

*TAVERNA* *Symposion* Seit 1976



*Speisen & Getränke*



Portion gegrilltes Pitabrot mit Oregano und Olivenöl 2,80 €

## *Orektiká* - hausgemachte Vorspeisen

1. Tzatziki - Joghurt mit Gurken und Knoblauch D 6,00 €
2. Taramas - zarter Aufstrich aus Fischrogen A, B, I 6,50 €
3. Skordalia - pürierte Kartoffeln mit Knoblauch und Olivenöl 6,50 €
5. Tyrokafteri - pikanter Dip aus Schafskäse und roter Paprika D 6,90 €
6. Pantzaria - Rote Beete und Ziegenkäse, garniert mit Honig und Knoblauch D 10,50 €
7. Piperia Florinis, gegrillte rote Paprika gefüllt mit Schafskäse 11,50 €
8. Manitaria - frische Champignons mit Weißwein-Soße und frischen Kräutern verfeinert I 7,50 €
9. Zucchini-Bällchen - hausgemachte Zucchini-Bällchen mit Tzatziki-Dip D, I 10,90 €
10. Triologie von frischen Auberginen, Zucchini und grüner Paprika, wahlweise mit unserer hausgemachten Tomatensoße oder Natur in Olivenöl gebraten (auch einzeln bestellbar) E 11,90 €
11. Gegrillte Piperoni - verfeinert mit Knoblauch 6,90 €
12. Dolmadakia - gefüllte Weinblätter mit Avgolemono-Soße 8,90 €
13. Aubergine vom Grill - garniert mit Tomaten, Feta und Knoblauch D 11,90 €
14. Mezedes für eine oder zwei Personen, traditionell mit Gyros, Octopus, gebratene Paprika, Zucchini, dicke Bohnen, Tzatziki, Taramas und Feta D, L, N 15,90 / 31,80 €

## *Tyria* - Käse

31. Bougiourdi - gebackener Schafskäse mit Tomaten, Paprika und Kräutern D 11,50 €
32. Feta Pané - mit Sesam paniertes Schafskäse und Johanniskraut-Soße F, D, I 11,50 €

33. Feta Saganaki - in hausgemachter Panade und  
in Olivenöl gebraten D, I 11,50 €

34. Birnen Carpaccio mit gebratenem Ziegenkäse 12,50 €

### *Vorspeisen aus dem Meer*

21. Scampi Saganaki - gebraten und mit Ouzo flambiert,  
in hausgemachter Tomatensoße mit geriebenem  
Feta gratiniert D, C 14,50 €

23. Garides - vier Gambas, gegrillt, mit Olivenöl und Knoblauch c 16,90 €

24. Oktapodaki - Oktopus-Salat 17,90 €

26. Gavros - frittierte Sardellen 11,50 €

### *Salate*

50. Choriatiki - griechischer Bauernsalat mit Gurken, Tomaten,  
Schafskäse, Oliven, Zwiebeln und Peperoni D 13,90 €

51. Marktfrischer, bunter Salat in Balsamico-Olivenölvinaigrette  
mit Gyros D 15,90 €

mit Hähnchen 15,90 €

(wahlweise mit Joghurt-Dressing oder Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette)

52. Gegrillte Calamari und Salat 17,90 €

(wahlweise mit Joghurt-Dressing oder Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette)

160. Beilagen-Salat 3,50 €

## *Gyros und Grillgerichte*

56. Souvlaki Spezial - Schweinefiletspieße mit gegrillter Paprika mit Pommes oder Scheibenkartoffeln, mit Tzatziki	21,90 €
57. Souvla Feta - Rouladen vom Schweinefilet, gefüllt mit Feta, mit Pommes oder Scheibenkartoffeln, mit Tzatziki D, K	22,90 €
59. Gebratene Kalbsleber mit Röstzwiebeln, mit Pommes oder Scheibenkartoffeln, mit Tzatziki	22,90 €
60. Schweinefilet-Medaillons mit Metaxa-Sauce, mit Pommes oder Scheibenkartoffeln, D	22,90 €
64. Saftige Lammkoteletts vom Grill, mit Pommes oder Scheibenkartoffeln, mit Tzatziki	24,90 €
65. Grill-Teller - Variation aus Gyros, Lammkoteletts, Schweinefilet, hausgemachte Frikadelle, mit Pommes oder Scheibenkartoffeln, mit Tzatziki A, L	23,90 €
67. Hähnchenbrustfilet vom Grill, wahlweise mit Champignon-, Tomaten- oder Metaxa-Sauce, mit Pommes oder Scheibenkartoffeln,	18,90 €
69. Skepastí - doppelte original-griechische Pita, bestrichen mit hausgemachter griechischer Mayo-Ketchup-Sauce, gefüllt mit Gyros, frischen Tomaten, Tzatziki, Zwiebeln und geschmolzenem Käse, mit Pommes oder Scheibenkartoffeln D, I	15,90 €
70. Bifteki - Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, mit Pommes oder Scheibenkartoffeln, mit Tzatziki A, D	18,90 €
71. Souvlaki - griechische Bauernspieße vom Schweinerücken, mit Pommes oder Scheibenkartoffeln, mit Tzatziki	18,90 €
72. Souvlaki Kotopoulo - Hähnchenspieße vom Grill, mit Pommes oder Scheibenkartoffeln, mit Tzatziki	18,90 €
74. Lammspieß vom Grill, mit Pommes oder Scheibenkartoffeln, mit Tzatziki	24,90 €
75. Gyros mit Tzatziki, mit Pommes oder Scheibenkartoffeln D	16,90 €
78. Gyros-Pfanne mit Metaxa-Sauce, mit Pommes oder Scheibenkartoffeln, D	18,90 €
79. Gyros und eine kleine, mit Schafskäse gefüllte Frikadelle, mit Pommes oder Scheibenkartoffeln, mit Tzatziki D	18,90 €

## *Überbacken*

63. Schweinefilet-Medaillons mit Metaxa-Sauce,  
mit Käse überbacken, mit Pommes oder Scheibenkartoffeln D 22,90 €
68. Keftedakia - drei pikante Frikadellen mit Metaxa-Sauce,  
mit Käse überbacken, mit Pommes oder Scheibenkartoffeln D 18,90 €
77. Gyros mit Metaxa-Sauce, mit Käse überbacken, mit Pommes  
oder Scheibenkartoffeln D 18,90 €

## *Fischgerichte*

110. Baby Calamari - gegrillt oder frittiert, mit Olivenöl und  
Knoblauch angemacht, mit Gemüse oder Spinat I, N 19,90 €
111. Calamari - gegrillt oder paniert, in einer hausgemachten  
pikanten Tomatensauce, mit Gemüse oder Spinat I, N, E 19,90 €
113. Zanderfilet - leicht in der Pfanne mehliert, mit Gemüse oder  
Spinat 19,90 €
115. Doradenfilet aus der Pfanne, mit Zitronen-Oliven-Sauce,  
mit Gemüse oder Spinat 21,90 €
116. Gebratenes Wolfsbarsch-Filet aus der Pfanne mit  
Zitronen-Oliven-Sauce, mit Gemüse oder Spinat 21,90 €
117. Sepia, gegrillt oder paniert, mit Olivenöl und Knoblauch,  
mit Gemüse oder Spinat 19,90 €
22. Oktapodaki - Oktopus vom Grill, mit Gemüse oder Spinat N 27,90 €

## *Traditionelle Gerichte aus dem Ofen*

81. Zarte Lammhaxe aus dem Ofen, mit Backofenkartoffeln E	19,90 €
84. Güwetz-Lamm aus dem Ofen mit griechischen Teignudeln im Tontopf I,D	19,90 €
85. Arni Sto Fourno - Lammkeule aus dem Ofen, mit Backofenkartoffeln I,D	23,90 €
86. Stifado - geschmortes Rindfleisch von der Färse in würzig roter Sauce und Silberzwiebeln D	23,90 €
90. Moussaka - Auberginen mit Scheibenkartoffeln, Gehacktem und Béchamelcreme geschichtet A, E, I, D	17,90 €
99. Kokkinisto - geschmortes Rindfleisch von der Färse in würzig roter Sauce, mit Backofenkartoffeln D	23,90 €

## *Für unsere kleinen Gäste*

130. Gyros mit Pommes und Salat	7,50 €
131. Souvlaki - ein Spieß vom Schweinenacken mit Pommes und Salat	7,50 €
132. Keftedakia - zwei Frikadellen mit Pommes und Salat	7,50 €

## *Extra-Beilagen*

150. Scheibenkartoffeln	4,00 €
151. Pommes	4,00 €
153. Kritharaki	4,00 €
154. Gemüse	5,00 €
155. Spinat	5,00 €
157. Gigantes	6,50 €

## *Saucen*

158. Metaxasauce	3,00 €
161. Champignonsauce	3,00 €
163. Tomatensauce	3,00 €

## *Vegetarische Gerichte*

120. Mezedes - vegetarisch, für eine oder zwei Personen, traditionell mit Tzatziki, Riesenbohnen, Spinat, Kritharaki (griechische Teigreisnudeln) Paprika und gebratenem Schafskäse D, I	15,50 / 31,00 €
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	16,50 €
123. Vegetarisches Moussaka - aus frischen Auberginen, Zucchini, Tomaten, Champignons E	16,50 €

## *Desserts*

142. Karidopita - hausgemachter griechischer Nusskuchen getränkt mit Orangen-Zitronen-Agavendicksaft H, K, D, A, I	6,90 €
143. Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen K, D, H	5,90 €
144. Gemischtes Eis	5,50 €
147. OREO Törtchen	6,70 €
148. Ferrero Törtchen	6,70 €
149. Bueno Törtchen	6,70 €

### *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*

## *Alkoholfreie Getränke*

Mineralwasser / Stilles Wasser	0,2l 0,75l	2,50 € 7,50 €
Coca Cola / Coca Cola Light / Coca Cola Zero / Fanta / Spezi / Sprite	0,2l	2,70 €
Apfelsaft / Orangensaft / Johannisbeersaft	0,2l	2,70 €
Apfelsaftschorle / Johannisbeerschorle / Rhabarberschorle	0,3l	3,50 €
Schweppes: Bitter Lemon / Tonic Water / Ginger Ale	0,2l	2,70 €
Malzbier	0,33l	3,50 €
Fassbrause Zitrone	0,33l	3,50 €

## *Heiße Getränke*

Mokka / Kaffee		3,00 €
Espresso / Tee		3,00 €
Cappuccino		3,00 €

## *Aperitif*

Ouzo	2 cl	3,00 €
Ouzo Plomari	50ml	4,50 €
Ouzo Plomari	200 ml	11,80 €
Averna, Ramazotti, Fernet	2 cl	3,90 €
Tentoura (griech. Kräuterlikör)	2 cl	3,90 €
Tentoura mit Sprite	4 cl	4,50 €
Grappa	2 cl	5,50 €
Baileys	2 cl	4,50 €
Tsipouro	2 cl 200 ml	4,80 € 11,40 €
Hugo / Prosecco		6,50 €
Aperol Spritz / Gin Tonic / Vodka Lemon		6,90 €

## *Biere vom Fass*

König Pilsener	0,3l	3,50 €
	0,4l	4,50 €
Radler	0,3l	3,50 €
	0,4l	4,50 €
Früh Kölsch	0,25 l	2,50 €
	0,4l	3,50 €
Alster	0,25 l	2,50 €
	0,4l	3,50 €

## *Flaschenbiere*

Mythos	0,33l	3,50 €
Krombacher Pils alkoholfrei / Radler alkoholfrei	0,33l	3,50 €
Schlösser Alt	0,33l	3,50 €
Schreckenskammer Kölsch	0,33l	3,50 €
Erdinger Weizen / Weizen alkoholfrei	0,5l	4,90 €

## *Hausweine*

Trockener Rotwein / Lieblicher Rotwein		
Trockener Weißwein / Lieblicher Weißwein		
Trockener Roséwein / Lieblicher Roséwein	0,2l	6,00 €
	0,5l	12,00 €
Retsina Malamatina		
Flasche	0,25l	6,00 €
	0,5l	12,00 €

## *Likörweine*

Maurodaphne Rotwein / Samos Weißwein	0,2 l	6,00 €
	0,5 l	12,00 €
	1,0 l	24,00 €

## *Cognac*

Metaxa	5*	5,50 €
	7*	6,50 €
	12*	7,50 €
Metaxa Grand		8,50 €
Metaxa Reserve		9,50 €

*TAVERNA* Seit 1976 *Symposion*

Hochstraße 7  
42799 Leichlingen  
Tel 0 21 75 / 90 637

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

Öffnungszeiten

Dienstag bis Sonntag  
von 17:30 - 22:30 Uhr

Montag Ruhetag