



TAVERNE

MEAT'N'GREEK

GREEK TRADITIONAL CUISINE

SPEISEKARTE

GROSSES MEZE BUFFET

Griechische Tapas All You Can Eat

Montags 17:00-22:00 Uhr

19,90€ / Pers.

Um Reservierung wird gebeten.



Herzlich WILLKOMMEN!

Kalos Irthate!

Liebe Gäste

wir wollen Ihnen in unserer Taverne eine andere Art von griechischer Küche präsentieren.

Es handelt sich dabei um kleine Gerichte, kalte und warme Speisen, die alle fast gleichzeitig auf den Tisch kommen und dann gemeinsam mit einem Glas Wein oder einem Ouzo genossen werden.

Bei der Vielfalt an kleinen Gerichten wird Ihr Abend zu einer Gaumenfreude, aber natürlich finden Sie auch ausgesuchte Hauptgerichte, wie Fleisch und Fisch, auf unserer Speisekarte.

Gern möchten wir Ihnen diese traditionelle Atmosphäre näher bringen und Ihnen einen Eindruck geben, wie es in Zeiten unserer Großeltern üblich war.

Erleben Sie mit uns die alte griechische Lebensart im modernen Ambiente und genießen Sie dazu ausgesuchte griechische Weine.

Kali Orexi und guten Appetit!

Babis Syropoulos & Christos Apostolopoulos

APERITIFS

Prosecco 0,1l 3,90

Aperol Spritz 0,25l 6,90

Aperol, Prosecco, Soda, Orange, Eis

Rouso Spritz 0,25l 6,90

Rouzolikör, Prosecco, Soda, Orange, Eis

Hugo 0,25l 6,90

Prosecco, Holundersirup, Soda, Minze, Eis

Gin Tonic 4cl 6,90

Gin, Tonic Water, Eis

Bacardi Cola ^{1,2,5} 4cl 6,90

Campari Orange ⁵ 4cl 5,90

Campari Soda 4cl 6,90

Wodka Lemon ⁵ 4cl 6,90

Wodka Red Bull ^{1,2,5} 4cl 6,90

Martini Bianco 5cl 4,90



KALTE KUCHE KRYA PIATA

Pita Brot ^G 2,90
mit Kräuterbutter

Zaziki ^G 4,20
Joghurt mit Gurkenstreifen, Knoblauch und Dill

Taramosalata ^{G,D} 4,90
Fischrogensalat

Melitzanosalata 5,40
Frischer Auberginensalat (aus gegrillten Auberginen) mit feingehackten Paprikastücken, Olivenöl und einem Hauch von Knoblauch

Chorta 6,90
Mangold angemacht mit Olivenöl-Knoblauch-Zitronenmarinade

Gavros Xidatos ^D 5,50
Selbst eingelegte Sardellenfilets in Essigmarinade und Olivenöl

Patzaria ^G 6,90
Frische, angemachte Rote Bete mit Schafskäse und Honig

Feta ^G 5,50
Schafskäse angemacht mit Oregano, roten Zwiebeln und Olivenöl

Bruschetta ^G 6,20
Mit Tomatenstücken, frischen Kräutern, geriebenem Schafskäse und Olivenöl

Tirokafteri 4,90
Schafskäsemousse, angemacht mit Olivenöl und Chilli-Paprika, scharf

Elies 4,90
Oliven und Peperoni in Olivenöl angemacht

Haloumi ^G 7,90
Gegrillte Haloumischeiben (zypritischer Weichkäse) auf Tomatenscheiben, mit frischer Minze und Olivenöl

Paprika 5,60
Gegrillte Spitzpaprika mit Olivenöl und Essig angemacht

Skordopsomo ^{G,A} 3,00
Gegrilltes Landbrot mit Knoblauch, Olivenöl und Oregano

Dolmadakia ^G 6,70
Gefüllte Weinblätter mit Reis hausgemacht mit Zaziki

Carpaccio di Manzo ^G 12,90
Mit Rucola, Parmesan und Zitronensoße

MEZES-PLATTE MEAT'N'GREEK

Für 1 Person 15,50
Für 2 Personen 29,00

Variationen aus 11 kalten und warmen ausgewählten Köstlichkeiten unserer Küche

Käseplatte ^G
Für 2 Personen 16,90
Mit verschiedenen Käsesorten

WARME VORSPEISEN

Mit Fleisch / Me Kreas

Chirina Paidakia 2,50

Schweinerippchen (Stk.)

Chirini Tigania 7,90

Gebratene Schweinefleischwürfel
in Oregano-Zitronensaft

Kotópoulo Tigania 7,20

Gebratene Hähnchenfleischwürfel
in Oregano-Zitronensaft

Keftedakia Saltsa 7,20

Hackfleischbällchen in Tomatensauce

Loukanino Tiganito¹ 6,50

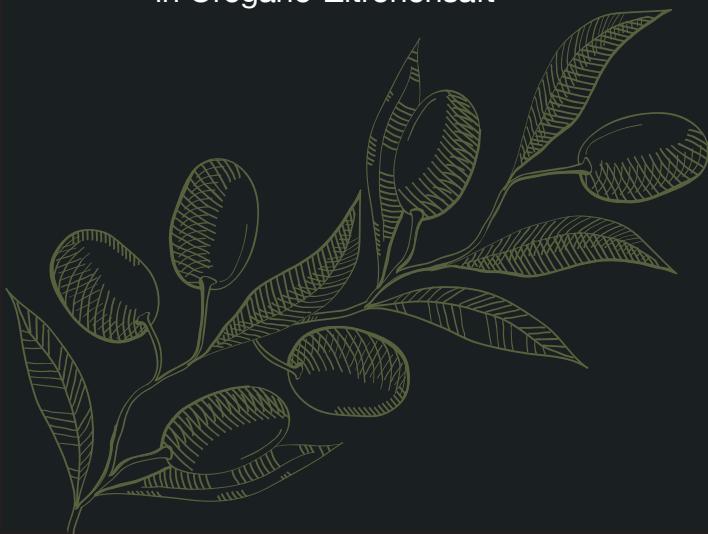
Gebratene griechische Bauernwurst

Spetsofai¹ 7,90

Gebratene, griechische Bauernwurst
in Tomatensauce mit Spitzpaprika und
Zwiebel

Sykoti Tigania 7,90

Gebratene Rinderleberwürfel
in Oregano-Zitronensaft



Ohne Fleisch / Choris Kreas

Tirótita^{A,G} 5,90

Hausgemachte Blätterteigtasche mit Feta

Spanakópita^{A,G} 5,90

Hausgemachte Blätterteigtasche mit Spinat

Kolokithokeftedes^{A,G} 7,90

Gebratene Zucchinikäsebällchen mit Zatziki

Saganaki Tiri^G 6,50

Überbackener griechischer Hartkäse
(Kefalograviera)

Feta Psiti^G 6,50

Schafskäse überbacken mit Tomate,
Zwiebel, Paprika, Oregano und Olivenöl

Bouyurdi^G 7,90

Feta, fr. Tomaten, Peperoni, Hartkäse im Ofen

Melitzanes Saltsa^G 8,90

Gebratene Auberginen mit Schafskäse
in Tomaten-Knoblauchsauce

Bamies^G 7,90

Gebratene Okraschoten mit Schafskäse
in Tomatensauce

Fasolákia^G 6,90

Grüne Bohnen mit Schafskäse in Tomatensauce

Patates Fournou 3,90

Backkartoffeln in Olivenöl, Zitrone, Oregano

Piperia Florinis 5,50

Rote Paprika gefüllt mit Fetakäse

Schafskäse in Blätterteig 8,50

mit Honig und Sesam

Peperoni gegrillt 6,80

SALATE SALATES

Choriatiki¹ 9,90

Original griechischer Bauernsalat

Patatasalata 6,90

Griechischer Kartoffelsalat mit Frühlingszwiebeln, Kapern, angemacht mit Olivenöl

Salata me Lorídes Beef 14,90

Mit gegrillten Rumpsteakstreifen angemacht mit einer Vinaigrette, auf knackigem gemischtem Salat

Salata me filéto kotópoulou

kai manitária 12,90

Mit gegrilltem Hähnchenfilet und Champignons, angemacht mit einer Vinaigrette, auf knackigem gemischtem Salat

Saláta me Solomó^D 14,90

Mit gegrilltem Lachs, angemacht mit einer Vinaigrette, auf knackigem gemischtem Salat

Salata me Garides^D 14,90

Mit gegrilltem Scampis angemacht mit einer Vinaigrette, auf knackigem gemischtem Salat

Salata me Gýro 11,90

Mit Gyros angemacht mit einer Vinaigrette, auf knackigem gemischtem Salat

VEGETARISCH LACHANIKA

Kolokithakia Tiganita 6,60

Gebratene Zucchinischeiben mit Zaziki

Melitzanes Tiganites^G 6,60

Gebratene Auberginenscheiben mit Zaziki

Gigantes Jahni^G 6,90

Weiße Riesenbohnen aus Prespa Mazedonien in Tomatensauce aus dem Ofen und Feta

Manitária Fourñou^G 6,50

Champignons überbacken in Tomatensauce



AUS DEM MEER ME THALASSINA

Fisch & Meeresfrüchte Griechischer Art

Gavros Tiganitos^D 6,90

Kleine gebratene Sardellen

Kalamaria Tiganita^{A,G,M} 8,20

Gebratene Calamariringe mit Zaziki

Kalamarakia Tiganita^{A,G,M} 9,60

Baby Calamaris im ganzen mit Zaziki

Kalamari Sharas Gemisto^M 9,90

Gegrillte Calamaris mit Olivenöl-Zitronen-Dressing, Salatbeilage

Kalamari Gemisto^M 12,90

Gegrillte Calamaris mit Schafskäse, Hartkäse, rote Paprika, Kapern, Salatbeilage

Chtapodi Psit^M 12,90

Gegrillter Octopus an Zitronen-Oregano-Marinade und Griechischer Kartoffelsalat

Garides Saganaki^{D,G} 8,90

Garnelen in Tomaten-Schafskäse-Sauce

Garides Sharas^D 15,90

5 Stk. Garnelen mit Mangold

Solomós se Spanáki^D 21,90

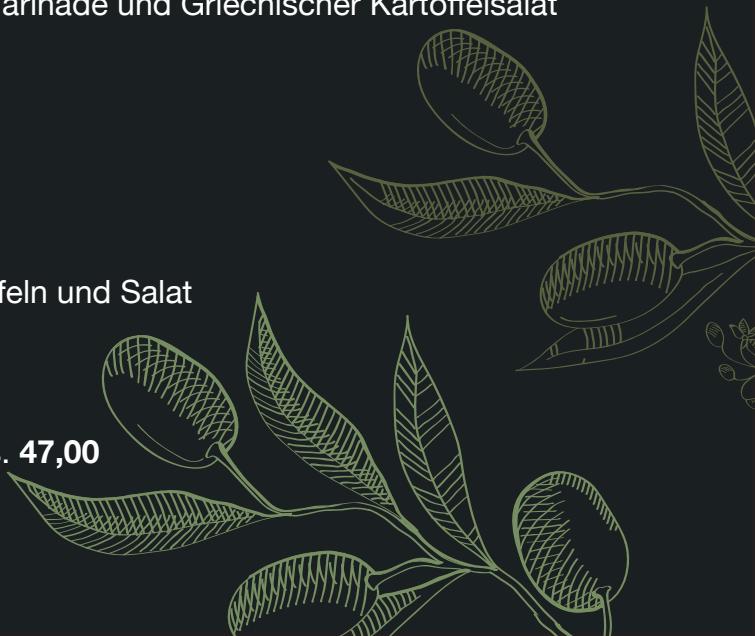
Lachs (ca. 300g.) auf Spinat mit Bratkartoffeln und Salat

Filéto Tsipoúras^D 13,90

Doradefilet mit Bratkartoffeln und Salat

Fishplatte^D für 1 Pers. 24,90 / für 2 Pers. 47,00

Lachs, Garnelen, Calamaris, Kabeljau
mit Beilage und Salat



VOM GRILL TIS SHARAS

Gyros ^G mit Beilage, Salat und Zaziki **13,90**

Gyros mit Souvlaki ^G mit Beilage und Salat **15,90**

Gyros mit Bifteki ^G **15,90**

mit Beilage und Salat

Kotopoulo Souvlaki ^G **12,90**

Ein großer gegrillter Hähnchenbrustspieß
mit Beilage und Salat

Souvlakia Chirina ^G **13,90**

3 Schweinefleischspieße, Beilage, Salat und Zaziki

Paidakia ^G **22,90**

(4 Stk.) Lammkrone mit Beilage und Salat

Arnisio Souvlaki ^G **19,90**

Großer Lammrückenspieß (sehr zart)
mit Beilage und Salat

Bifteki ^G **11,90**

Hacksteak (aus Schwein-, und
Rinderhackfleisch) mit Beilage, Salat
und Zaziki

Bifteki Gemisto ^G **14,90**

Hacksteak (aus Schwein-, und
Rinderhackfleisch) gefüllt mit Schafskäse,
mit Beilage und Salat

Anamikto Piatto ^G **17,60**

Gemischter Fleischteller aus
1 Schweinefleischspieß, 1 Lammspieß,
1 Griechische Bauernwurst und Gyros
mit Beilage, Salat und Zaziki

Brisola ^G **13,90**

Schweinekotelett vom Grill, Beilage und Salat

Rumpsteak ^G (ca. 250 gr.) **22,90**
mit Kräuterbutter, Beilage und Salat

Rumpsteak Pipéri ^G (ca. 250 gr.) **25,90**
mit Pfeffersauce, Beilage und Salat

Rumpsteak Meat n Greek ^G (ca. 250 gr.) **27,90**
mit frischen Champignons und Zwiebeln,
mit Beilage und Salat

Panseta ^G **13,90**

Schweinebauch mit Beilage und Salat

Paidakia Kotopoulo **12,90**

Hähnchenkotelett ohne Knochen,
vom Grill mit Beilage und Salat

Kotopoulo Fileto **13,90**

Hähnchenbrustfilet vom Grill
Champignonsahnesoße, Beilage und Salat

Trio MEAT'N'GREEK Pfanne ^G **19,50**

Rumpsteakstreifen, Hähnchenbrust,
Schweinefleisch, frischen Champignons,
Zwiebeln, Paprika und Brot

Pikilia Kreaton ^{G,1}

Grillteller mit 1 Schweinefleischspieß,
1 Lammspieß, 1 Hacksteak,
1 Lammkotelett, Gyros, griechische
Bauernwurst mit Beilage, Salat und Zaziki

1 Person **22,50** 2 Personen **43,00**

Beilage nach Wahl

Reisnudeln mit geriebenem Hartkäse ^G,
Pommes, Reis oder frittierte Kartoffelscheiben

Frisches Gemüse, Bratkartoffeln
oder griechische Backkartoffeln
gegen Aufpreis **+2,00€**

Extra Brot Aufpreis **+1,80€**



SPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN

CHOIRINES SPESIALITE

Schnitzel Wiener Art 12,90
mit Salat und Pommes frites

Champignonschnitzel 15,90
mit frischen Champignons in Sahnesauce, Salat und Pommes frites

Pfefferschnitzel 15,90
mit frisch zubereiteter Pfeffersauce, Salat und Pommes frites

Béarnaiseschnitzel 17,90
mit frisch geb. Champignons und Zwiebeln, Sauce Béarnaise
und Käse überbacken, Salat und Pommes frites

Hawaii Schnitzel 17,90
mit Schinken, Sauce Hollandaise und Käse überbacken,
Salat und Pommes frites

Schweinefilet MEAT'N'GREEK 18,90
in pikanter Pfeffersauce, Salat und Pommes frites

Schweinefilet „Champignon“ 18,90
an einer Champignonrahmsauce, Salat und Pommes frites



AUS DEM BACKOFEN FOURNOU

Mousakas G,C 14,90

Auberginen-Kartoffel-Auflauf mit fein gewürztem Rinder gehacktem, überbacken mit Béchamelcreme, Salatbeilage

Kótsi Arnioú Lemonati 16,90

Geschmorte Lammhaxe (sehr zart) auf Oliven-zitronendressing und Oregano mit hausgemachten Backkartoffeln

Briam G 9,90

Gemüse aus dem Ofen, mit Schafskäse

Gyros Metaxa G 11,50

Gyros Auflauf mit Salat serviert

Gyros MΕAT'N'GREEK G 13,50

Gyros Auflauf mit Paprika, Zwiebel, Champignons und Tomatensoße, dazu Salat

NACHSPEISEN EPIDORPIA

Pagotó MΕAT'N'GREEK G 5,90

Gemischtes Eis mit Sahne

Baklavás me Pagotó G,A 5,90

Blätterteiggebäck mit Vanilleeis

Schoko-Soufflé me Pagotó G,A 5,50

Ein Traum aus warmem Schokoladenteig, mit Vanilleeis serviert

Tiramisu G,A 5,90

Süßspeise aus Mascarpone und Löffelbiskuits, die mit Kaffee getränkt sind

Loukoumades G,A 6,50

Griechische Pfannkuchenbällchen mit Honig und Walnüssen

Galaktompoureko G,A 5,90

Mit Vanilleeis gefüllter Blätterteig

Jaourtí me Melí G 4,90

Griechischer Sahnejoghurt mit Honig und Walnüssen



GETRÄNKE

WARME GETRÄNKE

	0,3l	0,5l	
Cola ^{1,2,5} , -light ^{1,2,5,8} , -Zero ^{1,2,5,8} Fanta, Sprite	2,70	4,50	Kaffee ² 2,60
Sprudelwasser	2,50		Espresso ² 2,50
San Pellegrino 0,75l	6,90		Doppelter Espresso ² 4,60
Stilles Wasser	2,50		Cappuccino ^{2,G} 3,20
Stilles Wasser 1L	6,90		Latte Macchiato ^{2,G} 3,70
Apfelschorle	2,70	4,50	Griechischer Mokka ² 3,00
O-Saft, Apfelsaft	3,30		Griechischer Bergtee 3,20
Bitter Lemon ⁷	2,70	4,50	Frischer Pfefferminztee 3,90
KiBa	3,50		Heiße Schokolade ^G 3,20
Kirschsaft, Bananensaft	3,50		Heiße Schokolade mit Sahne ^G 3,60
Eistee Zitrone/Pfirsich	3,50		
Schweppes Tonic ⁷ 0,2l	3,20		
Schweppes Ginger Ale ⁷ 0,2l	3,20		
Red Bull ² 0,25l	3,60		



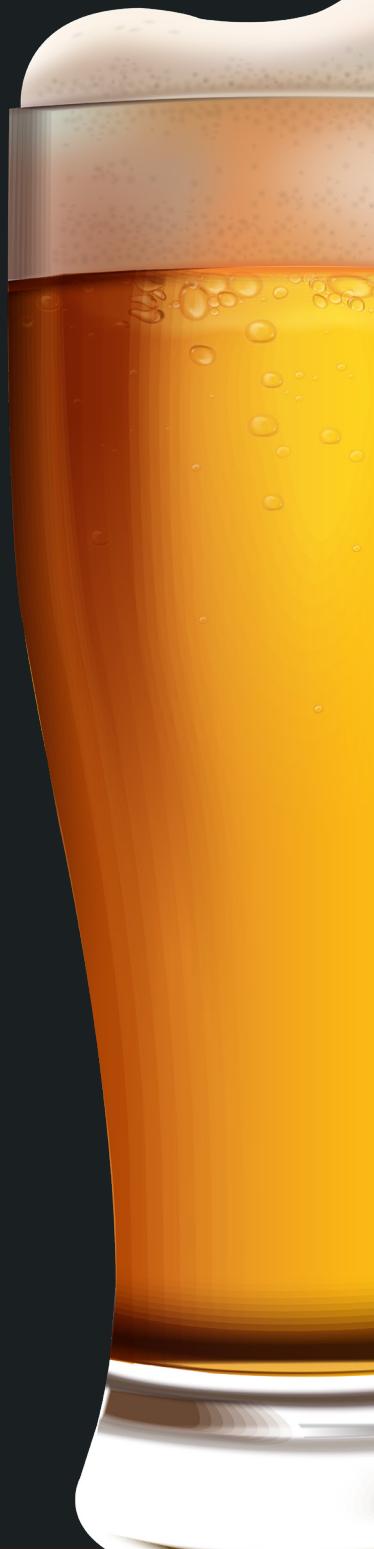
KALTE SPECIALS

- Frappé ^{2,G} 3,50
Mit Vanilleeis +1,50
- Freddo Espresso ^{2,G} (*Kalt*) 3,50
- Freddo Cappuccino ^{2,G} (*Kalt*) 3,80
- Kalte Schokolade mit Sahne ^G 3,90



BIER

	0,2l	0,3l	0,5l
Warsteiner vom Fass ^A		3,20	4,80
Frühkölsch vom Fass ^A	2,20	3,20	4,80
Radler Alster ^{A,5}		3,20	4,80
Pils Schuss ^{A,5}		3,20	
Erdinger Weißbier ^A			4,20
Erdinger Weißbier Dunkel ^A			4,20
Erdinger Weißbier Alkoholfrei ^A			4,20
Erdinger Weißbier mit Banane ^A			4,50
Warsteiner 0,0% ^A 0,33l	2,90		
Mythos ^A 0,33l (griech. Bier)	3,50		
Malzbier ^A 0,33l	2,50		



WHISKEY

Chivas **4cl 6,80**

Jack Daniels **4cl 6,80**

Johnnie Walker **4cl 6,80**

WEINE

Für Weine fragen Sie nach
unsere separate Weinkarte.

VODKA

Vodka Absolut **2cl 3,50**

Belvedere **4cl 6,80**

GRIECHISCHE SPIRITUOSEN

Ouzo **2cl 2,80**

Ouzo Plomari **Fl. 0,2l 9,90**

Tsipouro **Fl. 0,2l 11,90**

Metaxa 7 Sterne **4cl 5,80**

Mastiha Liquer **2cl 2,80**

Tentura **2cl 2,80**



DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE

- 1: mit Konservierungsstoff
- 2: coffeinhaltig,
- 3: mit Antioxidationsmittel, 4: geschwefelt, 5: mit Farbstoff
- 6: geschwärtz, 7: chininhaltig, 8: Aspanam (enthält eine Phenylalaninquelle), 9: genetisch verändert ,
- 10: mit Milcheiweiß ,11: mit Eiklar ,12: Eiscreme
- 13. Eis mit Pflanzenfett 14: mit Süßungsmittel ,15: mit Phosphat,
- 16: mit Geschmacksverstärker,
- 17: hergestellt aus fein zerkleinertem Fleisch ,
- 18: Formfleischvorderschicken, aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt ,19: Enhält Sulfite

A. Glutenhaltiges Getreide (Weizen), B. Krebstiere, C. Eier, D. Fisch, E. Erdnüsse, F. Soja, G. Milch, H. Schalenfrüchte, I. Sellerie, J. Senf, K. Sesamsamen, L. Lupinen, M. Weichtiere (Kalamare, Muscheln), N. Sulphide

ALLE PREISE IN € INKL. MWST. & BEDIENUNG.

Unser Team wünscht Ihnen Prost und guten Appetit!

Yia mas kai Kali Orexi!



TAVERNE
MEAT'N'GREEK
GREEK TRADITIONAL CUISINE

Morlaixplatz 14
52146 Würselen

Tel.: 02405-4794757
www.tavernemeatngreek.de
info@tavernemeatngreek.de

Öffnungszeiten

Mo. & Mi.-So. 11.30-22.00 Uhr
Küche bis 21:30 Uhr
Dienstag Ruhetag

