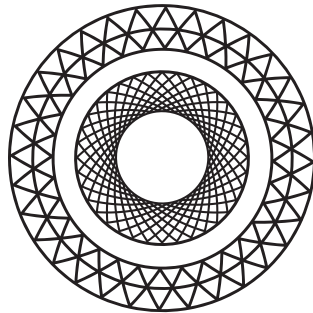


HERZLICH WILLKOMMEN

IN DER



TAVERNA  
CYCLADES

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



## MEZE

### KALT

<b>Elies</b>	Marinierte Oliven	5,80
<b>Tzatziki*</b>	Sahnejoghurt mit Knoblauch und Gurken	5,90
<b>Taramas*</b> (weiß)	Fischrogencreme vom Kabeljau	6,80
<b>Fawa</b>	Gelberbsencreme mit karamellisierten Balsamico-Zwiebeln	6,80
<b>Tirokafteri*</b>	Schafskäsecreme mit Paprika-Chutney	6,80
<b>Dolmadakia*</b>	Weinblätter gefüllt mit Reis auf Zitronen-Dill-Mayo	8,90
<b>Pikilia Kria*</b>	Gemischte kalte Meze	17,40

### WARM

<b>Kolokithokeftedes*</b>	Zucchini-puffer mit Joghurt-Kümmel-Dip	9,80
<b>Feta Fylo*</b>	Fetakäse in Blätterteig mit Sesam und Honig	9,80
<b>Haloumi*</b>	Ziegen-Schafskäse vom Grill mit Kapern-Zitronette	9,80
<b>Melitzanes*</b>	Auberginenchips mit Tzatziki	9,90
<b>Florinis*</b>	Rote Paprika gefüllt mit Fetakäse dazu Basilikum Pesto	9,90
<b>Manitaria*</b>	Austernpilze vom Grill mit Honig-Senf-Dressing	11,20
<b>Pikilia Zesti*</b>	Warme gemischte Meze	18,90
<b>Chtapodi*</b>	Oktopus vom Grill mit Fawa und karamellisierten Balsamico-Zwiebeln	20,50
<b>Pikilia Zesti &amp; Kria*</b>	Warme und kalte Meze gemischt	35,80
<b>Pitabrot*</b>	Wahlweise mit Oregano oder Knoblauch	2,80

## SALATE

<b>Anamikti*</b>	Gemischter Salat mit Gemüsewürfel, Sonnenblumenkernen und Honig-Senf-Vinaigrette	4,90
<b>Lachano</b>	Krautsalat	4,90
<b>Patzaria*</b>	Rote Beete mit Manourikäse, Chili und Honig	8,90
<b>Melitzanosalata*</b>	Geräucherter Auberginensalat mit gerösteten Pinienkernen, Granatapfel u. geriebenem Feta	9,80
<b>Choriatiki*</b>	Griechischer Bauernsalat	13,80
<b>Salata Quinoa*</b>	Quinoa Salat (Tricolore) mit Garnelen, Meeresalgen und Limetten-Orangen-Zitronette	15,90

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

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer

## VOM LAVASTEIN-GRILL

### FLEISCH

<b>Giros*</b>	Schweinefleisch vom Riesenspieß	17,80
<b>Souvlaki*</b>	2 Schweinefleisch-Spießchen	17,80
<b>Bifteki*</b>	Fleischpflanzerl gefüllt mit Fetakäse	17,90
<b>Kotopoulo*</b>	Hähnchen in Zitronen-Olivenölmarinade	18,90
<b>Paros Teller*</b>	Giros, 2 Bifteki und 1 Souvlaki	19,90
<b>Marathon Teller*</b>	Giros und Baby Calamares Fritti oder Grill	20,60
<b>Cyclades Teller*</b>	Giros, Souvlaki, Bifteki und Lammkotelett	22,80
<b>Santorini Teller*</b>	Rindersteak, Lammkotelett und Hähnchen	28,20
<b>Paidakia</b>	Lammkoteletts aus der Krone	29,90

*Alle Fleischgerichte werden mit Tzatziki und Zwiebeln serviert*

***Wahlweise mit:***

Pommes Frites / Bratkartoffeln / Briam / gemischtem Salat

### FISCH & MEERESFRÜCHTE

<b>Baby Calamares*</b>	Tintenfisch vom Grill oder frittiert	21,90
<b>Tsipoura*</b>	Dorade vom Grill	25,90
<b>Garides*</b>	Riesengarnelen vom Grill	30,60

***Wahlweise mit:***

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

### HAUSGEMACHTES

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

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

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer

# WEIN

## OFFENE WEINE

<b>WEISS</b>	<b>0,2 l</b>	<b>0,5 l</b>
Hauswein trocken	6,10	14,60
Retsina Malamatina	6,10	14,60
Weinschorle	5,10	11,20
<b>ROT</b>	<b>0,2 l</b>	<b>0,5 l</b>
Hauswein trocken	6,30	14,80

## FLASCHENWEINE

<b>WEISS</b>	<b>0,75 l</b>
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	36,50
Gerovassiliou - Malagouzia - Epanomi	39,00
Gerovassiliou - Sauvignon Blanc - Epanomi	44,50
Domaine Nerantzi - Asprouda - Serres	48,50
Sigalas - Assyrtiko - Santorini PDO	54,50
<b>ROSÉ</b>	<b>0,75 l</b>
Driopi - Agiorgitiko - Nemea	30,50
Tselepos - „Gris de Nuit“ - Moschofilero - Arkadien	34,50
La Tour Melas - „Idylle d'Achinos“ - Grenache/Syrah/Agiorgitiko - Achinos	39,00
Miraval Rosé - Cinsault/Syrah/Grenache - Côte de Provence	46,50
<b>ROT</b>	<b>0,75 l</b>
Lantides - „Ergo Nemea“ - Agiorgitiko - Nemea	30,50
Luce del Sole - Malvasia Nera Puglia IGP - Apulien	30,50
Tselepos - „Deux Collines“ - Cab. Sauv./Merlot/Kolliniatiko - Arkadien	32,50
Tagaro - „Cinquenoci“ - Primitivo Puglia IGT - Apulien	34,50
Kir Yanni - „Dyo Elies“ - Syrah/Merlot - Makedonien	37,00
La Tour Melas - „Cyrus One“ - Cabernet Franc/Merlot/Agiorgitiko - Achinos	47,50
Domaine Nerantzi - Syrah - Serres	49,50
Aivalis - „Le Sang de La Pierre“ - Agiorgitiko - Nemea PDO Grand Cru	52,50
Domaine Nerantzi - Koniaros - Serres	79,00

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

*Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer*

## CHAMPAGNER & PROSECCO

	0,75 l
Crémant de Loire - Excellence Brut Blanc AOC	34,50
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	4,60
Martini Bianco 5cl	6,80
Aperol Spritz <sup>2</sup>	7,90
Hugo's <sup>3</sup> - Holunder Spritz mit Minze und Limette	7,90
Campari <sup>2</sup> Soda - Orange - Spritz	7,90
Lillet Wildberry	7,90
Ouzo Plomari 0,2 l/0,7 l	18,90 / 46,00
Ouzo Barbayannis grün 0,2 l/0,7 l	18,90 / 46,00
Tsipouro Idoniko 0,2 l/0,7 l	18,90 / 46,00

## SPIRITUOSEN & COCKTAILS

Ouzo 2cl	3,40
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
Tsipouro ohne Anis/Metaxa 4cl	6,40
Espresso Martini	11,50
Moscow/Munich Mule	11,50
Sours (Pisco, Whiskey oder Amaretto)	11,50

**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	3,60
Gerolsteiner still/medium 0,75 l	7,80
Coca Cola <sup>1/2/3</sup> /Zero <sup>1/2/7</sup> 0,2 l	3,90
Fanta Orange <sup>2/3/6</sup> 0,2 l	3,90
Schweppes Bitter Lemon <sup>5/6</sup> /Tonic Water <sup>3/5</sup> /Ginger Beer 0,2 l	3,90
Mezzo Mix <sup>1/3/8</sup> 0,33 l	4,40
Tafelwasser 0,4 l	4,40
Zitronenlimonade <sup>3</sup> 0,4 l	4,40
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> 0,4 l	4,70
Radler <sup>a/3</sup> 0,4 l	4,70
Beck's Pils <sup>a</sup> 0,33 l	4,70
Alkoholfreies Hell <sup>a</sup> Löwenbräu 0,5 l	4,80
Dunkles <sup>a</sup> Löwenbräu 0,5 l	4,80
Weissbier vom Fass <sup>a</sup> Franziskaner 0,5 l	5,30
Weissbier Dunkel <sup>a</sup> Franziskaner 0,5 l	5,30
Weissbier Alkoholfrei <sup>a</sup> Franziskaner 0,5 l	5,30

### 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

<b>Tzatziki</b>	Sahnejoghurt mit Knoblauch und Gurken	g
<b>Taramas</b> (weiß)	Fischrogencreme vom Kabeljau	a/d
<b>Tirokafteri</b>	Schafskäsecreme	g
<b>Dolmadakia</b>	Weinblätter gefüllt mit Reis	c/k
<b>Pikilia Kria</b>	Gemischte kalte Meze	a/d/g/h/k

### WARM

<b>Kolokithokeftedes</b>	Zucchini-puffer	a/c/g/k
<b>Feta Fyllo</b>	Fetakäse in Blätterteig	a/g/l
<b>Haloumi</b>	Ziegen-Schafskäse vom Grill	g/k
<b>Melitzanes</b>	Auberginenchips	a/g
<b>Florinis</b>	Rote Paprika gefüllt mit Fetakäse	g/k
<b>Manitaria</b>	Austernpilze vom Grill	k
<b>Pikilia Zesti</b>	Warme gemischte Meze	a/c/d/g/h/k/o
<b>Chtapodi</b>	Oktopus vom Grill mit Fawa	o
<b>Pikilia Zesti &amp; Kria</b>	Warme und kalte Meze	a/c/d/g/h/k/l/o
<b>Pitabrot</b>	Wahlweise mit Oregano oder Knoblauch	a

## SALATE

<b>Anamikti</b>	Gemischter Salat	g/k
<b>Patzaria</b>	Rote Beete Salat	g
<b>Melitzanosalata</b>	Geräucherter Auberginensalat	g
<b>Choriatiki</b>	Griechischer Bauernsalat	g
<b>Salata Quinoa</b>	Quinoa Salat (Tricolore)	b/h/k/l

#### 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 LAVASTEIN-GRILL

### FLEISCH

<b>Giros</b>	Schweinefleisch vom Riesenspieß	g/k
<b>Souvlaki</b>	2 Schweinefleisch-Spießchen	g/k
<b>Bifteki</b>	Fleischpflanzerl gefüllt mit Fetakäse	a/c/g/k
<b>Kotopoulo</b>	Hähnchen in Zitronen-Olivenölmarinade	g/k
<b>Paros Teller</b>	Giros, 2 Bifteki und 1 Souvlaki	a/c/g/k
<b>Marathon Fritti</b>	Giros und Baby Calamares	a/g/k/o
<b>Marathon Grill</b>	Giros und Baby Calamares	g/k/o
<b>Cyclades Teller</b>	Giros, Souvlaki, Bifteki und Lammkotelett	a/c/g/k
<b>Santorini Teller</b>	Rindersteak, Lammkotelett und Hähnchen	g/k

### FISCH & MEERESFRÜCHTE

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

### HAUSGEMACHTES

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