


*TAVERNA* Seit 1976 *Symposion*

Dienstag bis Sonntag  
von 16 - 21:00 Uhr

(letzte telefonische Bestellung  
bis 20:30 Uhr)

02175 / 90 637



*Liefer- und  
Abholservice*

## *Orektiká* - hausgemachte Vorspeisen

- |  |                 |
|--|-----------------|
| 1. Tzatziki - Joghurt mit Gurken und Knoblauch <b>D</b>  | 4,50 €          |
| 2. Taramas - zarter Aufstrich aus Fischrogen <b>A, B, I</b>  | 4,50 €          |
| 3. Skordalia - pürierte Kartoffeln mit Knoblauch und Olivenöl  | 4,50 €          |
| 5. Tyrokafteri - pikanter Dip aus Schafskäse und roter Paprika <b>D</b>  | 6,70 €          |
| 6. Rote Beete mit Knoblauch und Ziegenkäse, verfeinert mit Honig <b>D</b>  |                 |
| 7. Piperia Florinis - rote Paprika gefüllt mit Schafskäse, leicht gratiniert   | 6,90 €          |
| 8. Manitaria - frische Champignons mit Weißwein-Soße und frischen Kräutern verfeinert <b>I</b>   | 7,50 €          |
| 9. Zucchini-Bällchen, hausgemachte Zucchini-Bällchen mit Tzatziki-Dip <b>D, I</b>  | 7,90 €          |
| 10. Triologie von frischen Auberginen, Zucchini und grüner Paprika, wahlweise mit unserer hausgemachten Tomatensoße oder Natur in Olivenöl gebraten (auch einzeln bestellbar) <b>E</b> | 7,90 €          |
| 13. Aubergine vom Grill, garniert mit Tomaten, Feta und Knoblauch <b>D</b>   | 7,90 €          |
| 14. Mezedes für eine oder zwei Personen, traditionell mit Gyros, Octopus, gebratene Paprika und Auberginen, dicke Bohnen, Tzatziki, Taramas, Feta <b>D, L, N</b>                       | 11,00 / 22,00 € |

## *Tyria* - Käse

- |   |        |
|---|--------|
| 031. Bougiourdi - gebackener Schafskäse mit Tomaten, Paprika und Kräutern <b>D</b>    | 6,90 € |
| 032. Feta Pané - mit Sesam paniertes Schafskäse und Johanniskraut-Soße <b>F, D, I</b> | 7,50 € |
| 033. Feta Saganaki - in hausgemachter Panade und in Olivenöl gebraten <b>D, I</b>     | 6,90 € |

## *Vorspeisen aus dem Meer*

21. Scampi Saganaki, gebraten und mit Ouzo flambiert,  
in hausgemachter Tomatensoße mit geriebenem Feta gratiniert **D, C** 12,50 €
22. Oktapodaki - Octopus vom Grill **N** 13,50 €
23. Garides - vier Gambas vom Grill **C** 14,50 €
24. Oktapodaki - Octopus-Salat 12,90 €
26. Flusskrebse aus der Pfanne mit frischen Tomaten **N** 10,90 €

## *Salate*

50. Choriatici, griechischer Bauernsalat mit Gurken, Tomaten,  
Schafskäse, Oliven, Zwiebeln und Peperoni **D** 9,50 €
51. Marktfrischer, bunter Salat mit Hähnchenstreifen, Croutons,  
Pinienkerne, geriebenem Graviera in Balsamico-Olivenölvinaigrette **D** 12,50 €

## *Gyros*

75. Gyros mit Salat und Tzatziki **D** 12,80 €
78. Gyros-Pfanne mit Metaxa-Soße **D** 13,90 €
77. Gyros überbacken mit Metaxa-Soße und Gouda-Käse **D** 14,50 €
79. Gyros und dazu eine kleine, mit Schafskäse  
gefüllte Frikadelle **D** 14,50 €
69. Skepastí - doppelte original-griechische Pita, bestrichen  
mit hausgemachter griechischer Mayo-Ketchup-Soße,  
gefüllt mit Gyros, frischen Tomaten, Tzatziki, Zwiebeln und  
geschmolzenem Käse, dazu wahlweise Pommes oder  
Bratkartoffeln **D, I** 12,50 €

*Zu allen Gyros Gerichten servieren wir Salat mit Tzatziki und bieten  
als Beilage wahlweise Pommes, Scheibekartoffeln, Reis, Kritharaki  
(griechische Teigreisnudeln) oder Backofenkartoffeln an.*

## *Grillgerichte*

56. Souvlaki Spezial - Schweinefiletspieße mit gegrillter Paprika	17,50 €
57. Souvla Feta - Rouladen vom Schweinefilet, gefüllt mit Feta <b>D, K</b>	17,50 €
62. Souvla Feta - Rouladen vom Lammfilet, gefüllt mit Feta <b>D</b>	23,50 €
71. Souvlaki - griechische Bauernspieße vom Schweinerücken	14,50 €
72. Souvlaki Kotopoulo - Hähnchenspieße vom Grill	14,90 €
74. Lammspieß vom Grill	19,90 €
64. saftige Lammkoteletts vom Grill	18,50 €
65. Grill-Teller, Variation aus Gyros, Lammkoteletts, Rumpsteak, Schweinefilet, hausgemachte Frikadelle <b>A, L</b>	18,90 €
66. Hähnchenpfanne, wahlweise mit Champignon- oder Zitronensoße <b>D</b>	14,50 €
68. Keftedakia - drei pikante Frikadellen mit Metaxa-Soße und Käse überbacken <b>D</b>	14,50 €
70. Bifteki - Hacksteak gefüllt mit Schafskäse <b>A, D</b>	14,80 €
60. Schweinefilet-Medaillons mit Metaxa-Soße <b>D</b>	17,50 €
63. Schweinefilet-Medaillons mit Metaxa-Soße mit Käse überbacken <b>D</b>	18,50 €
59. Kalbsleber mit Röstzwiebeln und Salat	17,50 €

*Zu allen Grill-Gerichten servieren wir Salat mit Tzatziki und bieten als Beilage wahlweise Pommes, Scheibenkartoffeln, Reis, Kritharaki (griechische Teigreisnudeln) oder Backofenkartoffeln an.*

## *Traditionelle Gerichte aus dem Ofen*

80. Lamnbraten mit frischen Tomaten, Möhren, frischem Sellerie und Knoblauch geschmorte Lammkeule **E** 19,50 €
81. Zarte Lammhaxe aus dem Ofen, wahlweise mit Pommes oder Bratkartoffeln **E** 14,50 €
84. Güwetz-Lamm aus dem Ofen mit griechischen Teigreisnudeln im Tontopf **I, D** 14,50 €
85. Stifado geschmortes Rindfleisch von der Färse in würzig roter Sauce und Silberzwiebeln, Beilage nach Wahl **D** 19,50 €
90. Moussaka, Auberginen mit Scheibenkartoffeln, Gehacktem und Bechamelcreme geschichtet **A, E, I, D** 12,50 €
95. Symposion Teller - fein tourniertes Kalbsfleisch, zubereitet mit Feta Zwiebeln, Knoblauch, marinierter Paprika und fr. Tomaten **E, D** 19,50 €
99. Kokkinisto, geschmortes Rindfleisch von der Färse in würzig roter Sauce, Beilage nach Wahl **D** 19,50 €

## *Vegetarische Gerichte*

120. Mezedes - vegetarisch, für ein oder zwei Personen, traditionell mit Tzatziki, Schafskäse, Riesenbohnen, gebratenen Auberginen, Paprika und gebratenem Schafskäse **D, I** 10,50 / 21,00 €
122. Skepasti - vegetarisch, doppelte glutenfreie Pita aus Maismehl, gefüllt mit gegrilltem Halloumi-Käse, gegrilltem Gemüse, frischen Tomaten und frischem Salat, angemacht mit Honig-Balsamico-Dressing **D** 12,50€
123. Vegetarisches Moussaka, aus frischen Auberginen, Zucchini, Tomaten, Champignons und frischem Gemüse **E** 12,50 €

## *Für unseren kleinen Gäste*

130. Gyros mit Pommes 6,40 €
131. Souvlaki, zwei Schweinefiletspieße mit Pommes 7,50 €
132. Kefte-dakia, zwei hausgemachte Frikadellen mit Pommes 6,40 €

## *Fischgerichte*

- |  |         |
|--|---------|
| 110. Baby Calamari in der Pfanne gebraten, mit Olivenöl & Knoblauch angemacht <b>I, N</b>        | 15,50 € |
| 111. Calamari in der Pfanne gebraten, in einer hausgemachten pikanten Tomatensoße <b>I, N, E</b> | 16,50 € |
| 113. Zanderfilet, leicht in der Pfanne mehliert  | 16,50 € |
| 115. Doradenfilet vom Grill  | 17,50 € |
| 116. Wolfsbarsch-Filet vom Grill   | 17,50 € |

*Zu allen Fischgerichten servieren wir einen kleinen Salat mit Tzatziki und eine Beilage nach Wahl. Zur Auswahl stehen Spinat, Backofen-Kartoffeln, Kritharaki (griechische Teigreisnudeln), Reis, Pommes oder Scheibenkartoffeln.*

## *Desserts*

- |   |        |
|---|--------|
| 140 Galaktoboureko - im Ofen gebackener mit griechischem Filo-Teig umhüllter Grießpudding, <b>A, D, H</b>               | 6,50 € |
| 141 Revani - saftiger Honig-Walnuss-Kuchen aus Grießteig <b>A, D, H</b>   | 6,00 € |
| 142 Karidopita, hausgemachter griechischer Nusskuchen getränkt mit Orangen-Zitronen-Agavendicksaft <b>H, K, D, A, I</b> | 6,00 € |
| 143 Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen , <b>K, D, H</b>   | 5,00 € |
| 146 Politiko - Grießkuchen gefüllt mit Vanillecreme und Kokosraspeln  | 6,00 € |



## *Getränke*

### *Aperitif*

Ouzo Plomari 50ml	3,00 €
Ouzo Plomari 200ml	6,50 €

### *Flaschenbiere*

Mythosr 0,33l	2,30 €
---------------	--------

### *Landweine*

Trockener Rotwein  
Lieblicher Rotwein

Retsina Malamatina Flasche

Trockener Weißwein  
Lieblicher Weißwein€

0,25 l	5,00 €
0,5 l	7,50 €

Trockener Roséwein  
Lieblicher Roséwein

0,5 l 7,50 €

### *Kennzeichnungsverpflichtung*

*In dieser Speisekarte werden Allergene mittels Buchstaben und Zusatzstoffe mittels Zahlen gekennzeichnet.*

*A) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse*

*B) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse*

*C) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse*

*D) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse*

*E) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse*

*F) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse*

*G) Schwefeldioxid und daraus gewonnene Erzeugnisse*

*H) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse*

*I) Glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse*

*J) Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse*

*K) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse*

*L) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse*

*M) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse*

*N) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse*

*TAVERNA* Seit 1976 *Symposion*

Hochstraße 7

42799 Leichlingen

Tel 0 21 75 / 90 637

[www.taverna-symposion.de](http://www.taverna-symposion.de)