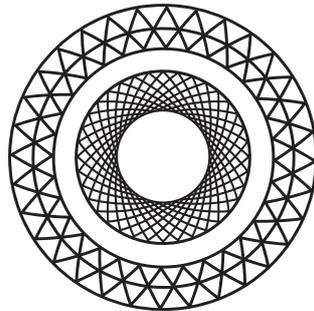


HERZLICH WILLKOMMEN

IN DER



TAVERNA
CYCLADES

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



MEZE

KALT

Elies*	Marinierte Oliven	5,80
Tzatziki*	Sahnejoghurt mit Knoblauch u. Gurken	5,90
Taramas* (weiß)	Fischrogencreme vom Kabeljau	6,80
Fawa*	Gelberbsencreme mit karamelisierten Balsamicozwiebeln	6,80
Tirokafteri*	Schafskäsecreme mit Paprika und Chili	6,80
Dolmadakia*	Weinblätter gefüllt mit Reis dazu Tzatziki	8,90
Pikilia Kria*	Gemischte kalte Meze	17,40

WARM

Kolokithokeftedes*	Zucchini-puffer mit Joghurt-Kümmel-Dip	9,80
Feta Fylo*	Fetakäse in Blätterteig mit Sesam und Honig	9,80
Haloumi*	Ziegen-Schafskäse vom Grill mit Kapern-Zitronette	9,80
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	11,20
Pikilia Zesti*	Warme gemischte Meze	18,90
Pikilia Zesti & Kria*	Warme und kalte Meze gemischt	35,80
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	13,80

* gekennzeichnete Speisen sind allergenhaltig. Bitte die Allergenliste beachten!

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer

VOM GRILL

FLEISCH

Giros*	Schweinefleisch vom Riesenspieß	17,80
Souvlaki*	2 Schweinefleisch-Spießchen	17,80
Bifteki*	Fleischpflanzerl gefüllt mit Fetakäse	17,90
Kotopoulo*	Hähnchen in Zitronen-Olivenölmarinade	18,90
Paros Teller*	Giros, 2 Bifteki und 1 Souvlaki	19,90
Marathon Teller*	Giros und Baby Calamares Fritti oder Grill	20,60
Cyclades Teller*	Giros, Souvlaki, Bifteki und Lammkotelett	22,80
Santorini Teller*	Rindersteak, Lammkotelett, Hähnchensouvlaki	28,20
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	21,90
Tsipoura*	Dorade vom Grill	25,90
Garides*	Riesengarnelen vom Grill	30,60

Wahlweise mit:

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

HAUSGEMACHTES

Briam (vegetarisch)*	Auberginen, Zucchini, Paprika 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	18,80

* gekennzeichnete Speisen sind allergenhaltig. Bitte die Allergenliste beachten!

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer

WEIN

OFFENE WEINE

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

FLASCHENWEINE

WEISS	0,75 l
Papagiannakos - Savatiano - Attika	30,50
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	36,50
Gerovassiliou - Malagouzia - Epanomi	39,00
Gerovassiliou - Sauvignon Blanc - Epanomi	43,50
Tselepos - Assyrtiko - Santorini PDO	54,50
Sigalas - „Kavalieros 2015“ - Assyrtiko - Santorini PDO	120,00
ROSÉ	0,75 l
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
Château Pigoudet L'Oratoire Rosé AOP - Grenache/Cab. Sauv./Syrah - Provence	46,50
ROT	0,75 l
Lantides - „Ergo Nemea“ - Agiorgitiko - Nemea	30,50
Marques de Reinpasa - „Cecios“ - Tempranillo - Crianza Rioja DOCa	30,50
Tselepos - „Deux Collines“ - Cab. Sauv./Merlot/Kolliniatiko - Arkadien	32,50
Masseria Li Veli - Primitivo - Salento IGT	34,50
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 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 ²	7,90
Hugo's ³ - Holunder Spritz mit Minze und Limette	7,90
Campari ² Soda - Orange - Spritz	7,90
Lillet Wildberry	7,90
Ouzo Plomari 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
Afri Cola ^{1/2/3} /Light ^{1/2/7} 0,2 l	3,90
Bluna Orange ^{2/3/6} 0,2 l	3,90
Bitter Lemon ^{5/6} /Tonic Water ^{3/5} 0,2 l	3,90
Tafelwasser 0,4 l	4,40
Zitronenlimonade ³ 0,4 l	4,40
Spezi ^{1/3/8} 0,4 l	4,40
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	4,70
Radler ^{a/3} 0,4 l	4,70
Beck's Pils ^a 0,33 l	4,70
Alkoholfreies Hell ^a Löwenbräu 0,5 l	4,80
Dunkles ^a Löwenbräu 0,5 l	4,80
Weissbier vom Fass ^a Franziskaner 0,5 l	5,30
Weissbier Dunkel ^a Franziskaner 0,5 l	5,30
Weissbier Alkoholfrei ^a 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

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 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 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 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

Giros	Schweinefleisch vom Riesenspieß	9/12/g/k/m
Souvlaki	2 Schweinefleisch-Spießchen	12/g
Bifteki	Fleischpflanzerl gefüllt mit Fetakäse	6/12/a/c/g
Kotopoulo	Hähnchen in Zitronen-Olivenölmarinade	12/g
Paros Teller	Giros, 2 Bifteki und 1 Souvlaki	9/12/a/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/a/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, Paprika 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 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