

VORSPEISEN/MEZE

Pilze in der Pfanne (vegan) Pilze mit Weißweinsauce, Knoblauch	11.90
Zucchini Chips (vegan) Zucchini-scheiben frittiert mit Zaziki	10.90
Zucchini - & Tomaten – Frikadellen mit Zaziki (vegetarisch)	10.90
Dolma (vegetarisch) Gefüllte Weinblätter mit Reis	9.90
Oliven-Peperoni (vegan) Marinierte schwarze Oliven mit Peperoni	7.90
Gegrillte Peperoni mit Knoblauch (vegan)	9.90
Gegrillter Halloumi (vegetarisch) Zypriotischer Halloumi mit hausgemachter Marmelade	12.90
Fetakäse im Blätterteig mit Sesam und Honig (vegetarisch)	11.90
Bougourdi (vegetarisch) Fetakäse im Ofen mit Tomate, Zwiebeln, Peperoni, Oliven und Oregano überbacken	11.90
Schafskäse paniert	10.90
Tiropitakia & Spanakopitakia (vegetarisch) Blätterteigtäschchen mit Schafskäse und Spinat	10.90
Gemischter Vorspeiseteller für 2 Personen	29.00
Krabbensaganaki mit Shrimps Krabben in Tomatensauce, Ouzo, Fetakäse, Oregano	13.90
GRILL/PITA	
Gyros mit Zaziki, frittierten Kartoffeln + extra Beilage und Salat	20.90
Gyros in Metaxasauce mit frittierten Kartoffeln und Salat	22.90
Souvlaki vom Schwein mit Zaziki, frittierten Kartoffeln + extra Beilage und Salat	20.90
Puten - Souvlaki mit Zaziki, frittierten Kartoffeln + extra Beilage und Salat	20.90
Gegrilltes Kotelet vom Schwein mit Zaziki, frittierten Kartoffeln + extra Beilage und Salat	23.90
Loukaniko Pikantes Lamm – Rind - Schweinewurst mit Zaziki, frittierten Kartoffeln + extra Beilage und Salat	22.90

Pita (vegetarisch oder vegan) mit frittierten Kartoffeln + extra Beilage und Salat	18.90
--	-------

HAUPTGANG/FLEISCH

Bifteki Hacksteak gefüllt mit Fetakäse mit frittierten Kartoffeln + extra Beilage und Salat	21.90
Lammkotelets mit frittierten Kartoffeln + extra Beilage und Salat	27.90
Salonikiplatte 1 Putenspieß, 1 Schweinespieß, 1 Lammkotelett, 1 Suzukaki mit frittierten Kartoffeln + extra Beilage und Salat	25.90
Rumpsteak mit frittierten Kartoffeln + extra Beilage und Salat	33.00
Tigania Schweinefleischpfanne, Zitrone, Oregano, Pommes & Beilagen Salat	21.90

AUS DEM BACKOFEN

Mousaka Auberginenaufbau, Hackfleisch (Rind) mit Bechamel – Soße	20.90
--	-------

PASTA

Trahanoto (vegetarisch) Griechische hausgemachte Pasta mit Pilzen, Kräutern und Parmesan & Beilagen Salat	22.90
Kritharoto Griechische Langkornnudeln mit Hähnchenfleisch, Paprika und Senfsauce & Beilagen Salat	23.90

FISCH

Dorade Zitrone, Olivenöl mit frittierten Kartoffeln + extra Beilage und Salat	27.90
Sardinen Zitrone, Olivenöl mit frittierten Kartoffeln + extra Beilage und Salat	23.90
Kalamari Zitrone, Olivenöl mit frittierten Kartoffeln + extra Beilage und Salat	23.90

EXTRAS

Pitabrot	4.90
Knoblauch Pitabrot	6.90
Pommes	5.90

KINDERGERICHTE

1 Schweinespieß mit frittierten Kartoffeln	13.90
1 Putenspieß mit frittierten Kartoffeln	13.90

SALATE

Salat „Meandros“ (vegetarisch) Grüner Salat, Rucola, getrocknete Feigen, Cranberrys, Cashews und Parmesan mit hausgemachtem Dressing	16.90
Ntakos (vegetarisch) Kretischer Gerstenzwieback, Tomate, Feta, Kapern, Oliven, Oregano mit Olivenöl – Essigdressing	11.90
Thunfischsalat	16.90
Beilagensalat	6.90

DIPS

Zaziki (vegetarisch) Griechischer Joghurt mit Knoblauch, Gurke, Dill und Zitrone	7.90
Tarama Fischcreme (vegetarisch)	7.90
Tirokafteri (vegetarisch) Verschiedene Käsesorten mit pikanter Paprika	7.90
Auberginencreme mit Knoblauch (vegetarisch)	7.90

DESSERT

Galaktoboureko Grießcreme mit Blätterteigkruste und Zimt	8.90
Griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen	7.90
Schokosouffle mit Eis	8.90
Gemischtes Eis	6.90

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

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

OFFENE WEINE WEISSWEIN

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

OFFENE WEINE ROSÈ

Hauswein 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)	5.90
--	------

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Cola ¹ / Cola light ¹ / Fanta ² / Spezi ¹ / Sprite / Schweppes Ginger Ale ³ / Schweppes Bitter Lemon ³ (0,4 / 0,2 l) je	3.90 3.20
Apfelschorle (0,4 / 0,2 l)	3.90 3.20
Mineralwasser (0,4 / 0,2 l)	3.90 3.20
Flasche Mineralwasser / Still	6.50

SÄFTE

Orangensaft / Apfelsaft (0,4 / 0,2 l) je	4.50 3.50
--	--------------

BIERE

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

HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee ¹	3.50
Cappuccino ¹	4.50
Latte Macchiato ¹	5.50
Espresso ¹	3.50
Espresso Doppio ¹	4.00
Glas Tee (versch. Sorten)	3.50

SEKT

Prosecco (0,1 / 0,75 l)	5.50 36.00
-------------------------	---------------

APERITIFS

Ouzo (2cl / 4cl)	3.50 5.50
Campari Soda ² / Orange ² (4cl) je	7.50
Aperol Sprizz ^{2,3}	7.90
Hugo	7.90
Gin Tonic / Wodka Lemon / Rum Cola (Alle Longdrinks) - je	8.50

SPIRITUOSEN

Grappa (2cl)	5.00
Ramazzotti ² (2cl / 4cl)	4.50 5.50
Amaretto (2cl)	4.50
Baileys (4cl)	5.50
Tequila (2cl)	4.00
Raki (4cl)	5.00
Jack Daniels (4cl)	7.50
Raki (4cl)	7.50
Metaxa 5 Sterne (2cl)	5.00

¹ koffeinhaltig, ² mit farbstoff, ³ chininhaltig

Alle Preise verstehen sich in € inkl. gesetzlicher MwSt.