

TAVERNA

Mysthos

MEZEDES - VORSPEISEN

01	PITA Fladenbrot mit Olivenöl und Oregano	3,30
02	PITA II Fladenbrot mit frischen Tomaten, Knoblauch, Rosmarin und Thymian	6,20
03	KNOBLAUCHBROT	4,90
04	ZAZIKI Joghurtdip mit Knoblauch, Dill und Gurke	6,20
05	TARAMAS Seehecht-Kaviarcreme, mit Zitrone und Olivenöl abgeschmeckt	7,70
06	TIROKAFTERI Fetacreme, pikant	7,70
07	MELITSANOSALATA Mus aus geräucherten Auberginen, mit Knoblauch	8,10
08	FLORINIS gegrillte Paprika, gefüllt mit Fetakäse und Kräutern	8,60
09	PIPERGIES milde Peperoni, gegrillt mit Knoblauchöl	6,20
10	PIPERGIES SAGANAKI milde Peperoni gegrillt, mit Tomatensauce und Fetakäse	6,70
11	AUBERGINEN-RÖLLCHEN gefüllt mit pikanter Feta-Creme, mit Balsamico- Dressing	8,90
12	GEBACKENE ZUCCHINI mit Zaziki serviert	7,70
13	GEBACKENE AUBERGINEN mit Zaziki serviert	7,70

14	DOLMADAKIA Weinblätter, mit Reis und Hackfleisch gefüllt	9,00
15	KOLOKITHOKEFTEDES Zucchini-puffer, mit Joghurtdipp serviert	8,60
16	FETA PSITI in Alufolie gebackener Fetakäse, mit Tomaten, Olivenöl und Peperoni	8,60
17	SAGANAKI in Blätterteig gebackener Fetakäse, mit Feigensirup serviert	8,60
18	TIROKROKETTES Kroketten aus Käse-Mix, frittiert	7,70
19	KALAMARI Calamares, leicht mehliert und gebraten, dazu Taramas	8,90
20	KALAMARI GEMISTO gegrillt, mit Spinat-Käsefüllung	9,60
21	2 GARNELEN VOM GRILL	7,20
22	VORSPEISENTELLER „KALT“ mit Reis gefüllte Weinblätter, Zaziki, Taramas, Tirokafteri, Melitsanosalata, Gurken, Tomaten und Paprika	13,30
23	VORSPEISENTELLER FÜR 2 PERSONEN verschiedene kalte und warme Vorspeisen	25,60
27	HALOUMI (aus Kuhmilch), leicht mehliert und gebraten, mit Tomatenmarmelade serviert	8,60
28	BUJURTI Paprika, Tomaten, Kräuter, Chilischoten, mit einem Käse-Mix überbacken	8,60

*Zu unseren hausgemachten Vorspeisen
servieren wir Brot.*

SOUPA - SUPPE

25	REISNUDELSUPPE mit Fleischeinlagen	5,80
----	--	------

KREATIKA - FLEISCHGERICHTE

30	GYROS Schweinefleisch vom Drehspieß	16,10
31	SUVLAKI gegrillte Fleischspieße vom Schwein	17,20
32	HACKSTEAKS gegrilltes Hackfleisch von Rind und Schwein	16,10
33	BIFTEKI mit Fetakäse gefülltes Hackfleisch von Rind und Schwein	17,90
34	HÄHNCHENBRUST aus Maishähnchen (mit Flügelteil und Haut)	19,10
36	LAMMKOTELETTS	28,00
37	RINDERLEBER	16,50

*Zu diesen Gerichten servieren wir
Patates (Scheibenkartoffeln), Tzatziki und Salat.*

38	LAMMFILET mit Kräuterbutter, grünen Bohnen, Patates und Salat	28,00
40	LAMMTELLER Zwei Lammfilets, zwei Lammkoteletts, mit grünen Bohnen, Patates und Salat	28,00
41	RUMPSTEAK mit Kräuterbutter, Patates und Salat	27,20
42	ZWEI SCHWEINEFILETSPIESSE mit Metaxasauce, Patates und Salat	23,30
43	HÄHNCHENBRUST aus Maishähnchen (mit Flügelteil und Haut) mit Metaxasauce, Patates und Salat	20,70
44	MYTHOS-TELLER Rumpsteak, Schweinefilet, Lammfilet, mit Kräuterbutter, Patates und Salat	27,80

AUS DER PFANNE

45	GYROS mit Metaxasauce, dazu Patates und Salat	18,60
46	SCHWEINRÜCKENSTEAKS mit Tomatensauce, Feta-Käse, dazu Patates und Salat	18,60
47	HACKSTEAKS mit Tomatensauce und Feta-Käse, dazu Patates und Salat	18,60

GRILLMIXTELLER

48	Gyros und ein Fleischspieß mit Patates, Zaziki und Salat	17,50
49	Hacksteak, Gyros und ein Fleischspieß mit Patates, Zaziki und Salat	20,70
50	Schweinerückensteak, ein Fleischspieß und Gyros mit Patates, Zaziki und Salat	20,70
51	Tintenfischringe und Gyros mit Patates, Zaziki und Salat	20,70
52	Rinderleber, Gyros und ein Fleischspieß mit Patates, Zaziki und Salat	20,70
53	Gyros, Hacksteak und Schweinerückensteak mit Patates, Zaziki und Salat	20,70
54	Hacksteak, Schweinerückensteak, Rinderleber und ein Fleischspieß mit Patates, Zaziki und Salat	20,70
55	Lammkotelett, Gyros, Hacksteak und ein Fleischspieß mit Patates, Zaziki und Salat	23,20

AUS DEM BACKOFEN

60	MOUSAKAS Kartoffel-Auberginen-Zucchini-Hackfleisch-Auflauf, mit Salat	20,30
61	GEMÜSE-AUFLAUF mit Kartoffeln, Auberginen, Zucchini, Brokkoli, Blumenkohl, Champignons, Karotten und Paprika, mit Salat	20,30
62	LAMMHAXE wahlweise mit dicken Bohnen, Reismudeln oder grünen Bohnen, mit Salat	24,00

PSARIA - FISCH

65	LACHSFILET mit Kartoffelpüree, Gemüse-Nudeln und Zitronen-Vinaigrette	23,90
66	KALAMARI am Stück gegrillt, dazu Backofenkartoffeln, Zaziki und Salat	23,30
67	TINTENFISCHRINGE leicht mehliert und gebraten, mit Backofenkartoffeln, Zaziki und Salat	20,70
68	GARNELEN gegrillt, dazu Backofenkartoffeln, Zaziki und Salat	24,70
69	FISCHPLATTE frittiert, mit Zanderfilet, Schollenfilet, Tintenfischringen, Garnele, Backofenkartoffeln, Zaziki und Salat	25,00

*Gerne können Sie Reste Ihrer bestellten Gerichte verpackt mitnehmen.
Hierfür erheben wir eine Verpackungspauschale
zwischen 30 und 50 Cent.*

SALATES - SALATE

75	MIKRI SALATA kleiner Salat	4,60
76	CHORIATIKI Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Pepperoni, Oliven und Feta-Käse	14,90
77	KOTOSALATA Salatteller mit gegrillter Maishähnchenbrust	17,00

BEILAGEN

80	PATATES (Scheibenkartoffeln)	5,50
81	TOMATENREIS	4,90
82	GRÜNE BOHNEN	6,10
83	BACKOFENKARTOFFELN	6,00
84	METAXASAUCE	4,50

KINDERTELLER

(bis 14 Jahre)

85	Gyros mit Patates	9,50
86	Suvlaki mit Patates	9,50
87	Hacksteak mit Patates	9,50

DESSERTS

90	GALAKTOBOUREKO Blätterteig gefüllt mit Griescreme, dazu Vanilleeis, garniert mit Schokoladensauce	7,70
91	JAURTOMELO Joghurt mit Honig und Walnüssen	6,90
92	VANILLEEIS MIT HEISSEN HIMBEEREN	7,70
93	VANILLEEIS MIT HEISSER SCHOKOSAUCE	7,70
94	EKMEK KADAIFI gebackene feine Teigfäden in Sirup, mit Vanillecreme, Sahne und gerösteten Mandeln	7,70

APERITIFS

200	Hugo (<i>Sekt, Holundersirup, Minze, Limette, Wasser</i>)		6,90
201	Aperol spritz (<i>Sekt, Aperol ¹, Wasser</i>)		6,90
202	Lillet Wild Berry (<i>Lillet, Wild Berry und Beeren</i>)		6,90
203	Ouzo 12 auf Eis	4 cl	4,40
204	Martini Bianco	5 cl	4,40
205	Campari ¹ Soda oder Orange	4 cl	6,90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

210	Mineralwasser	0,5	3,50
211	Stilles Mineralwasser	0,5	3,50
212	Cola	0,33	3,80
213	Cola Zero	0,33	3,80
214	Fanta	0,33	3,80
215	Sprite	0,33	3,80
216	Paulaner Spezi	0,33	3,80
217	Bitter Lemon / Tonic Water / Ginger Ale	0,2	2,90
219	Eistee	0,3	3,60
220	Eistee	0,4	4,50

SÄFTE - NEKTARE - SAFTSCHORLE

230	Apfelsaft	0,3	4,00
231	Orangensaft	0,3	4,00
232	Grapefruitsaft	0,3	4,00
233	Ananassaft	0,3	4,00
234	Bananennektar	0,3	4,00
235	Kirschnektar	0,3	4,00
236	Johannisbeernektar	0,3	4,00
237	Alle Fruchtsäfte - Nektare	0,4	5,00
238	Alle Fruchtsäfte - Schorle	0,3	3,60
239	Alle Fruchtsäfte - Schorle	0,4	4,50

BIER

300	Fürstenberg Pils	0,3	3,60
301	Fürstenberg Pils	0,4	4,50
302	Radler	0,3	3,60
303	Radler	0,4	4,50
304	Fürstenberg Radler Naturtrüb	0,33	3,80
305	Fürstenberg Zitrus Radler Alkoholfrei	0,33	3,80
306	Fürstenberg Pils Alkoholfrei	0,33	3,80
307	Paulaner Hefeweizen	0,5	4,90

308	Paulaner Kristallweizen	0,5	4,90
309	Paulaner Dunkelweizen	0,5	4,90
310	Cola-Weizen	0,5	4,90
311	Paulaner Weizen Alkoholfrei	0,5	4,90

OFFENE WEISSWEINE

(Weingut Davaris)

320	Retsina, geharzt	0,25	5,90
321	Savatiano, trocken	0,25	5,90
322	Imiglikos, lieblich	0,25	5,90
323	Muskat, halbtrocken	0,25	5,90
324	Gutedel, trocken	0,25	5,90
325	Weißweinschorle	0,25	3,80

OFFENE ROTWEINE

(Weingut Davaris)

330	Aqioritiko, trocken	0,25	6,40
331	Naoussa, trocken	0,25	6,40
332	Imiglikos, lieblich	0,25	6,40
333	Muskat, halbtrocken	0,25	6,40
334	Rotweinschorle	0,25	4,20

OFFENE ROSÉWEINE

(Weingut Davaris)

336	Imiglikos, lieblich	0,25	5,90
337	Rosato, trocken	0,25	5,90
338	Muskat, halbtrocken	0,25	5,90

SEKT

340	Geldermann Carte Blanche	0,75	26,00
341	Glas Sekt	0,1	4,60

FLASCHENWEINE

WEISS

360	Retsina Kechribari, Kechri	0,5	11,90
361	Moschofilero, Boutari	0,75	22,90
362	Amethystos, Lazaridis	0,75	33,00
363	Ktima Weiß, Biblia Chora	0,75	33,00

ROT

364	Chateau Karras, Porto Carras	0,75	38,90
365	Naoussa Grand Reserve, Boutari	0,75	33,00
366	Amethystos, Lazaridis	0,75	36,20
367	Xinomavro, Boutari	0,75	33,00
368	Ktima Rot, Biblia Chora	0,75	36,20

ROSÉ

369	Ktima Rosé, Biblia Chora	0,75	36,20
-----	--------------------------	------	-------

DIGESTIFS

380	Ouzo 12	2 cl	2,20
381	Metaxa (7 Sterne)	2 cl	3,00
382	Metaxa (12 Sterne)	2 cl	5,00
383	Jägermeister	2 cl	2,70
384	Baileys	4 cl	5,00
385	Sambuca	2 cl	2,70
386	Tequila	2 cl	2,70
387	Williams	2 cl	2,70
388	Kirschwasser	2 cl	2,70
389	Ramazotti mit Eis und Zitrone	4 cl	5,00

WARMER GETRÄNKE

400	Tasse Kaffee		2,70
401	Espresso		2,20
402	Cappuccino		3,80
403	Große Tasse Milchkaffee		4,50
404	Heiße Schokolade		3,20
405	Latte Macchiato		3,80
406	Tee (<i>Schwarz, Früchte, Pfefferminz, Kamille, Grün</i>)		2,40
407	Mokka		3,00

COCKTAILS

450	Caipirinha (<i>Zuckerrohrschnaps, Limetten, brauner Zucker</i>)	7,50
451	Mojito (<i>weißer Rum, Limetten, weißer Rohrzucker, Minze, Wasser</i>)	7,50
452	Himbeer-Mojito (<i>weißer Rum, Himbeeren, Limetten, Minze, Wasser</i>)	7,50
453	Pina Colada (<i>Rum, Kokossirup^{2,3}, Ananassaft, Sahne</i>)	7,50
454	Sex on the Beach (<i>Rum, Malibu, Bananenlikör¹, Maracujanektar, Ananassaft, Sahne, Grenadine^{1,2}</i>)	7,50
455	Angel Face (<i>Wodka, Passoa¹, Passionsfruchtsirup^{1,2}, Zitronensaft, Orangen-Maracujasaft, Red Orange¹</i>)	7,50
456	Cosmopolitan (<i>Wodka, Cointreau, Limettensaft¹, Cranberry Juice, Preisselbeersirup</i>)	7,50
457	Cuba Libre (<i>Havanna Club-Rum, Cola, Limetten</i>)	7,00

Kennzeichnung von Allergenen

*Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte.
Gerne geben wir Auskunft über die in den Speisen
enthaltenen allergenen Zutaten.*

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

458	Caipirinha Alkoholfrei (<i>Limetten, brauner Rohrzucker, Ginger Ale</i>)	6,00
459	Refresher (<i>Limettensirup, Ananassaft, Bitter Lemon ^{1,2}</i>)	6,00
460	Coco Islands (<i>Orangen-Maracuja-Ananassaft, Kokossirup ^{2,3}, Sahne, Grenadine ^{1,2}</i>)	6,00

LONGDRINKS

gemischt mit einem Saft Ihrer Wahl

470	Bacardi	4 cl	7,00
471	Wodka	4 cl	7,00
472	Jack Daniels	4 cl	8,00
473	Malibu	4 cl	7,00
474	Gin	4 cl	7,00
475	Johnnie Walker	4 cl	7,00
476	Havanna Club	4 cl	7,00

¹ Farbstoff ² Konservierungsstoff ³ Süßungsmittel ⁸ geschwefelt

¹¹ koffeinhaltig ^{E 330} Säuerungsmittel

