



Liebe Gäste,

wir wollen Ihnen etwas „Neues“ präsentieren.

Eigentlich ist es nicht „neu“, sondern „neu entdeckt“.

In den Jahren unserer Großeltern und deren Großeltern gab es in Griechenland eine andere „Art von Küche“ - Mezedes oder Orektika genannt.

Freunde und Bekannte trafen sich in kleinen Tavernen zu einem Glas Wein oder auf einen Ouzo, um sich dabei über Gott und die Welt zu unterhalten. Der Tisch blieb nicht lange leer, denn getrunken wird in Griechenland bis heute nie, ohne dass es wenigstens etwas zu essen gibt.

Es handelte sich dabei um kleine Gerichte (Mezedes-Orektika), die sich die Leute schon vorher in Omas Küche aus Topf und Pfanne ausgesucht hatten.

So kamen kalte und warme Speisen auf den Tisch. Der Tisch bog sich fast unter den vielen kleinen Tellern. Bei der Vielfalt an kleinen Gerichten wurde der Abend zu einer Gaumenfreude für jedermann. Für „Essteller“ und Hauptgerichte war so gut wie kein Platz mehr vorhanden. Diese Art von Küche war eine familiäre Philosophie und Lebenseinstellung, mit Rezepten, die von Generation zu Generation weitergereicht wurden.

Leider ging diese Art von Küche vor 30 bis 40 Jahren unter, bis Griechenlands Feinschmecker diese Küche wiederentdeckt haben. Diese ländlichen Tavernen waren geprägt von einer warmen, freundlichen und traditionellen Atmosphäre. Sehr guter Geschmack war immer wichtiger als perfekt geschmückte Teller.

Wir versuchen Ihnen in unserer Taverna so gut wie möglich einen Eindruck zu geben, wie es in Zeiten unserer Großeltern üblich war.

Erleben Sie mit uns die alte griechische Lebensart.

Kali Orexi

Guten Appetit





## Kalte Küche

### 1. Zatziki

Joghurt mit Gurkenstreifen, Knoblauch  
und Dill

5,20 €

### 2. Taramosalata<sup>1,5</sup>

Fischrogensalat

5,80 €

### 4. Melitzanosalata

Frischer Auberginensalat (aus gegrillten  
Auberginen) mit feingehackten Paprikastücken,  
Olivenöl und einem Hauch von Knoblauch

6,40 €

### 6. Skordalia

Pürrierte Kartoffeln, angemacht mit frischem  
Knoblauch, Essig und Olivenöl

5,30 €

### 7. Chorta

Löwenzahn und Mangold, angemacht mit  
Olivenöl-Knoblauch-Zitronenmarinade

9,00 €

### 8. Fawa

Platterbsen (gekocht), angemacht mit  
Frühlingszwiebeln, Zitrone, Petersilie  
und Olivenöl

5,60 €

### 10. Gavros Xidatos

Selbst eingelegte Sardellenfilets in  
Essigmarinade und Olivenöl

8,50 €

### 11. Patzaria

Frische, angemachte Rote Bete  
mit Knoblauch-Kartoffelpüree

5,80 €





## **12. Feta**

*Schafskäse angemacht mit Oregano,  
roten Zwiebeln und Olivenöl*

**7,70 €**

## **13. Dakos - Kretanische Spezialität**

*Kretanisches Landbrot mit Tomatenstücken,  
frischen Kräutern, geriebenem Schafskäse  
und Olivenöl*

**7,80 €**

## **16. Tirokafteri**

*Schafskäsemousse, angemacht mit Olivenöl  
und Chilli-Paprika, scharf*

**6,50 €**

## **18. Elies**

*In Olivenöl angemachte schwarze Oliven aus  
Kalamata und grüne Oliven aus Chalkidiki*

**5,80 €**

## **20. Haloumi**

*Gegrillte Haloumischeiben (zypriotischer  
Weichkäse) auf Tomatenscheiben,  
mit frischer Minze und Olivenöl*

**11,00 €**

## **22. Kafteres Piperies**

*Sehr scharfe, gegrillte Paprikaschoten  
in Olivenöl-Essigmarinade*

**3,60 €**

## **24. Meses „OUSJA“**

*Variationen aus 12 kalten und warmen auserwählten  
Köstlichkeiten unserer Küche*

**Für 1 Person**

**16,00 €**

**Für 2 Personen**

**30,00 €**



## *Warme Küche*

### **28. Psomi Sharas**

*Gegrilltes Landbrot (Portion) mit Olivenöl  
und Oregano*

**2,00 €**

### **29. Skordopsomo**

*Gegrilltes Landbrot mit Knoblauch, Olivenöl  
und Oregano*

**3,00 €**

# *Me Kreas - Mit Fleisch*



- 30. Chirini Tigania**  
*Gebratene Schweinefleischwürfel in Oregano-  
Zitronensaft* 9,10 €
- 33. Keftedakia Saltsa**  
*Hackfleischbällchen in Tomatensauce* 9,60 €
- 34. Keftedakia Sharas**  
*Gegrillte Hackfleischbällchen, Zatziki* 9,60 €
- 35. Dolmadakia-Spitika**  
*Weinblätter von Hand gerollt (wie zu Omas Zeiten)  
gefüllt mit Reis und Gehacktem  
an Zitronen-Ei-Sauce* 10,50 €
- 37. Loukaniko Tiganito**  
*(eigene Herstellung)  
Gebratene, hausgemachte griechische  
Bauernwurst* 9,60 €
- 41. Arnisia Tigania**  
*Lammrückenstreifen aus der Pfanne mit  
getrockneten Tomaten<sup>3</sup>, Paprika und Zwiebeln  
in Rotweinsauce* 14,80 €
- 42. Gigantes me Loukaniko**  
*Weißer Riesenbohnen aus Prespa Mazedonien  
aus dem Ofen mit griechischer Bauernwurst* 8,70 €
- 43. Sikotakia Poulerikon**  
*Gebratene Hähnchenleber in Oregano-  
Zitronensaft* 8,50 €

# *Me Thalassina - Aus dem Meer*

*alle Fische und Meeresfrüchte  
kommen aus Griechenland*



- 55. Midia Achnista**  
*Miesmuscheln in Knoblauch-Oregano-  
Weißweinsauce* 13,00 €
- 58. Bakaliaros Skordalia**  
*In Bierteig gebratener Stockfisch mit Knoblauch-  
Kartoffelpüree und angemachten Löwenzahn* 15,50 €
- 65. Gavros Tiganitos**  
*Kleine gebratene Sardellen* 8,50 €
- 66. Kalamaria Tiganita**  
*Gebratene Calamariringe mit Zatziki* 9,00 €
- 68. Kalamarakia Sharas**  
*Gegrillte Calamaris mit Olivenöl-Zitronen-  
Dressing, Salatbeilage - kleine Portion* 10,50 €
- 69. Kalamarakia Sharas**  
*Gegrillte Calamaris mit Olivenöl-Zitronen-  
Dressing, Salatbeilage - große Portion* 19,00 €
- 70. Chtapodi Psito**  
*Gegrillter Oktopus an Zitronen-Oregano-  
Marinade* 18,50 €
- 74. Garides Saganaki**  
*Garnelen mit Tomaten und Paprikastreifen  
in Tomaten-Schafskäse-Sauce* 13,00 €
- 75. Garides Tilichtes**  
*Gebratene Garnelen mit Knoblauch-Kräuter-  
füllung, umhüllt in Blätterteig* 12,00 €



## *Me Tiri - Mit Käse*

**85. Spanakotiropitakia**  
*Hausgemachte Blätterteigtaschen  
mit Spinat-Käsefüllung, Zatziki* 7,80 €

**86. Kolokithokeftedes**  
*Gebratene Zucchini-Käsebällchen mit Zatziki* 9,00 €

**89. Saganaki Tiri**  
*Überbackener griechischer Hartkäse  
(Kefalotyri)* 9,00 €

**90. Feta Psiti**  
*Schafskäse überbacken mit Tomate, Zwiebeln,  
Paprika, Oregano und Olivenöl* 9,00 €

**93. Melitzanes Saltsa**  
*Gebratene Auberginen mit Schafskäse  
in Tomaten-Knoblauchsauce* 8,50 €



## **Lachanika - Vegetarisch**



- 101. Kolokithakia Tiganita**  
Gebratene Zucchini-scheiben mit Skordalia  
(Knoblauch-Kartoffelpüree) **7,00 €**
- 102. Melitzanes Tiganites**  
Gebratene Auberginenscheiben mit Skordalia  
(Knoblauch-Kartoffelpüree) **7,00 €**
- 106. Gigantes Jahni**  
Weiße Riesenbohnen aus Prespa Mazedonien  
in Tomatensauce aus dem Ofen **7,50 €**
- 107. Lachanika Sharas**  
Gegerilltes Gemüse **7,50 €**
- 108. Bamies**  
Gebratene Okraschoten  
in Tomaten-Schafsküse-Sauce **8,50 €**
- 109. Piperies Sharas**  
Gegrillte Spitzpaprika  
mit Olivenöl-Essig Marinade **5,50 €**
- 110. Spanakokeftedes**  
Gebratene Spinatfladen mit Zatziki **7,50 €**





## *Soupes - Suppen*

### **112. Fosoulada**

*Griechische Bohnensuppe*

**5,50 €**

### **113. Kotosoupa**

*Hähnchensuppe*

**6,00 €**

## *Salates - Salate*



### **115. Maroulosalata**

*Römersalat mit Frühlingszwiebeln und Dill*

**6,50 €**

### **116. Choriatiki**

*Original griechischer Bauernsalat*

**10,50 €**

### **117. Tomatosalata**

*Tomatensalat mit Zwiebeln Olivenöl  
und Oregano*

**6,00 €**

# Tis Sharas - Vom Grill



## 122. Kotopoulo Souvlaki

Ein großer gegrillter Hähnchenbrustspieß  
mit Beilage und Zatziki

18,50 €

## 123. Souvlakia-Chirina

Drei Schweinefleischspieße mit Beilage  
und Zatziki

18,50 €

## 124. Paidakia

Frische Lammkoteletts mit Beilage  
und Zatziki

24,50 €

## 126. Arnisio Souvlaki

Großer Lammrückenspieß (sehr zart)  
mit Beilage und Zatziki

24,50 €

## 127. Bifteki gemisto

Hacksteak (aus Schwein-, Lamm- und Rinder-  
Hackfleisch) gefüllt mit Schafskäse, Zwiebeln,  
Paprika und Tomate, mit Beilage und Zatziki

17,50 €

## 128. Anamikto Piato

Gemischter Fleischteller aus 1 Schweinefleischspieß,  
1 Lammrückenspieß und 1 griechische Hähnchen-  
Bauernwurst mit Beilage und Zatziki

20,50 €

## 129. Pikilia Kreaton

1 Schweinefleischspieß, 1 Lammrückenspieß  
1 Hacksteak, 1 Lammkotelett,  
1 griechische Hähnchen-Bauernwurst mit  
Beilage und Zatziki

Für 1 Person

26,50 €

Für 2 Personen

51,00 €

## 130. Beilage nach Wahl

Reisnudeln mit geriebenem Hartkäse, frittierte Kartoffel-  
scheiben mit geriebenem Hartkäse oder frisches Gemüse

## *Fournou -* *Aus dem Backofen*

### **134. Mousakas**

*Auberginen-Kartoffel-Auflauf mit fein gewürztem Rinder- und Schweinegehacktem, überbacken mit Béchamelcreme, Salatbeilage* **17,50 €**

### **137. Spalla**

*In Rotwein geschmorte Lammschulter (sehr zart) auf Thymian-Rotwein-Sauce mit Gemüsebeilage* **25,50 €**

### **138. Briam**

*Gemüse aus dem Ofen, überbacken mit Schafskäse* **12,50 €**

### **Extra Beilagen**

**139. Portion** **3,50 €**

**140. Beilagensalat** **4,00 €**

## *Epidorpia - Nachspeisen*



### **150. Loukoumades**

*Griechische Pfannkuchenbällchen  
mit Honig und Zimt*

**6,50 €**

### **151. Galaktompourekó**

*Mit Vanillecreme gefüllter Blätterteig  
und Vanille-Eis<sup>5</sup>*

**7,00 €**

### **152. Jaourtí me Meli**

*Griechischer Sahnejoghurt mit Honig  
und Walnüssen*

**6,00 €**

### **153. Dessertvariation**

*pro Person*

**7,50 €**



## Warme Getränke

Griechischer Mokka <sup>2</sup> , Tasse	3,20 €
Kaffee <sup>2</sup> , Tasse	2,50 €
Espresso <sup>2</sup> , Tasse	2,50 €
Doppelter Espresso <sup>2</sup> , Tasse	4,30 €
Cappuccino <sup>2</sup> , Tasse	2,90 €
Frappé <sup>2</sup> , griechischer kalter Kaffee, Glas	3,50 €
Latte Macchiato <sup>2</sup> , Glas	4,00 €
Griechischer Bergtee, Glas	3,00 €



## Alkoholfreie Getränke

Epsa-Portokalada, Lemonada eine der ersten griechischen Zitronen- und Orangenlimonaden	Flasche 0,2 l	3,00 €
Softgetränke	0,2 l	2,60 €
Schweppes	0,2 l	2,70 €
Soft	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	4,60 €
Schorle	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	4,60 €
Wasser	Flasche Stilles 0,25 l	2,50 €
	Flasche Sprudel 0,25 l	2,50 €
	Flasche Stilles 1,0 l	6,00 €
	Flasche Sprudel 0,75 l	5,80 €

## Biere



<i>Bitburger Pils vom Fass</i>	0,3 l	3,00 €
	0,4 l	4,00 €
<i>Bitburger alkoholfrei</i>	Flasche 0,33 l	3,50 €
<i>Benediktiner Hefeweizen</i>	Flasche 0,5 l	4,30 €
<i>Benediktiner Hefe Dunkel</i>	Flasche 0,5 l	4,30 €
<i>Benediktiner Hefe alkoholfrei</i>	Flasche 0,5 l	4,30 €
<i>Weihenstephan Kristall Weizen</i>	Flasche 0,5 l	4,30 €

## Mischgetränk

<i>Alster<sup>3</sup></i>	0,3 l	3,00 €
	0,4 l	4,00 €



## Apéritifs

<i>Martini Bianco / Dry<sup>5</sup></i>	5 cl	4,50 €
---	------	--------

## Liköre

<i>Amaretto<sup>5</sup></i>	2 cl	3,50 €
<i>Sambuca<sup>5</sup></i>	2 cl	3,50 €
<i>Baileys<sup>5</sup></i>	2 cl	3,80 €

## **Magenbitter**



<i>Averna</i> <sup>5</sup>	2 cl	3,80 €
----------------------------	------	--------

## **Vodka**

<i>Smirnoff</i> <sup>5</sup>	2 cl	3,50 €
------------------------------	------	--------

<i>Belvedere</i> <sup>5</sup>	Flasche 0,7 l	80,00 €
-------------------------------	---------------	---------

## **Whiskey**

<i>Johnnie Walker Red Label</i> <sup>5</sup>	2 cl	3,50 €
--	------	--------

<i>Johnnie Walker Black Label</i> <sup>5</sup>	2 cl	4,00 €
--	------	--------

## **Griechische Spirituosen**



<i>Ouzo Tirnavou</i> <sup>5</sup>	2 cl	2,60 €
-----------------------------------	------	--------

<i>Ouzo Plomari</i> <sup>5</sup>	2 cl	2,70 €
----------------------------------	------	--------

<i>Tsipouro</i> <sup>5</sup>	2 cl	3,40 €
------------------------------	------	--------

<i>Ouzo Plomari</i> <sup>5</sup>	Flasche 0,2 l	14,50 €
----------------------------------	---------------	---------

<i>Tsipouro</i> <sup>5</sup>	Flasche 0,2 l	15,50 €
------------------------------	---------------	---------

<i>Metaxa 5 Sterne</i> <sup>5</sup>	2 cl	3,50 €
-------------------------------------	------	--------

<i>Metaxa 7 Sterne</i> <sup>5</sup>	2 cl	4,30 €
-------------------------------------	------	--------



## Sekt und Champagner

<b>Prosecco-Sekt</b>	0,1 l	6,00 €
<b>trocken</b>	Flasche 0,75 l	34,00 €

<b>Prosecco-Aperol<sup>5</sup></b>		
<b>mild</b>	0,1 l	6,50 €

<b>Prosecco-Spritz<sup>5</sup></b>		
<b>mild</b>	0,1 l	6,50 €

<b>Moët &amp; Chandon-Champagner</b>		
<b>trocken</b>	Flasche 0,75 l	95,00 €

<b>Moët &amp; Chandon Rosé-Champagner<sup>5</sup></b>		
<b>trocken</b>	Flasche 0,75 l	110,00 €

<b>Deuve Cliquot-Champagner</b>		
<b>trocken</b>	Flasche 0,75 l	100,00 €

## Long Drinks



<b>Gin Tonic<sup>5,7</sup></b>	4 cl	9,00 €
--------------------------------	------	--------

<b>Campari Soda/Orangensaft<sup>5</sup></b>	4 cl	9,00 €
---	------	--------

<b>Cuba Libre-Havanna</b>		
<b>Rum mit Cola<sup>2,5</sup></b>	4 cl	9,00 €

<b>Vodka Lemon/Orangensaft<sup>5,7</sup></b>	4 cl	9,00 €
--	------	--------





## Offene Tafelweine

<b>Retsina</b>	0,2 l	4,20 €
Geharzter Weißwein	0,5 l	9,70 €

<b>Imiglykos Rot</b>	0,2 l	4,30 €
Halbtrockener Rotwein aus Nemea	0,5 l	10,00 €

<b>Weinschorle</b>		
Mischgetränk	0,2 l	4,30 €

## Unsere besondere Empfehlung



### **Nemea V.Q.P.R.D.**

Ein trockener Landwein aus der Rebsorte Agiorgitiko

0,2 l	4,40 €
0,5 l	10,00 €

### **Moschofilero**

Ein trockener weißer Landwein mit goldgelber Farbe,  
frischem blumigen Aroma und feinem

fruchtigen Geschmack	0,2 l	4,40 €
	0,5 l	10,00 €

### **Retsina Malamatina**

Geharzter weißer Tafelwein	Flasche 0,5 l	10,00 €
----------------------------	---------------	---------

## Dessertwein

### **Samos Grand Cru**

Er hat eine goldene Farbe und seine Aromen  
erinnern an Rosen und Honig. Er wird gewonnen  
aus der Rebsorte Moschato. Eichenfassgelagert

0,1 l	4,50 €
-------	--------



# *Ausgewählte Qualitätsweine privater Weingüter*

*Alle Weine sind 0,75 l Flaschen*

## *Weißwein*

*Malaguzia Alpha* 28,50 €

*Rebsorte: Malagouzia  
Anbauregion: Anavisos-Attika*

*Mantinia Tselepos* 31,50 €

*Rebsorte: Moschofilero  
Anbauregion: Mantinia*

*Chardonnay Papaioanou* 29,50 €

*Rebsorte: Chardonnay  
Anbauregion: Peloponnes*

*Biblia Chora* 33,50 €

*Rebsorte: Sauvignon Blanc-Assyrtiko  
Anbauregion: Kavala*

*Ktima Gerovassiliou* 33,50 €

*Rebsorten: Assyrtiko-Malagousia  
Anbauregion: Epanomi*



**Santorini Sigalas** 48,00 €

*Rebsorte: Assyrtiko*  
*Anbauregion: Santorini*

**Droumo Kir-Yannis** 41,50 €

*Rebsorte: Sauvignon-Blanc*  
*Anbaugebiet: Amyndeon*

**Chardonnay Gerovassiliou** 41,50 €

*Rebsorte: Chardonnay*  
*Anbauregion: Epanomi*

## **Rosé**

**Biblia Chora** 31,50 €

*Rebsorte: Syrah*  
*Anbauregion: Kavala Makedonien*

## **Rotwein**

**Syrah Alpha** 31,50 €

*Rebsorte: Syrah*  
*Anbauregion: Amyndeon*

**Nemea Papaioannou** 41,50 €  
**„alte Rebe“**

*Rebsorte: Agiorgitiko*  
*Anbauregion: Nemea*



**Ktima Theopetra** 33,50 €

*Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Syrah, Limniona*  
*Anbaugebiet: Meteora Thessalien*

**Zwei Oliven Kir Yannis** 41,50 €

*Rebsorte: Syrah, Xinomavro, Merlot*  
*Anbaugebiet: Naoussa*

**Met'Jmon Dougos** 49,00 €

*Rebsorte: Syrah, Grenache, Cabarnet Franc,*  
*Cabarnet Sauvignon, Merlot, Limniona Baktiki*  
*Anbaugebiet: Thessalien*

**Megas Inos** 59,00 €

*Rebsorte: Agiorgitiko, Cabarnet Sauvignon*  
*Anbaugebiet: Argos-Peloponisos*

**Theopetra 24** 65,00 €

*Rebsorte: Cabarnet Sauvignon, Syrah*  
*Anbauregion: Meteora, Thessalien*

---

1 mit Konservierungsstoff

2 coffeinhaltig

3 mit Antioxidationsmittel

4 geschwefelt

5 mit Farbstoff

6 geschwürzt

7 chininhaltig

8 mit Aspanam

(enthält eine Phenylalaninquelle)

9 genetisch verändert

10 mit Mischeiweiß coffeinhaltig

11 mit Eiklar

12 Eiscreme

13 Eis mit Pflanzenfett

14 mit Süßungsmittel

15 mit Phosphat

16 mit Geschmacksverstärker

17 hergestellt aus fein zerkleinertem Fleisch

18 Formfleischvorderschinken,  
aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt