

## MEZEDES TAPAS – Die Klassiker

401	TZAZIKI♣	4,50
	Griechischer Joghurt mit Gurken, Knobli u. Dill	
402	CHTIPITI♣	5,50
	Hausgemachtes Schafskäsemus mit Chili	
403	ROTE BETE SALAT♣♣	5,00
	mit Orangenfilets, Walnüssen u. Knobli	
404	CHORTOKEFTEDES♣	5,00
	Hausgemachte Spinatbällchen an Minze-Joghurt-Dip	
411	FÀVA♣♣	4,50
	Gelbes Linsenmus, 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 Tzatziki-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
	Gebacken, 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
	auf Tomatenragout	
425	DATTELN IM SPECKMANTEL	5,00

## MEZEDES TAPAS – Die Wechselnden

440	ZWEIERLEI BRUSCHETTA	6,00
	- Tomate, Mozzarella u. Basilikum	
	- Räucherlachs mit Senf-Honig	
441	GRIECHISCHER BAUERN Salat♣	5,50
442	CALAMARI-RINGE	5,00
	mit Zitrone und Aioli	
443	MANCHEGO♣	5,00
	mit Olivenöl und Oregano	
444	ROASTBEEF rosagebraten	6,50
	mit Remoulade	
445	ARGENTINISCHE ROTGARNELEN	6,50
	gebraten in Knoblauchöl	
446	CHAMPIGNON TRIFOLATI♣♣	5,00
447	RUMPSTEAKSTREIFEN	7,50
	in Cognac und karamellierte Zwiebeln	
448	DORADENFILET	6,50
	gebraten mit frischen Kräutern an Fava	
449	PAILLARD	6,00
	von der Rinderhüfte	

vegetarisch ♣

vegan ♣♣