

Sehr geehrte Gäste,

Herzlich Willkommen im Restaurant "Mediterranos".

Wie schon an unserem Namen zu erkennen, wollen wir die mediterrane Küche in unserem Haus präsentieren. Wir haben uns das Ziel gesetzt, den "Bogen weiter zu spannen": nicht nur Gerichte aus einem Land, sondern die kulinarischen Kostbarkeiten aus der ganzen Mittelmeer-Region für Sie auf den Tisch zu bringen.

Dabei legen wir besonderen Wert auf die Verarbeitung frischer Produkte und arbeiten mit ausgesuchten Firmen zusammen, die ständig auch selbst die Qualität ihrer Waren kontrollieren.

Wir sind weit gereist und haben vielen Köchen der mediterranen Küche "über die Schulter geschaut" und eine Speisekarte für Sie entwickelt.

In der Hoffnung, bei Ihnen eine Vorfreude oder Lust auf die Mittelmeer-Küche erweckt zu haben, wünschen wir einen angenehmen Aufenthalt in unserem Restaurant.

Ihr Team um Evangelos Papadopoulos

Alkoholfreie Getränke

<i>Mineralwasser</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>-spritzig, medium oder still</i>	<i>0,75l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Tonic</i> ⁸	<i>0,25l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Bitter Lemon</i> ⁴	<i>0,25l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Ginger Ale</i> ⁸	<i>0,25l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Coca Cola</i> ^{2,8,9}	<i>0,33l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Sprite</i>	<i>0,33l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Fanta</i> ^{2,4}	<i>0,33l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Spezi</i> ^{2,4,8,9}	<i>0,2l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Himbeer-Fassbrause</i> ^{2,3,8}	<i>0,33</i>	<i>3,00€</i>

Säfte

<i>Orangensaft</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Kirschsaft</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Bananensaft</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Apfelsaft</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Mangosaft</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Tomatensaft</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,50 €</i>

Gern reichen wir Ihnen unsere Säfte auch als Schorle.

Biere vom Fass

<i>Landskron Pils ^a</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,90 €</i>
	<i>0,4l</i>	<i>3,50 €</i>
	<i>0,5l</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Sudost ^a</i>	<i>0,4l</i>	<i>3,70 €</i>

Biere aus der Flasche

<i>Landskron</i>	<i>Puppen-Schultzes</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Landskron</i>	<i>Weizen hell</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Landskron</i>	<i>Bernstein</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Köstrützer</i>	<i>dunkel</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Mythos</i>	<i>griechisches Bier</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>San Miguel</i>	<i>spanisches Bier</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Hefeweizen</i>	<i>alkoholfrei</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Erdinger</i>	<i>Kristallweizen</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Erdinger</i>	<i>Weizen dunkel</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Becks-Pils</i>	<i>alkoholfrei</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,00 €</i>

Bier – Erfrischungen

<i>Radler</i>	<i>Bier mit Sprite ^{a, 2, 8, 9}</i>		
<i>Diesel</i>	<i>Bier mit Cola ^{a, 2, 8, 9}</i>		
		<i>je 0,3l</i>	<i>2,90 €</i>
		<i>0,4l</i>	<i>3,50 €</i>

Offene Weine

*Imiglykos*¹⁰
Rot oder Weiß

0,25 l 5,20 €
lieblich

*Makedonikos*¹⁰
Rot oder Weiß

0,25 l 5,20 €
halbtrucken

*Anthos*¹⁰
Rot oder Weiß

0,25 l 5,20 €
trucken

*Naoussa Qualitätswein*¹⁰
Rot

0,25 l 5,50 €
trucken

*Retsina*¹⁰
Weiß oder Rosé

0,25 l 5,50 €
geharzter Wein

*Samos Likörwein*¹⁰
Weiß

0,25 l 5,50 €
süß

*Mavrodaphne Likörwein*¹⁰
Rot

0,25 l 5,20 €
süß

Rosé trocken

0,25 l 5,20 €

Weißweinschorle

0,25 l 4,80 €

Sekt, Aperitifs

*Rotkäppchen*¹⁰
Weiß

0,75 l 14,80 €
trucken

*Piccola*¹⁰
Weiß

0,2 l 4,80 €
trucken

Martini

5 cl 3,00 €

Aperol Spritz

0,25 l 6,50 €

Aperitivo Rosato

0,25 l 6,50 €

Spirituosen

<i>Absolut Wodka</i>		<i>4 cl</i>	<i>4,60 €</i>
<i>Nordhäuser Doppelkorn</i>		<i>4 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Ouzo</i>		<i>4 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Tequila Jose Cuervo Especial</i>		<i>4 cl</i>	<i>5,40 €</i>
<i>Metaxa 5 Sterne</i>		<i>2 cl</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Metaxa 7 Sterne</i>		<i>2 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Metaxa Grande Fine</i>		<i>2 cl</i>	<i>5,40 €</i>
<i>Metaxa Private Reserve</i>		<i>2 cl</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Dimpel</i>	<i>Scotch</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Jack Daniels</i>	<i>Bourbon</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Glen Grant</i>	<i>Scotch Single Malt</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Jameson</i>	<i>Irish Whiskey</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Baileys</i>	<i>Irish Cream</i>	<i>4cl</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Malteser Aquavit</i>		<i>2 cl</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Jägermeister</i>		<i>4 cl</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Ramazotti</i>		<i>4 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Böckelhart</i>		<i>4 cl</i>	<i>4,40 €</i>
<i>Underberg</i>		<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>

Longdrinks

<i>Gin Tonic</i>	6,50 €
<i>Bacardi Cola</i>	6,50 €
<i>Campari orange</i>	6,50 €

Digestifs

<i>Methexis Chardonnay</i>	2cl	3,00 €
<small><i>Methexis (im Griechischen μεθεξίς bedeutet Teilhabe, Teilnahme -Platon) Fraubenbrand von der Chardonnay Traube traditioneller Fraubenbrand, 100% Destillat</i></small>		
<i>Ouzo Idoniko</i>	2cl	2,80 €
<small><i>Herkunft: Drama Makedonien Sternanis Volksgetränk aus 100% Destillation</i></small>		
<i>Tsipouro Tiranavou ohne Anis</i>	2cl	2,80 €
<small><i>Herkunft: Makedonien 100% Weintrester Destillat, traditionelles Getränk</i></small>		

Warme Getränke

<i>Heiße Zitrone</i>	2,50 €
<i>Glas Tee -verschiedene Sorten</i>	2,50 €
<i>Tasse Kaffee</i>	2,40 €
<i>Tasse Cappuccino</i>	2,60 €
<i>Tasse Milchkaffee</i>	3,20 €
<i>Glühwein</i>	3,50 €
<i>Grog</i>	3,90 €

Mittagsgerichte

bis 14:00 Uhr

- | | | |
|----|---|--------|
| 90 | <i>Gyros-Teller</i> ^{a, g, j}
mit Zaziki, Reis und Salat | 8,50 € |
| 91 | <i>Kleines Souvlaki</i> ^{a, g, j}
kleiner Fleischspieß mit Zaziki, Reis und Salat | 8,50 € |
| 92 | <i>Kleines Souzuki</i> ^{a, e, g}
kleines Hackfleischbällchen mit Zaziki, Reis und Salat | 8,50 € |
| 93 | <i>Gegrilltes Steak</i> ^{a, g, j}
kleines Schweinesteak mit Zaziki, Reis und Salat | 8,50 € |
| 94 | <i>Kleines Carne á la Madrilena</i> ^{a, e}
Rindergulasch mit Zwiebeln, Paprika und Champignons in Tomatensauce mit Bandnudeln | 9,00 € |
| 95 | <i>Kleines gegrilltes Zwergwelsfilet</i> ^{a, g, j}
dazu Reis oder Kartoffeln, Gemüse und Salat | 8,50 € |
| 96 | <i>Kleiner griechischer Bauernsalat</i> ¹
aus Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Oliven, Peperoni und Fetakäse | 6,80 € |

Kalte Vorspeisen

- | | | |
|-----------|---|---------------|
| <i>01</i> | <i>Aioli ^{a, e, g, j}</i>
<i>hausgemachte Knoblauchmayonaise</i> | <i>4,00 €</i> |
| <i>02</i> | <i>Zaziki ^g</i>
<i>hausgemachte Joghurtspeise mit Knoblauch und Gurken</i> | <i>4,20 €</i> |
| <i>03</i> | <i>Chtipiti</i>
<i>hausgemachter pürierter, pikant gewürzter Schafskäse</i> | <i>5,20 €</i> |
| <i>04</i> | <i>Tarama ^a</i>
<i>delikater Fischrogensalat</i> | <i>4,30 €</i> |
| <i>05</i> | <i>Feta</i>
<i>original griechischer Schafskäse</i> | <i>5,80 €</i> |
| <i>07</i> | <i>Elies kai Piperies ¹</i>
<i>Oliven und Peperoni</i> | <i>4,70 €</i> |
| <i>09</i> | <i>Jamon Serrano Iberico con Rucola ⁵</i>
<i>spanischer Serrano-Schinken mit Rucola</i> | <i>6,90 €</i> |

Warme Vorspeisen

- | | | |
|-----|--|--------|
| 14 | <i>Saganaki ^a
panierter Schafskäse</i> | 6,30 € |
| 15 | <i>Mpougiournti ^{1, a}
Feta aus der Pfanne mit Tomaten, Peperoni, Paprika, Zwiebeln und Knoblauch</i> | 6,80 € |
| 16 | <i>Skordopsoma
geröstetes Tomaten-Knoblauch-Brot</i> | 4,80 € |
| 17 | <i>Gavros tiganitos ^a
gebratene Sardellen</i> | 5,50 € |
| 18 | <i>Kalamarakia tiganita
gebratene Kalamares</i> | 6,20 € |
| 19 | <i>Kolokithakia tiganita
gebackene Zucchini mit frischem Knoblauch</i> | 5,20 € |
| 125 | <i>gegrillter Halloumi-Käse ^g</i> | 7,50 € |

Warme Vorspeisen

- | | | |
|----|--|-----------------------|
| 20 | <i>Melitzana psiti</i>
gebackene Aubergine nach „Mediterranos-Art“ | 7,20 € |
| 21 | <i>Championnes al ajillo</i>
Champignons mit Knoblauch | 5,20 € |
| 23 | <i>Dátiles con bocorn</i> ^{1,4}
Datteln gefüllt mit Mandeln im Speckmantel | 5,90 € |
| 24 | <i>Chorizos borachos</i>
betrunkene Wurst | 5,90 € |
| 25 | <i>Empanaditas de atun</i> ^a
gefüllte Feigtaschen mit Thunfisch | 5,30 € |
| 26 | <i>Tiropitakia</i> ^a
gefüllte Feigtaschen mit Feta | 5,30 € |
| 27 | <i>Dolmadakia</i>
gefüllte Weinblätter | 5,20 € |
| 28 | <i>Muslitos de cangrejo</i> ^{a,g}
Krebsfleisch im Feigmantel | 5,50 € |
| 29 | <i>Patatas con Queso</i>
Kartoffeln gefüllt mit Käse | 5,50 € |
| 30 | <i>Gegrillte Peperoni</i> ¹
mit Knoblauch | 5,50 € |
| 31 | <i>Vorspeisen-Platte „Mediterranos“</i>
kalte und warme Spezialitäten | 14,00 €
pro Person |

Suppen

- | | | |
|----|---|--------|
| 33 | <i>Revithosoupa</i>
hausgemachte Kichererbsensuppe | 4,50 € |
| 34 | <i>Crema de Tomate &</i>
Tomatencremesuppe | 4,50 € |
| 35 | <i>Fasollada</i>
original hausgemachte Bohnensuppe | 4,50 € |

Salate

- | | | |
|----|--|---------|
| 36 | <i>Original griechischer Bauernsalat ¹</i>
aus Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Oliven, Peperoni und Fetakäse | 10,40 € |
| 37 | <i>Gemischter Salat ¹</i>
mit gebratenen Meeresfrüchten | 13,80 € |
| 39 | <i>Salata me Kotopoulo ¹</i>
gemischter Salat mit Hähnchenbrustfiletstreifen | 11,50 € |

Meeresfrüchte

- 40 *Campas á la planca* ^{a, f}
gegrillte Garnelen dazu Reis und Salat 18,90 €
- 41 *Gemischter Meeresfrüchte-Teller* ^{a, f}
mit gegrillten Garnelen, Kalamares und Muscheln dazu Reis und Salat 19,40 €
- 42 *Gambas al ajillo* ^{a, f}
Garnelen mit Knoblauch in Olivenöl dazu Brot und Salat 17,90 €
- 43 *Midia Saganaki*
Muscheln mit Knoblauch in Tomatensauce 10,90 €
- 44 *Midia Psita* ^{a, c, g, f}
gegrillte Muscheln dazu Aioli und Zaziki 10,90 €
- 45 *Midia ston Atmo* ^a
in Weißwein gedünstete Muscheln dazu Brot 10,90 €

Fisch Gerichte

- 50 *Salmon á la Plancha* ^{a, J}
gegrilltes Lachsfilet mit Reis oder Kartoffeln, Gemüse und Salat 17,40 €
- 53 *Zander parilla filete* ^{a, c, g, J, 2} 18,40 €
gegrilltes Zanderfilet mit Spinat und Sauce Hollandaise gratiniert dazu Reis oder Kartoffeln, Gemüse und Salat
- 54 *Gegrilltes Zwergwelsfilet* ^{a, J} 14,90 €
dazu Reis oder Kartoffeln, Gemüse und Salat
- 58 *Zander especial del jefe de cocina* ^{a, J} 19,30 €
Zanderfilet nach Art des Chefkochs mit einer Garnele, einer Muschel, Krabben dazu Reis oder Kartoffeln und Salat
- Gemischter Fischteller nach Art des Hauses* ^{a, J}
mit Reis oder Kartoffeln, Gemüse und Salat
- 59 *für 1 Person* 25,50 €
- 60 *für 2 Personen* 51,00 €
- 61 *Gegrillte Kalamares-Ringe* ^{a, J} 17,40 €
dazu Reis oder Kartoffeln, Gemüse und Salat
- 122 *Oktopus „Mediterranos“-Art* 24,00 €
gegrillt dazu Salat
- 123 *Gegrillte Kalamares* ^J 19,90 €
mit Gemüse gefüllt dazu „Mediterranos“ Beilagen-Salat

Grill Gerichte

- 70 Gyros-Schweinefleisch vom Drehspieß ^{a, G, J}
dazu Reis, Kartoffeln, Zaziki und Salat 15,20 €
- 71 Gyros Spezial ^{a, G, J, 1, 2, 7}
mit „Metaxa“-Sauce und Käse überbacken dazu Reis, Kartoffeln, Zaziki und Salat 16,70 €
- 72 Gyros mit Pita-Brot ^{G, J}
mit Zaziki und Salat 15,30 €
- 73 Souvlaki -zwei Fleischspieße ^{a, G, J}
dazu Reis, Kartoffeln, Zaziki und Salat 16,20 €
- 74 Bifteki -Hackfleischsteak ^{a, e, G, J}
gefüllt mit Fetakäse dazu Reis, Kartoffeln, Zaziki und Salat 16,30 €
- 75 Souzoukakia -Hackfleischbällchen ^{a, e, G, J}
dazu Reis, Kartoffeln, Zaziki und Salat 15,30 €
- 76 Chirino Fileto – gegrilltes Schweinefilet ^{a, G, J}
mit Kräuterbutter, Reis, Kartoffeln, Zaziki und Salat 17,90 €
- 77 Chirino Fileto „Mediterranos-Art“ ^{a, G, J, 1}
gegrilltes Schweinefilet gefüllt mit Fetakäse, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Peperoni und Oliven dazu Reis, Kartoffeln, Zaziki und Salat 19,90 €
- 78 Paidakia Arnisia ^{a, G}
gegrillte Lammkoteletts dazu grüne Bohnen, Reis, Kartoffeln, Zaziki und Salat 19,90 €
- 79 Schweinesteak mit Kräuterbutter ^{a, J}
Reis, Kartoffeln, Zaziki und Salat 16,20 €
- 81 Kotopoulo Psito ^J
gegrilltes Hähnchenbrustfilet nach Art des Hauses dazu Kartoffeln und Salat 16,40 €
- 82 Sikoto Psito -gegrillte Rindsleber ^{a, G, J}
mit gerösteten Zwiebeln dazu Reis, Kartoffeln, Zaziki und Salat 16,40 €

- 83 *Hähnchenbrustfilet mit Broccoli* ^{a, c, g, j, 2} 17,00 €
Sauce Hollandaise und Käse überbacken dazu Zaziki und Salat
- 84 *Grillteller* ^{a, g, j} 22,00 €
Souvlaki, Lammkotelett, Leber, Gyros dazu Reis, Kartoffeln, Zaziki und Salat
- 85 *„Mediterranos“-Platte für 2 Personen* ^{a, g} 44,00 €
Gyros, 2 Lammkoteletts, 2 Souvlaki und Leber dazu Reis, Kartoffeln, Zaziki und Bauernsalat
- 124 *Hähnchenbrust-Filet* ^{g, j} 17,90 €
mit Halloumi-Käse dazu „Mediterranos“-Beilagensalat

Aus dem Ofen

- 87 *Lammhaxe* ^{a, j} 17,00 €
mit Beilage Ihrer Wahl dazu Brot und Salat
- 104 *Kokkinisto* ^{a, g, j, 2} 18,80 €
Rindfleisch aus dem Backofen mit Käse überbacken dazu Reismudeln und Salat

Pasta

- 100 *Garidomakaronada* ^{a, c} 15,80 €
gebratene Garnelen in Tomatensauce mit Bandnudeln
- 102 *Pechuga de Pollo con Macarrones* ^{a, c} 16,40 €
Hähnchenbrustfiletstreifen mit Zwiebeln, Paprika und Champignons in Tomatensauce mit Bandnudeln
- 103 *Carne á la Madrilená* ^{a, c} 18,40 €
Rindergulasch mit Zwiebeln, Paprika und Champignons in Tomatensauce mit Bandnudeln

Dessert

- Griechischer Joghurt* ^{g, h} 4,00 €
mit Honig und Walnüssen
- Crème Brûlée* ^{c, g} 4,00 €

Allergenkennzeichnung

- A** *glutenhaltiges Getreide*
(Weizen, Dinkel, Khorasa-Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon)
- B** *Krebstiere*
- C** *Eier*
- D** *Fische*
- E** *Erdnüsse*
- F** *Sojabohnen*
- G** *Milch (Laktose)*
- H** *Schalenfrüchte*
(Mandeln, Pistazien, Hasel-, Wal-, Kasachu-, Pecan-, Para-, Macadamia- oder Queenlandnüsse)
- I** *Sellerie*
- J** *Senf*
- K** *Sesamsamen*
- L** *Schwefeldioxid und Sulfite*
- M** *Lupinen*
- N** *Weichtiere*

Zusatzstoffe

- 1** *Konservierungsstoffe*
- 2** *Farbstoffe*
- 3** *Süßstoff*
- 4** *Antioxidanzmittel*
- 5** *Nitritpökelsalz*
- 6** *Stabilisatoren*
- 7** *Geschmacksverstärker*
- 8** *Aroma*
- 9** *Koffein*
- 10** *Sulfite*