

## VORSPEISEN/MEZE

<b>Pilze in der Pfanne (vegan)</b> Pilze mit Weißweinsoße, Knoblauch	11.00
<b>Zucchini Chips (vegan)</b> Zucchini-scheiben frittiert mit Zaziki	9.90
<b>Zucchini - &amp; Tomaten – Frikadellen mit Zaziki (vegetarisch)</b>	9.90
<b>Dolma (vegetarisch)</b> Gefüllte Weinblätter mit Reis	9.90
<b>Oliven (vegan)</b> Marinierte grüne und schwarze Oliven	6.00
<b>Gegrillter Halloumi (vegetarisch)</b> Zypriotischer Halloumi mit hausgemachter Marmelade	12.00
<b>Fetakäse im Blätterteig mit Sesam und Honig (vegetarisch)</b>	11.00
<b>Bougourdi (vegetarisch)</b> Fetakäse im Ofen mit Tomate, Zwiebeln, Peperoni, Oliven und Oregano überbacken	11.00
<b>Schafskäse paniert</b>	9.90
<b>Tiropitakia &amp; Spanakopitakia (vegetarisch)</b> Blätterteigtäschchen mit Schafskäse und Spinat	9.90
<b>Gemischter Vorspeisenteller</b>	25.00
<b>Krabbensaganaki mit Shrimps</b> Krabben in Tomatensosse, Ouzo, Fetakäse, Oregano	13.00
<b>GRILL/PITA</b>	
<b>Souvlaki vom Schwein mit Zaziki, Tomate, Zwiebeln, Pommes &amp; Beilagen Salat</b>	19.90
<b>Puten - Souvlaki, Zaziki, Tomate, Zwiebeln, Pommes &amp; Beilagen Salat</b>	19.90
<b>Gegrilltes Kotelet vom Schwein</b> Kotelet, Zaziki, Tomate, Zwiebeln, Pommes & Beilagen Salat	21.00
<b>Loukaniko</b> Pikantes Lamm – Rind - Schweinewurst, Zaziki, Tomate, Zwiebeln, Pommes & Beilagen Salat	19.90
<b>Pita (vegetarisch)</b> Pita mit Gemüse, Zwiebeln, Tomate, Zaziki, Pommes	17.90
<b>Pita (vegan)</b> Pita mit Gemüse, Zwiebeln, Tomate, Pommes	17.90

## HAUPTGANG/FLEISCH

<b>Bifteki</b> Hackfleischküchle mit Feta gefüllt vom Rind, Pommes und Zaziki & Beilagen Salat	19.90
<b>Lammkotelets</b> Gegrillte Lammkoteletts, Pommes und Zaziki & Beilagen Salat	27.00
<b>Salonikiplatte</b> 1 Putenspiess, 1 Lammkottlet, 1 Lammspiess, 1 Suzukaki, Pommes und Zaziki & Beilagen Salat	25.00
<b>Rumpsteak mit Pommes und Zaziki &amp; Beilagen Salat</b>	31.00
<b>Tigania</b> Schweinefleischpfanne, Zitrone, Oregano, Pommes & Beilagen Salat	19.90
<b>AUS DEM BACKOFEN</b>	
<b>Mousaka</b> Auberginenaufauf, Hackfleisch (Rind) mit Bechamel – Soße	19.90
<b>PASTA</b>	
<b>Trahanoto (vegetarisch)</b> Griechische hausgemachte Pasta mit Pilzen, Kräutern und Parmesan & Beilagen Salat	22.00
<b>Kritharoto</b> Griechische Langkornnudeln mit Hähnchenfleisch, Paprika und Senfsoße & Beilagen Salat	22.00
<b>FISCH</b>	
<b>Dorade</b> Gegrillte Dorade mit Pfannengemüse, Zitrone, Olivenöl & Beilagen Salat	27.00
<b>Sardinen</b> Sardinen in der Pfanne mit Gemüse & Beilagen Salat	22.00
<b>Kalamari</b> Baby - Calamari frittiert mit Pommes & Beilagen Salat	22.00
<b>EXTRAS</b>	
<b>Pitabrot</b>	3.50
<b>Pommes</b>	6.00

## SALATE

<b>Salat „Meandros“ (vegetarisch) – 16.50</b> Grüner Salat, Rucola, getrocknete Feigen, Cranberrys, Cashews und Parmesan mit hausgemachtem Dressing
<b>Ntakos (vegetarisch) – 11.00</b> Kretischer Gerstenzwieback, Tomate, Feta, Kapern, Oliven, Oregano mit Olivenöl – Essigdressing
<b>Beilagensalat – 6.00</b>

## DIPS

<b>Zaziki (vegetarisch) – 6.50</b> Griechischer Joghurt mit Knoblauch, Gurke, Dill und Zitrone
---

<b>Tarama (vegetarisch) – 7.50</b> Fischcreme
--

<b>Tirokafteri (vegetarisch) – 6.50</b> Verschiedene Käsesorten mit pikanter Paprika
---

<b>Auberginencreme mit Knoblauch (vegetarisch) – 7.50</b>
---

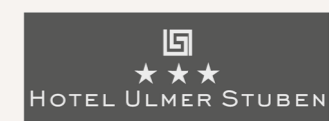
## DESSERT

<b>Galaktoboureko – 7.50</b> Grießcreme mit Blätterteigkruste und Zimt
---

<b>Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen – 7.00</b>
--

Alle Hauptgerichte werden mit einem kleinen Beilagensalat serviert

Alle Preise verstehen sich in € inkl. gesetzlicher MwSt.



RESTAURANT MEANDROS - GRIECHISCHE,  
KREATIVE, MEDITERRANE KÜCHE.

## OFFENE WEINE ROTWEIN

<b>Hauswein trocken</b> Trocken, Rebsorte Merlot, Aroma von schwarzen Früchten, Pfeffer und Gewürzen mit starker Vanille (0,2 l)	6.90
<b>Hauswein halbtrocken</b> Halbtrocken, Rebsorte Cabernet – Sauvignon – Merlot, Bouquet aus roten Früchten. Ausgeglichener Geschmack mit samtigen Tanninen (0,2 l)	6.90
<b>Hauswein lieblich</b> Lieblicher Rotwein aus der edlen Traubensorte XINOMAVRO aus der sonnigen Region Naousa (0,2 l)	6.90

## OFFENE WEINE WEISSWEIN

<b>Hauswein trocken</b> Trocken, Rebsorte – Sauvignon Blanc, Fruchtige Aromen von weißer und rosa Pfirsichbirne (0,2 l)	6.90
<b>Hauswein halbtrocken</b> Halbtrocken, Rebsorte – Roditis und Muscat mit feinen Zitrus Aromen und fruchtigem Gaumen (0,2 l)	6.90
<b>Hauswein lieblich</b> Lieblicher Weisswein mit fruchtigen Aromen aus der Insel Limnos (0,2 l)	6.90

## OFFENE WEINE ROSÈ

<b>Hauswein</b> Trocken, Rebsorte – Roditis und Syrah mit Aromen von Blumen und Erdbeeren (0,2 l)	6.90
--	------

## WEINSCHORLE

Alle Weine sind auch als Schorle erhältlich (0,25 l)	5.50
--	------

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Cola <sup>1</sup> / Cola light <sup>1</sup> / Fanta <sup>2</sup> / Spezi <sup>1</sup> / Sprite / Schweppes Ginger Ale <sup>3</sup> / Schweppes Bitter Lemon <sup>3</sup> (0,4 / 0,2 l) je	3.50 2.90
Apfelschorle (0,4 / 0,2 l)	3.50 2.90
Mineralwasser (0,4 / 0,2 l)	3.20 2.70
Flasche Mineralwasser / Still	5.50

## SÄFTE

Orangensaft / Apfelsaft (0,4 / 0,2 l) je	3.90 3.20
--	--------------

## BIERE

Export (0.5 l)	3.90
Pils (0,3 l)	3.90
Hefeweizen hell/dunkles/alkoholfrei/ Kristallweizen (0,5 l)	4.50
Radler (0.5 l)	3.90
Alkoholfreies Bier (0,3 l)	3.90

## HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee <sup>1</sup>	3.20
Cappuccino <sup>1</sup>	3.50
Latte Macchiato <sup>1</sup>	3.90
Espresso <sup>1</sup>	3.00
Espresso Doppio <sup>1</sup>	3.90
Glas Tee (versch. Sorten)	3.00

## CHAMPAGNER

Moët & Chandon Brut (0,75 l)	109.00
Veuve Clicquot yellow label (0,75 l)	119.00
Dom Pérignon (0,75 l)	360.00

## SEKT

Prosecco (0,1 / 0,75 l)	4.50 30.00
-------------------------	---------------

## PICCOLO

Prosecco Valdo (0,2 l)	8.00
------------------------	------

## APERITIFS

Ouzo (2cl / 4cl)	3.00 5.00
Martini Bianco / Rosso (4cl) je	6.50
Campari Soda <sup>2</sup> / Orange <sup>2</sup> (4cl) je	7.50
Aperol Sprizz <sup>2,3</sup>	7.50
Hugo	6.50
Sherry Medium Dry (4cl)	6.50
Tsipouro (4cl)	6.00
Gin Tonic / Wodka Lemon / Bacardi Cola (Alle Longdrinks) - je	8.50

## WHISKEYS, WEINBRÄNDE, COGNACS

Jack Daniels (4cl)	7.50
Chivas Regal (4cl)	8.50
Johnnie Walker (4cl)	7.50
Metaxa 5 Sterne (2cl)	5.00
Metaxa 7 Sterne (2cl)	6.00
Metaxa 40 Grand Olympian Reserve (2cl)	7.50
Remy Martin (2cl)	6.50
Hennessy (2cl)	6.50
Asbach Uralt (2cl)	5.50

## SPIRITUOSEN

Wodka / Bacardi / Gin (4cl) je	5.50
Grappa (2cl)	5.00
Ramazzotti <sup>2</sup> (4cl)	5.50
Fernet Branca <sup>2</sup> (2cl)	5.50
Amaretto (2cl)	4.50
Baileys (4cl)	5.50
Port Rum (2cl)	4.00
Tequila (2cl)	4.00
Jägermeister (2cl)	4.00
Raki (4cl)	5.00

<sup>1</sup> koffeinhaltig, <sup>2</sup> mit farbstoff, <sup>3</sup> chininhaltig

Alle Preise verstehen sich in € inkl. gesetzlicher MwSt.

## FLASCHENWEIN (ROT)

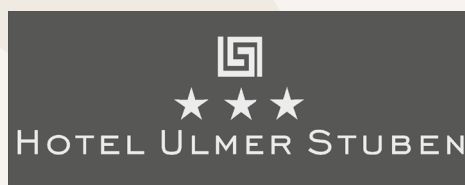
<b>AMETHYSTOS (0,75 l)</b> Dieser trockene, samtweiche Landwein aus Drama wird durch eine sehr stimmige Kombination aus der Merlot und Cabernet Sauvignon Traube gewonnen	35.00
<b>GEROVASSILOY (0,75 l)</b> Trocken; Dieser herzhaft und vollmundige Rotwein aus Thessaloniki ist eine exzellente Mischung aus der Syrah- und der Merlottraube. Diese geben ihm seinen einzigartigen Geschmack	39.00
<b>BIBLIA CHORA (0,75 l)</b> Dieser trockene tiefrote Wein aus Kavalla ist eine elegante Mischung aus der Merlot- und der Cabernet Sauvignon Traube	38.00
<b>CHÂTEAU JULIA MERLOT (0,75 l)</b> Dieser erstklassige, trockene Wein mit seiner kraftvollen Farbe besitzt einen sehr angenehmen und dominierenden Abgang und verfeinert jedes Mahl	42.00
<b>DYO ELIES (0,75 l)</b> Dieser Wein ist eine einzigartige Komposition der Rebsorten Syrah, Merlot und der Rebsorte Xynomavro. Der Wein erhielt seinen Namen "zwei Oliven" wegen den beiden Olivenbäumen, die direkt in den Weinbergen des Weinguts wachsen.	40.00
<b>ALPHA ESTATE SYRAH-MERLOT (0,75 l)</b> Hochwertige Cuvée aus Syrah, Merlot und der griechischen Rebe Xynomavro, gehaltvoll mit viel Schmelz und langem ausgewogenen Nachhall.	46.00

## FLASCHENWEIN (ROSÈ)

<b>AMETHYSTOS (0,75 l)</b> Trocken; in diesem explosiven Roséwein vereinigen sich der dynamische Cabernet Sauvignon und der Merlot. Die lebendige rosarote Farbe stellt auf seinen aromatische Reichhaltigkeit ein, wo Erdbeere und Brombeere dominieren.	28.00
<b>BIBLIA CHORA (0,75 l)</b> Trocken; Dieser granatapfelfarbige Wein aus Kavalla hat ein betörend feines Aroma, reichhaltig an roten Früchten. Dieser ausblancierte Wein aus der Rebsorte Syrah hat eine fruchtig frischen Geschmack und verfeinert somit jedes Mahl.	30.00

## FLASCHENWEIN (WEISS)

<b>AMETHYSTOS (0,75 l)</b> Ein sehr kraftvoller Landwein aus Drama, der durch die Mischung aus zwei Exzellenten Traubensorten Sauvignon Blanc und Assyrtiko entsteht; mit seinem exotischen und intensiven Aroma verfeinert er jedes Mahl	28.00
<b>SANTORINI (0,75 l)</b> Trocken; von der einzigartigen Vulkaninsel Santorini, vollmunder Geschmack	38.00
<b>GEROVASSILIOY (0,75 l)</b> Trockener Weisswein aus Thessaloniki mit feinfruchtigem Aroma und vollmundigem Geschmack	30.00
<b>BIBLIA CHORA (0,75 l)</b> Trocken; Landwein von Pangeon, Kavalla, dieser Sauvignon Blanc erinnert mit seinem klaren Fruchtaroma an Pfirsich	30.00
<b>ALPHA ESTATE (0,75 l)</b> Trocken; mehrfach prämiertes Griechischer Sauvignon Blanc mit saftiger Frucht und lebendiger Säure	32.00
<b>MALAMATINA RETSINA (0,5 l)</b> Trockener Tafelwein mit feinem Harzton in Duft und Geschmack	12.00



RESTAURANT MEANDROS - GRIECHISCHE, KREATIVE, MEDITERRANE KÜCHE.

Alle Preise verstehen sich in € inkl. gesetzlicher MwSt.