

Herzlich willkommen

Seien Sie unser anspruchsvoller Gast  
Wir wollen Sie nur mit dem Bestem verwöhnen



... feine griechische Küche

Seit 1982

Tel. 0821-52 52 53

info@taverna-ikaros.de

[www.taverna-ikaros.com](http://www.taverna-ikaros.com)

[www.gesundes-griechenland.de](http://www.gesundes-griechenland.de)

Folge uns auf Instagram

@taverna.ikaros

@gesundegriechenland

# Herzlich willkommen in unserer Taverna Ikaros

Machen wir mal was anderes!

Wir möchten mit Ihnen die Tradition der „Parea“,  
der griechischen Tischgemeinschaft praktizieren.

Entfliehen Sie der Hektik des Alltags, nehmen Sie sich Zeit und  
genießen Sie die griechische Tradition.

Gemütlich zusammensitzen, reden und dabei unsere vielfältigen,  
kulinarischen Spezialitäten bei einem Glas Wein genießen.

Unsere Mezédes, Tapas werden ausnahmslos frisch und nach  
original griechischen Rezepten für Sie hergestellt, so wie Sie es  
auch in Griechenland bekommen würden.

Schön, dass Sie bei uns sind.

Ihre Taverna Ikaros.

Alle in der Karte gelisteten Preise  
verstehen sich in € Euro und incl. MwSt.

## Mezédés – Tapas

550	Mezé Pikilia – Vorspeisen-Trio Tsatsiki   Tarama   Feta Dip	10
12	Gegrilltes Weißbrot Olivenöl   Oregano   Meersalz- Fleur de Sel	3
13	Gegrilltes Pita-Brot	3
14	Gegrilltes Pita-Brot mit Knoblauch	4
400	Bauernsalat Tomaten   Gurken   Oliven   Peperoni   Feta Paprika   Frühlingszwiebeln	11
534	Couscous-Salat Tomaten   Gurken   Oliven   Paprika   Zwiebeln Feta   Peperoni   geröstete Sonnenblumenkernen	13
535	Kichererbsen-Salat Tomaten   Gurken   Oliven   Paprika   Zwiebeln Feta   Peperoni   geröstete Sonnenblumenkernen	13
441	Oktopus-Salat nach Omas hausgemachtem Rezept	17
401	Gurkensalat	5
402	Tomatensalat	5
403	Krautsalat nach Omas hausgemachtem Rezept	6

## Mezédés – Tapas

404	Feta aus Schaf- und Ziegenmilch für Genießer	7
405	Pikant gegrillter Feta mit goldener Kruste	12
406	Feta paniert mit einer besonderen köstlichen Kruste	9
407	Feta aus dem Backofen Paprika   Tomaten   wildem Oregano	11
01	Feta Würfel im Honig-Sesammantel	13
02	Sachanaki-Feta umhüllt von zartem Ei	13
10	Griechische Käsespezialität flambierter Hartkäse am Tisch mit Metaxa abgelöscht	16
52	Halloumi Käse vom Grill mit Feigensenf	13
408	Unser hausgemachtes Tsatsiki auch ohne Knoblauch	7
409	Unser hausgemachtes Tarama	7
410	Skordalia-Knoblauch-Dip	7

## Mezédés – Tapas

411	Echte Kalamata Oliven von Peloponnes	4
412	Peperoni aus Kavala	4
413	Peperoni vom Grill mit Knoblauch	6
414	Hausgemachte gefüllte Weinblätter besonders zart und bio aus unserem Familienbetrieb, gefüllt mit Hackfleisch und Reis	10
415	Aubergine mit Knoblauch nach Omas Rezept	8
416	Auberginen paniert mit einer köstlichen Kruste	8
417	Riesenbohnsensalat	8
418	Florines rote Paprika mit Knoblauch	6
419	Florines rote Paprika vom Grill gefüllt mit Feta	9
420	Artischocken in Zitronensauce	6
421	Zucchini im Öl gebraten	6
422	Tiropita - Blätterteig gefüllt mit Feta	6
424	Chtipiti Paprika Feta Dip griechischer Aufstrich	8
425	Carli Paprika vom Grill mit Knoblauch	9

## „Kreatika“ Fleischgerichte vom Grill ohne Beilagen

426	Lendchen nach Art des Hauses auf paniertes Aubergine dazu Artischocke eingelegt in einer Zitronensauce	15
427	Mini-Lammspieß	3
428	Kalbsleber	12
429	Bifteki pikant	4
430	Ein original Griechisches Suvlaki wie es in Griechenland gegessen wird	4
533	Hähnchenspieß	4
431	Gyros Zart geschnittenes Fleisch vom Drehspieß	10
432	Olympisches Suvlaki Zartes mageres Fleisch	11
433	Zwei zarte Bifteki	10
434	Gefülltes Bifteki mit Feta	13
435	Putenspieß	11
436	Paidakia zwei Lammkoteletts	12

## **„Psarika“ Fisch ohne Beilagen**

441	Oktopus - Salat nach Omas hausgemachtem Rezept	16
17	Scampis in Weißweinsauce	17
31	Drei Black Tiger-Garnelen in Weißweinsauce	23

## **„Psarika“ Fisch in goldbrauner Panade gebraten**

442	Calamari	14
443	Sardinen	12
444	Gavros kleine Sardinen	12

## **„Psarika“ Fisch vom Grill**

445	Drei Black Tiger-Garnelen	17
446	Doraden Filet	14
447	Baby Calamari	14
448	Wolfsbarschfilet	14
5	Oktopusarm zart und aromatisch eine gesunde Delikatesse	26

## „Forno“ Aus dem Backofen

### Besonders zart

437 Geschmorte Lammhaxe in feiner Sauce 23

### Zergeht auf der Zunge

438 Geschmortes Kalbfleisch in feiner Sauce 18

440 Moussaka 21  
Auberginen | Hackfleisch | Kartoffeln  
Milch-Eiercreme überbacken

460 Pastizio 19  
Nudelauflauf mit Hackfleischsoße  
und Milch-Eiercreme überbacken

### „Synodeftiká“ Beilagen

439 Kritharaki 8  
Nudelreis mit Käse überbacken

450 Kartoffelchips 7

451 Bratkartoffeln 7

50 Butterreis 6

452 Tomatenreis 6

453 Pommesfrites 6

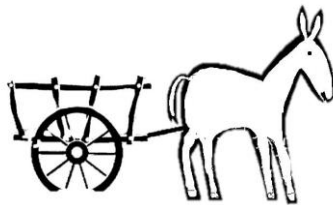


## „Synodeftiká“ Beilagen

454	Salzkartoffeln verfeinert mit BIO-Olivenöl vom Doctor Tyrologos und Fleur de Sell– Anthos Alatos	7
455	Grüne Bohnen in Tomatensauce	7
456	Bamies Okra Schoten in Tomatensauce	7
457	Riesenbohnen in Tomatensauce	7
458	Kleine runde Schalotten in Zimtsauce	8
459	Krokette	6
461	Gemüse vom Grill mit Feta-Flocken Zucchini   Paprika   Aubergine   Karotte	9
544	Couscous Zucchini   Paprika   Zwiebeln   Karotte	8
545	Revithia Kichererbsen Eintopf schon der Name sorgt für gute Laune Tomate   Petersilie   Zwiebel   Karotte	7



Cousin Kyriakos und Ihr Gastgeber Dimitrios



***Gesundes Griechenland  
Das Beste von Damals – für Dich heute***