



TAVERNE

MEAT 'N' GREEK

GREEK TRADITIONAL CUISINE

SPEISEKARTE

Täglich 11.30 - 22.00 Uhr



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

Erfrischend!

APERITIFS

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 8,90
Mangold angemacht mit Olivenöl-
Knoblauch-Zitronenmarinade

Gavros Xidatos ^D 6,50
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 5,90
Schafskäsemousse, angemacht mit
Olivenöl und Chilli-Paprika, scharf

Elies 4,90
Oliven und Peperoni in Olivenöl angemacht

Paprika 6,50
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 13,90
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

WARME VORSPEISEN

Mit Fleisch / Me Kreas

Chirini Tigania 7,90

Gebratene Schweinefleischwürfel
in Oregano-Zitronensaft

Kotópoulo Tigania 7,20

Gebratene Hühnchenfleischwürfel
in Oregano-Zitronensaft

Keftedakia Saltsa 7,50

Hackfleischbällchen in Tomatensauce

Loukanino Tiganito¹ 7,50

Gebratene griechische Bauernwurst

Sykoti Tigania 7,90

Gebratene Rinderleberwürfel
in Oregano-Zitronensaft

Ohne Fleisch / Choris Kreas

Tirópita^{A,G} 7,90

Hausgemachte Blätterteigtasche mit Feta

Spanakópita^{A,G} 7,90

Hausgemachte Blätterteigtasche mit Spinat

Kolokithokeftedes^{A,G} 7,90

Gebratene Zucchini-Käsebällchen mit Zatziki

Saganaki Tiri^G 7,50

Überbackener griechischer Hartkäse
(Kefalograviera)

Feta Psiti^G 7,50

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

Bouyurdi^G 8,50

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 6,50

Rote Paprika gefüllt mit Fetakäse

Schafskäse in Blätterteig 8,50

mit Honig und Sesam

Peperoni gegrillt 6,80



SALATE SALATES

Choriatiki¹ 11,00
Original griechischer Bauernsalat

Patatosalata 6,90
Griechischer Kartoffelsalat mit
Frühlingszwiebeln, Kapern,
angemacht mit Olivenöl

Salata me Lorídes Beef 15,90
Mit gegrillten Rumpsteakstreifen
angemacht mit einer Vinaigrette,
auf knackigem gemischtem Salat

**Salata me filéto kotópoulou
kai manitária 14,90**
Mit gegrilltem Hähnchenfilet
und Champignons, angemacht mit
einer Vinaigrette, auf knackigem
gemischtem Salat

Saláta me Solomó^D 15,90
Mit gegrilltem Lachs,
angemacht mit einer Vinaigrette,
auf knackigem gemischtem Salat

Salata me Garides^D 15,90
Mit gegrilltem Scampis
angemacht mit einer Vinaigrette,
auf knackigem gemischtem Salat

Salata me Gýro 12,90
Mit Gyros angemacht mit einer
Vinaigrette, auf knackigem gemischtem Salat

VEGETARISCH LACHANIKA

Kolokithakia Tiganita 6,90
Gebratene Zucchini-scheiben mit Zaziki

Melitzanes Tiganites^G 6,90
Gebratene Auberginenscheiben mit Zaziki

Gigantes Jahni^G 6,90
Weiße Riesenbohnen aus Prespa Mazedonien
in Tomatensauce aus dem Ofen und Feta

Manitária Fournou^G 7,40
Champignons überbacken in Tomatensauce

PASTA ZYMARIKA

Spaghetti Cacio e Pepe^G 12,90
mit Pecorino Käse und Pfeffer

Spaghetti Carbonara^G 13,90
mit Speck, Ei und Parmesankäse

Spaghetti Gambas^{G,D} 15,90
mit Garnelen, in würzige Tomatensauce

Spaghetti Aglio e Olio^G 12,90
mit Knoblauch, Olivenöl, scharf

Spaghetti Gorgonzola^G 13,90
mit Gorgonzola, Sahnesauce

Rigatoni Pollo^G 15,90
mit Hähnchenbrust, Brokkoli,
in würzige Tomatensauce

AUS DEM MEER ME THALASSINA

Fisch & Meeresfrüchte Griechischer Art

Gavros Tiganitos^D 6,90

Kleine gebratene Sardellen

Kalamaria Tiganita^{A,G,M} 8,90

Gebratene Calamariringe mit Zaziki

Kalamarakia Tiganita^{A,G,M} 10,60

Baby Calamaris im ganzen mit Zaziki

Kalamari Sharas^M 11,90

Gegrillte Calamaris mit Olivenöl-Zitronen-Dressing, Salatbeilage

Kalamari Gemisto^M 13,90

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

Chtapodi Psit^M 14,90

Gegrillter Octopus an Zitronen-Oregano-Marinade und Griechischer Kartoffelsalat

Garides Saganaki^{D,G} 9,90

Garnelen in Tomaten-Schafskäse-Sauce

Garides Sharas^D 17,90

5 Stk. Garnelen mit Spinat

Solomós se Spanáki^D 21,90

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

Filéto Tsipoúras^D 16,90

Doradefilet mit Bratkartoffeln und Salat

Fishplatte^D für 1 Pers. 26,90 / für 2 Pers. 53,00

Lachs, Garnelen, Calamaris, Kabeljau
mit Beilage und Salat



VOM GRILL TIS SHARAS

Gyros^G mit Beilage, Salat und Zaziki **14,90**

Gyros mit Souvlaki^G mit Beilage und Salat **16,90**

Gyros mit Calamaris^G mit Beilage u. Salat **16,90**

Pitta Gyros^G **7,90**

Gyros mit Bifteki^G **16,90**
mit Beilage und Salat

Kotopoulos Souvlaki^G **13,90**
Ein großer gegrillter Hähnchenbrustspieß
mit Beilage und Salat

Souvlakia Chirina^G **14,90**
3 Schweinefleischspieße, Beilage, Salat und Zaziki

Pidakia^G **26,90**
(5 Stk.) Lammkrone mit Beilage und Salat

Arnasio Souvlaki^G **21,50**
Großer Lammrückenspieß (sehr zart)
mit Beilage und Salat

Bifteki^G **12,90**
Hacksteak (aus Schwein-, und
Rinderhackfleisch) mit Beilage, Salat
und Zaziki

Bifteki Gemisto^G **15,90**
Hacksteak (aus Schwein-, und
Rinderhackfleisch) gefüllt mit Schafskäse,
mit Beilage und Salat

Anamikto Piato^G **19,90**
Gemischter Fleischteller aus
1 Schweinefleischspieß, 1 Lammspieß,
1 Griechische Bauernwurst und Gyros
mit Beilage, Salat und Zaziki

Rumpsteak^G (ca. 250 gr.) **24,90**
mit Kräuterbutter, Beilage und Salat

Rumpsteak Pipéri^G (ca. 250 gr.) **26,90**
mit Pfeffersauce, Beilage und Salat

Rumpsteak Meat n Greek^G (ca. 250 gr.) **28,90**
mit frischen Champignons und Zwiebeln,
mit Beilage und Salat

Panseta^G **13,90**
Schweinebauch mit Beilage und Salat

Pidakia Kotopoulos **14,90**
Hähnchenkotlett vom Grill
mit Beilage und Salat

Kotopoulos Fileto **14,90**
Hähnchenbrustfilet, Frühlingszwiebeln,
Champignonsahnesoße, Beilage und Salat

Trio MEAT N' GREEK Pfanne^G **21,00**
Rumpsteakstreifen, Hähnchenbrust,
Schweinefleisch, frischen Champignons, Zwie-
beln, Paprika und Brot

Pikilia Kreation^{G,1}
Grillteller mit 1 Schweinefleischspieß,
1 Lammspieß, 1 Bifteki,
1 Lammkotelett, Gyros, griechische
Bauernwurst mit Beilage, Salat und Zaziki

1 Person 24,90 2 Personen 48,00

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 13,50
mit Salat und Pommes frites

Champignonschnitzel 16,90
mit frischen Champignons in Sahnesauce, Salat und Pommes frites

Pfefferschnitzel 16,90
mit frisch zubereiteter Pfeffersauce, Salat und Pommes frites

Béarnaiseschnitzel 18,90
mit frisch geb. Champignons und Zwiebeln, Sauce Béarnaise und Käse überbacken, Salat und Pommes frites

Hawaii Schnitzel 18,90
mit Ananas, Sauce Hollandaise und Käse überbacken, Salat und Pommes frites

Schweinefilet MEAT N' GREEK 19,90
in pikanter Pfeffersauce, Salat und Pommes frites

Schweinefilet „Champignon“ 19,90
an einer Champignonsahnesauce, Salat und Pommes frites



AUS DEM BACKOFEN FOURNOU

Mousakas^{G,C} 16,90

Auberginen-Kartoffel-Auflauf mit fein gewürztem Rindergehacktem, überbacken mit Béchamelcreme, Salatbeilage

Kótsi Arnióú Lemonati 19,90

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 12,90

Gyros Auflauf mit Salat serviert

Gyros ΜΕΑΤ'Ν'ΓΡΕΚΚ^G 14,90

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

NACHSPEISEN EPIDORPIA

Pagotó ΜΕΑΤ'Ν'ΓΡΕΚΚ^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

Jaourti me Meli^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	3,20	4,90
Sprudelwasser	2,80	
San Pellegrino 0,75l	7,90	
Stilles Wasser	2,80	
Stilles Wasser 1L	7,90	
Apfelschorle	3,00	4,90
O-Saft, Apfelsaft	3,80	
Bitter Lemon ⁷	2,70	4,50
KiBa	3,90	
Kirschschaft, Bananensaft	3,90	
Eistee Zitrone/Pfirsich	3,90	
Schweppes Tonic ⁷ 0,2l	3,50	
Schweppes Ginger Ale ⁷ 0,2l	3,50	

Kaffee² 2,60

Espresso² 2,50

Doppelter Espresso² 4,60

Cappuccino^{2,G} 3,20

Latte Macchiato^{2,G} 3,70

Griechischer Mokka² 3,00

Griechischer Bergtee 3,20

Frischer Pfefferminztee 3,90

Heiße Schokolade^G 3,20

Heiße Schokolade mit Sahne^G 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
Frühkölch 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**

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**

WEINE

Für Weine fragen Sie nach
unsere separate Weinkarte.

DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE

1: mit Konservierungsstoff 2: coffeinhaltig,
3: mit Antioxidationsmittel, 4: geschwefelt, 5: mit Farbstoff
6: geschwärzt, 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: Enthält 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!

Via mas kai Kali Orexi!



T A V E R N E

M E A T ' N ' G R E E K

GREEK TRADITIONAL CUISINE

Morlaixplatz 14

52146 Würselen

Tel.: 02405-4794757

www.tavernemeatngreek.de

info@tavernemeatngreek.de

Öffnungszeiten

Täglich 11.30 - 22.00 Uhr

