



# Speisekarte



MEZÉ · BAR · TAVERNA

### Kalte Mezedes

1	<b>Tzatziki</b> <sup>g</sup>	3,50
	Griechischer Joghurt mit Gurken	
2	<b>Oliven</b> <sup>2</sup>	3,00
3	<b>frische, filettierte Sardinen</b> <sup>d</sup>	5,90
	(eingelegt)	
4	<b>Carpaccio</b>	8,50
	vom Rinderfilet, mit etwas Rucola	
6	<b>Octopus-Salat</b> <sup>n</sup> kalt serviert,	11,90
	klein geschnittener Pulpo, Olivenöl, frische Zitrone	
69	<b>Bruschetta</b> <sup>a</sup>	4,90
	mit klein gewürfelten Tomaten, Öl und Gewürzen auf geröstetem Brot	
94	<b>Buffalo Mozzarella aus Neapel</b> <sup>g</sup>	7,50
	mit Tomate und Rucola	

### Warme Mezedes

20	<b>Schafskäse warm</b> <sup>D</sup>	7,50
	mit Tomate, Paprika und Zwiebeln, in Alufolie aus dem Backofen	
21	<b>frische Champignons</b>	7,50
	mit Parmesankäse überbacken, aus dem Backofen, Weißweinsauce	
36	<b>Panzaria (Rote Beete-Scheiben)</b>	5,90
	mit einer mediterranen Sauce und Kräutern / Knoblauch, wird lauwarm serviert	
98	<b>Halloumi-Käse gegrillt</b> <sup>g</sup>	6,90
	Käsespezialität aus Zypern	

### Warme Mezedes

24	<b>Saganaki Kefalotiri</b> <sup>g</sup>	6,90
	griechischer Hartkäse, paniert und gebraten	
25	<b>Pimientos de Padrón</b>	5,50
	kleine grüne Paprikaschoten gebraten und mit grobem Meersalz	

*Eléa Tipp*

26	<b>gegrillter Octopus-Arm</b> <sup>n</sup>	11,90
	unsere Empfehlung !	
9	<b>Aubergine (ganze)</b> <sup>g</sup>	7,80
	frisch für Sie zubereitet, mit geriebenem Schafskäse, lauwarm serviert	
27	<b>Gigantes</b>	5,70
	dicke weiße Bohnen, mit Kräutern   Karotten   Tomaten	
28	<b>Schafskäse gegrillt</b> <sup>D, F</sup>	6,50
	mit Sesam   Honig	
30	<b>Patatakia</b> <sup>g</sup>	4,00
	gebackene Kartoffelscheiben mit Hartkäse und Oregano	

31	<b>Schafskäse</b> <sup>g</sup>	4,90
	gegrillt	
32	<b>Scampis im Backteig</b> <sup>b, a</sup>	7,90
	(8 Stück) ohne Schale, in Mehl gebraten, mit einer selbstgemachten Mango-Sauce	

*Eléa Tipp*

33	<b>Reibeplätzchen   Lachs</b> <sup>j, d</sup>	8,50
	selbstgemachte Reibeplätzchen mit Lachs und Honig-Senssauce	
7	<b>3 große Zucchini-Puffer</b> <sup>g</sup>	7,50
	mit Tzatziki	
77	<b>gefüllte Weinblätter</b> <sup>g</sup>	6,50
	(Reis und Kräuter) mit griechischem Knoblauch-Yoghurt-Dip, lauwarm serviert	



MEZÉ · BAR · TAVERNA

## Salate

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 51 | <b>Salat „Hähnchen“</b>   | 10,90 |
|    | gemischter Salat mit gegrillten<br>Hähnchenfiletstreifen                          |       |
| 53 | <b>Salat „Choriatiki“</b> <sup>g,2</sup>  | 8,90  |
|    | griechischer Bauernsalat<br>Schafskäse   Oliven   Paprika<br>Petersilie   Oregano |       |

*Eléa Tipp*

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 54 | <b>Salat „Rindersteak“ (gegrillt)</b>            | 15,50 |
|    | in Scheiben geschnitten,<br>auf gemischtem Salat |       |

## Pasta

*Eléa Tipp*

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 66 | <b>frische Tortellini</b> <sup>g, a, c</sup><br><b>mit Trüffelüllung</b> | 15,50 |
|    | mit Butter-Salbei-Sahnesauce   |       |

*Eléa Tipp*

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 61 | <b>Penne „Filetto di Manzo“</b> <sup>g, a, c</sup>          | 14,90 |
|    | Röhrenförmige, geriffelte Nudeln<br>mit Rinderfiletstreifen |       |

## Fisch | Meeresfrüchte

- |    |                             |       |
|----|-----------------------------|-------|
| 71 | <b>Scampis</b> <sup>b</sup> | 19,20 |
|    | gegrillt, 7 Stück           |       |

*Eléa Tipp*

- |    |                                |       |
|----|--------------------------------|-------|
| 72 | <b>Wolfbarsch</b> <sup>d</sup> | 19,50 |
|    | ganzer Meerwolf (Wolfbarsch)   |       |

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 14 | <b>ganze Seezunge</b> <sup>d</sup>                           | 27,50 |
|    | ca. 400 g<br>mit Butter gebraten, dazu warme<br>Tagesbeilage |       |

- |    |                               |       |
|----|-------------------------------|-------|
| 73 | <b>Calamaris</b> <sup>n</sup> | 16,50 |
|    | mit warmer Tagesbeilage       |       |

## Kindergerichte

- |    |                                     |      |
|----|-------------------------------------|------|
| 40 | <b>Spaghetti</b> <sup>c, g, a</sup> | 5,50 |
|    | mit Tomatensauce                    |      |

- |    |                                     |      |
|----|-------------------------------------|------|
| 41 | <b>Chicken-Nuggets</b> <sup>a</sup> | 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	<b>Hähnchenfilet gegrillt</b>	<b>14,90</b>
	serviert auf einem Gemüsebett dazu Drilling-Kartoffeln	
81	<b>Hähnchenfilet<sup>g</sup> überbacken</b>	<b>14,90</b>
	mit leckeren, warmen Sauce und mit Käse überbacken, dazu warmes Gemüse und Drillingkartoffeln	
82	<b>Bifteki gefüllt<sup>g</sup></b>	<b>14,90</b>
	mit Schafskäse gefüllt, dazu Pommes und Tzatziki-Dip	
84	<b>Rumpsteak Black Angus (300 g)</b>	<b>24,50</b>
	argentinisches oder australisches Rumpsteak, mit warmem Gemüse und Drilling-Kartoffeln	
86	<b>Pfeffersteak Black Angus (300 g)</b>	<b>25,20</b>
	argentinisch oder australisch, mit warmem Gemüse und Drilling-Kartoffeln	
88	<b>Rinderfilet (250 g)</b>	<b>25,90</b>
	mit warmem Gemüse und Drilling-Kartoffeln	
93	<b>Grillteller<sup>g</sup></b>	<b>15,90</b>
	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	<b>Lammfilet</b>	<b>20,90</b>
	gegrillt, mit Kräutern   Rosmarin warmes Gemüse   Drilling-Kartoffeln	
90	<b>Lamm-Karreé (ca. 400-500g)</b>	<b>26,20</b>
	mit warmem Gemüse und Drilling-Kartoffeln	
91	<b>Kalbsleber</b>	<b>19,90</b>
	mit warmem Gemüse und Drilling-Kartoffeln	
<i>Eléa Tipp</i>		
92	<b>Rib-Eye   Entrecôte</b>	<b>23,50</b>
	angus, ca. 300 - 350 g, mit warmem Gemüse und Drilling-Kartoffeln	

## Dessert

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