



— TAVERNA —
KERAMOS

DER GRIECHE AM ALTEN BAHNHOFSHOTEL



Herzlich willkommen bei "Taverna Keramos"

In der wunderschönen Keramikstadt Kellinghusen wurde schon im 18. Jahrhundert Geschirr für Dänemark hergestellt und damit wurde die Stadt als Keramikstadt bekannt. Deshalb kamen wir auf den Namen Keramos: altgriechisch Keramik, zu der wir Griechen durch unsere Geschichte großen Bezug haben.

Unser Gebäude ist das alte Bahnhofshotel von Kellinghusen. In diesem Gebäude wurden schon 1900 Gäste begrüßt und mit Speis' und Trank bewirtet. Wir bieten Ihnen eine typisch griechische, traditionelle Küche, aber modern zubereitet. Die Gerichte werden schon seit Generationen weitergegeben.

Da wir in Deutschland geboren und aufgewachsen sind, hatten wir das Glück, sowohl die deutsche als auch die griechische Küche kennenzulernen. Wir kaufen unsere Zutaten regional ein und möchten auch saisonale Küche anbieten. Bitte schauen Sie hierzu gern auch auf unsere Tafel mit verschiedenen Angeboten. Wir hoffen, Ihren Geschmack mit unseren Gerichten bereichern zu können.

Wir sind seit Jahren mit großen Events und Caterings vertraut und freuen uns, mit Ihnen Ihre Geburtstage, Hochzeiten, Weihnachtsfeiern und Firmenjubiläen in unserem Hause zu feiern. Gern jedoch, helfen wir Ihnen auch, eine Feier bei Ihnen zu Hause mit unseren Köstlichkeiten und durch unser Catering auszustatten.

Wir freuen uns, dass Kellinghusen uns so herzlich empfangen hat und bedanken uns bei Ihnen dafür!

Wir wünschen ihnen guten Appetit !

Hausgemachte Suppen

Serviert mit Weißbrot ^{A4}

- 1. Hühnersuppe ^I**
mit Gemüse Einlage
- 2. Tomatensuppe ^{A4,I}**
mit Croutons

€

4.80
4.50

Salate

Serviert mit Weißbrot ^{A4}

- 5. Beilage Salat ^L**
Blattsalat mit Wildkräutern und hausgemachtes Dressing
- 6. Choriatiki Gr. Bauernsalat ^G**
Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Feta, Paprika, Oliven
- 7. Dakos Kretischer Traditions Salat ^{A3,G}**
Kretisches Gerstenbrot, Kapern, Tomaten, Oliven, Feta, Lauch
- 8. Keramos Season Salat** *Sehe Tafel*
- 9. Empfehlung der Küche zu den Salaten**
a) Gegrillte Hähnchenstreifen
b) Gyros vom Drehspieß

3.90
8.40
9.40
3.80

Mezedes-Kalte Vorspeisen

Serviert mit Weißbrot ^{A4}

- 13. Tzatziki ^G**
Joghurt Dip verfeinert
- 14. Chtipiti ^G**
pikant pürrierter Fetakäse
- 15. Peperoni** Mild in Salzlage
- 16. Tarama ^{A3,G}** Fischrogencreme
- 17. Oliven** aus Kalamata schwarz mit Kern
- 18. Feta ^G** Geschmackvoller Schafkäse
mit Olivenöl mit Oregano
- Empfehlung 19. Jiaourti ^G** Griechischer Joghurt
mit Olivenöl und Meersalz
- Empfehlung 20. Alifes ^{A3,D,G,H3}**
5 Verschiedene Dips des Hauses
- Empfehlung 21. Mamas Vermächtnis ^{G,H3}**
Rote Beete Creme mit Walnuss mit Knoblauch
- 22. Mezes ^{A3,G,D,H3}** Gruss aus der Küche
verschiedene Köstlichkeiten kalt/warm

4.60
5.80
3.90
5.20
4.60
5.90
5.50
6.30
6.20
8.90

Als Meze bezeichnet man kleine Köstlichkeiten, ähnlich wie Tapas.

Für uns Griechen ist die Geselligkeit beim Essen
genau so wichtig wie die Speisen selbst.

Der griechische Tisch bietet alles, was das Herz begehrt.



— TAVERNA —
KERAMOS

Mezedes-Warme Vorspeisen

Serviert mit Weißbrot ^{A3}

30. Geröstetes Knoblauchbrot ^{A3}

€

2.90

31. Geröstetes Knoblauchbrot ^{A3}

mit geriebenen Tomaten und Fetaspitter

3.90

32. Garides Saganaki ^{A3, G}

Scampis in pikanter Tomatensoße

9.20

Empfehlung **33. Skordates** ^B

Scampis mit Knoblauch und Kräutern in Olivenöl

9.60

34. Brokkoli ^B

in Metaxa Soße mit Schafskäse überbacken

6.90

35. Feta Psiti ^G

Überbackener Schafskäse mit Tomaten und Peperoni

6.90

36. Peperoni ^G

Gegrillt mit Knoblauch

5.90

37. Midia Saganaki ^{G,M}

Grünschalmuscheln mit hausgemachter Kräuterbutter

8.20

38. Florinis ^G

Gebackene rote Spitzpaprika mit Feta gefüllt

6.80

Empfehlung **39. Feta Filo** ^{A3,C,G,K}

Gebackener Schafskäse in Blätterteig mit Honig und Sesam

7.80

40. Kolokithakia ^{A3,G}

Gebratene Zuccinis mit Tzatziki

5.90

Empfehlung **41. Melitzana Psiti** ^G

Gegrillte Aubergine mit Schafskäse, Tomate und Knoblauch gefüllt

7.20

Eine bunte Vielfalt an kalten und warmen Vorspeisen werden je nach Geschmack als Meze „Griechische Tapas“ an den Tisch gebracht.

Probieren sie es aus und stellen sie sich ein vielfältiges und buntes Geschmackserlebnis zusammen

Nicht zu vergessen ist der traditionelle Ouzo auf Eis, der bei einem Meze-Festschmaus nicht fehlen darf.



— TAVERNA —
KERAMOS

Hauptgerichte

alle Hauptgerichte werden mit einer Salatbeilage und Tzatziki serviert ^{G,L}

Vom Drehspieß

- 50. Gyros Klassik ^G**
Schweinefleisch vom Drehspieß mit Pommes frites
- 51. Gyros Champignons ^G**
mit sautierten Champignons, Zwiebeln und Pommes frites
- 52. Gyros Metaxa ^G**
mit Metaxasoße und Käse gratiniert dazu Pommes frites

Vom Grill

- 53. Hacksteaks ^G**
mit gegrillter Tomate , Käse überbacken und griechische Kartoffelspalten aus dem Ofen *
- 54. Bifteki ^G**
Gefülltes Hacksteak mit Schafskäse , Tomate, Peperoni dazu Pommes frites *
- 55. Steak ^G**
Zartes Stück vom Schwein mit Pommes frites
- 56. Souvlaki ^G**
2 Schweinespieße mit Reis
- Empfehlung 57. Keramos ^G**
Schweinespieß gefüllt mit Schafskäse, Käse, Peperoni , Tomaten, und grünen Bohnen
- 58. Schweinefilet ^G**
Bestes Stück vom Schwein mit sautierten Champignons, Zwiebeln , hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites
- 59. Schweinefilet gefüllt ^G**
mit Schafskäse, Käse , Tomate, Peperoni dazu grüne Bohnen
- 60. Schweinefilet überbacken ^G**
mit sautierten Paprika und Tomaten dazu griechische Kartoffelspalten aus dem Ofen
- 61. Grillplatte ^G**
mit Gyros , Schweinespieß , Schweinesteak , Lammkotelett, Hacksteak * dazu Pommes frites
- 62. Souvlaki & Gyros ^G**
mit Pommes frites
- 63. Rinderleber & Gyros ^G**
mit Pommes frites
- 64. Filetteller ^G**
Lammfilet, Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet mit hausgemachter Kräuterbutter dazu griechische Kartoffelspalten aus dem Ofen

€

12.60

13.90

14.50

12.90

14.20

13.80

13.40

14.90

15.20

16.90

15.80

16.70

13.80

13.20

18.20



— TAVERNA —
KERAMOS

Die Beilagen zu den Gerichten sind eine Empfehlung der Küche

* Das Hackfleisch ist aus eigener Herstellung

Hauptgerichte

alle Hauptgerichte werden mit einer Salatbeilage und Tzatziki serviert ^{G,L}

Lamm vom Grill

- 65. Paidakia ^G**
5 Lammkoteletts mit griechischen Kartoffelspalten aus dem Ofen
- 66. Lammfilet ^G**
mit hausgemachter Kräuterbutter und griechischen Kartoffelspalten aus dem Ofen
- 67. Lamm Teller ^G**
Lammfilet , Lammspieß , Lammkotelett mit hausgemachter Kräuterbutter dazu grüne Bohnen
- 68. Lammspieß ^G**
2 Spieße mit Rotweinsauce , hausgemachter Kräuterbutter und Reis
- 69. Lammsteaks ^G**
aus der Hüfte mit hausgemachter Kräuterbutter dazu grüne Bohnen

Rind vom Grill

- Empfehlung 70. Rumpsteak ^G**
aus Argentinien Ca. 250gr. mit sautierten Champignons, Zwiebeln , hausgemachter Kräuterbutter und grünen Bohnen
- 71. Rinderleber ^G**
mit sautierten Zwiebeln und Reis

Geflügel vom Grill

- 72. Hähnchenbrustfilet ^G**
vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter und griechischen Kartoffelspalten aus dem Ofen
- 73. Hähnchenbrustfilet überbacken^G**
mit gegrillter Tomate , Käse überbacken und griechische Kartoffelspalten aus dem Ofen

€

16.20

20.70

19.80

17.80

16.90

20.90

13.40

13.70

14.90



— TAVERNA —
KERAMOS

Die Beilagen zu den Gerichten sind eine Empfehlung der Küche

Aus dem Meer

Alle Gerichte aus dem Meer werden mit einer Salatbeilage und Brot serviert ^{A3,L}

- 74. Garides** ^{A3,B,D}
sautierte Scampis in Mehlschwitze, mit Tarama und Pommes frites
- 75. Garides Dirla** ^B
Scampis mit Knoblauch sautiert , in Weißweinsoße
- 76. Baby-Calamaris** ^{A3,D,N}
aus der Pfanne in Mehlschwitze mit Tarama und Reis
- 77. Forelle** ^{A3,D}
aus der Pfanne mit Zitrone-Olivenöl Vinaigrette und griechischen Kartoffelspalten aus dem Ofen
- Empfehlung 78. Garidomakaronada** ^{A3,B}
sautierte Scampis mit Knoblauch, Tomatensoße in griechischen Nudeln "Papardeles"
- 79. Ladolemono** ^{A3,D}
Pangasiusfilet mit Zitrone-Olivenöl Vinaigrette, sautiert in Mehlschwitze, Tarama und Pommes frites

€

16.80

16.90

14.90

13.40

15.90

13.90

Aus der Pfanne

Alle Pfannengerichte werden mit einer Salatbeilage und Brot serviert ^{A3,L}

- 80. Tijanaki** ^G
Schweinefilet Medallions mit sautierten Champignons, Zwiebeln und Paprika in Metaxasoße
- 81. Tijanaki Gyros** ^G
mit sautierten Brokkoli in Metaxasoße
- 82. Rinderleber** ^G
gebraten in der Pfanne mit Paprika , Zwiebeln und Knoblauch in Weißweinsoße
- 83. Hähnchenbrustfilet** ^G
mit sautierter Paprika in Metaxa Soße
- 84. Gyros** ^{G,F}
in der Pfanne mit Cassis Rahmsoße
- 85. Risotto Champignons** ^G
Parmesan mit Trüffel Öl verfeinert und Knoblauchbrot
- α. Auf Wunsch mit gegrillten Hähnchenstreifen
- 86. Risotto Champignons** ^G
mit frischem Gemüse , Parmesan und Knoblauchbrot
- α. Auf Wunsch mit gegrillten Hähnchenstreifen
- Empfehlung 87. Zitronenhähnchen** ^{A3, H1}
mit griechischen Reismudeln, sautierten Tomaten und Lauchzwiebeln

15.90

14.90

14.40

14.70

14.60

12.90

3.80

12.90

3.80

13.80



— TAVERNA —
KERAMOS

Die Beilagen zu den Gerichten sind eine Empfehlung der Küche

Aus dem Ofen

Alle Ofengerichte werden mit einer Salatbeilage und Brot serviert ^{A3,L}

Empfehlung 90. Lammhaxe
in eigener Jus mit grünen Bohnen und griechischen Kartoffelspalten aus dem Ofen

91. Juwetzi Kritharaki ^{A3,G}
Rindfleisch mit griechischen Reismudeln in eigenem Jus und gratiniertem Käse

Für unsere kleinen Rabauken

95. Nemo Teller ^{A3}
Fischstäbchen mit Pommes frites und Salat

96. Hühnchen Junior ^{A3,G}
hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes frites und Salat

97. Super Mario ^{A3}
Pasta Bolognese oder Tomatensoße mit griechischen Nudeln Papardeles

98. Wolkig mit Aussicht
auf Fleischbällchen griechischer Art
Spezial für Kinder mit Reis

Beilagen

110. Kartoffeln Fournou	3.40
111. Pommes frites	2.90
112. Reis	2.80
113. Grüne Bohnen	3.40
114. Brot	1.00
115. Reismudeln	3.20

Extra Fleisch

120. Souvlakispieß	4.80
121. Hähnchenfilet	4.50
122. Schweinesteak	4.20
123. Gyros	4.20
124. Lammkotelett	4.50
125. Lammfilet	6.90
126. Rinderleber	3.90

Soßen

130. Metaxa Soße	3.00
131. Rotwein Soße	3.00
132. Gorgonzola Soße	3.50
133. Cassis Soße	3.00
134. Schafskäse Soße	3.50

€

14.90

14.90

4.90

4.80

4.70

4.90



— TAVERNA —
KERAMOS

Glyka - Desserts

100. **Loukoumades** ^{A3,G,H3}
Teigbällchen mit Honig, Zimt und Walnüssen
101. **Loukoumades Spezial** ^{A3,G,H3}
Teigbällchen mit Honig, Zimt, Walnüsse
und Vanilleeis
102. **Ravani** ^{A3,C,G}
Grieskuchen mit Vanilleeis
101. **Jiaourtaki** ^{G,H3}
Griechischer Joghurt mit Honig, Walnüssen
und Früchten

Heißgetränke

Kaffee Crema ⁴

Espresso ⁴

Doppelter Espresso ⁴

Cappucino ^{4,G}

Latte Machiato ^{4,G}

Kakao ^G

Empfehlung **Ellinikos** ⁴
griechischer Kaffee mit Kaffeesatz

Tee
Verschiedene Sorten

Griechische Kaffee Spezialitäten

Empfehlung **Frappe** ⁴

Empfehlung **Frappe Spezial** ^{4,G}
mit Kugel Vanilleeis

Empfehlung **Freddo Espresso** ⁴

Empfehlung **Freddo Cappucino** ^{4,G}

Die Kennzeichnung zu Allergenen und
zu den Zusatzstoffen finden Sie auf der Letzte Seite.

Alle Preise Incl. der 19% Gesetzliche MwSt.

€

3.80

4.70

4.90

4.40

2.20

2.10

2.80

2.70

3.00

2.20

2.50

2.00

2.50

3.50

2.80

3.50



— TAVERNA —
KERAMOS

Softdrinks Premium Flasche

		€
Coca-Cola ^{1,3,8,12}	0,33l	3.10
Coca-Cola Light ^{1,3,8,9,10,12}	0,33l	3.10
Fanta ^{1,3}	0,33l	3.10
Sprite ³	0,33l	3.10
Mezzo Mix ^{1,3,12}	0,33l	3.10
Sweppes Bitter Lemon ^{3,12}	0,2l	2.70
Sweppes Ginger Ale ^{1,3}	0,2l	2.70
SweppesTonic Water ^{3,12}	0,2l	2.70
Vita Malz ⁹	0,33l	2.80
VIO Mineralwasser Still	0,25l	2.40
	0,75l	5.40
VIO Mineralwasser Medium	0,25l	2.40
	0,75l	5.40

Hausgemachte Limonade

aus 100% Griechische Früchte

<i>Empfehlung</i> Zitrone	0,58l	4.90
<i>Empfehlung</i> Pfirsich	0,58l	4.90
<i>Empfehlung</i> Apfel-Granatapfel	0,58l	4.90
<i>Empfehlung</i> Erdbeere-Zitrone	0,58l	4.90

Gia...giamas ist KEIN SIRUP, es ist ein Fruchtmas der aus 100% Früchten besteht und in Kombination mit Wasser oder Selter zu einem duftenden Erfrischungsgetränk gemischt wird.

Säfte und Mix

Apfelschorle	0,2l	2.80
	0,4l	3.80
Maracujaschorle ³	0,2l	2.90
	0,4l	3.90
Rhabarberschorle	0,2l	2.90
	0,4l	3.90
Orangensaft	0,2l	2.90
	0,4l	3.90
Apfelsaft Trüb	0,2l	2.90
	0,4l	3.90
Maracuja Nektar ³	0,2l	2.90
	0,4l	3.90
KI-BA	0,2l	2.90
	0,4l	3.90



— TAVERNA —
KERAMOS

Bier frisch vom Fass

€

Krombacher Pils	0,3l 0,5l	2.90 4.20
<i>Empfehlung</i> Krombacher Natutrübes KELLERBIER	0,3l 0,5l	3.30 4.50
Krombacher Weizen	0,3l 0,5l	3.20 4.40
Krombacher Alsterwasser	0,3l 0,5l	2.80 4.10

Flaschenbier

Krombacher Dunkel Weizen	0,5l	4.40
Krombacher Weizen Alkoholfrei	0,5l	4.40
Krombacher Pils Alkoholfrei	0,33l	2.90
Mythos	0,33l	3.50

Hausweine in Premium Glass Karaffe

Tsililis Weiß / Rot Trocken	187,5ml 0,5l	4.80 9.80
Tsililis Rose Lieblich	187,5ml 0,5l	4.80 9.80

Offene Weine

Weinschorle	0,2l	4.50
Retsina Trocken geharzter Weißwein	0,2l 0,5l	4.30 8.90
Trocken Weiß / Rot / Rose	0,2l 0,5l	4.80 9.50
Halbtrocken Weiß / Rot	0,2l 0,5l	4.80 9.50
Lieblich Weiß / Rot	0,2l 0,5l	4.80 9.50
Likörwein Weiß / Rot	0,2l 0,5l	5.80 11.50

Fragen Sie gerne, nach unserer gesonderten Weinkarte



— TAVERNA —
KERAMOS

Spirituosen

€

Korn <i>als Longdrink 4cl * 5.50 €</i>	32% Vol.	2 cl	2.00
		4 cl	3.20
		0,7 l	29.50
Aquavit	40% Vol.	2 cl	2.50
		4 cl	3.50
Jägermeister <i>als Longdrink 4cl * 5.70 €</i>	35% Vol.	2 cl	2.30
		4 cl	3.30
Bailey's ^{1,3,12}	17% Vol.	2 cl	2.30
		4 cl	3.30
Whiskey Scotch ¹ <i>als Longdrink 4cl * 6.50 €</i>	40% Vol.	2 cl	2.70
		4 cl	4.00
		0,7 l	39.00
Whiskey Bourbon <i>als Longdrink 4cl * 7.00 €</i>	40% Vol.	2 cl	3.20
		4 cl	4.50
		0,7 l	49.00
Captain Morgan Spiced Gold <i>als Longdrink 4cl * 6.50 €</i>	35% Vol.	2 cl	2.50
		4 cl	4.00
		0,7 l	35.00
Havana Club Anejo 3 <i>als Longdrink 4cl * 6.50 €</i>	40% Vol.	2 cl	2.50
		4 cl	4.00
		0,7 l	35.00
Wodka <i>als Longdrink 4cl * 6.00 €</i>	40% Vol.	2 cl	2.50
		4 cl	4.00
		0,7 l	37.50
Gin <i>als Longdrink 4cl * 6.00 €</i>	37,5% Vol.	2 cl	2.50
		4 cl	4.00
		0,7 l	37.50

*...Inklusive Softdrink Premium Flasche 0,2l/0,33l



— TAVERNA —
KERAMOS

Spirituosen aus Griechenland

			€
Ouzo	37,5% Vol.	2 cl	2.20
		4 cl	4.00
		0,7 l	24.90
Ouzo Plomari	40% Vol.	2 cl	2.50
		4 cl	4.50
		0,7 l	34.00
Tsipouro Idoniko ohne Anis	40% Vol.	2 cl	3.00
		4 cl	5.30
		0,2 l	14.90
		0,7 l	38.90
Metaxa 7*	40% Vol.	2 cl	3.50
		4 cl	4.90
Metaxa Private Reserve	40% Vol.	2 cl	5.00
		4 cl	8.50

Sekt & Prosecco

Sekt ^L	12% Vol.	0,1 l	3.90
		0,7 l	18.90
Prosecco ^L	10,5% Vol.	0,1 l	3.80
		0,7 l	17.90

Champagner ^L 12,5% Vol.
(Wechselndes Angebot auf Anfrage)

Kennzeichnung der Zusatzstoffe

- 1 "mit Farbstoff"
- 2 "mit Konservierungsstoff" oder "konserviert"
- 3 "mit Antioxidationsmittel"
- 4 "mit Geschmacksverstärker"
- 5 "geschwefelt"
- 6 "geschwärzt"
- 7 "gewachst"
- 8 "mit Phosphat"
- 9 "mit Süßungsmitteln"
- 10 "enthält eine Phenylalaninquelle"
- 11 "kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken"
- 12 "koffeinhaltig" oder "chininhaltig"

Kennzeichnung der Hauptallergene

- | | | |
|--|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> A Gluten Getreide A1 Weizen (wie Dinkel u. Khorasan-Weizen) A2 Roggen A3 Gerste A4 Hafer | <ul style="list-style-type: none"> H Schalenfrüchte H1 Mandeln H2 Haselnüsse H3 Walnüsse H4 Kaschunüsse H5 Pecanüsse H6 Paranüsse H7 Pistazien H8 Macadamianüsse H9 Queenslandnüsse | <ul style="list-style-type: none"> I Sellerie J Senf K Sesam-Samen L Schwefeldioxid u. Sulfite M Lupinen N Weichtelle |
| <ul style="list-style-type: none"> B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch (einschließlich Laktose) | | |



— TAVERNA —
KERAMOS 

DER GRIECHE AM ALTEN BAHNHOFSHOTEL



Herzlich willkommen bei "Taverna Keramos"

In der wunderschönen Keramikstadt Kellinghusen wurde schon im 18. Jahrhundert Geschirr für Dänemark hergestellt und damit wurde die Stadt als Keramikstadt bekannt. Deshalb kamen wir auf den Namen Keramos: altgriechisch Keramik, zu der wir Griechen durch unsere Geschichte großen Bezug haben.

Unser Gebäude ist das alte Bahnhofshotel von Kellinghusen. In diesem Gebäude wurden schon 1900 Gäste begrüßt und mit Speis' und Trank bewirtet. Wir bieten Ihnen eine typisch griechische, traditionelle Küche, aber modern zubereitet. Die Gerichte werden schon seit Generationen weitergegeben.

Da wir in Deutschland geboren und aufgewachsen sind, hatten wir das Glück, sowohl die deutsche als auch die griechische Küche kennenzulernen. Wir kaufen unsere Zutaten regional ein und möchten auch saisonale Küche anbieten. Bitte schauen Sie hierzu gern auch auf unsere Tafel mit verschiedenen Angeboten. Wir hoffen, Ihren Geschmack mit unseren Gerichten bereichern zu können.

Wir sind seit Jahren mit großen Events und Caterings vertraut und freuen uns, mit Ihnen Ihre Geburtstage, Hochzeiten, Weihnachtsfeiern und Firmenjubiläen in unserem Hause zu feiern. Gern jedoch, helfen wir Ihnen auch, eine Feier bei Ihnen zu Hause mit unseren Köstlichkeiten und durch unser Catering auszustatten.

Wir freuen uns, dass Kellinghusen uns so herzlich empfangen hat und bedanken uns bei Ihnen dafür!

Wir wünschen ihnen guten Appetit !

Hausgemachte Suppen

Serviert mit Weißbrot ^{A4}

- 1. Hühnersuppe ^l**
mit Gemüse Einlage
- 2. Tomatensuppe ^{A4,l}**
mit Croutons

€

4.80

4.50

Salate

Serviert mit Weißbrot ^{A4}

- 5. Beilage Salat ^l**
Blattsalat mit Wildkräutern und hausgemachtes Dressing
- 6. Choriatiki Gr. Bauernsalat ^G**
Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Feta, Paprika, Oliven
- 7. Dakos Kretischer Traditions Salat ^{A3,G}**
Kretisches Gerstenbrot, Kapern, Tomaten, Oliven, Feta, Lauch
- 8. Keramos Season Salat** *Sehe Tafel*
- 9. Empfehlung der Küche zu den Salaten**
a) Gegrillte Hähnchenstreifen
b) Gyros vom Drehspieß

3.90

8.40

9.40

3.80

Mezedes-Kalte Vorspeisen

Serviert mit Weißbrot ^{A4}

- 13. Tzatziki ^G**
Joghurt Dip verfeinert
- 14. Chtipiti ^G**
pikant pürrierter Fetakäse
- 15. Peperoni** Mild in Salzlage
- 16. Tarama ^{A3,G}** Fischrogencreme
- 17. Oliven** aus Kalamata schwarz mit Kern
- 18. Feta ^G** Geschmackvoller Schafkäse
mit Olivenöl mit Oregano
- Empfehlung 19. Jiaourti ^G** Griechischer Joghurt
mit Olivenöl und Meersalz
- Empfehlung 20. Alifes ^{A3,D,G,H3}**
5 Verschiedene Dips des Hauses
- Empfehlung 21. Mamas Vermächtnis ^{G,H3}**
Rote Beete Creme mit Walnuss mit Knoblauch
- 22. Mezes ^{A3,G,D,H3}** Gruss aus der Küche
verschiedene Köstlichkeiten kalt/warm

4.60

5.80

3.90

5.20

4.60

5.90

5.50

6.30

6.20

8.90

Als Meze bezeichnet man kleine Köstlichkeiten, ähnlich wie Tapas.

Für uns Griechen ist die Geselligkeit beim Essen

genau so wichtig wie die Speisen selbst.

Der griechische Tisch bietet alles, was das Herz begehrt.



— TAVERNA —
KERAMOS

Mezedes-Warme Vorspeisen

Serviert mit Weißbrot ^{A3}

30. Geröstetes Knoblauchbrot ^{A3}

€

2.90

31. Geröstetes Knoblauchbrot ^{A3}

mit geriebenen Tomaten und Fetaspitter

3.90

32. Garides Saganaki ^{A3, G}

Scampis in pikanter Tomatensoße

9.20

Empfehlung 33. Skordates ^B

Scampis mit Knoblauch und Kräutern in Olivenöl

9.60

34. Brokkoli ^B

in Metaxa Soße mit Schafskäse überbacken

6.90

35. Feta Psiti ^G

Überbackenener Schafkäse mit Tomaten und Peperoni

6.90

36. Peperoni ^G

Gegrillt mit Knoblauch

5.90

37. Midia Saganaki ^{G,M}

Grünschalmuscheln mit hausgemachter Kräuterbutter

8.20

38. Florinis ^G

Gebackene rote Spitzpaprika mit Feta gefüllt

6.80

Empfehlung 39. Feta Filo ^{A3,C,G,K}

Gebackener Schafskäse in Blätterteig mit Honig und Sesam

7.80

40. Kolokithakia ^{A3,G}

Gebatene Zuccinis mit Tzatziki

5.90

Empfehlung 41. Melitzana Psiti ^G

Gegrillte Aubergine mit Schafskäse, Tomate und Knoblauch gefüllt

7.20

Eine bunte Vielfalt an kalten und warmen Vorspeisen werden je nach Geschmack als Meze „Griechische Tapas“ an den Tisch gebracht.

Probieren sie es aus und stellen sie sich ein vielfältiges und buntes Geschmackserlebnis zusammen

Nicht zu vergessen ist der traditionelle Ouzo auf Eis, der bei einem Meze-Festschmaus nicht fehlen darf.



TAVERNA
KERAMOS

Hauptgerichte

alle Hauptgerichte werden mit einer Salatbeilage und Tzatziki serviert ^{G,I}

Vom Drehspieß

- 50. Gyros Klassik ^G**
Schweinefleisch vom Drehspieß mit Pommes frites
- 51. Gyros Champignons ^G**
mit sautierten Champignons, Zwiebeln und Pommes frites
- 52. Gyros Metaxa ^G**
mit Metaxasoße und Käse gratiniert dazu Pommes frites

Vom Grill

- 53. Hacksteaks ^G**
mit gegrillter Tomate , Käse überbacken und griechische Kartoffelspalten aus dem Ofen *
- 54. Bifteki ^G**
Gefülltes Hacksteak mit Schafskäse , Tomate, Peperoni dazu Pommes frites *
- 55. Steak ^G**
Zartes Stück vom Schwein mit Pommes frites
- 56. Souvlaki ^G**
2 Schweinespieße mit Reis
- Empfehlung 57. Keramos ^G**
Schweinespieß gefüllt mit Schafskäse, Käse, Peperoni , Tomaten, und grünen Bohnen
- 58. Schweinefilet ^G**
Bestes Stück vom Schwein mit sautierten Champignons, Zwiebeln , hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites
- 59. Schweinefilet gefüllt ^G**
mit Schafskäse, Käse , Tomate, Peperoni dazu grüne Bohnen
- 60. Schweinefilet überbacken ^G**
mit sautierten Paprika und Tomaten dazu griechische Kartoffelspalten aus dem Ofen
- 61. Grillplatte ^G**
mit Gyros , Schweinespieß , Schweinesteak , Lammkotelett, Hacksteak * dazu Pommes frites
- 62. Souvlaki & Gyros ^G**
mit Pommes frites
- 63. Rinderleber & Gyros ^G**
mit Pommes frites
- 64. Filetteller ^G**
Lammfilet, Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet mit hausgemachter Kräuterbutter dazu griechische Kartoffelspalten aus dem Ofen

€

12.60

13.90

14.50

12.90

14.20

13.80

13.40

14.90

15.20

16.90

15.80

16.70

13.80

13.20

18.20



— TAVERNA —
KERAMOS

Die Beilagen zu den Gerichten sind eine Empfehlung der Küche

* Das Hackfleisch ist aus eigener Herstellung

Hauptgerichte

alle Hauptgerichte werden mit einer Salatbeilage und Tzatziki serviert ^{G,I}

Lamm vom Grill

- 65. Paidakia ^G**
5 Lammkoteletts mit griechischen Kartoffelspalten aus dem Ofen
- 66. Lammfilet ^G**
mit hausgemachter Kräuterbutter und griechischen Kartoffelspalten aus dem Ofen
- 67. Lamm Teller ^G**
Lammfilet , Lammspieß , Lammkotelett mit hausgemachter Kräuterbutter dazu grüne Bohnen
- 68. Lammspieß ^G**
2 Spieße mit Rotweinsosse , hausgemachter Kräuterbutter und Reis
- 69. Lammsteaks ^G**
aus der Hüfte mit hausgemachter Kräuterbutter dazu grüne Bohnen

€

16.20

20.70

19.80

17.80

16.90

Rind vom Grill

- Empfehlung 70. Rumpsteak ^G**
aus Argentinien Ca. 250gr. mit sautierten Champignons, Zwiebeln , hausgemachter Kräuterbutter und grünen Bohnen
- 71. Rinderleber ^G**
mit sautierten Zwiebeln und Reis

20.90

13.40

Geflügel vom Grill

- 72. Hähnchenbrustfilet ^G**
vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter und griechischen Kartoffelspalten aus dem Ofen
- 73. Hähnchenbrustfilet überbacken^G**
mit gegrillter Tomate , Käse überbacken und griechische Kartoffelspalten aus dem Ofen

13.70

14.90



— TAVERNA —
KERAMOS

Die Beilagen zu den Gerichten sind eine Empfehlung der Küche

Aus dem Meer

Alle Gerichte aus dem Meer werden mit einer Salatbeilage und Brot serviert ^{A3,L}

- 74. Garides** ^{A3,B,D}
sautierte Scampis in Mehlschwitze, mit Tarama und Pommes frites
- 75. Garides Dirla** ^B
Scampis mit Knoblauch sautiert, in WeißweinsöÙe
- 76. Baby-Calamaris** ^{A3,D,N}
aus der Pfanne in Mehlschwitze mit Tarama und Reis
- 77. Forelle** ^{A3,D}
aus der Pfanne mit Zitrone-Olivenöl Vinaigrette und griechischen Kartoffelspalten aus dem Ofen
- Empfehlung** **78. Garidomakaronada** ^{A3,B}
sautierte Scampis mit Knoblauch, TomatensoÙe in griechischen Nudeln "Papardeles"
- 79. Ladolemono** ^{A3,D}
Pangasiusfilet mit Zitrone-Olivenöl Vinaigrette, sautiert in Mehlschwitze, Tarama und Pommes frites

€

16.80

16.90

14.90

13.40

15.90

13.90

Aus der Pfanne

Alle Pfannengerichte werden mit einer Salatbeilage und Brot serviert ^{A3,L}

- 80. Tijanaki** ^G
Schweinefilet Medallions mit sautierten Champignons, Zwiebeln und Paprika in MetaxasoÙe
- 81. Tijanaki Gyros** ^G
mit sautierten Brokkoli in MetaxasoÙe
- 82. Rinderleber** ^G
gebraten in der Pfanne mit Paprika, Zwiebeln und Knoblauch in WeißweinsöÙe
- 83. Hähnchenbrustfilet** ^G
mit sautierter Paprika in Metaxa SoÙe
- 84. Gyros** ^{G,F}
in der Pfanne mit Cassis RahmsöÙe
- 85. Risotto Champignons** ^G
Parmesan mit Trüffel Öl verfeinert und Knoblauchbrot
- a. Auf Wunsch mit gegrillten Hähnchenstreifen
- 86. Risotto Champignons** ^G
mit frischem Gemüse, Parmesan und Knoblauchbrot
- a. Auf Wunsch mit gegrillten Hähnchenstreifen
- Empfehlung** **87. Zitronenhähnchen** ^{A3, H1}
mit griechischen Reismudeln, sautierten Tomaten und Lauchzwiebeln

15.90

14.90

14.40

14.70

14.60

12.90

3.80

12.90

3.80

13.80



TAVERNA
KERAMOS

Aus dem Ofen

Alle Ofengerichte werden mit einer Salatbeilage und Brot serviert ^{A3,L}

- Empfehlung** **90. Lammhaxe**
in eigener Jus mit grünen Bohnen und griechischen Kartoffelspalten aus dem Ofen
- 91. Juwetzi Kritharaki** ^{A3,G}
Rindfleisch mit griechischen Reismudeln in eigenem Jus und gratiniertem Käse

Für unsere kleinen Rabauken

- 95. Nemo Teller** ^{A3}
Fischstäbchen mit Pommes frites und Salat
- 96. Hühnchen Junior** ^{A3,G}
hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes frites und Salat
- 97. Super Mario** ^{A3}
Pasta Bolognese oder Tomatensoße mit griechischen Nudeln Papardeles
- 98. Wolkig mit Aussicht**
auf Fleischbällchen griechischer Art
Spezial für Kinder mit Reis

Beilagen

110. Kartoffeln Fournou	3.40
111. Pommes frites	2.90
112. Reis	2.80
113. Grüne Bohnen	3.40
114. Brot	1.00
115. Reismudeln	3.20

Extra Fleisch

120. Souvlakispieß	4.80
121. Hähnchenfilet	4.50
122. Schweinesteak	4.20
123. Gyros	4.20
124. Lammkotelett	4.50
125. Lammfilet	6.90
126. Rinderleber	3.90

Soßen

130. Metaxa Soße	3.00
131. Rotwein Soße	3.00
132. Gorgonzola Soße	3.50
133. Cassis Soße	3.00
134. Schafskäse Soße	3.50

€

14.90

14.90

4.90

4.80

4.70

4.90



TAVERNA
KERAMOS

Glyka - Desserts

100. **Loukoumades** ^{A3,G,H3}
Teigbällchen mit Honig, Zimt und Walnüssen
101. **Loukoumades Spezial** ^{A3,G,H3}
Teigbällchen mit Honig, Zimt, Walnüsse und Vanilleeis
102. **Ravani** ^{A3,C,G}
Grieskuchen mit Vanilleeis
101. **Jiaourtaki** ^{G,H3}
Griechischer Joghurt mit Honig, Walnüssen und Früchten

Heißgetränke

Kaffee Crema ⁴

Espresso ⁴

Doppelter Espresso ⁴

Cappucino ^{4,G}

Latte Machiato ^{4,G}

Kakao ^G

Empfehlung **Ellinikos** ⁴
griechischer Kaffee mit Kaffeesatz

Tee
Verschiedene Sorten

Griechische Kaffee Spezialitäten

Empfehlung **Frappe** ⁴

Empfehlung **Frappe Spezial** ^{4,G}
mit Kugel Vanilleeis

Empfehlung **Freddo Espresso** ⁴

Empfehlung **Freddo Cappucino** ^{4,G}

Die Kennzeichnung zu Allergenen und zu den Zusatzstoffen finden Sie auf der Letzte Seite.

Alle Preise Incl. der 19% Gesetzliche MwSt.

€

3.80

4.70

4.90

4.40

2.20

2.10

2.80

2.70

3.00

2.20

2.50

2.00

2.50

3.50

2.80

3.50



TAVERNA
KERAMOS

Softdrinks Premium Flasche

		€
Coca-Cola ^{1,3,8,12}	0,33l	3.10
Coca-Cola Light ^{1,3,8,9,10,12}	0,33l	3.10
Fanta ^{1,3}	0,33l	3.10
Sprite ³	0,33l	3.10
Mezzo Mix ^{1,3,12}	0,33l	3.10
Sweppes Bitter Lemon ^{3,12}	0,2l	2.70
Sweppes Ginger Ale ^{1,3}	0,2l	2.70
SweppesTonic Water ^{3,12}	0,2l	2.70
Vita Malz ⁹	0,33l	2.80
VIO Mineralwasser Still	0,25l	2.40
	0,75l	5.40
VIO Mineralwasser Medium	0,25l	2.40
	0,75l	5.40

Hausgemachte Limonade

aus 100% Griechische Früchte

<i>Empfehlung</i> Zitrone	0,58l	4.90
<i>Empfehlung</i> Pfirsich	0,58l	4.90
<i>Empfehlung</i> Apfel-Granatapfel	0,58l	4.90
<i>Empfehlung</i> Erdbeere-Zitrone	0,58l	4.90

Gia...giamas ist KEIN SIRUP, es ist ein Fruchtmus der aus 100% Früchten besteht und in Kombination mit Wasser oder Selter zu einem duftenden Erfrischungsgetränk gemischt wird.

Säfte und Mix

Apfelschorle	0,2l	2.80
	0,4l	3.80
Maracujaschorle ³	0,2l	2.90
	0,4l	3.90
Rhabarberschorle	0,2l	2.90
	0,4l	3.90
Orangensaft	0,2l	2.90
	0,4l	3.90
Apfelsaft Trüb	0,2l	2.90
	0,4l	3.90
Maracuja Nektar ³	0,2l	2.90
	0,4l	3.90
KI-BA	0,2l	2.90
	0,4l	3.90



TAVERNA
KERAMOS

Bier frisch vom Fass

€

Krombacher Pils	0,3l 0,5l	2.90 4.20
<i>Empfehlung</i> Krombacher Natutrübes KELLERBIER	0,3l 0,5l	3.30 4.50
Krombacher Weizen	0,3l 0,5l	3.20 4.40
Krombacher Alsterwasser	0,3l 0,5l	2.80 4.10

Flaschenbier

Krombacher Dunkel Weizen	0,5l	4.40
Krombacher Weizen Alkoholfrei	0,5l	4.40
Krombacher Pils Alkoholfrei	0,33l	2.90
Mythos	0,33l	3.50

Hausweine in Premium Glass Karaffe

Tsililis Weiß / Rot Trocken	187,5ml 0,5l	4.80 9.80
Tsililis Rose Lieblich	187,5ml 0,5l	4.80 9.80

Offene Weine

Weinschorle	0,2l	4.50
Retsina Trocken geharzter Weißwein	0,2l 0,5l	4.30 8.90
Trocken Weiß / Rot / Rose	0,2l 0,5l	4.80 9.50
Halbtrocken Weiß / Rot	0,2l 0,5l	4.80 9.50
Lieblich Weiß / Rot	0,2l 0,5l	4.80 9.50
Likörwein Weiß / Rot	0,2l 0,5l	5.80 11.50

Fragen Sie gerne, nach unserer gesonderten Weinkarte



TAVERNA
KERAMOS

Spirituosen

€

Korn <i>als Longdrink 4cl * 5.50 €</i>	32% Vol.	2 cl	2.00
		4 cl	3.20
		0,7 l	29.50
Aquavit	40% Vol.	2 cl	2.50
		4 cl	3.50
Jägermeister <i>als Longdrink 4cl * 5.70 €</i>	35% Vol.	2 cl	2.30
		4 cl	3.30
Bailey's ^{1,3,12}	17% Vol.	2 cl	2.30
		4 cl	3.30
Whiskey Scotch ¹ <i>als Longdrink 4cl * 6.50 €</i>	40% Vol.	2 cl	2.70
		4 cl	4.00
		0,7 l	39.00
Whiskey Bourbon <i>als Longdrink 4cl * 7.00 €</i>	40% Vol.	2 cl	3.20
		4 cl	4.50
		0,7 l	49.00
Captain Morgan Spiced Gold <i>als Longdrink 4cl * 6.50 €</i>	35% Vol.	2 cl	2.50
		4 cl	4.00
		0,7 l	35.00
Havana Club Anejo 3 <i>als Longdrink 4cl * 6.50 €</i>	40% Vol.	2 cl	2.50
		4 cl	4.00
		0,7 l	35.00
Wodka <i>als Longdrink 4cl * 6.00 €</i>	40% Vol.	2 cl	2.50
		4 cl	4.00
		0,7 l	37.50
Gin <i>als Longdrink 4cl * 6.00 €</i>	37,5% Vol.	2 cl	2.50
		4 cl	4.00
		0,7 l	37.50

*...Inklusive Softdrink Premium Flasche 0,2l/0,33l



— TAVERNA —
KERAMOS

Spirituosen aus Griechenland

€

Ouzo	37,5% Vol.	2 cl	2.20
		4 cl	4.00
		0,7 l	24.90
Ouzo Plomari	40% Vol.	2 cl	2.50
		4 cl	4.50
		0,7 l	34.00
Tsipouro Idoniko ohne Anis	40% Vol.	2 cl	3.00
		4 cl	5.30
		0,2 l	14.90
		0,7 l	38.90
Metaxa 7*	40% Vol.	2 cl	3.50
		4 cl	4.90
Metaxa Private Reserve	40% Vol.	2 cl	5.00
		4 cl	8.50

Sekt & Prosecco

Sekt ¹	12% Vol.	0,1 l	3.90
		0,7 l	18.90
Prosecco ¹	10,5% Vol.	0,1 l	3.80
		0,7 l	17.90

Champagner ¹ 12,5% Vol.
(Wechselndes Angebot auf Anfrage)

Kennzeichnung der Zusatzstoffe

- 1 "mit Farbstoff"
- 2 "mit Konservierungsstoff" oder "konserviert"
- 3 "mit Antioxidationsmittel"
- 4 "mit Geschmacksverstärker"
- 5 "geschwefelt"
- 6 "geschwärzt"
- 7 "gewachst"
- 8 "mit Phosphat"
- 9 "mit Süßungsmitteln"
- 10 "enthält eine Phenylalaninquelle"
- 11 "kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken"
- 12 "koffeinhaltig" oder "chininhaltig"

Kennzeichnung der Hauptallergene

- | | | | |
|--|--|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> A Gluten Getreide A1 Weizen (wie Dinkel u. Khorasan-Weizen) A2 Roggen A3 Gerste A4 Hafer | <ul style="list-style-type: none"> B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch (einschließlich Laktose) | <ul style="list-style-type: none"> H Schalenfrüchte H1 Mandeln H2 Haselnüsse H3 Walnüsse H4 Kaschunüsse H5 Pecanüsse H6 Paranüsse H7 Pistazien H8 Macadamiannüsse H9 Queenslandnüsse | <ul style="list-style-type: none"> I Sellerie J Senf K Sesam-Samen L Schwefeldioxid u. Sulfite M Lupinen N Weichteile |
|--|--|--|---|