

Willkommen in

Mediterraneo *by Tsakiris*



Ihre mediterrane Genussadresse in Stuttgart-Möhringen

Schön, dass Sie da sind!

In unserem familiengeführten Restaurant erwarten Sie feinste Spezialitäten der **griechischen und mediterranen Küche, sowie Schnitzelspezialitäten und Steaks** – frisch zubereitet mit hochwertigen Zutaten und ganz viel Liebe zum Detail.

Küchenchef Konstantinos Tsakiris bringt über 34 Jahre Erfahrung mit und zaubert für Sie Gerichte, die nach Urlaub, Sonne und Lebensfreude schmecken.

Ob zart gegrillte **Lammkoteletts**, gebratenes **Lachsfilet** oder knackige **Salate** – bei uns erleben Sie mediterranen Genuss in entspannter, herzlicher Atmosphäre.

Catering & mobile Küche – wir kommen auch zu Ihnen!

Unser kulinarisches Angebot endet nicht an der Restauranttür:

Wir bieten **Catering** für **private Feiern, Firmenveranstaltungen und besondere Anlässe** – individuell geplant und frisch zubereitet.

Für Events unter freiem Himmel oder direkt bei Ihnen vor Ort steht unser **Foodanhänger (mobile Küche)** bereit – für unkomplizierte, frische Küche mit mediterranem Flair.

Unsere Öffnungszeiten:

Donnerstag bis Samstag: **17:30 – 23:00 Uhr**

Montag, Sonntag: **Ruhetag**

Reservierung & Kontakt:

+49 711 25511931

www.restaurant-tsakiris.com

Wir freuen uns auf Ihren Besuch – und darauf, Sie kulinarisch zu verwöhnen!

Ihr Team vom

Mediterraneo by Tsakiris

Unsere Spezialitätenseite

Suppen

Tomatensuppe mit Sahnehäubchen ²	6,50
Rinderbrühe mit Kräuter-Croutons ²	6,50

Vorspeisen zu unseren Vorspeisen servieren wir Brot

Spitzpaprika gebraten in Knoblauch-Olivenöl-Vinaigrette ^{10,11}	7,50
Vorspeiseteller mit 4 verschiedene Vorspeisecremes ^{2,6}	12,00
Pikilia kalt+warm: Tsatsiki ²³ , Käsecreme ^{23,2} , Fischroggencreme, Aubergingencreme Grillgemüse, Hackbällchen ^{20/2}	15,50
"Mpougiourti" , Tomaten-Schafskäsepfännle ²³	11,00
Zucchini gebraten mit Knoblauch-Joghurtcreme ²³	10,50
Auberginen gebraten mit Knoblauch-Joghurtcreme ²³	10,50

Salate zu unseren Salaten servieren wir Brot

Hähnchen- oder Garnelensalat	16,50
gemischter Salat ^{1,10} mit gegrillten Hähnchenstreifen oder Garnelen, Parmesan ² und Brot	
Steakhouse Salad	17,90
gemischter Salat ^{1,10} mit gegrilltem Roastbeef und Knoblauch-Croutons ² , Parmesan ² und Brot	
Bauernsalat mit Feta ² und Brot	13,50

Fingerfood

Seasoned Skin on wedges würzige Kartoffelecken ^{3,4,5} mit Sour Cream	7,90
Mozarellasticks ² mit Salsasauce ^{2,5,8}	8,50
Chicken Wings ^{2,3,7} Hähnchenflügel mit BBQ-Sauce ^{2,5,8} und Gemüsesticks	9,50
Mix-Fingerfood Hähnchenflügel ^{2,3,7} , würzige Kartoffelecken ^{3,4,5} Mozarellasticks ² und Spareribs mit Gemüsesticks, Sour Cream und Salsasauce ^{2,5,8}	16,90
Spareribs mit Pommes Frites ⁵ und BBQ-Sauce ^{2,5,8}	16,90

Unsere Spezialitäten vom Grill und aus der Pfanne

Fisch

Lachsfilet ^{20/2} in Zitronen-Weissein-Sauce mit Reis	23,50
Calamares gebraten ^{20/2} mit Pommes	18,90

Tiganes zu unseren Pfannengerichten servieren wir Brot

Schweineragoutpfännle in Senfsauce ²⁶	14,50
Hähnchenragoutpfännle in Oregano-Weissweinsauce	16,90
Rinderleberpfännle mit Sesam-Zitronensauce	14,90
Garnelenpfännle ²⁵ in Knoblauch-Tomatensauce mit Feta ² und Brot	14,90
Miesmuschelnpfännle ²⁵ in Weisswein ¹⁰ mit Senf ²⁶	13,90
Gemüsepfännle mit Kartoffeln in Tomatensauce mit Feta ^{2,23} und Brot	14,50
Fitnesssteller aus saisonalem Gemüse mit Kräuterkartoffeln und Sour Cream ²³	14,90

vom Grill unsere Grillspezialitäten servieren wir mit Pommes oder Reis und Tsatsiki

Rinderleber gegrillt	16,90
Hackfleischsteak ^{22,23}	20,90
Hackfleischsteak gefüllt mit Käse ^{22,23}	21,90
„Souzoukakia“, Hackfleischröllchen ^{22,23}	19,90
„Souvlaki“, Schweinespieße vom Hals	17,50
Lammkoteletten	23,90
CHEF´S MIXGRILL , Schweinesteak, Hähnchensteak, Souzoukakia ^{22,23}	19,50

Steaks servieren wir mit einer Beilage ihrer Wahl

Classic Steak	saftiges fettarmes Hüftsteak 200g	24,90
Ribeye Steak	aus der Hochrippe, 200g, marmoriert	26,90
Rumpsteak	saftiges fettarmes Rumpsteak 200g	27,90
Filetsteakspieß	das zarteste Filetstück vom Schwein, 200g	19,90
Grillteller	Rindersteak, Hähnchenbrust, Schweinerücken, 250g	24,90

Unser Schnitzelspezialitäten

Schnitzel paniert serviert mit einer Beilage ihrer Wahl und Sauce

Vom Schwein	je	17,50
Von der Pute oder vom Hähnchen	je	18,90
Vom Kalb	je	22,90
Mediterraneoschnitzel mit Barbecuesauce ^{2,5,8}		
„Singel“ Schnitzel mit Bratensauce ²		
„Schwäbischer“ Schnitzel mit Zwiebelsauce ²		
„Süßer“ Schnitzel mit Rahmsauce ²		
Französisches Schnitzel mit Bernaisesauce ²		
Engelschnitzel mit Kräuterbutter		
Jägerschnitzel mit Champignon-Rahmsauce ²		
Schnitzel „Schweizer Art“ mit Käse ^{1,2,6} überbacken		
Schwarzwälder Schnitzel mit Specksauce ^{2,3,4,9}		
Zigeunerschnitzel mit Paprika-Specksauce ^{2,9}		
Amsterdamer Schnitzel mit Sauce Hollandaise ^{2,5}		
Schnitzel „Madagaskar“ mit grüner Pfeffersauce ²		
Cordon Bleu vom Schwein mit Schinken ^{3,4,9} und Käse ² gefüllt		18,50
Schnitzel mit Feta ² -Knoblauchfüllung		18,90

Beilagen je 5,90

Beilagensalat ^{1,10}

Kartoffelsalat

Saisonales Gemüse und Kartoffeln

Gebackene Kartoffel mit Sour Cream

würzige Kartoffelecken^{3,4,5}

Kartoffelscheiben⁵

Pommes Frites⁵

Spätzle

Basmatireis

Knoblauchbrot

BBQ-Sauce ^{5,8}, Zwiebelsauce, Bernaise-Sauce², Pfefferrahmsauce²,

Butter-Sauce², Sour Cream, Portion Brot extra je 2,50

Ketchup^{2,5,8}, Majonaise^{2,5,8}, Salsasauce^{2,5,8}, Chillisauce^{2,5,8,15}, Kräuterbutter je 1,90

Unsere Dessert's

Desserts

Apfelstrudel in Vanillesauce ^{2,6} mit Sahnehäubchen	7,90
Kaiserschmarrn in Vanillesauce ^{2,6} mit Sahnehäubchen	7,90
Gemischtes Eis mit Sahnehäubchen ^{22,23}	7,90
Joghurt ²³ mit Honig und Walnuss ²⁴	6,90

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

Allergene 20) glutenhaltig, 20/1 Gerste, 20/2 Weizen, 21) Soja, 22) Eier, 23) Milch/Laktose, 24) Nüsse, namentlich genannt, 25) Weichtiere, Muscheln, 26) Senf, 27) Fisch, 28) Sellerie, 29) Sesamsamen, 30) Lupine, 31) Krebstiere