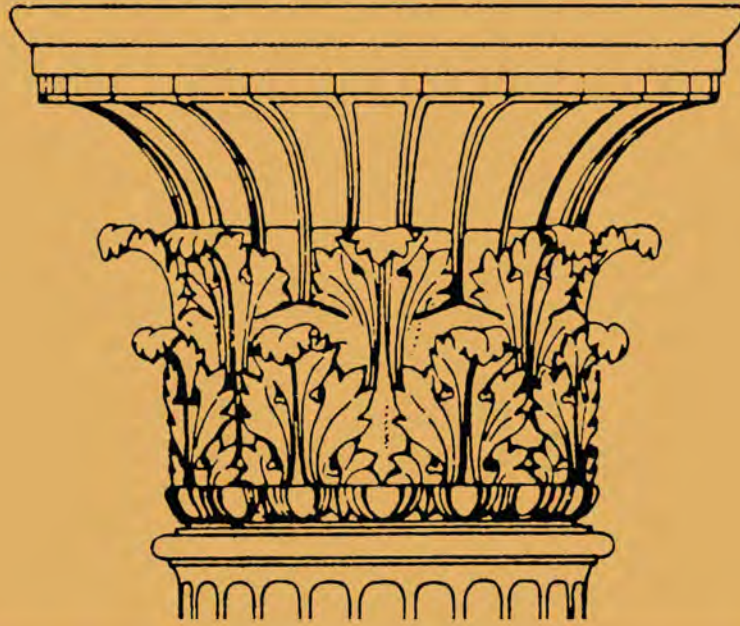


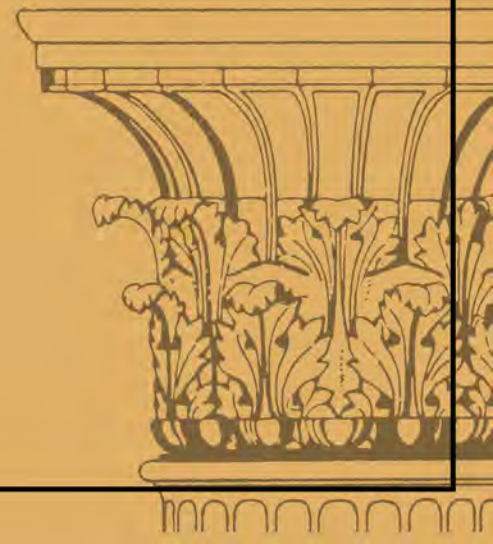
SINCE 1997

**COSTAS**

**GREEK TAVERNA**



**SPEISEKARTE**



---

## **Liebe Gäste,**

herzlich willkommen in der Costas Taverna! Seit über 25 Jahren ist es unsere Leidenschaft, Sie mit der authentischen griechischen Küche und Gastfreundschaft zu begeistern.

Unser Team freut sich, Sie in unserer gemütlichen Taverne willkommen zu heißen, die mit viel Liebe zum Detail gestaltet wurde. Hier verschmelzen Tradition und Moderne zu einem unverwechselbaren Erlebnis. Wir servieren Ihnen vielseitige Gerichte nach bewährten Familienrezepten, die aus sorgfältig ausgewählten und frischen Zutaten zubereitet werden. Unsere Spezialitäten reichen von raffinierten Vorspeisen und frischen Fisch- und Fleischgerichten bis hin zu einzigartigen Lamm- und Kalbfleischkreationen.

Wir sind stolz darauf, Ihnen erlesene Weine aus Griechenland und anderen internationalen Anbaugebieten anzubieten, die perfekt zu unseren Speisen harmonieren. Lassen Sie sich von der griechisch-mediterranen Küche verwöhnen und genießen Sie die herzliche Atmosphäre unseres Hauses, die jede Mahlzeit zu einem besonderen Moment macht.

Es ist unser Wunsch, dass Sie sich bei uns wie zu Hause fühlen. Deshalb setzen wir alles daran, Ihren Aufenthalt bei uns so angenehm wie möglich zu gestalten. Lassen Sie sich überraschen und genießen Sie Stunden voller Genuss und Lebensfreude.

**Kalí órexi!**

**Ihr Team der Costas Greek Taverna**



# APERITIFS

|   |      |       |
|---|------|-------|
| <b>OUZO AUF EIS MIT EISWASSER</b><br>Ouzo on Ice with Iced Water<br>The classic Greek aperitif, served chilled with water for a refreshing taste. | 4cl  | 2,50  |
| <b>SELBSTGEMACHTER ROTER OUZO</b><br>Homemade Red Ouzo<br>A unique twist on traditional ouzo, infused with a homemade recipe.                     | 4cl  | 3,90  |
| <b>TSIPURO IDOMIKO</b><br>A traditional Greek spirit made from distilled grape pomace.  | 4cl  | 3,90  |
| <b>HUGO PROSECCO   HOLUNDER   MINZE</b><br>A delightful blend of Prosecco, elderflower, and mint—light and refreshing.                            | 0.3l | 7,90  |
| <b>APEROL SPRITZ</b><br>The Italian classic with Prosecco and Aperol, perfect for a sunny day.  | 0.3l | 7,90  |
| <b>LILLET WILD BERRY</b><br>A fruity cocktail with Lillet and wild berries, served chilled.   | 0.3l | 7,90  |
| <b>PROSECCO</b><br>A sparkling Italian wine, perfect for celebrations.  | 0.1l | 5,90  |
| <b>CHAMPAGNER PICCOLO MOËT &amp; CHANDON BRUT IMPÉRIAL</b><br>A luxurious choice for special occasions.   | 0,2l | 29,00 |
| <b>BAILEYS</b><br>The creamy Irish liqueur with a smooth, sweet flavor.   | 4cl  | 4,50  |
| <b>CAMPARI AUF EIS</b><br>Campari on Ice<br>A bitter-sweet Italian aperitif served over ice.  | 4cl  | 3,90  |
| <b>SAMBUCA</b><br>A sweet Italian anise-flavored liqueur.   | 4cl  | 3,90  |
| <b>AVERNA</b><br>A rich and aromatic Italian herbal liqueur.  | 4cl  | 3,90  |



# KALTE VORSPEISEN / COLD APPETIZERS

- |   |      |  |       |
|---|------|--|-------|
| <b>1 OLIVEN</b><br>Schwarze Oliven eingelegt in Olivenöl und Essig.<br>Black olives marinated in olive oil and vinegar. A simple and flavorful start to your meal.    | 4,90 | <b>9 OKTOPUSSALAT</b><br>Oktopus angemacht mit Essig und Olivenöl.<br>Octopus marinated with vinegar and olive oil.  | 14,90 |
| <b>2 PAPRIKA FLORINI</b><br>Zwei mit Schafskäse gefüllte milde rote Paprika aus dem Backofen.<br>Two mild red peppers stuffed with feta cheese and baked in the oven. | 7,90 | <b>10 KALAMARISALAT</b><br>Tintenfischringe mit Essig und Olivenöl abgeschmeckt.<br>Squid rings seasoned with vinegar and olive oil.   | 10,90 |
| <b>3 SKORDALIA</b><br>Griechische Knoblauchpaste, ideal als Brotaufstrich geeignet.<br>Traditional Greek garlic paste, perfect as a bread spread or dip.              | 5,90 | <b>11 MEERESFRÜCHTESALAT</b> <sup>1,2</sup><br>Ein Querschnitt von Meeresfrüchten: Oktopus, Kalamari, Shrimps, Tarama, Grünschalenmuscheln.<br>A mix of seafood including octopus, calamari, shrimps, and mussels, paired with tarama. | 16,90 |
| <b>4 DOLMADAKIA</b><br>Vier mit Reis gefüllte Weinblätter, dazu etwas Tzatziki.<br>Four grape leaves stuffed with rice, served with a side of tzatziki.               | 7,90 | <b>13 FETA</b> <sup>2</sup><br>Griechischer Schafskäse mit Oliven und Peperoni.<br>Traditional Greek feta cheese served with olives and peppers.   | 8,90  |
| <b>5 ANGINARES</b><br>Artischockenherzen mit Olivenöl und Zitrone aus dem Backofen.<br>Oven-baked artichoke hearts dressed with olive oil and lemon.                  | 7,90 | <b>14 ROTE BEETE</b><br>Frisch eingelegt in Essig und Olivenöl, verfeinert mit Knoblauch.<br>Fresh beets marinated in vinegar and olive oil, finished with a hint of garlic.   | 6,90  |
| <b>6 MELITSANOSALATA</b><br>Auberginensalat mit Knoblauch.<br>Greek eggplant salad flavored with garlic.  | 6,90 | <b>15 KTIPITI</b><br>Pikante Schafskäsecreme, abgeschmeckt mit Paprika.<br>A spicy feta cheese spread flavored with paprika.   | 7,90  |
| <b>7 TZATZIKI</b> <sup>2</sup><br>Die beliebteste Vorspeise Griechenlands.<br>The most popular Greek appetizer: yogurt with cucumber, garlic, and herbs.              | 5,90 | <b>16 MEZES</b><br>Ein Querschnitt aus verschiedenen Vorspeisen, dazu ein traditioneller Ouzo.<br>A selection of various appetizers, served with a traditional ouzo.   | 16,90 |
| <b>8 TARAMA</b> <sup>1,2</sup><br>Fischrogen verfeinert mit Olivenöl und Zitrone.<br>A smooth fish roe spread, enhanced with olive oil and lemon.                     | 6,90 |  |       |



# WARME VORSPEISEN / WARM APPETIZERS

- 21 GARNELEN** 10,90  
6 Stück paniert, mit Cocktailsauce.  
Six breaded shrimp served with a tangy cocktail sauce.
- 22 SCAMPI** 10,90  
2 gebratene Scampi mit Ratatouille oder frischem Salat.  
Two grilled scampi served with ratatouille or fresh salad.
- 23 ZUCCHINISCHEIBEN** 7,90  
In Teig goldgelb gebraten, dazu etwas Tzatziki.  
Golden-fried zucchini slices, served with tzatziki.
- 24 AUBERGINENSCHNEIBEN** 7,90  
In Teig goldgelb gebraten, dazu etwas Tzatziki.  
Golden-fried eggplant slices, served with tzatziki.
- 25 PAPOUSAKI** 10,90  
Gefüllte Auberginenscheiben mit Hackfleisch, überbacken mit Schafskäse.  
Eggplant slices stuffed with minced meat and baked with feta cheese.
- 27 GEGRILLTE PEPPERONIS** 7,90  
Mit Knoblauch verfeinert.  
Grilled peppers refined with garlic.
- 28 HALLOUMI** 8,90  
Zypriotischer Hartkäse, gegrillt.  
Grilled Cypriot hard cheese.
- 29 CHAMPIGNONS, GEFÜLLT** 8,90  
Frische Champignons gefüllt mit Schinkenwürfeln in Cassis Sauce, mit Käse überbacken.  
Fresh mushrooms filled with ham cubes, baked in cassis sauce with cheese.
- 30 DOLMADAKIA** 9,90  
4 gefüllte Weinblätter in Zitronencremesauce nach original griechischem Rezept.  
Four grape leaves stuffed with rice in a lemon cream sauce, prepared the traditional Greek way.
- 31 SAGANAKI** 8,90  
Paniertes Schafskäse, gebraten.  
Breaded and pan-fried feta cheese.
- 31H SAGANAKI MIT HONIG** 9,90  
Knusprig gebratener Schafskäse, serviert mit Honig und geröstetem Sesam.  
Crispy fried feta cheese, served with honey and toasted sesame.
- 32 FETA IM OFEN GEBACKEN<sup>2</sup>** 8,90  
Schafskäse mit Zwiebeln, im Ofen gebacken.  
Feta cheese baked with onions in the oven.
- 34 TIROPITAKIA** 7,90  
Drei Blätterteigtaschen gefüllt mit Schafskäse, serviert mit Tzatziki.  
Three filo pastry pockets filled with feta cheese, served with tzatziki.
- 35 SPANAKOPITAKIA** 7,90  
Drei Blätterteigtaschen gefüllt mit Spinat, serviert mit Tzatziki.  
Three filo pastry pockets filled with spinach, served with tzatziki.
- 36 OKTOPUS SCARA** 15,90  
Oktopus gegrillt mit Olivenöl und Zitrone.  
Grilled octopus seasoned with olive oil and lemon.
- 37 KNOBLAUCHBROT** 3,90  
Frisches Brot mit einer köstlichen Knoblauchbutter.  
Fresh bread with delicious garlic butter.



# SALATE / SALADS

- 39 GRÜNER SALAT** 5,90  
Frischer Eisbergsalat mit Essig und Olivenöl.  
Fresh iceberg lettuce dressed with olive oil and vinegar.
- 40 BAUERNNSALAT** <sup>2</sup> 14,90  
Verschiedene Blattsalate, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Peperoni und Schafskäse.  
A mix of leafy greens, tomatoes, cucumbers, onions, olives, peppers, and feta cheese.
- 41. ATTIKA SALAT** <sup>2</sup> 15,90  
Frischer bunter Salat mit gegrillten Putenstreifen und Käse, wahlweise mit Dressing oder Vinaigrette.  
Colorful fresh salad with grilled turkey strips and cheese, served with your choice of dressing or vinaigrette.
- 42 TOMATENSALAT** 6,90  
Mit Oliven, Peperoni und Zwiebeln.  
Juicy tomatoes with olives, peppers, and onions, drizzled with olive oil.

# VOM GRILL / FROM THE GRILL

- 45 GYROS** 15,50  
Nach dem Originalrezept, dazu Tomatenreis und Pommes frites.  
Marinated pork slices, served with tomato rice and French fries.
- 46 LEBER** 16,90  
Rinderleber mit Röstzwiebeln, dazu Tomatenreis und Pommes frites.  
Tender beef liver with roasted onions, served with tomato rice and French fries.
- 47 SUFLAKI CHORIATIKO** 15,90  
3 kleine Suflaki vom Holzspieß, dazu Tomatenreis und Pommes frites.  
Three small meat skewers, served with tomato rice and French fries.
- 48 SUFLAKI** 15,90  
2 köstliche Fleischspieße, dazu Tomatenreis und Pommes frites.  
Two flavorful meat skewers, served with tomato rice and French fries.
- 49 SUZUKI** 15,90  
Herzhafte Mettbällchen, dazu Tomatenreis und Pommes frites.  
Savory Greek meatballs, served with tomato rice and French fries.
- 51 BIFTEKI** 17,90  
Hackfleisch gefüllt mit Schafskäse, dazu Tomatenreis und Pommes frites.  
Minced meat stuffed with feta cheese, served with tomato rice and French fries.
- 52 3 SCHWEINESTEAKS** 16,90  
Gegrillt, dazu Tomatenreis und Pommes frites.  
Grilled pork steaks, served with tomato rice and French fries.
- 53 SCHWEINEFILET** 18,90  
3 Schweinefiletmedaillons nach griechischer Art, dazu Tomatenreis und Pommes frites.  
Three pork fillet medallions cooked Greek-style, served with tomato rice and French fries.
- 54 SCHWEINEFILETRÖLLCHEN** 18,90  
Am Spieß, gefüllt mit Schafskäse, dazu Tomatenreis und Pommes frites.  
Pork rolls stuffed with feta cheese, grilled on skewers, and served with tomato rice and French fries.
- 55 RIPPCHEN GEGRILLT** 16,90  
Mit einem kleinen Bauernsalat, dazu Tomatenreis und Pommes frites.  
Juicy pork ribs with a small farmers' salad, served with tomato rice and French fries.
- 56 2 PUTENSPIEßE** 17,90  
Mit gebratenem Gemüse und Butterreis.  
Turkey skewers with sautéed vegetables and buttered rice.



# LAMM VOM GRILL / LAMB FROM THE GRILL

## 60 LAMMRÜCKENSTEAK 29,90

Zartrosa gegrillt, mit grünen Bohnen und Folienkartoffel.

Tender, medium-rare grilled lamb back steak with green beans and a baked potato.

## 61 4 LAMMKARÉE 32,90

Mit grünen Bohnen und griechischen Backkartoffeln.

Grilled lamb chops with green beans and Greek roasted potatoes.

## 62 LAMMFILET 32,90

Zartrosa gegrillt, mit grünen Bohnen und griechischen Backkartoffeln.

Juicy, medium-rare lamb fillets served with green beans and Greek roasted potatoes.

## 63 LAMMSPIEß 32,90

Mit frischem Gemüse, Pommes frites oder Folienkartoffel.

Grilled lamb skewer paired with fresh vegetables, French fries, or a baked potato.

## 64 LAMMPLATTE 34,90

1 Lammspieß, 2 Lammkarée, 2 Lammfilets, frisches Gemüse, dazu Folienkartoffel.

A combination of lamb skewer, lamb chops, and lamb fillets, served with fresh vegetables and a baked potato.

# KLASSISCHE STEAKS / CLASSIC STEAKS

## 69 RUMPSTEAK CA. 250G 29,90

Mit frischem Gemüse, dazu Folienkartoffel.

A tender rump steak served with fresh vegetables and a baked potato.

## 70 PFEFFERSTEAK CA. 250G 29,90

Mit frischem Gemüse, dazu Folienkartoffel

Juicy steak seasoned with pepper sauce, served with fresh vegetables and a baked potato.

# ÜBERBACKENES / OVEN-BAKED DISHES

## 84 GYROS 18,90

Mit Metaxasauce und Edamerkäse<sup>1</sup> überbacken<sup>2</sup>, dazu Tomatenreis und Pommes frites.

Gyros baked with Metaxa sauce and Edam cheese, served with tomato rice and French fries.

## 85 SUZUKI 18,90

Mit Metaxasauce und Edamerkäse<sup>1</sup> überbacken<sup>2</sup>, dazu Tomatenreis und Pommes frites.

Greek meatballs baked with Metaxa sauce and Edam cheese, served with tomato rice and French fries.

## 86 SCHWEINEFILET 19,90

Mit Metaxasauce und Edamerkäse<sup>1</sup> überbacken<sup>2</sup>, dazu Tomatenreis und Pommes frites.

Pork fillet medallions baked in Metaxa sauce with Edam cheese, served with tomato rice and French fries.

## 87 SCHWEINESTEAK 18,90

Mit Metaxasauce und Edamerkäse<sup>1</sup> überbacken<sup>2</sup>, dazu Tomatenreis und Pommes frites.

Grilled pork steak topped with Metaxa sauce and Edam cheese, served with tomato rice and French fries.

Auf Wunsch können auch andere Gerichte mit Metaxasauce und Edamerkäse überbacken werden.

Upon request, other dishes can also be topped with Metaxa sauce and Edam cheese.



# GRILLPLATTEN / MIXED GRILL PLATTERS

## 76 BAUERNPLATTE

18,90

1 Souflaki, Gyros, dazu Tomatenreis und Pommes frites.  
A mix of souvlaki and gyros, served with tomato rice and French fries.

## 78 FILETPLATTE

18,90

1 Schweinefilet, Gyros, dazu Tomatenreis und Pommes frites.  
A combination of pork fillet medallions and gyros, served with tomato rice and French fries.

## 77 OUZO-PLATTE

19,90

2 Suzuki, 1 Souflaki, Gyros, dazu Tomatenreis und Pommes frites, mit einem Glas Ouzo.

Two suzuki, one souvlaki, and gyros, served with tomato rice and French fries, plus a complimentary ouzo.

## 79 GRILLPLATTE

21,90

1 Lammkotelett, 1 Souflaki, 1 kleines Steak, 1 Schweinefilet, Gyros, dazu Tomatenreis und Pommes frites.

A selection of lamb chop, souvlaki, small steak, small pork fillet, and gyros, served with tomato rice and French fries.

# VEGETARISCHE GERICHTE / VEGETARIAN DISHES

## 88 KRETANISCHER KARTOFFELAUFLAUF

7,50

Gebackene Kartoffelscheiben mit einer Käsecreme überbacken.  
Oven-baked potato slices layered with a creamy cheese sauce.

## 90 GEMÜSEPFANNE

11,90

Ratatouille mit frischem Fetakäse.  
A hearty ratatouille topped with fresh feta cheese.

## 89 ZUCCHINI-TOMATENAUF LAUF

9,90

Gebratene Zucchini- und Tomatenscheiben mit Fetakäse überbacken.

Grilled zucchini and tomato slices baked with feta cheese.

## 92 CHAMPIGNONPFÄNNCHEN

12,90

Frische Champignons in Cassis Sauce, mit Sherry verfeinert.  
Fresh mushrooms in cassis sauce, refined with sherry.

# AUFLAUFGERICHTE / CASSEROLE DISHES

## 93 MOUSSAKA

17,90

Der klassische Auberginenauf lauf mit Hackfleisch, Kartoffelscheiben und Béchamelsauce.

A classic Greek casserole with eggplant, minced meat, potato slices, and creamy béchamel sauce.





# PFANNENGERICHTE / PAN-FRIED DISHES

## 99 PFANNE I 19,90

Geschnetzeltes vom Schwein mit frischen Champignons und Paprika in Metaxasauce.

Sliced pork sautéed with fresh mushrooms and bell peppers in a rich Metaxa sauce.

## 100 PFANNE II 21,90

3 Schweinemedallions in Cassis-Rahmsauce, verfeinert mit Champignons und Kräutern, dazu Tomatenreis und Pommes frites.

Three pork medallions in a creamy cassis sauce with fresh mushrooms and herbs, served with tomato rice and French fries.

## 101 PFANNE III 20,90

Schweinemedallions mit verschiedenem Gemüse und Kartoffelspalten.

Pork medallions paired with a variety of vegetables and roasted potato wedges.

## 103 GYROS-PFÄNNCHEN 19,90

Gyros in pikanter Metaxasauce, verfeinert mit Champignons und Kräutern, dazu Tomatenreis und Pommes frites.

Marinated gyros cooked in a spicy Metaxa sauce, enriched with crème fraîche, fresh mushrooms, and herbs, served with tomato rice and French fries.

## 104 LAMMFILET-PFÄNNCHEN 31,90

3 Lammfilets in Cassis-Rahmsauce, verfeinert mit Champignons und Kräutern, dazu Tomatenreis und Pommes frites.

Three lamb filets in a creamy cassis sauce, enriched with crème fraîche, fresh mushrooms, and herbs, served with tomato rice and French fries.



# AUS DEM BACKOFEN / BAKED DISHES

## 106 LAMMFLEISCH MIT AUBERGINEN 20,90

Zartes Lammfleisch mit Auberginen, im Ofen geschmort.

Tender lamb cooked with flavorful eggplant in a hearty oven-baked dish.

## 107. LAMMFLEISCH MIT KRITHARAKI (LANGKORNUDELN) 20,90

Lammfleisch mit traditioneller griechischer Pasta, im Ofen gebacken.

Greek-style lamb with rice-shaped pasta, baked to perfection.

## 108 LAMMFLEISCH MIT BANDNUDELN 20,90

Zartes Lammfleisch mit Bandnudeln, aus dem Ofen.

Tender lamb paired with tagliatelle, baked in the oven for rich flavors.

## 109. LAMMFLEISCH MIT GRÜNEN BOHNEN 20,90

Zartes Lamm mit grünen Bohnen, im Ofen geschmort.

Oven-roasted lamb with fresh green beans for a wholesome dish.

## 110 LAMMFLEISCH MIT DICKEN BOHNEN 20,90

Traditionell geschmortes Lammfleisch mit dicken Bohnen.

A traditional Greek lamb dish baked with broad beans.

## 111 RINDFLEISCH MIT AUBERGINEN 20,90

Rindfleisch kombiniert mit Auberginen, langsam im Ofen gegart.

Oven-baked beef paired with tender eggplant in a flavorful sauce.

## 112. RINDFLEISCH MIT KRITHARAKI (LANGKORNUDELN) 20,90

Rindfleisch mit griechischer Pasta, im Ofen zubereitet.

Beef baked with Greek-style rice-shaped pasta.

## 113 RINDFLEISCH MIT BANDNUDELN 20,90

Rindfleisch und Bandnudeln, langsam im Ofen gegart.

A classic combination of beef and tagliatelle baked in a savory sauce.

## 114 RINDFLEISCH MIT GRÜNEN BOHNEN 20,90

Geschmortes Rindfleisch mit frischen grünen Bohnen aus dem Ofen.

Slow-cooked beef with fresh green beans, baked for maximum flavor.

## 115. RINDFLEISCH MIT DICKEN BOHNEN 20,90

Ein deftiges Ofengericht aus Rindfleisch und dicken Bohnen.

A hearty baked dish of beef and broad beans in a traditional Greek style.

## 116 STIFADO 20,90

Nach traditioneller Art: geschmortes Rindfleisch mit ganzen Perlwiebeln in einer Rotweinsauce.

Traditional Greek beef stew with whole pearl onions in a rich red wine sauce.

# NUDELGERICHTE / PASTA DISH

## 121 BANDNUDELN 15,90

mit Shrimps in Dillsauce  
with shrimp in dill sauce

## 122 BANDNUDELN 15,90

mit Putenstreifen in Champignonsauce, dazu Salat  
with turkey strips in mushroom sauce and a side salad

## 123 BANDNUDELN 14,90

mit verschiedenem Gemüse  
with various vegetables

## 124 BANDNUDELN 14,90

mit Spinat  
with spinach

## 125 BANDNUDELN 19,90

mit Lachsfilet und Dillsauce, dazu Salat  
with salmon filet with dill sauce and a side salad

Nudelgerichte 121, 123, 124 werden ohne Beilagensalat serviert  
Pasta dishes 121, 123, 124 are served without a side salad



# FISCHSPEZIALITÄTEN / FISH SPECIALTIES

- |   |       |   |       |
|---|-------|---|-------|
| <b>143 LACHSFILET</b>   | 22,90 | <b>147 SCAMPI</b>   | 27,90 |
| Mit Wildreis, Spinat und Dillsauce, dazu ein kleiner Bauernsalat.<br>Fresh salmon fillet served with wild rice, spinach, and a creamy dill sauce, plus a small farmers' salad.  |       | 5 gegrillte Scampi mit Wildreis und wahlweise Gemüse der Saison oder Spinat.<br>Five grilled scampi served with wild rice and seasonal vegetables or spinach.   |       |
| <b>144 KALAMARI</b>   | 17,90 | <b>148 SCAMPI-PFÄNNCHEN</b>   | 28,90 |
| Gebratener Tintenfisch, dazu Tzatziki, Cocktailsauce und ein kleiner Bauernsalat.<br>Grilled squid served with tzatziki, cocktail sauce, and a small farmers' salad.            |       | 5 sautierte Scampi mit Wildreis und wahlweise Gemüse der Saison oder Spinat.<br>Five sautéed scampi served with wild rice and seasonal vegetables or spinach.   |       |
| <b>145 ROTBARSCHFILET</b>   | 21,90 | <b>149 FISCHPLATTE</b>  | 32,90 |
| Mit Wildreis und wahlweise Spinat oder Ratatouille.<br>Tender redfish fillet paired with wild rice and your choice of spinach or ratatouille.                                   |       | 2 Scampi, Kalamari, Dorade, Rotbarschfilet, dazu Wildreis und wahlweise Spinat oder Ratatouille.<br>A selection of two scampi, calamari, dorade, and redfish fillet, served with wild rice and your choice of spinach or ratatouille. |       |
| <b>146 DORADE</b>   | 28,90 |   |       |
| Der typische Mittelmeerfisch mit Wildreis und wahlweise Spinat oder Ratatouille.<br>The Mediterranean classic, served with wild rice and your choice of spinach or ratatouille. |       |   |       |

# BEILAGEN / SIDE DISHES

- |   |      |   |      |
|---|------|---|------|
| <b>131 POMMES FRITES</b>  | 4,00 | <b>135 PATATES FOURNO</b>   | 5,90 |
| Knusprige goldene Pommes frites.<br>Crispy golden fries.  |      | Traditionell griechische Backkartoffeln.<br>Traditional Greek-style oven-baked potatoes.        |      |
| <b>132 PIKANTER TOMATENREIS</b>   | 4,00 | <b>136 METAXASAUCE</b>  | 4,00 |
| Würziger Tomatenreis mit mediterranem Geschmack.<br>Flavored tomato rice with a touch of spice. |      | Aromatische Metaxasauce, perfekt als Beilage.<br>Aromatic Metaxa sauce, perfect as a side dish. |      |
| <b>133 RATATOUILLE</b>  | 6,90 |   |      |
| Ein gebratenes Allerlei von frischem Gemüse.<br>A hearty mix of sautéed vegetables.             |      |   |      |
| <b>134 FOLIENKARTOFFEL</b>  | 6,90 |   |      |
| Ofenkartoffel mit cremigem Quark-Dip.<br>A warm baked potato served with a creamy quark dip.    |      |   |      |



# DESSERTS / DESSERTS

**154 GRIECHISCHER JOGHURT** 6,90  
Mit Honig und Walnüssen, verfeinert mit Amaretto-Likör.  
Creamy Greek yogurt drizzled with honey, topped with walnuts, and enhanced with a touch of Amaretto liqueur.

**158 PANNA COTTA** 6,90  
Ein klassisches italienisches Dessert, leicht und cremig.  
A silky, chilled Italian dessert with a rich topping.

**157 CRÈME BRÛLÉE** 5,90  
Eine französische Köstlichkeit mit karamellisiertem Zucker.  
A caramelized sugar crust over creamy custard.

**159 KUGEL EIS (PRO KUGEL)** 2,00  
Vanille, Erdbeer oder Schoko.  
Choose from vanilla, strawberry, or chocolate.

## ALKOHOLFREIE GETRÄNK

|   |           |           |                                       |           |           |
|---|-----------|-----------|---------------------------------------|-----------|-----------|
| <b>174 COCA COLA LIGHT</b> <sup>1,2,9</sup> | 0,2l 3,20 | 0,4l 4,80 | <b>178 APFELSCHORLE</b>               | 0,2l 3,20 | 0,4l 4,80 |
| <b>179 COCA COLA</b> <sup>1,9</sup>         | 0,2l 3,20 | 0,4l 4,80 | <b>179 KORPI</b>                      | 0,2l 3,20 | 1,0l 6,80 |
| <b>187 COLA ZERO</b> <sup>1,4,11</sup>      | 0,2l 3,20 | 0,4l 4,80 | griechisches Mineralwasser            |           |           |
| <b>176 FANTA</b> <sup>1,3</sup>             | 0,2l 3,20 | 0,4l 4,80 | <b>180 BITTER LEMON</b> <sup>10</sup> | 0,2l 3,20 |           |
| <b>177 SPRITE</b> <sup>11</sup>             | 0,2l 3,20 | 0,4l 4,80 | <b>185 TONIC</b>                      | 0,2l 3,20 |           |
| <b>173 SPEZI</b> <sup>1,3,9</sup>           | 0,2l 3,20 | 0,4l 4,80 | <b>186 GINGER ALE</b> <sup>12</sup>   | 0,2l 3,20 |           |

## BIERE VOM FASS UND AUS DER FLASCH

|                                   |           |           |                         |           |
|-----------------------------------|-----------|-----------|-------------------------|-----------|
| <b>191 BITBURGER PILS</b>         | 0,3l 3,80 | 0,4l 4,80 | <b>196 BENEDIKTINER</b> | 0,5l 4,80 |
| <b>192 BENEDIKTINER PILS</b>      | 0,3l 3,80 | 0,5l 5,00 | Hefeweizen Alkoholfrei  |           |
| <b>193 KÖSTRITZER SCHWARZBIER</b> | 0,3l 3,80 |           | <b>197 BECKS</b>        | 0,3l 3,80 |
|                                   |           |           | Alkoholfrei             |           |
| <b>194 ERDINGER WEIßBIER</b>      |           | 0,5l 4,80 |                         |           |
| Kristall oder Dunkel              |           |           |                         |           |
| <b>195 BENEDIKTINER</b>           | 0,3l 3,80 | 0,5l 5,20 |                         |           |
| Hefeweizen vom Fass               |           |           |                         |           |

### Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff(en), 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel,  
4 = mit Süßungsmittel, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Säuerungsmittel E330/E331,  
12 = mit Ingwerauszügen Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung !



# SPIRITUOSEN

|                         |                    |          |                             |          |
|-------------------------|--------------------|----------|-----------------------------|----------|
| <b>210 MALTESER</b>     |                    | 2cl 3,90 | <b>216 TSIPOURO IDOMIKO</b> | 2cl 3,90 |
| <b>213 OUZO PLOMARI</b> | Flasche 0,2l 13,90 | 2cl 3,00 | griechischer Kräuterschnaps |          |
| <b>214 OUZO</b>         |                    | 2cl 2,50 | <b>217 AVERNA</b>           | 2cl 3,90 |
| <b>215 OUZO</b>         |                    | 3cl 2,50 | <b>218 FERNET BRANCA</b>    | 2cl 3,90 |
| auf Eis mit Wasser      |                    |          |                             |          |

# COGNAC

|                            |          |                            |          |
|----------------------------|----------|----------------------------|----------|
| <b>223 METAXA 5 STERNE</b> | 2cl 4,00 | <b>225 METAXA 40 JAHRE</b> | 2cl 8,00 |
| <b>224 METAXA 7 STERNE</b> | 2cl 4,50 | <b>226 METAXA 15 JAHRE</b> | 2cl 7,50 |

# OFFENE ROTWEINE AUS GRIECHENLAND

|  |           |            |  |           |            |
|--|-----------|------------|--|-----------|------------|
| <b>239 KLEONI</b>  | 0,2l 5,90 | 0,5l 13,90 | <b>242 RODITIS</b>   | 0,2l 5,90 | 0,5l 14,90 |
| trockener Landwein, 12,5% vol.<br>trockene Rotwein, fruchtig mit<br>einem Aroma von Beeren und Blumen        |           |            | rosé, trocken, fruchtig im Geschmack   |           |            |
| <b>240 KOKINELLI</b>   | 0,2l 5,90 | 0,5l 13,90 | <b>243 MAVRODAPHNE</b>   | 0,2l 5,90 | 0,5l 13,90 |
| milder, trockener Landwein   |           |            | Likörwein süß, 15% vol.<br>Eine dunkle samtige rote Farbe, mit einem<br>pikanten Bouquet und den Geschmack<br>von Pflaumen und Vanille |           |            |
| <b>241 IMIGLYKOS</b>   | 0,2l 5,90 | 0,5l 13,90 |  |           |            |
| halbsüßer Landwein, 11% vol.<br>Ein glänzende rote Farbe, mit einem milden,<br>süßen und leichten Geschmack. |           |            |  |           |            |



# OFFENE WEISSWEINE AUS GRIECHENLAND

## 248 KLEONI

0,2l 5,90 0,5l 13,90

trockener Landwein, 11,5% vol.  
goldgelber, trockener Wein mit leicht blumig

## 249 IMIGLYKOS

0,2l 5,90 0,5l 13,90

lieblich, 11,5% vol.  
Eine glänzende goldgelbe Farbe, mit einem  
leichten und süßen Geschmack  
nach verschiedenen Früchten.

## 250 RETSINA

0,2l 5,90

trockener, geharzter Weißwein

## 242 SAMOS

0,2l 5,90 0,5l 13,90

Likörwein süß, 15% vol.  
Satte goldgelbe Farbe, mit einem  
einzigartigem Bouquet  
und einem süßen honigartigen Geschmack

## 243 RETSINA „MALAMATINA“

0,5l 10,90

11% vol.  
Glänzende goldgelbe Farbe, mit einem fruchtigen  
und einzigartigen Aroma. Wohl ausgeglichen  
und angenehm harzig im Geschmack

# HEISSE GETRÄNKE

## GRIECHISCHER MOCA

3,50 €

## LATTE MACCIATO

3,90 €

## ESPRESSO

2,90 €

## CAPUCCINO

3,90 €

## KAFFEE CREMÁ

3,50 €

# SÄFTE

## 180 ORANGINA

0,2l 3,30

französisches Fruchtsaftgetränk

## 184 KIBA

0,2l 3,30 0,5l 5,50

## 181 ORANGENSAFT

0,2l 3,30 0,4l 5,50

## 185 KIRSCHSAFT

0,2l 3,30 0,5l 5,50

## 182 APFELSAFT

0,2l 3,30 0,4l 5,50

## 186 BANANENSAFT

0,2l 3,30 0,5l 5,50

## 183 JOHANNISBEERSAFT

0,2l 3,30 0,4l 5,50

## 187 MARACUJASAFT

0,2l 3,30 0,5l 5,50



# UNBESCHWERT GENIESSEN... LIEBE GÄSTE

---

bestimmte Lebensmittel können bei empfindlichen Personen bereits, in geringsten Mengen allergische Reaktionen auslösen.

Bei Fragen zu den Allergenen in unseren Speisen nutzen Sie unsere separate Karte für Allergiker, wir informieren Sie zu allen Inhaltsstoffen unserer Speisen.

---

*Eine tolle Geschenkidee!*

*Nutzen Sie unsere Geschenkgutscheine für jeden Anlass!*

*Machen Sie Ihren Verwandten, Bekannten, Freunden ....*

*Eine Freude, die sie nicht so schnell vergessen werden!*

---

**ALLE SPEISEN AUCH ZUM MITNEHMEN!**

*Alle Preise verstehen sich in Euro und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.*



---

# HERZLICHEN DANK, DASS SIE COSTAS TAVERNE BESUCHT HABEN!

---

Es liegt uns sehr am Herzen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen.  
Wir würden uns riesig freuen, wenn Sie uns mitteilen,  
wie Ihnen Ihr Besuch gefallen hat.

Haben Sie einen Augenblick? Eine Bewertung bei Google oder  
Tripadvisor wäre großartig! Damit machen Sie nicht nur  
uns eine Freude, sondern helfen auch anderen,  
ein unsere Taverne in Hannover zu finden. Einfach den  
QR-Code scannen – ganz leicht!

---

**VIELEN LIEBEN DANK UND BIS BALD!**

---

