



MEZÉ · BAR · TAVERNA

Speisekarte



MEZÉ · BAR · TAVERNA

Kalte Mezedes

- | | |
|---|-------|
| 1 Tzatziki ^D | 3,50 |
| Griechischer Joghurt mit Gurken | |
| 2 Oliven ² | 3,00 |
| 3 frische, filettierte Sardinen ² | 5,50 |
| (eingelegt) | |
| 4 Carpaccio | 8,50 |
| vom Rinderfilet, mit etwas Rucola | |
| 6 Octopus-Salat kalt serviert, | 10,90 |
| klein geschnittener Pulpo, Olivenöl,
frische Zitrone | |
| 12 Matjes-Filets | 7,50 |
| feinste Qualität | |

Eléa Tipp

- | | |
|--|------|
| 99 Auberginen-Salat | 6,90 |
| frisch für Sie zubereitet | |
| 17 Chtipiti | 5,90 |
| pürierter Schafskäse, pikant | |
| 18 Ouzo Mezedes | 7,90 |
| verschiedene eingelegte Fischfilets
nach griechischer Art | |

Warme Mezedes

- | | |
|--|------|
| 20 Schafskäse warm ^D | 6,90 |
| mit Tomate, Paprika und Zwiebeln,
in Alufolie aus dem Backofen | |
| 21 frische Champignons | 6,90 |
| mit Parmesankäse überbacken, aus
dem Backofen, Weißweinsauce | |
| 36 Panzaria (Rote Beete-Scheiben) | 5,90 |
| mit einer mediterranen Sauce
und Kräutern / Knoblauch,
wird lauwarm serviert | |

Warme Mezedes

- | | |
|---|------|
| 24 Saganaki Kefalotiri ^D | 6,90 |
| griechischer Hartkäse,
paniert und gebraten | |
| 25 Pimientos de Padrón | 5,50 |
| kleine grüne Paprikaschoten
gebraten und mit grobem Meersalz | |

Eléa Tipp

- | | |
|---|-------|
| 26 gegrillter Octopus-Arm ^N | 11,90 |
| unsere Empfehlung ! | |
| 9 Aubergine (ganze) | 7,80 |
| frisch für Sie zubereitet, mit
geriebenem Schafskäse, lauwarm serviert | |
| 27 Gigantes | 5,70 |
| dicke weiße Bohnen,
mit Kräutern Karotten Tomaten | |
| 28 Schafskäse gegrillt ^{D, F} | 6,50 |
| mit Sesam Honig | |
| 29 Grüner Spargel | 9,50 |
| mit Serrano-Schinken (große Portion) | |
| 30 Patatakia | 4,00 |
| gebackene Kartoffelscheiben
mit Hartkäse und Oregano | |

Eléa Tipp

- | | |
|--|------|
| 33 Reibeplätzchen Lachs ^{L, 2} | 7,90 |
| selbstgemachte Reibeplätzchen
mit Lachs und Honig-Senssauce | |
| 7 3 große Zucchini-Puffer | 6,90 |
| mit Tzatziki | |
| 77 gefüllte Weinblätter | 5,90 |
| (Reis und Kräuter) mit griechischem
Knoblauch-Yoghurt-Dip, lauwarm serviert | |



MEZÉ · BAR · TAVERNA

Salate

- | | | |
|----|---|--------------|
| 51 | Salat „Hähnchen“ | 10,90 |
| | gemischter Salat mit gegrillten Hähnchenfiletstreifen | |
| 53 | Salat „Choriatiki“^D | 8,90 |
| | griechischer Bauernsalat
Schafskäse Oliven Paprika
Petersilie Oregano | |

Eléa Tipp

- | | | |
|----|--|--------------|
| 54 | Salat „Rindersteak“ (gegrillt) | 15,50 |
| | in Scheiben geschnitten,
auf gemischtem Salat | |
| 57 | Salat „Steinpilze“ | 14,50 |
| | frische Steinpilze auf frischem,
ausgesuchtem Salat | |

Pasta

Eléa Tipp

- | | | |
|----|---|--------------|
| 66 | frische Tortellini mit Trüffel­füllung | 15,50 |
| | mit Butter-Salbei-Sahnesauce | |

Eléa Tipp

- | | | |
|----|---|--------------|
| 61 | Penne „Filetto di Manzo“^{L, A, J} | 14,90 |
| | Röhrenförmige, geriffelte Nudeln
mit Rinderfiletstreifen | |
| 13 | Steinpilze auf Tagliatelle | 14,90 |
| | Tagliatelle sind eine Variante
von Bandnudeln | |

Fisch | Meeresfrüchte

zu den Gerichten wird Salat gereicht

- | | | |
|----|---|--------------|
| 70 | gemischter Fischteller^B | 18,90 |
| | gegrillt, mit warmer Tagesbeilage | |
| 71 | Scampis^C | 19,20 |
| | gegrillt, 7 Stück | |

Eléa Tipp

- | | | |
|----|--|--------------|
| 72 | Wolfbarsch^B | 19,50 |
| | ganzer Meerwolf (Wolfbarsch) | |
| 14 | ganze Seezunge^B | 26,50 |
| | ca. 400 g
mit Butter gebraten, dazu warme
Tagesbeilage | |

Kindergerichte

- | | | |
|----|---------------------------------------|-------------|
| 40 | Spaghetti^G | 5,50 |
| | mit Tomatensauce | |
| 41 | Chicken-Nuggets^{L, I} | 6,50 |
| | mit Pommes Ketchup Mayonnaise | |

Liebe Gäste - Info

Sie finden auf unserer Speisekarte
nur **wenige Gerichte**.
Dies machen wir bewusst
um Ihnen immer
die **frische Qualität**
garantieren zu können!

Ab 4 Personen bieten wir Ihnen
auf Vorbestellung (2 Tage vorher)
auch Iberico-Koteletts oder
Kalbs-Karree an. Bitte sprechen
Sie uns hierzu an.



MEZÉ · BAR · TAVERNA

Fleischgerichte

80	Hähnchenfilet gegrillt	14,90
	serviert auf einem Gemüsebett dazu Drilling-Kartoffeln	
81	Hähnchenfilet überbacken	14,90
	mit leckeren, warmen Sauce und mit Käse überbacken, dazu warmes Gemüse und Drillingkartoffeln	
82	Bifteki gefüllt (große Portion)	14,90
	mit Schafskäse gefüllt, dazu Pommes und Tzatziki-Dip	
84	Rumpsteak (300 g)	24,50
	argentinisches oder australisches Rumpsteak, mit warmem Gemüse und Drilling-Kartoffeln	
86	Pfeffersteak 300 g)	25,20
	argentinisch oder australisch, mit warmem Gemüse und Drilling-Kartoffeln	
88	Rinderfilet (250 g)	25,90
	mit warmem Gemüse und Drilling-Kartoffeln	
93	Grillteller	15,90
	Lammfilet, Bifteki und Hähnchenfilet, dazu Pommes und Tzatziki-Dip	

Eléa Tipp

Menüs

Lassen Sie sich ein 3-Gänge-, oder 4-Gänge-Menü exklusiv von >> Nico << zusammenstellen. Sie werden begeistert sein.

Fleischgerichte

89	Lammfilet	19,90
	gegrillt, mit Kräutern Rosmarin warmes Gemüse Drilling-Kartoffeln	
90	Lamm-Karreé (ca. 400-500g)	25,20
	mit warmem Gemüse und Drilling-Kartoffeln	
91	Kalbsleber	19,90
	mit warmem Gemüse und Drilling-Kartoffeln	

Eléa Tipp

92	Rib-Eye Entrecôte	23,50
	angus, ca. 300 - 350 g, mit warmem Gemüse und Drilling-Kartoffeln	
16	Portion gegrillte Steinpilze	6,50
	zu einem vorstehenden Fleischgericht	

Bitte beachten Sie:

Unsere Speisen vom **Rind**: sind **medium** gegrillt
 Unsere Speisen vom **Lamm**: sind **rosé** gegrillt

Dessert

100	Tiramisù ^{D, A, 1}	4,50
101	Panna Cotta ^D	4,50
102	Vanille Eis ^D	4,50
	mit heißen Kirschen	

Eléa Tipp

103	„Fantasia“ Teller ^D	6,50
	(warm und kalt) mit Panna Cotta Tiramisù Vanille-Eis warmer Fruchtspiegel frische und kalte Früchte	
67	Original Griechischer Yoghurt	4,50
	mit Honig und Walnuss	