



APERITIF

Olympiade Berry <i>Gin Wild Berry Beeren</i>	8,90
Hugo <i>Holunder Prosecco Soda Limette Minze</i>	7,90
Maracuja Spritz <i>Maracuja Prosecco Himbeeren</i>	8,50
Aperol Spritz <i>Aperol Prosecco Soda Orange</i>	8,90
Lillet Berry <i>Lillet Blanc Wild Berry Beeren</i>	8,50
Martini Fiero Tonic	8,50

KALTE VORSPEISEN

1. Tzatziki^(G)

Cremiger Joghurt mit frischer Gurke, Knoblauch und feinen Kräutern

7,00

2. Tirokafteri^(G)

Leicht scharfe Schafskäsecreme

8,50

3. Taramosalata^(D)

Kaviarcreme aus Fischrogen

8,50

4. Knoblauchcreme^(C)

Cremige Knoblauchcreme auf Mayonnaise-Basis, würzig und aromatisch

6,50

5. Mediterranes Creme-Trio^(G, D)

Drei hausgemachte Cremes: Tzatziki, Taramosalata und Schafskäsecreme

9,50

6. Feta^(G)

Schafskäse mit Zwiebeln und Petersilie

8,00

7. Dolmadakia

Weinblätter mit in Zitronenöl geschwenktem Reis, serviert mit Tzatziki

8,00

8. Meeresfrüchte-Teller^(N)

Oktopus und Kalamari in feiner Öl-Essig-Marinade, schlicht und aromatisch präsentiert

11,50

9. Pepperoni-Oliven-Teller

Würzige Pepperoni und aromatische Oliven, kalt serviert

7,50

WARME VORSPEISEN

10. **Feta gebacken** (A, G)

Griechischer Feta, goldbraun ausgebacken in einer luftig-knusprigen Spezialkruste – außen kross, innen cremig

9,00

11. **Saganaki Meli** (A, G, K)

Panierter Schafskäse mit Sesam, goldbraun gebraten und mit Honig verfeinert

10,50

12. **Gegrillter Feta** (A, G)

Zarter Feta, gegrillt auf aromatischem Tomaten-Zwiebel-Bett, verfeinert mit feinen Kräutern

9,00

13. **Käsekroketten** (A, C, G)

Cremige Kroketten aus drei erlesenen Käsesorten, begleitet von feinem Knoblauch-Dip

10,50

14. **Gebratene Auberginen & Zucchini** (A, G)

Zarte Auberginen- und Zucchinischeiben, gebraten und begleitet von cremigem Tzatziki

9,50

15. **Gigantes**

Riesenbohnen in aromatischer Tomatensauce, sanft erwärmt und fein gewürzt

7,50

16. **Gebratene Pepperoni**

Würzige Pepperoni, gebraten mit Knoblauch

8,50

17. **Meze-Teller** (A, G, N, C)

Fein abgestimmter Mix unserer kalten und warmen Vorspeisen, harmonisch auf einem Teller präsentiert – perfekt zum Teilen

19,50



TAVERNA
OLYMPIADE

SUPPEN

150. **Tomatensuppe** ^(A, G, L)

Cremige Suppe aus sonnengereiften Tomaten, fein gewürzt

8,50

160. **Original griechische Bohnensuppe** ^(A, L)

Würzige Bohnen in aromatischer Brühe nach traditionellem Rezept

8,50

170. **Zwiebelsuppe** ^(A, G, D)

Würzige Zwiebelsuppe, mit Käse überbacken

7,50

SALATE

111. **Bunter Salat mit Putenbruststreifen** ^(A, C)

*Zarte, gegrillte Putenstreifen auf frischem Eisbergsalat mit Paprika, Tomaten,
Gurken, Mais, gekochtem Ei und knusprigen Knoblauch-Croutons*

14,50

112. **Gyros-Salat** ^(G, D)

*Zartes Gyros auf frischem Eisbergsalat mit Paprika, Tomaten,
Gurken und Mais, abgerundet mit unserem Hausdressing*

15,50

113. **Horiatiki – Bauernsalat** ^(G)

*Frischer Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln,
Oliven und Feta, verfeinert mit Olivenöl*

14,00

GEGRILLTE KÖSTLICHKEITEN

20. Gyros^(G)

Saftig zubereitetes Gyrosfleisch, veredelt mit einer fein abgestimmten Gewürzkomposition

17,00

21. Gyros in Metaxa- oder Rahmsauce^(A, G)

*Zartes, aromatisches Gyrosfleisch, serviert wahlweise in cremiger Metaxasauce
oder milder Rahmsauce*

19,00

22. Souvlaki^(G)

*Zwei große, perfekt gegrillte Fleischspieße, aromatisch zubereitet. Nach Wahl aus Schweine-
oder Putenfleisch*

Aufpreis Putenfleisch: 2,00

17,00

23. Souvlaki-Koula^(G)

Perfekt gegrillter Fleischspieß, gefüllt mit würzigem Feta-Käse

19,50

25. Bifteki^(G)

Aromatisches Hacksteak aus gemischtem Hackfleisch, gefüllt mit feinem Feta-Käse

19,50

26. Soutzoukakia in Metaxa- oder Rahmsauce^(A, G)

*Traditionelle
griechische Hackfleischröllchen, aromatisch gewürzt*

18,50

27. Rinderleber mit gebratenen Zwiebeln^(G)

Saftig zubereitete Rinderleber, serviert mit goldbraun gebratenen Zwiebeln

19,00

28. Putenbrustfilet^(G)

Zart gegrilltes Putenbrustfilet, fein gewürzt und saftig serviert

19,00

*Alle oben genannten Gerichte servieren wir mit frischem Salat,
Tzatziki, knusprigen Pommes frites und Reis*

GEMISCHTE GRILLTELLER

29. Dimos-Grillteller ^(G)

Lammkotelett, Soutzoukakia (Hacksteak), Gyros und Steak – frisch vom Grill

19,50

30. Theo-Grillteller ^(G)

Souvlaki, Rinderleber, Soutzoukakia (Hacksteak) und Gyros – frisch vom Grill

19,50

31. Olympiade-Grillteller ^(G)

Souvlaki und Gyros – frisch vom Grill

20,00

32. Chef-Teller – Surf & Turf Art ^(G, N)

Gyros mit knusprig gebackenen Calamari-Ringen

22,50

*Alle oben genannten Gerichte servieren wir mit frischem Salat,
Tzatziki, knusprigen Pommes frites und Reis*

GEGRILLTE SPEZIALITÄTEN

33. Schweinefilet gefüllt ^(A, G)

*Feinstes Schweinefilet, gefüllt mit würzigem Schafskäse, Zwiebeln und Tomaten,
schonend gegrillt und verfeinert mit Spezial-Sahnesauce sowie frischem Gemüse*

22,50

34. Schweinefilet in Metaxasauce ^(A, G)

Schonend gegrilltes Schweinefilet in cremiger Metaxasauce mit Champignons

20,00

35. Schweinefilet in Gorgonzolasauce ^(A, G)

Sanft gegrilltes Schweinefilet in cremiger Gorgonzolasauce

23,50

36. Schweinesteaks in Rahmsauce ^(A, G)

Saftig gegrillte Schweinesteaks in cremiger Rahmsauce mit Pilzen

18,50

*Alle oben genannten Spezialitäten werden begleitet von frischem
Salat, Tzatziki und Kartoffelkroketten.*

STEAKS & SCHNITZEL

37. Zyklopen-Auge (C, G)

Saftiges Schweinesteak vom Grill, gekrönt mit einem Spiegelei

18,00

38. Rumpsteak (G)

Rindersteak vom Grill mit goldbraun gebratenen Zwiebeln, Champignons und aromatischer Kräuterbutter

25,50

39. Scaloppina (A, C, G)

Paniertes Schweinefilet, verfeinert mit Parmesankäse und mit Rotwein abgelöscht

19,50

40. Schnitzel Wiener Art (A, C, G)

Goldbraun paniertes Schnitzel, knusprig ausgebacken

19,50

*Steakgerichte werden serviert mit Ofenkartoffel, Salat und Tzatziki.
Schnitzel- und Scaloppina-Gerichte servieren wir mit Pommes frites, Reis, Salat und Tzatziki.*

LAMM VOM GRILL

41. Lammkotelett (G)

Saftig gegrillte Lammkoteletts, aromatisch zubereitet

23,50

42. Lamm-Souvlaki (G)

Fein gegrillter Lammfleischspieß

24,50

43. Lammfilet (G)

Edles Lammfilet, fein gegrillt

25,50

44. Lammfilet in Gorgonzolasauce (A, G)

Schonend gegrilltes Lammfilet in cremiger Gorgonzolasauce

27,50

45. Lammteller (G)

Eine Auswahl aus zwei Lammkoteletts, einem Lammspieß und einem Lammfilet

28,50

Zu allen Gerichten servieren wir griechische Ofenkartoffeln, frischen Salat und cremiges Tzatziki.

PASTA-SPEZIALITÄTEN

50. Makkaroni ^(A)

Spaghetti mit Rindfleisch in feiner Tomatensauce, veredelt mit Parmesankäse

16,00

51. Penne in Gorgonzolasauce ^(A, G)

Penne mit Putenbrustfilet in cremiger Gorgonzola-Sahnesauce und Brokkoli

17,50

52. Penne oder Spaghetti in Tomatenrahmsauce ^(A, G)

In cremiger Tomatenrahmsauce mit mediterranen Kräutern

14,50

Alle Pastagerichte werden mit einem kleinen Beilagensalat serviert.

TOPFGERICHTE

Auf Wunsch auch vegetarisch oder vegan (außer Nr. 44)

60. Giowetsi ^(A,I)

Traditionelle griechische Reismudel-Spezialität: Kritharaki, aromatisch gewürzt, mit Rindfleisch und Parmesankäse im Ofen veredelt

18,00

61. Stifado ^(A,I)

Traditioneller griechischer Rindfleisch Eintopf mit feinen Schalotten zwiebeln, sanft geschmort und mit edlen Gewürzen verfeinert

17,50

62. Fassolakia ^(A,I)

Zart geschmorte Brechbohnen mit Rindfleisch, verfeinert mit ausgewählten Gewürzen

18,00

63. Turlu ^(A,I)

Verschiedene Gemüsesorten mit zartem Rindfleisch, schonend geschmort und aromatisch gewürzt

19,00

64. Bamies (Okra) ^(A,I)

Traditionelles griechisches Okra-Gericht mit Rindfleisch und fein abgestimmten Gewürzen

18,50

BACKOFENGERICHTE

Traditionell im Ofen zubereitet

70. **Moussaka** ^(A,C,G)

*Ofenfrischer Auberginen-Kartoffel-Auflauf mit würzigem Hackfleisch
und samtiger Béchamelsauce*

18,50

71. **Pastizio** ^(A,C,G)

*Traditioneller Makkaroni-Auflauf mit würzigem Hackfleisch und feiner
Béchamelsauce*

18,50

*Alle oben genannten Gerichte werden begleitet von frischem Salat und
cremigem Tzatziki.*

ÜBERBACKENE GERICHTE

81. **Gyros in Metaxa- oder Rahmsauce** ^(A,G)

*Zartes, fein gewürztes Gyrosfleisch, mit Käse goldbraun überbacken, in einer
cremigen Metaxasauce oder klassischen Rahmsauce mit Pilzen und Brokkoli*

20,50

82. **Lammfilet in Metaxa- oder Rahmsauce** ^(A,G)

*Zartes Lammfilet, schonend gebraten und mit Käse goldbraun überbacken, in einer
fein abgestimmten Metaxasauce oder cremigen Rahmsauce mit Pilzen und Brokkoli*

25,50

83. **Schweinefilet in Metaxa- oder Rahmsauce** ^(A,G)

*Saftig gebratenes Schweinefilet, mit Käse goldbraun überbacken, in einer cremigen
Metaxasauce oder klassischen Rahmsauce mit Pilzen und Brokkoli*

22,00

*Alle oben genannten Gerichte werden mit knusprigen Pommes Frites,
frischem Salat und cremigem Tzatziki serviert.*



TAVERNA
OLYMPIADE

VEGETARISCHE GERICHTE

90. **Brokkoli in Knoblauchrahm** (G)

Brokkoli in cremiger Knoblauch-Sahnesauce, überbacken mit Käse

17,00

91. **Champignons in Gorgonzolasauce** (A,G)

Aromatische Champignons, cremig zubereitet und mit Käse gratiniert

18,50

92. **Gigantes mit Feta** (G)

Weißer Riesenbohnen in aromatischer Tomatensauce, mit Feta überbacken

16,00

Alle oben genannten Gerichte werden begleitet von frischem Salat und cremigem Tzatziki.

SPEZIALGERICHTE AUS DER PFANNE

120. **Gyros-Pfanne** (A,G)

Aromatisch gewürztes Gyrosfleisch, zubereitet mit frischer Paprika und Zwiebeln in cremiger Sahnesauce

19,50

121. **Puten-Pfanne** (A,G)

Zartes Putenfleisch mit frischer Paprika, Zwiebeln und Champignons in feiner Sahnesauce

20,00

122. **Leber-Pfanne** (A,G)

Zarte Rinderleber, gebraten mit Paprika und Zwiebeln in unserer aromatischen Weinsauce

19,50

123. **Rindergeschnetzeltes Pfanne** (A,G)

Saftiges Rindfleisch mit einer cremigen Champignon-Sahnesauce

22,50

124. **Lammfilet-Ouzo-Pfanne** (A,G)

Zartes Lammfilet, gebraten mit grob geschnittener Paprika, Zwiebeln und Tomaten, fein abgeschmeckt mit Ouzo

24,50

125. **Calamaris-Pfanne** (A,G,C)

Calamaris, zubereitet mit Paprika und Zwiebeln in feiner Knoblauch-Sahnesauce

20,50

Alle oben genannten Gerichte servieren wir mit frischem Salat, Tzatziki, knusprigen Pommes frites und Reis.

FÜR DEN KLEINEN
HUNGER

700. **Gyros**^(G)

mit Pommes frites, Tzatziki und Salat

11.50

721. **Gyros in Rahmsauce mit Pilzen**^(A,G)

mit Pommes frites, Tzatziki und Salat

12.00

722. **Souvlaki**^(G)

Kleiner Spieß mit Pommes frites, Tzatziki und Salat

11.50

736. **Soutzoukakia**^(G)

Zwei kleine Hacksteaks mit Pommes frites, Tzatziki und Salat

11.50

GERICHTE AUS DEM MEER

201. Wolfsbarsch (Loup de mer) ^(D,G)

Gegrillt, in einer aromatischen Zitronen-Knoblauch-Marinade

23.50

202. Dorade ^(D,G)

Zart gegrillt, in feiner Öl-Zitronen-Knoblauch-Marinade

23.00

203. Forelle ^(D,G)

Fein gegrillt, in einer aromatischen Öl-Zitronen-Knoblauch-Marinade

21,00

204. Lachsfilet ^(D,J,G)

Zart gegrillt, verfeinert mit einer feinen Dijon-Senf-Sauce

23,50

203. Schwertfisch ^(D,J,G)

Zart gegrillt, verfeinert mit einer feinen Dijon-Senf-Sauce

19,50

204. Garnelen ^(B,C,G)

In feinem Olivenöl mit Knoblauch gebraten, serviert mit Aioli-Dip

24,50

205. Kalamaris ^(A,C,N,G)

Zart paniertes Tintenfisch, goldbraun gebraten, mit Aioli-Dip

19,00

206. Sardellen ^(D,C,G)

Knusprig kross gebratene Sardellen mit Aioli-Dip

16,90

207. Olympiade Spezial-Fisch-Teller ^(B,C,D,J,G)

Eine feine Auswahl aus Lachs, Schwertfisch, Garnelen und Calamaris

25,50

Alle Fischgerichte werden mit knusprigen Röstkartoffeln, Brokkoli und frischem grünem Salat serviert.



TAVERNA
OLYMPIADE

GERICHTE

ab 2 Personen

301. "Olympiade" Platte für 2 Personen

2 Lammkoteletts, 2 Souvlaki, 2 Sousoukakia, 2 Steaks und Gyros, serviert mit Reis und Pommes Frites, als Vorspeise eine Salatplatte mit Tzatziki

50,00

302. "Filet" Platte für 2 Personen

2 Schweinefilets, 2 Lammkoteletts, 2 Rumpsteaks, 2 Lammfilets und 2 Putenfilets, serviert mit Grillkartoffeln und Tzatziki, als Vorspeise eine Salatplatte

65,00

303. "Olympiade" Platte für 4 Personen

4 Lammkoteletts, 4 Souvlaki, 4 Sousoukakia (Hacksteaks), 4 Steaks und Gyros, serviert mit Reis und Pommes Frites, als Vorspeise eine Salatplatte mit Tzatziki

90,00

304. "Sorbas" Platte für 2 Personen

2 Steaks, 2 Fleischspieße, 2 Sousoukakia und Gyros, serviert mit Reis und Pommes Frites sowie einer Salatplatte mit Tzatziki

45,00

305. "Paros" Spezialplatte für 2 Personen

2 Lammkoteletts, 2 Stück Rinderleber, 2 Sousoukakia und Gyros, serviert mit Reis und Pommes Frites, als Vorspeise eine Salatplatte mit Tzatziki

45,00

306. "Fisch" Platte für 2 Personen

Lachs, Schwertfisch, Garnelen, Kalamaris und Sardellen, serviert mit Folienkartoffel und Kräuterbutter, als Vorspeise verschiedene Salate und Taramosalata

65,00

EXTRA BEILAGEN

Mcain Pommes 4,50

Gemüse-Reis 4,50

GrillKartoffel 5,50

mit Tzatziki

Beilagen Salat 5,00

mit Tzatziki

Alle Extra Soßen 4,50

Metaxa, Tomatensoße, Gorgonzola

DESSERT

Eis-Spezialität 7,00

mit Sahne

Baklavas 9,00

mit Vanille eis uns sahne

Melissa 7,50

Jogurt mit Hönig&Nüsse

Dessert des Hauses 5,50

täglich wechselnd.

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

LONGDRINKS _____ (4 cl)

Havana Cola	8,50
Bacardi Cola	8,50
Jack Daniel's Cola	8,90
Vodka Absolut Lemon	8,90
Campari Orange	8,50

DIGESTIFS & LIKÖRE _____

Amaretto	4 cl	3,50
Ouzo	2 cl	2,50
Campari	4 cl	4,90
Metaxa 7*	2 cl	3,90
Metaxa 12*	2 cl	4,90
Sambuca	2 cl	2,90
Baileys	4 cl	4,90
Jägermeister	2 cl	3,50

FRISCH GEZAPFT & AUS DER FLASCHE

König Pilsener	0,3l 4,00 0,4l 4,50
Th. König Zwickel	0,3l 4,00 0,5l 5,50
Benediktiner Weißbier	0,5l 5,50
Benediktiner Weißbier alkoholfrei	0,5l 5,50
König Pilsener alkoholfrei	0,33l 4,00
Malzbier	0,33l 4,00

GRIECHISCHE ROTWEINE

Naoussa *Trocken, kräftig, fruchtig*

0,2l **6,00** | 0,5l **14,00** | 0,75l **19,00**

Apelia Black Label *Lieblich, weich, fruchtig*

0,2l **5,50** | 0,5l **13,00** | 0,75l **18,00**

Mavrodaphne *(Likörwein) Süß, samtig, aromatisch*

0,2l **6,50** | 0,5l **15,00** | 0,75l **19,50**

Enotria Douloufakis

*Trocken und elegant, mit Aromen von roten Früchten,
leichter Würze und einem weichen, feinen Abgang*

0,75l **25,90**

GRIECHISCHE WEISSWEINE

Demestica Weiß

Trocken, Frisch, leicht, fruchtig

0,2l **6,00** | 0,5l **14,00** | 0,75l **19,00**

Apelia Weiß

lieblich, Mild, fruchtig, leicht süß.

0,2l **5,50** | 0,5l **13,00** | 0,75l **18,00**

Muscat aus Patras

Likörwein, Süß, fruchtig, aromatisch mit feiner Honignote

0,2l **6,50** | 0,5l **15,00**

Apelia Rosé

halbtrocken, Fruchtig, leicht und erfrischend mit feinen Beerennoten

0,2l **6,00** | 0,5l **14,00** | 0,75l **19,00**

Retsina Malamatina *Weißwein mit feiner Harznote*

0,2l **5,50** | 0,5l **13,00**

Enotria Douloufakis

*Weißwein (trocken), Fein, elegant und frisch mit zarten Zitrusnoten.
Passend zu Fisch und leichten Speisen*

0,75l **25,90**



TAVERNA
OLYMPIADE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SOFTDRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Spezi

0,2l **3,00** | 0,4l **5,00**

SÄFTE & SCHORLEN

**Apfel, Maracuja, Rhabarber, Johannisbeer, Orange,
Banane, Kirsche**

0,2l **3,20** | 0,4l **5,10**

WASSER

Gerolsteiner Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure

0,25l **3,50** | 0,75l **6,50**

SCHWEPPE

Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale

0,2l **3,70**

KAFFEE SPEZIALITÄTEN

Café Créma	3,50
Cappuccino	3,90
Espresso	2,50
Doppelter Espresso	3,90
Mokka Elinikos	4,00
Latte Macchiato	4,50
Heiße Schokolade	4,50
Fredo Espresso (kalter Espresso)	4,50
Fredo Cappuccino (kalter Cappuccino)	4,90
Tee Kamille, Pfefferminze, Schwarzer Tee (Earl Grey), Früchte Tee	3,00

Allergenkennzeichnung (Buchstaben-System) Diese Übersicht kann unten auf der Speisekarte eingefügt werden.

A – Glutenhaltiges Getreide B – Krebstiere C – Eier D – Fisch E – Erdnüsse F – Soja G – Milch & Laktose
H – Schalenfrüchte (Nüsse) I – Sellerie J – Senf K – Sesam L – Sulfite M – Lupinen N – Weichtiere (Tintenfisch, Muscheln)
Beispiel: Gyros (A, G) · Tzatziki (G) · Schnitzel (A, C, G)