



Speisekarte



MEZÉ · BAR · TAVERNA

Kalte Mezedes

1	Tzatziki ^g	3,50
	Griechischer Joghurt mit Gurken	
2	Oliven ²	3,00
3	frische, filettierte Sardinen ^d	5,50
	(eingelegt)	
4	Carpaccio	8,50
	vom Rinderfilet, mit etwas Rucola	
6	Octopus-Salat ⁿ kalt serviert,	10,90
	klein geschnittener Pulpo, Olivenöl, frische Zitrone	
17	Chtipiti ^g	5,90
	pürrierter Schafskäse, pikant	
69	Bruschetta ^a	4,90
	mit klein gewürfelten Tomaten, Öl und Gewürzen auf geröstetem Brot	
94	Buffalo Mozzarella aus Neapel ^g	6,50
	mit Tomate und Rucola	

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	
98	Halloumi-Käse gegrillt ^g	6,90
	Käsespezialität aus Zypern	

Warme Mezedes

24	Saganaki Kefalotiri ^g	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) ^g	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	

30	Patatakia ^g	4,00
	gebackene Kartoffelscheiben mit Hartkäse und Oregano	

31	Schafskäse ^g	4,90
	gegrillt	

32	Scampis im Backteig ^{b, a}	7,90
	(8 Stück) ohne Schale, in Mehl gebraten, mit einer selbstgemachten Mango-Sauce	

Eléa Tipp

33	Reibeplätzchen Lachs ^{j, d}	7,90
	selbstgemachte Reibeplätzchen mit Lachs und Honig-Sensauce	

7	3 große Zucchini-Puffer ^g	6,90
	mit Tzatziki	

77	gefüllte Weinblätter ^g	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“** ^{g,2} 8,90
griechischer Bauernsalat
Schafskäse | Oliven | Paprika
Petersilie | Oregano

Eléa Tipp

- 54 **Salat „Rindersteak“ (gegrillt)** 15,50
in Scheiben geschnitten,
auf gemischtem Salat

Pasta

Eléa Tipp

- 66 **frische Tortellini** ^{g, a, c}
mit Trüffelüllung 15,50
mit Butter-Salbei-Sahnesauce

Eléa Tipp

- 61 **Penne „Filetto di Manzo“** ^{g, a, c} 14,90
Röhrenförmige, geriffelte Nudeln
mit Rinderfiletstreifen

Fisch | Meeresfrüchte

zu den Gerichten wird Salat gereicht

- 71 **Scampis** ^b 19,20
gegrillt, 7 Stück

Eléa Tipp

- 72 **Wolfbarsch** ^d 19,50
ganzer Meerwolf (Wolfbarsch)

- 14 **ganze Seezunge** ^d 26,50
ca. 400 g
mit Butter gebraten, dazu warme
Tagesbeilage

- 73 **Baby Calamaris** ⁿ 16,50
mit warmer Tagesbeilage

Kindergerichte

- 40 **Spaghetti** ^{c, g, a} 5,50
mit Tomatensauce

- 41 **Chicken-Nuggets** ^a 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.

Fleischgerichte

- | | | |
|----|--|--------------|
| 80 | Hähnchenfilet gegrillt | 14,90 |
| | serviert auf einem Gemüsebett
dazu Drilling-Kartoffeln | |
| 81 | Hähnchenfilet^g überbacken | 14,90 |
| | mit leckeren, warmen Sauce
und mit Käse überbacken,
dazu warmes Gemüse und
Drillingkartoffeln | |
| 82 | Bifteki gefüllt^g (große Portion) | 14,90 |
| | mit Schafskäse gefüllt,
dazu Pommes und Tzatziki-Dip | |
| 84 | Rumpsteak Black Angus (300 g) | 24,50 |
| | argentinisches oder australisches
Rumpsteak, mit warmem Gemüse
und Drilling-Kartoffeln | |
| 86 | Pfeffersteak Black Angus (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^g | 15,90 |
| | Lammfilet, Bifteki und Hähnchenfilet,
dazu Pommes und Tzatziki-Dip | |

Bitte beachten Sie:

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



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 | |



- | | | |
|----|--|--------------|
| 92 | Rib-Eye Entrecôte | 23,50 |
| | angus, ca. 300 - 350 g, mit
warmem Gemüse und Drilling-Kartoffeln | |
| 75 | Ganzes Schweinefilet gegrillt | 16,50 |
| | mit Kräuterbutter und Tages-Beilage | |
| 76 | Schweinefilet-Lendchen | 17,50 |
| | mit weißem Spargel und Metaxa-Sauce,
das Ganze überbacken mit Gaudakäse | |

Dessert

- | | | |
|-----|--|-------------|
| 100 | Tiramisù^g | 4,50 |
| 101 | Panna Cotta^g | 4,50 |
| 102 | Soufflét de Chocolate^g | 5,50 |
| | lauwarm serviert, mit 2 Kugeln Vanille-Eis | |
| 103 | „Fantasia“ Teller^g | 6,50 |
| | (warm und kalt)
mit Panna Cotta Tiramisù
Vanille-Eis warmer Fruchtspiegel
frische und kalte Früchte | |
| 67 | Original
Griechischer Yoghurt^{g, h} | 4,50 |
| | mit Honig und Walnuss | |
| 97 | Mousse au chocolate^g | 5,90 |
| | mit etwas Sahne | |