

Mediterraneo by Tsakiris *** Wo die Tradition die Küche bestimmt, schmeckt das Essen am besten!

VORSPEISEN zu den Vorspeisen servieren wir Brot

- „PIPERAKIA TOURSI“ Peperoni^{2,10} gegrillt
- „KAFTERI“ Scharfe Paprika gegrillt in Knoblauch-Olivenöl-Vinaigrette
- „TSATSIKI“ Knoblauch-Joghurtcreme²
- „TARAMA“ Fischroggencreme²
- „MELITSANOSALATA“ Auberginencreme²
- „KOPANISTI“ Pikante Schafskäsecreme
- „VORSPEISETELLER“ mit 4 verschiedene Vorspeisecremes²
- „SKORDALIA“ Knoblauch-Kartoffel-Creme
- „BRUSCHETTA“ mit Tomaten-Käse²
- „RIGANATI“ Feta² mit Oregano-Olivenöl-Vinaigrette
- „SAGANAKI“ Feta² paniert
- „TILIXTI“ Feta² in Filoteig mit Honig
- „MPOUGIOURTI“ Tomaten-Schafskäsepfännle²
- „MPIRATA“ Zucchini in Bierteig gebraten mit Knoblauch-Joghurtcreme²
- „TIGANITA“ Zucchini und Auberginen gebraten mit Knoblauch-Joghurtcreme²
- „KOLOKITHOKEFTEDES“ Zucchiniküchle
- „AGIORGITTIKI“ Ganze Aubergine mit Feta² überbacken
- „BOMBES“ Hausgemachte Käsekroketten²
- „MELITSANOBOUREKIA“ Auberginenröllchen gefüllt mit Käse²
- „FLOGERES“ Schinken -Käseröllchen^{2,4,9} in Filoteig
- „GARIDES SAGANAKI“ Garnelenpfännle in Knoblauch-Tomatensauce und Feta²
- „MIDIA AXNISTA“ Miesmuschelnpfännle in Senfsauce^{2,8}
- „MIDIA SAGANAKI“ Miesmuschelnpfännle in Tomatensauce und Feta²
- „PETALA“ Austernpilze gegrillt
- „KSIDATO“ Octopus¹⁰ gegrillt in Essigvinaigrette

Mediterraneo by Tsakiris *** Wo die Tradition die Küche bestimmt, schmeckt das Essen am besten!

SALATE/GEMÜSE

„XORIATIKI MIKRI“ Bauernsalat mit Fetakäse ² klein

„XORIATIKI“ Bauernsalat mit Fetakäse ²

„RUCCOLASALAT“ mit Tomate und Mozzarella ²

„PANZARI“ Rote Beete Salat

„POLITIKI“ Kraut-Karotten-Salat

„GARIDES“ Salat mit Garnelen und Parmesan ²

„KOTOPOULO“ Salat mit Hähnchenstreifen

Tomaten-Gurke-Salat

Beilagensalat

„GEMÜSESAGANAKI“ Gemüse-Tomatenpfännle

REGIONALE GERICHTE zu den regionalen Gerichten servieren wir Kartoffeln und Salat

„SCHNITZEL“ vom Schwein

„JÄGERSCHNITZEL“ vom Schwein

„ZWIEBELROSTBRATEN“

„FLEISCHGERICHTE“ aus der Pfanne

zu den Fleischgerichten servieren wir nach Auswahl Kartoffeln oder Reis oder Grillgemüse und Salat

„MOUSTARDATO“ Schweineragoutpfännle in Senfsauce ^{2,8}

„RIGANATO“ Schweineragoutpfännle in Oregano-Weissweinsauce

„EXOHKO“ Schweineragout nach alter Insel - traditioneller Art mit Kartoffeln

„SIKOTARIA“ Rinderleberpfännle mit Sesam-Zitronensauce

Mediterraneo by Tsakiris *** Wo die Tradition die Küche bestimmt, schmeckt das Essen am besten!

„FLEISCHGERICHTE“ vom Grill

zu den Fleischgerichten servieren wir nach Auswahl Kartoffeln oder Reis oder Grillgemüse und Salat

„GOUROUNI STEAK“ Schweinerückensteak

„BIFTEKI“ Hackfleischsteak

„BIFTEKI GEMISTO“ Hackfleischsteak gefüllt mit Käse ²

„SOUZOUKAKIA“ Kebabröllchen

„SOUVLAKIA“ Schweinespieße

„XORIATIKO SOUVLAKI“ Bauernspieß aus Schweinefilet

„SIKOTI“ Rinderleber

„KOTOPOULO STITHOS“ Hähnchenbrustfilet

„PAIDAKI“ Lammkoteletten

„MOSXARI LAIMOS“ Rinderhalssteak

„MOSXARI STEAK“ Rumpsteak

„FISCHGERICHTE“

zu den Fischgerichten servieren wir nach Auswahl Kartoffeln oder Reis oder Grillgemüse und Salat

„GAVROS“ Sardellen gebraten mit Olivenöl-Knoblauch-vinaigrette

„CALAMARIA“ Tintenfischscheiben gebraten

„TSIPOURA“ Dorade gegrillt

„LAVRAKI“ Wolfsbarsch gegrillt

„GARIDES“ Gambas gegrillt

Mediterraneo by Tsakiris *** Wo die Tradition die Küche bestimmt, schmeckt das Essen am besten!

„BEILAGEN“

Reis

Kartoffeln

Grillgemüse

„NACHTISCH“

„REVANI“ Grießkuchen

„KARIDOPITA“ Walnusskuchen

„GALAKTOBOUREKO“ Filoteig mit Pudding und eine Kugel Eis ²

„GIAOURTI“ Joghurt ² mit Honig und Walnuss

Gemischtes Eis ^{1,2}

Eisparfee nach Art des Hauses

1) Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoffe, 3) mit Geschmacksverstärker, 4) mit Phosphat, 5) mit Stärke, 6) mit Milch- oder Molkeeiweiß, 7) mit Jodsalt, 8) mit Süßungsmittel, 9) mit Antioxidationsmittel, 10) geschwefelt, 11) geschwärzt, 12) gewachst 13) coffeinhaltig, 14) chininhaltig