b> <small>B,G,L</small> .....	23,50
	in Cognac und frischen Kräutern, Gemüsereis und Salat	
54	<b>Fischteller</b> <small>A1,B,G,N2</small> .....	25,00
	Zanderfilet, Calamares und Scampis, Gemüsereis und Salat	
55	<b>Fischplatte (für 2 Personen)</b> <small>A1,B,G,N2</small> .....	48,00
	Calamaris, Scampis und Zanderfilet, Gemüsereis und Salat	

## GEFLÜGEL

60	<b>Putenbrust</b> <small>G</small> .....	18,00
	mit gebratenen Champignons, Zwiebeln, Pommes und Salat	
61	<b>Putenbrust überbacken</b> <small>G</small> .....	19,50
	mit Metaxasoße und Käse überbacken, Pommes und Salat	
62	<b>Putenbrustrollchen "Pegasus"</b> <small>G</small> .....	23,00
	gefüllt mit Schafskäse, mit feurig aromatischer Chilinote in frischer Sahnesoße, Pommes und Salat	
63	<b>Putenbrustrollchen</b> <small>G</small> .....	23,00
	gefüllt mit Schafskäse mit Sauce Bernaise, Pommes und Salat	
64	<b>Putenspieße (2 Stück)</b> <small>G</small> .....	17,50
	gegrillt mit Kräuterbutter*, Pommes und Salat	
65	<b>Putencurry</b> <small>G</small> .....	17,50
	Putenbrust mit Ananas, Curry, Butterreis und Salat	
67	<b>Hähnchenbrust "Mediterran"</b> <small>G</small> .....	17,00
	gegrillt auf mediterranem Gemüsebett, Pommes und Salat	

## AUS DEM OFEN

70	<b>Mousaka</b> <small>A1,C,G</small> .....	15,50
	griechischer Gemüseauflauf aus dem Ofen mit Hackfleisch, Auberginen, Kartoffeln und Salat	
72	<b>Lammhaxe</b> <small>A2,G,L</small> .....	18,50
	- mit Knoblauchkartoffeln und Salat - mit grünen Bohnen und Salat - mit dicken Bohnen, Schafskäse und Salat - mit Reismudeln und Salat - mit Salat	

## BEILAGEN

90	<b>Reis</b> .....	3,00
91	<b>Pommes</b> .....	3,00
92	<b>Kroketten</b> <small>G,C</small> .....	3,50
93	<b>Folienkartoffeln mit Zaziki</b> <small>G</small> .....	4,50
94	<b>Knoblauchkartoffeln</b> .....	4,00

## GYROS-GRILLTELLER

(zu allen Gerichten reichen wir Ihnen Knoblauchkartoffeln und Salat G.)

100	<b>Gyros</b> <small>G</small> .....	15,20
	mit frischen Zwiebeln und Zaziki	
101	<b>Gyros</b> <small>G</small> .....	17,20
	mit gebratenen Champignons und Zwiebeln	
102	<b>Metaxa-Gyros</b> <small>G,L</small> .....	17,20
	mit Metaxasoße mit Käse <sup>1</sup> überbacken	
103	<b>Pegasos-Teller</b> <small>G</small> .....	17,00
	Gyros, 2 Souzuki und Zaziki	
104	<b>Dimitra-Teller</b> <small>G</small> .....	17,00
	Gyros, 2 Leber und Zaziki	
105	<b>Akropolis-Teller</b> <small>G</small> .....	17,00
	Steak, Souzuki, Gyros und Zaziki	
106	<b>Saloniki-Teller</b> <small>G</small> .....	18,50
	Souzuki, Souvlaki, Leber, Gyros, Zaziki	
107	<b>Athen-Teller</b> <small>G</small> .....	17,00
	Souvlaki, Gyros und Zaziki	
108	<b>Metaxa-Teller</b> <small>G</small> .....	17,00
	Schweinsteak, Souvlaki, Gyros und Zaziki	
109	<b>Bauern-Teller</b> <small>G</small> .....	21,00
	2 Lammkoteletts, Souvlaki, Gyros und Zaziki	
110	<b>Zeus-Teller</b> <small>G</small> .....	24,00
	Souvlaki, Souzuki, Schweinefilet, Gyros und Zaziki	
111	<b>Hellas-Teller</b> <small>G</small> .....	17,50
	Gyros, Calamares und Zaziki	
112	<b>Palladion-Teller</b> <small>G</small> .....	18,50
	Gyros, 2 Lammkoteletts und Zaziki	
113	<b>Herakles-Platte (für 2 Personen)</b> <small>G</small> .....	52,00
	2 Schweinefilet, 2 Lammkoteletts, 2 Stk. Leber, 2 Souzuki, 2 Souvlaki, Gyros und Bauernsalat	

## SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

120	<b>Souvlaki</b> <small>G</small> .....	14,50
	Fleischspieße mit Knoblauchkartoffeln und Salat	
121	<b>Souzuki</b> <small>G,L</small> .....	14,00
	3 Hacksteaks mit Tomaten-Basilikumsoße, Knoblauchkartoffeln und Salat	
122	<b>Rinderleber</b> <small>A1,C,G</small> .....	14,00
	mit gerösteten Zwiebeln, Knoblauchkartoffeln und Salat	
123	<b>Bifteki</b> <small>G</small> .....	18,00
	Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, Kräuterbutter*, Knoblauchkartoffeln und Salat	
124	<b>Bitfteki "Mediterran"</b> <small>G,L</small> .....	19,50
	Hacksteak gefüllt mit Schafskäse auf mediterranem Gemüsebett, Knoblauchkartoffeln und Salat	
125	<b>Schweinefilet</b> <small>G</small> .....	18,00
	mit Kräuterbutter*, Pommes und Salat	
127	<b>Schnitzel "Wiener Art"</b> <small>A1,C,G</small> .....	13,50
	mit Pommes und Salat	