TAVERNA Symposion

Seit 1976

Speisen & Getränke

Herzlich willkommen
und guten Appetit

Portion gegrilltes Pitabrot mit Oregano und Olivenöl	2,80 €

Orektiká - hausgemachte Vorspeisen

1. Tzatziki - Joghurt mit Gurken und Knoblauch D	6,00 €
2. Taramas - zarter Aufstrich aus Fischrogen A, B, I	6,50 €
3. Skordalia - pürierte Kartoffeln mit Knoblauch und Olivenöl	6,50 €
5. Tyrokafteri - pikanter Dip aus Schafskäse und roter Paprika D	6,90 €
6. Pantzaria - Rote Beete und Ziegenkäse, garniert mit Honig und Knoblauch D	10,50 €
7. Piperia Florinis, gegrillte rote Paprika gefüllt mit Schafskäse	10,50 €
8. Manitaria - frische Champignons mit Weißwein-Soße und frischen Kräutern verfeinert I	7,50 €
9. Zucchini-Bällchen - hausgemachte Zucchini-Bällchen mit Tzatziki-Dip D, I	9,90 €
10. Triologie von frischen Auberginen, Zucchini und grüner Paprika, wahlweise mit unserer hausgemachten Tomatensoße oder Natur in Olivenöl gebraten (auch einzeln bestellbar) E	10,50 €
11. Gegrillte Piperoni - verfeinert mit Knoblauch	6,90 €
12. Dolmadakia - gefüllte Weinblätter mit Avgolemono-Soße	8,50 €
13. Aubergine vom Grill - garniert mit Tomaten, Feta und Knoblauch D	10,50 €
14. Mezedes für eine oder zwei Personen, traditionell mit Gyros, Octopus, gebratene Paprika, Zucchini, dicke Bohnen, Tzatziki, Taramas und Feta D, L, N	14,90 / 29,80 €

Tyria - Käse

31. Bougiourdi - gebackener Schafskäse mit Tomaten, Paprika und Kräutern D	10,50 €
32. Feta Pané - mit Sesam panierter Schafskäse und Johanniskraut-Soße F, D, I	10,50 €

33. Feta Saganaki - in hausgemachter Panade und in Olivenöl gebraten D, I 10,50 €

34. Birnen Carpaccio mit gebratenem Ziegenkäse 12,50 €

Vorspeisen aus dem Meer

21. Scampi Saganaki - gebraten und mit Ouzo flambiert, in hausgemachter Tomatensoße mit geriebenem Feta gratiniert D, C 14,50 €

23. Garides - vier Gambas, gegrillt, mit Olivenöl und Knoblauch C 16,90 €

24. Oktapodaki - Oktopus-Salat 16,90 €

25. Flusskrebse aus der Pfanne mit frischen Tomaten N 12,90 €

26. Gavros - frittierte Sardellen 10,50 €

Salate

50. Choriatiki - griechischer Bauernsalat mit Gurken, Tomaten, Schafskäse, Oliven, Zwiebeln und Peperoni D 12,50 €

51. Marktfrischer, bunter Salat in Balsamico-Olivenölvinaigrette
mit Gyros D 14,90 €
mit Hähnchen 15,90 €
(wahlweise mit Joghurt-Dressing oder Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette)

52. Gegrillte Calamari und Salat 16,90 €
(wahlweise mit Joghurt-Dressing oder Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette)

160. Beilagen-Salat 3,50 €

Gyros und Grillgerichte

56. Souvlaki Spezial - Schweinefiletspieße mit gegrillter Paprika mit Pommes oder Scheibenkartoffeln, mit Tzatziki	20,90 €
57. Souvla Feta - Rouladen vom Schweinefilet, gefüllt mit Feta, mit Pommes oder Scheibenkartoffeln, mit Tzatziki D, K	21,90 €
59. Gebratene Kalbsleber mit Röstzwiebeln, mit Pommes oder Scheibenkartoffeln, mit Tzatziki	20,90 €
60. Schweinefilet-Medaillons mit Metaxa-Sauce, mit Pommes oder Scheibenkartoffeln, D	21,90 €
64. Saftige Lammkoteletts vom Grill, mit Pommes oder Scheibenkartoffeln, mit Tzatziki	22,90 €
65. Grill-Teller - Variation aus Gyros, Lammkoteletts, Rumpsteak, Schweinefilet, hausgemachte Frikadelle, mit Pommes oder Scheibenkartoffeln, mit Tzatziki A, L	22,90 €
67. Hähnchenbrustfilet vom Grill, wahlweise mit Champignon-, Tomaten- oder Metaxa-Sauce, mit Pommes oder Scheibenkartoffeln,	18,90 €
69. Skepastí - doppelte original-griechische Pita, bestrichen mit hausgemachter griechischer Mayo-Ketchup-Sauce, gefüllt mit Gyros, frischen Tomaten, Tzatziki, Zwiebeln und geschmolzenem Käse, mit Pommes oder Scheibenkartoffeln D, I	15,90 €
70. Bifteki - Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, mit Pommes oder Scheibenkartoffeln, mit Tzatziki A, D	17,90 €
71. Souvlaki - griechische Bauernspieße vom Schweinerücken, mit Pommes oder Scheibenkartoffeln, mit Tzatziki	17,90 €
72. Souvlaki Kotopoulo - Hähnchenspieße vom Grill, mit Pommes oder Scheibenkartoffeln, mit Tzatziki	17,90 €
74. Lammspieß vom Grill, mit Pommes oder Scheibenkartoffeln, mit Tzatziki	22,90 €
75. Gyros mit Tzatziki, mit Pommes oder Scheibenkartoffeln D	15,90 €
78. Gyros-Pfanne mit Metaxa-Sauce, mit Pommes oder Scheibenkartoffeln, D	17,90 €
79. Gyros und eine kleine, mit Schafskäse gefüllte Frikadelle, mit Pommes oder Scheibenkartoffeln, mit Tzatziki D	17,90 €

Überbacken

63. Schweinefilet-Medaillons mit Metaxa-Sauce,
mit Käse überbacken, mit Pommes oder Scheibenkartoffeln D 21,90 €

68. Keftedakia - drei pikante Frikadellen mit Metaxa-Sauce,
mit Käse überbacken, mit Pommes oder Scheibenkartoffeln D 17,90 €

77. Gyros mit Metaxa-Sauce, mit Käse überbacken, mit Pommes
oder Scheibenkartoffeln D 17,90 €

Fischgerichte

110. Baby Calamari - gegrillt oder frittiert, mit Olivenöl und
Knoblauch angemacht, mit Gemüse oder Spinat I, N 18,90 €

111. Calamari - gegrillt oder paniert, in einer hausgemachten
pikanten Tomatensauce, mit Gemüse oder Spinat I, N, E 19,90 €

113. Zanderfilet - leicht in der Pfanne mehliert, mit Gemüse oder
Spinat 18,90 €

115. Doradenfilet aus der Pfanne, mit Zitronen-Oliven-Sauce,
mit Gemüse oder Spinat 20,90 €

116. Gebratenes Wolfsbarsch-Filet aus der Pfanne mit
Zitronen-Oliven-Sauce, mit Gemüse oder Spinat 19,50 €

117. Sepia, gegrillt oder paniert, mit Olivenöl und Knoblauch,
mit Gemüse oder Spinat 18,90 €

22. Oktapodaki - Oktopus vom Grill, mit Gemüse oder Spinat N 22,90 €

Traditionelle Gerichte aus dem Ofen

81. Zarte Lammhaxe aus dem Ofen, mit Backofenkartoffeln E	17,90 €
84. Güwetzi-Lamm aus dem Ofen mit griechischen Teignudeln im Tontopf I,D	17,90 €
85. Arni Sto Fourno - Lammkeule aus dem Ofen, mit Backofenkartoffeln I,D	23,90 €
86. Stifado - geschmortes Rindfleisch von der Färse in würzig roter Sauce und Silberzwiebeln D	21,90 €
90. Moussaka - Auberginen mit Scheibenkartoffeln, Gehacktem und Béchamelcreme geschichtet A, E, I, D	16,90 €
99. Kokkinisto - geschmortes Rindfleisch von der Färse in würzig roter Sauce, mit Backofenkartoffeln D	21,90 €

Für unsere kleinen Gäste

130. Gyros mit Pommes und Salat	7,50 €
131. Souvlaki - ein Spieß vom Schweinenacken mit Pommes und Salat	7,50 €
132. Keftedakia - zwei Frikadellen mit Pommes und Salat	7,50 €

Extra-Beilagen

150. Scheibenkartoffeln	4,00 €
151. Pommes	3,50 €
153. Kritharaki	3,00 €
154. Gemüse	5,00 €
155. Spinat	5,00 €
157. Gigantes	6,50 €

Saucen

158. Metaxasauce	3,00 €
161. Champignonsauce	3,00 €
163. Tomatensauce	3,00 €

Vegetarische Gerichte

120. Mezedes - vegetarisch, für eine oder zwei Personen, traditionell mit Tzatziki, Riesenbohnen, Spinat, Kritharaki (griechische Teigreisnudeln) Paprika und gebratenem Schafskäse D, I	14,50 / 29,00 €
122. Skepasti - vegetarisch, doppelte glutenfreie Pita aus Maismehl, gefüllt mit gegrilltem Halloumi-Käse, gegrilltem Gemüse, frischen Tomaten und frischem Salat, angemacht mit Honig-Balsamico-Dressing D	15,90 €
123. Vegetarisches Moussaka - aus frischen Auberginen, Zucchini, Tomaten, Champignons E	15,90 €

Desserts

142. Karidopita - hausgemachter griechischer Nusskuchen getränkt mit Orangen-Zitronen-Agavendicksaft H, K, D, A, I	6,90 €
143. Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen K, D, H	5,90 €
144. Gemischtes Eis	5,50 €
147. OREO Törtchen	6,70 €
148. Ferrero Törtchen	6,70 €
149. Bueno Törtchen	6,70 €

Kennzeichnungsverpflichtung

In dieser Speisekarte werden Allergene mittels Buchstaben und Zusatzstoffe mittels Zahlen gekennzeichnet.

A) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

B) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse

C) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

D) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse

E) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

F) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

G)Schwefeldioxid und daraus gewonnene Erzeugnisse

H) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

I) Glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse

J) Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse

K) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

L) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

M) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

N) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser /	0,2l	2,50 €
Stilles Wasser	0,75l	6,90 €
Coca Cola / Coca Cola Light / Coca Cola Zero / Fanta / Spezi / Sprite	0,2l	2,70 €
Apfelsaft / Orangensaft / Johannisbeersaft	0,2l	2,70 €
Apfelsaftschorle / Johannisbeerschorle / Rhabarberschorle	0,3l	3,30 €
Schweppes: Bitter Lemon / Tonic Water / Ginger Ale	0,2l	2,70 €
Malzbier	0,33l	3,30 €
Fassbrause Zitrone	0,33l	3,30 €

Heiße Getränke

Mokka / Kaffee		2,50 €
Espresso / Tee		2,50 €
Cappuccino		3,00 €

Aperitif

Ouzo	2 cl	3,00 €
Ouzo Plomari	50ml	4,50 €
Ouzo Plomari	200 ml	10,80 €
Averna, Ramazotti, Fernet	2 cl	3,90 €
Tentoura (griech. Kräuterlikör)	2 cl	3,90 €
Tentoura mit Sprite	4 cl	4,50 €
Grappa	2 cl	5,50 €
Baileys	2 cl	4,50 €
Tsipouro	2 cl	4,80 €
	200 ml	11,40 €
Hugo / Prosecco		5,50 €
Aperol Spritz /Gin Tonic / Vodka Lemon		6,90 €

Biere vom Fass

König Pilsener	0,3l	3,50 €
	0,4l	4,50 €
Radler	0,3l	3,50 €
	0,4l	4,50 €
Früh Kölsch	0,25 l	2,50 €
	0,4l	3,50 €
Alster	0,25 l	2,50 €
	0,4l	3,50 €

Flaschenbiere

Mythos	0,33l	3,30 €
Krombacher Pils alkoholfrei / Radler alkoholfrei	0,33l	3,30 €
Schlösser Alt	0,33l	3,30 €
Schreckenskammer Kölsch	0,33l	3,30 €
Erdinger Weizen / Weizen alkoholfrei	0,5l	4,90 €

Hausweine

Trockener Rotwein / Lieblicher Rotwein Trockener Weißwein / Lieblicher Weißwein Trockener Roséwein / Lieblicher Roséwein	0,2l	6,00 €
	0,5l	12,00 €
Retsina Malamatina Flasche	0,25l	6,00 €
	0,5l	12,00 €

Likörweine

Maurodaphne Rotwein / Samos Weißwein	0,2 l	6,00 €
	0,5 l	12,00 €
	1,0 l	24,00 €

Cognac

Metaxa	5*	5,50 €
	7*	6,50 €
	12*	7,50 €
Metaxa Grand		8,50 €
Metaxa Reserve		9,50 €

TAVERNA Symposion

Seit 1976

Hochstraße 7
42799 Leichlingen
Tel 0 21 75 / 90 637

www.taverna-symposion.de

Öffnungszeiten

Dienstag bis Sonntag
von 17:30 - 22:30 Uhr

Montag Ruhetag

www.kathrin-jakob.de