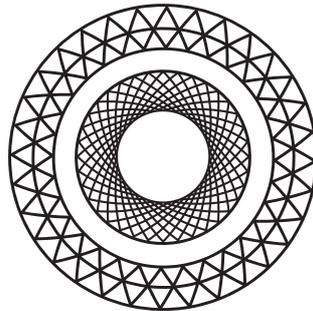


HERZLICH WILLKOMMEN

IN DER



TAVERNA
CYCLADES

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



MEZE

KALT

Elies*	Marinierte Oliven	5,40
Tzatziki*	Sahnejoghurt mit Knoblauch u. Gurken	5,90
Taramas* (weiß)	Fischrogencreme vom Kabeljau	6,70
Fawa*	Gelberbsencreme mit karamelisierten Rotweinzwiebeln	6,80
Tirokafteri*	Schafskäsecreme mit Paprika und Chili	6,80
Dolmadakia*	Weinblätter gefüllt mit Reis dazu Tzatziki	8,10
Pikilia Kria*	Gemischte kalte Meze	16,50

WARM

Kolokithokeftedes*	Zucchini-puffer mit Joghurt-Kümmel-Dip	8,20
Feta Fylo*	Fetakäse in Blätterteig mit Sesam und Honig	8,20
Haloumi*	Ziegen-Schafskäse vom Grill mit Kapern-Zitronette	9,40
Melitzanes*	Auberginenchips mit Tzatziki	9,90
Florinis*	Rote Paprika gefüllt mit Fetakäse dazu Basilikum Pesto	9,90
Manitaria*	Austernpilze vom Grill mit Honig-Senf-Dressing	10,80
Pikilia Zesti*	Warme gemischte Meze	18,90
Pikilia Zesti & Kria*	Warme und kalte Meze gemischt	34,50
Pitabrot*	Wahlweise mit Oregano oder Knoblauch	2,80

SALATE

Anamikti*	Kleiner gemischter Salat	4,90
Lachano	Krautsalat	4,90
Ntomatosalata	Tomatensalat mit Zwiebeln und Oliven	7,10
Patzaria*	Rote Beete mit Manourikäse, Chili und Honig	8,90
Melitzanosalata*	Geräucherter Auberginensalat mit gerösteten Pinienkernen, Granatapfel u. geriebenem Feta	9,80
Choriatiki*	Griechischer Bauernsalat	13,50

* gekennzeichnete Speisen sind allergenhaltig. Bitte die Allergenliste beachten!

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer

VOM GRILL

FLEISCH

Giros*	Schweinefleisch vom Riesenspieß	16,90
Souvlaki*	2 Schweinefleisch-Spießchen	16,90
Bifteki*	Fleischpflanzerl gefüllt mit Fetakäse	17,40
Kotopoulo*	Hähnchen in Zitronen-Olivenölmarinade	18,20
Paros Teller*	Giros, 2 Bifteki und 1 Souvlaki	19,90
Marathon Teller*	Giros und Baby Calamares Fritti oder Grill	19,90
Cyclades Teller*	Giros, Souvlaki, Bifteki und Lammkotelett	22,40
Santorini Teller*	Rindersteak, Lammkotelett, Hähnchenbrustfilet	27,40
Paidakia	Lammkoteletts aus der Krone	29,90

Alle Fleischgerichte werden mit Tzatziki und Zwiebeln serviert

Wahlweise mit:

Pommes Frites / Bratkartoffeln / Briam / gemischtem Salat

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Baby Calamares*	Tintenfisch vom Grill oder frittiert	19,90
Tsipoura*	Dorade vom Grill	25,90
Garides*	Riesengarnelen vom Grill	29,90

Wahlweise mit:

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

HAUSGEMACHTES

Briam (vegetarisch)*	Auberginen, Zucchini und Kartoffeln mit Feta aus dem Ofen dazu gemischter Salat/Krautsalat	16,80
Mousaka*	Auberginen, Zucchini, Kartoffeln und Hackfleisch (Rind) mit Bechamel und Käse überbacken, dazu gemischter Salat/Krautsalat	18,40

* gekennzeichnete Speisen sind allergenhaltig. Bitte die Allergenliste beachten!

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer

WEIN

OFFENE WEINE

WEISS

	0,2 ltr.	0,5 ltr.
Hauswein trocken	6,10	13,20
Retsina Malamatina	6,10	13,20
Weinschorle	5,10	10,20

ROT

	0,2 ltr.	0,5 ltr.
Hauswein trocken	6,30	13,60

FLASCHENWEINE

WEISS

	0,75 ltr.
Papagiannakos - Savatiano - Attika	29,50
Seehof - Weißburgunder - Rheinhessen	30,50
Bassermann/Jordan - Riesling QbA - Pfalz	31,50
Tselepos - Moschofilero - Mantinia PDO	32,50
Tselepos - „Marmarias“ - Chardonnay - Arkadien	33,50
Leth - Roter Veltliner BIO - Wagram	33,50
Wighel - Trebbiano - Lugana DOC	34,50
Biblia Chora - Sauvignon Blanc/Assyrtiko - Pangeo	35,50
Gerovassiliou - Malagouzia - Epanomi	39,00
Gerovassiliou - Sauvignon Blanc - Epanomi	42,50
Tselepos - Assyrtiko - Santorini PDO	52,50
Sigalas - „Kavalieros 2015“ - Assyrtiko - Santorini PDO	120,00

ROSÉ

	0,75 ltr.
Driopi - Agiorgitiko - Nemea	30,50
Tselepos - „Gris de Nuit“ - Moschofilero - Arkadien	34,50
La Tour Melas - „Idylle d'Achinos“ - Grenache/Syrah/Agiorgitiko - Achinos	37,50
Château Pigoudet L´Oratoire Rosé AOP - Grenache/Cab. Sauv./Syrah - Provence	43,50

ROT

	0,75 ltr.
Lantides - „Ergo Nemea“ - Agiorgitiko - Nemea	29,50
Marques de Reinpasa - „Cecios“ - Tempranillo - Crianza Rioja DOCa	29,50
Tselepos - „Deux Collines“ - Cab. Sauv./Merlot/Kolliniatiko - Arkadien	31,50
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.
Crémant de Loire - Excellence Brut Blanc AOC	31,50
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
Martini Bianco 5 cl	6,80
Aperol Spritz ²	7,80
Hugo's ³ - Holunder Spritz mit Minze und Limette	7,80
Campari ² Soda - Orange	7,80
Lillet Wildberry	7,80
Ouzo Plomari 0,2 ltr./0,7 ltr.	16,90 / 46,00
Tsipouro Idoniko 0,2 ltr./0,7 ltr.	18,90 / 46,00

SPIRITUOSEN & COCKTAILS

Frangelico/Grappa/Sambuca 2cl	3,40
Tequila Weiß/Braun 2cl	3,40
Fernet Branca 2cl	3,40
Averna/Ramazotti 4cl	6,40
Masticha (Likör aus Chios) 4cl	6,40
Rakomelo (Kretanischer Raki/Tsikoudia mit Honig) 4cl	6,40
Ouzo/Tsipouro ohne Anis/Metaxa 4cl	6,40
Espresso Martini	10,50
Moscow/Munich Mule	10,50
Sours (Pisco, Whiskey oder Amaretto)	10,50

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 ^{1/2/3} /Light ^{1/2/7} 0,2 l	3,80
Bluna Orange ^{2/3/6} 0,2 l	3,80
Bitter Lemon ^{5/6} /Tonic Water ^{3/5} 0,2 l	3,80
Tafelwasser 0,4 l	4,20
Zitronenlimonade ³ 0,4 l	4,20
Spezi ^{1/3/8} 0,4 l	4,20
Red Bull ^{1/2/3/4} 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 ^a Löwenbräu 0,4 l	4,60
Radler ^{a/3} 0,4 l	4,60
Beck's Pils ^a /Beck's Pils ^a Unfiltered 0,33 l	4,60
Alkoholfreies Hell ^a Löwenbräu 0,5 l	4,70
Dunkles ^a Löwenbräu 0,5 l	4,70
Weissbier vom Fass ^a Franziskaner 0,5 l	5,20
Weissbier Dunkel ^a Franziskaner 0,5 l	5,20
Weissbier Leicht ^a Franziskaner 0,5 l	5,20
Weissbier Alkoholfrei ^a 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

MEZE

KALT

Elies	Marinierte Oliven	6/10
Tzatziki	Sahnejoghurt mit Knoblauch u. Gurken	9/12/g/m
Taramas (weiß)	Fischrogencreme vom Kabeljau	6/a/d
Fawa	Gelberbsencreme	a/h
Tirokafteri	Schafskäsecreme mit Paprika und Chili	6/g
Dolmadakia	Weinblätter mit Reis dazu Tzatziki	3/6/9/12/a/g/h/m
Pikilia Kria	Gemischte kalte Meze	3/6/9/12/a/d/g/h/k/m

WARM

Kolokithokeftedes	Zucchini-puffer mit Joghurt-Kümmel-Dip	9/12/a/c/g/k/m
Feta Fylo	Fetakäse in Blätterteig mit Sesam und Honig	6/g/l
Haloumi	Ziegen-Schafskäse vom Grill	3/9/g/i/k/m
Melitzanes	Auberginenchips mit Tzatziki	6/9/a/g/m
Florinis	Rote Paprika gefüllt mit Fetakäse	3/6/9/g/k/m
Manitaria	Austernpilze vom Grill mit Honig-Senf-Dressing	k/m
Pikilia Zesti	Warme gemischte Meze	2/3/4/9/12/a/c/d/g/h/k/m/o
Pikilia Zesti & Kria	Warme und kalte Meze	2/3/4/6/9/12/a/c/d/g/h/k/m/o
Pitabrot	Wahlweise mit Oregano oder Knoblauch	3/9/a/m

SALATE

Anamikti	Kleiner Beilagensalat	9/k/m
Patzaria	Rote Beete mit Manourikäse, Chili und Honig	2/3/9/g/m
Melitzanosalata	Geräucherter Auberginensalat mit gerösteten Pinienkernen, Granatapfel u. geriebenem Feta	g/h
Choriatiki	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 Eierzeugnisse · d = Fisch- und Fischezeugnisse · 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 Weichtierzeugnisse

ALLERGENHALTIGE SPEISEN

VOM GRILL

FLEISCH

Giros	Schweinefleisch vom Riesenspieß	9/12/g/k/m
Souvlaki	2 Schweinefleisch-Spießchen	12/g
Bifteki	Fleischpflanzerl gefüllt mit Fetakäse	6/12/c/g
Kotopoulo	Hähnchen in Zitronen-Olivenölmarinade	12/g
Paros Teller	Giros, 2 Bifteki und 1 Souvlaki	9/12/c/g/k/m
Marathon Teller	Giros u. Baby Calamares Fritti od. Grill Fritti 9/12/a/g/k/m/o oder vom Grill	9/12/g/k/m/o
Cyclades Teller	Giros, Souvlaki, Bifteki u. Lammkoteletts	9/12/c/g/k/m
Santorini Teller	Rindersteak, Lammkotelett, Hähnchenbrustfilet	g/k/m

FISCH & MEERESFRÜCHTE

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

HAUSGEMACHTES

Briam (vegetarisch)	Auberginen, Zucchini und Kartoffeln mit Feta aus dem Ofen dazu gemischter Salat/Krautsalat	2/3/g
Mousaka	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 Eierzeugnisse · 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