



Die Taverne ist ein fantastischer Ort, um dem Alltag zu entfliehen und das authentische griechische Ambiente zu genießen.

Das Essen wird immer frisch zubereitet. Aus diesem Grund kann es vorkommen, dass nicht alle Speisen gleichzeitig serviert werden können. Um die Wartezeit zu verkürzen, empfehlen wir Ihnen, unsere Vorspeisen zu probieren.

Wir bieten auch eine exquisite Auswahl an Weinen an. Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne dabei, den perfekten Wein für Ihren Geschmack auszuwählen.

Mezedes - kalt

1. Oliven	4,50 €
2. Peperoni	4,50 €
3. Auberginen-Salat ^{15, 24}	7,60 €
4. Käsecreme pikant ²⁴	7,60 €
5. griechisches Fava - Platterbsen	7,60 €
6. Tzatziki - Joghurt, Gurken und Knoblauch ²⁴	7,40 €
7. Taramas - Fischrogencreme ¹⁸	8,30 €
8. Dakos - getrocknetes dunkles Brot mit Feta, frischen Tomaten und Kritamos (Meerfenchel) ^{22,24}	8,70 €
9. Trilogie - Mixteller mit Tzatziki, Käsecreme und Auberginen-Salat ^{13,15,24}	9,90 €

Mezedes - warm

10. Aubergine mit verschiedenen Käsesorten aus dem Ofen ^{02,24}	14,00 €
11. Aubergine mit Rinderhackfleisch und verschiedenen Käsesorten in Tomatensauce aus dem Ofen ^{02,24}	16,00 €
13. Spanakopitakia - Blätterteigtaschen gefüllt mit Feta und Spinat ^{14,22,24}	9,90 €
14. Tiropitakia - Blätterteigtaschen mit Feta gefüllt ^{14,22,24}	9,90 €
16. Florinis - rote Paprika, mit verschiedenen Käsesorten gefüllt ²⁴	12,00 €
17. Gigantes - weiße dicke Bohnen in Tomatensauce aus dem Ofen ^{02,20}	12,00 €
18. Kolokithokeftedes mit Salat gebratene Zucchini-Küchle mit Feta, Ei dazu Dip ^{22,24}	14,00 €
19. Keftedakia Rinderhackfleischbällchen in Tomatensauce mit Käse überbacken ^{14,22,24}	16,00 €
20. gefüllte Champignons aus dem Backofen mit Paprika, Zwiebeln in Käsesahnesauce ²⁴	14,00 €
21. gefüllte Champignons aus dem Backofen mit Rinderhackfleisch und verschiedenem Käse ²⁴	16,00 €
22. Knoblauchbrot mit Käse ^{22,24}	8,00 €

ALLE SPEISEN AUCH ZUM MITNEHMEN

Alle kennzeichnungspflichtigen Angaben/Allergene sind der letzten Seite zu entnehmen!

Käse ²⁴

- | | |
|--|----------------|
| 30. Feta mit Olivenöl und Oregano (kalt) | 8,00 € |
| 31. Feta Saganaki - gebratener Fetakäse ^{14,22} | 9,90 € |
| 32. Feta in Blätterteig mit Sesam und Honig ^{13,14,22} | 9,90 € |
| 33. Feta Furnou | 13,00 € |
| Feta aus dem Ofen mit frischen Tomaten, Peperoni, Olivenöl in Tomatensauce ⁰² | |
| 34. Mpougiourti | 13,20 € |
| Feta und verschiedenen Käsearten aus dem Ofen mit Dakos, Peperoni, Paprika in Tomatensauce - pikant ^{02,22} | |

Salate

- | | |
|--|----------------|
| 40. Beilagensalat der Saison | 6,00 € |
| 41. Oktopus-Rucola-Salat | 22,00 € |
| mit feinem Dressing aus Olivenöl, Pinienkerne, Origano und Zitronensaft ¹⁸ | |
| 42. Fitness-Salat - gemischter Salat mit Hähnchenbrustfiletstreifen ²² | 17,00 € |
| 43. Choriatici - griechischer Bauernsalat mit Tomaten, | 14,00 € |
| Gurken, Paprika, Peperoni, Oliven, Zwiebeln, Feta und Kritamos (Meerfenchel) ²⁴ | |
| 44. Lammfiletstreifen mit Rucola, Tomaten und Grana Padano ²⁴ | 24,00 € |
| 46. Kalamari Salat - gemischter Salat mit | 17,00 € |
| frittierten Kalamari und Taramas ¹⁸ | |
| 47. Rote Bete mit Rucola, Radieschen, Walnüssen und Feta ²⁴ | 17,90 € |

ALLE SPEISEN AUCH ZUM MITNEHMEN

zum mitnehmen:

"Olivenöl aus Griechenland"

wir beraten Sie gerne

Unsere Gerichte werden aus hochwertigen, regionalen Zutaten wie Eiern, Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln und Rote Beete zubereitet. Wir setzen bewusst auf frische und gesunde Produkte aus unserer Umgebung

Spezialitäten

50. Biftekakia - Rinderhackbällchen mit Tzatziki, Pommes und Salat ^{14,22,24}	20,00 €
52. Mousakas vegetarisch mit Salat (griechischer Auflauf) ^{14,22,24}	22,00 €
53. Souvlakia vom Hähnchen mit Tzatziki, Pommes und Salat ²⁴	21,00 €
54. Lammplatte - Lammfilet/Lammkoteletts mit Patata Furno und Tzatziki ²⁴	28,00 €
55. Lammkoteletts mit Patata Furno und Tzatziki ²⁴	25,00 €
56. Grill-Mixteller mit Biftekaki, Souvlaki, Lammfilet, Lammkoteletts dazu Pommes, Tzatziki und Salat ²⁴	24,50 €
58. Mousakas mit Salat (griechischer Auflauf mit Rinderhackfleisch) ^{14,22,24}	23,00 €
59. Kritharaki - griechische Reismudeln mit Rinderhackfleisch und Käse überbacken ^{22, 24}	16,00 €

Fischgerichte

60. Sardellen knusprig frittiert, mit Zitrone und Olivenöl ^{18,22}	14,00 €
61. Kalamari zarter Tintenfisch frittiert, mit Pommes, Zitrone, Taramas und Salat ^{22,24}	21,00 €
63. Gegrillter Oktopus mit Kartoffeln und griechischem Fava (Platterbsen)	26,00 €

Beilagen

70. Patata Furno - Kartoffeln aus dem Backofen	6,00 €
71. Pita-Brot ²²	2,70 €
72. Pommes frites	4,50 €
73. Beilagensalat der Saison	6,00 €
74. Brotkorb ²²	2,00 €

ALLE SPEISEN AUCH ZUM MITNEHMEN

**Unser Rindfleisch beziehen wir von der
traditionsreichen Metzgerei "Hanselmann" aus Tübingen,
die für ihre erstklassige Qualität und regionale Herkunft bekannt ist**

Alle kennzeichnungspflichtigen Angaben/Allergene sind der letzten Seite zu entnehmen!

Dessert

- | | |
|--|---------------|
| 96. Joghurt mit Walnüssen und Honig ^{15, 24} | 6,20 € |
| 97. Baklavas mit Vanilleeis ^{17, 22, 24} | 6,50 € |
| Blätterteig mit gemahlene Nüssen gefüllt und mit einem Sirup übergossen | |
| 98. Portokalopita griechischer Orangenkuchen mit Vanilleeis ^{22, 24} | 6,50 € |

Alle kennzeichnungspflichtigen Angaben/Allergene sind der letzten Seite zu entnehmen!

Warme und kalte Getränke

100. Kaffee	2,80 €
101. Espresso	2,40 €
102. Espresso Macchiato ²⁴	2,60 €
103. Espresso (doppelt)	4,10 €
104. Mokka (griechischer Kaffee)	3,00 €
105. Latte Macchiato ²⁴	3,60 €
106. Cappuccino ²⁴	3,10 €
107. Milchkaffee ²⁴	3,90 €
108. Heiße Schokolade ²⁴	3,90 €
109. Schwarztee	3,00 €
110. Frischer Tee	3,00 €
(mit Ingwer oder Minze oder Orange oder Zitrone)	
111. Frappe - griechischer kalter Kaffee ²⁴	3,90 €
112. Kaffee (Koffeinfrei)	2,80 €

Aperitif

120. Hugo ²³	7,50 €
121. Aperol Spritz ²³	7,50 €
122. Campari Soda / Orange ^{01,09}	7,50 €
123. Prosecco ²³	0,1l 4,50 € 0,75l 30,00 €
124. Crémant de Loire "Bouvet"	0,1l 9,90 € 0,75l 65,00 €

Alkoholfreie Getränke

130. Tafelwasser	0,3l 2,70 €
131. Stilles Wasser	0,3l 2,70 €
132. Zagori - Stilles Wasser	1,0l 6,00 €
133. Zagori - Stilles Wasser	0,5l 3,50 €
134. Zagori - Mineralwasser	0,75l 5,50 €
135. Coca Cola ^{01,02,08}	0,3l 3,50 €
136. Coca Cola Light ^{01,08}	0,3l 3,50 €
137. Fanta ^{01,02,03}	0,3l 3,50 €
138. Spezi ^{01,02,03,08}	0,3l 3,50 €
139. Süßer Sprudel ⁰²	0,3l 3,50 €
140. Bitter Lemon Schweppes ^{03,09}	0,2l 3,50 €
141. Tonic Water Schweppes ^{01, 09}	0,2l 3,50 €
142. Ginger Ale Schweppes ⁰¹	0,2l 3,50 €

Alle kennzeichnungspflichtigen Angaben/Allergene sind der letzten Seite zu entnehmen!

Fruchtsäfte

150. Apfelsaft	0,2l	2,90 €
151. Orangensaft	0,2l	2,90 €
152. Johannisbeernektar schwarz	0,2l	2,90 €
153. Maracujanektar	0,2l	2,90 €
154. Granatapfel	0,2l	2,90 €
155. Holunderschorle	0,3l	3,90 €
156. Saftschorle nach Wahl	0,3l	3,90 €

Bier

160. Pils vom Fass ²²	0,3l	3,80 €	
161. Export vom Fass ²²	0,3l	3,70 €	0,5l 4,60 €
162. Hefeweizen vom Fass ²²	0,3l	3,70 €	0,5l 4,60 €
163. Radler Export süß / sauer ^{02,22}	0,3l	3,70 €	0,5l 4,60 €
164. Kristallweizen ²²			0,5l 4,60 €
165. Engele aus der Flasche ²²	0,33l	3,70 €	
166. Alkoholfreies Hefeweizen ²²			0,5l 4,60 €
167. Alkoholfreies Pils ²²	0,33l	3,70 €	



Ouzo & Tsipouro

170. Ouzo Plomari auf Eis	4 cl	4,90 €	
171. Ouzo Plomari Flasche mit Eis			0,2l 11,50 €
172. Tsipouro Flasche mit Eis			0,2l 11,50 €
173. Tsipouro mit Anis Flasche mit Eis			0,2l 11,50 €
174. Metaxa 7*	4 cl	5,90 €	
175. Metaxa 12*	4 cl	6,90 €	
176. Metaxa Reserve	4 cl	10,90 €	

WEIN

WEISS

- 180. NEMEA PELEPONESE NEO 14%** 0,1l **4,20 €** 0,2l **6,50 €** 0,75l **20,50 €**
Assyrtiko (50%)/ Malagousia (50%)
Kraftvoller mineralischer Weisswein mit Aromen von Zitronen, Quitten, Bergtee
- 181. Assyrtiko** 0,1l **5,60 €** 0,2l **7,60 €** 0,75l **27,00 €**
Ein ausdrucksstarker Weißwein, der durchaus Inselcharakter hat. Geprägt von Aromen von Trockenfrüchten (Aprikose, Feige). Auch Noten von Marzipan. Sehr fest, robust und von markanter Art.
- 182. SAVVATIANO SOKOSWINES ATIKA (100%)** 0,1l **4,20 €** 0,2l **6,50 €** 0,75l **20,50 €**
Frisch, fruchtig, leichter Sommerwein
- 183. MANTINIA Semeli Estate (Moschofilero)** 0,1l **5,60 €** 0,2l **7,60 €** 0,75l **27,00 €**
Hellgelbe strahlende Farbe mit leicht grünlichen Reflexen. In der Nase zarte Noten von Blüten und Zitrus, im Vordergrund, sehr typisch für Moschofilero, deutliche Aromen die an Zitronenschale, Jasmin und Rose erinnern. Im Mund fruchtbetont und ausgewogen, mittelgewichtig, harmonisch und frisch, mit gut eingebundener Säure und langem Nachhall.
- 203. Piroga** 0,1l **4,60 €** 0,2l **6,70 €** 0,75l **21,50 €**
Sauvignon blanc, chardonnay, assyrtiko
- 204. Dakri tou Pefkou Retsina (Träne der Pinie)** 0,75l **26,00 €**
Vollkommen unprätentiös, vollkommen vergnüglich und vollkommen gut
- 205. KECHRIS (Flasche)** 0,5l **11,50 €**
Thessaloniki Makedonien Kechribari Weiss Retsina
Frischer, harmonischer Retsina, ein Klassiker
- 206. Retsina Malamatina (Flasche)** 0,2l **5,90 €**
- 190. Weinschorle** 0,25l **4,50 €**

WEIN

ROT

185. RAMNISTA ROT Xinomavro (14,5%) 0,1l **5,60 €** 0,2l **7,60 €** 0,75l **29,00 €**

Aromen von Erdbeere, Kirsche und Rose mit feinen Vanillenoten

186. Piroga 0,1l **4,60 €** 0,2l **6,50 €** 0,75l **21,50 €**

Cabernet sauvignon, merlot, syrah

187. PHILOS Agiorgitiko 2015 0,1l **5,60 €** 0,2l **7,60 €** 0,75l **27,00 €**

Tiefroter Wein hat Kraft und Struktur, denn er reift seinen

100%igen Agiortiko ein volles Jahr im Barrique.

Sauerkirschduft geprägter Wein, Holunder, Rosinen,

wunderbare Trinkreife mit Reifepotenzial. Philos heißt Freund

und ein Freund ist dieser Wein für alle kräftigen Speisen wie

Gans, Rinderbraten und Steak

212. PHILOS RESERVA Agiorgitiko 0,75l **47,00 €**

In der Nase Holunderbeeren und frische Pflaumen, untermalt mit kräutrigen

Tönen. Am Gaumen dieselben Aromen aber viel intensiver. Und es kommen

Kirsche, Brombeere, etwas Pfeffer, Vanille und Tabak hinzu. Dieser

Vollmundige Wein hat einen wunderbaren Trinkfluss

216. SKLAVOS WINES KEFALONIA Orgion Rot Mavrodaphni 0,75l **32,00 €**

Tiefrot, reifes Bouquet, kräftig, fruchtig, harmonisch, leichte Holznote, lange

im Nachgeschmack

ROSE ´

189. Piroga 0,1l **4,60 €** 0,2l **6,80 €** 0,75l **21,50 €**

Muscat Hamburg, agiorgitiko, syrah

190. Weinschorle 0,25l **4,50 €**

Kennzeichnungspflichtige Angaben

- 01) Farbstoff
- 02) Konservierungsstoff
- 03) Antioxidationsmittel
- 04) Geschmacksverstärker
- 05) Phosphat
- 06) geschwärzt
- 07) geschwefelt
- 08) koffeinhaltig
- 09) chininhaltig
- 10) mit Süßungsmittel
- 11) gewachst
- 12) mit Taurin
- 13) Sesamsamen und Sesam-Erzeugnisse
- 14) Eier und Ei-Erzeugnisse
- 15) Erdnüsse und Erdnuss-Erzeugnisse
- 16) Soja und Soja-Erzeugnisse
- 17) Schalenfrüchte (Nüsse) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 18) Fisch und Fischerzeugnisse
- 19) Krebstiere und Krebstier-Erzeugnisse
- 20) Sellerie und Sellerie-Erzeugnisse
- 21) Senf und Senf-Erzeugnisse
- 22) Glutenhaltiges Getreide
- 23) Schwefeldioxid und Sulfit
- 24) Milch und Milch-Erzeugnisse / Laktose
- 25) Lupine und Lupinen-Erzeugnisse
- 26) Weichtiere

Über die in unseren Produkten enthaltenen allergene Zutaten geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.