

Kalte Vorspeisen...

- 
- | | | |
|-----|--|---------|
| 01. | Knoblauchbrot
(passt zu allen unseren Vorspeisen) | 2,90 € |
| 02. | Gemischter Vorspeisenteller
Tzatziki, Tarama, Schafskäsesalat, Auberginensalat, Dolma, Riesenbohnen | 15,90 € |
| 03. | Tzatziki
Griechischer Sahnejoghurt mit Knoblauch und Gurke | 5,90 € |
| 04. | Taramosalata
Fischroggenpaste von Seehecht und Wildlachskavier | 5,90 € |
| 05. | Feta Käse
Griechischer Schafskäse mit mediterraner Garnierung | 7,50 € |
| 06. | Peperonis (Piperies)
Griechische Peperonis (mild) | 5,50 € |
| 07. | Melitzanosalata (Auberginensalat)
Auberginenpaste mit Fetakäse, Knoblauch und Olivenöl angemacht | 6,50 € |
| 08. | Schafskäsesalat (Tirokafteri / Chtipiti)
Angemachter Fetakäse mit Chili, Paprika und Olivenöl (Pikant) | 6,90 € |
| 09. | Oliven (Elies)
Kalamata-Oliven (mariniert) | 5,50 € |
| 10. | Kleiner Krautsalat (Lachanosalata)
Kleiner hausgemachter Krautsalat | 3,90 € |
| 11. | Kleiner grüner Salat (Prasini Salata)
Kleiner grüner Salat mit mediterraner Garnierung | 4,50 € |

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen ein kostenloses Körbchen Brot.
Bei weiteren Körbchen berechnen wir 1,50 €.

Warme Vorspeisen...

- | | | |
|-----|---|---------|
| 12. | Peperoni vom Grill
Gegrillte griechische Peperoni mit Tzatziki | 7,90 € |
| 13. | Gemüseteller
Gegrillte Auberginen, Zucchini, Paprika dazu Tzatziki | 11,90 € |
| 14. | Garnelen vom Grill
Gegrillte Garnelen dazu Tarama | 12,50 € |
| 15. | Garnelen Saganaki
Gegrillte Garnelen in hausgemachter Tomatensauce | 14,50 € |
| 16. | Babycalamari
Flammierte Calamari dazu Tarama | 10,50 € |
| 17. | Feta Filo
Schafskäse im Blätterteig, garniert mit Honig und Sesam | 13,90 € |
| 18. | Feta Saganaki
Gebakener Schafskäse aus der Pfanne | 9,90 € |
| 19. | Saganaki nach griechischer Tradition
Mischung aus Fetakäse und Ziegenkäse, mit Tomaten, Peperoni, Pfeffer und Olivenöl aus dem Backofen | 10,90 € |
| 20. | Dolmadakia (Weinblätter)
Mit Reis gefüllte Weinblätter mit Tzatziki serviert | 10,90 € |
| 21. | Gigantes (Riesenbohnen)
Riesenbohnen in leicht pikanter Tomatensauce | 7,90 € |
| 22. | Gigantes mit Käse überbacken
Riesenbohnen in leicht pikanter Tomatensauce | 9,90 € |

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen ein kostenloses Körbchen Brot.
Bei weiteren Körbchen berechnen wir 1,50 €.

Salate des Hauses...

- | | | |
|-----|---|---------|
| 23. | Salat der Spartaner
Frischer bunter Salat in Balsamico-Dressing mit Rumpsteak-Streifen, dazu Croutons und Brot | 21,50 € |
| 24. | Salat der Athener
Frischer bunter Salat in Balsamico-Dressing, mit Hähnchenstreifen, Mozzarella, dazu Croutons, mediterrane Garnierung und Brot | 15,90 € |
| 25. | Saganaki Salat
Frischer bunter Salat mit gebackenem Schafskäse, dazu Croutons, mediterrane Garnierung und Brot | 15,50 € |
| 26. | Choriatiki
Griechischer Bauernsalat in Olivenöl, mit Gurken, Tomaten, Fetakäse und Oliven (Kalamata) | 16,50 € |

Für unsere Vegetarier...

- | | | |
|-----|---|---------|
| 27. | Aubergine nach Art des Hauses
Ganze Aubergine gegrillt, garniert mit mediterranen Kräutern gewürfelte Tomaten, Fetakäse, dazu Brot und Krautsalat | 14,50 € |
| 28. | Mediterranes Gemüse
Gemüse in Weißweinsauce und Reis | 13,90 € |

Erläuterung der Allergene:

A – Glutenhaltiges Getreide (Weizen)
B – Krebstiere
C – Eier
D – Fisch
E – Nüsse

F – Sojabohnen
G – Laktose, Milchzucker
H – Schalenfrüchte
I – Sellerie
J – Senf

K – Sesamsamen
L – Lupinen
M – Schwefeldioxide-Sulfite

Grillgerichte...

- | | | |
|-----|--|---------|
| 30. | Gyros
Gewürztes Schweinefleisch vom Drehspieß, serviert mit Tzatziki, Zwiebel, Kartoffelscheiben und Salat | 16,90 € |
| 31. | Gyros Metaxa
Gyros in Metaxasauce, mit Käse überbacken, serviert mit Kartoffelscheiben und Salat | 19,90 € |
| 32. | Souvlaki (Schweinespieß)
Gegrillter Schweinespieß, serviert mit Tzatziki, Zwiebel, Kartoffelscheiben und Salat | 15,50 € |
| 33. | Fileto Kotopoulo (Hähnchenbrustfilet)
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, serviert mit Tzatziki, Zwiebel, Kartoffelscheiben und Salat | 17,90 € |
| 34. | Paidakia (Lammkoteletts)
Gegrillte Lammkoteletts, serviert mit Tzatziki, Zwiebel, Kartoffelscheiben und Salat | 29,90 € |
| 35. | Bifteki gefüllt
Hacksteak gefüllt mit Fetakäse, serviert mit Tzatziki, Zwiebel, Kartoffelscheiben und Salat | 19,90 € |
| 36. | Lammfilet
serviert mit Tzatziki, Zwiebel, Kartoffelscheiben, Kräuterbutter, und Salat | 24,90 € |
| 37. | Grillteller
Bifteki gefüllt mit Fetakäse, Souvlaki, Gyros, serviert mit Tzatziki, Zwiebel, Kartoffelscheiben und Salat | 29,90 € |
| 38. | Rumpsteak 250gr
serviert mit Kräuterbutter und Kartoffelscheiben | 29,90 € |
| 39. | Roastbeef 250gr
serviert mit Kräuterbutter und Kartoffelscheiben | 34,99 € |

Jede weitere Beilage berechnen wir mit 2,50 € extra!

Aus der Pfanne...

- | | | |
|-----|--|---------|
| 40. | Orangen-Hähnchen
in Orangen-Sahnesauce, serviert mit Reis und Salat | 21,50 € |
| 41. | Hähnchen a la Creme
in Champignons Sahnesauce, serviert mit Reis und Salat | 21,50 € |

Für unsere kleine Gäste

- | | | |
|-----|--|---------|
| 50. | Schnitzel Wiener Art
mit Wedges serviert | 10,90 € |
| 51. | Hacksteak
mit Wedges serviert | 10,90 € |
| 52. | Souvlaki (Schweinespieß)
mit Wedges serviert | 10,90 € |
| 53. | Kritharaki
Reisnudel mit Käse überbacken | 10,90 € |

Beilagen können auf Wunsch geändert werden!



GRIECHISCH MEDITERRANE KÜCHE

Gerichte aus dem Backofen...

- | | | |
|-----|--|---------|
| 60. | Juvetsi Kalb
Kalbsfleisch mit griechischen Reismudeln, mit Käse überbacken, dazu Salat | 20,90 € |
| 61. | Juvetsi Lamm
Lammfleisch mit griechischen Reismudeln, mit Käse überbacken, dazu Salat | 20,90 € |
| 62. | Kalbsgulasch
Zartes Kalbsfleisch in einer würzigen Rotweinsauce, serviert mit Reis und Salat | 18,90 € |
| 63. | Lammgulasch
Zartes Lammfleisch in einer würzigen Rotweinsauce, serviert mit Reis und Salat | 19,90 € |

Schnitzelgerichte

- | | | |
|-----|--|---------|
| 70. | Schweineschnitzel Wiener Art
Serviert mit Kartoffelscheiben und Salat | 15,90 € |
| 71. | Jägerschnitzel
In Champignons-Sahnesauce, serviert mit Kartoffelscheiben und Salat | 16,90 € |

Frische aus dem Meer...

- | | | |
|-----|--|---------|
| 80. | Kalamaria
Calamari im Teigmantel frittiert, dazu Butterkartoffel, Gemüse und Reis | 23,50 € |
| 81. | Chtapodi
Oktopus in pikanter Tomaten-Schafskäsesauce | 14,50 € |
| 82. | Tsipoura
Dorade gegrillt, dazu Gemüse, Reis, Tarama und Zitronen-Olivenöl-Dressing und Salat | 26,90 € |
| 83. | Solomos
Lachs gegrillt, dazu Gemüse, Reis, Tarama und Salat | 23,90 € |

Beilagen...

- | | |
|--------------------------|--------|
| Kartoffelscheiben | 5,90 € |
| Wedges | 5,90 € |
| Korb Fladenbrot | 1,50 € |
| Kritharaki | 5,90 € |
| Butterkartoffel | 5,90 € |
| Basmatireis | 3,00 € |

Beilagenwechsel...

Wir gehen gerne auf jeden Beilagenwechsel ein. Bitte beachten Sie, dass wir dafür, je nach dem welcher Beilagenwechsel gewünscht ist, einen kleinen Aufpreis berechnen.

Schnäpse, Weinbrände, Cognac & Whiskey...

100.	Aperol Spritz		6,50 €
101.	Hugo		6,50 €
102.	Ouzo auf Eis	2cl 4cl	2,80 € 4,20 €
103.	Vodka	2cl	3,00 €
104.	Tsipouro (hausgemacht)	2cl	3,00 €
105.	Ouzo	2cl	2,50 €
106.	Plomari Ouzo Plomari ist eine der bekanntesten Ouzo-Marken aus Griechenland. Die Geschichte der Plomari Distillery Isidoros Arvanitis begann im Jahr 1894, als der Gründer Isidoros Arvanitis das Rezept für den Ouzo von Plomari entwickelte. Er hatte die Vision, einen Ouzo zu schaffen, der in Griechenland und weltweit herausragt.	200ml	13,00 €
107.	Varvagianni Ouzo Varvagianni ist ein traditionsreicher griechischer Anisschnaps, der seit 1860 auf der Insel Lesbos hergestellt wird. Die Destillerie wurde von Efstathios Varvagiannis gegründet, der aus Odessa, Russland, nach Plomari kam und sein Wissen über die Destillation mitbrachte.	200ml	14,00 €
108.	Baileys Original Whiskeylikör	4cl	4,00 €
109.	Ramazotti	2cl	4,00 €
110.	Jägermeister	2cl	3,00 €

Erläuterungen der Zusatzstoffe

1 – mit Farbstoff	5 – mit Schwefeldioxid	9 – Koffeinhaltig	13 – gewachst
2 – mit Konservierungsstoff	6 – mit Schwärzungsmittel	10 – Chininhaltig	14 – mit Taurin
3 – mit Antioxidationsmittel	7 – mit Phosphat	11 – mit Süßungsmittel	15 – Säuerungsmittel
4 – mit Geschmacksverstärker	8 – geschwärzt	12 – enthält eine Phenylalaninquelle	

Ausschankweine / Tafelweine

120. **Weißweinschorle** 4cl 5,50 €

Aus der Region...

121. **Essenheimer Riesling** trocken 2cl 5,50 €

Mineralisch, leicht würziger Riesling. In der Nase Aprikose, Minze- und Efeuaromen sowie rauchige Komponenten. Am Gaumen reife Aromen nach Nektarine und Pfirsich mit einem salzigen Nachhall.

122. **Essenheimer Grauer Burgunder** trocken 2cl 5,50 €

Sonnengelbe Reflexe scheinen im Glas. Dezent, fruchtige Komponenten wie Birne, Mirabelle oder Rosmarin finden sich im Duft. Leichter Schmelz mit ausgewogener Süße und langem Nachhall.

123. **Essenheimer Rosé** halbtrocken 2cl 5,50 €

Fruchtiger, saftiger Rosé aus Portugieser und St. Laurent. Frische, belebende Aromen und eine knackige Säure. Ideal als Sommer- und Schorlewein.

124. **Essenheimer Spätburgunder** trocken 2cl 5,50 €

Waldbeere und Sauerkirsche eröffnen das Spiel von Frucht und Finesse! Kräftige Frucht, reifer Gerbstoff und ein langer feinwürziger Abgang. Das Duett von Säurestruktur und Kraft sind die Charakterstärken

125. **Essenheimer Kerner** trocken 2cl 5,50 €

Fruchtige Spätlese mit Aromen von Birne, Maracuja & Pfirsich in der Nase. Am Gaumen geprägt von der Gärungskohlensäure, Maracuja, Pfirsich, weiche Säure, ausgewogene Süße & langer Nachhall.

Aus Griechenland...

Weis...

- | | | | |
|------|--|----------------|---------|
| 130. | Alpha Estate trocken (Malagouzia) | 2cl | 6,90 € |
| | | Flasche 0,75 l | 24,90 € |
| | Glänzend, hellgelb in der Farbe mit grünlichen Reflexen. Kräftige und lebendige Nase, typisch Malagouzia, mit Anklängen an Rosenblüten, blumigen Aromen und süße Gewürze, Melone, Litschi, mit einer Note von Geißblatt. | | |
| 131. | Sokos Oreini Symphonia trocken (Assyrtiko, Savvatiano) | 2cl | 5,90 € |
| | | Flasche 0,75 l | 19,90 € |
| | Hellgrün-gelbe Farbe, hohe Klarheit, glänzendes Aussehen, edles Aromabouquet, ausgewogener Geschmack mit Elementen von Sommerfrüchten, vollmundig, leicht ölig, mit ausgewogenem trockenem Nachgeschmack. | | |
| 132. | Kanakaris Estate trocken (Lagorthi) | 2cl | 6,50 € |
| | | Flasche 0,75 l | 22,90 € |
| | Hellgelb, in der Nase mittlere Intensität, hohe Säure, niedriger Alkohol, schlanker bis mittlerer Körper, frisch, elegante Aromen von Blüten und mineralischen Tönen. | | |
| 133. | Argyros Estate Santorini trocken (Assyrtiko) | Flasche 0,75l | 44,90 € |
| | Strohgelbe Farbe mit leichtem grünem Reflex. In der Nase Zitrus (Limette) mit einem Hauch von Pinienzapfen und Zitronengras. Am Gaumen direkt, frisch und mineralisch. Die Säure ist dezent, aber präsent. | | |
| 134. | Tatakis Symposium halbtrocken (Muscat) | 2cl | 6,50 € |
| | | Flasche 0,75 l | 23,90 € |
| | Der Symposium Weißwein von Tatakis ist ein reinsortiger Muscatwein. Der liebliche Wein von leuchtend gelber Farbe überzeugt mit seinen fruchtigen Aromen. | | |

Rot...

- | | | | |
|------|--|-----------------------|-------------------|
| 140. | Samartzis M trocken (Merlot und Muchtaro) | 2cl
Flasche 0,75 l | 6,90 €
24,90 € |
| | Rubinrote tiefe Farbe mit Aromen von roten Beeren und Kirschen, mittlere Säure und weichen Tanninen. | | |
| 141. | Cavino Nemea Reserve trocken (Agioritiko) | 2cl
Flasche 0,75 l | 6,50 €
23,90 € |
| | Tiefviolette Farbe mit kräftigen roten Zügen. Aromatische Note von Früchten, Lavendel, dunkler Schokolade. Elegant mit guter Struktur und weichen Tanninen | | |
| 142. | Boutari Naousa trocken (Xinomavro) | 2cl
Flasche 0,75 l | 6,90 €
24,90 € |
| | Ein Wein mit einem vollen Körper, einer guten Struktur weichen Tanninen im Abgang Bouquet von reifen roten Früchten und Zimt | | |
| 143. | Avantis Agios Chronos trocken (92% Syrah – 8 % Viognier) | Flasche 0,75 l | 41,90 € |
| | Dunkle rubinrote Farbe, in der Nase intensives, komplexes Bouquet mit Aromen von Veilchen, Lakritze und roten Früchten. Am Gaumen würzig und reihhaltig, zarte, feinkörnige, samtige Tanninen, leicht erhöhte Säure. Hohe Geschmacksintensität von Aprikosen, schön vermischt mit süßen roten Früchten, Gewürze und langer Abgang. | | |
| 144. | Tatakis Esperinos halbtrocken | 2cl | 7,00 € |

Rosé

150. **Tatakis Rosalia** halbtrocken (Muscat, Mandilari) 2cl 6,50 €
Flasche 0,75 l 23,90 €
Der Rosalia von Tatakis ist lieblicher Rosé von fantastischer Farbe mit fruchtigen Aromen. Ideal zu Salat, Obst und Käse.
151. **Skouras Cuvee Prestige** trocken 2cl
(70% Moshofilero – 30% Agioritiko) Flasche 0,75 l
Ein eleganter Roséwein mit Aromen von Kirschen und Himbeeren, mit einem komplexen Abgang.
152. **Oenops Apla** trocken (Xinomavro, Mavroudi, Agioritiko) 2cl 6,90 €
Flasche 0,75 l 24,90 €
Helle Lachsfarbe. Elegante Note von Mandarine, Orange, Erdbeere, Himbeere und weißen Kirschen, sowie ein feiner Hauch von Tomate, eines der einzigartigen Aromen von Xinomavro, dominieren die Nase. Vollmundig und vielschichtig.

Bier vom Fass...

160. Pils vom Fass	0,3l	3,50 €
	0,5l	4,70 €
161. Helles vom Fass	0,3l	3,50 €
	0,5l	4,70 €
162. Hefeweizen	0,5l	4,70 €

Flaschenbiere...

163. Hefeweizen Alkoholfrei	0,5l	4,70 €
164. Alkoholfreies Pils (Flasche)	0,33l	4,00 €
165. Pülleken (Flasche)	0,33l	4,50 €

Alkoholfreie Getränke...

170. Flasche Wasser Still	0,75l	5,90 €
171. Flasche Wasser Sprudel	0,75l	5,90 €
172. Cola trocken	0,3l	4,00 €
	0,5l	4,50 €
173. Cola Zero	0,3l	4,00 €
	0,5l	4,50 €
174. Orange	0,3l	4,00 €
	0,5l	4,50 €
175. Spezi	0,3l	4,00 €
	0,5l	4,50 €
176. Apfelsaft Schorle	0,3l	4,00 €
	0,5l	4,50 €
176. Traubensaft Schorle	0,3l	4,00 €
	0,5l	4,50 €



GRIECHISCH MEDITERRANE KÜCHE

Liebe Gäste, liebe Freunde!

**Herzlich Willkommen in der
„Taverna bei Saki – Essenheimer Reiterstube“**

**Tauchen Sie ein in die kulinarischen Köstlichkeiten Griechenlands
und genießen Sie authentische Gerichte, die mit Liebe und
traditionellen Rezepten zubereitet werden. Ob Sie unsere frischen
Meeresfrüchte oder herzhaften Hauptspeisen probieren.**

Jeder Bissen verspricht eine Reise in die sonnigen Gefilde des Mittelmeers.

**Lassen Sie sich von der familiären Atmosphäre verzaubern und
erleben Sie die Gastfreundschaft Griechenlands direkt hier bei uns.
Wir freuen uns, Sie als unsere Gäste begrüßen zu dürfen und hoffen,
dass Sie bei uns unvergessliche Momente verbringen.**

Kali Orexi! – Guten Appetit!

Euer „Taverna bei Saki“ – Team!!!

Unsere Öffnungszeiten

Montag & Dienstag: Ruhetag
Mittwoch bis Freitag: 17:00 bis 23:00 Uhr
Samstag: 15:00 bis 23:00 Uhr
Sonntag: 12:00 bis 23:00 Uhr
Warme Küche: bis 21:30 Uhr