



Restaurant

SANTORINI

Hauptstr. 106 · 77833 Ottersweier ·

*Griechische und Deutsche
Spezialitäten*

Tel.: 0 72 23 - 9 15 00 29

facebook.com/Restaurant.Santorini.Ottersweier - www.instagram.com/santorini_ottersweier - www.restaurant-santorini.de



Verehrter Gast,

Wir freuen uns, Sie in unserem Haus begrüßen zu dürfen. Scheuen Sie sich nicht, Ihre Wünsche zu äußern, auch wenn Sie etwas Besonderes zu feiern haben. Für Gesellschaften und Festlichkeiten steht Ihnen unser Nebenzimmer (nach Absprache) zur Verfügung.

In dem Bestreben, alle unsere Gäste zufriedenzustellen, bitten wir Sie, Ihrer Wünsche schon bei der Bestellung zu äußern.

Fast alle unsere Speisen werden frisch zubereitet, und deshalb bitten wir Sie um etwas Geduld. Überbrücken Sie die Wartezeit doch mit einem Aperitif.

Waren Sie zufrieden, sagen Sie es Ihren Freunden und Bekannten, wenn nicht, sagen Sie es uns.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt.

Alle Speisen auch zum Mitnehmen.

Sie können auch einen Geschenkgutschein bei uns erwerben.



Information zur Gültigkeit von Gutscheinen

Sehr geehrte Gäste,

wir möchten Sie darüber informieren, wie lange Gutscheine rechtlich gültig sind und welche Regelungen im deutschen Recht gelten. Diese Information soll Ihnen Transparenz bieten und eventuelle Unklarheiten beseitigen.

Rechtliche Grundlagen: Die gesetzliche Gültigkeit von Gutscheinen in Deutschland richtet sich nach den allgemeinen Verjährungsfristen des Bürgerlichen Gesetzbuches (BGB). Gemäß § 195 BGB beträgt die regelmäßige Verjährungsfrist drei Jahre.

Beginn der Verjährungsfrist: Nach § 199 Abs. 1 BGB beginnt diese Verjährungsfrist mit dem Ende des Kalenderjahres, in dem der Gutschein ausgestellt wurde. Das bedeutet, dass die Frist am 31. Dezember des Ausstellungsjahres beginnt und nach drei Jahren endet.

Beispiel: Ein Gutschein, der am 15. Juni 2022 ausgestellt wurde, hat eine Verjährungsfrist, die am 31. Dezember 2022 beginnt und am 31. Dezember 2025 endet.

Zusammenfassung:

- Gutscheine sind grundsätzlich drei Jahre gültig.
- Bitte achten Sie darauf, Gutscheine rechtzeitig einzulösen.

Quellen:

- Bürgerliches Gesetzbuch (BGB), § 195 BGB – Regelmäßige Verjährungsfrist
- Bürgerliches Gesetzbuch (BGB), § 199 Abs. 1 BGB – Beginn der Verjährungsfrist

Geschenkgutschein *für Essen und Trinken*

für

Betrag in Buchstaben

Ort, Datum

Dieser Gutschein ist 3 Jahre gültig. Eine Barauszahlung ist nicht möglich.



Restaurant Santorini

Hauptstraße 106

D-77833 Ottersweier

Tel.: +49 (0) 72 23 - 9 15 00 29

Montag Ruhetag

Di-So 11.30 - 14.30 / 17.30 - 22.30 Uhr

warme Küche bis 21.30 Uhr

Warme Vorspeisen

	€
37. Krebsfleisch paniert mit Krebsschere und Dip-Soße Aioli 4, 5, g	7,20
38. Schafskäse vom Grill in Alufolie pikant gewürzt 5, g	8,60
39. Gefüllte Weinblätter mit Hackfleisch und Reis dazu hausgemachte Sauce 1, 3	8,20
40. Peperoni vom Grill mit Knoblauch 5	5,80
41. Gebratene Paprikaschote mit Zaziki g, 8	5,50
42. Gebratene Aubergine mit Zaziki a, g, 8	6,10
43. Gebratene Zucchini mit Zaziki a, g, 8	5,90
44. Schafskäse überbacken pikant gewürzt g	8,70
45. Saganaki, Schafskäse paniert mit Krautsalat 5, a, c, g	8,70
46. Spanakopitakia, Tiropitakia Teigtaschen gefüllt mit Spinat u. Schafskäse a, g	5,80
47. Sardine gegrillt mit Knoblauch und frischen Tomaten g	7,80
50. Gigantes aus dem Backofen mit Schafskäse 3, g	6,20
51. Knoblauchbrot nach Art des Hauses	3,10
52. Pitta-Fladenbrot mit Knoblauch 1, a	2,90
53. Vorspeisenplatte mit Saganaki, Calamarisringe paniert, Peperoni vom Grill, Paprikaschoten, Weinblätter mit Reis, dicke Bohnen und Zaziki 2, 3, 5, d, g, 8	11,70
54. Frische Champignons mit Kräuterbutter und Käse überbacken 1, 2	8,60
55. Kolokithikeftedes, hausgemachte Zucchini-Puffer mit Zaziki 1,2,a,c	7,40
56. Saganaki, Schafskäse im Filoteig (Blätterteig) mit Honig, Walnüssen und Blattsalat 1,2,a,c,h	9,20
86. Vorspeiseplatte aus Gemüse gefüllte Weinblätter mit Reis, Saganaki, Zucchini, Aubergine, Zaziki a,c,g,8	11,30

Kalte Vorspeisen

	€
65. Peperoni und Oliven 5	4,40
66. Zaziki mit griechischem Joghurt g, 8	5,20
67. Dolmadakia, gefüllte Weinblätter mit Reis und Zaziki 2, g, 8	6,10
70. Zaziki, Taramas, Schafskäsesalat 2, 3, d, g, 8	6,50
71. Taramas, Fischroggencreme d	5,80
72. Gemischter Teller, verschiedene kalte Speisen, für 2 Personen 2, 3, 5, d, g, 8, n	12,80

Salate

	€
75. Grüner Salat ₅	3,50
76. Krautsalat ₅	3,60
77. Salatplatte mit Hähnchenstreifen dazu Aioli Sauce _{2, 5, g}	13,20
78. Salatplatte mit gegrilltem Lachsfilet dazu Aioli Sauce _{1, 2, 5, d, g}	13,90
79. Kleiner gemischter Salat _{5, 7, 8}	3,80
80. Bauernsalat, klein _{1, 2, 5, g}	6,40
81. Bauernsalat, groß _{1, 2, 5, g}	11,60

Beilagen

	€
94. Pommes Frites	3,80
95. Reis mit Tomaten Sauce	3,50
98. Chips Kartoffeln	4,20
99. Saucen: Rahm-, Metaxa Sauce _{2, a, g}	3,00

Suppen

	€
105. Hühnersuppe _{1, 2}	3,90
106. Gulaschsuppe _{1, 2}	4,20
107. Bohnensuppe _{1, 2}	3,90
108. Tomatensuppe _{1, 2}	3,90
109. Zwiebelsuppe mit Käse überbacken _{1, 2, g}	4,50



Fischplatten (für 1 Person)

€

Alle Gerichte serviert mit Zaziki, Pommes, Reis und Salat

120. Platanona: Zanderfilet, Baby Calamaris, Scampis d, a, n	22,50
122. Piräus: Lachssteak vom Grill, Baby Calamaris, Scampis d, a, n	23,60
124. Zanderfilet d, a	22,20
131. Scampis vom Grill d	19,80
132. Scampis Metaxa, aus der Pfanne mit Metaxasauce und Käse überbacken _{1, 2, a, d}	21,40
138. Lachssteak vom Grill d	22,80
139. Baby Calamaris, paniert mit Mehl _{b, d}	19,40

Fischplatten können auch für mehrere Personen serviert werden.

Vegetarische Gerichte

€

140. Vegetarischer Moussaka mit Schafskäse und Salat a, c, g, 8	16,80
141. Gemista, gefüllte Paprika mit Reis dazu Schafskäse und Salat a, g, 8	16,20
143. Penne Mediterran mit verschiedenem Gemüse in Tomatensauce und Schafskäse.	15,80

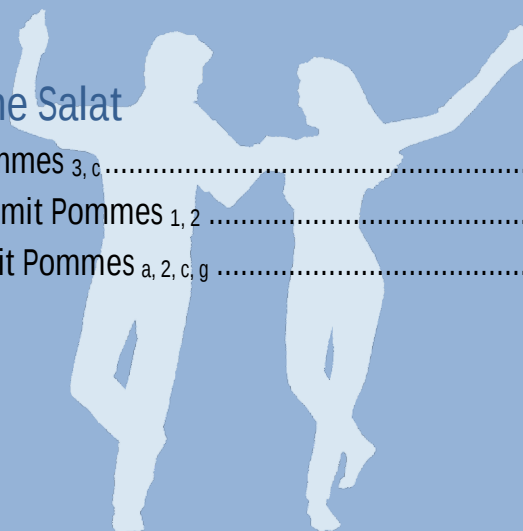
Alle Gerichte können auch mit Zaziki zum Aufpreis von 3 EUR,
oder mit Bauernsalat zum Aufpreis von 3 EUR bestellt werden.

Ketchup oder Mayonnaise kann für 20 Cent pro Packung
zusätzlich bestellt werden.

Kleine Speisen ohne Salat

€

285. 2 Cevapcici mit Pommes _{3, c}	8,70
286. 1 Fleischspießchen mit Pommes _{1, 2}	9,20
287. Kleines Schnitzel mit Pommes _{a, 2, c, g}	8,40



Gyros-Spezialitäten

€

230. Gyros Pitta mit Fladenbrot, Zaziki, Tomate, Pommes, Reis und Salat _{a, g, 8} 17,30
231. Gyros-Teller mit Zaziki, Pommes, Reis und Salat _{g, 8} 17,10
233. Gyros mit Käsesauce überbacken, Chips Kartoffeln und Salat _{1, 2, g} 18,50
234. Gyros mit Schafskäsesauce überbacken, Chips Kartoffeln und Salat _{1, 2, g} 18,50
235. Gyros mit Metaxa Sauce und Käse überbacken, Chips Kartoffeln und Salat _{1, 2, g} ... 18,90
239. Gyros Baby Calamaris mit Zaziki, Pommes, Reis und Salat _{d, g, 8} 20,40

Geflügel

€

151. Putensteak Natur _{a, g, 8} 18,50
vom Grill, mit Zaziki, Reis, Pommes und Salat
152. Hähnchenbrustfilet vom Grill _{a, g, 8} 19,20
mit Zitronensauce, Chips Kartoffeln und Salat
157. Putenspieß Schafskäse _{1, 2, g} 19,30
vom Grill, mit Schafskäse überbacken, Reis, Pommes und Salat

Tiganaki (Pfännchen) Schweinefilet

€

Alle Gerichte serviert mit Chips Kartoffeln und Salat

171. Alexandros Pfanne _{2, 3, g} 18,20
mit Gigandes (dicke Bohnen) und Schafskäse überbacken
180. Ermis Pfanne _{1, 2, g} 18,20
mit Metaxasauce und Käse überbacken
184. Knossos Pfanne _{1, 2, g} 18,20
mit Champignonsauce und Käse überbacken

Tiganaki (Pfännchen) Hähnchenbrustfilet

€

Alle Gerichte serviert mit Chips Kartoffeln und Salat und Käse überbacken

160. Hähnchenbrustfilet mit Metaxa Sauce _{1, 2, g} 19,90
163. Hähnchenbrustfilet mit Champignon Sauce _{1, 2, g} 19,90

Alle Gerichte können auch mit Zaziki zum Aufpreis von 3 EUR,
oder mit Bauernsalat zum Aufpreis von 3 EUR bestellt werden.

Ketchup oder Mayonnaise kann für 20 Cent pro Packung
zusätzlich bestellt werden.

Fleischspieße vom Grill

€

Alle Gerichte serviert mit Salat

189. Souvlaki Rollo _g 18,90
gefüllt mit Schafskäse und Tomaten mit Pommes, Reis
190. Souvlaki _{g, 8} 18,50
2 Fleischspießchen mit Zaziki, Pommes und Reis
191. Katherina – Spieß 22,40
mit Hähnchen, Schwein, Hackfleisch, Paprika, Zwiebeln dazu Zitronensauce und
Chips Kartoffeln _{g, c, a, 8}
194. Bauern-Spieß _{g, 8} 19,90
Schweinefilet mit Peperoni, Zwiebeln, Zaziki, Pommes und Reis
199. Metaxa Spieß _{1, 2, g} 19,40
Schweinefilet mit Metaxa Sauce mit Pommes und Reis
200. Lenden-Spieß Schafskäse _{1, 2, g} 19,90
Schweinefilet mit Schafskäse überbacken mit Pommes und Reis

Hackfleischspezialitäten serviert mit Reis, Pommes und Salat

€

185. Bifteki (Hackfleisch) mit Metaxa Sauce und Käse überbacken _{2, c, g} 16,90
220. 4 Cevapcici (Hackfleischröllchen) mit Zaziki _{c, g, 8} 17,80
221. Bifteki Natur, Hacksteak mit Zaziki _{c, g, 8} 17,80
222. Bifteki Spezial _{1, 2, 7, c, g} 18,90
Hacksteak mit Schafskäse gefüllt, Käse und Tomaten überbacken
223. Bifteki Skordato, Hacksteak mit frisch gepresstem Knoblauch _{7, c} 18,50
225. Bifteki, Hacksteak gefüllt mit Champignon und Champignon-Sauce _{1, 2, 7, c, g} 18,90

Alle Gerichte können auch mit Zaziki zum Aufpreis von 3 EUR,
oder mit Bauernsalat zum Aufpreis von 3 EUR bestellt werden.

Ketchup oder Mayonnaise kann für 20 Cent pro Packung
zusätzlich bestellt werden.

Fleischspezialitäten (für 1 Person)

€

Alle Gerichte serviert mit Zaziki, Pommes, Reis und Salat

240.	Daniel-Teller 3, 5, c, g, 8	18,20
	2 gegrillte Hähnchenbrustfilets	
241.	Griechen-Teller 3, 5, c, g, 8	19,50
	1 Spieß, 1 Cevapcici, 1 Hähnchenbrustfilet, Grilltomate und Peperoni	
242.	Athanasios-Teller 3, g, 8	18,50
	2 Leber, 1 Schweinefilet, Gyros	
243.	Trikala-Teller 3, g, 8	19,20
	1 Hähnchenbrustfilet, 1 Schweinesteak, Gyros	
244.	Laura-Teller 3, g, 8	15,80
	1 Hacksteak, Gyros	
246.	Samos-Teller 3, c, g, 8	18,40
	1 Leber, 1 Souvlaki, 1 Cevapcici, Gyros	
250.	Akropolis Teller 3, c, g, 8	18,20
	1 Putensteak, 1 Spieß, Gyros	
251.	Olympia-Teller 3, c, g, 8	17,40
	Gyros, 1 Souvlaki, 1 Cevapcici	
252.	Santorini Teller 3, g, 8	24,90
	1 Lammkotelett, 1 Hähnchenbrustfilet, 1 Lammfilet, 1 Putensteak	
254.	Dorf Teller 3, g, 8	16,80
	Gyros, 1 Spieß	

Alle Gerichte können auch mit Zaziki zum Aufpreis von 3 EUR,
oder mit Bauernsalat zum Aufpreis von 3 EUR bestellt werden.

Ketchup oder Mayonnaise kann für 20 Cent pro Packung
zusätzlich bestellt werden.

Schnitzel (paniert)

€

150. Putenschnitzel paniert _a mit Reis, Pommes und Salat 17,60
153. Hähnchenschnitzel mit gebratener Aubergine, Tomatensoße, frische Tomaten und Käse überbacken dazu Chips Kartoffeln und Salat 19,90
300. Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes, Reis und Salat _a 17,80
303. Schweineschnitzel „Rahmsauce“ mit Pommes und Salat _{a, c, 2} 18,70

Platten vom Grill (ab 2 Personen)

€

Meteora-Platte _{3, c, g, 8}

2 Schweinesteaks, 2 Spieße, 2 Cevapcici, 2 Leber, Gyros, Pommes, Reis, Zaziki und Salat

264. für 2 Personen 48,40
265. für 3 Personen 71,60
266. für 4 Personen 95,80

Athen-Platte _{c, g, 8}

2 Spieße, 2 Lammkotelett, 2 Cevapcici, 2 Putensteak, Gyros, Pommes, Reis, Zaziki und Salat

267. für 2 Personen 51,20
268. für 3 Personen 75,90
269. für 4 Personen 100,40

Alle Gerichte können auch mit Zaziki zum Aufpreis von 3 EUR,
oder mit Bauernsalat zum Aufpreis von 3 EUR bestellt werden.

Ketchup oder Mayonnaise kann für 20 Cent pro Packung

zusätzlich bestellt werden.



Fleischspieße vom Lamm

€

210. Lamm-Spieß Natur _{g, 8} 21,50
Lammfilet „naturell“ mit Zaziki, Reis, Pommes und Salat
212. Lamm-Spieß _{g, 8} 21,50
Lammfilet mit Kräuterbutter, Reis, Pommes und Salat
340. Lamm-Koteletts, mit Pommes, Reis, Zaziki und Salat _{2, g, 8} 23,50
344. Lamm-Grillteller Spezial _{2, g, 8} 25,90
1 Spießchen, 1 kleines Steak, 1 Kotelett mit Grilltomaten und Peperoni, Pommes, Reis, Zaziki und Salat

Gerichte aus dem Backofen

€

Alle Gerichte werden mit Bauernsalat serviert

291. Lammhaxe mit Chips Kartoffeln _{1, 2, g'} 22,30
292. Lammhaxe mit Gigantes (dicke Bohnen) und Schafskäse _{1, 2, g} 22,30
293. Lammhaxe mit Penne und Schafskäse _{1, 2, g} 22,30
296. Moussaka-Auflauf mit Kartoffeln Auberginen, Hackfleisch, Béchamelsauce und Schafskäse 22,30

Gerichte aus Leber

€

186. Rinderleber mit Metaxa Sauce und Käse überbacken, Chips Kartoffeln und Salat _{1, 2, g} 16,20
320. Rinderleber mit glacierten Zwiebeln, Pommes, Reis und Salat 15,20
321. Rinderleber mit Zaziki, Pommes, Reis und Salat _{g, 8} 16,90

Gerichte aus Rind

322. Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes, Reis und Salat ₂ 26,80
323. Rumpsteak mit glacierten Zwiebeln, Pommes, Reis und Salat 26,30

Alle Gerichte können auch mit Zaziki zum Aufpreis von 3 EUR,
oder mit Bauernsalat zum Aufpreis von 3 EUR bestellt werden.
Ketchup oder Mayonnaise kann für 20 Cent pro Packung
zusätzlich bestellt werden.

Desserts

	€
361. Halvas, Süßspeise aus Sesam mit Nüssen, Vanilleeis und Sahne _{g, h, k}	5,60
362. Joghurt mit Honig und Nüssen _{g, h, k, 8}	5,10
363. Tiramisu _{g, h, k, 8}	6,70
364. Galaktobureko Blätterteig _{1, a, g}	5,90
mit Eiercreme gefüllt mit Vanilleeis und Sahne	
365. Schokoladen-Soufflé mit Vanilleeis _{1, a, g}	6,10

Eis

	€
371. Eiscreme mit Sahne 3 Kugeln gemischt _{1, 2, 7}	4,80
372. Vanilleeiscreme, 3 Kugeln mit heißen Himbeeren und Sahne _{1, 2, 7}	5,50
373. Vanilleeiscreme, 3 Kugeln mit Schokoladensauce und Sahne _{1, 2, 7}	5,50
380. Junior-Becher, 1 Kugel Vanille 1 Kugel Erdbeere mit Erdbeersauce und Sahne _{1, 2, 7}	3,50

Warme Getränke

	€
801. Tasse Kaffee ₁₀	3,00
803. Cappuccino _{10, g}	3,70
805. Griechischer Mocca ₁₀	3,00
806. Tee nach Wahl (Pfefferminz, Schwarzer, Kamille, Grüner Tee)	2,90
810. Espresso ₁₀	3,20
811. Doppelter Espresso ₁₀	4,10

Aperitifs

	€
501. Bacardi-Cola 2 cl ₁	4,10
502. Jack Daniel's-Cola 2 cl ₁	4,30
503. Campari-Orange 2 cl ₁	4,10
504. Wodka-Lemon 2 cl _{1, 11}	4,10
507. Hugo ₁	5,80
512. Ouzo 2 cl ₂	2,40
514. Whiskey 2 cl ₂	3,50
515. Ramazotti 2 cl ₁	3,80
516. Aperol-Spritz ₁	5,80
517. Lillet-Wildberry ₁	6,20
518. Metaxa, 5 Sterne 2 cl ₂	3,90
519. Metaxa, 7 Sterne 2 cl ₂	4,20
520. Metaxa, 40 Jahre 2 cl ₂	6,20

Sekt

	€
700. Piccolo 0,2 l ₁	5,90
701. Schloss Wachenheim 0,75 l ₁	18,90
702. Henkel trocken 0,75 l ₁	21,60



Alkoholfreie Getränke in Flaschen

€

900. Coca-Cola 1, 2, 8, 10	0,33 l	3,90
902. Fanta 1, 3	0,33 l	3,90
904. Apfelsaft 1	0,2 l	3,50
906. Orangensaft 1	0,2 l	3,50
907. Ice Tea Pfirsich	0,33 l	3,90
908. Bitter Lemon 11	0,25 l	3,70
910. Johannisbeernektar	0,2 l	3,70
911. Mineralwasser	0,25 l	3,60
912. Apfelsaftschorle	0,33 l	3,90
913. Johannisbeerschorle	0,25 l	3,70
914. Cola-Light 1	0,33 l	3,90
915. Cola Zero ₁	0,33 l	3,90
916. Mezzo Mix 1,3	0,33 l	3,90
918. Stilles Wasser	0,5 l	4,30
919. Mineralwasser medium	0,5 l	4,30
920. Sprite 1,3	0,33 l	3,90
922. Mineralwasser	0,5 l	4,30

Biere

	0,3 l	0,5 l
400. Pils vom Fass	4,10	401. 4,80
402. Export vom Fass	4,10	403. 4,80
407. Hefe Weizen vom Fass	4,20	404. 4,90
410. Alkoholfreies Bier 0,33 l	4,10	
411. Radler 1, 10	4,10	412. 4,60
413. Cola Bier 10	4,10	414. 4,60
415. Cola Weizen 10, 11	4,40	
416. Alkoholfreies Weizen	4,40	

Griechische Weine, weiß

€

Trocken 0,25 l

600. Retsina geharzt	5,60
604. Demestica fruchtiges Aroma, feiner Geschmack	5,70

Halbtrocken 0,25 l

608. Makedonikos Topikos Wein aus dem Herzen von Makedonia,	5,70
fruchtig im Duft, frisch im Geschmack	

Lieblich 0,25 l

613. Imiglykos würziges Aroma, edler voller Geschmack	5,70
---	------

Süß 0,25 l

615. Samos/ Limnos süß Qualitätslikörwein mit edler Moscatos-Note	6,10
in Duft und Geschmack	
659. Weinschorle Weiß	4,90

Griechische Weine, rose

€

Trocken 0,25 l

640. Amynteon blumiger Duft, fruchtiger Geschmack 5,70

Halbtrocken 0,25 l

644. Makedonikos fruchtiges Aroma, voller Geschmack..... 5,70

Lieblisch 0,25 l

645. Imiglykos blumiges Aroma, fruchtiger, voller Geschmack 5,70

Griechische Weine, rot

€

Trocken 0,25 l

625. Naousa Qualitätswein..... 5,70

623. Demestica fruchtiges Aroma, voller Geschmack 5,70

Halbtrocken 0,25 l

626. Makedonikos berühmter Topikos Wein von Agion Oros, 5,70
fruchtig im Duft, voller, edler Geschmack

Lieblisch 0,25 l

631. Imiglycos..... 5,70

Süß 0,25 l

636. Mavrodaphne Likörwein aus Patras mit edlem, würzigem Aroma..... 5,70
und samtweichem gehaltvollen Geschmack

664. Weinschorle rot 4,90

Haftungsausschluss: Wir bemühen uns, alle Informationen auf dieser Speisekarte genau und aktuell zu halten. Dennoch können sich Zutaten ändern, und es ist möglich, dass Kreuzkontaminationen während der Zubereitung auftreten. Bitte informieren Sie uns über etwaige Allergien oder Unverträglichkeiten. Wir übernehmen keine Haftung für eventuelle Unannehmlichkeiten oder Schäden, die durch Allergien oder Unverträglichkeiten verursacht werden.

Zusatzstoffe und Allergene

- | | |
|-----------------------------|-------------------------------------|
| 1. mit Farbstoff | a. Weizenmehl / Paniermehl |
| 2. mit Konservierungsstoff | b. Scampis |
| 3. mit Antioxidationsmittel | c. Vollei |
| 4. geschwefelt | g. Vollmilch, Joghurt, Butter, Käse |
| 5. geschwärzt | h. Nüsse |
| 6. gewachst | k. Sesammehl / Sesampaste |
| 7. mit Süßungsmittel | n. Tintenfisch |
| 8. mit Phosphat | d. Fisch |
| 9. koffeinhaltig | |
| 10. chininhaltig | |

Falls Sie Fragen dazu haben, sprechen Sie uns gerne an!

Für Ihren Besuch und das entgegengebrachte Vertrauen bedanken wir uns. Wenn Sie zufrieden waren und einen angenehmen Aufenthalt in unserem Restaurant Santorini hatten, so empfehlen Sie uns bitte weiter.

Der Chef des Hauses & Team

Restaurant Santorini
Hauptstraße 106
77833 Ottersweier

Inhaber: Xanthos

Tel.: 0 72 23 / 9 15 00 29

facebook.com/Restaurant.Santorini.Ottersweier
www.instagram.com/santorini_ottersweier
www.restaurant-santorini.de

Alle Preise einschließlich Bedienung und Mehrwertsteuer.
Alle Speisen auch zum Mitnehmen.

Öffnungszeiten
von 11.30 bis 14.30 Uhr und von 17.30 bis 22.30 Uhr
warme Küche bis 21.00 Uhr

