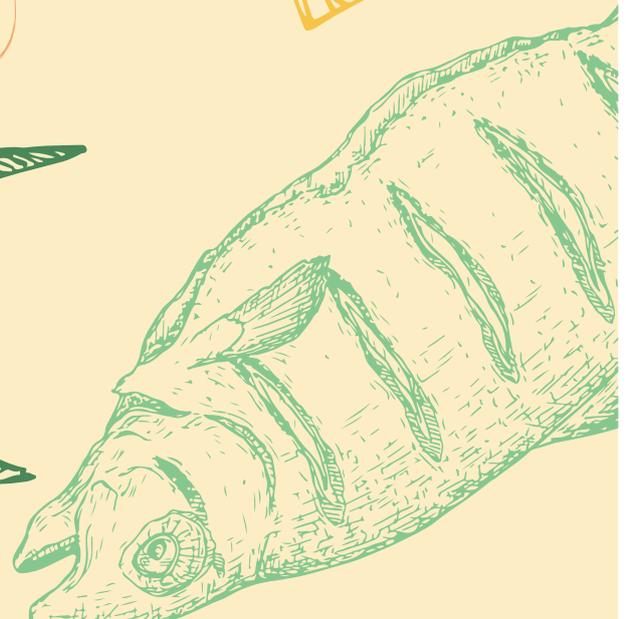




Creta

Mezedes Kouzina



***HERZLICH WILLKOMMEN AUF EINER
GASTRONOMISCHEN REISE DURCH
DIE MEDITERRANE KÜCHE.***

*Die Philosophie der griechischen Küche basiert auf den Werten der Gemeinschaft!
Die ganze Familie, sowie Freunde und Bekannte sitzen zusammen an einem
Tisch und genießen eine wunderschöne Auswahl an vielen kleinen
griechischen Köstlichkeiten: „Mezedes“.*

*Diese Philosophie vertreten wir mit Leidenschaft und möchten Sie
auf einer Reise durch neue und alte Rezepte voller fantastischer
Aromen und Geschmäcker begleiten*

*Wir wünschen Ihnen einen
guten Appetit!*

Wir verwenden nur frische Zutaten!!

*Bitte beachten Sie unsere Hinweise zu
den Allergenen und Zusatzstoffen*

MEZEDES

CREMES

- 1 **Tzatziki** 5,20
mit Roter Bete, Knoblauch, fruchtigem
Essig, frischen Gurken & Joghurt 2,5,f,4,8,3
-
- 2 **Taramas** 7,60
Weiße Fischroggen-Creme d,a,5,2,3
mit Olivenöl & Zitrone verfeinert
und Kartoffeln
-
- 3 **Ktipiti** 6,70
Feta und Manuri-Creme 2,5,3
Käsecreme mit rotem & grünem Paprika
sowie frischen Kräutern
-
- 4 **Melitsanosalata** 6,20
Auberginen Creme 2,5,3
Auberginen, rote Paprika, Knoblauch,
Zwiebeln, Essig & frische Petersilie
-

HAUSGEMACHTE SUPPEN

- 10 **Kotosoupa** 5,90
Hühnersuppe c,5,2,3
mit Reis und geriebenem Hartkäse
-
- 11 **Chortosuppa** 4,50
Gemüsesuppe 2,3,5
aus frischem Gemüse dazu ein
überbackenes Käsebrot

KALTE

MEZEDES

- 20 **Tartar Solomou** 12,90
Lachstartar d,2,3,5
mit Avocado, Gurken, Zwiebeln
und etwas Zitronensaft
-
- 21 **Aginares Gemistes** 7,50
Artischockenherzen 2,5,1,f
Artischocken in Olivenöl und Zitrone,
Oregano mit geriebenem Feta Käse
-
- 22 **Sardeles Marinates** 8,90
Mariniertes Sardinenfilet d,5,2,4
in Olivenöl, Zitronensaft & frischem Dill
-
- 23 **Ntakos nach Creta Art** 7,50
aufgeweichtes Hartbrot in Olivenöl 2,5,6
mit Tomatenstücken, Oliven, Zwiebeln,
Kapern, Fetakäse & Oregano
-
- 24 **Thalassini Salata** 12,90
Meeresfrüchte Salat k,2,9,5
mit Kapern, Oliven, Sellerie, Karotten,
Dill und Petersilie in Hausdressing
-
- 25 **Marinaristo Chtopodi** 11,90
mariniertes Octopus mit 6,2,4
Olivenöl und Essig
-
- 26 **Calamari Marinato** 10,90
marinierte Calamari Ringe mit d,2,4
Olivenöldressing, Kirchtomaten,
frische Zwiebeln, Paprika und Chili

WARME MEZEDES AUS DEM MEER

- 30 **Sardeles** 8,90
Sardinen Grill f,2,3,4
Weinblättermpesto und Knoblauch
-
- 31 **Sardeles Fournou** 9,90
Sardinen aus dem Backofen f,2,3,4
mit Sellerie, Zwiebeln & frischer Petersilie, Tomaten
-
- 32 **Chtapodi Sto Grill** 12,90
Oktopus vom Grill k,5,4
mit Fava-Creme
-
- 33 **Chtapodi Ouzo** 14,90
Oktopus vom Grill k,5,4
mit frischen Zwiebeln, Kapern, Fenchel Chilli in Orange Ouzo Sauce
-
- 34 **Mikrolimano** 8,90
Garnelen in pikanter Tomatensauce mit Ouzo verfeinert & Fetakäse k,2,3
-
- 35 **Calamari Sto Grill** 11,50
mit rotem und grünem Paprika, Knoblauch & Olivenöl-Dressing k,4,2,3
-
- 36 **Calamari Gemisto** 12,90
Calamari gefüllt mit Feta Käse und Paprika k,4,2,3
-
- 37 **Psarokeftedes** 8,50
Fischbällchen f,a,d,2,3
aus Fischfilet mit Zucchini Gemüse und Kartoffeln
-
- 38 **Bakaliaros Skordalia** 9,50
Stockfisch d,a,f,2,3
in würziger Kruste mit Knoblauchcreme
-
- 39 **Garites Fournou Creta** 9,50
Überbackene Garnelen d,a,f,2,3
mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Sellerie, Knoblauch, Petersilie, Thymian, überbacken mit Feta-Käse

MEZEDES AUS DEM GARTEN

- 40 **Kolokithakia Rollo** 8,50
Gefüllte Zucchini 2,5,4
mit Rucicola, Käse Creme, frische Zwiebeln in leichter Tomatensauce
-
- 41 **Kolokithokeftedes** 7,90
Zucchini bällchen 2,5,4,c,f
mit Fetakäse, Zwiebeln, frischer Minze, Eiern & Gewürzen
-
- 42 **Fava Santorini** 5,60
Püree aus gelben Plattererbsen mit Kapern, Zwiebeln & Olivenöl 1,2,3
-
- 43 **Ntolmadakia** 6,50
Weinblätter 2,3,4,5
gefüllt mit Reis, frischer Minze und Gewürzen dazu Tzatziki
-
- 44 **Tiganita Kolokithia** 5,90
Gebratene Zucchini scheiben f,c,3
mit Tzatziki
-
- 45 **Aginares Polita** 7,90
Artischocken c,2,3,5
a la Polita mit einer leichten Zitronensauce
-
- 46 **Imam** 7,90
Auberginenscheiben, Tomaten, Zwiebeln, Paprika mit Fetakäse und frischem Basilikum 2,3,4,5
-
- 47 **Plaki** 5,90
Riesenbohnen in Tomatensauce, Sellerie, Paprika, Zwiebeln & Fetakäse 2,4,5
-
- 48 **Spanakopita** 7,50
Blätterteig gefüllt mit Feta Käse und Spinat 2,4,5
-
- 49 **Tiganites Melitsanes** 5,90
gebratene Auberginenscheiben 2,4,5
-
- 50 **Piperies Psites** 6,50
Gegrillte Peperoni 2,4,5
mit Knoblauch, Olivenöl, Oregano

MEZEDES MIT FLEISCH

- 51 **Spetsofai** 8,90
Pikante Creta Wurst in Tomatensauce
mit Paprika, Chili & Knoblauchgewürz
1,2,3,5,7
-
- 52 **Susukia „Izmir Art“** 8,90
Hackfleisch mit Tomatensauce, Zwiebeln
Kartoffeln, Joghurt 4,5
-
- 53 **Sikoti Savore** 9,90
Kalbsleber „Savor Art“
mit Rosmarin, in einer feinen
Rotwein-Essigsauce 4,5
-
- 54 **Tigania Creta Art** 8,90
Tigania 3,4,5
in der Pfanne gebratenes Hähnchen
oder Schwein mit Zwiebeln, roter
Paprika & Oregano in Weißweinsauce

-
- 55 **Moussaka** 11,90
Aubergine & Rinderhackfleisch mit
Kartoffelscheiben, Bechamelsauce &
Käse überbacken 3,4,5
-
- 56 **Sikoti Tigania** 10,90
Kalbsleber, Zwiebeln, Paprika, Tomaten
roter Essig 3,4,5
-
- 57 **Keftedakia** 8,90
Rindhackfleischbällchen mit Zwiebeln, Sellerie
Tomatensauce Joghurt

MEZEDES MIT KÄSE

- 60 **Feta Fournou** 7,90
Überbackener Fetakäse
mit frischen Tomaten, Zwiebeln
und Knoblauch f,2,3
-
- 61 **Graviera Kritis** 7,00
Hartkäse aus Ziege und Schafmilch
mit Olivenöl und Oregano f,s,1
-
- 62 **Halloumi** 7,90
mit frischen Tomatenscheiben,
Zucchini-Stücken & Balsamico f,s,1
-
- 63 **Mizitra** 6,90
Ziegenweichkäse
Mizithra aus Creta mit aromatischem
Honig & Sesamkernen (saisonal) f,j,2
-
- 64 **Manuri** 7,00
mit Balsamico & Pistazien f,1,2,9

KNACKIGE SALATE

- 70 **Choriatiki** 10,90
Griechischer Bauernsalat
mit Fetakäse, Tomaten, Gurken,
Oliven & Zwiebeln f,2,3,6
-
- 71 **Kritiki Salata** 12,90
Creta Salat
mit gekochten Kartoffeln, und Eier,
Zwiebeln, Tomaten, Oliven, Feta-Käse
& Kapern und Granatapfel 2,3,6,f,c
-
- 72 **Aegean Salata** 11,90
Ägäis Salat
Mix-Salat mit roter Bete, Fenchel,
Nüssen, Graviera Kreta, Tomaten
in Orangenvinaigrette 2,3,4,5,e,f

HAUPTGERICHTE AUS DEM MEER

- 100 **Fileto Lavraki** 20,90
Wolfsbarschfilet 3,5,7,8
Erbsenpüree mit Kirschtomatensauce
-
- 101 **Barbunia** 19,90
Rotbarbe f,d,3,5
mit Spinat, Babykartoffeln in einer
leichten Zitronensauce
-
- 102 **Solomos** 19,90
Lachsfilet f,d,3,5
mit Gemüse, Kartoffeln & pikanter
Tomatensauce
-
- 103 **Tsipoura** 20,90
Doradenfilet d,3,5,7
mit Kartoffeln, Gemüse
Mediterrane Art
-
- 104 **Psaro Piatela** 24,90
Creta Fischteller k,4,5
Doradenfilet, gebratene Calamari,
Meerbarben, dazu Gemüse und
Kartoffeln Mediterrane Art
-
- 105 **Garites Scharas** 24,50
Riesengarnelen b,k,5,7,3
mit Gemüse und Kartoffeln
Mediterrane Art dazu hausgemachter Dip

HAUPTGERICHTE

MIT FLEISCH

- 110 **Souvlaki Kotopoulo** 14,90
Hähnchenspieß f,3,4,5
mit Tomaten, Zucchini, Zwiebeln
dazu Backofenkartoffeln
-
- 111 **Kotopoulo Creta Art** 16,90
Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Fetakäse d,4,5
Tomaten, Oliven, Tomatensoße dazu
traditioneller Reis aus Creta
-
- 112 **Souvlaki Chirina** 14,90
Schweinspieß 2,3,4
aus dem besten Stück vom Schwein, mariniert
mit Pfeffer, Oregano, Zitrone und Olivenöl,
dazu Backofenkartoffeln
-
- 113 **Chirino Fileto** 17,90
Schweinemedallions mit Mavrodaphne Sauce, d,4,5
Champignons, Rosmarin, dazu
Brokoli/Blumenkohlreis
-
- 114 **Giouvetsi** 14,90
Kritharaki Nudeln in frischer Tomatensauce mit d,4,5
Rindfleischstücken und geriebenen Feta Käse
-
- 115 **Bifteki** 15,90
Rinder-Hacksteak gefüllt mit Feta-Käse, f,2,4,5
dazu Tomaten & Paprika, Backofenkartoffeln
-
- 116 **Sikoti Sto Grill** 19,90
Kalbsleber vom Grill d,4,5
mit Zwiebeln, Oregano, dazu Reis und Tzaziki
-
- 117 **Creta mix Grill** 20,90
mit Lammkottlett, Rinderleber, Schwein- & d,4,5
Hähnchen-Spieß, sowie Susuki,
dazu Backofenkartoffeln
-
- 118 **Rumpsteak „Creta Art“** 23,50
Steak mit Backofenkartoffeln 2,3,4,5
dazu hausgemachte Sauce
-
- 119 **Arni Souvlaki** 19,90
Lammspieße 3,5,d,j,f,g
Paprika, Knoblauch, Lorbeerblätter,
mariniert mit Rosmarin und Pfeffer;
dazu Backofenkartoffeln
-
- 120 **Pidakia in Art „Anogia“** 23,90
Lammkottlett 1,2,3,5
vom Grill, traditionelle marinaden
Mischung aus Anogia dazu Backofenkartoffeln
-
- 121 **Kare Arniou** 27,90
Lammkrone 3,5,d,j,f
in einer Senf - Pistazien Kruste dazu
Auberginenpüree und Backofenkartoffeln

Alle Fleischgerichte mit Beilagenesalat

VEGANE

HAUPTGERICHTE

- 200 **Moussaka** 12,90
Auberginen, Zucchini, Kartoffeln, Linsen, 3,4,5
& Paprika
-
- 201 **Gemistes Melitsanes** 9,90
Auberginen gefüllt mit Tomaten, Linsen, 3,4,5
Zwiebeln, Thymian, Basilikum und Sellerie

EXTRAS & BEILAGEN

- 250 **Pommes frites** 2,90
- 251 **Backofenkartoffeln** 4,50
mit Zitrone, Oregano, Olivenöl
- 252 **Gemüse** 2,90
- 253 **Tomaten Reis** 2,90
- 254 **Pita Brot** 2,00

SÜSSES FÜR DANACH DESSERTS

- 300 **Baklava** 6,80
Feiner Blätterteig mit Nüssen, a,l,e,g,f
Zuckersirup sowie Nelken & Zimt
Kugel Vanilleeis
-
- 301 **Galaktoburiko** 6,90
Blätterteig gefüllt mit Grießpudding f,a,c,2,3
Kugel Vanilleeis
-
- 302 **Ekmek Kadaifi** 7,50
Strohblätterteig mit einer Creme f,g,a,c,1
Vanilla und Nüssen
-
- 303 **Griechischer Joghurt** 6,20
mit Honig, Nüssen & frischem Obst f,e,2
-
- 304 **Bougatsa** 6,90
Blätterteig gefüllt mit Vanillecreme
-
- 305 **Eis** 4,90
Verschiedene Sorten f,1,2
mit Himbeer oder Schokosauce

KALTE GETRÄNKE

400	TS Mineralwasser <i>Naturelle</i>	5,90 0,75 l
401	TS Mineralwasser <i>Naturelle</i>	2,30 0,25 l
402	TS Mineralwasser Medium <i>mit Kohlensäure</i>	5,90 0,75 l
403	TS Mineralwasser Medium <i>mit Kohlensäure</i>	2,30 0,25 l
404	TS Apfelsaftschorle	2,60 0,25 l
405	Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta, Sprite, Mezzo Mix	2,40 0,20 l
406	Orangina	2,70 0,25 l
407	Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	2,40 0,20 l

FRUCHTIGE SÄFTE

410	Apfelsaft	2,40 0,20 l
411	Orangensaft	2,50 0,20 l

BIERE FRISCH VOM FASS

420	Warsteiner Premium Pilsener	2,70 0,30 l
421	Warsteiner Radler oder Cola-Bier	2,70 0,30 l

BIERE AUS DER FLASCHE

430	Warsteiner <i>Alkoholfrei</i>	2,90 0,33 l
431	König Ludwig Weißbier <i>Dunkel - hell - Alkoholfrei</i>	4,30 0,50 l
432	Warsteiner Radler <i>Alkoholfrei</i>	2,90 0,33 l
433	Isenbeck Malzbier	2,30 0,33 l

HEISSE GETRÄNKE

440	Mocca Griechisch	2,40 Tasse
441	Espresso	2,10 Tasse
442	Espresso Doppio	3,90 Tasse
445	Kaffee Crema	2,40 Tasse
447	Tee Verschiedene Sorten	2,10 Tasse

SEKT & CHAMPAGNER

450	Champagner Hausmarke	45,00 Flasche
451	Veuve Clicquot oder Moët Champagner	80,00 Flasche
452	Cremant	29,00 Flasche

LONGDRINKS & SPIRITUOSEN

460	Wodka Orange oder Lemon	5,90 4 cl
461	Gin Tonic	5,90 4 cl
462	Johnny Walker Red Label	3,20 2 cl
464	Jack Daniels	3,20 2 cl

ZUM BEGINN APERETIF

470	Martini Rosso oder Bianco	4,20 4 cl
471	Campari Orange oder Soda	5,90 5 cl
472	Ricard	4,60 4 cl
473	Ouzo	4,60 4 cl
474	Rakomelo	4,70 4 cl
475	Aperol Spritz	5,90
476	Hugo Spritz	5,90
477	Crémant	4,50 0,1 l
478	Lillet Berry	5,90

ZUM ABSCHLUSS DIGESTIF

480	Metaxa 7*	3,80 2 cl
481	Metaxa 12*	4,20
482	Metaxa Reserva	6,50 2 cl
484	Creta Raki	3,90 2 cl
485	Williams / Framboise oder Mirabelle	3,70 2 cl
486	Tentura Classic	3,80 2 cl

TROCKENE ROSÈWEINE

500	Makedonikos Moschomavro - Xinomovro	5,50 0,20 l
	<i>Rote aromatische Rebsorte, Erdbeere und rote Johannisbeeren</i>	
501	Eros & Psyche Rosè	6,80 0,20 l
	<i>Xinamavro/ Malagouzia Der Rosewein für die Liebenden! charakterstark, fruchtig</i>	

TROCKENE WEISSWEINE

511	Grauburgunder	5,90 0,20
	<i>Fruchtiges Aroma</i>	
512	Grauburgunder	22,90 Flasche
	<i>Weingut Schmidt 1753</i>	
513	Moschofilero	5,60 0,20
	<i>Frisch, fruchtig, leicht, rassig aromatisch</i>	
514	Assyrtiko - Santorini	6,50 0,20
	<i>Fruchtbetont, mittelmäßig rassig, pikant</i>	

TROCKENE ROTWEINE

521	Merlot	5,90 0,20
	<i>Samtig, mittelmäßig</i>	
522	Syrah	5,90 0,20
	<i>Körperreich, tanninbetont, komplex</i>	
523	Agioritiko	5,90 0,20
	<i>Gut strukturiert und würzig mit zartem Kräuterduft</i>	

HALBTROCKENE WEINE

540	Rotwein Imiglikos	4,90 0,20 l
541	Weißwein Imiglikos	4,90 0,20 l
542	Rosé Imiglikos	4,90 0,20 l
543	Retsina Harzwein	4,90 0,25 l
544	Retsina Harzwein	9,00 0,50 l
545	Vinsanto Dessertwein	5,50 2cl

Zeichenerklärung Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff / 2. mit Konservierungsstoff /
3. mit Antioxidationsmittel / 4. geschwefelt /
5. mit Geschmacksverstärker / 6. geschwärzt /
7. mit Phosphat / 8. mit Süßungsmittel

Zeichenerklärung Allergene

- a) Weizen / b) Krebstiere / c) Eier / d) Fische / e) Erdnüsse
- f) Milch & Laktose / g) Pistazien / h) Haselnüsse / i) Senf
- j) Sesamsamen / k) Weichtiere

Explications des symboles des additifs

1. avec colorant / 2. avec conservateur /
3. avec antioxydant / 4. traité au soufre /
5. avec exhausteur de goût / 6. noirci /
7. avec phosphate / 8. avec édulcorant

Explications des symboles des allergènes

- a) Blé / b) Crustacés / c) Œufs / d) Poisson / e) Arachides
- f) Lait / lactose / g) Pistaches / h) Noisettes / i) Moutarde /
- j) Graines de sésame / k) Mollusques



Kinder - Menue

- | | | |
|-----|--|--------|
| 350 | Gyros Pita
<i>mit Pommes dazu Tzatziki</i> | 5,90 € |
| 351 | Creta Burger
<i>Rinderhacksteak mit hausgemachtem
Ketchup, dazu Pommes</i> | 5,90 € |
| 352 | Souvlaki Kotopoula
<i>Hähnchenspieß mit Pommes dazu Tzatziki</i> | 5,90 € |
| 353 | Creta Pizza
<i>mit frischer Tomatensauce und Feta Käse</i> | 5,90 € |



