

Vorspeisen

Mit unseren Mezzedakia möchten wir Ihnen die griechische Esskultur vermitteln und Ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt bereiten.

Mezedes Kalte Vorspeisen

Tsatsiki 1,2,4 Cremiger Joghurt mit Gurken, Knoblauch.

	4,50 €
Taramas 1,2 Fischrogen Creme	4,50 €
Pantsaria 1,2,4 Rote Beete-Mousse	4,50 €
Tirokafteri 3,2 Fetamousse pikant	4,90 €
Melitzanosalata 2,3 geräucherte Auberginen-Kaviar	4,50 €
Gigantes 3, dicke Bohnen herhaft mariniert	5,00 €
Elies 2,3 würzig marinierte Oliven und Peperoni	4,50 €
Cremes Trio	
Tsatsiki, Auberginen und Rote Beete-Mouse	6,00 €

Zu allen Vorspeisen gibt's Hausbrot.

Mezedes warme Vorspeisen

Gärtnersteller 3,4

Frisch gegrillte Auberginen, Zucchini und Paprika auf Salatblätter angerichtet, mit Fetakäse bestreut und mit Balsamico-Creme vollendet.

12,90 €

Peperonis 2,3,4

Pikante Peperonis gegrillt an Knoblauch-Olivenöl

5,90 €

Sarmadakia 2,3,4

Gefüllte Weinblätter mit Reis und Garten Kräuter, beträufelt mit Olivenöl-Zitrone-Vinaigrette.

7,00 €

Grilato

Calamares-Tube vom Rostgrill beträufelt mit Olivenöl-Zitrone Vinaigrette

16,00 €

Ochtapodi

Oktopus Tentakel vom Rostgrill beträufelt mit Olivenöl-Zitrone Vinaigrette

16,00 €

Pita Brot *5 wahlweise mit Knoblauch

2,50 €

Knobibrot, gerösteter Knoblauchbrot

4,00 €

Fetakäse Spezialitäten als Vorspeisen oder kleine Gerichte

Fetakäse Gebacken 2,3,

Gebackene Fetakäse, auf Bouquetsalat 7,50 €

Bujurdi aromatischer Fetakäse mit knackigen Kirschtomaten,

in Olivenöl, Pfefferoni & Knoblauch pikant gebacken 8,00 €

Kaltsunia 2,3

Goldbraun gebackene Filoteigtaschen, mit Fetakäse,

Spinat, Olivenöl und frischen Kräutern–wie aus Mamas Küche. 8,00 €

Florinis 2,3,4

rote Spitzpaprika mit Fetafüllung und frischen Kräutern 7,00 €

Meze Platen

Mezedakia Platte als Hauptgericht oder Vorspeise zu zweit 1,2,3,4,5,10

Vorspeisenkomposition von kalten & warmen–Häppchen

nach Art des Hauses dazu servieren wir Hausbrot 21,90 €

Liebe Gäste, Die Häppchen unseres **Mezedakia Plate**

sind fest zusammengestellt. Änderungen sind leider nicht

möglich–vielen Dank für ihr Verständnis.

Leckere Salate

Bunt gemischter Salat, verschiedene Rohkost, Tomate, Gurke, Karotte, Peperoni, in hausgemachtem Balsamico Dresing und milde Zwiebeln on top

Salat *1,2,4 4,90 €

Salatbowl *1,2,4 9,50 €

Salat *1,2,4 mit Gyros 12,90 €

Salat *1,2,4 mit Hähnchenspieß 12,90 €

Salat *1,2,4 Schnitzelstreifen 12,90 €

Choriatiki / Griechischer Salat 2,3,7,10 13,90 €

Als Hauptgericht oder als Vorspeise für zwei Personen!

Mit sonnengereiften Tomaten und Gurken,

Kalamata-Oliven, pikanten Peperoni, milden Zwiebeln,

Feta-käse P.O.P./g.g.A.. Verfeinert mit bestem Olivenöl.

Dazu servieren wir unserer Hausbrot.

Kretischer Salat 12,50 €

Bunt gemischter Salat, verschiedene Rohkost,

schlicht mit Balsamico angemacht-gekrönt von drei

goldgebackenen Kaltsounia* nach kretische Art.

*(Filoteigtaschen mit Fetakäse und Spinat Fühlung).

Vegetarische Gerichte

Tomatoriso / Risotto

Fruchtige Tomatenrisotto nach Art des Hauses. Kirschtomaten,

bunde Gemüse, getrocknete- eingelekte Tomaten, Fetakäse

und kräuter-Olivenöl.

14,90 €

Sarmadakia / Gefüllte Weinplättet *7

Auf aromatischer Tomatensauce, Kirschtomaten, Fetakäse

und Kräuter-Olivenöl. Im Offen überbacken. Dazu serviren wir Hausbrot

Hauptspeisen

Gyros – der griechische Klassiker, mit unverwechselbarem Geschmack am Drehspieß gegrillt.

Gyrosteller *3,4,7

Saftig gegrilltes Gyros vom Drehspieß aus magerem Schweinefleisch. Serviert mit cremigem Tzatziki und knusprigen Kartoffelchips.

12,90 / kl. Por. 10,90 €

Landhaus-Gyros *3,5,7

Fein gewürztes Gyros vom Drehspieß, rustikal angerichtet und mit einem frisch gebratenen Spiegelei. Dazu Kartoffelchips und cremiges Tzatziki – herhaft wie vom Land.

14,90 €

Hausteller *3,4,7

Fein geschnittenes Gyros vom Drehspieß, mit Tzatziki on top. Kombiniert mit frischem griechischem Bauernsalat – ein Teller wie im Urlaub.

15,90 €

Gyros ala Chef *3,4,7

Zartes Gyrosfleisch in einer Mediteraner –Cremiger Gemüse– Sahne–Soße. Serviert mit knusprigen Kartoffelchips.

15,90 €

A la Forno herhaft überbacken! *3,4,7

Zartes Gyrosfleisch, in einer cremigen Gemüse– Rahm–Sauce
mit käse goldbraun im Ofen
überbacken. Dazu servieren wir Kartofelscheiben 15,90 €

Piet's –Teller *3,4,7

Gyros, dazu ein kleines Bifteki gefüllt mit würzigem Gravierakäse.
Serviert mit Kartoffelchips und Tzatziki. 15,90 €

Notos –Teller *3,4,7

Gyros, Suzukaki (Hackröllchen) und Hühnchenspieß
Dazu cremiges Tzatziki und Kartoffelchips. 15,90 €

Beilagensalat, knackige Salat mit feinem Dressing–

in Kombination mit einem Hauptgericht 1,90 €

Liebe Gäste,

sollte die Portion für Ihre Hunger nicht ausreichen,
geben Sie uns bitte Bescheid.

Schnitzel

Schnitzel „Schäbisch“ paniert *2,3,7

knusprig ausgebackenens Schnitzel

vom Stauferico–Schweinelachs, Serviert mit frische

Spätzle und Bratensoße

13,90 / Kl.Por. 11,90 €

Schnitzel „Wiener Art“

knusprig ausgebackenens Schnitzel

vom Stauferico–Schweinelachs, Serviert mit goldbraunen

Scheibenkartofeln und frischer Zitrone On Top. 12,90 / Kl. Por. 10,90 €

Hühnchen Schnitzel paniert *3,4

Von der Brust, dazu Scheibenkartoffeln

und frischer Zitrone On Top.

14,90 / Kl. Por. 12,90 €

Rinderleber „Winzer Art“

Zarte Rinderleber geschnetzeltes

in würzigen Trolinger Soße und knusprigen Rostzwiebeln.

Dazu Bratkartoffeln

16,90 / kl. Por. 14,90 €

Kinder Gerichte –bis 12 Jahre Alt.

Gyros mit Kartoffelchips

7,00 €

Schnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffelchips

7,00 €

Suzukakia mit Kartoffelchips

7,00 €

Beilagen extra

Kartoffelchips	4,00 €
Tomatisierte Reis	4,00 €
Handgeschnietene Kartoffelecken–(Patatas Bravas)	6,00 €
Frisches Gemüse–je nach Saison.	7,00 €

Die Klassiker mit dem unverwechselbaren Geschmack des Rostgrills.

Souvlakia / Hünchenspisee *5,7

Saftig Gegrillte Hähnchenbrustfilet am Spieß, mit einer Zitronen–Gewürzmarinade, serviert mit Kartoffelchips und Tsatziki 13,90 €

Bifteki das ultimative griechische Steak,

Saftig gegrilltes Hacksteak aus 70% Rind–und 30% Schweine–Fleisch gefüllt mit würzigem Graviera–käse, serviert mit Kartoffelchips und Tsatziki 14,90 €

Suzukakia die Klassika vom Rostgrill 3,4,7

Saftig gegrillte Hackfleischröllchen aus 70% Rind–und 30% Schweinefleisch, serviert mit Kartoffelchips und Tsatziki 13,90 €

Paydakia / Lammkotelett vom Carree

Fünf saftig gegrillte Lamm Medaillons am Stiel– (French Racks Schnitt)
Serviert mit Kartoffelchips und Tsatsiki 26,00 €

Liebe Gäste,

sollte die Portion für ihre Hunger nicht ausreichen, geben Sie uns bitte Bescheid.

Liebe und der Genuss schmecken einfach besser,
wenn man sie teilt.

Brisola / Ca. 450 g. saftiges Rindersteak–Entrecôte vom Charolais–Rind,

Rohgewicht.

Herrlich marmoriert, schönzart, mit feinen Muskelfasern, kräftig im Geschmack und perfekt auf dem Rost gegrillt. Oben drauf hausgemachte Kräuterbutter, wie sich's gehört.

Dazu gibt's knusprigen Scheibenkartoffel und cremiger Tsatsiki.

Ideal zum Teilen und Genießen zu zweit.

68,00 €

Beilagensalat, knackige Salat mit feinem Dressing

in Kombination mit einem Hauptgericht

1,90 €

Aus dem Meer

Solomos / Lachs-Filet

Saftig gegrilltes Lachfilet, verfeinert mit einer Limonen–Olivenöl–Vinaigrette. Serviert mit Scheibenkartoffel und Gemüse–ja nach Saison

20,90 €

Tsipoura

Dorade Royal vom Rostgrill beträufelt mit Limonen–Olivenöl–Emulsion, **als Ganzes oder filetiert.** Serviert mit Scheibenkartoffel und Gemüse–je nach Saison.
(Zubereitung Dauer ca. 25')

24,90 €

Kalamarakia

Gebratene Tintenfischringe hausgemacht
die keine abgepackten Fischringe aus der Tiefkühle sind!
dazu Tsatsiki und Kartoffelchips

21,90 €

Xifias / Schwertfisch

Butterzartes Schwertfisch Steak vom Backoffen,
mit Olivenöl–Kirschtomaten–Soße, entsteinte Oliven, kapern,
Mediterraner Kräuter. Dazu Scheiben Kartoffel.

27,90 €

FISCHPLATTE AB 2 ODER MEHRERE PERSONEN

Verschiedenes aus dem Meer! vom Grill, Pfanne od. Backofen
(Fischfilet, Tintenfisch, Rotbarte, Oktopus, Scampi, Jakobs-Muschel,
Sardellen, Dorade, Wolfbarsch, Seeteufel, etc.) dazu
Beilage-je nach Saison.

Anfrage und Preis Abstimmung bitte drei Tagen im Voraus

RIESEN FISCHE AB 2 KG WILDFANG geangelt mit Haken-und
Langleinen oder mit der Harpune erlegt, anfrage und Preis
Abstimmung bitte drei Tage im Voraus.

Kenntlichmachung von Zusatzstoff: 1*Farbstoff, 2*Konservierungsmittel,
3*Antioxidationsmittel, 4*Geschmacksver, 5*Süßungsmittel, 6*Chininhaltig
7*Säuerungsmittel, 8*Koffeinhaltig, 9*Phenylanin, 10*Geschwerzt, 11*Kohlensäure

Als süßen Abschluss empfehlen wir Ihnen.

Giadyo /zu zweit 5/2/7* 9,90 €

Duett von hauseigenem Galaktoboureko umhüllt von hauchdünnen Filoteig an Vanille-Schokoeis und Sahnetupfer – ein Genuss für alle Sinne !

Galaktobureko 7/5/2* 7,90 €

Ist ein köstlicher griechischer Nachtisch mit cremiger Griesscreme in Filoteig, lauwarm serviert, dazu Vanilleeis

Schokolatina 2/5* 7,90 €

Zartbitteres Schokoladen Kuchen und Schokoeis
dazu Amarena-Sauce On Top 7,90 €

Pagoto, Feiner Dreiklang 5/3 7,90 €

Vanilleeis, Schokoladeneis, Eierlikör und Sahnetupfer

Pediko, Kinderbecher 5/1/3* 3,90 €

Eine Kugel Vanilleeis, mini smarties und Sahne

Parea, Nachtischplatte für 4-Personen 1/7* € 24,00

Dessertvariationen, Eis und Obst.

Kaffeespezialitäten

Kaffe Crème 8*	3,00 €
Espresso 8*	2,90 €
Cappuccino 8*	3,90 €
Latte Macciato 8*	3,90 €
Frappé 8* mit Eiswürfel-griechische Art	...	4,00 €
Eiskaffe 8/5/2* mit Vanilleeis und Sahne	...	6,90 €

SOFTGETRÄNKE & SÄFTE

Coca cola*8 Fanta, Spetzi, *1,3,5,11	0,4l	4,00	€
Süßer Sprudel *5,11	0,4l	4,00	€
Saurer Sprudel*11 od. Naturell	0,4l	4,00	€
Taunusqwelle Klassik*11	Fl. 0,75l	5,50	€
Taunusqwelle Naturell	Fl. 0,75l	5,50	€
O-Saft, Apfelsaft *2,3,11	0,4l	4,50	€
Johannisbeer Nektar *2,3,5,11	0,4l	4,50	€
Apfel-Schorle *2,3,5,11	0,4l	4,00	€
Johannisbeernektar-Schorle *2,3,5,11	0,4l	4,00	€
Bitter Lemon *3,11	Fl. 0,2l	3,90	€

BIRES / FASS BIERE

Helles-Halbe *a	0,3l	3,90	€	0,5l	4,50	€
Radler Helles*a				0,5l	4,50	€
Russ / Weizenradler*a				0,5l	4,50	€

FLASCHEN BIERE

Fürstenberger Pils*a	0,33l	3,90	€			
Paulaner Kristall*a	0,5l	4,50	€			
Paulaner Hefeweizen*a	0,3l	3,90	€	0,5l	4,50	€
Russ / Weizenradler*a	0,5l	4,00	€			

ALKOHOLFREIE BIERE

Paulaner Hefeweizen* ^a	0,5l	4,50 €

Allergene: Glutenhaltige Getreide *^a

OFFENE WEISSWEINE

Riesling QbA. Trocken, Mineralisch und spritzig	0,2l	6,90 €
Hauswein Trocken, Fruchtig und spritzig	0,2l	6,90 €
Abeli Halbtrocken	0,2l	5,90 €

OFFENE ROSEWEIN

Hauswein Rose, Fruchtig, Trocken	0,2l	5,90 €
----------------------------------	------	--------

OFFENE ROTWEINE

Trollinger–Lemberger QbA. Trocken	0,2l	6,90 €
Hauswein rot Trocken aus dem Süden	0,2l	6,90 €
Abeli Halbtrocken	0,2l	5,90 €

Kenntlichmachung von Zusatzstoff: 1*Farbstoff, 2*Konservierungsmittel, 3*Antioxidationsmittel, 4*Geschmacksver, 5*Süßungsmittel, 6*Chininhaltig, 7*Säuerungsmittel, 8*Koffeinhaltig, 9*Phenylanin, 10*Geschwerzt, 11*Kohlensäure