

TAVERNA Seit 1976 *Symposion*



Speisen & Getränke

TAVERNA Seit 1976 *Symposion*

*Herzlich willkommen
und
guten Appetit!*

Orektiká - hausgemachte Vorspeisen

1. Tzatziki - Joghurt mit Gurken und Knoblauch D	6,70 €
2. Taramas - zarter Aufstrich aus Fischrogen A, B, I	6,90 €
3. Skordalia - pürierte Kartoffeln mit Knoblauch und Olivenöl	6,90 €
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 D	11,50 €
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	11,90 €
10. Triologie von frischen Auberginen, Zucchini und grüner Paprika, wahlweise mit unserer hausgemachten Tomatensoße oder Natur in Olivenöl gebraten (auch einzeln bestellbar) E	11,90 €
11. Gegrillte Piperoni - verfeinert mit Knoblauch	7,50 €
12. Dolmadakia - gefüllte Weinblätter mit Avgolemono-Soße	8,90 €
13. Aubergine vom Grill - garniert mit Tomaten, Feta und Knoblauch D	11,90 €
14. Mezedes für eine oder zwei Personen, traditionell mit Gyros, Octopus, gebratene Paprika, Zucchini, dicke Bohnen, Tzatziki, Taramas und Feta D, L, N	16,90 / 33,80 €
Portion gegrilltes Pitabrot mit Oregano und Olivenöl I	3,00 €
Knoblauchbrot	3,00 €

Tyria - Käse

31. Bougiourdi - gebackener Schafskäse mit Tomaten, Paprika und Kräutern	D	11,50 €
32. Feta Pané - mit Sesam paniert Schafskäse und Johanniskraut-Soße	F, D, I	11,50 €
33. Feta Saganaki - in hausgemachter Panade und in Olivenöl gebraten	D, I	11,50 €
34. Birnen Carpaccio mit gebratenem Ziegenkäse	D	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 - Gambas in der Pfanne, mit pikanten Knoblauchöl	C	16,90 €
24. Oktapodaki - Oktopus-Salat	C	17,90 €
26. Gavros - frittierte Sardellen	C	11,50 €
27. Calamari frittiert mit Knoblauchöl	C	13,90 €

Salate

50. Choriatiiki - griechischer Bauernsalat mit Gurken, Tomaten, Schafskäse, Oliven, Zwiebeln und Peperoni	D	14,90 €
51. Marktfrischer, bunter Salat in Balsamico-Olivenölvinaigrette		
mit Gyros	D	16,90 €
mit Hähnchen		16,90 €
(wahlweise mit Joghurt-Dressing oder Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette)		
52. Gegrillte Calamari und Salat	C	22,90 €
(wahlweise mit Joghurt-Dressing oder Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette)		
160. Beilagen-Salat		4,50 €

Gyros und Grillgerichte

56. Souvlaki Spezial - Schweinefiletspieße mit gegrillter Paprika mit Pommes oder Scheibenkartoffeln, mit Tzatziki D	22,90 €
57. Souvla Feta - Rouladen vom Schweinefilet, gefüllt mit Feta, mit Pommes oder Scheibenkartoffeln, mit Tzatziki D, K	22,90 €
59. Gebratene Kalbsleber mit Röstzwiebeln, mit Pommes oder Scheibenkartoffeln, mit Tzatziki D	22,90 €
60. Schweinefilet-Medaillons mit Metaxa-Sauce, mit Pommes oder Scheibenkartoffeln, D	22,90 €
64. Saftige Lammkoteletts vom Grill, mit Pommes oder Scheibenkartoffeln, mit Tzatziki D	24,90 €
65. Grill-Teller - Variation aus Gyros, Lammkoteletts, Schweinefilet, hausgemachte Frikadelle, mit Pommes oder Scheibenkartoffeln, mit Tzatziki A, D, L	23,90 €
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	16,90 €
70. Bifteki - Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, mit Pommes oder Scheibenkartoffeln, mit Tzatziki A, D	18,90 €
71. Souvlaki - griechische Bauernspieße vom Schweinerücken, mit Pommes oder Scheibenkartoffeln, mit Tzatziki D	18,90 €
72. Souvlaki Kotopoulo - Hähnchenspieße vom Grill, mit Pommes oder Scheibenkartoffeln, mit Tzatziki D, L, M	18,90 €
74. Lammspieß vom Grill, mit Pommes oder Scheibenkartoffeln, mit Tzatziki D	24,90 €
75. Gyros mit Tzatziki, mit Pommes oder Scheibenkartoffeln D	16,90 €
78. Gyros-Pfanne mit Metaxa-Sauce, mit Pommes oder Scheibenkartoffeln, D	19,90 €
79. Gyros und eine kleine, mit Schafskäse gefüllte Frikadelle, mit Pommes oder Scheibenkartoffeln, mit Tzatziki D	19,90 €

Überbacken

63. Schweinefilet-Medaillons mit Metaxa-Sauce, mit Käse überbacken, mit Pommes oder Scheibenkartoffeln D	22,90 €
68. Keftedakia - drei pikante Frikadellen mit Metaxa-Sauce, mit Käse überbacken, mit Pommes oder Scheibenkartoffeln D	20,90 €
77. Gyros mit Metaxa-Sauce, mit Käse überbacken, mit Pommes oder Scheibenkartoffeln D	19,90 €

Fischgerichte

110. Baby Calamari - gegrillt oder frittiert, mit Olivenöl und Knoblauch angemacht, mit Gemüse oder Spinat I, N	22,90 €
111. Baby Calamari - gegrillt oder paniert, in einer hausgemachten pikanten Tomatensauce, mit Gemüse oder Spinat I, N, E	22,90 €
113. Frisches Zanderfilet - leicht in der Pfanne mehliert, mit Gemüse oder Spinat L	23,90 €
115. Frisches Doradenfilet aus der Pfanne, mit Zitronen-Oliven-Sauce, mit Gemüse oder Spinat L	23,90 €
116. Frisches Wolfsbarsch-Filet aus der Pfanne mit Zitronen-Oliven-Sauce, mit Gemüse oder Spinat L	23,90 €
117. Sepia, gegrillt oder paniert, mit Olivenöl und Knoblauch, mit Gemüse oder Spinat L	23,90 €
22. Oktapodaki - Oktopus vom Grill, mit Gemüse oder Spinat N	27,90 €

Für unsere kleinen Gäste

130. Gyros mit Pommes und Salat	9,50 €
131. Souvlaki - ein Spieß vom Schweinenacken mit Pommes und Salat	9,50 €
132. Keftedakia - zwei Frikadellen mit Pommes und Salat	9,50 €

Traditionelle Gerichte aus dem Ofen

81. Zarte Lammhaxe aus dem Ofen, mit Backofenkartoffeln E	20,90 €
84. Güwetz-Lamm aus dem Ofen mit griechischen Teignudeln im Tontopf I,D	20,90 €
86. Stifado - geschmortes Rindfleisch von der Färs in würzig roter Sauce und Silberzwiebeln D	23,90 €
90. Moussaka - Auberginen mit Scheibenkartoffeln, Gehacktem und Béchamelcreme geschichtet A, E, I, D	17,90 €
99. Kokkinisto - geschmortes Rindfleisch von der Färs in würzig roter Sauce, mit Backofenkartoffeln D	23,90 €

Vegetarische Gerichte

120. Mezedes - vegetarisch, für eine oder zwei Personen, traditionell mit Tzatziki, Riesenbohnen, Spinat, Kritharaki (griechische Teigreisnudeln) Paprika und gebratenem Schafskäse D, I	15,90 / 31,80 €
122. Skepasti - vegetarisch, doppelte Pita aus Maismehl, gefüllt mit gegrilltem Halloumi-Käse, gegrilltem Gemüse, frischen Tomaten und frischem Salat, angemacht mit Honig-Balsamico-Dressing D	16,50 €
123. Vegetarisches Moussaka - aus frischen Auberginen, Zucchini, Tomaten, Champignons E	16,50 €

Extra-Beilagen

150. Scheibenkartoffeln	4,00 €
151. Pommes	4,00 €
153. Kritharaki	4,00 €
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 €

Desserts

142. Karidopita - hausgemachter Walnusskuchen H, K, D, A, I	6,90 €
143. Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen K, D, H	5,90 €
144. Gemischtes Eis D	5,50 €
147. Galaktoboureko - Griesspuding umhüllt mit Filoteig und Vanilleeis K, D, H	7,50 €
149. Schoko-Soufflé mit Vanilleeis K, D, H	7,50 €

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser / Stilles Wasser	0,2l	2,50 €
	0,75l	7,50 €
Coca Cola / Coca Cola Light / Coca Cola Zero / Fanta / Spezi / Sprite / Apfelsaft / Orangensaft	0,2l	2,90 €
Apfelsaftschorle / Rhabarberschorle / Maracujaschorle	0,3l	3,80 €
Schweppes: Bitter Lemon / Tonic Water / Ginger Ale	0,2l	2,90 €
Malzbier	0,33l	3,80 €
Fassbrause Zitrone, Eistee Pfirsich	0,33l	3,80 €

Heiße Getränke

Mokka / Kaffee / Espresso / Tee / Cappuccino	3,00 €
--	--------

Aperitif

Ouzo	2 cl	3,00 €
Ouzo Plomari	50ml	4,50 €
Ouzo Plomari	200 ml	12,80 €
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	12,50 €
Prosecco		6,50 €
Gin Tonic / Vodka Lemon		6,90 €
Aperol Spritz / Lillet Wild Berry / Hugo		7,50 €

Biere vom Fass

Krombacher Pilsener	0,3l	3,80 €
	0,4l	4,80 €
Radler	0,3l	3,80 €
	0,4l	4,80 €
Früh Kölsch	0,25 l	2,80 €
	0,4l	3,80 €
Alster	0,25 l	2,80 €
	0,4l	3,80 €

Flaschenbiere

Mythos	0,33l	3,80 €
Krombacher Pils alkoholfrei / Radler alkoholfrei	0,33l	3,80 €
Schlösser Alt	0,33l	3,80 €
Schreckenskammer Kölsch	0,33l	3,80 €
Erdinger Weizen / Weizen alkoholfrei	0,5l	5,20 €

Hausweine

Trockener Rotwein / Lieblicher Rotwein	0,2l	6,50 €
Trockener Weißwein / Lieblicher Weißwein	0,5l	12,50 €
Trockener Roséwein / Lieblicher Roséwein		
Retsina Malamatina		
Flasche	0,25l	6,50 €
	0,5l	13,00 €

Likörweine

Maurodaphne Rotwein /	0,2 l	6,50 €
Samos Weißwein	0,5 l	13,00 €
	1,0 l	26,00 €

Cognac

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

Kennzeichnungsverpflichtung

In dieser Speisekarte werden Allergene mittels Buchstaben und Zusatzstoffe mittels Zahlen gekennzeichnet. Alle Speisen können Spuren von Allergenen enthalten.

Bitte informieren Sie die Bedienung, wenn Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden.

A) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

C) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

E) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

G) Schwefeldioxid und daraus gewonnene Erzeugnisse

I) Glutenthaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse

K) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

M) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

B) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse

D) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse

F) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

H) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

J) Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse

L) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

N) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

TAVERNA Seit 1976 *Symposion*

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