

Speisekarte



panorama

Vorspeisen - Meze

Als Meze bezeichnet man in Griechenland kleine Köstlichkeiten, ähnlich wie Tapas, die man z.B. als Vorspeise zu seinem Hauptgericht geniessen kann. In Griechenland ist es üblich das die gesamte Mahlzeit aus Mezedes (Mehrzahl) besteht. So kann sich der Gast oder die Gesellschaft ein vielfältiges und buntes Geschmackserlebnis zusammenstellen und muss sich dabei nicht nur auf ein Gericht festlegen.

Gemischte Vorspeisen

1. **Ouzo Meze Platte** ^{A,B,C,D,G,J,N} (empfohlen für 2 Personen) 22,90 €
Verschiedene kalt-warme Vorspeisen des Hauses
dazu eine Flasche 0,2l Ouzo PILAVAS
2. **Pikilia** ^{A,B,C,D,G,J,N} 10,50 €
Verschiedene kalte Vorspeisen des Hauses

Cremes

5. **Tris Cremes** ^{C,D,G} 4,90 €
Tzatziki, Tyrokafteri & Tarama
6. **Tzatziki** ^G 3,50 €
7. **Tarama** ^{C,D} (Fischroggensalat) 4,50 €
8. **Tyrokafteri** ^G 4,50 €
Pikante griechische Schafskäsecreme, zubereitet
mit frischen Kräutern und Olivenöl
9. **Sourcreme** ^{C,G,J} 3,00 €
Hausgemachte Sourcreme mit Mayonnaise & Knoblauch

Käse & Feta

10. **Feta kalt** ^G 5,50 €
Hochqualitativer Schafskäse aus dem griechischen Hochland,
mit frischen Zwiebeln und Olivenöl
11. **Feta Psiti** ^G 6,90 €
Schafskäse mit frischen Tomaten und Zwiebeln in Folie gebacken
12. **Saganaki „Kefalotyri“** ^{A,G} 7,10 €
Griechischer Schnittkäse, mehliert in der Pfanne gebraten
13. **Saganaki „Feta“** ^{A,G} 6,90 €
Schafskäse gebraten in knuspriger Panade
14. **Boujourdi** ^A 7,90 €
Pikante Vorspeise bestehend aus Feta, gewürfelten Tomaten,
Zwiebeln und Paprika, verfeinert mit Olivenöl und Oregano - aus dem Ofen

Vorspeisen - Meze

Aus dem Meer

- | | | |
|-----|--|--------|
| 15. | Calamari Meze ^{A,C,G,J,N} | 6,20 € |
| | Ringe aus zartem Tintenfisch mehliert und gebraten, serviert mit frischer Zitrone und hausgemachter Knoblauchcreme | |
| 16. | Sardellen gebraten ^{A,C,D,G,J} (10 Stck.) | 6,20 € |
| | Mehliert und gebraten, serviert mit frischer Zitrone und hausgemachter Knoblauchcreme | |
| 17. | Garnelen Saganaki ^{B,G} (5 Stck.) | 9,90 € |
| | Aus der Pfanne in pikanter Tomatensauce mit Paprika, Zwiebeln und Schafskäse | |
| 18. | Meeresfrüchte Salat ^{B,D,N} | 8,90 € |
| | Hausgemacht mit Calamari, Shrimps & Okatpus in Knoblauch-Öl Marinade eingelegt | |

Gemüse & Vegetarisches

- | | | |
|------|---|--------|
| 20. | Oliven² & Peperoni¹ | 3,00 € |
| 21. | Gebratene Peperoni in Knoblauch | 4,90 € |
| 22. | Gebratene Champignons in Gorgonzolasahnesauce^G | 6,90 € |
| 23. | Dolmadakia^G (lauwarm - 6 Stck.) | 4,50 € |
| | Weinblätter gefüllt mit Reis, dazu Tzatziki | |
| 24a. | Broccoli überbacken^G | 7,90 € |
| | In Sahnesauce mit Käse überbacken | |
| 24b. | Kartoffelgratin^G | 8,20 € |
| | Mit Broccoliröschen in Gorgonzolasahnesauce & Käse überbacken | |
| 24c. | Mediterrane Reis-Pfanne (Vegan) | 8,90 € |
| | Julienne Gemüse mit Reis aus der Pfanne, gebraten in Pflanzenöl mit Knoblauch und mediterranen Gewürzen | |

Brot

- | | | |
|-----|--|--------|
| 25. | Weissbrot^A (4 Scheiben) | 1,50 € |
| 26. | Knoblauchbrot^A (2 Stck.) | 2,20 € |
| 27. | Pita Brot vom Grill^A | 1,50 € |
| 28. | Griechische Bruschetta^{A,G} | 4,70 € |
| | Knuspriges Brot mit Tomaten, Zwiebeln & Schafskäse in Knoblauch-Olivenöl | |

Meze vom Grill

30. Gyros Meze ^G		4,60 €
31. Souvlaki ^G	Stück	3,50 €
32. Hähnchen Souvlaki ^G	Stück	4,50 €
33. Lamm Souvlaki ^G	Stück	6,90 €
34. Paidakia (Lammkotellet) ^G	Stück	5,00 €
35. Bifteki Feta gefüllt ^{A,C,G}	ca. 180 - 200gr.	6,90 €
36. Souzoukakia Politika ^{A,C} 3 Hackröllchen auf Tomatensauce		7,50 €
37. Souzoukaki (Hackröllchen) ^{A,C}	Stück	3,00 €
38. Griechische Bauerwurst vom Grill mit Pitabrot^A		5,60 €

Pita Pizza

Ø26 cm Pizza aus knusprigem Pita Brot
mit hausgemachter Tomatensauce

300. Pita Pizza Margharitakis ^{A,G} mit Tomatensauce, Gouda Käse und Schafskäse überbacken	7,50 €
301. Pita Pizza Salamina ^{A,G,19} mit Salami & Gouda Käse überbacken	8,00 €
302. Pita Pizza Sabon ^{A,G,14} mit Schinken & Gouda Käse überbacken	8,50 €
303. Pita Pizza Gyros ^{A,G} mit Gyros & Gouda Käse überbacken	9,00 €
304. Pita Pizza Chicken ^{A,G} mit gegrillter Hähnchenbrust & Gouda Käse überbacken	9,50 €
305. Pita Pizza Special ^{A,G,2,19} mit frischen Tomaten, Peperoni (mild), Paprika, Fetakäse, Zwiebeln & griechischer Bauernwurst	13,90 €

für 1,10 €

**Paprika
Peperoni
Oliven
Zwiebeln**

für 1,20 €

**frische Tomaten
Salami
Schinken**

für 1,50 €

**Champignons
Broccoli
Schafskäse/Feta**

für 2,50 €

**Gyros
Hähnchenbrust
Bauernwurst**

Salate

- | | |
|---|--------|
| 40. Krautsalat | 3,00 € |
| 41. Kleiner gemischter Salat ^{C,G,J}
Bunter Salat und Krautsalat mit hausgemachtem Dressing | 3,50 € |
| 42. Großer gemischter Salat ^{C,G,J}
Bunter Salat und Krautsalat mit Tomaten, Gurken, Oliven ² , Peperoni ¹ und Schafskäse, dazu hausgemachtes Dressing | 7,10 € |
| 43. Choriatiki ^G
Original griechischer Bauernsalat.
Tomaten, Gurken, Oliven ² , Peperoni ¹ , Zwiebeln und Schafskäse mit Olivenöl und Essig | 8,20 € |
| 44. Hähnchenbrust Salat ^{C,G,J}
Bunter Salat und Krautsalat mit Tomaten, Oliven ² , Peperoni ¹ und gegrillter Hähnchenbrust, dazu hausgemachtes Dressing | 8,90 € |
| 45. Gyros Salat ^{C,G,J}
Bunter Salat und Krautsalat mit Tomaten, Oliven ² , Peperoni ¹ und würzigem Gyros, dazu hausgemachtes Dressing | 8,90 € |
| 47. PANORAMA Salat ^{C,J}
Bunter Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven ² , Peperoni ¹ , frischen Champignons, Paprika und gegrillter Hähnchenbrust dazu Honig-Senf-Balsamico Dressing | 9,90 € |

Beilagen

- | | |
|--|--------|
| 50. Pommes | 3,00 € |
| 51. Kartoffelscheiben | 3,00 € |
| 52. Bratkartoffeln | 3,90 € |
| 53. Ofenkartoffeln ^{C,G,J}
Mit hausgemachter Sourcreme, auf Wunsch auch mit Tzatziki | 3,50 € |
| 54. Tomatenreis | 3,00 € |
| 55. Butterreis | 3,00 € |
| 56. Frisches Gemüse aus der Pfanne (Vegan) | 4,90 € |
| 57. Metaxasauce ^G | 3,00 € |
| 58. Schafskäse-Sahnesauce ^G | 3,00 € |
| 59. Tomatensauce griechischer Art
Auf Wunsch auch pikant | 3,00 € |

Griechische Klassiker

- | | |
|--|---------|
| 60. Souvlaki | 11,40 € |
| 2 Spieße mit zartem Schweinefiletköpfen | |
| 61. Hähnchen Souvlaki | 13,40 € |
| 2 Spieße mit zarter Hähnchenbrust | |
| 62. Lamm-Souvlaki | 17,90 € |
| 2 Spieße mit qualitativem Lammfleisch | |
|
 | |
| 63. Gyros | 11,40 € |
| Original griechisch zubereitetes Schweinefleisch.
wird am drehenden Spieß gebraten und geschnebelt serviert | |
| 64. Gyros Metaxa | 14,60 € |
| In Metaxasahnesauce mit Champignons | |
| 65. Gyros „Feta“ | 14,60 € |
| In Schafskäsesahnesauce | |
|
 | |
| 66. Bifteki „Feta“ gefüllt | 12,40 € |
| Gemischtes Hacksteak mit Schafskäse gefüllt.
Zubereitet mit frischen Kräutern und Gewürzen | |
| 67. Bifteki Überbacken | 12,40 € |
| Gemischtes Hacksteak mit Gouda-Käse überbacken | |
|
 | |
| 69. Paidakia | 17,50 € |
| Gegrillte Lammkoteletts ca. 300gr. | |
|
 | |
| 70. Kalbs Leber | 15,50 € |
| vom Grill, mit gebratenen Zwiebeln | |

*Zu diesen Gerichten servieren wir einen kleinen gemischten Salat vorweg und
wahlweise Reis, Pommes, Kartoffelscheiben, Ofenkartoffeln oder Bratkartoffeln.
Eine andere Beilage servieren wir Ihnen gerne gegen einen kleinen Aufpreis von 1,- €*

Gemischte Fleischplatten

80. Grillteller		16,50 €
2 Souzoukaki ^{A,C} (Hackröllchen), 2 Kalbsleber und 2 Lammkoteletts		
81. Gyros-Platte		13,50 €
Gyros und Souvlaki		
82. Gyros-Platte II		14,50 €
Gyros und Hähnchensouvlaki		
83. Souvlaki Mix		15,90 €
3 Souvlaki von Lamm, Hähnchen und Schwein		
85. Ouzo-Platte		14,90 €
2 Souzoukaki ^{A,C} , Souvlaki und Gyros		
86. Bauernteller		14,90 €
Souvlaki, Kalbsleber, Souzoukaki ^{A,C} und Gyros		
88. MIX-Platte		15,80 €
Hähnchenbrustfilet, Rumpsteak und Gyros		
89. Surf & Turf - Uschi Teller		13,90 €
Gyros & Calamari ^{A,N}		

Vom Grill

90. Rumpsteak	ca.220 gr.	20,50 €
91. Lammfilet	ca.220 gr.	23,90 €
92. Lammhufsteak	ca.220 gr.	19,50 €

*Zu diesen Gerichten servieren wir einen
kleinen gemischten Salat vorweg und eine Beilage nach Wahl*

Die Allergene zu den Beilagen und Salaten, die mit den Hauptgerichten serviert werden, finden Sie in der jeweiligen Kategorie

Fragen Sie nach unserem Katalog mit der Kennzeichnung für Allergene

Der besondere Anlass

Menü I

Vorspeise

Tzatziki^G

Grosser gemischter Salat

mit Eisberg, Krautsalat, Tomaten, Gurken, Oliven Peperoni, Schafskäse^G
& roten Zwiebeln, dazu hausgemachter Dressing^{G,GJ}

Hauptspeise

Olympia Platte

Sie erhalten eine Auswahl von
Gyros, Hähnchensouvlaki, Souzoukaki^{AC} (Hackröllchen) und Lammkotelett
inkl. Beilagen

für 2 Personen	36,50 €	für 4 Personen	66,50 €
für 3 Personen	52,50 €	für 5 Personen	85,50 €

Menü II

Vorspeise

Tzatziki^G

Grosser gemischter Salat

mit Eisberg, Krautsalat, Tomaten, Gurken, Oliven Peperoni, Schafskäse^G
& roten Zwiebeln, dazu hausgemachter Dressing^{G,GJ}

Hauptspeise

PANORAMA-Hausplatte

Eine Vielfalt mehrerer Fleischsorten bestehend aus
Lammfilet, Rumpsteak, Hähnchenbrustfilet, Hackröllchen^{AC} & Gyros
inkl. Beilagen

für 2 Personen	42,00 €	für 4 Personen	78,00 €
für 3 Personen	59,00 €	für 5 Personen	95,50 €

Die Allergene zu den Beilagen und Salaten, die mit den Hauptgerichten serviert werden, finden Sie in der jeweiligen Kategorie

Alle Preise inkl. 19% gesetzliche MwSt.

Der besondere Anlass

Der griechische Meze Tisch

Seit der Antike ist es in unserer Kultur üblich
gemeinschaftlich und ausgiebig zu speisen.

Eine bunte Vielfalt an kalten und warmen
Gerichten werden je nach Personenzahl als Meze an den Tisch gebracht.
Dabei kommt jeder auf seinen Geschmack!

Von Vorspeisen, Salaten,
Fleisch, Fisch und Gemüse
bis hin zu etwas Süßem zum Abschluss, ist für alle was dabei.
Nicht zu vergessen ist der traditionelle Ouzo auf Eis,
der bei einem Meze-Festschmaus nicht fehlen darf.

Die in Mitteleuropa übliche Sitte,
dass sich jeder ein eigenes Hauptgericht mit Beilagen
auf einem eigenen Teller bestellt, ist in Griechenland unüblich.

Für uns Griechen ist die Geselligkeit beim Essen genau so wichtig
wie die Speisen selbst.

Der griechische Tisch bietet alles was das Herz begehrt.

pro Person 24,90 €

Kinder bis 5 Jahre frei, Kinder bis 12 Jahre 9,90 €

**TIP: DIE PASSENDE GETRÄNKEPAUSCHALE FINDEN SIE
IN UNSERER GETRÄNKEKARTE!**

Aus dem Meer

- | | | |
|------|---|---------|
| 120. | Calamari ^{A,C,G,J,N}
Ringe aus zartem Tintenfisch | 13,50 € |
| 121. | Fischplatte ^{A,B,C,D,G,J,N}
Eine Auswahl an Meeresspezialitäten, kann je nach Saison variieren | 19,20 € |
| 122. | Garnelen Weißwein Sahnesauce 10 Stck. ^{B,G}
Aus der Schale gelöst, mit einem hauch Knoblauch gebraten,
in Weissweinsahnesauce serviert | 19,80 € |
| 123. | Sardellen ^{A,D,G,J}
Knusprig, frisch mehliert & in der Pfanne gebraten | 14,90 € |

- WEITERE FISCHANGEBOTE FINDEN SIE AUF UNSERER EMPFEHLUNGSTAFEL -

*Zu diesen Gerichten servieren wir einen kleinen gemischten Salat vorweg und
wahlweise Reis, Pommes, Kartoffelscheiben, Ofenkartoffeln oder Bratkartoffeln.*

Eine andere Beilage servieren wir Ihnen gerne gegen einen kleinen Aufpreis von 1,- €

unsere kleinen Gäste...

- | | | |
|------|---|--------|
| 130. | Gyros Mini
mit Pommes und Tzatziki ^G | 6,90 € |
| 131. | Hähnchenspieß Mini
mit Pommes und Tzatziki ^G | 6,90 € |
| 132. | Bifteki Mini ^{A,C}
ohne Schafskäse! mit Pommes und Tzatziki ^G | 6,90 € |
| 134. | Calamari Mini ^{A,C,G,J,N}
mit Pommes und Sourcreme ^{G,C,J} | 7,20 € |
| 133. | Pizza Mini ^{A,G}
20cm Pizza mit hausgemachter Tomatensauce, Käse und wahlweise
Margharita, Gyros, Hähnchenbrust oder Salami | 6,90 € |

*Zu den Gerichten mit Beilage servieren wir unseren kleinen Gästen statt Pommes
auch gerne Salat, Reis oder Kartoffelscheiben. Eine andere Beilage servieren wir Ihnen
gerne gegen einen kleinen Aufpreis von 1,50 €*

14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können

A - Gluten
 B - Krebstiere
 C - Eier
 D - Fisch
 E - Erdnüsse
 F - Sojabohnen
 G - Milch
 H - Schalenfrüchte
 I - Sellerie
 J - Senf
 K - Sesam
 L - Schwefeldioxid & Sulphite

M - Lupine
 N - Weichtiere
 1 - Farbstoffe
 2 - Konservierungsstoffe
 3 - Nitritpökelsalz
 4 - Phosphat
 5 - Geschmacksverstärker
 6 - Antioxidationsmittel
 7 - Süßungsmittel
 8 - Phenylalaninquelle
 9 - geschwefelt
 10 - geschwärzt

11 - koffeinhaltig
 12 - chininhaltig
 13 - gentechnisch verändert
 14 - Formfleisch
 15 - taurinhaltig
 16 - Krebsfleischimitat
 17 - Säuerungsmittel
 18 - Stabilisatoren
 19 - geräuchert
 20 - mit Zuckerart
 21 - kann abführend wirken
 22 - gewachst



EIER und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten

Beispiele / Vorkommen: Mayonnaise, Pfannkuchen, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Frikadellen, Hackbraten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Kartoffel-Fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts



ERDNÜSSE und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Margarine, Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésauße, Pommes Frites, Eis, aromatisierter Kaffee



FISCH und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Alle Fischarten, Kaviar

Beispiele / Vorkommen: Kräcker, Soßen (z.B. Worcestersauce), Fonds, Würzpasten, Suppen, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten



GLUTENHALTIGES GETREIDE sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören u.a.: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Nudeln, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Wurstwaren, Dessert, Schokolade, Eis, Bier



KREBSTIERE und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi

Beispiele / Vorkommen: Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaise, Sashimi, Surimi



LUPINE und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, Fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eisersatz, Kaffeeersatz, Flüssigwürze



MILCH und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Die Milch aller Säugetiere

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein, Molken-/Frucht-/Instantdrink



SCHALENFRÜCHTE sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören abschließend: Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*)

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorf), Joghurt, Käse, Nuss-/Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee



SELLERIE und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, eingelegte Gemüse, Suppengewürz, Brühe, Suppen, Eintopf, Soßen, Dressing, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)



SENF und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegte Gemüse, Gewürzmischungen, Käse



SESAMSAMEN und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Knäckebrötchen, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts



SOJABOHNEN und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diät drinks, Kaffeeweißer, Fertiggerichte aller Art



SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE

in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂

Dazu gehören: Mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier

Beispiele / Vorkommen: Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch



WEICHTIERE und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern

Beispiele / Vorkommen: (asiatische) Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate



panorama
original griechisch seit 1982

... Ihre Feier bei uns

SEPARATE RÄUMLICHKEITEN FÜR BIS ZU 40 PERSONEN

KOMMUNION | KONFIRMATION | TAUFE | GEBURTSTAG | FIRMENFEIER | TAGUNG | WEIHNACHTSFEIER
DIE MÖGLICHKEITEN SIND UNBEGRENZT



OB BUFFET ODER MENÜ
INFOS & ANFRAGEN
DIREKT IM RESTAURANT
ODER PER MAIL AN
info@panorama-bergedorf.de



Grachtenplatz 11 - 21035 Hamburg

Tel. 040 / 72 11 888

www.panorama-bergedorf.de

Öffnungszeiten

Montag - Samstag von 17.00 bis 23.00 Uhr
Sonn- und Feiertage von 11.30 bis 22.00 Uhr

Küche täglich bis 22.00 Uhr

Inhaber: L. Paschalis