Taverna Mesedopolio
Jiasu und Herzlich Willkommen

Wir laden Sie herzlich ein, mit uns ein Stück griechischer Lebensart neu zu entdecken. Mesedes, gute Weine und sprichwörtliche Gastfreundschaft, die bei uns besonders groß geschrieben wird.

Reisen Sie mit uns zurück in meine Tradition... als Griechenland einfach dazu gehörte, dass sich gute Freunde ... (griechisch Mesedopolio) kommunizieren und zusammen aßen und tranken.

Durch den Massentourismus hat in Griechenland, das dafür selbstverständlich reich an Mesedes war, eine Veränderung stattgefunden. Es entwickelte sich nach und nach zu einem gastronomischem Zweig (genannt Mesedopolio),
der sich auf den Genuss von Mesedes typisch griechischen kleinen Speisen im Sinne einer vollständigen Mahlzeit spezialisiert hat.

Das Erlebnis dieser Art möchten wir Ihnen mit unserer neuen Taverna Mesedopolio To Steki in unvergesslicher Weise näher bringen.
Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt.

Ihr Team Fam. *Vasilakis*

Warme Küche

Mo - Di: Ruhetag
Mi - Sa: 12:30 - 22:00 Uhr
So: 12:30 - 21:00 Uhr

Suppen

1 TAGESSUPPE, KLEIN

2 TAGESSUPPE, GROSS

Kleine kalte Mesedes

		€
4	**FAWA** Platterbsen angemacht mit Zwiebeln, Paprika, Zitrone, Petersilie und Olivenöl	6,30
5	**TZATZIKI** [G] Quark-Joghurt mit Gurken und Knoblauch	6,10
6	**TARAMAS WEISS** [D,F] Fischrogencreme vom Stockfisch mit Kartoffelpüree, Zitronen und Olivenöl	7,60
7	**KOPANISTI** [G] geraspelter Feta mit Paprika und frischen Kräutern	7,90
8	**ELIES** gemischter Oliven-Teller mit schwarzen- und grünen Oliven	6,30
9	**MELITZANOSALATA** Auberginencreme	7,90
10	**OKTOPUSSALAT** [D] eingelegt in Zwiebeln, Essig, Öl und Paprika	14,10

		€
11	**FETA** [G] angerichtet mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Kalamata Olivenöl	10,50
12	**ANGINARES** Artischocken angerichtet mit Gurken, Tomaten, Oliven und Peperoni	8,90
13	**ROTE BETE SALAT** mit Pinienkernen	9,30
14	**DAKOS** griechischer Gerstenzwieback mit Tomaten und Feta	9,40
15	**DOLMADAKIA** Weinblätter gefüllt mit Reis, dazu Tzatziki [G]	8,90

Gemischte Mese - Teller

		€
19	**MESETELLER FÜR 1 PERSON** [G,A,F] kalte Mesevariationen	16,60
20	**MESETELLER FÜR 1 PERSON** [G,A,F] warme Mesevariationen	17,30

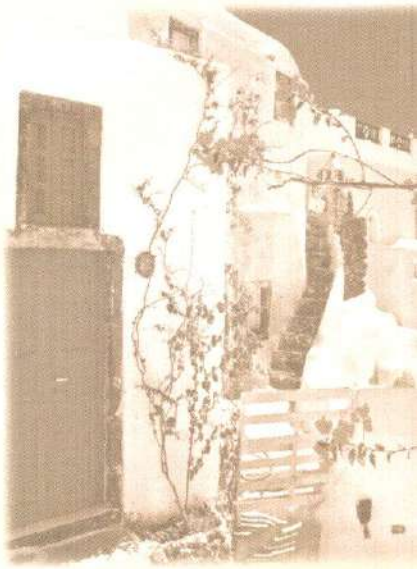
Kleine warme Mesedes

		€
25	**SKORDOPSOMO** [A] Knoblauchbrot	4,60
26	**TIROPITAKIA** [A,C] 3 Blätterteigtaschen gefüllt mit Feta, dazu Tzatziki [G]	7,90
27	**SPANAKOPITAKIA** [A,C] 3 Blätterteigtaschen gefüllt mit Spinat, dazu Tzatziki [G]	7,80
28	**AUBERGINENSCHEIBEN** [A,C] mehliert und gebraten, dazu Tzatziki [G]	7,60
29	**ZUCCHINISCHEIBEN** [A,C] mehliert und gebraten, dazu Tzatziki [G]	7,60
30	**GEBRATENE PEPERONI** mit frischem Knoblauch	6,10

		€
31	**FETA FOURNOU** [G] gebackener Feta mit Peperoni, Tomaten, Oliven und Zwiebeln	10,90
32	**SAGANAKI** [G] panierter Feta garniert mit Tomaten und Gurken	11,10
33	**MANITARIA GEMISTA** [G] Champignons gefüllt mit Spinat, mit Feta überbacken	9,30
34	**GIGANTES** [F] Riesenbohnen mit Feta überbacken	9,40
35	**KOLOKITHOKEFTEDES** [A,C,G] gebratene Zucchinibällchen, mit Joghurt	9,60
36	**PITA - HIRTEN** [A] Blätterteig gefüllt mit Wildgemüse aus Kreta	9,30
37	**CHORTA** Wildgemüse aus Kreta	7,70
38	**GEGRILLTES GEMÜSE** [G] mit geraspeltem Feta und griechischen Kräutern	8,90
39	**DOLMADAKIA SESTA** warme Weinblätter gefüllt mit Reis, dazu Tzatziki [G]	9,20
40	**KEFALOTIRI SAGANAKI** [G] mehlierter griechischer Hartkäse aus der Pfanne	12,30
41	**FLORINIS GEMISTES** [G] rote Paprikaschote gefüllt mit Schafskäsecreme und mit Käse überbacken	11,60

Kleine Salate

		€
45	**GRÜNER SALAT** mit Frühlingszwiebeln, Olivenöl und Zitrone	6,20
46	**CHORIATIKI** [G] griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Feta, Gurken, Zwiebeln, Charleston Paprika, Kappern und Olivenöl	8,90
47	**KLEINER BEILAGENSALAT**	4,50



Große Salate

50	**SALATA CALAMARES** [G] Baby Calamares auf buntem Salat mit Gurken, Tomaten, Olivenöl und leichtem Senfdressing	15,90
51	**SALAT KOTOPOULO** [G] Hähnchenbrustfilet auf buntem Salat mit Oliven, Peperoni, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und leichtem Senfdressing	14,90
52	**GRIECHISCHER BAUERNSALAT** [G] mit Feta, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Charleston Paprika, Kappern und Olivenöl	14,10

Vegetarische Gerichte aus dem Ofen

55	**PIKANTIKO** [G] Tomaten und Paprika gefüllt mit Reis, mit Feta überbacken	10,80
56	**FASOLAKIA** [G] grüne Bohnen mit Feta überbacken	10,80
57	**NUDELREIS MIT FETA ÜBERBACKEN** [A,C,G]	10,80

Kleine Fisch - Mesedes

		€
60	**KALAMARIA** [A,D] mehlierte Baby Calamares, gebraten, dazu Taramas	13,90
61	**OKTAPODI PSITO** [D] gegrillter Oktopus mit Olivenöl und aromatischem Oregano	19,80
62	**GAVROS** [A,D] mehlierte Sardinen, gebraten, mit Zitrone	9,10
64	**GARIDES ME SKORDO** [D] Großgarnelenschwänze aus der Pfanne mit Knoblauchöl	12,60
65	**DORADENFILET** [D] knusprig gebraten, auf buntem Salat mit Paprikapesto	14,70
66	**TZIPOURA FILETO** [D] knusprig gebratenes Doradenfilet auf gegrilltem Gemüse	16,40

Kleine Fleisch - Mesedes

		€
70	**KEFTEDAKIA ME SALTSA** [A,C] gekochte Hackfleischbällchen mit Oliven in Tomatensauce	9,10
71	**KEFTEDAKIA TIGANITA** [A,C] Hackbällchen aus der Pfanne mit Tzatziki [G]	9,30
72	**LUKANIKO ME LAXANIKA** [L,3] würzige griechische Wurst (vom Schwein) aus der Pfanne mit gekochten Paprika und Zwiebeln	8,90
73	**LUKANIKO PSITO** [L,3] würzige griechische Wurst vom Grill (vom Schwein) mit scharfen Zwiebeln	9,10
75	**SOUVLAKIA CHIRINA** 2 gegrillte Bauernspieße (vom Schwein) mit Pita-Brot und Tzatziki [G]	12,90
76	**SIKOTAKIA MOSCHARISIA** Kalbsleber aus der Pfanne mit Olivenöl und Oregano	9,90
77	**SCHWEINEFILET** gegrilltes Schweinefilet in Auberginenpaste	13,90
79	**KOTOPOULO TIGANIA** Hähnchenfleisch aus der Pfanne mit Gemüse in leichter Senfsauce	13,60
80	**APAKI** geräuchertes Schweinefleisch aus Kreta, pikant, angebraten in der Pfanne mit Gemüse und abgelöscht mit Rotwein	13,90

Sie können auch gerne Ihren eigenen Grillteller zusammenstellen

85	**1 BIFTEKAKI** [G,M,N] kleines gefülltes Hacksteak mit Feta	9,30
86	**1 GEGRILLTES HÄHNCHENBRUSTFILET**	7,20
87	**1 GEGRILLTES SCHWEINESTEAK**	5,70
88	**1 GEGRILLTER BAUERNSPIESS**	5,70
89	**1 LAMMKRONE**	6,30

Extra Beilagen & Sauce

		€
200	**POMMES FRITES**	3,40
201	**NUDELREIS** [A,C]	3,40
202	**REIS**	3,40
203	**METAXA SAUCE**	3,80

Lammgerichte

		€
95	**ARNI FASOLAKIA** geschmorte Lammhaxe, als Beilage grünen Bohnen, dazu Salat	25,90
96	**ARNI GIGANTES** geschmorte Lammhaxe als Beilage Riesenbohnen, dazu Salat	25,90
97	**ARNI JOUWETZI** [A,G] geschmorte Lammhaxe als Beilage Reisnudeln und Feta, dazu Salat	25,90

Backofengerichte

		€
100	**MOUSSAKA** [C,G] Ein Begriff in der griechischen Küche! Auberginenauflauf mit Hackfleisch, Kartoffeln und Bechamelcreme überbacken, dazu Salat	19,90

Fischgerichte

		€
105	**LACHSFILET AUS DER PFANNE** [D] dazu gegrilltes Gemüse, Taramas und Salat	26,30
106	**DORADE VOM GRILL** [D] dazu gegrilltes Gemüse, Taramas und Salat	26,50

ALS BEILAGE REICHEN WIR WAHLWEISE:
Pommes frites, Reis oder Nudelreis [A,C]

Fleischgerichte

		€
115	**SOUZOUKAKIA** [G,M,N] 3 Frikadellen, dazu Tzatziki, Beilage und Salat	19,90
116	**3 Stk. SCHWEINESTEAKS** [G] mit Kräuterbutter, dazu Tzatziki, Beilage und Salat	22,80
117	**BIFTEKI GEMISTO** [G,M,N] gefülltes Hacksteak mit Feta, dazu Tzatziki, Beilage und Salat	21,70
118	**BIFTEKI METAXA** [G,M,N] gefülltes Hacksteak mit Feta mit Metaxasauce, dazu Beilage und Salat	21,90
119	**GEGRILLTES HÄHNCHENBRUSTFILET** dazu Tzatziki, Beilage und Salat	20,80
120	**SCHWEINEFILETMEDAILLONS** [G] **(4Stk.)** in Metaxasauce, mit Käse überbacken, dazu Beilage und Salat	24,90
122	**6 Stk. LAMMKRONEN** [G] **AUS DEM LAMMKARREE** als Beilage gegrilltes Gemüse, Tzatziki und Salat	43,50
123	**LAMMFILET** [G] mit Kräuterbutter, als Beilage gegrilltes Gemüse, Tzatziki und Salat	35,30

Traditionelle Griechische Nachspeisen €

140 GRIECHISCHER JOGHURT [G] — 6,90
mit Honig und Walnüssen [H]

141 GALAKTOBUREKO [A,G] — 6,60
Blätterteig mit Grießcreme gefüllt,
dazu 1 Kugel Vanilleeis [1]

142 KARIDOPITA [A,H] — 8,50
griechischer Walnusskuchen
mit 1 Kugel Vanilleeis [1]

143 SCHOKOLADENKUCHEN [A,G] — 8,30
dazu 1 Kugel Vanilleeis [1]

Liköre 2cl

150 MASTIX LIKÖR — 3,30
Chios • Mastix (Masticha) ist das Harz
der Mastixbäume. Alkohol wird von dem Harz
ausgezogen, und wird später destilliert und mit
Zucker gemischt. Traditioneller Mastixharzlikör
aus Chios, ausgewogen, süß

151 TENTURA — 3,30
Patras
der berühmte Likör von Patras.
Ihr Name stammt aus den „tentuires alcooliques“
und „tintura“; das bedeutet Lösungen – Extraktionen
von aromatischen Materialien in Alkohol,
so dass ihr Aroma ausgezeichnet und stabilisiert
werden kann! Intensive Aromen von Zimt,
Trockenobst und Schokolade

Alkoholfreie Getränke

			€
170	Pepsi-Cola [1,9]	0,3l	4,50
171	Pepsi-Cola Light	0,3l	4,50
172	Mirinda [3]	0,3l	4,50
173	Schwip Schwap [1,3,9]	0,3l	4,50
174	Seven Up	0,3l	4,50
175	Apfelsaftschorle	0,3l	4,50
176	Mineralwasser	Fl. 0,25l	2,80
177	Mineralwasser	Fl. 0,75l	7,80
178	Schweppes Ginger Ale [1]	Fl. 0,2l	3,90
179	Schweppes Bitter Lemon [10]	Fl. 0,2l	3,90
180	Schweppes Tonic [10]	Fl. 0,2l	3,90
181	Griechisches Stilles Wasser	Fl. 0,5l	5,30
182	Griechisches Stilles Wasser	Fl. 1l	8,90

Säfte

			€
190	Apfelsaft	0,3l	4,80
191	Orangensaft	0,3l	4,80
192	Kirschnektar	0,3l	4,80
193	Bananennektar	0,3l	4,80
194	KiBa (Kirsch-Banane)	0,3l	4,80
196	Mangonektar	0,3l	4,80

Warme Getränke

			€
210	Espresso	Tasse	3,20
199	Espresso Macchiato [G]	Tasse	3,60
211	Doppelter Espresso	Tasse	5,40
212	Kaffee	Tasse	3,50
213	Cappuccino [G]	Tasse	4,20
214	Milchkaffee [G]	Schale	4,90
215	Latte Macchiato [G]	Glas	4,90
217	Griechischer Mocca	Tasse	3,50
223	Doppelter Griechischer Mocca	Tasse	6,10
220	Grog mit 4cl Rum [1]	Glas	6,80
221	Tee - verschiedene Sorten	Tasse	4,50

Flaschenbiere

				€
230	Maisel's Weisse	A, Weizen, Gerste	0,5l	5,50
233	Maisel's Weisse Alkoholfrei	A, Weizen, Gerste	0,5l	5,50
237	Veltins Alkoholfrei	A, Gerste	0,33l	4,20

Griechische Flaschenbiere

				€
240	Mythos	A, Gerste	0,33l	4,10

VELTINS
Brautradition
seit 1824

Biere vom Fass

				€
250	Veltins	A, Gerste	0,25l	3,30
251	Veltins	A, Gerste	0,4l	5,20
252	Bayreuther dunkel	A, Gerste	0,3l	3,90
253	Bayreuther dunkel	A, Gerste	0,5l	6,40
254	Grevensteiner Original	A, Gerste	0,3l	3,90
255	Grevensteiner Original	A, Gerste	0,5l	6,40
256	Alster (Bier mit Sprite)	A, Gerste	0,25l	3,30
257	Alster (Bier mit Sprite)	A, Gerste	0,4l	5,20

Metaxa

			€
260	Metaxa 5 Sterne [1]	2cl	4,50
261	Metaxa 7 Sterne [1]	2cl	5,00
262	Metaxa Grande Fine [1]	2cl	7,00

Aperitif

			€
265	Aperol Spritz [1]	0,2l	7,00
266	Campari Orange [1]	0,2l	7,00
267	Martini Bianco	5cl	6,50
268	Martini Rosso	5cl	6,50
269	Gin Tonic [10]	0,2l	7,00
270	Hugo	0,2l	7,00

A) Glutenhaltiges Getreide, B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische
E) Erdnüsse, F) Sojabohnen, G) Milch, H) Schalenfrüchte, L) Sellerie, M) Senf,
N) Sesamsamen, O) Schwefeldioxid und Sulphite, P) Lupinen, R) Weichtiere

1). mit Farbstoff 2). mit Konservierungsstoff 3). mit Antioxidationsmittel 4). mit Geschmacksverstärker
6). geschwärzt 9). koffeinhaltig 10). chininhaltig 12). mit Aspartam (enthält eine Phenylalaminquelle)
Alle Preise in Euro inkl. ges. MwSt. & Service.

Aperitif

Ouzo	2cl	Fl. 0,2L
Jivaeri **Katsaros Nikolaos & Co., Tirnavos • Alkoholgehalt: 40%** **100% Destillat von dreifachem Destillationsprozess, reine und komplexe Aromen von Anis und frischen Kräutern wie Basilikum, Minze, Wacholder, Rosmarin und Fenchel, im Geschmack fruchtig, kräutrig, ausgewogen, vollmundig, komplex, milder Nachgeschmack, sehr lang anhaltend, 150 Jahre alte Familientradition**	3,20	14,00
Barbayianni Blue **Barbayanni, Plomari • Alkoholgehalt: 43 %** **100% Destillat, reine Aromen von Anis und verschiedenen Kräutern wie Basilikum, Pfefferminz und Fenchelkernen, im Geschmack fruchtig, sehr aromatisch, ausgewogen, sehr lange Nachhaltigkeit**	4,10	16,90

Tsipouro

Babatzim mit Anis **Babatzim, Thessaloniki • Alkoholgehalt: 42%** **reine, intensive Aromen von verschiedenen Gewürzen und Kräutern, im Geschmack kräutrig, ausgewogen, vollmundig, mild, aromatisch, lang anhaltend** **130 Jahre alte Familientradition**	4,10	16,90
Idoniko **Costa Lazaridi, Drama • Alkoholgehalt: 42%** **100% Destillat, sehr intensive Aromen von Anis, Zimt; Fenchel und verschiedenen Kräutern, im Geschmack fruchtig, ausgewogen, aromatisch, lang anhaltend**	3,80	15,20

Sekt	0,1l	0,2L	Fl. 0,75L
Sekt, trocken ° Alkoholgehalt 11,5%	5,00	8,50	31,00

Weißweine

	0,2L	FL. 0,75L
Anixia Arvanitidis Estate, g.g.A. Thessaloniki Rebsorte: Malagousia / Chardonnay glänzend, grüngelbe Farbe, Aromen von Zitrusfrüchten, Pfirsich, Aprikosen, weißen Blüten und Gras mit dezenten Noten von frischem Basilikum, im Geschmack fruchtig, blumig, ausgewogen	7,50	27,70
Apelia Gold Label, lieblich Greek Wine Cellars, Attika • Rebsorte: Savvatiano, Roditis blasse, goldgelbe Farbe, Aromen von Melone und Bananen, im Geschmack fruchtig, lieblich, ausgewogen, dezente Süße, lang anhaltend	7,00	25,00
Lalikos The White Lalikos Wines, g.g.A. Kavala • Rebsorte: Sauvignon Blanc / Assyrtiko goldgelbe Farbe, intensive Aromen von Zitrusfrüchten, Steinfrüchten und exotische Früchten wie Melone, im Geschmack intensiv fruchtig, delikate Säure, erfrischend, lang anhaltend	8,90	32,30
Amethystos Costa Lazaridi, Drama • Rebsorten: Sauvignon Blanc, Assyrtiko Helles Strohgelb mit grünen Reflexen an den Rändern, Aromatisch duftend mit provokativen fruchtigen Aromen von Pfirsich, Zitrus und tropischen Früchten wie Ananas und floralem Hintergrund, im Geschmack reichhaltig, körperreich, ausgewogene Säure, langer Abgang	8,90	32,30
Aplá Oenops Wines, Drama • Rebsorten: Malagousia, Assyrtiko, Roditis Beeindruckend ist die Frische dieser Cuvée aus Malagousia, Assyrtiko und Roditis, die wunderbar leicht und aromatisch ist. In der Nase grüner Apfel, florale Noten und ein Hauch exotischer Früchte. Der Körper besticht durch seine feine, schlanke Linie und frische Säure.		32,90

Roséweine

	0,2L	FL. 0,75L
Anixia Arvanitidis Estate, g.g.A. Thessaloniki • Rebsorte: Xinomavro glänzende rosé Farbe, Intensive Aromen von Roten Beeren, Erdbeeren, Stachelbeeren und Kirschen mit Noten von getrockneten Tomaten und schwarzen Oliven im Hintergrund, im Geschmack fruchtig, ausgewogen, komplex, erfrischend, lang anhaltend	7,50	27,70
Theopetra BIO Tsililis, g.g.A. Meteora • Rebsorten: Limniona, Syrah Aus biologisch angebauten Trauben der Sorte Limniona und Syrah. Der intensiv roséfarbene Wein vereinigt fruchtige Aromen nach Erdbeeren und Himbeeren sowie süßliche Aromen nach Marmelade, Karamell und Vanille. Am Gaumen rund und weich und ausbalancierten erfrischenden Abgang geprägt.	8,90	32,30
Orinos Ilios Semeli Winery, g.g.A. Peloponnes • Rebsorte: Agiorgitiko helle kirschrote Farbe, Aromen von reifen, süßen Früchten, Erdbeeren, Kirschen, süße Gewürze und Milchschokolade, im Geschmack fruchtig und etwas süßlich, frisch, leichte Säure, mittlerer Abgang		29,60

Rotweine

	0,2L	FL. 0,75L
Anixia	7,50	27,70
Arvanitidis Estate, g.g.A. Thessaloniki • Rebsorten: Merlot / Xinomavro purpurrote Farbe mit rubinroten Reflexen, Aromen von schwarzen Beeren, roten Blumen und getrockneten Tomaten, im Geschmack fruchtig, ausgewogen, lebendige Säure, lang anhaltend		
Apelia Black Label, lieblich	7,00	25,00
Greek Wine Cellars, Nemea • Rebsorte: Agiorgitiko kirschrote Farbe, im Bukett nach roten Beeren, Marmelade, im Geschmack fruchtig, lieblich, vollmundig, rund, runde Tannine, im Abgang nach Beerenkonfitüre mit etwas Schokolade		
Domaine Mega Spileo III Cuvée	8,90	32,30
Cavino, g.g.A. Achaia Rebsorten: Mavrodaphne / Cabernet Sauvignon / Agiorgitiko dunkle purpurrote Farbe, Aromen von Syrup, roten und schwartzen Früchten, Keksen, süßen Gewürzen, elegante Taninen, fruchtig, rauchig, langer Abgang		
Mylopotamos	9,60	36,50
Mylopotamos, g.g.A. Berg Athos Rebsorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Limnio dunkle, purpurrote Farbe, Aromen von reifen Kirschen und Brombeeren, im Geschmack fruchtig, ausgewogen, angenehm, lang anhaltend		
Apla		31,90
Oenops Wines, Makedonien • Rebsorten: Xinomavro, Limniona, Mavroudi dunkle, purpurrote Farbe mit rubinroten Reflexen, komplexe Aromen von Stachelbeeren und Waldfrüchten mit Noten von verschiedenen Kräutern im Hintergrund, im Geschmack fruchtig, etwas kräutrig, vollmundig, intensive Säure, feinen Tanninen, reichhaltig, ausgewogen, sehr lang anhaltend		
Ktima Chrisohoou		32,50
Estate Chrisohoou, g.U. Naousa • Rebsorte: Xinomavro helle, rote Farbe mit bräunlichen Reflexen, komplexe Aromen von roten Früchten, passierter Tomate und verschiedenen Gewürzen wie Pfeffer und Nelken mit feinen Noten von Vanille und Tabak im Hintergrund, im Geschmack fruchtig, würzig, vollmundig, geschmeidige Tanninen, feine Säure, ausgewogen, sehr lang anhaltend		
Papaioannou Nemea		35,90
Vineyards Papaioannou, g.U. Nemea Rebsorte: Agiorgitiko (Biologischer Anbau) kirschrote Farbe, im Bouquet nach Kirsche, Waldbeeren, Pfeffer, im Gaumen fruchtig, kräftig, feine Tanninen, vollmundig, nachhaltig nach Sauerkirsche, lang anhaltend		