

Vorspeisen

Kalt



	Tzatziki griechischer Joghurt Gurken Knoblauch	6,00	Kalamata Oliven [schwarz]	5,50	
	Fawa [gelbe Platterbsen Creme] Zwiebeln Kapern	6,50	Calamari Salat	10,50	
	Taramas weiße Fischroggen Creme	8,00	Bohnen Salat	6,50	
	Melitzanosalata [Auberginen Salat] verfeinert mit roter Spitzpaprika Knoblauch	7,50	Chtipiti [pikante Feta Creme]	7,50	

Kalte gemischte Vorspeise

Tzatziki | Bohnen Salat | Calamari Salat
Fawa | Taramas | Auberginen Salat | Feta

16,50

Warm

		Knusprige Zuccinischeiben Tzatziki	9,00	Garides Saganaki Garnelen Tomaten-Feta Sauce	12,50	
		Knusprige Auberginenscheiben Tzatziki	9,50	Leicht pikante Garnelen Knoblauch Olivenöl	12,50	
		Zucchini-Feta-Puffer griechischer Joghurt	9,50	Gegrillter Oktopus Olivenöl-Zitronen Vinaigrette Fawa Kapern	18,00	
		Florinis rote Spitzpaprika Feta	8,50	Leicht pikante Baby-Calamari Knoblauch Olivenöl	14,00	

Käse

		Feta & Kalamata Oliven	8,50	Saganaki [gebackener Feta]	11,00	
		Boujourdi [pikanter Feta] aus dem Backofen mit Cocktailtomaten & Peperoni	10,50	Kipriaki Halloumi leicht mehliert aus der Pfanne auf Minze - Cocktailtomaten Salat	13,00	

Bei fragen bezüglich Allergien oder weiteren
Glutenfreien Gerichten sind wir
gerne für sie da



Glutenfrei



Vegetarisch



Vegan



Aus Land & Meer



Gyros, vom Drehspeiß mit Baby-Kartoffeln & Tzatziki	18,90
Souvlaki, Schweinefilet-Spieß mit Baby-Kartoffeln & Tzatziki	20,50
Bifteki, Schweinehacksteak gefüllt mit Feta & Kräutern dazu Baby-Kartoffeln & Tzatziki	19,50
Lammkoteletts, aus dem Karree gegrillt mit Mediterranem Gemüse	31,50
Lammfilet, zart gegrillt mit Mediterranem Gemüse	30,00

Kotopoulos Souvlaki

[Hähnchenfilet-Spieß]

an Olivenöl-Zitronen-Senf Sauce mit [Tomaten - Feta - Kapernsalat] & warmem Pita - Brot

19,90

Gyros & Souvlaki
mit Baby-Kartoffeln, Tzatziki

19,90

Duo vom Lamm
Lammfilet | Lammkotelett
mit Mediterranem Gemüse

32,00

Gyros & Baby-Calamari
mit Baby-Kartoffeln, Tzatziki

22,90

Taverna Platte
Gyros | Souvlaki | Lammkotelett
mit Baby-Kartoffeln, Tzatziki

25,00

**Kleiner griechischer Salat zu den
Hauptspeisen
€ 2,00**



Aus Meer & Land

Giouvetsi

23,00

Zarte Lammkeule
auf Kritharaki [Orzo], mit feinen Fetaflocken

Wahlweise auch mit Mediterranem Gemüse



Moussaka

[griechischer Auflauf]

Rinderhackfleisch | Auberginen | Kartoffeln | Béchamel creme | Feta Käse

18,90

Baby-Calamari

23,50



Riesen Garnelen

32,50



Baby-Calamari & Garnelen

26,50



Dorade Royal im ganzen

26,50



Lachsfilet

19,00



Unsere gegrillten
Fische - Meeresfrüchte
servieren mit mediterranem
Gemüse & einer
Olivenöl-Zitronen Vinaigrette

Trio aus dem Meer

Lachsfilet | Doradenfilet | Riesen Garnele

30,50



Kritharoto

Orzo im Sud gebraten mit Meeresfrüchten

[Baby Calamari, Garnelen]

19,90

Thalassini

Gemischter Salat mit gegrillten Meeresfrüchten



[Baby-Calamari, Riesengarnele]

19,90



Aus Land & Garten



Gemüse Kritharoto | [Orzo] mit Blattspinat,
Cocktailtomaten, Zucchini & Feta

16,90

Vegetarischer Moussaka | Zucchini, Auberginen, Kartoffeln
Walnüsse, Béchamelcreme & Feta

18,90

Griechischer Salat

[Choriatiki]



Tomaten | Gurken | Paprika | Oliven | Zwiebeln | Feta

14,00



Ela`s

14,00

Gemischter Salat mit
gebratenen Mandelsplitter, Sultaninen,
sonnengetrockneten Tomaten & Kefalograviera Käse

Kri Kri

14,00

Gratinierter Ziegenkäse auf Babypinatsalat mit
Cocktailtomaten & Walnüssen



Kykladiki

14,00

Cocktailtomaten-Salat mit knusprigem
Sonnengetrockneten Johanniskraut, cremigem
Myzithra-Käse & Kapern



Aperitif

Spritz

Aperol Spritz Prosecco Aperol Soda	9,00
Campari Spritz Prosecco Campari Soda	9,00
Wild berry Lillet Aqua Monaco Wild Berry	9,00
Sarti Spritz Prosecco Sarti Soda	9,00

Alkoholfrei

Pink Collins Zero Gin Monin Bitter Pink Grapefruit Soda	10,00
Fig Leaf Fizz Zero Martini Feigenblatt Soda	8,00
Aegean Fizz Zero Gin Gurken Tonic	11,00

Digestif

Ouzo auf Eis 4cl	6,00
Ouzo [Ammos] 2cl	3,00
Ouzo [Plomari] 200ml	20,00
Tsipouro [Traubenbrandt] 2cl	4,00

Cognac 4cl

Metaxa 5 *	4,00
Metaxa Private Reserve	9,00

Kräuterlikör 4cl

Ramazotti auf Eis	6,00
----------------------	------

All time classics

Prosecco 0,1l	6,00
Negroni Gin Campari Wermut [Antica Formula]	12,00
Sbagliato Campari Wermut [Antica Formula] Prosecco	10,00
Campari Orange oder Soda	9,00
Martini Bianco auf Eis	6,00

Ela's Signature

Ela's Ouzo Sour Ouzo Lime Feigensirup Magic Foam	12,00
Ela' Negroni Gin Campari Pink Grapefruit Soda	11,00
Grapefruit Spritz Prosecco Grapefruit Soda Pampelle	9,50
Mediterran Spritz Weißwein Yellow Chartreuse Mandarin Liqueur Bergamotte - Mandarin Soda	10,50
Kymi Spritz Weißwein Pfirsichlikör Feigenblatt Soda	9,50

Longdrinks

Gin 4cl

Tanqueray Gin x Aqua Monaco Tonic [England]	11,00
Mataora Gin x Three Cents Gurken Tonic [Griechenland]	14,00
Mataora Hibiscus Gin x Dry Tonic	14,00

Vodka 4cl

Absolut x Three Cents Paloma [Schweden]	11,00
--	-------

Rum 4cl

Botucal Venezuela	10,00
---------------------	-------

als Longdrinks + 4 €



Getränke

Alkoholfreie Getränke

Spezi [Paulaner]	0,33	4,00	Adelholzner	0,25	3,50
Coca Cola	0,2	3,50	Adelholzner	0,75	7,50
Coca Cola zero	0,2	3,50	Adelholzner Still	0,25	3,50
Fanta	0,2	3,50	Adelholzner Still	0,75	7,50

Schorlen Wolfrä	0,4	5,00	Holunder Schorle	0,4	5,50
Apfel-Naturtrüb Marakuja Orange			Mineralwasser Holunder Sirup Limettensaft		
Johannisbeere Rhabarber					

three  cent

Feigenblatt | Pink Grapefruit [Paloma] | Gurken Tonic | Mandarin & Bergamo

0,2 - 4,50

Biere



Pils [Fürstenberger]	0,33	4,00	Weißbier	0,5	5,50
Helles vom Fass [Hacker]	0,5	5,00	Alkoholfreies Weißbier	0,5	5,50
Radler	0,5	5,00	Alkoholfreies Bier [Lammsbräu]	0,33	4,00



Offene Weine

Weinschorle

0,25 - 7,50 0,5 - 14,00

Hausweine

Weingut: Lantides | Peloponnes

Moschofilero | trocken, leicht

0,2 - 8,00 0,5 - 16,00

Rot

Weingut: Thalia Winery | Peloponnes

Cabernet Sauvignon, Agiorgitiko | trocken, leicht

0,2 - 8,00 0,5 - 16,00 0,75 - 23,00

Retsina

Weingut: Malamatina | Evia

Traubensorte: Savatiano, Roditis | 11,5 %

0,2 - 8,00 0,5 - 16,00

Weiß

Muse 9

Weingut: Muses Estate | Zentralgriechenland

Traube: Sauvignon Blanc, Assyrtiko, Trebbiano | 12,5 %
Halbtrocken, leicht fruchtig

Sanfte Aromen von frisch geschnittenem Obst, wie Birne und Apfel. Feine Struktur mit einer leichten Säure die die Aromen in den Vordergrund rückt und frische verleiht.

0,2 - 9,50 0,5 - 22,00 0,75 - 30,50

Rosé

Clio

Weingut: Muses Estate | Zentralgriechenland

Traube: Grenache, Roditis | 12,5 %
Halbtrocken

Dieser helle Rosé ist erfrischend, fruchtig und ist eine ausgezeichnete Wahl für alle, die einen leichteren Wein mögen. Ein lebhaftes Aroma von roten Früchten mischt sich mit subtilen Noten von Erdbeere, Pfirsich und Zitrusfrüchten.

0,2 - 9,50 0,5 - 22,00 0,75 - 30,50

Rot

Weingut: Tetramythos Nature Winery Peloponnes

Traube: Agiorgitiko | 13,5 %
Trocken

Intensive Nase von Veilchen, Kirsche und reifer Erdbeere. Frische und reife Elemente mit Präzision und Fruchteinheit. Am Gaumen samtig und relativ weich, mit Intensität und Eleganz.

0,2 - 10,00 0,5 - 23,00 0,75 - 32,00

weitere Weine finden Sie auf unserer Weinkarte



Süßes

Schokolatina

Schokoladenkuchen [cremig, weich] 5,00

Galaktopoureko

7,00

Blätterteig Dessert mit einer Grießcreme Füllung und Orange verfeinert

Duett vom Eis:

10,50

Haselnuss Eis in einer Walnuss - Keks - Engelshaar Kruste mit Karamell Creme überzogen

&

Mango Joghurt Eis in einer Keks - Engelshaar - Kokosnuss Kruste Vanille Creme überzogen

Ela's griechische Joghurt Variationen:

Griechischer Joghurt auf einem in Agaven Dicksaft zerdrücktem Himbeerspiegel mit Butterkeks - Engelshaar - Kokosnuss topping 6,50

Griechischer Joghurt auf Schokoladenmousse mit Butterkeks - Engelshaar - Walnuss topping & Pistazien Creme überzogen 6,50

Griechischer Joghurt mit Walnüssen & Honig 4,50

Kaffee

Griechischer Kaffee | halbsüß serviert 3,00

Espresso | Espresso Macchiato 2,90 | 3,20

Koffeinfreier Espresso 3,10

Doppelter Espresso 3,70

Tasse Kaffee 3,30

Cappuccino 3,50

Großer Cappuccino 5,00

Griechischer Bergtee 5,00

Schwarz Tee 4,00

Heiße Limette mit frischer Minze 4,00

