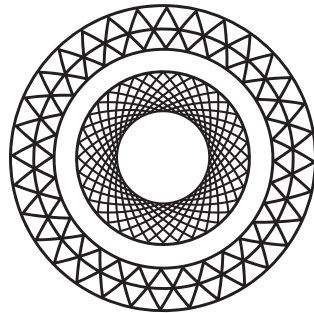


HERZLICH WILLKOMMEN

IN DER



TAVERNA  
CYCLADES

## VORSPEISEN

### KALT

<b>Elies*</b>	Marinierte Oliven	4,90
<b>Tzatziki*</b>	Sahnejoghurt mit Knoblauch u. Gurken	5,80
<b>Fakes*</b>	Linsensalat	5,80
<b>Fawa*</b>	Gelberbsenpüree	5,80
<b>Maintanosalata*</b>	Couscoussalat	5,80
<b>Taramas*</b>	Fischrogencreme	6,50
<b>Melitzanosalata</b>	Geräucherter Auberginensalat	6,80
<b>Tirokafteri*</b>	Pikante Schafskäsepaste mit Paprika	6,80
<b>Dolmadakia*</b>	Weinblätter gefüllt mit Reis dazu Tzatziki	7,80
<b>Pikilia*</b>	Gemischte kalte Vorspeisen	15,80

### WARM

<b>Kolokithokeftedes*</b>	Zucchini-puffer mit Joghurt-Kümmel-Dip (2 Stk)	7,80
<b>Feta Fyllo*</b>	Fetakäse in Blätterteig mit Sesam und Honig (2 Stk)	7,90
<b>Haloumi*</b>	Zypriotischer Ziegen-Schafskäse vom Grill	9,20
<b>Melitzanes*</b>	Auberginenchips mit Tzatziki	9,80
<b>Florinis*</b>	Rote Paprika gefüllt mit Fetakäse	9,80
<b>Manitaria</b>	Austernpilze vom Grill mit Honig-Senf-Dressing	10,60
<b>Pikilia Zesti*</b>	Warme gemischte Vorspeisen mit Tzatziki	18,90
<b>Pikilia Zesti (2 Pers.)*</b>	Warme und kalte Vorspeisen gemischt	28,90
<b>Pikilia Zesti (4 Pers.)*</b>	Warme und kalte Vorspeisen gemischt	44,80
<b>Pitabrot*</b>	Wahlweise mit Oregano oder Knoblauch	2,70

## SALATE

<b>Anamikti*</b>	Kleiner gemischter Salat	4,50
<b>Lachano</b>	Krautsalat	4,50
<b>Ntomatosalata</b>	Tomatensalat mit Zwiebeln und Oliven	6,90
<b>Patzaria*</b>	Rote Beete mit Manourikäse, Chili und Honig	7,90
<b>Choriatiki*</b>	Griechischer Bauernsalat	11,80

\* gekennzeichnete Speisen sind allergenhaltig. Bitte die Allergenliste beachten!

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer

## VOM GRILL

### FLEISCH

<b>Giros*</b>	Schweinefleisch vom Riesenspieß	16,80
<b>Souvlaki*</b>	2 Schweinefleisch-Spießchen	16,80
<b>Odysseus Teller*</b>	Giros und 1 Souvlaki	17,70
<b>Kota*</b>	Huhn in Zitronen-Olivenölmarinade	17,80
<b>Bifteki*</b>	Fleischpflanzerl gefüllt mit Fetakäse	17,80
<b>Paros Teller*</b>	Giros, 2 Bifteki und 1 Souvlaki	19,90
<b>Marathon Teller*</b>	Giros und Baby Calamares Fritti oder Grill	19,90
<b>Cyclades Teller*</b>	Giros, Souvlaki, Bifteki und Lammkotelett	21,80
<b>Cyclades Platte*</b>	(für 2 Pers.)	42,60
<b>Paidakia</b>	Lammkoteletts aus der Krone	29,80

*Alle Fleischgerichte werden mit Tzatziki und Zwiebeln serviert*

***Wahlweise mit:***

Hausgemachten Pommes/Bratkartoffeln/Briam/gemischter Salat

### FISCH & MEERESFRÜCHTE

<b>Baby Calamares*</b>	Tintenfisch vom Grill oder frittiert	19,90
<b>Tsipoura*</b>	Dorade vom Grill	25,90
<b>Garides*</b>	Riesengarnelen vom Grill	28,20

***Wahlweise mit:***

Selleriepüree u. Rote Beete Salat/gemischter Salat/Salzkartoffeln u. Gemüse

### HAUSGEMACHTES

<b>Briam (vegetarisch)*</b>	Auberginen, Zucchini und Kartoffeln mit Feta aus dem Ofen dazu gemischter Salat/Krautsalat	15,80
<b>Mousaka*</b>	Auberginen, Zucchini, Kartoffeln und Hackfleisch (Rind) mit Bechamel und Käse überbacken, dazu gemischter Salat/Krautsalat	17,40

\* gekennzeichnete Speisen sind allergenhaltig. Bitte die Allergenliste beachten!

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer

# WEIN

## OFFENE WEINE

<b>WEISS</b>	<b>0,2 ltr.</b>	<b>0,5 ltr.</b>
Hauswein trocken	6,10	13,20
Retsina Malamatina	6,10	13,20
Weinschorle	5,10	10,20
<b>ROT</b>	<b>0,2 ltr.</b>	<b>0,5 ltr.</b>
Hauswein trocken	6,30	13,60

## FLASCHENWEINE

<b>WEISS</b>	<b>0,75 ltr.</b>
Papagiannakos - Savatiano - Attika	29,50
Tselepos - Moschofilero - Mantinia PDO	29,50
Seehof - Weißburgunder - Rheinhessen	30,50
Bottega Vinai - Gewürztraminer - Trentino	32,50
Leth - Roter Veltliner BIO - Wagram	33,50
Wighel - Trebbiano - Lugana DOC	34,50
Pieria Eratini - „Evches“ - Chardonnay/Assyrtiko/Malagousia - Pieria	35,50
Domaine Zafeirakis - „Microcosmos“ - Malagousia - Tyrnavos	36,50
Gerovassiliou - Sauvignon Blanc - Epanomi	41,50
Tselepos - Assyrtiko - Santorini PDO	47,50
Sigalas - „Kavalieros 2015“ - Assyrtiko - Santorini PDO	120,00
<b>ROSÉ</b>	<b>0,75 ltr.</b>
Bairaktaris - „Monolithos“ - Assyrtiko/Agiorgitiko - Nemea	29,50
Papagiannakos - „Granatus“ - Cabernet Sauvignon/Agiorgitiko - Attika	32,50
La Tour Melas - „Idylle d'Achinos“ - Grenache/Syrah/Agiorgitiko - Achinos	37,50
<b>ROT</b>	<b>0,75 ltr.</b>
Tetramythos - Mavro Kalavrytino - Kalavryta	29,50
Tselepos - „Deux Collines“ - Cab. Sauv./Merlot/Kolliniatiko - Arkadia	31,50
Aivalis - Agiorgitiko - Nemea PDO	33,50
Masseria Li Veli - Primitivo - Salento IGT	33,50
Pieria Eratini - „Evches“ - Cabernet Sauvignon/Syrah/Xinomavro - Pieria	37,00
La Tour Melas - „Cyrus One“ - Cabernet Franc/Merlot/Agiorgitiko - Achinos	47,50
Aivalis - „Le Sang de La Pierre“ - Agiorgitiko - Nemea PDO Grand Cru	52,50
Pieria Eratini - „Naked King“ - Syrah - Pieria	59,00

*Jahrgänge der Weine können variieren. Alle Weine enthalten Sulphite.*

*Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer*

## CHAMPAGNER & PROSECCO

	0,75 ltr.
Valdo Prosecco Superiore	32,50
Amalia Brut	34,50
Amalia Rosé	36,50
Moët & Chandon Brut Imperial	95,00
Moët & Chandon Ice Imperial	124,00
Moët & Chandon Ice Imperial Rosé	134,00
Ruinart Blanc de Blanc	159,00
Ruinart Rosé	159,00

*Weitere Champagnersorten auf Anfrage*

## APERITIFS

Glas Prosecco 0,1 l	4,20
Ouzo Plomari 0,2 ltr./0,7 ltr.	16,90 / 46,00
Martini Bianco 5 cl	6,80
Aperol Spritz <sup>2</sup>	7,80
Hugo's <sup>3</sup> - Holunder Spritz mit Minze und Limette	7,80
Campari <sup>2</sup> Soda - Orange	7,80
Lillet Wildberry	7,80

***For a menu in English please scan this QR code or ask our staff.***



**Zusatzstoffe:**

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel · 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern

*Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer*

# GETRÄNKE

## SOFTDRINKS

Gerolsteiner still/medium 0,25 l	3,50
Gerolsteiner still/medium 0,75 l	7,60
Afri Cola <sup>1/2/3</sup> /Light <sup>1/2/7</sup> 0,2 l	3,80
Bluna Orange <sup>2/3/6</sup> 0,2 l	3,80
Bitter Lemon <sup>5/6</sup> /Tonic Water <sup>3/5</sup> 0,2 l	3,80
Tafelwasser 0,4 l	4,20
Zitronenlimonade <sup>3</sup> 0,4 l	4,20
Spezi <sup>1/3/8</sup> 0,4 l	4,20
Red Bull <sup>1/2/3/4</sup> 0,25 l	4,90

## SÄFTE & SCHORLEN

Apfelsaft Naturtrüb 0,2 l	3,80
Orangensaft 0,2 l	3,80
Johannisbeer-Nektar 0,2 l	3,80
Mangofrucht 0,2 l	3,80
Maracuja-Nektar 0,2 l	3,80
Apfelschorle Naturtrüb 0,4 l	4,80
Orangenschorle 0,4 l	4,80
Johannisbeerschorle 0,4 l	4,80
Mangoschorle 0,4 l	4,80
Maracujaschorle 0,4 l	4,80
Rhabarberschorle 0,4 l	4,80

## BIERE

Helles vom Fass <sup>a</sup> Löwenbräu 0,4 l	4,60
Radler <sup>a/3</sup> 0,4 l	4,60
Beck's Pils <sup>a</sup> /Beck's Pils <sup>a</sup> Unfiltered 0,33 l	4,60
Alkoholfreies Hell <sup>a</sup> Löwenbräu 0,5 l	4,70
Dunkles <sup>a</sup> Löwenbräu 0,5 l	4,70
Weissbier vom Fass <sup>a</sup> Franziskaner 0,5 l	5,20
Weissbier Dunkel <sup>a</sup> Franziskaner 0,5 l	5,20
Weissbier Leicht <sup>a</sup> Franziskaner 0,5 l	5,20
Weissbier Alkoholfrei <sup>a</sup> Franziskaner 0,5 l	5,20

### Zusatzstoffe:

*a = glutenhaltiges Getreide · 1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel · 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern*

# ALLERGENHALTIGE SPEISEN

## VORSPEISEN

## KALT

<b>Elies</b>	Marinierte Oliven	6/10
<b>Fakes</b>	Linsensalat	a/h
<b>Fawa</b>	Gelberbsenpüree	a/h
<b>Tzatziki</b>	Sahnejoghurt mit Knoblauch u. Gurken	9/12/g/m
<b>Maintanosalata</b>	Couscoussalat	a
<b>Taramas</b>	Fischrogencreme	6/a/d
<b>Tirokafteri</b>	Pikante Schafskäsepaste mit Paprika	6/g
<b>Dolmadakia</b>	Weinblätter mit Reis dazu Tzatziki	3/6/9/12/a/g/h/m
<b>Pikilia</b>	Gemischte kalte Vorspeisen	3/6/9/12/a/d/g/h/k/m

## WARM

<b>Haloumi</b>	Zypriot. Ziegen-Schafskäse vom Grill	3/9/g/i/k/m
<b>Melitzanes</b>	Auberginenchips mit Tzatziki	6/9/a/g/m
<b>Florinis</b>	Rote Paprika gefüllt mit Fetakäse	3/6/9/g/k/m
<b>Feta Fyllo</b>	Fetakäse in Blätterteig mit Sesam und Honig	6/g/l
<b>Kolokithokeftedes</b>	Zucchini-puffer mit Joghurt-Kümmel-Dip	9/12/a/c/g/k/m
<b>Pikilia Zesti</b>	Warme gemischte Vorspeisen mit Tzatziki	2/3/4/9/12/a/c/d/g/h/k/m/o
<b>Warme u. kalte Vorspeise gemischt (2/4 Pers)</b>		2/3/4/6/9/12/a/c/d/g/h/k/m/o
<b>Pitabrot</b>	Wahlweise mit Oregano oder Knoblauch	3/9/a/m

## SALATE

<b>Anamikti</b>	Kleiner Beilagensalat	9/g/k/m
<b>Patzaria</b>	Rote Beete mit Manourikäse, Chili und Honig	2/3/9/g/m
<b>Choriatiki</b>	Griechischer Bauernsalat	6/9/g/m

### Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel · 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern · 9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst · 14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität u. Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

### Allergene:

a = glutenhaltige Getreide · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse · d = Fisch- und Fischeerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse · g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Cashewkerne, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse) · i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse · m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

# ALLERGENHALTIGE SPEISEN

## VOM GRILL

## FLEISCH

<b>Giros</b>	Schweinefleisch vom Riesenspieß	9/12/g/k/m
<b>Souvlaki</b>	2 Schweinefleisch-Spießchen	12/g
<b>Kota</b>	Huhn in Zitronen-Olivenölm Marinade	12/g
<b>Bifteki</b>	Fleischpflanzerl gefüllt mit Fetakäse	6/12/c/g
<b>Odysseus Teller</b>	Giros und 1 Souvlaki	9/12/c/g/k/m
<b>Paros Teller</b>	Giros, 2 Bifteki und 1 Souvlaki	9/12/c/g/k/m
<b>Marathon Teller</b>	Giros u. Baby Calamares Fritti od. Grill Fritti	9/12/a/g/k/m/o oder vom Grill 9/12/g/k/m/o
<b>Cyclades Teller</b>	Giros, Souvlaki, Bifteki u. Lammkoteletts	9/12/c/g/k/m

## FISCH & MEERESFRÜCHTE

<b>Baby Calamares</b>	Tintenfisch vom Grill oder frittiert	o oder a/o
<b>Tsipoura</b>	Dorade vom Grill	d
<b>Garides</b>	Riesengarnelen vom Grill	b

## HAUSGEMACHTES

<b>Briam (vegetarisch)</b>	Auberginen, Zucchini und Kartoffeln mit Feta aus dem Ofen dazu gemischter Salat/Krautsalat	2/3/g
<b>Mousaka</b>	Auberginen, Zucchini, Kartoffeln und Hackfleisch (Rind) mit Bechamel und Käse überbacken, dazu gemischter Salat/Krautsalat	2/3/12/a/g

### Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel · 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern · 9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst · 14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität u. Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

### Allergene:

a = glutenhaltige Getreide · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse · d = Fisch- und Fischeerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnüsseerzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse · g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Cashewkerne, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse) · i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse · m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse