

Elia



griechische
Taverna

*Greek Food
Good Mood*



Life is better with a little Ouzo!

Ouzo Plomari mit Eis	2 cl	3,00	Virgin Hugo Soda	7,00
Lillet Wild Berry		7,00	Holundersirup, Minze und Limette	
Myconian Hugo		7,00	Pink London Dry Gin	8,20
Aperol Spritz		7,00	Pink Grapefruit ^{3 Cents} und Gurkenschale	
			Virgin London Alcohol-free Gin	8,20
			Pink Grapefruit ^{3 Cents} und Gurkenschale	

KALTE VORSPEISEN

1. Zaziki ^g	4,50	6. Burrata di Bufala ^g	12,00
Original griechischer Joghurt mit frischem Knoblauch und Gewürz		Burrata mit Cherry Tomaten und Basilikum Pesto	
2. Oliven & Peperoni ²	4,50	7. Little Venice ^{g, h}	6,50
		Rote Bete mit Ziegenkäse und Walnüssen	
3. Taramas black & white ^d	6,00	9. Meeresfrüchtesalat ^{n, b, d}	12,00
Fischrogencreme, Zitrone, Sepia Tinte		Hausgemacht	
4. Melitzanosalata	6,00	11. Pikilia Kria ^{g, d, 2}	13,00
Auberginensalat		Auswahl an verschiedenen traditionellen Vorspeisen	
5. Tirokafteri ^g	6,00	97. Pita Brot	2,70
Pikanter Schafskäsedip		Wahlweise mit Oregano oder Knoblauch	

WARME VORSPEISEN

12. Feta aus dem Ofen ^{g, 2}	9,00	19. Feta Saganaki ^{g, a1}	9,00
Tomaten, Peperoni, Oliven, Knoblauch, Zwiebeln und Olivenöl		Schafskäse in einer goldbraunen Hülle gebraten	
13. Dolmadakia	8,00	20. Feta Saganaki Spezial ^{g, 0}	9,00
Gefüllte Weinblätter mit Reis und Hackfleisch		Schafskäse mit Thymianhonig und Sesam	
14. Peperoni ^{g, 2}	4,80	21. Talagani	8,50
Gegrillt und verfeinert mit frischem Knoblauch		Grillkäse serviert mit Marmelade	
15. Auberginen & Zucchini-Sticks ^{a1}	8,00	22. Oktopus vom Grill ⁿ	14,50
Frittiert, dazu Zaziki			9,50
16. Zucchini Balls ^g	7,50	23. Gavros Tiganitos ^{d, a1}	9,00
Hausgemachte Zucchiniplätzchen, Feta, Frühlingszwiebeln, Zaziki		Gebackene Sardellen	
17. Feta mit Feigen ^{a1, g}	10,50	24. Calamari Krönchen ^{n, a1}	4,50
Mit Pistazien und Honig			9,00
18. Big Beans ^{g, 2}	8,00	25. Knoblauchbrot	4,50
Riesenbohnen in Tomatensauce		Überbackenes Brot mit Knoblauch und Käse	
		26. Spanakopitakia ^h	8,00
		Blätterteig, gefüllt mit Spinat und Schafskäse	
		29. Florini	9,00
		Gegrillte rote Spitzpaprika, gefüllt mit Feta	

SUPPE

27. Hühnersuppe	5,00
------------------------	------

SALATE

28. Solomos Salata^d	15,50	31. Caesar Salat	15,50
Salat mit gegrilltem Lachs, sonnengetrockneten Tomaten und Balsamico/Olivenöl		Salat mit gegrillter Hähnchenbrust, sonnengetrockneten Tomaten und Balsamico/Olivenöl	
30. Choriatiki^g	9,00		
Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken & Zwiebeln			

HAUPTGERICHTE UND CO

FISCHGERICHTE

40. Baby Calamari vom Grill^{n, g}	21,00
Gegrillter Tintenfisch mit Zitronen-Olivenöl, frischem Spinatreis, Knoblauchsauce und gem. Salat	
41. Frittierte Calamari^{n, a1, g}	19,50
Frittierter Tintenfisch mit Zitronen-Olivenöl, frischem Spinatreis, Knoblauchsauce und gem. Salat	
42. Garides Souvlaki^{b, g}	24,50
Gegrillte Scampi am Spieß mit frischem Spinatreis, Knoblauchsauce und gem. Salat	
43. Fischteller^{n, d, b, g}	24,90
Baby Calamari, gegrilltes Seehechtfilet und Garnelen, mit frischem Spinatreis, Knoblauchsauce und gem. Salat	
45. Dorade Royal^{(ca. 400 – 600 g) d}	26,00
Mit Zitronen-Olivenöl, Spinatreis und gem. Salat	
46. KING PRAWNS vom Grill^{b, g}	29,90
Riesengarnelen vom Grill mariniert mit Olivenöl, Zitrone und Meersalz mit frischem Gemüse, Chimichurri und gem. Salat	
47. Lachsfilet vom Grill^d	23,00
Gegrilltes Lachssteak mit frischem Spinatreis, Knoblauchsauce und gem. Salat	
48. Solomos Stifado^d	20,90
Lachsfilet mit Schalotten, rotem Portwein und Zimt, serviert mit Reis und gem. Salat	
49. Baby Calamari & Couscous^{n, a1}	18,90
Frisches, buntes Gemüse, Kräuter und gem. Salat	

FLEISCHGERICHTE

60. Gyros^g	16,00
Serviert mit Reis, Zaziki und Salat	
61. Gyros mit Calamari^{g, n}	18,90
Serviert mit Reis, Zaziki und Salat	
62. Souvlaki^g	16,00
Zwei Spieße, serviert mit Zaziki, Reis und Salat	
65. Souvlaki mit Calamari^g	18,90
Serviert mit Reis, Zaziki und gem. Salat	
66. Bifteki^{g, c}	18,50
Hacksteak mit Käse gefüllt, serviert mit Zaziki, Reis und Salat	
67. Hähnchenfilet^g	16,90
Serviert mit Reis, Zaziki und Salat	
68. Rinderleber^g	16,90
Serviert mit Reis, Zaziki und Salat	
69. Lammfilet^g	24,90
Serviert mit Reis, Zaziki und Salat (halal)	
70. Lammkoteletts^g	21,00
Serviert mit Reis, Zaziki und Salat (halal)	
71. Schnitzel "Wiener Art" (vom Schwein)^{a1}	17,00
Mit Pommes und Salat	
72. Melina Teller^g	22,50
Gyros, Lammkotelett, Souvlaki, Suzuki mit Reis und Salat	
73. Filet Teller^g	26,90
Rind-, Lamm- und Hähnchenfilet mit Reis, Zaziki und Salat	
75. Delphi Teller^g	18,00
Gyros und Souvlaki mit Reis, Zaziki und Salat	
78. Dorf Teller^g	19,90
Gyros, Souvlaki, Schweinesteak, Reis, Zaziki und gem. Salat	
79. Barbarossa Steak^g	36,00
(Australien) Jack Creek Rinderfilet (ca. 250 – 300 g) mit Café de Paris-Butter, frischem Gemüse, Chimichurri und Salat	
80. RIB EYE^g	39,00
(Australien) Aberdeen Premium (ca. 250 – 300 g) mit Café de Paris-Butter, frischem Gemüse, Chimichurri und Salat	

PFANNENGERICHTE

ea

- 80. Pfeffersteak⁹** 36,00
 (Australien) Jack Creek Rinderfilet (ca. 250 – 300 g) mit Pfeffersauce, serviert mit Bratkartoffeln und gem. Salat
- 81. Gyros-Pfanne⁹** 19,90
 Gyros in Metaxasauce zubereitet, mit Käse überbacken, dazu gem. Salat und Pommes Frites
- 83. Lammfilet-Pfanne¹⁰** 25,90
 Lammfilet mit einer Sauce aus Mavrodaphne-Wein, Honig und frischen Pilzen, serviert mit weißem Reis und gem. Salat
- 85. Schweinefiletmedaillons¹⁰** 18,50
 In pikanter Weinsauce mit gebratenen Zwiebeln, Paprika, Champignons und Knoblauch, dazu Pommes Frites und gem. Salat

When life gives you lemons, make Tzatziki

OFENGERICHTE

- 86. Kleftiko⁹** 21,00
 Marinierte Lammhaxe dazu Schafskäse in Alufolie gebacken, aromatisiert mit Knoblauch, Dill und Thymian. Dazu Bratkartoffeln und Kräuterbutter
- 87. Lammhaxe wahlweise mit^{a3}** 21,00
 Okraschoten in Tomatensauce oder Riesenbohnen in Tomatensauce oder Kritharaki in Tomatensauce oder Stifado in Tomatensauce
- 88. Moussaka – Der weltbekannte Auflauf^{a1, c, g}** 18,90
 Mit Auberginen, Hackfleisch und Kartoffeln, überbacken mit Béchamelsauce, dazu gem. Salat

VEGETARISCH

- 84. Couscous-Teller^{n, a1}** 12,00
 Couscous mit Gemüse und gem. Salat
- 89. Briam aus dem Ofen^{n, a1}** 14,00
 Auberginen, Zucchini und Kartoffeln, dazu gem. Salat mit Fetakäse

KINDERMENÜS (BIS 12 JAHRE)

90. Gyros 9,00
 91. Souvlaki 9,00
 92. Hähnchenfilet 9,00

Alle Kindergerichte werden mit Pommes Frites serviert.

BEILAGEN

98. Tomatenreis 3,00
 99. Pommes Frites 4,00
 100. Bratkartoffeln 5,00
 Ketchup oder Mayonnaise 0,30

DESSERTS

- Griechischer Joghurt⁹** 5,50
 Mit Honig und Walnüssen
- Coupe Ananas⁹** 7,50
 Vanilleeis mit frischer Ananas und Schlagsahne
- Galaktoboureko^{g, c, a1}** 7,50
 Blätterteig mit Vanille-Grießcreme gefüllt
- Dame Blanche⁹** 6,50
 Vanilleeis mit heißer Schokolade
- Mille-feuille^{a1, c, g}** 7,00
 Blätterteig gefüllt mit Vanillecreme, Erdbeersauce & Pistazien
- New York Cheesecake Greek Style⁹** 7,50
- Joghurteis** 7,00
 Mit Honig und Pistazien
- Frouta⁹** 7,00
 Frische Früchte mit Nusseis, Pistazien & Karamellsauce
- Revani** 7,00
 Griechischer Grießkuchen mit Vanilleeis

-ALLERGENE-

a Glutenhaltige Getreide-/Erzeugnisse (Weizen 1, Gerste 2, Hartweizen 3, Roggen 4, Hafer 5) 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

-ZUSATZSTOFFE-

1 chininhaltig, 2 geschwärzt, 3 koffeinhaltig, 4 Farbstoffe, 5 Taurin (für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen), 6 Konservierungsstoffe, 7 Antioxidationsmittel, 8 Geschmacksverstärker, 9 Süßungsmittel, 10 Schwefeldioxid und Sulfite

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Saftschorle	0,2 l	2,50
Apfel / Orange / Johannisbeere	0,4 l	4,50
Maracuja / Rhabarber / Traube		
Allgäuer Gourmet (Flasche)	0,25 l	3,00
	0,75 l	6,00
Cola / Cola-Mix / Zitrone ^{4,7}	0,2 l	2,50
Cola Light ^{3,4,7,9}	0,33 l	4,00
Schweppes ^{4,7}	0,4 l	4,20
Tonic / Ginger / Bitter Lemon		

BIERE

Helles / Radler / Russ / Mohren ^{a1,7}	0,3 l	3,50
	0,5 l	4,40
Hefeweizen ^{a1, a2}	0,3 l	3,50
	0,5 l	4,40
Dunkel "Urbayrisch" ^{a1}	0,3 l	3,50
	0,5 l	4,40
Pils ABK ^{a1}	0,33 l	3,60
Leichtes Weizen ^{a1, a2}	0,5 l	4,40
Iso-Weizen alk.-frei ^{a1}	0,5 l	4,40
Clausthaler alk.-frei ^{a1}	0,33 l	3,30

COFFEE, TEA AND MORE

Café Crema ³	3,00	Affogato Espresso (Vanilleeis & Mandeln) ^{3, g}	3,80
Espresso ^{3, a}	2,50	Latte Macchiato ^{3, g}	3,50
Espresso Doppio ³	3,50	Mocca ³	2,50
Cappuccino ^{3, g}	3,50	Tee	3,00

SPIRITUOSEN

Metaxa	2 cl	5,00	Averna	4 cl	5,00
Metaxa Grande Fine	2 cl	7,00	Fernet Branca	2 cl	3,00
Metaxa Reserve	2 cl	9,00	Whisky mit Cola	4 cl	9,00
Obstler	2 cl	3,50	Absolut Wodka	4 cl	9,00
Dark Cave	2 cl	8,00	Bacardi	4 cl	9,00
Ramazzotti	4 cl	5,00			

OFFENE WEINE

WEISS

Amethystos ¹⁰	0,2 l	5,50
Sauvignon Blanc, Semillon, Assyrtiko	0,5 l	11,00
Retsina Malamatina ¹⁰	0,2 l	5,50
Griechischer Wein mit Zusatz von Baumharz	0,5 l	11,00
Imiglykos ¹⁰	0,2 l	5,50
Halbsüß	0,5 l	11,00
Weinschorle ¹⁰	0,2 l	4,00
Weiß oder rot	0,5 l	10,00

ROT

Amethystos ¹⁰	0,2 l	5,50
Cabernet Sauvignon, Merlot, Limnio	0,5 l	11,00
Imiglykos ¹⁰	0,2 l	5,50
Halbsüß	0,5 l	11,00

ROSÉ

Makedonikos ¹⁰	0,2 l	5,50
Trocken	0,5 l	11,00

PFANNENGERICHTE

- 80. Pfeffersteak⁹** 36,00
 (Australien) Jack Creek Rinderfilet (ca. 250 – 300 g) mit Pfeffersauce, serviert mit Bratkartoffeln und gem. Salat
- 81. Gyros-Pfanne⁹** 19,90
 Gyros in Metaxasauce zubereitet, mit Käse überbacken, dazu gem. Salat und Pommes Frites
- 83. Lammfilet-Pfanne¹⁰** 25,90
 Lammfilet mit einer Sauce aus Mavrodaphne-Wein, Honig und frischen Pilzen, serviert mit weißem Reis und gem. Salat
- 85. Schweinefiletmedaillons¹⁰** 18,50
 In pikanter Weinsauce mit gebratenen Zwiebeln, Paprika, Champignons und Knoblauch, dazu Pommes Frites und gem. Salat

When life gives you lemons, make Tzatziki

KINDERMENÜS (BIS 12 JAHRE)

90. Gyros 9,00
 91. Souvlaki 9,00
 92. Hähnchenfilet 9,00

Alle Kindergerichte werden mit Pommes Frites serviert.

OFENGERICHTE

- 86. Kleftiko⁹** 21,00
 Marinierte Lammhaxe dazu Schafskäse in Alufolie gebacken, aromatisiert mit Knoblauch, Dill und Thymian. Dazu Bratkartoffeln und Kräuterbutter
- 87. Lammhaxe wahlweise mit^{a3}** 21,00
 Okraschoten in Tomatensauce oder Riesenbohnen in Tomatensauce oder Kritharaki in Tomatensauce oder Stifado in Tomatensauce
- 88. Moussaka – Der weltbekannte Auflauf^{a1, c, g}** 18,90
 Mit Auberginen, Hackfleisch und Kartoffeln, überbacken mit Béchamelsauce, dazu gem. Salat

VEGETARISCH

- 84. Couscous-Teller^{n, a1}** 12,00
 Couscous mit Gemüse und gem. Salat
- 89. Briam aus dem Ofen^{n, a1}** 14,00
 Auberginen, Zucchini und Kartoffeln, dazu gem. Salat mit Fetakäse

BEILAGEN

98. Tomatenreis 3,00
 99. Pommes Frites 4,00
 100. Bratkartoffeln 5,00
 Ketchup oder Mayonnaise 0,30

DESSERTS

- Griechischer Joghurt⁹** 5,50
 Mit Honig und Walnüssen
- Galaktoboureko^{g, c, a1}** 7,50
 Blätterteig mit Vanille-Grießcreme gefüllt
- Mille-feuille^{a1, c, g}** 7,00
 Blätterteig gefüllt mit Vanillecreme, Erdbeersauce & Pistazien
- Frouta⁹** 7,00
 Frische Früchte mit Nusseis, Pistazien & Karamellsauce
- Coupe Ananas⁹** 7,50
 Vanilleeis mit frischer Ananas und Schlagsahne
- Dame Blanche⁹** 6,50
 Vanilleeis mit heißer Schokolade
- New York Cheesecake Greek Style⁹** 7,50
- Joghurteis** 7,00
 Mit Honig und Pistazien
- Revani** 7,00
 Griechischer Grießkuchen mit Vanilleeis

-ALLERGENE-

a Glutenhaltige Getreide-/Erzeugnisse (Weizen 1, Gerste 2, Hartweizen 3, Roggen 4, Hafer 5) 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

-ZUSATZSTOFFE-

1 chininhaltig, 2 geschwärzt, 3 koffeinhaltig, 4 Farbstoffe, 5 Taurin (für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen), 6 Konservierungsstoffe, 7 Antioxidationsmittel, 8 Geschmacksverstärker, 9 Süßungsmittel, 10 Schwefeldioxid und Sulfite