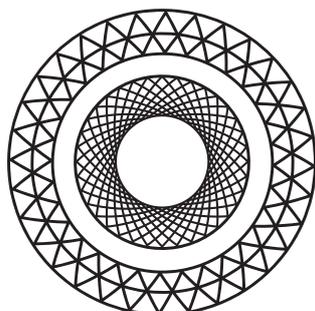


HERZLICH WILLKOMMEN

IN DER



TAVERNA
CYCLADES

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



VORSPEISEN

KALT

Elies*	Marinierte Oliven	5,20
Tzatziki*	Sahnejoghurt mit Knoblauch u. Gurken	5,80
Taramas* (weiß)	Fischrogencreme vom Kabeljau	6,50
Fawa*	Gelberbsencreme mit karamelisierten Rotweinzwiebeln	6,80
Tirokafteri*	Schafskäsecreme mit Paprika und Chili	6,80
Dolmadakia*	Weinblätter gefüllt mit Reis dazu Tzatziki	7,80
Pikilia*	Gemischte kalte Vorspeisen	15,80

WARM

Kolokithokeftedes*	Zucchini-puffer mit Joghurt-Kümmel-Dip (2 Stk)	7,80
Feta Fylo*	Fetakäse in Blätterteig mit Sesam und Honig (2 Stk)	7,90
Haloumi*	Ziegen-Schafskäse vom Grill mit Kapern-Zitronette	9,20
Melitzanes*	Auberginenchips mit Tzatziki	9,80
Florinis*	Rote Paprika gefüllt mit Fetakäse	9,80
Manitaria*	Austernpilze vom Grill mit Honig-Senf-Dressing	10,60
Pikilia Zesti*	Warme gemischte Vorspeisen	18,90
Pikilia Zesti (2 Pers.)*	Warme und kalte Vorspeisen gemischt	32,90
Pitabrot*	Wahlweise mit Oregano oder Knoblauch	2,70

SALATE

Anamikti*	Kleiner gemischter Salat	4,80
Lachano	Krautsalat	4,80
Ntomatosalata	Tomatensalat mit Zwiebeln und Oliven	6,90
Patzaria*	Rote Beete mit Manourikäse, Chili und Honig	8,50
Melitzanosalata*	Geräucherter Auberginensalat mit gerösteten Pinienkernen, Granatapfel u. geriebenem Feta	9,80
Choriatiki*	Griechischer Bauernsalat	12,80

* gekennzeichnete Speisen sind allergenhaltig. Bitte die Allergenliste beachten!

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer

VOM GRILL

FLEISCH

Giros*	Schweinefleisch vom Riesenspieß	16,80
Souvlaki*	2 Schweinefleisch-Spießchen	16,80
Bifteki*	Fleischpflanzerl gefüllt mit Fetakäse	16,80
Kotopoulo*	Hähnchen in Zitronen-Olivenölmarinade	17,80
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	21,80
Santorini Teller*	Rindersteak, Lammkotelett, Hähnchenbrustfilet	26,80
Paidakia	Lammkoteletts aus der Krone	29,80

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	28,20

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	15,80
Mousaka*	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

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
Tetramythos - „Natur“ - Chardonnay - Kalavryta	32,50
Leth - Roter Veltliner BIO - Wagram	33,50
Wighel - Trebbiano - Lugana DOC	34,50
Moropoulos - „Noemvris“ - Moschofilero - Mantinia PDO Spätlese	35,00
Hetero Wines - „i-sexy“ - Vilana/Thrapsathiri - Kreta	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
ROSÉ	0,75 ltr.
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
Château Pigoudet L'Oratoire Rosé AOP - Grenache/Cab. Sauv./Syrah - Provence	43,50
ROT	0,75 ltr.
Marques de Reinpasa - „Cecios“ - Tempranillo - Crianza Rioja DOCa	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.
Crémant de Loire - Excellence Brut Blanc AOC	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
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

VORSPEISEN

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	Gemischte kalte Vorspeisen	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 Fyllo	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 Vorspeisen	2/3/4/9/12/a/c/d/g/h/k/m/o
Warme u. kalte Vorspeise gemischt (2 Pers)		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/g/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 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 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 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