

Taverna Kalimera

griechische Spezialitäten vom Holzkohlegrill

Zunftstrasse 1 - 85540 Haar – Telefon: 089/469549 – www.taverna-kalimera.de

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

Hühnersuppe

Linsensuppe

Alle Suppen sind nach griechischer Art hausgemacht.

Salate:

Krautsalat

Tomatensalat mit Zwiebeln und Olivenöl

Gemischter Salat (klein)

Gemischter Salat (groß)

Choriatiki (klein)

griechischer Bauernsalat mit Schafskäse mit oder ohne Knoblauchsoße

Choriatiki (groß)

griechischer Bauernsalat mit Schafskäse mit oder ohne Knoblauchsoße

Salat Kalimera

gemischter Salat mit Gyrosfleisch oder Putenbruststreifen vom Holzkohlegrill

Kalte Vorspeisen:

Tsatsiki

griechischer Joghurt mit Gurken, Knoblauch und Gewürzen

Taramas

Fischrogenpaste *

Dolmadakia

Weinblätter mit Reis gefüllt

Portion Oliven und Peperoni

Gigantes

Riesenbohnen gebacken

Feta

griechischer Schafskäse mit Oregano und Olivenöl

Tirokafteri

pikante Schafskäsepaste

Skordalia

pikante Knoblauchpaste

Gemischter Vorspeisenteller für 1 Person

Gemischter Vorspeisenteller für 2 Personen

Oktopus-Salat in Essig und Öl

Kalamari-Salat in Zitronensaft und Öl

Sepien-Salat in Zitronensaft und Öl

Gemischter Fischvorspeisenteller für 1 Person

Gemischter Fischvorspeisenteller für 2 Personen

Melitzanes

Auberginen vom Holzkohlegrill mit oder ohne Knoblauchsoße

Kolokithakia

Zucchini vom Holzkohlegrill mit oder ohne Knoblauchsoße

*Farbstoff E124

Warme Vorspeisen:

Melitzanes gebraten

Auberginen in Mehlpanade gebraten mit oder ohne Knoblauchsoße

Kolokithakia gebraten

Zucchini in Mehlpanade gebraten mit oder ohne Knoblauchsoße

Florinis vom Holzkohlegrill

rote Paprika mit Schafskäse gefüllt

Piperies vom Holzkohlegrill

grüne Spitzpaprika mit oder ohne Knoblauchsoße

Saganaki

Schafskäse in Mehlpanade gebacken

Feta pikant vom Holzkohlegrill

Schafskäse in Alufolie mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Knoblauch

Warmer gemischter Vorspeisenteller für 1 Person

Warmer gemischter Vorspeisenteller für 2 Personen

Pittabrot

Fladenbrot vom Holzkohlegrill mit oder ohne Knoblauchsoße

Für unseren kleinen Gäste:

Gyros

Souvlaki Fleischspieß

Putenschnitzel

Biftekekia Hackfleischröllchen

Kalamari frittiert

Alle Gerichte werden mit einer Beilage Ihrer Wahl serviert.

Beilagen zur Auswahl: Pommes Frites, Reis oder Gemüse

Spezialitäten vom Holzkohlegrill:

Souvlaki

Fleischspieß aus Schweinefleischstückchen mit Beilagen

Bauernspieß

Spieß aus Schweinefleischstückchen, Hackfleischbällchen, Peperoni, Zwiebeln und Tomate mit Beilagen

Putenspieß

Fleischspieß aus Putenbrustfiletstückchen mit Beilagen

Hähnchenspieß

Fleischspieß aus Hähnchenbrustfiletstückchen mit Beilagen

Teufelspieß – extra scharf

Spieß aus Schweinefleischstückchen, Hackfleischbällchen, Pfefferschoten, Zwiebeln und Tomate mit Beilagen

Kalimeraspieß

Fleischspieß aus Schweineländchen mit Schmelzkäse überbacken mit Beilagen

Biftekakia

Hackfleischbällchen mit Beilage

Bifteki

Hacksteak mit Schafskäse gefüllt mit Beilage

Paidakia

Lammkoteletts mit Beilagen

Lammfilet mit Beilagen

Lammplatte

Lammfilet, Lammkoteletts und Beilage

Grillteller

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

Kalimeraplatte für 1 Person

oder

Kalimeraplatte für 2 Personen

mit gemischtem Vorspeisenteller, Fleischteller mit Gyros, Lammkotelett, Biftekaki, Souvlaki, Putenbrustfilet, Beilage und Choriatiki-Salat

Lamm vom Spieß

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

Schweinefleisch vom Drehspieß mit Reis, Tsatsiki und Salat

Gyros – Kalamari

Gyrosfleisch mit Babykalamaris vom Holzkohlegrill mit Reis, Tsatsiki und Salat

Gyros Tiganaki

Gyrosfleisch aus der Pfanne in Tomatensoße mit Schafskäse überbacken mit Reis und Salat

Aus dem Backofen:

Mousaka

Gemüseauflauf mit Auberginen, Zucchini, Kartoffeln und Hackfleisch mit Bechamelsoße überbacken dazu kleiner Choriatiki-Salat

Giouvetsi

Lammhaxe mit Reismudeln in Tomatensoße dazu kleiner Choriatiki-Salat

Arni kokkinisto me Bamies

Lammhaxe mit Okraschoten dazu kleiner Choriatiki-Salat

Vegetarische Gerichte:

Gemüseplatte

Frisches Gemüse der Saison

Fisch-Gerichte:

Tsipoura

ganze Dorade Royal vom Holzkohlegrill mit Reis und Salat

Lavraki

ganzer Meereswolf vom Holzkohlegrill mit Reis und Salat

Babykalamaris am Spieß

vom Holzkohlegrill mit Reis und Salat

Kalamari-Ringe

panierte Tintenfischringe frittiert mit Reis und Salat

Seezungenfilet

panierte Filets aus der Pfanne mit Reis und Salat

Lachsfilet vom Holzkohlegrill

mit Reis und Salat

Scampispieß vom Holzkohlegrill

mit Reis und Salat

Garides

Riesengarnelen vom Holzkohlegrill mit Reis und Salat

Fischteller

mit Babykalamaris, Lachsfilet und Scampi vom Holzkohlegrill und Seezungenfilet aus der Pfanne mit Reis und Salat

Kalimera Fischplatte für 2 Personen

Fischvorspeisenteller für 2 Personen, Fischplatte mit Babykalamaris, Lachsfilet und Scampis und einer ganzen Dorade vom Holzkohlegrill mit Reis und gemischtem Salat

Nachspeisen:

Griechischer Joghurt

mit Walnüssen und Honig

Baklava

Blätterteig mit Nussfüllung und Zuckersirup dazu eine Kugel Vanilleeis und Sahne

Galaktobureko

Blätterteig Griessspeisefüllung und Zuckersirup dazu eine Kugel Vanilleeis und Sahne

Gemischter Eisbecher

3 Kugeln Eis mit oder ohne Sahne

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

mit oder ohne Sahne

Eiskaffee