



# SPEISEKARTE

## Griechische Spezialitäten vom Holzkohlegrill

Liebe Gäste und Freunde des Hauses  
zunächst einmal möchten wir Sie in unserer Taverna herzlich willkommen heißen.

Wir freuen uns, Sie als Gast begrüßen zu dürfen und Ihnen durch freundliche, zuvorkommende Bedienung, ein reichhaltiges Angebot an griechischen Speisen und Getränken, und nicht zuletzt durch die gemütliche Atmosphäre in unserer Taverna schöne Stunden zubereiten. Lassen Sie sich von uns auf eine kulinarische Reise durch das zauberhafte Griechenland entführen, denn wir möchten Sie gerne mit landestypischen Speisen und erlesenen Spezialitäten aus unserer Heimat Griechenland verwöhnen, die immer ein bisschen nach Urlaub schmecken.

Das Team der „Taverna Kalimera“ versucht immer aus dem, was die Natur für die Küche und Keller liefert, das Beste zu schaffen.

**Unsere Spezialität sind Speisen vom Holzkohlegrill.**

Wir hoffen, dass unsere Angebote und die Qualität der Speisen unserer Taverna Ihrem Geschmack entsprechen und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt. Die Nähe zu unseren Gästen ist uns sehr wichtig, damit sie sich bei uns wie zuhause fühlen und ein familiäres Flair erleben.

Wir bedanken uns für Ihren Besuch und würden uns freuen, sie bald wieder als Gast in unserer Taverna begrüßen zu dürfen.

Wir wünschen Ihnen  
**Kali Orexi - Καλή Όρεξη - An Guadn**  
Ihr Kalimera Team



# Griechische Spezialitäten vom Holzkohlegrill

## Suppen

01 Bohnensuppe	5,80 €
02 Hühnersuppe	5,80 €
03 Linsensuppe	5,80 €

## Salate

04 Krautsalat	4,50 €
05 Tomatensalat mit Zwiebeln und Olivenöl	4,50 €
06 Gemischter Salat (klein)	5,50 €
07 Gemischter Salat (groß)	9,50 €
08 Choriatiki (klein) Griechischer Bauernsalat mit Schafkäse mit oder ohne Knoblauchsoße	9,90 €
09 Choriatiki (groß) Griechischer Bauernsalat mit Schafkäse mit oder ohne Knoblauchsoße	10,80 €
10 Salat Kalimera Gemischter Salat mit Gyrosfleisch oder Putenstreifen	15,80 €

Alle Suppen sind nach  
griechischer Art hausgemacht.



# Griechische Spezialitäten vom Holzkohlegrill

## Kalte Vorspeisen

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 11 | <b>Tsatsiki</b>  | 5,90 €  |
|    | <i>Griechischer Joghurt mit Gurken, Knoblauch und Gewürzen</i> |         |
| 12 | <b>Taramas</b>   | 5,90 €  |
|    | <i>Fischrogenpaste</i>   |         |
| 13 | <b>Dolmadakia mit Tsatsiki</b>                                 | 5,90 €  |
|    | <i>Weinblätter mit Reis gefüllt</i>                            |         |
| 14 | <b>Portion Oliven und Peperoni</b>                             | 5,40 €  |
| 15 | <b>Gigantes</b>  | 5,90 €  |
|    | <i>Riesenbohnen gebacken</i>                                   |         |
| 16 | <b>Feta</b>  | 6,90 €  |
|    | <i>Griechischer Schafskäse mit Oregano und Olivenöl</i>        |         |
| 17 | <b>Tirokafteri</b>   | 5,90 €  |
|    | <i>Pikante Schafskäsepaste</i>                                 |         |
| 18 | <b>Skordalia</b>   | 5,90 €  |
|    | <i>Pikante Knoblauchpaste</i>                                  |         |
| 19 | <b>Gemischter Vorspeisenteller für 1 Person</b>                | 10,80 € |
| 20 | <b>Gemischter Vorspeisenteller für 2 Personen</b>              | 18,80 € |
| 21 | <b>Oktopus-Salat in Essig und Öl</b>                           | 15,80 € |
| 22 | <b>Kalamari-Salat in Zitronensaft und Öl</b>                   | 12,80 € |
| 23 | <b>Sepien-Salat in Zitronensaft und Öl</b>                     | 12,80 € |
| 24 | <b>Gemischter Fischvorspeisenteller für 1 Person</b>           | 14,80 € |
| 25 | <b>Gemischter Fischvorspeisenteller für 2 Person</b>           | 25,80 € |
| 26 | <b>Melitzanes</b>  | 7,80 €  |
|    | <i>Auberginen vom Holzkohlegrill mit oder ohne Knoblauch</i>   |         |
| 27 | <b>Kolokithakia</b>  | 7,80 €  |
|    | <i>Zucchini vom Holzkohlegrill mit oder ohne Knoblauch</i>     |         |



# Griechische Spezialitäten vom Holzkohlegrill

## Warme Vorspeisen

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 28 | Melitzanes gebraten   | 7,90 €  |
|    | Auberginen in Mehlpanade gebraten mit oder ohne Knoblauch           |         |
| 29 | Kolokithakia gebraten   | 7,90 €  |
|    | Zucchini in Mehlpanade gebraten mit oder ohne Knoblauch             |         |
| 30 | Florinis vom Holzkohlegrill   | 8,90 €  |
|    | Rote Paprika mit Schafskäse gefüllt                                 |         |
| 31 | Piperies vom Holzkohlegrill   | 8,90 €  |
|    | Grüne Spitzpaprika mit oder ohne Knoblauchsoße                      |         |
| 32 | Saganaki  | 8,90 €  |
|    | Schafskäse in Mehlpanade gebacken                                   |         |
| 33 | Feta pikant vom Holzkohlegrill                                      | 10,80 € |
|    | Schafskäse in Alufolie mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Knoblauch |         |
| 35 | Warmer gemischter Vorspeisenteller für 1 Person                     | 12,80 € |
| 36 | Warmer gemischter Vorspeisenteller für 2 Person                     | 21,80 € |
| 37 | Pittabrot   | 2,90 €  |
|    | Fladenbrot vom Holzkohlegrill mit oder ohne Knoblauch               |         |

## Für unsere kleinen Gäste

- |    |                                |        |
|----|--------------------------------|--------|
| 38 | Gyros                          | 8,80 € |
| 39 | Souvlaki Fleischspieß          | 8,80 € |
| 40 | Putenschnitzel                 | 8,80 € |
| 41 | Biftekekia Hackfleischröllchen | 8,80 € |
| 42 | Kalamari frittiert             | 8,80 € |

Alle Gerichte werden mit einer Beilage Ihrer Wahl serviert. Beilagen zur Auswahl:  
Tzatziki, Pommes Frites, Reis, Gemüse.



# Griechische Spezialitäten vom Holzkohlegrill

## Hauptspeise vom Holzkohlegrill

- |    |  |   |
|----|--|---|
| 43 | <b>Souvlaki</b>  | 14,80 €                                   |
|    | Fleischspieß aus Schweinefleischstückchen mit Beilagen   |   |
| 44 | <b>Bauernspieß</b>   | 15,80 €                                   |
|    | Spieß aus Schweinefleischstückchen, Hackfleischbällchen, Peperoni, Zwiebeln und Tomate mit Beilagen  |   |
| 45 | <b>Putenstreifen</b>   | 16,80 €                                   |
|    | Putenbrustfiletstückchen mit Beilagen  |   |
| 46 | <b>Hähnchenstreifen</b>  | 17,80 €                                   |
|    | Hähnchenbrustfiletstückchen mit Beilagen   |   |
| 47 | <b>Teufelsspieß - extra scharf</b>   | 16,80 €                                   |
|    | Spieß aus Schweinefleischstückchen, Hackfleischbällchen, Pfefferschoten, Zwiebeln und Tomate mit Beilagen                                      |   |
| 48 | <b>Kalimeraspieß</b>   | 17,80 €                                   |
|    | Fleischspieß aus Schweinelendchen mit Käse überbacken mit Beilagen   |   |
| 49 | <b>Biftekakia</b> Hackfleischbällchen mit Beilagen   | 12,80 €                                   |
| 50 | <b>Bifteki</b> Hacksteak mit Schafskäse gefüllt  | 15,80 €                                   |
| 51 | <b>Pidakia</b> Lammkoteletts mit Beilagen  | 20,80 €                                   |
| 52 | <b>Lammfilet</b> mit Beilagen  | 23,80 €                                   |
| 53 | <b>Lammplatte</b>  | 24,80 €                                   |
|    | Lammfilet, Lammkoteletts mit Beilagen  |   |
| 54 | <b>Grillteller</b>   | 19,80 €                                   |
|    | Gyros, Lammkotelett, Biftekaki, Souvlaki, Putenbrustfilet mit Beilagen   |   |
| 55 | <b>Kalimeraplatte</b> für 1 Person   | 25,80 €                                   |
| 56 | <b>Kalimeraplatte</b> für 2 Person   | 49,80 €                                   |
|    | mit gemischten Vorspeisenteller, Fleischteller mit Gyros, Lammkotelett, Biftekaki, Souvlaki, Putenbrustfilet mit Beilagen und Choriatici-Salat |   |
| 57 | <b>Lamm vom Spieß</b>  | Nur auf Vorbestellung - Preis auf Anfrage |



# Griechische Spezialitäten vom Holzkohlegrill

## Gyros Spezialitäten

- 58 Gyros 14,80 €  
Schweinefleisch vom Drehspieß mit Reis, Tsatsiki und Salat
- 59 Gyros - Kalamari 17,80 €  
Gyrosfleisch mit Babykalamaris vom Holzkohlegrill  
mit Reis, Tsatsiki und Salat
- 60 Gyros Tiganaki 16,80 €  
Gyrosfleisch aus der Pfanne in Tomatensoße mit Schafkäse  
überbacken, mit Reis und Salat

## Aus dem Backofen

- 61 Mousaka 14,80 €  
Gemüseauflauf mit Auberginen, Zucchini, Kartoffeln und Hackfleisch  
mit Bechamelsoße überbacken, dazu kleiner Choriatici-Salat
- 62 Giouvetsi 17,80 €  
Lammhaxe mit Reismudeln in Tomatensoße mit Choriatici-Salat
- 63 Arni kokkinisto me Mpamies 17,80 €  
Lammhaxe mit Okraschoten mit Choriatici-Salat

## Vegetarische Gerichte

- 64 Gemüseplatte 12,80 €  
Frisches Gemüse der Saison

Alle Gerichte vom Holzkohlegrill werden  
folgenden Beilagen serviert:  
Reiß mit Tomatensoße, Backofenkartoffeln  
und frischen Gemüse der Saison



# Griechische Spezialitäten vom Holzkohlegrill

## Fisch Gerichte

- |  |         |
|--|---------|
| <b>65 Tsipoura</b>   | 21,80 € |
| <i>Ganze Dorade Royal vom Holzkohlegrill mit Reis und Salat</i>  |         |
| <b>66 Lavraki</b>  | 21,80 € |
| <i>Ganzer Meereswolf vom Holzkohlegrill mit Reis und Salat</i>   |         |
| <b>67 Babykalamaris am Spieß</b>   | 18,80 € |
| <i>vom Holzkohlegrill mit Reis und Salat</i>   |         |
| <b>68 Kalamari-Ringe</b>   | 15,80 € |
| <i>Panierte Tintenfischringe frittiert mit Reis und Salat</i>  |         |
| <b>69 Seezungenfilet</b>   | 17,80 € |
| <i>Panierte Filets aus der Pfanne mit Reis und Salat</i>   |         |
| <b>70 Lachsfilet</b>   | 20,80 € |
| <i>vom Holzkohlegrill mit Reis und Salat</i>   |         |
| <b>71 Scampispieß</b>  | 15,80 € |
| <i>vom Holzkohlegrill mit Reis und Salat</i>   |         |
| <b>72 Garides</b>  | 23,80 € |
| <i>Riesengarnelen vom Holzkohlegrill mit Reis und Salat</i>  |         |
| <b>73 Fischteller</b>  | 22,80 € |
| <i>mit Babykalamaris, Lachsfilet, eine Riesengarnele<br/>und Scampispieß vom Holzkohlegrill mit Reis und Salat</i>   |         |
| <b>74 Kalimera Fischplatte für 2 Personen</b>  | 58,80 € |
| <i>Fischvorspeisenteller, Fischplatte mit Babykalamaris,<br/>Lachsfilet, zwei Riesengarnelen und einer ganzen Dorade vom<br/>Holzkohlegrill mit Reis und Salat</i> |         |



# Griechische Spezialitäten vom Holzkohlegrill

## Nachspeisen

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 75 | Griechischer Joghurt<br>mit Walnüssen und Honig   | 5,80 € |
| 76 | Baklava<br>Blätterteig mit Nussfüllung und Zuckersirup<br>dazu eine Kugel Vanilleeis und Sahne              | 6,20 € |
| 77 | Galaktobureko<br>Blätterteig mit Griesspeisefüllung und Zuckersirup<br>dazu eine Kugel Vanilleeis und Sahne | 6,50 € |
| 78 | Gemischter Eisbecher<br>3 Kugeln Eis mit oder ohne Sahne  | 6,50 € |
| 79 | Vanilleeis mit heißen Himbeeren<br>mit oder ohne Sahne  | 6,90 € |
| 80 | Eiskaffee   | 6,90 € |

## Warme Getränke

- |                    |        |
|--------------------|--------|
| Tasse Tee          | 2,90 € |
| Tasse Kaffee       | 2,90 € |
| Griechischer Mokka | 2,90 € |
| Cappuccino         | 3,30 € |
| Heiße Schokolade   | 3,90 € |
| Frappe             | 4,40 € |

## Aperitifs

- |                  |        |
|------------------|--------|
| Ouzo mit Eis 4cl | 3,90 € |
| Hugo             | 6,50 € |
| Aperol Spritz    | 5,50 € |



# Griechische Spezialitäten vom Holzkohlegrill

## Spirituosen und Bitters

Ouzo	2 cl	2,90 €
Ouzo Plomari	200 ml	13,80 €
Tsipouro griechischer Tresterbrand	200 ml	17,80 €
Wodka	2 cl	3,90 €
Whiskey	2 cl	3,90 €
Metaxa 5* griechischer Brandy	2 cl	3,90 €
Ramazzoti mit Eis	2 cl	4,90 €
Fernet-Branca	2 cl	3,30 €
Jägermeister	2 cl	3,30 €

## Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l
Coca Cola (3.4.7)	2,40 €	3,90 €
Coca Cola Light (3.4.7)	2,40 €	3,90 €
Fanta (3.4.7)	2,40 €	3,90 €
Spezi (3.4.7)	2,40 €	3,90 €
Zitronenlimo (3.4.)	2,40 €	3,90 €
Tafelwasser mit Kohlensäure	2,40 €	3,50 €
Flasche Mineralwasser mit Kohlensäure (0,75 l)		6,00 €
Flasche Mineralwasser ohne Kohlensäure (0,5 l)		4,00 €
Säfte Orange, Apfel, Johannis, Kirsch, Traube	2,60 €	4,40 €
Eistee (3.)	2,40 €	3,90 €
Bitter Lemon (1)	2,40 €	3,90 €
Ginger Ale (1.4.)	2,40 €	3,90 €
Saftschorle Orange, Apfel, Johannis, Kirsch, Traubenschorle	2,10 €	3,90 €



# Griechische Spezialitäten vom Holzkohlegrill

## Paulaner Biere

Münchner Helles vom Fass	0,5 l	3,90 €
Pils	0,3 l	3,10 €
Altmünchner Dunkles	0,5 l	4,00 €
Hefeweißbier	0,5 l	4,00 €
Dunkles Weißbier	0,5 l	4,00 €
Leichtes Weißbier	0,5 l	4,00 €
Alkoholfreies Helles	0,5 l	3,90 €
Alkoholfreies Weißbier	0,5 l	4,00 €
Radler	0,5 l	3,90 €
Russen	0,5 l	4,00 €
Maß Helles vom Fass	1,0 l	7,80 €
Maß Hefeweißbier	1,0 l	8,00 €
Maß Radler	1,0 l	7,80 €
Maß Russen	1,0 l	8,00 €

## Offene Weißweine

	0,25 l	0,5 l
Retsina Trockener geharzter Wein mit Piniengeschmack	4,50 €	8,20 €
Athos Trockener Tafelwein	4,50 €	8,20 €
Demestica Herber Landwein	4,50 €	8,20 €
Imiglykos Lieblicher Tafelwein	4,50 €	8,20 €
Makeonikos Fruchtiger halbtrockener Tafelwein	4,50 €	8,20 €
Samos Likörwein	5,50 €	11,00 €



# Griechische Spezialitäten vom Holzkohlegrill

## Offene Rotweine

	0,25 l	0,5 l
<b>Athos</b> Trockener Tafelwein	4,50 €	8,20 €
<b>Demestica</b> Herber Landwein	4,50 €	8,20 €
<b>Imiglykos</b> Lieblicher Tafelwein	4,50 €	8,20 €
<b>Makedonikos</b> Fruchtiger halbtrockener Tafelwein	4,50 €	8,20 €
<b>Mavrodaphne</b> Likörwein	5,50 €	11,00 €

## Offene Roséweine

	0,25 l	0,5 l
<b>Roditis</b>	4,80 €	8,00 €

## Weinschorle

	0,25 l	0,5 l
<b>Weiß-, Rot-, oder Roseweinschorle</b>	3,80 €	7,00 €

## Flaschenweine Weiß

	0,5 l	0,75 l
<b>Retsina Malamatina</b> geharzter Wein Trocken	8,90 €	
<b>Cavino Atelier</b> Rebsorten: Lagorthi-Riesling Trocken, sehr aromatisch, leicht säuerlich		18,00 €
<b>Ampeloeis Symphnia</b> Rebsorten: Assyrtiko-Sauvignon Blanc Trocken		24,80 €
<b>Cavino Mega Spileo</b> Rebsorten: Assyrtiko-Lagorthi Trocken, fruchtig		27,80 €



# Griechische Spezialitäten vom Holzkohlegrill

## Flaschenweine Rot

0,75 l

**Cavino Atelier** Rebsorten: Cabernet Sauvignon-Syrah 19,80 €

Trocken

**Nemea Grand Reserve** Rebsorten: Agiorgitiko 24,80 €

Qualitätswein trocken

**Katogi Averof** Rebsorten: Cabernet Sauvignon-Agiorgitiko 27,80 €

Qualitätswein, trocken, fruchtig, würzig

**Ampeloeis Silver** Rebsorten: Cabernet Sauvignon-Merlot 30,80 €

Qualitätswein: trocken

## Flaschenweine Rosé

0,75 l

**Roditis** Rebsorte: Roditis, 20,80 €

Trocken

### ALLERGENE

A: Getreideprodukte (Weizen), B: Krebstiere, C: Eier und Eierzeugnisse, D: Fisch, F: Sojabohnen und Sojaerzeugnisse, G: Milch und Laktose, H: Schalenfrüchte (Walnüsse), I: Sellerie und Sellerieerzeugnisse, J: Senf und Senferzeugnisse, N: Weichtiere, O: Sesamsamen, P: Schwefeldioxid

### Zusatzstoffe

1: Chininhaltig, 2: geschwärzt, 3: koffeinhaltig, 4: Farbstoff,  
5: Taurin (für Kinder und Schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen),  
6: Konservierungsstoffe, 7: Antioxidationsmittel