

TAVERNE ATHEN



Ταβέρνα [ta'verna], gr. = ein Restaurant für das Volk



Wir benutzen in unserer Küche nur erstklassige Ware
vom griechischen Olivenöl bis zum Wein,
um Ihnen einen authentischen griechischen
Geschmack zu bieten.

„Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen“

- Sokratis, gr. Philosoph -



Μεζέδες [me'zedes], gr., pl. = kleine Vorspeisen,
frisch zubereitet mit viel Liebe nach rein griechischen
Rezepten aus allen Teilen des Landes. Stellen Sie Ihr
Menü nach Lust und Laune zusammen, damit es ein Fest
für die Sinne wird. Denn das ist griechische Esskultur!



Lammkaree und
andere Spezialitäten
- nur auf
Vorbestellung ab
4 Personen!

Kalos Orisate!

Unsere Empfehlung:

- | | |
|--|--------------|
| G1. Essen Sie wie die Götter... | 32,50 |
| als Vorspeise: Wulli's Mezé ^{2,26} , danach verschiedene
Lammfleischsorten, wie 2 Koteletts, Filet und
Steak mit gemischtem Salat. Zum Dessert:
griechischer Joghurt ^{2,26} mit Honig und Nüssen ^{27c} . | |



Mezédés

kalte und warme Vorspeisen

1. **Tzatziki** 3,50
Gurke und Knoblauch in Joghurt^{2,26} versteckt
2. **Peperies** 3,90
Peperoni mit Knoblauch gegrillt
3. **Elies** 3,90
schwarze Oliven¹ von der Halbinsel Chalkidiki
4. **Schafskäse** 5,50
original griechischer Schafskäse mit Zwiebeln,
Olivenöl und Oregano
5. **Bougiourdi** 6,90
warme griechische Käsevariation aus 3 Sorten Käse²⁶
mit Tomaten, Zwiebeln und Kräutern
6. **Saganaki** 5,90
panierter Schafskäse aus der Pfanne
7. **Saganaki Spezial** 6,90
geriebener Schafskäse aus dem Backofen mit
Tomaten und Knoblauch
8. **Saganaki überbacken** 6,50
Schafskäse aus dem Backofen, mit Tomate, pikant
9. **Dolmadakia** 4,90
mit Reis gefüllte Weinblätter²⁵ in Tomatensoße
10. **Gigandes** 4,90
dicke oder grüne Bohnen^{3,7,25} in pikanter
Tomatensoße mit Zwiebeln
11. **Florinis** 5,90
Paprikaschote⁷ gefüllt mit Schafskäse; aus dem
Backofen

Unsere Vorspeisen servieren wir
immer mit Brot^{20a}
wie es in Griechenland üblich ist.



Mezédés

kalte und warme Vorspeisen

- | | |
|--|-------|
| 12. Patates Tiganites | 3,50 |
| frittierte Kartoffeln mit geriebenem griechischen Kefalotyri-Käse und Berg-Oregano | |
| 13. Halloumi Skaras | 6,90 |
| zyprischer Halloumi-Käse ²⁶ mit Sesam ³⁰ und Honig | |
| 14. Briam me tyri | 8,50 |
| mediterranes Gemüse mit Olivenöl, Tomatensoße und geriebenem Schafskäse; gerne auch überbacken | |
| 15. Carpaccio | 10,90 |
| mit Schafskäse, Oliven ¹ , Kapern - n. griechischer Art | |
| 16. Kolokithakia | 4,90 |
| gebratene Zucchinis Scheiben mit Tzatziki ^{2,26} | |
| 17. Melitzanes | 4,90 |
| gebratene Auberginenscheiben mit Tzatziki ^{2,26} | |
| 18. Melitzanes sto fourno | 7,90 |
| Aubergine, Gehacktes ²² , Knoblauch und Tomatensoße mit Schafskäse überbacken | |
| 19. Wulli's Mezé | 8,90 |
| eine ausgefallene Komposition von gebratenen Auberginen, Zucchini und Paprika, mit Tzatziki ^{2,26} serviert, nach Rezept des Hauses | |
| 20. Tirokafteri | 5,50 |
| hart geschlagener, pikanter Schafskäse | |
| 21. Mezé pikilia | 13,50 |
| kalte und warme Variation der besten original griechischen Mezédés ^{2,3,7,23,25,26} | |
| M1 Taramosalata | 5,90 |
| Fischrogensalat ²³ nach griechischer Art | |
| M2 Melitzana me skordo | 6,90 |
| geschmorte Aubergine mit Knoblauch | |

Brot^{20a} ist auch dabei...

Wie in Griechenland -
auch mit Fleisch!

Mikra Mezédakia

(ohne Beilagen)



M3	Mikros Gyros Gyros mit Zwiebeln und Schlag Tzatziki ^{2,26}	7,50
M4	Arnisia Mprizola zwei Lammkoteletts vom Grill mit Knoblauch	7,90
M5	Kotopoulo Spieß Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Cocktail-Tomaten Zwiebeln und Oregano; dazu ein gemischter Salat	10,90
M6	Marinaki 2 Schweinesteak Medaillons mit Metaxasoße ^{11,20a,26}	7,90
M7	Keftedakia Smirneika Hackröllchen ²² in traditioneller Tomatensoße mit Knoblauch und griechischem Kefalotyri-Käse	7,90
M8	Souvlaki (Spieß) ein Schweinefleischspieß mit Zitrone	4,50
M9	Biftekekaki ein kleines, mit Schafskäse gefülltes Bifteki ²²	6,90
M10	Sikoti Leber vom Schwein mit Zitrone garniert	6,90
M11	Souzouki ein kleiner Hacksteak ²²	5,90
M12	Pita Pita-Brot ^{20a,26} mit Tomate und Schafskäse, nach Bruschetta-Art	5,90
M13	Skordopsomo Weißbrotscheiben ^{20a} mit Knoblauch	3,50
M14	Lachanika frisches mediterranes Gemüse aus der Pfanne	6,90
M15	Mpamia Okra ^{7,25} nach original griechischer Art	5,50



Salata

- 22. Mikti Salata** 5,90
frischer gemischter Salat mit Olivenöl und Granatapfelbalsamico
- 23. Patzaria me tyri** 9,90
Rote Beete-Salat mit Schafskäse, Oliven, Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl und Walnuskernen^{27c}
- 24. Wellness Salat** 12,50
gemischter Salat mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet
- 25. Chorta** 5,90
gedämpftes „Vlita“ (griechisches Wildgemüse), mit Olivenöl und Zitrone serviert
- 26. Lachano** 2,50
traditioneller Krautsalat
- 27. Choriatici** 8,90
der echte griechische Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Schafskäse und Olivenöl
- 28. Salata me tono** 10,50
grüner Salat mit Thunfisch, Paprika, Zwiebeln mit Olivenöl abgeschmeckt
- 29. Dákos** 7,50
kleingehackte Tomate mit Basilikum, Zwiebeln, Kräutern und geriebenem Schafskäse auf kretischem Dákos-Brot^{20a}. Das essen die Kreter!
- 30. Chef Salat** 13,90
Salat nach Art des Hauses mit gegrilltem Souvlaki und Schafskäse²⁶

*„Es gibt drei Dinge, die eine Frau aus dem Nichts zaubern kann: Einen Hut, einen **Salat** und einen Ehekrach.“*

- Mark Twain, Schriftsteller -





Soupes Suppen

- 31. Kremmidosoupa** 4,90
Zwiebelsuppe^{2,6,11,20a,25,28}
- 32. Kotosoupa** 4,90
Hühnersuppe^{2,4,6,22,25,26}
- 33. Fasolada** 4,90
Bohnensuppe^{2,6,7,20a,25} nach griechischer Art

Psita kreatera Gegrilltes Fleisch

Beilagen zur Auswahl:
Pommes frites oder Reis

- 34. Gyros Teller** 10,50
mit Tzatziki^{2,26} und Krautsalat
- 36. Bifteki skaras** 12,90
Hacksteak²² (Rind & Schwein) mit Schafskäse gefüllt*
- 37. Sirtaki** 13,50
Gyros, Souvlaki, Tzatziki^{2,26} - lebhaft wie der Tanz*
- 38. Souvlaki** 11,90
zwei Schweinefleischspieße mit Zitrone*
- 39. Herkules** 14,50
Schweinefleischspieß mit Käse²⁶ überbacken und mit Mayonnaise^{7,22,29} garniert*
- 40. Parthenon** 14,90
eine göttliche Kreation mit einem Souvlaki, Steak, Filet, Souzouki²²; dazu ein gemischter Salat

*Bauernsalat²⁶ ist immer dabei

Beilagen als Extrawunsch
siehe „Garnitoures - Beilagen“

Sonderwünsche werden ab 2,50 € extra berechnet.



Psita kreata anakatemena

Unterschiedlich gegrillte Fleischsorten

Beilagen zur Auswahl:
Pommes frites oder Reis

- | | |
|---|-------|
| 42. Loukoulo Spieß | 15,90 |
| eine Variation der verschiedenen Fleischsorten wie Schweinesteak, Schweinefilet und Schweineleber in Verbindung mit Zwiebeln und Paprika* | |
| 43. Lammkoteletts (ohne Beilage) | 16,90 |
| Lammkoteletts mit Knoblauch nach griechischer Art; dazu Brot ^{20a*} | |
| 46. Poseidon | 13,90 |
| zwei Souvlaki mit Käse ²⁶ und Metaxasoße ^{11,20a,26} überbacken; dazu ein gemischter Salat | |
| 49. Grill Platte | 15,90 |
| Souzouki, Souvlaki, Leber und Gyros mit Tzatziki ^{2,26} - das Beste von der griechischen Küche* | |
| 50. Kotopoulo Fileto | 13,90 |
| Hähnchenbrustfilet mit gemischtem Salat | |
| 51. Chef Teller | 15,90 |
| Idee des Chefkochs: Gyros, Souvlaki, Souzouki ²² , Lammkotelett und Tzatziki ^{2,26} ; dazu ein gemischter Salat | |
| 52. Helena | 15,50 |
| eine Empfehlung der schönen Helena: Steak, Filet und Bifteki ²² mit Käse ²⁶ überbacken* | |
| 56. Schweinefilet | 16,90 |
| gefüllt mit Käse ²⁶ , dazu Metaxasoße ^{11,20a,26} , Krokette ^{4,20a,22} und gemischter Salat | |

*Bauernsalat²⁶ ist immer dabei!

Beilagen als Extrawunsch
siehe „Garnitoures - Beilagen“.

Sonderwünsche werden ab 2,50 € extra berechnet.

Psita kreata anakatemena

Unterschiedlich gegrillte Fleischsorten



Beilagen zur Auswahl:
Pommes frites oder Reis

- | | |
|--|-------|
| 60. Fileto Arniou (auf Nachfrage, ohne Beilage) | 19,90 |
| Lammfilet mit gemischtem Salat, nach Wunsch auch mit Knoblauch | |
| 65. Herakles | 14,50 |
| Bifteki ²² gefüllt mit Schafskäse und Metaxasoße ^{11,20a,26} ; dazu ein gemischter Salat | |
| 67. Athen Teller | 15,90 |
| Spezialität des Hauses: Gyros, Bifteki ²² gefüllt mit Schafskäse und Souvlaki dazu Tzatziki ^{2,26*} | |
| 68. Afroditi | 15,90 |
| Schweinefilet Medaillons mit hausgemachter Metaxasoße ^{11,20a,26} und Käse ²⁶ überbacken; dazu gemischter Salat | |
| 69. Riganato (ohne Beilage) | 15,90 |
| Schweinefilet ²⁶ aus der Pfanne mit Zitrone nach griechischer Art, mit Berg-Oregano verfeinert, dazu gemischter Salat und Brot ^{20a} | |

*Bauernsalat²⁶ ist immer dabei!

Beilagen als Extrawunsch
siehe „Garnitoures - Beilagen“.

Sonderwünsche werden ab 2,50 € extra berechnet.



„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen“.

- Winston Churchill, Politiker -



Ap´to fourno

Aus dem Backofen

- 70. Gyros sto Fourno** 12,90
Gyros überbacken mit Käse²⁶ und Metaxasoße^{11,20a,26};
dazu gemischter Salat, Pommes frites oder Reis
- 70a.** auch als kleine Portion für den kleinen Hunger! 9,90
- 71. Giouvetsi Arni** 13,90
traditionelles Lammfleisch mit griechischen
Kritharaki (Reisnudeln)^{20a} und Knoblauch, nach
Wunsch auch mit Feta-Käse
- 72. Stifado** (ohne Beilage, auf Nachfrage) 15,90
Lammfleischstücke mit Schalotten und Rotweinsöße¹¹
- 73. Moussakas** 12,90
Auflauf mit Auberginen, Kartoffelscheiben,
Gehacktes²² und Béchamelcrème^{4,20a,26}; dazu
gemischter Salat

Psaria

Fisch ist immer frisch

- 74. Kalamarakia** 13,50
frische Calamari^{20a,33} mit grünem Salat und
Tzatziki^{2,26}
- 75. Tsipoura** 16,50
Dorade²³ Filet aus der Pfanne mit Kräutern und
Knoblauch, dazu gemischter Salat
- 76. Gambas** 19,90
frische Gambas³³ (ca. 500 g) mit Knoblauch und
hausgemachter Aioli^{7,22,29}
- 77. Garnelenspieße** 12,90
2 Garnelenspieße³³ mit Knoblauch, frischen Kräutern
gegrillt und hausgemachter Aioli^{7,22,29} serviert;
dazu gemischter Salat



Psaria

Fisch ist immer frisch

- 78. Oktapodi Skaras** 14,90
Oktopus³³ mit Knoblauch gegrillt, mit Zitrone, dazu gemischter Salat. Für den Feinschmecker!
- 79. Garides** 7,90
geschälte Scampi³³, paniert^{20a}, in der Pfanne gebraten
- 80. Gavros** 7,50
frische Sardellen^{20a,23} aus dem Mittelmeerraum, in der Pfanne gebraten und mit Zitrone serviert
- 81. Garidakia Saganaki** 7,90
Krabben (geschält)³³ mit Tomatensoße und Knoblauch, mit Schafskäse überbacken
- 82. Kalamaraka Tiganita** 7,90
Baby-Calamari^{20a,33}, frittiert nach griechischer Art
- 83. Mydia** 6,90
Miesmuschelnfleisch³³ mit Schafskäse und Knoblauch, aus der Pfanne, pikant, mit Ouzo¹¹ flambiert
- 84. Soupia** 12,90
Frische Sepia (Tintenfisch)³³ aus der Pfanne mit Zwiebeln und Tomatensoße

Beilagen als Extrawunsch

- Pommes 2,00
Reis, Kroketten^{4,20a,22}, Potatos oder griechische Pommes 2,50

Snitsel

Schnitzel

- 91. Schnitzel nach Wiener Art** 11,50
Schweineschnitzel in krustiger Panade^{20a,22} mit Zitrone, Pommes oder Reis, dazu gemischter Salat
- 94. Metaxa-Schnitzel** 13,90
Schweineschnitzel^{20a,22} mit hausgemachter Metaxasoße^{11,20a,26} und Käse²⁶ überbacken, dazu Pommes oder Reis und gemischter Salat



Paidika

Nur für das kostbarste auf der Welt - KINDER

Beilagen zur Auswahl:
Pommes frites oder Reis.

- 97. Koutoukaki** 5,50
ein Schweinefleischspieß (Souvlaki)
- 98. Paramythaki** 5,50
kleines Schnitzel^{20a,22} nach Wiener Art

Beilagen als Extrawunsch
siehe „Garnitoures - Beilagen“.

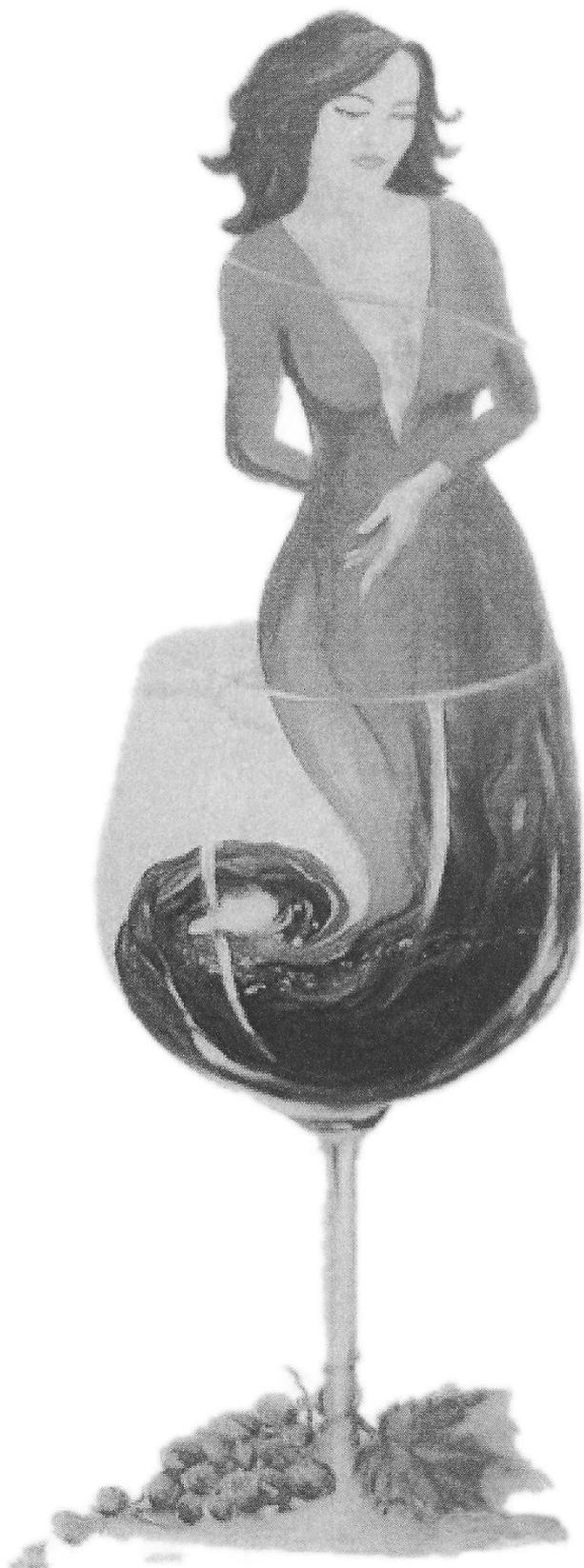
Sonderwünsche werden ab 2,50 € extra berechnet.

Garnitoures Beilagen

- Metaxasoße**^{11,20a,26} **oder Fleischsoße**^{7,22,29} 2,50
- Schlag Tzatziki**^{2,26} 2,00
- Aioli**^{7,22,29} 3,00
- Reis** 2,50
- Pommes** 2,00
- Potatos oder Kroketten**^{4,20a,22} 2,50
- Kartoffelröstis**^{4,20a,22} 3,50
- Kritharaki (Reisnudeln)**^{20a,22} 3,80
- Pita Brot**^{20a} 2,50

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene

1 mit Antioxidationsmittel	8 Phenylalaninquelle	20a Gluten aus Weizen	27c Walnüsse
2 mit Konservierungsstoffen	9 mit Phosphat	20c Gluten aus Gerste	28 Sellerie
3 geschwefelt	11 mit Alkohol	22 Eier	29 Senf
4 mit Farbstoff	12 koffeinhaltig	23 Fisch	30 Sesamsamen
6 mit Geschmacksverstärker	13 chininhaltig	25 Soja	31 Schwefeloxid/Sulfide
7 mit Süßungsmittel		26 Milch inkl. Laktose	33 Weichtiere



Ποτά



Aperitifs¹¹

Ouzo	2 cl	2,50
Nektar	4 cl	4,00
Ouzo Plomari	2 cl	3,50
sehr gute Laune aus Lesbos	4 cl	5,00
Ouzo Plomari (Flasche)	0,2 l	12,00
die Flasche für alle am Tisch		
Wodka	2 cl	4,00
Fernet Branca	2 cl	3,00
Ramazotti	2 cl	4,50
Bananenlikör	2 cl	3,50
süß und fruchtig		
Prosecco (Flasche)³¹	0,2 l	5,50
von den Italienern ausgeliehen!		

Idypota

Brandy¹¹ / Whisky¹¹

Metaxa 5*	2 cl	4,00
Metaxa 7*	2 cl	5,00
Metaxa 40 Jahre alt	2 cl	6,50



Whiskys und andere Spirituosen auf Anfrage

Γεια μας! [ja´mas] gr. = Prost!

Mi alkooloucha

Alkoholfreie Getränke



Mineralwasser	0,25 l	2,00
mit Kohlensäure	0,75 l	4,90
Mineralwasser	0,5 l	4,50
stilles Mineralwasser	0,75 l	5,50
Coca Cola ^{1,4,12}	0,2 l	2,30
	0,5 l	4,90
Coca Cola light ^{1,4,8,12}	0,2 l	2,30
	0,5 l	4,90
Coca Cola zero (Flasche) ^{1,4,8,12}	0,33 l	3,50
Fanta ^{1,4,12}	0,2 l	2,30
	0,5 l	4,90
Sprite ^{1,4,12}	0,2 l	2,30
	0,5 l	4,90
Spezi ^{1,4,12}	0,2 l	2,30
	0,5 l	4,90
Apfelsaftschorle	0,2 l	2,30
	0,5 l	4,90
Apfelsaft	0,2 l	2,30
Orangensaft	0,2 l	2,30
Schweppes Bitter Lemon ^{1,2,13}	0,25 l	2,50
Schweppes Tonic Water ¹³	0,25 l	2,50
Schweppes Ginger Ale ⁴	0,25 l	2,50
Vita Malz ⁷	0,33 l	3,20



Bires

Biere^{20a}

Bier vom Fass	0,3 l	2,50
	0,5 l	4,10
Alster	0,3 l	2,50
Bier mit Fanta ^{1,4,12}	0,5 l	4,10
Radler	0,3 l	2,50
Bier mit Sprite ^{1,4,12}	0,5 l	4,10
Schmutziges	0,3 l	2,50
Bier mit Cola ^{1,4,12}	0,5 l	4,10
Halb & Halb	0,3 l	2,50
Bier mit Malzbier ⁷	0,5 l	4,10
Schlösser Alt	0,3 l	2,50
	0,5 l	4,10
Krefelder	0,3 l	2,50
Altbier mit Cola ^{1,4,12}	0,5 l	4,10

Flaschenbier^{20a}

Hövels^{20c}	0,5 l	4,40
Schöffelhofer Weizen^{20c}	0,5 l	4,20
hell, dunkel oder alkoholfrei		
Schöffelhofer Weizen-Mix^{1,2,20c}	0,33 l	3,20
Grapefruit		
Jever Fun^{4,20c} (alkoholfrei)	0,5 l	4,20
Mythos	0,33 l	3,00
Griechisches Bier		



Krasia chima

Offene Weine³¹



Karaffe: 0,25 l 0,5 l

Rotweine

Mylos ein herrlicher, fruchtiger, trockener Rotwein (Xinomavro und Merlot)	4,50	8,50
Naoussa trockener Rotwein aus Naoussa mit Aroma von Zwetschgen und roten Früchten	4,50	8,50
Imiglikos ein leichter lieblicher Rotwein mit perfekter Balance von Süße und Säure	4,50	8,50
Rosé ein weicher, trockener Rosé mit frischen Aromen von Waldbeeren (Xinomavro und Syrah)	4,50	8,50
Rosé Imiglikos ein erfrischender, fruchtiger, süßer Rosé	5,00	9,00
Rotweinschorle	0,2 l	4,90

Weißweine

Mylos ein trockener, frischer, feinfruchtiger Weißwein (Malagousia, Roditis und Chardonnay)	4,50	8,50
Imiglikos ein frischer, lieblicher Weißwein	4,50	8,50
Retsina Malamatina (Flasche) trockener Wein mit Harz versetzt	4,50	7,50
Retsina Kechribari (Flasche) geharzter Wein aus Kalochori		9,50
Weißweinschorle	0,2 l	4,90





Krasia chima

Offene Weine³¹

Karaffe: 0,25 l 0,5 l

Likörweine

Mavrodáphne

Likörrotwein von der Peloponnes mit Pflaumenaromen

5,50 10,50

Samos

süß wie die Insel

5,50 10,50

Piotika krasia

Flaschenweine³¹

0,5 l

Karafaki rot, weiß oder rosé

Kraftvoller, trockener Wein, passend zu allen Grillgerichten (rot), Fisch (weiß) oder Meeresfrüchten (rosé)

9,90



0,75 l

Mylos Rot

Die stilvolle griechische Rebsorte Xinomavro vereint sich harmonisch mit dem international beliebten Merlot. Ein leuchtend rubinroter Wein mit violetten Reflexen, der sich mit einer dichten Konsistenz fein-fruchtig im Mund entfaltet und in einem langen Finale ausklingt.

18,50

Mylos Weiß

Eine großartige Kombination der Rebsorte Malagousia, Roditis und Chardonnay. Der goldgelbe Wein entzückt das Auge mit seinen grünen Nuancen. Sie genießen einen frischen fein-fruchtigen Wein, der in einem langen Abgang ausklingt.

18,50

Mylos Rosé

Die stilvolle griechische Rebsorte Xinomavro vereint sich harmonisch mit dem international beliebten Syrah. Ein leuchtend Rose-Wein mit sich im Mund entfaltenden frischen Aromen von schwarzen Johannis- und Waldbeeren.

18,50

...und weiter geht's

Piotika krasia

Flaschenweine³¹



0,75 l

Amethystos

ein trockener Rotwein aus Drama, der Cabernet, Sauvignon, Merlot und die griechische Agiorgitiko-Traube in einem Wein vereint. Das herausfordernde Aroma von roten Waldfrüchten und seine Eleganz werden Ihnen Freude bereiten.

28,50

Gerovassiliou

ein trockener Weißwein aus Thessaloniki. Genießen Sie seine grüngelbliche Farbe, seinen Duft nach Basilikum vor einem bestechenden Fruchthintergrund und einem feinen Hauch von grüner Paprika, was die klassischen Authentizitäten der Sorten Assyrtiko und Malagousia auszeichnen.

28,50

Chatzimichali

ein trockener Weißwein aus Atalanti. Seinen einzigartigen Charakter verdankt er der Kombination von drei hervorragenden Rebsorten, Sauvignon Blanc, Robola und Malagousia. Hell-goldene Farbe mit grünen Nuancen. Vibrierende Zitrusfrucht Aromen vermischen sich mit denen der frisch geschnittenen Birne und des grünen Apfels. Harmonisch und gut ausgewogen mit guter Struktur und lebhafter Frische.

28,50



Bei Bestellung einer Flasche Wein (0,75 l) bekommen Sie eine kleine Vorspeisenplatte mit verschiedenen Käsesorten und Oliven dazu!

Bitte fragen Sie nach weiteren Weinen aus unserem Regal!

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung.



Agapo tin Ellada! Ich liebe Griechenland!



Filia ap' tin Ellada...

www.taverna-athen.com

Leostr. 14 · 44225 Dortmund · Tel.: 0231 / 71 95 79

info@taverna-athen.com



auch bei Facebook:
www.facebook.com/taverna.athen