

MEZEDES TAPAS – Die Klassiker

401	TZAZIKI♣	4,50
	Griechischer Joghurt mit Gurken, Knobi u. Dill	
402	CHTIPITI♣	5,50
	Hausgemachtes Schafskäsemousse mit Chili	
403	ROTE BETE SALAT♣♣	5,00
	mit Orangenfilets und Walnüssen	
404	CHORTOKEFTEDES♣	5,00
	Hausgemachte Spinatbällchen an Minze-Joghurt-Dip	
411	FÀVA♣♣	4,50
	Gelbes Linsenmousse, lauwarm mit Mandeln und karamellisierten Zwiebeln	
412	SPINATSALAT♣♣	4,50
	lauwarmer Blattspinat mit gerösteten Mandelhobel u. Zitrone	
413	PATATAS BRAVAS	4,50
	Pikante Backkartoffeln♣♣ mit Aioli♣	
414	PATATES FOURNOU♣♣	4,00
	Ofenkartoffeln mit Rosmarin u. Zitrone	
415	SÜSSKARTOFFEL-FRITTEN♣♣	4,50
	mit Tzaziki-Dip♣	
416	HALLOUMI VOM GRILL♣	5,50
	Zyprischer Käse aus Kuh- u. Ziegenmilch auf Tomatenscheiben mit Kräuterpesto	
417	FETA SAGANAKI♣	5,50
	Gebackener Feta. Knusprig u. cremig	
418	FRANZÖSISCHER ZIEGENKÄSE♣	5,50
	überbacken mit Honig u. Thymian auf Rucolabett	
419	BABYCALAMARI	7,00
	Kross gebraten	
420	GAVROS	5,00
	kross gebratene Sardellen	
421	GAMBAS AL AJILLO	7,50
	Gebratene Gambas in Knoblauchöl u. Chili	

422	ALBONDIGAS	5,50
	Hackbällchen von Lamm und Rind in pikanter Tomatensalsa	
423	KEBAP AM SPIESS	5,50
	Gegrillte Hackröllchen von Lamm und Rind auf Zwiebelringen	
424	MERGUEZ AM SPIESS	5,00
	2 Würstchen von Lamm-Rind auf Tomatenragout	
425	DATTELN IM SPECKMANTEL	5,00

MEZEDES TAPAS – Die Wechselnden

440	ZWEIERLEI BRUSCHETTA	5,50
	-mit Artischockenpaste und grünen Oliven -mit Räucherlachs und Kapern	
441	BACKCAMEMBERT♣	5,00
	in Filoteig mit Wildpreiselbeeren-Konfit	
442	HAUSGEMACHTE POMMES♣♣	4,50
443	ROTKOHL-ROTE BETE♣	5,00
	mit Feta, getrockneter Feige u. Honig	
444	ANTIPASTI♣♣	5,50
	mediterranes Grillgemüse eingelegt in Olivenöl	
445	MIESMUSCHELSAGANAKI	7,50
	mit pikanter Tomatensalsa u. Feta	
446	RÄUCHERLACHS u. RÖSTITALER	6,50
447	WILDSCHWEINBRATEN	7,50
	mit Rotkohl-Rote Bete-Salat	
448	HIRSCHGULASCH	7,50
	mit Wildpreiselbeeren	

vegetarisch ♣

vegan ♣♣