

Mezè

Diese Karte ist nur Mo., Mi. und donnerstags gültig! Nicht an Feiertagen!

Wählen Sie aus verschiedenen Häppchen (wir empfehlen 3 Mezèdes pro Person) und stellen Sie sich ihr eigenes „Menü“ zusammen. Vor allem in der Gruppe, mit mehreren Personen ein Genuss. So probieren Sie eine Vielfalt griechischer Spezialitäten aus unserer Heimat.

hausgemachte Dips

801. Zaziki 🍅	hausgemachte Joghurtspeise mit Knoblauch	3,90
802. „Taramas“	delikate Fischrogencreme mit Zitrone	4,00
803. Auberginensalat 🍅	verfeinert mit Knoblauch	4,00
804. „Kafteri“ 🍅	scharfer Fetakäse püriert	4,00
805. Feta Crème 🍅		4,00
	aus Fetakäse, griechischem Joghurt, Tomate und Paprika	
806. Rote Beete Crème 🍅		4,00
	aus Rote Beete, griechischem Joghurt, Knoblauch und Walnüssen	
807. „Skordalia“ 🍅	hausgemachtes Knoblauchpüree	4,00
8. Pikilia 🍅	eine Variation von unseren Dips zum Probieren	7,50
30. a) kleiner griechischer Bauernsalat 🍅		6,50
	mit Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln, Peperoni, Oliven, Fetakäse	

Warme Mezèdes

808. „Tourlou“ 🍅		4,60
	mediterranes Gemüse mit Tomatensauce aus dem Ofen	
809. Spitzpaprika 🍅	mit Tomaten-Knoblauchsauce und Feta-Käse	4,50
810. gegrillte Oliven und Peperoni 🍅		4,90
811. „Tiropitakia“ 🍅		5,70
	griechische Blätterteigtaschen gefüllt mit Feta-Käse	
812. „Spanakopita“ 🍅		5,70
	griechische Blätterteigtaschen gefüllt mit Spinat	
813. „Gigantes“ 🍅	Riesenbohnen in Tomatensauce	4,50
814. „Dolmadakia“ 🍅	3 Weinblätter gefüllt mit Reis	4,50
815. „Chili- Dolmadakia“ 🍅	3 Weinblätter gefüllt mit Reis und Chili	4,70

Käse Mezèdes

816. „Saganaki mikro“ 🍅	Feta-Käse gebraten in Eier-Mehlteig	5,70
817. „Saganki meli“ 🍅		5,90
	Feta-Käse gebraten mit Sesam und dazu Honig	
818. „Halloumi psito“ 🍅		5,90
	Zypriotischer halbfester Käse mit Olivenöl und Knoblauch gebraten	

Diese Karte ist nur Mo., Mi. und donnerstags gültig! Nicht an Feiertagen!

Fleisch Mezèdes

819. „Souvlaki Choriatiko“	6,60
<i>2 kleine griechische Bauernspieße vom Grill mit Zwiebeln</i>	
820. „Kototigania mikri“ Hähnchenstreifen in Olivenöl gebraten mit Paprika, Oregano, Zitrone und Zwiebeln	6,40
821. „Loukaniko Choriatiko“	6,50
<i>griechische Bauernwurst aus der Pfanne mit Tomatensauce und Gemüse</i>	
822. „Keftedakia“	6,00
<i>griechische Frikadellen aus der Pfanne mit Tomatensauce</i>	
823. „Souzoukakia“	6,00
<i>Hackfleischröllchen vom Grill mit Tomaten-Knoblauchsauce</i>	
824. Gyros mit Zwiebeln, Zaziki und Pita Brot	6,50
825. „Paidakia meli“ 2 Lammkronen mit Honigmarinade	9,00

Fisch Mezèdes

826. gebratene Sardinen	5,80
827. Baby Calamari mehlierte Baby Calamari aus der Pfanne	6,00
828. „Garides tiganites“	7,90
<i>Black Tiger Garnelen aus der Pfanne mit Tomatensauce</i>	

Beilagen/Brot

829. griechische Pommes	4,20
<i>Kartoffelspalten mit geriebenem Gravierakäse und Oregano</i>	
830. „Pita“ Brot mit griechischem Olivenöl und Knoblauch	1,60
831. Brot	0,80
102. kretanische Kartoffeln <i>die Spezialität des Hauses!</i>	4,20

Ouzo (ein Muss beim Mezè)

	2cl / Auf Eis 4cl	Fl.0,2l
Ouzo „Plomari“	2,50 / 4,50	13,90
<i>38% / Ouzo aus Lesbos /I. Arvanitis</i>		
<i>Der beliebteste Ouzo in Griechenland!! Besondere Zutaten des Ouzos sind weiches Quellwasser aus Sedountas sowie Anis aus Lisvori. Dazu kommt das Fenchel-, Sternanis-, Muskatnuss- und Mastixextrakt aus Chios.</i>		
Pilavas Ouzo	2,30 / 3,90	13,50
<i>38% / Ouzo aus Patras /N.Pilavas</i>		
<i>Der aromatische Ouzo Pilavas mit süßlich-herber Anisnote.</i>		