



MEANDROS

RESTAURANT

Oliven, Öl, Wein, ein echter Reichtum von feinen Gewürzen, frischem Gemüse und fruchtigem Obst:

Nicht umsonst spricht man manchmal von einer fast einheitlichen „mediterranen Küche“. Denn viele charakteristische Zutaten wachsen tatsächlich an fast allen Ufern des Mittelmeeres. Trotzdem hat jedes Land - ja jede Region eine eigenen kulinarische Tradition.

Da werden eigene Akzente gesetzt, bestimmte Aromen betont, aus den gleichen Zutaten plötzlich ganz andere, neue, überraschenden Köstlichkeiten kreiert. Eben diese Vielfalt feiern wir im Meandros. Den Namen unseres Restaurants entleihen wir dabei einem sprichwörtlich gewordenen Fluss. Spielerisch, fast tänzerisch fließt er in kühnen Kurven durch die Landschaft. Mit vergleichbarer Leichtigkeit und Eleganz wollen wir Sie nun bewirten.

Zu einer - vor allem griechisch und mediterran geprägten - Entdeckungsreise durch die Küchen des Mittelmeerraumes laden wir Sie herzlich ein!

APERITIF

01	Prosecco	0,1 l	€ 4,50
02	Aperol ^{2,3} Spritz oder Hugo	0,2 l	€ 5,50
03	Ouzo of Plomari	4 cl	€ 3,50
04	Tsipouro Tresterbrannt <i>Mit oder ohne Anis</i>	4 cl	€ 4,00
05	Martini Bianco / Dry / Rosso	5 cl	€ 5,50
06	Campari ² Soda	4 cl	€ 5,50
07	Campari ² Orange	4 cl	€ 6,00
08	Bombay Sapphire Gin mit Tonic Water ³	4 cl	€ 6,50
09	Sherry trocken, medium	2 cl	€ 3,50

MEZEDES „Leckerbissen“

Mezedes bezeichnen unsere kulinarischen Köstlichkeiten, die in kleinen Portionen serviert werden.

Genießen Sie die nach griechischer Tradition frisch zubereiteten Delikatessen.

Unsre Mezedes verbinden erstklassige Qualität mit liebevoller Zubereitung. Sie basieren auf traditionellen griechischen Rezepten die die Vorzüge der mediterranen Küche betonen.

15	Tzatziki <i>Joghurt mit Gurken und Knoblauch</i>	€ 4,90
17	Taramosalata <i>Griechische Kaviarcrème</i>	€ 6,50
18	Melitzanosalata <i>Aus gebackenen Auberginen, püriert mit Knoblauch</i>	€ 6,90
20	Dolmadakia <i>Weinblätter, gefüllt mit Reis</i>	€ 6,00
21	Chtipiti <i>Schafskäsepaste, pikant</i>	€ 6,90

VORSPEISEN, WARM

46	Zucchini und Auberginenscheiben <i>Mit Tzatziki und Tomatensoße</i>	€ 7,90
47	Gigantes (Riesenbohnen) <i>Mit Schafskäse</i>	€ 6,50
48	Saganaki <i>Gebackener Schafskäse serviert mit Tomatenscheiben</i>	€ 6,90
49	Feta-Schafskäse <i>Mit frischem Knoblauch, Zwiebeln, Peperoni und Tomaten aus dem Backofen</i>	€ 8,90
50	Spitzpaprika gebraten <i>In einer Zitrone-Öl-Vinaigrette</i>	€ 7,90
51	Gegrillte Peperoni mit Knoblauch	€ 4,50
52	Pitabrot	€ 2,50
53	Keftedakia <i>Würzige Hackfleischbällchen mit Oregano gebraten</i>	€ 6,90

60	Pitakia <i>Blätterteigröllchen mit Ziegenweichkäse, Walnüssen und getrockneten Tomaten gefüllt</i>	€ 8,90
61	Gratiniertes Kartoffelcarpaccio <i>Mit Rucola, Scampis, Walnüssen und Zitronen-Trüffelcreme</i>	€ 14,90
62	Gavros / Alice <i>Kleine gebratene Sardinen mit Tzatziki</i>	€ 9,90
66	Knoblauchbrot	€ 2,60
67	Pitabrot	€ 2,50

SALATE

80	Rucola und Feldsalat <i>Mit Feigen und Parmesan</i>	€ 11,50
81	Meandros-Salat <i>Gemischter Blattsalat mit gebratener Hähnchenbrust, gerösteten Pinienkernen und Orangenfilets</i>	€ 11,50
82	Griechischer Bauernsalat <i>Gurken, Tomaten, Oliven, Peperoni, Schafskäse, Petersilie und Oregano</i>	€ 9,50
83	Kleiner gemischter Salat	€ 3,90
84	Hausgemachter Krautsalat	€ 3,90
85	Salata me Thalassina <i>Meeresfrüchtesalat</i>	€ 13,90

GEMISCHTE VORSPEISENPLATTE, KLEIN

70	Gemischte Vorspeisen, kalt	€ 13,90
71	Gemischte Vorspeisen, warm	€ 13,90
72	Gemischte Vorspeisen, warm und kalt	€ 14,90

SUPPEN

Alle unsere Suppen sind hausgemacht

90	Tomatencrèmesuppe	€ 5,00	92	Fischsuppe „nach Art des Hauses“ groß	€ 7,50
91	Griechische Bohnensuppe	€ 5,00			

PASTAGERICHTE

100	Tagliatelle mit Lachs	€ 13,90
101	Tortelloni in Steinpilzsauce	€ 13,50
102	Spaghetti mit Pistazien-Pesto und Cherrytomaten-Tartar	€ 13,50

FISCHSPEZIALITÄTEN

111	Calamaris <i>Calamaris, in Ringe geschnitten, leicht mehlig und gebraten, serviert mit Pommes Frites, Salat und Tzatziki</i>	€ 15,90	115	Lavraki vom Grill <i>Frischer Loup de Mer Filet (Seewolf) serviert mit Kräuterkartoffeln und mediterranem Gemüse</i>	€ 22,90
112	Frische Babycalamaris vom Grill <i>Mit Kräuterkartoffeln und mediterranem Gemüse und Tzatziki</i>	€ 19,90	116	Tsipoura <i>Frischer Doradenfilet gegrillt, serviert mit Kräuterkartoffeln und mediterranem Gemüse</i>	€ 22,90
113	Garides vom Grill <i>Riesengarnelen geschält mit Kräuterkartoffeln und mediterranem Gemüse</i>	€ 22,90	120	Lachsfilet vom Grill <i>In Pistaziensoße serviert mit weißem Reis und Salat</i>	€ 19,90

FLEISCHGERICHTE

- | | |
|---|--|
| <p>130 Souvlaki groß € 15,90
 <i>Zartes Schweinefilet am Spieß, mit Paprikasoße, serviert mit Kräuterkartoffeln, mediterranem Gemüse</i></p> <p>131 Souvlaki Choriatico € 17,50
 <i>Zarte Schweinespieß gefüllt mit Schafskäse, serviert mit Kräuterkartoffeln, mediterranem Gemüse und Tzatziki</i></p> <p>132 Bifteki € 15,50
 <i>Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, serviert mit Kräuterkartoffeln, mediterranem Gemüse und Tzatziki</i></p> <p>133 Koto-Souvlaki groß € 16,90
 <i>Hähnchenbrustfilet am Spieß gegrillt, serviert mit Kräuterkartoffeln, mediterranem Gemüse und Tzatziki</i></p> <p>134 Smirneika € 14,90
 <i>Würzige Hackfleischröllchen im Tontopf mit fruchtiger Tomatensoße und Fetakäse überbacken, serviert mit Gemüseis</i></p> <p>136 Gyros mit Tzatziki € 14,90
 <i>serviert mit Pommes und Salat</i></p> <p>137 Naxos-Teller € 16,90
 <i>Gyros, gefüllte Schweinespieße mit griechischem Schafskäse, serviert mit Kräuterkartoffeln, mediterranem Gemüse und Tzatziki</i></p> <p>138 Korfu-Teller € 15,90
 <i>Gyros, Bifteki, serviert mit Kräuterkartoffeln, mediterranem Gemüse und Tzatziki</i></p> <p>139 Kos-Teller € 15,90
 <i>Gyros, gebratene Tintenfischringe, serviert mit Kräuterkartoffeln, mediterranem Gemüse und Tzatziki</i></p> <p>142 Meandros-Teller € 17,90
 <i>Hackfleischröllchen, Hähnchenbrustfilet, Lammkotelett, Gyros, serviert mit Kräuterkartoffeln, mediterranem Gemüse und Tzatziki</i></p> | <p>154 Souvlaki Arnisio groß € 19,90
 <i>Lammspieß aus der Lammrücken, serviert mit Kräuterkartoffeln, mediterranem Gemüse und Tzatziki</i></p> <p>155 Paidakia € 24,50
 <i>Gegrillte Lammkoteletts aus der Lammkrone, serviert mit Kräuterkartoffeln, mediterranem Gemüse und Tzatziki</i></p> <p>156 Gegrilltes Lammfilet € 25,50
 <i>In Granatapfelsoße, serviert mit Kräuterkartoffeln, mediterranem Gemüse</i></p> <p>157 Lammvariation vom Grill € 24,50
 <i>Lammspieß, Lammfilet, zwei Lammkoteletts, serviert mit Kräuterkartoffeln, mediterranem Gemüse und Tzatziki</i></p> <p>158 Argentinische Rumpsteak vom Grill € 21,50
 <i>mit Kräuterkartoffeln, mediterranem Gemüse, serviert mit</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Kräuterbutter • Pfeffersoße • gebratenen Zwiebeln |
|---|--|

GRILLPLATTEN

- | |
|---|
| <p>165 Platte für 2 Personen € 39,50</p> <p>165 Platte für 4 Personen € 72,50
 <i>Gyros, Souvlaki, Hackfleischröllchen, Lammkoteletts, Hähnchenbrust mit Tzatziki</i></p> |
|---|

AUS DEM BACKOFEN

- 170 **Gyros Spezial** € 16,50
Mit Metaxasoße, überbacken, Pommes Frites und Salat
- 171 **Giouvetsi Kritharaki** € 17,90
*Zarte Lammhaxe mit griechischen Nudeln
in Tomatensoße und Käse überbacken,
serviert mit einem Beilagensalat*
- 172 **Giouvetsi Fasolakia** € 17,90
*Zarte Lammhaxe mit grünen Bohnen in Tomatensoße
und Fetakäse überbacken, serviert mit einem Beilagensalat*
- 173 **Giouvetsi Gigandes** € 17,90
*Zarte Lammhaxe mit dicken Bohnen in Tomatensoße
und Fetakäse überbacken, serviert mit einem Beilagensalat*

AUS DER PFANNE

- 181 **Schweineschnitzel Wiener Art** € 13,90
Mit Pommes Frites und Salat
- Nach dem Essen empfehlen wir einen Underberg!*



Für unsere kleinen Gäste

- 182 **Schnitzel Wiener Art** € 7,90
Mit Pommes Frites
- 183 **Gegrilltes Hähnchenbrustfilet** € 7,90
Mit Tomatenreis
- 184 **Gyros** € 7,90
Mit Pommes Frites und Tzatziki
- 185 **Spaghetti Napoli** € 7,90

AUSSCHANKWEINE

WEISSWEINE

250	Retsina <i>Traditioneller Harzwein</i>	0,2 l	€ 4,50
251	Athos <i>Trocken</i>	0,2 l	€ 4,80
252	Makedonikos <i>Halbtrocken</i>	0,2 l	€ 4,90
253	Rosé <i>Trocken</i>	0,2 l	€ 4,90
260	Pinot Grigio <i>Friuli DOC</i>	0,2 l	€ 4,80
261	Chardonnay <i>Friuli DOC</i>	0,2 l	€ 4,80

ROTWEINE

280	Nemea <i>Qualitätswein, trocken</i>	0,2 l	€ 5,20
281	Makedonikos <i>Halbtrocken</i>	0,2 l	€ 5,30
282	Tsantalis <i>Lieblich</i>	0,2 l	€ 5,30
285	Primitivo	0,2 l	€ 5,30
286	Montepulciano d' Abruzzo	0,2 l	€ 5,30

LIKÖRWEINE

290	Marrodaphne <i>rot</i>	0,2 l	€ 6,50
291	Samos <i>weiß</i>	0,2 l	€ 6,50

DEGISTIF / SPIRITUOSEN

320	Metaxa 5*	38%	€ 3,50	335	Averna		4 cl	€ 4,50
321	Metaxa 7*	38%	€ 4,50	336	Ramazzotti		4 cl	€ 4,50
322	Metaxa Grand Fine	40%	€ 7,50	337	Fernet Branca / Brancamenta		4 cl	€ 4,50
323	Grappa Berta Nebbiolo	40%	€ 6,00	338	Limoncello		2 cl	€ 3,00
324	Grappa Berta Moscato	40%	€ 6,00	340	Disaronno Amaretto ²	28%	2 cl	€ 3,00
325	Grappa Cellini	40%	€ 3,00	341	Sambuca Molinari	40%	2 cl	€ 3,50
328	Vecchia Romagna 10 years	40%	€ 4,50	342	Baileys ² Cream	17%	4 cl	€ 4,50
331	Williams-Christ-Birne Edle Brände, Brennerei Scheibel	40%	€ 3,00	350	Absolut Vodka		4 cl	€ 4,50
332	Edles Fass Haselnuss	40%	€ 7,50					
333	Edles Fass Williams-Birne	40%	€ 6,50					

SEKT

370 Prosecco Carpeno Lamvolti Superiore Extra 0,75 l € 24,50

BIERE VOM FASS

390  **VELTINS** Pilsener 0,3 l € 2,80

391 0,5 l € 3,80

392 Grevensteiner naturtrübes Landbier  0,3 l € 2,80

393 0,5 l € 3,80

394 Diesel (Cola^{1,2,15} mit Bier) 0,3 l € 2,80

395 Radler (Limo¹⁵ mit Bier) 0,3 l € 2,80

FLASCHENBIERE UND APFELWEIN

400 **Maisel's Weisse** *Original* 0,5 l € 3,80

401 **Maisel's Weisse** *Dunkel* 0,5 l € 3,80

402 **Maisel's Weisse** *Kristall* 0,5 l € 3,80

403 **Maisel's Weisse** **ALKOHOLFREI** 0,5 l € 3,80

404  **VELTINS** Alkoholfrei 0,33 l € 2,80

405 Malzbier 0,33 l € 2,80

406 **Rapp's** Apfelwein 0,25 l € 2,20

407 0,5 l € 3,60

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

420 ^{1,2,15} / ^{1,2,8,15} / ^{1,2,8,15} 0,2 l € 2,50

421 0,4 l € 3,80

420 ^{2,9,15,16} / ¹⁵ / ^{1,2,15,16} 0,2 l € 2,50

421 0,4 l € 3,80

422  Classic 0,25 l € 2,50


423 0,75 l € 5,50

424  Naturell 0,25 l € 2,50

425 0,75 l € 5,50

426 **Schweppes** 0,2 l € 2,80

Bitter Lemon^{3,9} / Ginger Ale² / Tonic Water³

427 Trade Islands Iced Tea  0,33 l € 3,80

Sunny Peach / Pomegranate

SÄFTE VON **Rapp's**

440 Apfelsaft, klar 0,2 l € 2,60

441 0,4 l € 3,80

442 Apfelsaft, gespritzt 0,2 l € 2,50

443 0,4 l € 3,60

444 Bananen-Nektar 0,2 l € 2,80

445 Kirsch-Nektar Flasche 0,2 l € 2,80

446 Orangensaft 0,2 l € 2,60

447 0,4 l € 3,80

448 Traubensaft Flasche 0,2 l € 2,80

449 Johannisbeersaft Flasche 0,2 l € 2,80

KAFFESPEZIALITÄTEN

460 Tasse Kaffee	€ 2,20
461 Cappuccino	€ 2,80
462 Espresso	€ 2,40
462 Espresso macchiato	€ 2,50
463 Latte macchiato	€ 3,50
465 Glas Tee	€ 2,50
466 Griechischer Mokka	€ 2,30
467 Milchkaffee	€ 2,60
468 Frappé kalt	€ 3,50

DESSERT

Alle Desserts sind hausgemacht

190 Griechischer Galaktoboureko <i>hausgemachter Blätterteig mit Grießpudding, Vanilleeis und frischen Früchten</i>	€ 6,50	200 Baklava <i>Blätterteigkuchen mit Zimt und Walnüssen gefüllt, in leichtem Zuckersirup, serviert mit Bourbon-Vanilleeis</i>	€ 6,50
191 Griechischer Joghurt	€ 5,50	201 Kataifi <i>Feigenteigkuchen mit Vanillecreme gefüllt, serviert mit Bourbon-Vanilleeis</i>	€ 6,50
192 Eisdessert <i>Drei Kugeln gemischtes Eis</i>	€ 4,90	202 Hausgemachte Tiramisu	€ 6,50

Alle Preise sind in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung.

¹koffeinhaltig, ²mit Farbstoff(en), ³chininhaltig, ⁴mit Taurin, ⁵mit Schwefeldioxid, ⁶mit Schwärzungsmittel, ⁷mit Phosphat, ⁸mit Süßungsmittel, ⁹mit Antioxidationsmittel, ¹⁰mit Konservierungsstoff(en), ¹¹enthält eine Phenylalaninquelle, ¹²mit Geschmacksverstärker(n), ¹³mit Milcheiweiß, ¹⁴gewachst, ¹⁵mit Säuerungsmittel(n), ¹⁶mit Stabilisator(en), ¹⁷erhöhter Koffeingehalt (32 mg/100ml)

Sind absolut erlaubt und gängig, meistens in kalorienreduzierten Lebensmitteln, brennwertverminderten Erfrischungsgetränken (Light-Getränke) süßen Soßen, Pudding, Mayonnaisen oder Senf. Zu den Süßstoffen zählen Acesulfam, Aspartam, hier muss explizit auf eine Phenylalaninquelle hingewiesen werden, Cyclamat und Saccharin. Die Kenntlichmachung erfolgt durch „Mit Süßungsmittel/n“ und durch den Namen des Süßungsmittels. Die Bezeichnung „enthält Süßstoff“ genügt nicht.

GESCHMAKSVERSTÄRKER

Das sind Stoffe, die einen vorhandenen Geschmack verstärken oder betonen, selbst aber über keinen oder nur sehr wenig Eigengeschmack verfügen. Meistens sind sie in Brühen, Sausen (insbesondere in Bindemitteln), Suppen und Salatdressing enthalten. Der Branchenbekannteste ist das allseits beliebte Glutamat. Kenntlichmachung: „Mit Geschmacksverstärker“.

KOFFEIN

Koffein ist einer der erlaubten Zusatzstoffe und üblich bei alkoholfreien Erfrischungsgetränken. Die Kenntlichmachung lautet „Koffeinhaltig“.

Der DEHOGA empfiehlt für die Kennzeichnung der Zusatzstoffe sowie gentechnisch veränderte Lebensmittel folgende Nummerierung:

- | | |
|--|---------------------------------|
| Nr. 1 mit Konservierungsstoff | Nr. 9 geschwefelt |
| Nr. 2 mit Farbstoff | Nr. 10 chininhaltig |
| Nr. 3 mit Antioxidationsmittel | Nr. 11 koffeinhaltig |
| Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin | Nr. 12 mit Geschmacksverstärker |
| Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat | Nr. 13 geschwärzt |
| Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle | Nr. 14 gewachst |
| Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam | Nr. 15 genetisch verändert |
| Nr. 8 mit Phosphat | |