

Vorspeisen

Kalt (serviert mit Brot)		
1	Tzaziki ⁽⁷⁾ Griechischer Joghurt mit Knoblauch	4,40 €
2	Taramas ⁽⁴⁾ Fischeiercreme	4,80 €
3	Tirosalata ⁽⁷⁾ Angemachter Schafskäse, pikant gewürzt	4,80 €
4	Feta ⁽⁷⁾ Original griechischer Schafskäse	5,70 €
5	Oktopussalat ⁽¹⁴⁾ Mariniert in Olivenöl	9,50 €
6*	Florinis Rote Paprika mit Öl und Knoblauch	4,40 €
7*	Oliven & Peperoni	4,30 €
Meze ^(4,7,14) Gemischte kalte Vorspeisen		
8	- 1 Person	9,80 €
9	- 2 Personen	18,90 €

Warm (serviert mit Brot)		
10	Saganaki ^(1,3,7) Paniertes, gebackener Schafskäse	6,70 €
11	Tiri sto forno ⁽⁷⁾ Schafskäse in Öl, pikant überbacken	6,70 €
12*	Dolmades Weinblätter, gefüllt mit Reis	5,80 €
13	Zucchini ^(1,3,7) Gebacken, mit Tzaziki	6,50 €
14*	Grüne Paprika Gebacken, mit Tzaziki	5,70 €
15	Florinis ⁽⁷⁾ Gefüllt mit Schafskäse	6,50 €
16	Tiropitakia ^(1,3,7) Blätterteig, gefüllt mit Käse	5,00 €
17	Spanakopitakia ^(1,3,7) Blätterteig, gefüllt mit Spinat und Käse	5,40 €
18	Keftedakia ^(1,3,7) Hackfleischbällchen mit Tzaziki	5,70 €
19	Kremidokeftedes ^(1,3) Hausgemachte Zwiebellauchpuffer	4,20 €
20*	Gegrillte Peperoni Am Spieß gegrillt, mit Knoblauch	4,50 €
Pikilia ^(1,3,7) Gemischte warme Vorspeisen		
22	- 1 Person	9,80 €
23	- 2 Personen	18,90 €



TAVERNA ELA MESA im Brander Sportheim



Hauptspeisen

Alle Hauptspeisen servieren wir mit Beilage nach Wahl und gemischtem Salat (Bauernsalat + 1,00 €)

Fleischgerichte		
31	Gyros Schweinefleisch, am Drehspieß gegrillt	11,90 €
32	Souvlaki Magere Fleischspieße	11,90 €
33	Souvlaki „Ta Gnisia“ Original griechische Fleischspieße	11,90 €
34	Souzuki ^(1,3) Drei Hacksteaks, gegrillt	11,90 €
35	Bifteki „Spezial“ ^(1,3,7) Hackfleisch, gefüllt mit Käse, Peperoni und Tomaten	12,70 €
36	Steaks Drei Schweinesteaks mit Kräuterbutter	11,90 €
37	Paidakia Lammkoteletts vom Grill mit grünen Bohnen oder Salat	17,90 €
38	Leber Gegrillt, mit gerösteten Zwiebelringen	11,50 €

Ap'ola-Teller ^(1,3)		
Grillteller mit Gyros, Souvlaki, Souzuki, Steak, Paidaki & Leber		
391	für 1 Person	18,50 €
392	für 2 Personen	36,00 €

* vegan

Fischgerichte		
41	Kalamaris ^(1,14) Tintenfischringe, gebacken	13,90 €
42	Gefüllte Kalamaris ^(1,7,14)	14,90 €
43	Garides ^(1,2) Garnelen, gebacken	18,50 €
44	Gavros ^(1,4) Sardellen, gebacken	11,50 €
45	Bakaliarakia ^(1,4) Seehechtfilet, gebacken	13,50 €

Fisch-Teller „Ela Mesa“ ^(1,3,4,14)		
Kalamaris, Seehechtfilet, Gavros & Garnelen		
46	für 1 Person	19,00 €
47	für 2 Personen	37,00 €

Mix-Teller		
40	To dikó mou piáto Wählen Sie 3 Fleischgerichte	14,20 €
48	Piáto Thálassa Wählen Sie 3 Fischgerichte	15,30 €
49	Piáto miktó Wählen Sie 3 Gerichte aus dem Fleisch und Fisch-Angebot Kombination mit Lammkoteletts	14,80 € +1,00 €

Salate

(serviert mit Brot)		
26	„Ela Mesa“ Salat - mit Putenbruststreifen oder Gyros - mit gegrillten Garnelen o. Kalamaris ^(1,14)	12,00 € 13,50 €
27	Bauernsalat ⁽⁷⁾ Tomaten, Gurken, Paprika, Oliven, Peperoni und Schafskäse	8,30 €
28	Gemischter Salat Nach Art des Hauses	3,90 €
29	Tomatensalat Nach Art des Hauses	3,90 €
30	Krautsalat Nach Art des Hauses	3,90 €

Beilagen

21*	Knoblauch Brot	3,20 €
72*	Pommes frites	3,20 €
73*	Kartoffelchips	3,20 €
74	Kroketten	3,20 €
76*	Tomatenreis	3,20 €
77*	Pita	2,20 €

Vegane Gerichte

Alle Gerichte können als vegetarische Variante auch mit Fetakäse überbacken werden: + 1,00 €		
51	Gigantes Riesenbohnen in Tomatensoße	8,30 €
52	Bamies Okraschoten in Tomatensoße	8,30 €
53	Melitzanes Auberginen	8,30 €
54	Fasolakia Grüne Bohnen	8,30 €
55	Tourlou Hausgemachter Gemüsetopf	8,30 €
56	Kritharaki Reisnudeln mit Soße	7,60 €

Nachspeisen

78	Griechischer Joghurt ^(7,8) mit Honig und Nüssen	4,50 €
79	Gemischtes Eis ⁽⁷⁾ - mit Sahne	4,50 € 5,50 €
80	Vanilleeis ⁽⁷⁾ mit heißen Himbeeren	5,70 €
81	Galaktoboureko ^(1,3,7) Gefüllter Blätterteig mit Vanilleeis	5,00 €

Von nahezu allen Gerichten servieren wir Ihnen gerne auch kleinere Portionen.

Bier

	0,5 L
Pils (vom Fass) 0,4 L	3,40 €
Helles (vom Fass)	3,50 €
Weizen (vom Fass)	3,50 €
Kellerbier (naturtrüb)	3,50 €
Dunkles Bier	3,50 €
Dunkles Weizen	3,50 €
Leichtes Weizen	3,50 €
Cola-Weizen, Ruß	3,50 €
Radler (naturtrüb)	3,50 €
Alkoholfreies Bier	3,50 €
Alkoholfreies Weizen	3,50 €
Mythos (griechisches Lagerbier) 0,33 L	3,00 €

Spirituosen

	2 cL
Ouzo	1,80 €
Metaxa *****	3,50 €
Fernet Branca	3,50 €
Ramazotti (4 cL)	5,30 €
Williams	3,50 €
Ouzo Karafaki (12 x 2 cL)	18,00 €

Cocktails

	0,3 L
Aperol-Spritz	6,50 €
Campari-Spritz	6,50 €
Limoncello-Spritz	6,50 €
Campari-Orange	6,50 €
Ouzo-Orange 0,2 L	4,20 €



TAVERNA ELA MESA im Brander Sportheim



Alkoholfreie Getränke

	0,2 L	0,4 L
Spezi*	2,10 €	3,50 €
Coca Cola*	2,10 €	3,50 €
Orangenlimonade	2,10 €	3,50 €
Zitronenlimonade	2,10 €	3,50 €
Mineralwasser	2,00 €	3,40 €
stilles Mineralwasser 0,5 L		3,90 €
Apfel-, Orangen-, Trauben-, Johannisbeeren-, Maracuja- saft	2,50 €	3,90 €
Saftschorle	2,40 €	3,60 €
Eistee	2,50 €	3,90 €

Heiße Getränke

Griechischer Kaffee*	2,00 €
Kaffee*	3,00 €
Milchkaffee*	3,50 €
Cappuccino*	3,50 €
Espresso*	2,00 €
Espresso* doppelt	3,20 €
Frappee* - mit Eis	3,70 €
Frappee* - mit Vanilleeis	4,50 €
Glas Tee	2,50 €

* koffeinhaltig

Wein

Rotweine	0,25 L	0,5 L
Hauswein, trocken	4,80 €	8,90 €
Hauswein, lieblich	4,80 €	8,90 €
Genesis		10,50 €

Weißweine	0,25 L	0,5 L
Hauswein, trocken	4,80 €	8,90 €
Hauswein, lieblich	4,80 €	8,90 €
Retsina	4,90 €	9,30 €
Retsina Malamatina		9,50 €
Retsina Kechribari		10,50 €
Genesis		10,50 €

Roseweine	0,25 L	0,5 L
Hauswein, trocken	4,80 €	8,90 €
Retsina	4,90 €	9,30 €

Weinschorle	0,2 L	0,4 L
rot, weiß, rose, Retsina	3,00 €	5,50 €

Likörweine	0,25 L	0,5 L
Samos (weiß)	5,50 €	10,50 €
Mavrodaphne (rot)	5,50 €	10,50 €

Allergene

1	Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	6	Soja und Sojaerzeugnisse	11	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
2	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	7	Milch und Milcherzeugnisse, einschließlich Lactose	12	Schwefeldioxid und Sulfite
3	Eier und Eierzeugnisse	8	Schalenfrüchte	13	Lupine und Lupinerzeugnisse
4	Fisch und Fischerzeugnisse	9	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	14	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse, z.B. Muscheln und Schnecken
5	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	10	Senf und Senferzeugnisse		

Da wir Kreuzkontaminationen aufgrund der vielen verschiedenen Arbeiten in der Küche nicht grundsätzlich ausschließen können, erklären wir hiermit, dass alle unsere Gerichte allergenbelastet sein können.