

*TAVERNA* *Symposion* Seit 1976



*Speisen & Getränke*

## *Orektiká* - hausgemachte Vorspeisen

- |   |                 |
|---|-----------------|
| 1. Tzatziki - Joghurt mit Gurken und Knoblauch D  | 4,80 €          |
| 2. Taramas - zarter Aufstrich aus Fischrogen A, B, I  | 4,80 €          |
| 3. Skordalia - pürierte Kartoffeln mit Knoblauch und Olivenöl   | 5,00 €          |
| 4. Melizanosalata - Auberginen-Knoblauch-Püree  | 6,50 €          |
| 5. Tyrokafteri - pikanter Dip aus Schafskäse und roter Paprika D  | 6,70 €          |
| 6. Pantzaria - Rote Beete und Ziegenkäse, garniert mit Honig und Knoblauch D  | 7,90 €          |
| 7. Piperia Florinis - rote Paprika gefüllt mit Schafskäse, leicht gratiniert  | 7,10 €          |
| 8. Manitaria - frische Champignons mit Weißwein-Soße und frischen Kräutern verfeinert I   | 7,50 €          |
| 9. Zucchini-Bällchen - hausgemachte Zucchini-Bällchen mit Tzatziki-Dip D, I   | 8,20 €          |
| 10. Triologie von frischen Auberginen, Zucchini und grüner Paprika, wahlweise mit unserer hausgemachten Tomatensoße oder Natur in Olivenöl gebraten (auch einzeln bestellbar) E | 8,10 €          |
| 11. Gegrillte Piperoni - verfeinert mit Knoblauch   | 4,80 €          |
| 12. Dolmadakia - gefüllte Weinblätter mit Avgolemono-Soße   | 6,50 €          |
| 13. Aubergine vom Grill - garniert mit Tomaten, Feta und Knoblauch D  | 7,90 €          |
| 14. Mezedes für eine oder zwei Personen, traditionell mit Gyros, Octopus, gebratener Paprika und Auberginen, dicke Bohnen, Tzatziki, Taramas und Feta D, L, N                   | 11,50 / 23,00 € |

## *Tyria* - Käse

- |  |        |
|--|--------|
| 031. Bougourdi - gebackener Schafskäse mit Tomaten, Paprika und Kräutern D     | 7,90 € |
| 032. Feta Pané - mit Sesam paniertes Schafskäse und Johanniskraut-Soße F, D, I | 7,90 € |
| 033. Feta Saganaki - in hausgemachter Panade und in Olivenöl gebraten D, I     | 7,50 € |
| 034. Gebratener Ziegenkäse mit Honig und Walnüssen                             | 6,50 € |

## *Vorspeisen aus dem Meer*

21. Scampi Saganaki - gebraten und mit Ouzo flambiert, in hausgemachter Tomatensoße mit geriebenem Feta gratiniert D, C	12,50 €
22. Oktapodaki - Octopus vom Grill N	13,90 €
23. Garides - vier Gambas vom Grill C	14,90 €
24. Oktapodaki - Octopus-Salat	12,90 €
25. Flusskrebse aus der Pfanne mit frischen Tomaten N	10,90 €
26. Gavros - frittierte Sardellen	8,90 €
27. Gebratene Calamarikronen mit Knoblauch	9,50 €

## *Salate*

50. Choriatiki - griechischer Bauernsalat mit Gurken, Tomaten, Schafskäse, Oliven, Zwiebeln und Peperoni D	9,50 €
51. Marktfrischer, bunter Salat mit Hähnchenstreifen, Croutons, Pinienkerne, geriebenem Graviera in Balsamico-Olivenölvinaigrette D	12,50 €

## *Gyros und Grillgerichte*

75. Gyros mit Salat und Tzatziki D	13,50 €
78. Gyros-Pfanne mit Metaxa-Soße D	14,50 €
77. Gyros mit Metaxa-Soße und Gouda-Käse überbacken D	15,50 €
79. Gyros und dazu eine kleine, mit Schafskäse gefüllte Frikadelle D	15,50 €
56. Souvlaki Spezial - Schweinefiletspieße mit gegrillter Paprika	17,50 €
57. Souvla Feta - Rouladen vom Schweinefilet, gefüllt mit Feta D, K	17,50 €
58. Rinderspieß von der Hüfte	19,90 €
59. Gebratene Kalbsleber mit Röstzwiebeln und Salat	17,50 €
60. Schweinefilet-Medaillons mit Metaxa-Soße D	17,50 €
62. Souvla - Rouladen vom Lammfilet, gefüllt mit Feta D	23,50 €
63. Schweinefilet-Medaillons mit Metaxa-Soße und Käse überbacken D	18,50 €
64. Saftige Lammkoteletts vom Grill	18,50 €

65. Grill-Teller - Variation aus Gyros, Lammkoteletts, Rumpsteak, Schweinefilet, hausgemachte Frikadelle A, L	18,90 €
66. Hähnchenpfanne - wahlweise mit Champignon- oder Zitronensoße D	15,00 €
68. Keftedakia - drei pikante Frikadellen mit Metaxa-Soße und Käse überbacken D	15,50 €
69. Skepastí - doppelte original-griechische Pita, bestrichen mit hausgemachter griechischer Mayo-Ketchup-Soße, gefüllt mit Gyros, frischen Tomaten, Tzatziki, Zwiebeln und geschmolzenem Käse D, I	13,00 €
70. Bifteki - Hacksteak gefüllt mit Schafskäse A, D	15,50 €
71. Souvlaki - griechische Bauernspieße vom Schweinerücken	14,50 €
72. Souvlaki Kotopoulo - Hähnchenspieße vom Grill	14,90 €
73. Lammfilet in Rosmarinsoße	24,90 €
74. Lammspieß vom Grill	19,90 €

*Zu allen Gyros- und Grillgerichten servieren wir Salat mit Tzatziki und bieten als Beilage wahlweise Pommes, Scheibenkartoffeln, Reis, Kritharaki (griechische Teigreisnudeln) oder Backofenkartoffeln an.*

### *Traditionelle Gerichte aus dem Ofen*

80. Arni sto Fournó - Lamnbraten aus dem Ofen mit frischen Tomaten, Möhren, Sellerie, verfeinert mit Knoblauch E	19,50 €
81. Zarte Lammhaxe aus dem Ofen, wahlweise mit Pommes oder Bratkartoffeln E	15,50 €
84. Güwetzí-Lamm aus dem Ofen mit griechischen Teigreisnudeln im Tontopf I, D	15,50 €
85. Stifado - geschmortes Rindfleisch von der Färse in würzig roter Sauce und Silberzwiebeln D	19,50 €
87. Symposion - geschmortes Kalbsfleisch fein tourniert, mit Feta, Zwiebeln, Knoblauch und frischen Tomaten	19,50 €
90. Moussaka - Auberginen mit Scheibenkartoffeln, Gehacktem und Béchamelcreme geschichtet A, E, I, D	13,50 €
99. Kokkinisto - geschmortes Rindfleisch von der Färse in würzig roter Sauce, Beilage nach Wahl D	19,50 €

## *Vegetarische Gerichte*

120. Mezedes - vegetarisch, für eine oder zwei Personen, traditionell mit Tzatziki, Riesenbohnen, gebratenen Auberginen, Paprika und gebratenem Schafskäse D, I 11,00 / 22,00 €
122. Skepasti - vegetarisch, doppelte glutenfreie Pita aus Maismehl, gefüllt mit gegrilltem Halloumi-Käse, gegrilltem Gemüse, frischen Tomaten und frischem Salat, angemacht mit Honig-Balsamico-Dressing D 12,50€
123. Vegetarisches Moussaka - aus frischen Auberginen, Zucchini, Tomaten, Champignons und frischem Gemüse E 13,00 €

## *Fischgerichte*

110. Baby Calamari - in der Pfanne gebraten, mit Olivenöl und Knoblauch angemacht I, N 16,50 €
111. Baby Calamari - in der Pfanne gebraten, in einer hausgemachten pikanten Tomatensoße I, N, E 17,00 €
113. Zanderfilet - leicht in der Pfanne mehliert 16,50 €
115. Gebratenes Doradenfilet aus der Pfanne mit Zitronen-Oliven-Sauce, 17,50 €
116. Gebratenes Wolfsbarsch-Filet aus der Pfanne mit Zitronen-Oliven-Sauce 17,50 €
117. Sepia in der Pfanne gebraten, mit Olivenöl und Knoblauch 16,50 €

*Zu allen Fischgerichten servieren wir einen kleinen Salat mit Tzatziki und eine Beilage nach Wahl. Zur Auswahl stehen Spinat, Backofen-Kartoffeln, Kritharaki (griechische Teigreisnudeln), Reis, Pommes oder Scheibenkartoffeln.*

## *Für unseren kleinen Gäste*

130. Gyros mit Pommes und Salat	6,40 €
131. Souvlaki - zwei Schweinefiletspieße mit Pommes und Salat	7,50 €
132. Keftedakia - zwei hausgemachte Frikadellen mit Pommes und Salat	6,40 €

## *Desserts*

142. Karidopita - hausgemachter griechischer Nusskuchen getränkt mit Orangen-Zitronen-Agavendicksaft H, K, D, A, I	6,00 €
143. Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen K, D, H	5,00 €
144. Eine Kugel Eis	1,00 €
145. Vier Kugeln Eis	3,80 €

### *Kennzeichnungsverpflichtung*

*In dieser Speisekarte werden Allergene mittels Buchstaben und Zusatzstoffe mittels Zahlen gekennzeichnet.*

- A) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- B) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- C) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- D) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- E) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- F) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- G) Schwefeldioxid und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- H) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- I) Glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- J) Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- K) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- L) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- M) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- N) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse*

## *Alkoholfreie Getränke*

Mineralwasser / Stilles Wasser	0,2l 0,75l	2,10 € 5,50 €
Coca Cola / Coca Cola Light / Coca Cola Zero / Fanta / Spezi / Sprite	0,2l	2,50 €
Green Cola	0,33l	2,80 €
Apfelsaft / Orangensaft / Johannisbeersaft	0,2l	2,50 €
Apfelsaftschorle / Johannisbeerschorle / Rhabarberschorle	0,3l	2,80 €
Schweppes: Bitter Lemon / Tonic Water / Ginger Ale	0,2l	2,50 €
Malzbier	0,33l	2,80 €
Fassbrause Zitrone	0,33l	2,80 €

## *Aperitif*

Ouzo	2 cl	2,50 €
Ouzo Plomari	50ml	4,50 €
Ouzo Plomari	200ml	10,80 €
Hugo / Prosecco		5,50 €
Aperol Spritz /Gin Tonic / Vodka Lemon		6,90 €

## *Heiße Getränke*

Mokka / Kaffee		2,50 €
Espresso / Tee		2,50 €
Cappuccino		3,00 €

## *Biere vom Fass*

Krombacher Pils	0,3l 0,4l	2,80 € 3,60 €
Früh Kölsch	0,25 l 0,4l	2,10 € 3,00 €

## *Flaschenbiere*

Mythos	0,33l	2,80 €
Krombacher Pils alkoholfrei / Radler alkoholfrei	0,33l	2,80 €
Schlösser Alt	0,33l	2,80 €
Schreckenskammer Kölsch	0,33l	2,80 €
Erdinger Weizen / Weizen alkoholfrei	0,5l	3,80 €

## *Hausweine*

Trockener Rotwein / Lieblicher Rotwein Trockener Weißwein / Lieblicher Weißwein Trockener Roséwein / Lieblicher Roséwein	0,2l 0,5l	5,00 € 10,00 €
Retsina Malamatina Flasche	0,25l 0,5l	5,00 € 10,00 €

## *Likörweine*

Maurodaphne Rotwein / Samos Weißwein	0,2 l 0,5 l 1,0 l	5,50 € 11,00 € 22,00 €
---	-------------------------	------------------------------

*TAVERNA* <sup>Seit 1976</sup> *Symposion*

Hochstraße 7  
42799 Leichlingen  
Tel 0 21 75 / 90 637

[www.taverna-symposion.de](http://www.taverna-symposion.de)

Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag  
von 17:30 - 22:30 Uhr

Sonntag 12:00 - 14:30 Uhr  
und 17:30 - 22:30 Uhr

Montag Ruhetag