

Das Mediterrane



Authentische Griechische Küche

Willkommen bei „Das Mediterrane“ – Ein Stück Griechenland für die Seele

Mit Stolz dürfen wir verkünden, dass wir nun bereits zwei Jahre in Folge zu den **Top 5 griechischen Restaurants** in Deutschland, Österreich und der Schweiz zählen – ausgezeichnet von dem renommierten Schlemmer Atlas. Unser Ziel ist es, dass sich unsere Gäste bei uns wie ein Teil unserer Familie fühlen. Diese Vision entstand aus unserer tiefen Wertschätzung für die Familie und dem Wunsch, sie stets zu erweitern.

Unsere Reise begann mit 20 Jahren Erfahrung in der Gastronomie und einem großen Traum. Covid hat Ängste verbreitet, aber wir haben uns entschieden, das Gegenteil zu schaffen: *einen Ort, an dem Wärme, Freude und Genuss zusammenfinden.* So packten wir all unsere Leidenschaft und Expertise und zogen von Sindelfingen nach Wart, um hier unsere Vision zum Leben zu erwecken.

Unser Versprechen an Sie:

1. **Einladende Gastlichkeit** – Wir wissen, dass Ihre Zeit kostbar ist, und schätzen es, dass Sie sich für einen Besuch bei uns entscheiden.
2. **Empfehlungen mit Herz** – Gerne beraten wir Sie persönlich und finden für Sie das perfekte Gericht, ganz so, wie es traditionell der Wirt in Griechenland tut.
3. **Kulinarischer Genuss** – Lassen Sie sich von unseren hausgemachten Köstlichkeiten verwöhnen, bei denen alles mit Liebe und Sorgfalt von Hand zubereitet wird, vom ersten Bissen bis zum Dessert.

Erleben Sie bei uns unbeschwerte Stunden, die vom herzlichen Geist der griechischen Gastfreundschaft getragen werden. **Sollten Sie einmal das Gefühl haben, das Essen hätte nicht Ihren Erwartungen entsprochen, sind wir so überzeugt von unserem Service, dass wir Ihnen nicht nur die Kosten für das Essen, sondern auch für die Anfahrt erstatten.**

Auch Allergiker sind bei uns bestens aufgehoben: Wir bieten eine separate Speisekarte mit allen wichtigen Informationen.

Bei „Das Mediterrane“ verdienen Sie und Ihre vierbeinigen Freunde nur das Beste – herzlich willkommen in unserer Familie!

Herzlich Willkommen
Ksenia und George

Kern
Der Getränkespezialist
Neuweiler • Altensteig
Wildberg • Nagold



MANNA
Feinkost aus Griechenland

**Schwaben
Bräu**
Fließend schwäbisch.



SOKRATISGOURMET
Fisch • Fleisch • Feinkost

Lieblings Speisen Unserer Gäste

Lammkoteletten von dem edlen Lamm Carré

Hochwertige Lammkoteletten serviert

mit einer herrlichen erfrischenden Orangen-Zitronenkräutersalat und Gebratenem Gemüse

33

Bifteki (Gefülltes Fleischküchle) mit Pommes und Joghurtsauce

Saftiges Gefülltes Fleischküchle mit Feta Käse gefüllt , Selbstgemachten Pommes,
Zwiebeln Karroten gegrillter tomate, oliven ,Joghurt Kümmelsauce

20

[Sehr Beliebt] Gegrillte Leber Mit hausgemachter Pilzbutter

Saftige Leber gegrillt, gekrönt mit einer hausgemachten Pilzkräuterbutter, Kartoffel Püree und Karottensalat

19

Meeresfrucht-Garnelen „ Safran Manestra“

Gekochte reismudeln in Garnelen-Safran Bisque,Kalamari,Miessmuschelfleisch, frischen Kräutern, Knoblauchöl und
gegrillten Garnelen serviert im tonntopf (Paella Griechischer Art)

26

Lieblings Platten

(Ab 2 Personen)

„Das Mediterrane“ Vorspeisen Platte

Gemischte Vorspeisen-Platte nach Art des Hauses mit Kalten und Warmen vorspeisen.

12 p.P

„Altensteig“ Platte

Suwlaki vom Schwein und Hähnchen, knuspriger Gyros , Bifteki mit Feta käse,
Hausgemachte Pommes Frites , Hausgemachter Kartoffelpüree Pita Brot und Tsatsiki

21 p.P

„Surf&Turf“ Platte

Saftiger Gyros,Knusprige Baby Kalamari, Hähnchenspies, dazu hausgemachte Pommes
frites, Kritharaki, Pita brot, Tsatsiki und Roter Tsatsiki

28 p.P

Das Mediterrane

Authentische Griechische Küche

Unser Griechenland-Erlebnis Gruppenmenü für 4 Personen oder mehr! 🇬🇷

Schlemmen Sie sich durch drei Köstliche Gänge!
Genießt zu viert oder mehr

ein griechisches Festmahl mit folgenden Köstlichkeiten:

- **Bauernsalat** mit Feta, Oliven, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Pepperoni und Paprika
- **Bunt gemischter Salat**
- **Gegrillte Paprika**
- **Gegrillter Kefalotyri Käse**
- **Original Feta Käse**
- **Kalamon Oliven**
- **Tsatsiki**
- **Fave Humus**
- **Taramas** (Kabeljau-Kaviar-Crème)
- **Bugurdi** (Feta, Tomaten und Kefalotyri-Käse im Tontopf gebacken)
- **Gegrillte Austernpilze** und **Portobello-Pilze**
- **Gebratene Ofenkartoffeln**
- **Brot und Pita**
- **Saftig gegrillte Schweinespieße**
- **Super zarte gegrillte Hähnchenspieße**
- **Unser hausgemachtes Gyros nach traditioneller Art**
- **Bifteki** mit original griechischem Feta-Käse gefüllt
- **Hausgemachte Kartoffel-Pommes**
- **Frisches Kartoffelpüree**
- **Noch mehr Tsatsiki**
- **Verschiedene Desserts für alle**

Preis pro Person: nur 29,70 Euro!

Ein echtes griechisches Festmahl – wie in Griechenland!
(Bei Allergien bitte nachfragen – wir beraten euch gern.)

- +10,00 Pro Portion Leber (Nur Für das Menü)
- +10,00 Pro Portion Panierte Baby Kalamari (Nur Für das Menü)
- +16,00 Pro Portion Lamm Karre (Nur Für das Menü)



Griechische Klassiker

Gyros mit Pommes und Tsatsiki

Portion saftig gebratener Gyros nach hausart zubereitet mit Selbstgemachten Pommes, Zwiebeln Karroten, gegrillter tomate, oliven und einem Schälchen Tsatsiki

18

Suvlaki mit Pommes und Tomaten Chutney Dip

Köstliche gegrillte Schweinefleischspieß Serviert mit würzigem Tomaten Chutney, Selbstgemachten Pommes, Zwiebeln Karroten gegrillter tomate, oliven

18

[Sehr Beliebt] Bifteki (Gefülltes Fleischküchle) mit Pommes und Joghurtsauce

Saftiges Gefülltes Fleischküchle mit Feta Käse gefüllt , Selbstgemachten Pommes, Zwiebeln Karroten gegrillter tomate, oliven ,Joghurt Kümmelsauce

20

Hähnchen Suvlaki mit Pommes, Joghurtsauce

Zart gegrillte Hähnchenfleischfiletspieße mit knusprigen Selbstgemachten Pommes, Zwiebeln Karroten gegrillter tomate, oliven ,Joghurtsauce

20

Extras

(Nur Nur Als zusatz für Die Griechischen Klassiker nicht als Portion)

+3,00 Gyros oder +Souvlaki (Schwein oder Hähnchen)

+6,00 Kalamari

+6,00 Bifteki

+6,00 Leber

+2,50 Pommes überbacken mit Käse

Alle Preise sind in Euro inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer *Sollten Sie Fragen zu unseren Zusatzstoffen haben, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

Leckere Meeresfrüchte

Gegrillte Wildfang Garnelen .

Knackig Gegrillte Wildfang Garnelen mit Knoblauchöl und frischer Zitrone serviert

26

Panierte Baby Kalamari (Tintenfisch)

Babytintenfische frittiert in luftiger Mehlpanade mit Kartoffelheu, Tsatsiki und frischer Zitrone serviert

21

[Sehr Beliebt] Meeresfrucht-Garnelen „ Safran Manestra“

Gekochte reismudeln in Langusten-Safran Bisque, Kalamari, Miessmuschelfleisch, frischen Kräutern, Knoblauchöl und gegrillten Wildfang Garnelen serviert im tonntopf (Paella Griechischer Art)

26

Oktopus Gegrillt mit Kritharaki (Reisnudeln)

Zart in Mavrodafne Rotwein gekochter Oktopus mit Kritharaki nudeln in Rotweinktopus Saucegekocht

27

Fragen Sie nach unserer Frisch Fisch auswahl des Tages

Wir nehmen auch gerne Fische Vorbestellungen an.



Spezialitäten des Hauses

Lammkoteletten von dem edlen Lamm Carré

Hochwertige Lammkoteletten serviert

mit einer herrlichen erfrischenden Orangen-Zitronenkräutersalat und Gebratenem Gemüse

33

[Sehr Beliebt] Gegrillte Leber Mit hausgemachter Pilzbutter

Saftige Leber gegrillt, gekrönt mit einer hausgemachten Pilzkräuterbutter, Kartoffel Püree und Karottensalat

19

Rinderzunge Steaks mit Bratkartoffeln

Zart gebratene Rinderzungen Steak Scheiben
mit Rotem Tsatsiki und griechischen Bratkartoffeln.

21



Familien Platten

(Ab 2 Personen)

[Sehr Beliebt] „Das Mediterrane“ Vorspeisen Platte

Gemischte Vorspeisen-Platte nach Art des Hauses mit Kalten und Warmen vorspeisen.

12 p.P

„Altensteig“ Platte

Suwlaki vom Schwein und Hähnchen, knuspriger Gyros , Bifteki mit Feta käse, Hausgemachte Pommes Frites , Hausgemachter Kartoffelpüree Pita Brot und Tsatsiki

21 p.P

„Surf&Turf“ Platte

Saftiger Gyros,Knusprige Baby Kalamari, Hähchenspies, dazu hausgemachte Pommes frites, Kritharaki, Pita brot, Tsatsiki und Roter Tsatsiki

28 p.P

„Das Mediterrane“ Spezial Platte

Lamm Carré, Gegrillte Leber, Garnelen, Baby Kalamari, Hausgemachte Pommes Frites, Hausgemachter Kartoffelpüree Kritharaki nudeln, Pita brot und Hausgemachte cremen und Saucen.

35 p.P

„Das Mediterrane Tsatsiki Fondue“

Gegrillte Schweinespieße, Saftiges Gyros, Knackiges Gemüse, Hausgemachte Pommes, Brot Und ein Fondue Topf mit unserem Spezial Tsatsiki Fondue mix (Für diejenigen die Sauce lieben)

28 p.P

Vegetarische Gerichte

Pilz Pfanne

Gegrillte Austern und Portobelo Pilze mit selbstgemachtem Balsamico Dressing
Gewürfelten Kartoffeln und würzigem Kefalotiri Käse Spalten

20

Ladero (ähnlich wie Gemüse Ragout)

In Olivenöl Gekochtes saisonales Gemüse mit Kartoffeln frischen Kräutern und einer Portion Feta Käse mit
Oliven und Brot.

17

Hilopites Nudeln mit Gegrillter Zucchini

Cherry Tomanten. Rosmarin-Knoblauch Pesto-Sauce, frischer Minze , gekrönt mit Kefalotiri Käse

19



Salate

Bauern Salat Klein oder Groß

Original Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Oliven,
Zwiebeln, Peperoni, sanftem Feta Käse und ausgewähltem Oliven Öl

8,7/16

Beilagen Salat

Grüner Salat mit Tomaten, Gurken, Karotten und selbstgemachtem Balsamico Dressing.

5.5

“Das Mediterrane” Salat Klein

Feingeschnittener Iceberg Salat mit saisonalem Obst Olivenöl-Balsamico Dressing gerösteten Mandeln und Kefalotyri Käse Flakes

6.6



Kalte Vorspeisen

Tsatsiki mit Pita und Oliven

7.5

Fava-Rotebeete Humus mit Pita und Oliven ^A

7.5

Taramas mit Pita und Oliven

(Kabeljau Kaviar creme),

7.5

Trio Creme

(Fava-Rotebeete Humus, Tsatsiki, Taramas)

11

Feta mit Oliven

Zarter Feta Käse mit extra nativem Oliven Öl und fleischigen Kalamon Oliven.

7,70

Extra pita oder Brot +2,00 ^A



Warme Vorspeisen

Bugiurdi

Feta, Tomaten und Kefalotiri Käse im tontopf im ofen gebacken (Optional Auch scharf)

11

Gegrillter Kefalotiri Käse (Saganaki) mit Amarena Kirschsauce

Kefalotiri Käse gegrillt mit Sesam und Amarena Kirschsauce serviert

15

Gegrillte Paprika

Gegrillte Paprika Rot Spitz mit Oliven Öl und weisem Balsamico Essig

8

Gegrillte Paprika mit Original Feta Käse

Gegrillte Paprika Rot Spitz mit Oliven Öl und weisem Balsamico Essig

11

Gebratene Ofenkartofel Mit Rotem Tsatsiki

Ofenkartoffel gespalten und knusprig angebraten serviert mit „Rotem Tsatsiki“

12

Für die junge Helden

(Nur für Kinder bis 16 Jahre alt)

Schweinchen „Nest“

Hausgemachte Pig-Nuggets im „Kartoffelnest“ mit Ketchup und Mayonnaise

9

Hähnchen „Nest“

Hausgemachte Chicken Nuggets im „Kartoffelnest“ mit Ketchup und Mayonnaise

9

Gyros mit und Pommes

Kleine Portion Hausgemachter Gyros mit hausgemachten Pommes, Ketchup und Mayonnaise

9

Beilagen Zur Wahl

Hausgemachte Griechischer Art Bratkartoffeln (In tomatenmark und Frischen Kräutern)

Hausgemachte Pommes Frites

Kritharaki (Griechische nudeln in Reisform, in Tomatensauce gekocht)

Hausgemachter Kartoffel Püree mit Gebratenem Knoblauch

Gebratenes saisonales Gemüse

Je 5,50

Extra +2,50 Geriebener Käse

Mini Desserts

Gebackenes Mastix Eis

Gebackenes hausgemachtes Mastix Eis in Einer knusprigen mandelhülle auf und

Auf Kandierte Orangen serviert

9

Griechischer Joghurt

Griechischer Joghurt mit Knackigen Walnüssen und Wald Honig

4

Galaktobureko

Filo teig (Wie bei Baklava) mit Vanille creme Füllung und Gekrönt mit Pistazien Splittern

4.5

NEU Rawani mit Schokolande Sauce

Rawani-Kuchen (ähnlich wie Rührkuchen) mit Orangen, Nuss- und Schokostückchen, getränkt mit Orangensirup und serviert auf selbstgemachter Schokoladensauce.

5.2

Dessert Platte Surprise (ab 2 Personen)

Eine Bunte Dessert-Konstellation für diejenigen, die sich nicht entscheiden können.

9 p.P

Alle Preise in Euro inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer *Sollten Sie Fragen zu unseren Zusatzstoffen haben, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

Das Mediterrane



Authentische Griechische Küche

Warme Getränke

Griechischer Kaffee	3,5
Tasse Kaffee	3,5
Espresso	2,6
Cappuccino	4,2
Latte macchiato	5,2
Glas Samova BioTee – Früchte, Pfefferminze, Darjeeling, Earl Gray, grüner, Kamille	3,5
Heiße Schokolade	4,5

Alkoholfreie Getränke

Cola 0,33L	4
Fanta 0,33L	4
Spezi 0,33L	4
Cola Light 0,33L	4
Sprite 0,33L	4
Cola Zero 0,33L	4
Orangensaft 0,2L 0,4L	3,7/5,2
Apfelsaft 0,2L 0,4L	3,7/5,2
Maracujasaft Nektar 0,2L 0,4L	3,7/5,2
Apfelschorle 0,2L 0,4L	4/4,8
Orangensaftschorle 0,2L 0,4L	4/4,8
Johannisbeerschorle 0,2L 0,4L	4/4,8
Maracujaschorle 0,2L 0,4L	4/4,8
Teinacher Mineralwasser Gourmet Medium oder Still 0,25L	4
Teinacher Mineralwasser Gourmet Medium oder Still 0,75L	5,8

Das Mediterrane



Authentische Griechische Küche

Bier Auswahl

Export 0,5 L	5,2
Hefeweizen 0,5 L	5,2
Radler 0,5 L	5,2
Diesel (Cola Bier) 0,5 L	5,2
Hefeweizen Alkoholfrei 0,5 L	5,2
Pils Alkoholfrei 0,3 L	3,9
Kristalweizen 0,5 L	5,2
Pils 0,3 L	3,9

Aperitifs

Ouzo Plomari 200ml	14
Ouzo Plomari 2 cl	3,5
Tsipuro Mangus ohne Anis 200ml	16
Aperol Spritz	6,5
Martini Blanco 4cl	4
Campari Orange	6,5
Hugo	6,5
Sekt	5,5

Wein im Glass

Spätburgunder Rot (trocken), Durbacher QbA , 0,1/0,2 l	4,5/6,6
Spätburgunder/Weißherbst (trocken) Rose, Durbacher QbA , 0,1/0,2 l	4,5/6,6
Grauburgunder Weiß (trocken), Durbacher QbA , 0,1/0,2 l	4,5/6,6
Imiglikos Rot oder Weiß (Halbtrocken), Tsantali , 0,1/0,2 l	4,5/6,6
Agiorgitiko Rot (trocken-Fruchtig), Nemea , 0,1/0,2 l	4,5/6,6
Xinomavro Rot (trocken), Naussa Tsantali, 0,1/0,2 l	4,5/7,5
Xinomavro Rosé (trocken-Fruchtig), Amyndeon, "Akakia" , 0,1/0,2 l	4,5/7,5
Mavrodafne, Rot (Süß-Dessertwein), Tsantali , Patras 0,1/0,2 l	4,5/7,5
Mosxofilero Weiß (Trocken-Fruchtig), Peloponese , "Electus" 0,1/0,2 l	4,5/6,6
Weinschorle 0,25 Rot, Weiß, Rosé	5,2



Flaschenweine

Weißwein

Malagouzia Domain Costa Lazaridi Trocken 0,75 L
Rebsorte Malagouzia, Fruchtig ,blumig, leicht prickelnd mit Harmonischem abgang
Pfirsich und Birne noten

37

Kidonitsa Oenops Trocken 0,75 L
Prosotsani Drama. Altgriechische Rebsorte Kidonitsa traditionell gereift in der
Amphora. Begrenzte Produktion (1200stück/Jahr)
Volles Pfirsich Aroma, sanft, elegant rund.

48

Mosxofilero „Blanc de Gris“ Tselepos Estate Trocken 0,75 L
Rebsorte Mosxofilero, Fruchtig, Frisch, sanfter character, Apfel, Honig noten

36

Retsina, Anastasia Frangu Trocken, Geharzt 0,75 L
Rebsorte Savatiano, Säuerlich, Zitronen und Minze Aromen, Erdig

33

Das Mediterrane



Authentische Griechische Küche

Roséwein

Akakies , Kir-Yianni Trocken 0,75 L

Rebsorte Xinomavro, P.D.O Amyndeon, Elegant, Intensive Erdbeer Aromen, fruchtig,
milder Abgang

26

Mosxato Halb-Trocken 0,75 L

Rebsorte Muscat-Tyrnabos P.D.O Tyrnabos. Kräftige Rosen Aromen,
Stark-fruchtiger Geschmack, milde sauren.

27

Rotwein

Nemea Agiorgitiko-Imigliko Rot Halbtrocken 0,75 L

P.D.O Nemea .Rebsorte Agiorgitiko sanft, süß, samtiger Abgang ,

27

Petra & Fos Lafazanis Rot Trocken 0,75 L

P.D.O Nemea .Rebsorte Agiorgitiko Dunkel, Kräftig leichte Tanninen,

27

Koniaros bio Wein 2015 Trocken 0,75 L

Rebsorte Koniaros, Altgriechische fast ausgestorbene Rebsorte, von Hand erlesen und
produziert, Rubinrote Farbe. Feine Tanninstruktur, Aromen von dunkler Schokolade und
Pfeffer,

100

Damascous Trocken 0,75 L

P.D.O, VQPRD Naussa .Rebsorte Xinomavro 2016, Zwischen 6-8 in gerauchten eichen
Holzfässern gereift, Kräftig, elegant , ausgewogen mit mildem Abgang

37