

Menü Parea

Zur Auswahl stehen drei unterschiedliche Menüs

Menü Parea Vegetarisch (Preis pro Person)	23,90 €
Menü Parea mit Fleisch (Preis pro Person)	29,50 €
Menü Parea Psarika (Preis pro Person) (Mit Garnelen, Octopus und Kalamari)	35,00 €

Das Menü Parea kann nur bestellt werden, wenn alle Personen am Tisch daran teilnehmen. Mindestanzahl 2 Personen. **Preis pro Person.** Ein Austausch einzelner Speisen ist leider nicht möglich.

Kremes (Cremes)

Zu allen unseren Vorspeisen und Cremes servieren wir Ihnen jeweils einen Brotkorb

Zaziki (D) Griechischer Joghurt mit Knoblauch und Gurke	(glutenfrei) (vegetarisch)	4,80 €
Tirokafteri (D) Pikante Fetacreme	(glutenfrei) (vegetarisch)	5,00 €
Tonnopoure (D,J) Thunfischcreme mit Kapern	(glutenfrei)	5,00 €
Fava Santorini Gelbe Platterbsencreme	(lactosefrei) (glutenfrei) (vegan)	5,50 €
Melitzanosalata (G,M) Auberginendip mit Knoblauch	(lactosefrei) (glutenfrei) (vegan)	5,50 €

Pikilia

Pikilia Krémes Creme Variationen		10,50 €
Pikilia Kalt Auberginenröllchen, Fava, Zaziki, Feta, Zucchini-puffer, Teigtasche, Weinblätter, Oktopus, Oliven und Peperoni		14,90 €

Psomia (Extra Portion Brot)

Psomi Merida (J) Hausgemachtes Weißbrot	(lactosefrei) (vegan)	2,00 €
Psomi Skordo (J) Geröstetes Knoblauchbrot	(lactosefrei), (vegan)	3,50 €
Pita (J) Teigfladen gegrillt mit Knoblauchöl	(lactosefrei) (vegan)	2,50 €

Tiria (Käse aus Schafs und Ziegenmilch)

Saganaki „Greek Taverne“ (A,D,G) Feta mit Kernen und Sesam paniert	(glutenfrei) (vegetarisch)	9,00 €
Manouri (D) Milder Käse gebacken mit Honig an Wildkräutersalat mit gerösteten Haselnusskernen	(glutenfrei) (vegetarisch)	9,50 €
Feta Furno (D) Gebackener Feta im Tontopf mit Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl und frischen Kräutern	(glutenfrei) (vegetarisch)	9,00 €
Feta Natur (D) Feta mit Olivenöl und Oregano (kalt)	(glutenfrei) (vegetarisch)	5,50 €
Halloumi (D) Gegrillter zypriotischer Halloumi auf Tomatenbett	(glutenfrei) (vegetarisch)	9,50 €

Mesedes (Appetithäppchen)

Dolmadakia (D,H) Gefüllte Weinblätter mit Reis und Tomatenstücken dazu Zaziki	(glutenfrei) (vegetarisch)	6,50 €
Rollákia Melitzánes (D,H) Pikant gefüllte Auberginenröllchen mit getrockneten Tomaten und Frischkäse	(glutenfrei) (vegetarisch)	6,50 €
Tiropitakia (D,J) 4 Teigtaschen gefüllt mit Spinat, Minze und mit Feta an Salatbouquet	(vegetarisch)	7,80 €
Kolokithakia Tiganites (A, J) Frittierte Zucchini-scheiben mit Aioli	(vegetarisch) (lactosefrei)	6,50 €
Piperies (3,4) Gegrillte scharfe Peperoni mit Kräutern und Knoblauch verfeinert	(lactosefrei) (glutenfrei) (vegan)	5,50 €
Manitaria me Skordo Gebratene Champignons in Imiglikos (Weißwein) und Knoblauch mit Käse gratiniert		7,50 €
Florinis Gegrillte eingelegte rote Paprika mit Zaziki (kalt)	(glutenfrei) (vegetarisch)	5,50 €
Gigantis Plaki (2) Weiße Riesenbohnen im Tontopf in Tomatensoße und Knoblauch (warm)	(lactosefrei) (glutenfrei) (vegan)	5,50 €
Eliés Variation griechischer Oliven mariniert mit Landesgewürzen	(lactosefrei) (glutenfrei) (vegan)	4,50 €
Kolokithia Keftedes (A,D,J) 4 gebratene Zucchini-puffer mit Zaziki (warm)	(vegetarisch)	7,50 €
Oktapodi Lemonato (O) Hausgemachter eingelegter Oktopus in Olivenöl und Essig (kalt)	(lactosefrei) (glutenfrei)	8,90 €
Gavros Filet (leicht salzig) (B) Eingelegte Sardellenfilets mit Zitronenöl	(lactosefrei) (glutenfrei)	5,90 €

Paidiká Pieta (Kindergerichte bis 12 Jahre)

Gyros (J)	(lactosefrei)	7,00 €
Gyros mit Pommes Frites		
Kotopulakia (A,J)	(lactosefrei)	7,00 €
Hausgemachte Putenbrustnuggets mit Pommes Frites		
Suzukakia (D,M)	(lactosefrei) (glutenfrei)	7,00 €
Hackfleischröllchen mit Pommes Frites		

Salates (Salate)

(serviert mit hausgemachtem Weißbrot)

Dakos (D,J)	(vegetarisch)	12,90 €
Salat aus Tomaten, geriebenem Feta, Oliven, Kapern und frischen Kräutern auf griechischem Gerstenzwieback		
Xoriatiki (D)	(glutenfrei) (vegetarisch)	15,80 €
Salat mit Feta, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, frischen Kräutern, Oliven und Peperoni		
Salata Garides (c)	(lactosefrei) (glutenfrei)	18,90 €
Frische Blattsalate mit gegrillten Black Tiger Garnelen, Tomaten, Gurke, Paprika, Oliven und Peperoni		
Salata Agora	(lactosefrei) (glutenfrei)	16,90 €
Frische Blattsalate mit Putenspieß, Tomate, Gurken, Paprika, Oliven und Peperoni		
Lachano	(lactosefrei) (glutenfrei) (vegan)	4,50 €
Hausgemachter griechischer Krautsalat		
Pantzari	(lactosefrei) (glutenfrei) (vegan)	4,50 €
Rote Bete Salat mit gerösteten Sonnenblumenkernen		

Prosfagia (Beilagen)

Patates Tiganites	(lactosefrei) (glutenfrei) (vegan)	4,50 €
Frittierte Farmfries mit Meersalz und Oregano gewürzt		
Patates Furno	(lactosefrei) (glutenfrei) (vegan)	4,00 €
Kleine Kartoffeln mit Schale gebacken mit Olivenöl und Rosmarin		
Risi Kokkino	(lactosefrei) (glutenfrei) (vegan)	4,00 €
Griechischer Tomatenreis		
Kritharaki (J)	(lactosefrei) (vegan)	4,00 €
Langkornnudeln mit Paprika und frischen Kräutern		
Bamies	(lactosefrei) (glutenfrei) (vegan)	5,00 €
Gekochte Okraschoten mit Tomatenwürfel, Zwiebeln und Kräutern		
Lachanika	(lactosefrei) (glutenfrei) (vegan)	5,50 €
Frisches gebratenes Saisongemüse		
Mikri Salata	(lactosefrei) (glutenfrei) (vegan)	5,50 €
Kleiner Beilagensalat		

Psária Kai Thalassiná (Fische und Meeresfrüchte)

Calamari Tiganito (O,J)		14,90 €
Frische frittierte Calamariringe (mehliert) mit Zaziki		
Garides (c)	(lactosefrei) (glutenfrei)	15,90 €
Black Tiger Garnelen ohne Schale und Kopf in Tomaten-Knoblauch Soße		
Oktapodi Psito (c)	(lactosefrei) (glutenfrei)	14,90 €
Gegrillte Tintenfischarme mit Fava Santorini		

Kleine Dips & Cremes

Kleine Portion Zaziki (D) oder Hausgemachte Aioli (A)		2,50 €
Scharfer Chillidip, Mayonaise (A), Ketschup		0,50 €

Kreatika (Fleischspezialitäten)

Unsere Fleischspezialitäten werden **ohne** Beilagen serviert. Bitte wähle die **passende Beilage** für Dich aus.

Souvlaki Arni	(lactosefrei) (glutenfrei)	16,90 €
Großer Lammspieß aus der Hüfte (ca. 230 g)		
Souvlaki Vodino	(lactosefrei) (glutenfrei)	16,50 €
Großer Rindfleischspieß vom Roastbeef, würzig mariniert (ca. 230g)		
Großes Biftéki (D)	(glutenfrei)	9,50 €
Hacksteak gefüllt mit Feta		
Galopula	(lactosefrei) (glutenfrei)	9,50 €
2 mit Zitronenpfeffer und Kräutern marinierte Putenbrustspieße		
Souvlakia (M)	(lactosefrei) (glutenfrei)	9,00 €
2 Saftige Spieße vom Schweinenacken mit leichtem Fettrand		
Loukanico (2,3,F,M)	(lactosefrei) (glutenfrei)	9,00 €
2 kross gegrillte griechische Bauernwürste am Spieß (würzig)		
Gyros	(lactosefrei) (glutenfrei)	8,50 €
Schweinegeschnetzeltes vom Drehspieß mit Zwiebeln nach traditioneller Familienrezeptur		
Gyros in pikanter Metaxasoße (D)	(glutenfrei)	10,90 €
Schweinegeschnetzeltes in traditioneller Metaxasoße (würzig, Alkohol)		
Metaxasoße (D)	(glutenfrei)	3,50 €
Portion Metaxasoße (wird in einem separatem Schälchen serviert)		

Mageireména sto Furno & Katsarola (Leckereien aus dem Topf und Backofen)

Stifado (F,H,4)	(lactosefrei) (glutenfrei)	15,00 €
Geschmortes Rindergulasch mit Schalotten, Möhren, Kartoffeln und Tomate		

Epidórpia (Süßspeisen)

Gaurti me Meli (D,L) Griechischer Sahnejoghurt mit Thymianhonig, Nüssen und frischem Obst	(glutenfrei) (vegetarisch)	5,50 €
Baklava (J,L) Filoteig in Zuckersirup, gefüllt mit Mandeln serviert mit Himbeersorbet	(lactosefrei) (vegan)	5,50 €
Pagoto Verschiedene Eissorten je Kugel		1,50 €
Tourtes & Glika Auswahl an Torten und Kuchen aus unserer Kuchenvitrine (auch Saisonales).		

Allergene, Zusatzstoffe: A: Eier, B: Fisch, C: Krebstiere, D: Milch, H: Schwefeldioxid und Sulphite, J: Glutenhaltiges Getreide, L: Schalenfrüchte, 2: Konservierungsstoff, 3: Antioxidationsmittel, 4: Sulfate

Reichhaltiges Frühstücksbuffet

Jeden Samstag & Sonntag von 09:30 - 11:30 Uhr

Mittagstisch

Jeden Samstag & Sonntag von 12:00 - 14:30 Uhr

Kaffee & Kuchen

Samstag & Sonntag durchgehend!

Noch keine Location für Deine Feier?

Sprich uns gerne an! Ob Geburtstag, Taufe, Konfirmation, Weihnachtsfeier oder Betriebsfeier. Die Greek Taverne bietet Dir viele Möglichkeiten.