

Taverna Symposion

Speise & Getränkekarte



Erikastraße 74 – 20251 Hamburg

Tel.: 040 / 47 72 41

Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag von 16.00 bis 24.00 Uhr, Küche bis 22.45 Uhr

Sonntags und Feiertage von 12.00 bis 23.00 Uhr, Küche bis 22.00 Uhr

Salate

Beilagen Salat	3.20 €
Frischer Krautsalat, mit frischem Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Olive, Peperoni und Zwiebeln, mit Joghurt Dressing, oder Essig und Olivenöl.	
Krautsalat	4.20 €
Frischer Krautsalat mit Zwiebeln.	
Bohnensalat	4.30 €
Frischer Bohnensalat ⁵ mit frische Paprikawürfeln und Zwiebeln.	
Rote Beete – Salat^{2,3}	4.40 €
Mit Knoblauch, Wallnüssen und Zwiebeln.	
Tomaten und Gurkensalat	5.20 €
Mit Zwiebeln, Olivenöl und Essig.	
Thunfischsalat	7.10 €
Mit frischem Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Olivenöl und Essig.	
Griechischer Bauernsalat¹	7.80 €
Mit Tomaten, Gurken, Oliven, Krautsalat, Eisbergsalat, Peperoni, Schafskäse, Weinblätter, Frische Champignon, Radissien, Zwiebeln, Essig und Olivenöl.	
Spezial Bauernsalat¹	8.80 €
Mit Tomaten, Gurken, Oliven, Krautsalat, Eisbergsalat, Peperoni, Schafskäse, Weinblätter, Frische Champignon, Radissien, Zwiebeln, Kartoffeln, Thunfischcreme ² , Essig und Olivenöl.	
Oktapussalat/ Pulposalat⁸	9.30 €
Frischer Pulpo mit Paprika, zwiebeln, Essig, Olivenöl, Knoblauch und frischem Eisbergsalat.	
Salata Kotopoulo	10.70 €
Gegrillte Hähnchenbrust auf frischem Kraut und Eisbergsalat mit Balsamico und Olivenöl.	

Kalte Vorspeisen

Tsatsiki	3.50 €
Frische Griechische Joghurt-Spezialität mit Knoblauch und gehackten Gurken.	
Oliven/Peperoni	4.40 €
Schwarze Kalamata-Oliven mit milden Peperoni aus Griechenland.	
Tirokafteri	4.60 €
Frische Pikante Schafskäsecreme mit Olivenöl.	
Taramas^{1,2}	4.70 €
Frische Fischcreme aus gesalzenem Kabeljaurogen mit Zitrone, Olivenöl und Kartoffel.	
Tonosalata	5.10 €
Frische Thunfischcreme mit Majonäse, Mais, Gewürzgurke ¹ und Olivenöl.	
Melitzanosalata	5.30 €
Frische Auberginencreme mit Schafskäse und Knoblauch.	
Feta	5.60 €
Griechischer Schafskäse mit Zwiebeln, Oregano und Olivenöl.	
Pikilia, kalter Vorspeisenteller¹	9.60 €
Mit Taramas ² , Tsatsiki, Auberginencreme, Thunfischcreme, Tirokafteri, Schafskäse, dicken Bohnen ⁵ , Oliven und Weinblätter.	
Spezialvorspeisen – Teller (Kalte- und Warme Vorspeisen)	10.40 €
Warme Vorspeisen: Broccoli, Zucchini, Auberginen und Saganaki. Kalte Vorspeisen: Tsatsiki, Auberginencreme, Taramas ^{1,2} und Salat.	

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer
und Bedienungsgeld

Warme Vorspeisen

Dolmadakia Weinblätter, gefüllt mit Reis.	4.10 €
Peperoni Milde Peperoni aus Griechenland gebraten mit Tsatsiki.	4.80 €
Spanakopita Hausgemachter gefüllter Blätterteig mit Spinat, Porree, Zwiebeln und Schafskäse.	6.40 €
Saganaki (Feta) Gebratener, Paniertes Schafskäse.	6.60 €
Omelett Mit Schafskäse oder Champignons.	6.70 €
Calamares Gebratene Tintenfischringe mit Tsatsiki.	6.80 €
Sardinen 7 gebratene Sardinen mit Tsatsiki.	6.80 €
Feta Psiti Gebackener Griechischer Schafskäse mit Paprika-, Zwiebel-, und Tomatenwürfel.	6.90 €
Bougourti Verschiedene gebackene Käsesorten ^{1,2} mit Paprika-, Zwiebel-, und Tomatenwürfel.	7.10 €
Saganaki (Kefalotiri^{1,2}) Gebratener, Paniertes Käse aus Kreta.	7.20 €
Zucchini und Auberginen Gebraten mit Knoblauch und Tsatsiki.	7.20 €
Garides – Spieß Garnelen-Spieß, Gebraten mit Tsatsiki.	7.30 €
Muscheln Gebratene, Panierte Muscheln mit Tsatsiki.	7.40 €
Broccoli Überbacken In Sahnesauce ⁶ und mit Käse ^{1,2} Überbacken.	7.70 €
Spinat Überbacken In Sahnesauce ⁶ und mit Käse ^{1,2} Überbacken.	7.70 €
Gefüllte Champignon Frische Champignon gebraten, gefüllt mit Käse ^{1,2} in Speckmantel ^{2,5} , mit Tsatsiki und Salat.	7.90 €
Gegrillte Knoblauch Wurst Mit Tsatsiki und gebratene Paprikaschoten.	8.10 €
Garides – Saganaki Garnelen, in Pikanter Sahnesauce ⁸ aus der Pfanne.	8.70 €

Fischgerichte

Calamares	11.40 €
Gebratene panierte Sepia mit Tsatsiki, Pommes frites und Salat.	
Sardinen	12.20 €
15 gebratene Sardinen mit Tsatsiki, Pommes frites und Salat.	
Frische Forelle	13.70 €
Gegrillt mit Knoblauchöl, Cocktailsauce, gemischtem Gemüse, Salzkartoffeln und Salat.	
Frisches Lachs Filet	14.80 €
Gegrillt mit Knoblauchöl, Cocktailsauce, gemischtem Gemüse, Salzkartoffeln und Salat.	
Fischplatte für 1 Person	17.90 €
Frisches Lachs Filet, Calamares, Sardinen und 1 Garnele, mit Knoblauchöl, Cocktailsauce, Gemüse, Salzkartoffeln, Thunfischcreme ¹ und Salat.	
Garides gegrillt	18.60 €
7 Garnelen mit Knoblauchöl, Folienkartoffel, Tsatsiki, Reis und Salat.	
Garides gebraten	18.90 €
7 Garnelen in pikanter Tomatensahnesauce, Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, Reis und Salat.	
Fischplatte für 2 Personen	37.90 €
Frische Lachs Files, Calamares, Sardinen, 4 Garnelen und Tagesfisch, mit Knoblauchöl, Cocktailsauce, Gemüse und Salzkartoffeln. Vorweg reichen wir einen gemischten Vorspeisenteller. ^{1,2,3,5}	

Fleischgerichte

Souzoukakia	10.60 €
Gegrillte Hackfleischröllchen mit Tomatensauce, Tsatsiki, Pommes frites, Reis und Salat.	
Bifteki , gegrillte Hackfleischfrikadelle,	11.00 €
gefüllt mit Schafskäse, dazu Tomatensauce, Tsatsiki, Pommes frites, Reis und Salat.	
Gyros⁴	11.00 €
Schweinenacken direkt vom Drehspieß mit Tsatsiki, Pommes frites, Reis und Salat.	
Schweinesteak	11.30 €
Gegrillt mit Pfeffersauce ⁵ , Pommes frites, Reis und Salat.	
Souvlaki	11.40 €
Zwei gegrillte Spieße vom zarten Schweinefilet mit Tsatsiki, Pommes frites, Reis und Salat.	
Mix – Souvlaki	11.50 €
Ein Putenfilet- und ein Schweinefiletspieß gegrillt, mit Tsatsiki, Gemüse Reis und Salat.	
Hähnchenbrustfilet	12.40 €
Gegrillt mit Pfeffersauce ⁵ , Spinat, Reis und Salat.	
Gyros Spezial⁴ , Schweinenacken mit geschmorten[Zwiebeln, Champignons & Paprika],	12.70 €
Folienkartoffel gefüllt mit Tsatsiki, Reis und Salat.	
Spezial Souvlaki	13.20 €
Zwei gegrillte Schweinefiletschaschliks, dazu Folienkartoffel gefüllt mit Tsatsiki, Reis und Salat.	
Lammkoteletts	14.40 €
5 gegrillte Koteletts vom Lammrücken(Neuseeland), mit Tsatsiki, Pommes frites, Reis und Salat.	
Lamm Souvlaki , Rosa gegrillte Lammrückenspieße(Neuseeland),	14.70 €
mit Kräuterbutter, Folienkartoffel gefüllt mit Tsatsiki, Reis und Salat.	
Schweinefilet	14.90 €
Gegrillt mit Metaxasauce ¹ [Zwiebeln, Champignons und Paprika], Bandnudeln und Salat.	
Lammfilet , Rosa gegrillte Lammfiletstreifen(Neuseeland),	16.90 €
mit Kräuterbutter, Folienkartoffel gefüllt mit Tsatsiki, Reis und Salat.	
Rumpsteak Argentinisch	17.10 €
Gegrillt mit Metaxasauce ¹ [Zwiebeln, Champignons und Paprika] oder Kräuterbutter, dazu Folienkartoffel gefüllt mit Tsatsiki, grüne Bohnen und Salat.	

Gemischten Grill – Teller

Gyros⁴ mit Souvlaki	12.30 €
Dazu Folienkartoffel gefüllt mit Tsatsiki, Reis und Salat.	
Gigas – Teller	13.60 €
Gyros ⁴ , Souvlaki und Bifteki, dazu Folienkartoffel gefüllt mit Tsatsiki, Reis und Salat.	
Hellas – Teller	14.50 €
Lammkotelett(Neuseeland), Lammfilet(Neuseeland), und Gyros ⁴ , dazu Folienkartoffel gefüllt mit Tsatsiki, Broccoli und Salat.	
Orpheas – Teller	15.60 €
Schweinesteak, Rumpsteak, Souvlaki, Gyros ⁴ , dazu Tsatsiki, Kartoffelchips, Broccoli und Salat.	
Ovelias – Teller	16.70 €
Souvlaki, Putenspieß und Lammspieß(Neuseeland), dazu Tsatsiki, Kartoffelchips, Broccoli und Salat.	
Titan Filet –Teller	16.80 €
Schweinefilet, Rumpsteak, Lammfilet(Neuseeland), Gyros ⁴ , dazu Pfeffersauce ⁵ á part, Tsatsiki, Broccoli, Kartoffelchips und Salat.	
Lamm Teller	17.30 €
2 Lammkoteletts(Neuseeland), Lammspieß(Neuseeland) und Lammfilet(Neuseeland), dazu Tsatsiki, Kartoffelchips, grüne Bohnen und Salat.	
Symposion Platte für 2 Personen	36.60 €
Gyros ⁴ , Lammkoteletts(Neuseeland), Schweinesteaks, Souvlaki und Souzoukakia, dazu Prinzess Bohnen, Pommes frites und Reis. Vorweg reichen wir einen gemischten Vorspeisenteller. ^{1,2,5}	
Symposion Spezial Platte für 2 Personen	43.40 €
Gyros ⁴ , Lammfiles(Neuseeland), Schweinefiles, Rumpsteaks und Lammspieße(Neuseeland), dazu Pfeffersauce ⁵ á part, gemischtes Gemüse und Kartoffelchips. Vorweg reichen wir einen gemischten Vorspeisenteller. ^{1,2,5}	

Pfannen Gerichte

Gemüsepfanne mit Tomatensauce	12.40 €
Frische Zucchini, -Auberginen, -Paprika, -Zwiebeln, -Champignons, Broccoli, Dicke Bohnen ⁵ , grüne Bohnen, Reis und Salat.	
Gyros⁴ Überbacken mit Käse^{1,2}	12.90 €
In Metaxasauce ¹ [Zwiebeln, Champignons und Paprika] dazu Pommes frites Reis und Salat.	
Lemonato	13.10 €
Schweinefleisch in Zitronensahnesauce ⁸ , Frische Paprika, - Zwiebeln, -Champignons, Pommes frites und Salat.	
Krassato	13.10 €
Schweinefleisch in Weinsahnesauce ⁸ , Frische Paprika, - Zwiebeln, -Champignons, Pommes frites und Salat.	
Hähnchenbrustfilet⁸ überbacken mit Schafskäse	13.40 €
Mit frische Paprika, - Zwiebeln, -Champignons, Pommes frites und Salat.	
Metaxa Pfanne , Schweinefilet,	15.10 €
in Metaxasauce ¹ [Zwiebeln, Champignons und Paprika] gemischtes Gemüse, Reis und Salat.	

Empfehlung des Hauses

Lammfilet(Neuseeland), gegrillt	17.50 €
In Pfeffersauce ⁵ , dazu Broccoli, Kartoffelchips und Salat	

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer
und Bedienungsgeld

Für unsere kleinen Gäste

Spagetti Mit Hackfleischsauce und Käse ^{1,2} Überbacken.	7.10 €
Hähnchen Nuggets 6 Nuggets, mit Tsatsiki, Tomatenketchup Pommes frites und Salat.	7.10 €
Gyros⁴ Mit Tsatsiki, Pommes frites und Salat.	7.20 €
1 Souvlakispieß Mit Tsatsiki, Pommes frites und Salat.	7.40 €
1 Putenspieß mit Kräuterbutter Mit Tsatsiki, Pommes frites und Salat.	7.40 €
Calamares Mit Tsatsiki, Pommes frites und Salat.	7.60 €
Bifteki Hackfleischfrikadelle Gefüllt mit Schafskäse, dazu Tsatsiki, Pommes frites und Salat.	7.70 €
Schweinesteak In Pfeffersauce ⁵ , Pommes frites und Salat.	8.00 €
1 Lammsouvlaki (Neuseeland), Mit Tsatsiki, Pommes frites und Salat.	9.40 €
Frisches Lachs Filet Mit Pommes frites, Cocktailsauce ^{1,2} und Salat.	10.30 €

Warme Beilagen

Pommes frites	2.60 €
Reis	2.60 €
Kartoffel Chips	2.90 €
Grüne Bohnen mit Knoblauchöl	4.20 €
Große Bohnen⁵ in Tomatensauce	4.40 €
Spinat mit Knoblauchöl	4.40 €
Backkartoffeln in Tomatensauce oder Zitronenbuttersauce	4.50 €
Gebackene Auberginen in Knoblauchöl	4.70 €
Broccoli mit Knoblauchöl	4.70 €
Blumenkohl	4.70 €
Rosenkohl mit Knoblauchöl	4.70 €
Gemüse mit Knoblauchöl Broccoli, Blumenkohl, Rosenkohl, Zucchini und Möhren.	4.90 €
Folienkartoffel gefüllt mit Tsatsiki	5.10 €

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer
und Bedienungsgeld

Aus dem Topf und dem Backofen

Auflauf

Mousaka

11.20 €

Hausgemachter Auflauf mit Hackfleisch, Bechamelsauce, Auberginen, Kartoffeln und Salat.

Vom Lamm

Lammhaxe(Neuseeland), gebacken

13.30 €

Beilage nach Wahl:

- mit grünen Bohnen, Reis und Salat,
- mit Auberginen, Reis und Salat,
- mit Spinat, Kartoffeln und Salat,
- mit Dicke Bohnen⁵ in Tomatensauce, Reis und Salat,
- mit Bandnudeln und Salat,
- mit Gemischtem Gemüse, Reis und Salat.

Vom Rind

Rindfleisch⁸ geschmort

13.40 €

Beilage nach Wahl:

- mit grünen Bohnen, Reis und Salat,
- mit Auberginen, Reis und Salat,
- mit Spinat, Kartoffeln und Salat,
- mit Dicke Bohnen⁵ in Tomatensauce, Reis und Salat,
- mit Bandnudeln und Salat,
- mit Gemischtem Gemüse, Reis und Salat.

Stifado

13.40 €

Gekochtes Rindfleisch⁸,
mit feinen weichgekochten Zwiebeln⁶, Reis und Salat.

Extras

Tomaten Ketchup

0,10 €

Majonäse

0,10 €

Kräuterbutter

0,30 €

Tomatensauce

1,70 €

Pfeffersauce⁵

2,00 €

Metaxasauce¹

2,00 €

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer
und Bedienungsgeld

Desserts

Espresso⁹ mit einer Kugel Vanille Eis ^{1,5} und Sahne	3,50 €
Eis eine Kugel nach Wahl (Vanille-, ^{1,5} Schokoladen-, ^{1,5} Erdbeer- ^{1,5} Eis) mit Sahne und Schoko ³ - oder Erdbeeren ^{1,3} Sauce.	1,90 €
Zwei Kugel Eis nach Wahl (Vanille- ^{1,5} , Schokoladen- ^{1,5} , Erdbeer- ^{1,5} Eis) mit Sahne und Schoko ³ - oder Erdbeeren ^{1,3} Sauce.	2,90 €
Gemischtes Eis mit (Vanille- ^{1,5} , Schokoladen- ^{1,5} , Erdbeer- ^{1,5} Eis) mit Sahne und Schoko ³ - oder Erdbeeren ^{1,3} Sauce.	3,80 €
Halva Sesamkonfekt	3,00 €
Flambierter Joghurt Griechischer Joghurt mit Honig und Wallnüsse	3,90 €
Tiramisu^{2,5} Mit Vanille Eis ^{1,5} und Sahne.	4,40 €

Heißgetränke

Espresso⁹	1,90 €
Tasse Kaffee⁹	2,00 €
Espresso Macchiato⁹	2,30 €
Mokka⁹	2,30 €
Glas Tee (Schwarz Klassik- ⁹ , Grüner-, Pfefferminze-, Früchte-, Kamille- und Rooibos-Vanille - Tee)	2,30 €
Griechischer Berg Tee	2,50 €
Cappuccino⁹	2,60 €
Heiße Schokolade³	2,90 €
Latte Macchiato⁹	2,90 €
Milchkaffe⁹	2,90 €
Wein-grog⁸	3,40 €
Doppelter Espresso⁹	3,60 €

Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l
Coca Cola ^{1,5,9}	2,10 €	3,50 €
Coca Cola Zero ^{1,5,9}	2,10 €	3,50 €
Fanta ¹	2,10 €	3,50 €
Sprite	2,10 €	3,50 €
Spezi ^{1,5,9}	2,10 €	3,50 €
Apfelschorle	2,10 €	3,50 €
Mineralwasser	2,10 €	3,50 €
Flasche Magnus Stiles Mineralwasser	0,25 l	2,40 €
Flasche Magnus Stiles Mineralwasser	0,75 l	5,40 €
Flasche Magnus Mineralwasser	0,75 l	5,40 €
Flasche Lütauer Rhabarberschorle	0,33 l	3,30 €

Säfte

(Klindworth und Grannini Säfte)	0,2 l	0,4 l
Apfelsaft, Orangensaft, Kirschnektar,	2,50 €	4,30 €
Kiba, Bananensaft und Traubensaft	2,50 €	4,30 €

Schweppes

Bitter Lemon ⁷ , Ginger Ale ¹ , Tonic Water ⁷	Fl. 0,2 l	2,80 €
--------------------------------------------------------------------------------	-----------	--------

Biere frisch vom Fass

Brinkhoff's Pils	0,3 l	2,70 €
Brinkhoff's Pils	0,4 l	3,30 €
Jever Pils	0,3 l	2,70 €
Jever Pils	0,4 l	3,30 €
Alsterwasser	0,3 l	2,70 €
Alsterwasser	0,4 l	3,30 €
Duckstein	0,3 l	2,90 €
Duckstein	0,5 l	4,40 €

Flaschenbiere

Mythos	0,33 l	3,00 €
Jever Fun Alkoholfrei	0,33 l	3,00 €
Vita-Malz	0,33 l	3,00 €
Schöffelhofer Weizen Kristall	0,50 l	3,60 €
Schöffelhofer Weizen Hell	0,50 l	3,60 €
Schöffelhofer Weizen Dunkel	0,50 l	3,60 €
Schöffelhofer Weizen Alkoholfrei	0,50 l	3,60 €

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer
und Bedienungsgeld

Hausweine

	0,25 l	0,5 l
<u>Weißweine</u>		
Malamatina ⁸ geharzt, auffälliger Abgang, fruchtiges Aroma	Fl. 0,5 l	7,10 €
Weißweinschorle	3,80 €	7,30 €
Retzina ⁸ geharzt, auffälliger Abgang, würziges Aroma	3,90 €	7,40 €
Imiglikos ⁸ Tsantali halbsüß, lieblich –mild	4,30 €	8,10 €
Makedonikos ⁸ Tsantali Trocken, geschmackvoller Abgang	4,50 €	8,40 €
Samos ⁸ Tsantali likörwein, edelsüß, würziges Aroma	5,00 €	9,50 €
<u>Roseweine</u>		
Roseweinschorle ⁸	3,80 €	7,30 €
Amynteon ⁸ Tsantali trocken, blumiges Aroma, angenehmer Abgang	4,40 €	8,30 €
<u>Rotweine</u>		
Rotweinschorle ⁸	3,90 €	7,40 €
Imiglikos ⁸ Tsantali halbsüß, lieblich –mild	4,40 €	8,20 €
Nemea Spezial ⁸ trocken, fruchtiges, aromatisches Bukett	4,50 €	8,40 €
Mavrodafni ⁸ Tsantali Likörwein, edelsüß, würziges Aroma	5,00 €	9,50 €
Prosecco Blû Piccolo ⁸	Fl. 0,2 l	5,90 €
Prosecco Blû ⁸	Fl. 0,75 l	18,20 €
<u>Aperitif</u>		
Martini dry Bianco ⁸	5 cl	3,30 €
Campari ¹	5 cl	3,10 €
<u>Weinbrand</u>		
Metaxa 5* ¹	2 cl	3,00 €
Metaxa 7* ¹	2 cl	3,40 €
Metaxa very old 15 years ¹	2 cl	4,40 €

Griechenland

Qualitätsweine

Kreta:

Assyrtiko⁸ aus Sitia

Trockener Weißwein Q.b.A.. Rebsorte Assyrtiko. Spezieller Trockener Weißwein passend, zu Mediterrane Gerichte, insbesondere Fisch und Meeresfrüchte.

0,2 l	5.80 €
0,75 l	19.90 €

Kotsifali⁸

Trockener Rotwein Q.b.A.. Rebsorte Kotsifali. Rubinrote Farbe mit Rot-Braunen Reflexen. Angenehme Aromen von frischen und getrockneten roten Früchten, angereichert mit süßen Gewürzen. Komplex, rund mit würzigen Noten.

0,2 l	5.00 €
0,75 l	17.80 €

Naoussa:

Akakies⁸-Amyndeon-Kir Yianni

Trockener Rosewein Q.b.A.. Rebsorte: Xinomavro. Kräftiges Lachsrosa in seiner Farbe mit einem dunklen Schimmer von Apricot. Im Bouquet entfalten sich Aromen von Erdbeeren und blühenden Zitrusbäumen. Am Gaumen überzeugt er mit leichtem Biss und verspielter, frische Säure.

0,2 l	4.90 €
0,75 l	17.10 €

Kavala:

Lion D'or Cabernet⁸ Nico Lazaridi

Trockener Rotwein Q.b.A.. Rebsorte: Cabernet Sauvignon. Kräftige Rubinrote Farbe. Geschmack nach Brombeeren, gewürzliche und süße Aromen, mildes Tannin, lang und weich im Abgang.

0,2 l	6.40 €
0,75 l	22.60 €

Syrah Mavro Provato⁸ (Black Sheep) Nico Lazaridi

Trockener Rotwein Q.b.A.. Lebendige Rubinrote Farbe, Intensive Aromen von Violetten, Vanille, kandierten Früchten, Feigen und Pflaumen. Rund, mit samtigen Tanninen.

0,2 l	6.10 €
0,75 l	21.80 €

Deutschland

Mosel:

Riesling Dr. Loosen⁸ feinherb

Trockener Weißwein Q.b.A. Rebsorte: Riesling. Ein klassischer, feinherber Moselriesling aus den steilen Hängen der Mittelmosel. Der gebietstypische Devon-Schiefer balanciert seine feinen Frucht-aromen und die knackige Mineralität.

0,2 l	6.40 €
0,75 l	22.60 €

Pfalz:

Grauburgunder Weingut Diehl⁸

Trockener Weißwein Q.b.A. Rebsorte: Grauburgunder. Dicht und konzentriert, begeisternde Frucht. Macht am Gaumen ordentlich Druck. Viel Schmelz und doch mineralisch frisch im Finish.

0,2 l	5.40 €
0,75 l	18.70 €

Spätburgunder Rose Weingut Diehl⁸

Trockener Rose Wein Q.b.A. Rebsorte: Spätburgunder. Strahlt in hellem Ziegelrot, Bukett duftet delikat nach einem Erdbeer-Himbeer-Mix, erfrischende Säure. Ein finessenreicher Rosé für Genießer.

0,2 l	5.30 €
0,75 l	18.40 €

Spätburgunder Weingut Diehl⁸

Trockener Rotwein Q.b.A. Rebsorte: Spätburgunder. In der Nase viel Kirsche, etwas Kaffee, Mokka und eine Spur Karamel. Am Gaumen wirkt er fein ausgereift. Wieder Kirsche und ein wenig Pflaume.

0,2 l	5.90 €
0,75 l	20.60 €

Bitters

Jägermeister	2 cl	2,60 €
Ramazzotti	2 cl	2,90 €
Fernet Branca	2 cl	2,90 €

Liköre

Amaretto	2 cl	2,60 €
Baileys ^{1,9}	2 cl	2,60 €
Sambuca	2 cl	2,60 €

Scotch Whiskey

Jonny Walker Red Label	4 cl	3,80 €
------------------------	------	--------

Irish Whiskey

Tullamore Dew	4 cl	4,10 €
---------------	------	--------

Spirituosen

Ouso 10	2 cl	2,00 €
Flasche Ouso 10	70 cl	23,00 €
Flasche Ouso Plomari	20 cl	8,00 €
Bismarck Korn	2 cl	2,20 €
Grappa ⁸	2 cl	2,40 €
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	2,40 €
Havanna Club	4 cl	3,40 €
Bacardi Rum	4 cl	3,40 €
Absolut Wodka	4 cl	3,40 €
Gordon´s Dry Gin	4 cl	3,40 €

Longdrinks

Aperol spritz		5,60 €
4 cl Aperol ^{1,7} , 6 cl Prosecco ⁸ und Soda.		

Screwdriver		5,60 €
4 cl Absolut Wodka mit Orangensaft		

Campari – Orange		5,60 €
4 cl Campari ¹ mit Orangensaft		

Bacardi-Cola oder Orange		5,60 €
4 cl Bacardi mit Coca-Cola ^{1,5,9} oder Orangensaft		

Whisky-Cola		5,60 €
4 cl Jonny Walker Red Label mit Coca-Cola ^{1,5,9}		

Wodka-Lemon oder Cola		5,60 €
4 cl Absolut Wodka mit Bitter Lemon ⁷ oder mit Coca-Cola ^{1,5,9}		

Gin-Tonic		5,60 €
4 cl Gordon´s Dry Gin mit Tonic Water ⁷		

Ouzo-Cola		5,60 €
4 cl Ouso mit Coca-Cola ^{1,5,9}		

Liakada (Sonnenschein)		5,60 €
4 cl Ouso mit Orangensaft und Grenadine ¹		

Metaxa Sun Ginger		5,60 €
4 cl Metaxa 5* ¹ mit Ginger Ale ¹		

Havanna Cola		5,60 €
4 cl Havanna Club mit Coca-Cola ^{1,5,9}		

Erläuterung zu den Zusatzstoffen

1. Farbstoff
 2. Konservierungsstoffe
 3. Süßungsmittel
 4. Senf
 5. Antioxidationsmittel
 6. Geschmacksverstärker
 7. Chininhaltig
 8. Sulfite
 9. Koffeinhaltig
- Wir verfügen auch über einer Allergiker Karte,
bitte Sprechen Sie das Servicepersonal an.

Taverna Symposion

Erikastraße 74 – 20251 Hamburg

Tel.: 040 / 47 72 41

Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag von 16.00 bis 24.00 Uhr, Küche bis 22.45 Uhr
Sonntags und Feiertage von 12.00 bis 23.00 Uhr, Küche bis 22.00 Uhr