

Taverna Kalimera

griechische Spezialitäten vom Holzkohlegrill

Zunftstrasse 1 - 85540 Haar – Telefon: 089/469549

Inhaber: Vasileios Brouzioutis

Öffnungszeiten: Montag bis Samstag 17:00 bis 24:00 Uhr – Sonn- und Feiertage 11:30 bis 24:00 Uhr

Speisekarte

Suppen:

Bohnensuppe 3,20€

Hühnersuppe 3,00€

Linsensuppe 3,20€

Alle Suppen sind nach griechischer Art hausgemacht.

Salate:

Krautsalat 3,00€

Tomatensalat mit Zwiebeln und Olivenöl 3,00€

Gemischter Salat (klein) 4,00€

Gemischter Salat (groß) 6,50€

Choriatiki (klein) 5,80€

Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse mit oder ohne Knoblauchsoße

Choriatiki (groß) 7,80€

Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse mit oder ohne Knoblauchsoße

Salat Kalimera 9,80€

Gemischter Salat mit Gyrosfleisch oder Putenbruststreifen vom Holzkohlegrill

Kalte Vorspeisen:

Tsatsiki 3,50€

Griechischer Joghurt mit Gurken, Knoblauch und Gewürzen

Taramas 3,50€

Fischrogenpaste *

Dolmadakia 3,50€

Weinblätter mit Reis gefüllt

Portion Oliven und Peperoni 3,00€

Gigantes 3,50€

Riesenbohnen gebacken

Feta 4,50€

Griechischer Schafskäse mit Oregano und Olivenöl

Tirokafteri 3,50€

Pikante Schafskäsepaste

Skordalia 3,50€

Pikante Knoblauchpaste

Gemischter Vorspeisenteller für 1 Person 6,80€

Gemischter Vorspeisenteller für 2 Personen 12,80€

Oktopus-Salat in Essig und Öl 9,80€

Kalamari-Salat in Zitronensaft und Öl 7,80€

Sepien-Salat in Zitronensaft und Öl 7,80€

Gemischter Fischvorspeisenteller für 1 Person 10,80€

Gemischter Fischvorspeisenteller für 2 Personen 20,80€

Melitzanes 4,80€

Auberginen vom Holzkohlegrill mit oder ohne Knoblauchsoße

Kolokithakia 4,80€

Zucchini vom Holzkohlegrill mit oder ohne Knoblauchsoße

Warme Vorspeisen:

Melitzanes gebraten 4,80€

Auberginen in Mehlpanade gebraten mit oder ohne Knoblauchsoße

Kolokithakia gebraten 4,80€

Zucchini in Mehlpanade gebraten mit oder ohne Knoblauchsoße

Florinis vom Holzkohlegrill 5,80€

Rote Paprika mit Schafskäse gefüllt

Piperies vom Holzkohlegrill 5,80€

Grüne Spitzpaprika mit oder ohne Knoblauchsoße

Saganaki 5,80€

Schafskäse in Mehlpanade gebacken

Feta pikant vom Holzkohlegrill 6,80€

Schafskäse in Alufolie mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Knoblauch

Warmer gemischter Vorspeisenteller für 1 Person 8,80€

Warmer gemischter Vorspeisenteller für 2 Personen 16,80€

Pittabrot 1,40€

Fladenbrot vom Holzkohlegrill mit oder ohne Knoblauchsoße

Für unseren kleinen Gäste:

Gyros 5,80€

Souvlaki Fleischspieß 5,80€

Putenschnitzel 5,80€

Biftekekia Hackfleischröllchen 5,80€

Kalamari frittiert 5,80€

Alle Gerichte werden mit einer Beilage Ihrer Wahl serviert.

Beilagen zur Auswahl: Pommes Frites, Reis oder Gemüse

Spezialitäten vom Holzkohlegrill:

Souvlaki 9,80€

Fleischspieß aus Schweinefleischstückchen mit Beilagen

Bauernspieß 10,80€

Spieß aus Schweinefleischstückchen, Hackfleischbällchen,

Peperoni, Zwiebeln und Tomate mit Beilagen

Putenspieß 11,80€

Fleischspieß aus Putenbrustfiletstückchen mit Beilagen

Hähnchenspieß 11,80€

Fleischspieß aus Hähnchenbrustfiletstückchen mit Beilagen

Teufelspieß – extra scharf 12,80€

Spieß aus Schweinefleischstückchen, Hackfleischbällchen,

Pfefferschoten, Zwiebeln und Tomate mit Beilagen

Kalimeraspieß 13,80€

Fleischspieß aus Schweineländchen mit Schmelzkäse überbacken mit Beilagen

Biftekekia 8,80€

Hackfleischbällchen mit Beilage

Bifteki 10,80€

Hacksteak mit Schafskäse gefüllt mit Beilage

Pidakia 13,80€

Lammkoteletts mit Beilagen

Lammfilet mit Beilagen 15,80€

Lammplatte 16,80€

Lammfilet, Lammkoteletts und Beilage

Grillteller 13,80€

mit Gyros, Lammkotelett, Biftekekia, Souvlaki, Putenbrustfilet und Beilage

Kalimeraplatte für 1 Person 19,80€
oder
Kalimeraplatte für 2 Personen 37,80€
mit gemischtem Vorspeisenteller, Fleischsteller mit Gyros,
Lammkotelett, Bifteki, Souvlaki, Putenbrustfilet, Beilage und
Choriatiki-Salat
Lamm vom Spieß 17,80
nur jeden Freitag, Samstag sowie an Sonn- und Feiertagen
Portion vom im Ganzen gegrillten Lamm vom Spieß mit Beilagen
Alle Gerichte vom Holzkohlegrill werden mit folgenden Beilagen
serviert:
Reis mit Tomatensoße, Backofenkartoffeln und frisches Gemüse der
Saison

Gyros Spezialitäten:

Gyros 9,80€
Schweinefleisch vom Drehspieß mit Reis, Tsatsiki und Salat
Gyros – Kalamari 12,80€
Gyrosfleisch mit Babykalamaris vom Holzkohlegrill mit Reis, Tsatsiki
und Salat
Gyros Tiganaki 11,80€
Gyrosfleisch aus der Pfanne in Tomatensoße mit Schafskäse
überbacken mit Reis und Salat

Aus dem Backofen:

Mousaka 10,80€
Gemüseauflauf mit Auberginen, Zucchini, Kartoffeln und
Hackfleisch mit Bechamelsauce überbacken dazu kleiner Choriatiki-
Salat
Giouvetsi 11,80€
Lammhaxe mit Reismudeln in Tomatensoße dazu kleiner Choriatiki-
Salat
Arni kokkinisto me Mpamies 11,80€
Lammhaxe mit Okraschoten dazu kleiner Choriatiki-Salat

Vegetarische Gerichte:

Gemüseplatte 8,80€
Frisches Gemüse der Saison

Fisch-Gerichte:

Tsipoura 15,80€
Ganze Dorade Royal vom Holzkohlegrill mit Reis und Salat
Lavraki 16,80€
Ganzer Meereswolf vom Holzkohlegrill mit Reis und Salat
Babykalamaris am Spieß 12,80€
vom Holzkohlegrill mit Reis und Salat
Kalamari-Ringe 10,80

Panierte Tintenfischringe frittiert mit Reis und Salat
Seezungenfilet 12,80€
Panierte Filets aus der Pfanne mit Reis und Salat
Lachsfilet vom Holzkohlegrill 14,80€
Mit Reis und Salat
Scampispieß vom Holzkohlegrill 10,80€
Mit Reis und Salat
Garides 18,80€
Riesengarnelen vom Holzkohlegrill mit Reis und Salat
Fischteller 16,80€
Mit Babykalamaris, Lachsfilet und Scampi vom Holzkohlegrill und
Seezungenfilet aus der Pfanne mit Reis und Salat
Kalimera Fischplatte für 2 Personen 44,80€
Fischvorspeisenteller für 2 Personen, Fischplatte mit
Babykalamaris, Lachsfilet und Scampis und einer ganzen Dorade
vom Holzkohlegrill mit Reis und gemischtem Salat

Nachspeisen:

Griechischer Joghurt 3,80€
Mit Walnüssen und Honig
Baklava 4,50€
Blätterteig mit Nussfüllung und Zuckersirup dazu eine Kugel
Vanilleeis und Sahne
Galaktobureko 3,80€
Blätterteig Griessspeisefüllung und Zuckersirup dazu eine Kugel
Vanilleeis und Sahne
Gemischter Eisbecher 3,80€
3 Kugeln Eis mit oder ohne Sahne
Vanilleeis mit heißen Himbeeren 3,80€
mit oder ohne Sahne
Eiskaffee 4,80€