

Taverna Symposion

Speise & Getränkekarte



Erikastraße 74 – 20251 Hamburg

Tel.: 040 / 47 72 41

Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag von 16.00 bis 23.30 Uhr, Küche bis 22.15 Uhr

Sonntags und Feiertage von 12.00 bis 22.30 Uhr, Küche bis 21.15 Uhr

Salate

Beilagen Salat	4.30 €
Frischer Krautsalat, mit frischem Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Olive, Peperoni und Zwiebeln, mit Joghurt Dressing, oder Essig und Olivenöl.	
Krautsalat	5.50 €
Frischer Krautsalat mit Zwiebeln.	
Bohnensalat	5.60 €
Frischer Bohnensalat ⁵ mit frische Paprikawürfeln und Zwiebeln.	
Rote Beete – Salat^{2,3}	5.60 €
Mit Knoblauch, Wallnüssen und Zwiebeln.	
Tomaten und Gurkensalat	6.90 €
Mit Zwiebeln, Olivenöl und Essig.	
Thunfischsalat	8.60 €
Mit frischem Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Olivenöl und Essig.	
Griechischer Bauernsalat¹	10.60 €
Mit Tomaten, Gurken, Oliven, Krautsalat, Eisbergsalat, Peperoni, Schafskäse, Weinblätter, Frische Champignon, Radissien, Zwiebeln, Essig und Olivenöl.	
Spezial Bauernsalat¹	11.90 €
Mit Tomaten, Gurken, Oliven, Krautsalat, Eisbergsalat, Peperoni, Schafskäse, Weinblätter, Frische Champignon, Radissien, Zwiebeln, Kartoffeln, Thunfischcreme ² , Essig und Olivenöl.	
Oktapussalat/ Pulposalat⁸	12.50 €
Frischer Pulpo mit Paprika, zwiebeln, Essig, Olivenöl, Knoblauch und frischem Eisbergsalat.	
Salata Kotopoulo	14.40 €
Gegrillte Hähnchenbrust auf frischem Kraut und Eisbergsalat mit Balsamico und Olivenöl.	

Kalte Vorspeisen

Tsatsiki	5.00 €
Frische Griechische Joghurt-Spezialität mit Knoblauch und gehackten Gurken.	
Oliven/Peperoni	6.20 €
Schwarze Kalamata-Oliven mit milden Peperoni aus Griechenland.	
Tirokafteri	6.20 €
Frische Pikante Schafskäsecreme mit Olivenöl.	
Taramas^{1,2}	6.20 €
Frische Fischcreme aus gesalzenem Kabeljaurogen mit Zitrone, Olivenöl und Kartoffel.	
Tonosalata	6.40 €
Frische Thunfischcreme mit Majonäse, Mais, Gewürzgurke ¹ und Olivenöl.	
Melitzanosalata	6.60 €
Frische Auberginencreme mit Schafskäse und Knoblauch.	
Feta	7.40 €
Griechischer Schafskäse mit Zwiebeln, Oregano und Olivenöl.	
Pikilia, kalter Vorspeisenteller¹	13.20 €
Mit Taramas ² , Tsatsiki, Auberginencreme, Thunfischcreme, Tirokafteri, Schafskäse, dicken Bohnen ⁵ , Oliven und Weinblätter.	
Spezialvorspeisen – Teller (Kalte- und Warme Vorspeisen)	14.40 €
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

Peperoni	6.60 €
Milde Peperoni aus Griechenland gebraten mit Tsatsiki.	
Dolmadakia	6.70 €
Weinblätter, gefüllt mit Reis, dazu Tsatsiki	
Kolokithokeftedes	7.60 €
gebratene Zucchini Frikadellen mit Tsatsiki.	
Revithokeftedes	7.60 €
Kichererbsen Frikadellen mit Tsatsiki.	
Saganaki (Feta)	8.40 €
Gebratener, Panierter Schafskäse.	
Feta Psiti	8.50 €
Gebackener Griechischer Schafskäse mit Paprika-, Zwiebel-, und Tomatenwürfel.	
Omelett	8.60 €
Mit Schafskäse oder Champignons.	
Bougiourti	8.70 €
Verschiedene gebackene Käsesorten ^{1,2} mit Paprika-, Zwiebel-, und Tomatenwürfel.	
Spanakopita Hausgemacht	9.00 €
gefüllter Blätterteig mit Spinat, Porree, Zwiebeln und Schafskäse.	
Sardinen	9.20 €
7 gebratene Sardinen mit Tsatsiki.	
Calamares	9.40 €
Gebratene Tintenfischringe mit Tsatsiki.	
Saganaki (Kefalotiri^{1,2})	9.50 €
Gebratener, Panierter Käse aus Kreta, aus Schafs-, Ziegen- und Kuh Milch.	
Zucchini und Auberginen	9.60 €
Gebraten mit Knoblauch und Tsatsiki.	
Garides – Spieß	9.60 €
Garnelen-Spieß gegrillt, serviert mit Tsatsiki.	
Muscheln	9.60 €
Gebratene, Panierte Muscheln mit Tsatsiki	
Broccoli Überbacken	10.30 €
In Sahnesauce ⁶ und mit Käse ^{1,2} Überbacken.	
Spinat Überbacken	10.30 €
In Sahnesauce ⁶ und mit Käse ^{1,2} Überbacken.	
Gefüllte Frische Champignons (Hausgemacht)	10.30 €
Frische Champignon gebraten, gefüllt mit Käse ^{1,2} in Speckmantel ^{2,5} , mit Tsatsiki und Salat.	
Gegrillte Knoblauch Wurst	11.40 €
Mit Tsatsiki und gebratene Paprikaschoten.	
Garides – Saganaki	12.40 €
Garnelen, in Pikanter Sahnesauce ⁸ aus der Pfanne.	

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer
und Bedienungsgeld

Fleischgerichte

Souzoukakia	15.00 €
Gegrillte Hackfleischröllchen mit Tomatensauce, Tsatsiki, Pommes frites, Reis und Salat.	
Bifteki , gegrillte Hackfleischfrikadelle (Rindfleisch und Schweinefleisch), gefüllt mit Schafskäse, dazu Tomatensauce, Tsatsiki, Pommes frites, Reis und Salat.	15.40 €
Gyros⁴ Schweinenacken direkt vom Drehspieß, mit Tsatsiki, Pommes frites, Reis und Salat.	15.40 €
Gyros⁴ Extra Groß Schweinenacken direkt vom Drehspieß, mit Tsatsiki, Pommes frites, Reis und Salat.	18.80 €
Souvlaki	16.00 €
Zwei gegrillte Spieße vom zarten Schweinefilet mit Tsatsiki, Pommes frites, Reis und Salat.	
Mix – Souvlaki	16.40 €
Ein Putenfilet- und ein Schweinefiletspieß gegrillt, mit Tsatsiki, Gemüse, Reis und Salat.	
Gyros Spezial⁴ Schweinenacken mit geschmorten [Zwiebeln, Champi. & Paprika], Folienkartoffel gefüllt mit Tsatsiki, Reis und Salat.	16.60 €
Schweinesteak Gegrillt mit Pfeffersauce ⁵ , Pommes frites, Reis und Salat.	16.90 €
Hähnchenbrustfilet	17.30 €
Gegrillt mit Pfeffersauce ⁵ , Spinat, Reis und Salat.	
Schweine Medaillons 3 Zartgegrillte Schweinefilet Medaillons, mit Metaxasauce ¹ [Zwiebeln, Champignons und Paprika], dazu Tagliatellen und Salat.	18.90 €
Lammkoteletts	20.90 €
5 gegrillte Koteletts vom Lammrücken (Neuseeland), mit Tsatsiki, Pommes frites, Reis und Salat.	
Lamm Souvlaki , Rosa gegrillte Lammrückenspieße (Neuseeland), mit Kräuterbutter, Folienkartoffel gefüllt mit Tsatsiki, Reis und Salat.	20.90 €
Rumpsteak Argentinisch	23.60 €
Gegrillt mit Metaxasauce ¹ [Zwiebeln, Champignons und Paprika] oder Kräuterbutter, dazu Folienkartoffel gefüllt mit Tsatsiki, grüne Bohnen und Salat.	
Lammfilet , Rosa gegrillte Lammfiletstreifen (Neuseeland), mit Kräuterbutter, Folienkartoffel gefüllt mit Tsatsiki, Reis und Salat.	24.80 €

Vegane Gerichte

Gigantes – Teller (Vegan)	14.60 €
Gebackene Riesenbohnen in Tomatensauce, mit mediterranen Gewürzen, serviert mit Reis. Vorweg Salat.	
Gemüsepfanne mit Tomatensauce (Vegan)	15.40 €
Frische Zucchini, -Auberginen, -Paprika, -Zwiebeln, -Champignons, Broccoli, Dicke Bohnen ⁵ , grüne Bohnen, Reis und Salat.	

Pfannen Gerichte

Lemonato	17.30 €
Schweinefleisch in Zitronensahnesauce ⁸ , Frische Paprika, -Zwiebeln, -Champignons, dazu Pommes frites und Salat.	
Krassato	17.30 €
Schweinefleisch in Weinsahnesauce ⁸ , Frische Paprika, -Zwiebeln, -Champignons, dazu Pommes frites und Salat.	
Gyros⁴ Überbacken mit Käse^{1,2}	17.70 €
In Metaxasauce ¹ [Zwiebeln, Champignons und Paprika] dazu Pommes frites Reis und Salat.	
Hähnchenbrustfilet⁸ überbacken mit Schafskäse	17.80 €
Mit frische Paprika, -Zwiebeln, -Champignons, dazu Pommes frites und Salat.	
Metaxa Pfanne , Schweinefiletstreifen,	19.90 €
in Metaxasauce ¹ [Zwiebeln, Champignons und Paprika], dazu Broccoli, Reis und Salat.	

Gemischten Grill – Teller

Gyros⁴ mit Souvlaki	16.90 €
Dazu Folienkartoffel gefüllt mit Tsatsiki, Reis und Salat.	
Gigas – Teller	18.30 €
Gyros ⁴ , Souvlaki und Bifteki, dazu Folienkartoffel gefüllt mit Tsatsiki, Reis und Salat.	
Hellas – Teller	19.60 €
Lammkotelett(Neuseeland), Lammfilet(Neuseeland), und Gyros ⁴ , dazu Folienkartoffel gefüllt mit Tsatsiki, Broccoli und Salat.	
Orpheas – Teller	20.70 €
Schweinesteak, Rumpsteak, Souvlaki, Gyros ⁴ , dazu Tsatsiki, Kartoffelchips, Broccoli und Salat.	
Ovelias – Teller	21.60 €
Souvlaki, Putenspieß und Lammspieß(Neuseeland), dazu Tsatsiki, Kartoffelchips, Broccoli und Salat.	
Titan Filet –Teller	23.30 €
Schweinefilet, Rumpsteak, Lammfilet(Neuseeland), Gyros ⁴ , dazu Pfeffersauce ⁵ á part, Tsatsiki, Broccoli, Kartoffelchips und Salat.	
Lamm Teller	23.90 €
2 Lammkoteletts(Neuseeland), Lammspieß(Neuseeland) und Lammfilet(Neuseeland), dazu Tsatsiki, Kartoffelchips, grüne Bohnen und Salat.	
Symposion Platte für 2 Personen	45.90 €
Gyros ⁴ , Lammkoteletts(Neuseeland), Schweinesteaks, Souvlaki und Souzukakia, dazu Prinzess Bohnen, Pommes frites und Reis. Vorweg reichen wir einen gemischten Vorspeisenteller. ^{1,2,5}	
Symposion Spezial Platte für 2 Personen	54.90 €
Gyros ⁴ , Lammfiles(Neuseeland), Schweinefiles, Rumpsteaks und Lammspieße(Neuseeland), dazu Pfeffersauce ⁵ á part, dazu gemischtes Gemüse und Kartoffelchips. Vorweg reichen wir einen gemischten Vorspeisenteller. ^{1,2,5}	

Empfehlung des Hauses

Lammfilet(Neuseeland), gegrillt	25.50 €
In Pfeffersauce ⁵ , dazu Broccoli, Kartoffelchips und Salat	

Fischgerichte

Sardinen	16.30 €
15 gebratene Sardinen mit Tsatsiki, dazu Pommes frites, vorweg Salat.	
Calamares	16.90 €
Gebratene panierte Sepia mit Tsatsiki, dazu Pommes frites, vorweg Salat.	
Frische Forelle	17.80 €
Gegrillt mit Knoblauchöl, dazu Cocktailsauce, gemischtes Gemüse, Salzkartoffeln und Salat.	
Frisches Lachs Filet 2 Lachs Filet Stücke, gegrillt,	20.40 €
mit Knoblauchöl, dazu Cocktailsauce, gemischtes Gemüse, Salzkartoffeln und Salat.	
Fischplatte für 1 Person	23.30 €
Frisches Lachs Filet, Calamares, Sardinen und 1 Garnele, mit Knoblauchöl, dazu Cocktailsauce, Gemüse und Salzkartoffeln, vorweg Salat mit Thunfischcreme ¹	
Garides gegrillt	24.70 €
7 Garnelen mit Knoblauchöl, dazu Folienkartoffel, Tsatsiki und Reis, vorweg Salat.	
Garides gebraten	24.90 €
7 Garnelen in pikanter Tomatensahnesauce, Knoblauch, Zwiebeln & Paprika, dazu Reis und Salat.	
Fischplatte für 2 Personen	49.90 €
Frische Lachs Filets, Calamares, Sardinen, 4 Garnelen und Tagesfisch, mit Knoblauchöl, dazu Cocktailsauce, Gemüse und Salzkartoffeln. Vorweg reichen wir einen gemischten Vorspeisenteller. ^{1,2,3,5}	

Für unsere kleinen Gäste

Spagetti ala Stella	9.20 €
Mit Hackfleischtomatensauce und Käse ^{1,2} Überbacken.	
Hähnchen Nuggets	9.60 €
6 Nuggets, mit Tsatsiki, Tomatenketchup und Pommes frites, vorweg Salat.	
Gyros⁴	10.20 €
Mit Tsatsiki und Pommes frites, vorweg Salat.	
Ein Souvlakispieß	10.70 €
Mit Tsatsiki und Pommes frites, vorweg Salat.	
Ein Putenspieß mit Kräuterbutter	11.00 €
Mit Tsatsiki und Pommes frites, vorweg Salat.	
Bifteki Hackfleischfrikadelle	11.40 €
Gefüllt mit Schafskäse, dazu Tsatsiki und Pommes frites, vorweg Salat.	
Calamares	11.70 €
Mit Tsatsiki und Pommes frites, vorweg Salat.	
Schweinesteak	11.90 €
In Pfeffersauce ⁵ , mit Pommes frites, vorweg Salat.	
Hähnchenbrustfilet mit Kräuterbutter	12.80 €
Gegrillt, dazu Tsatsiki und Pommes frites, vorweg Salat.	
Ein Lammsouvlaki (Neuseeland),	13.80 €
Mit Tsatsiki und Pommes frites, vorweg Salat.	
Frisches Lachs Filet	14.90 €
Mit Pommes frites und Cocktailsauce ^{1,2} , vorweg Salat.	

Warme Beilagen

Reis	3.90 €
Pommes frites	4.00 €
Kartoffel Chips	4.50 €
Grüne Bohnen mit Knoblauchöl	5.40 €
Große Bohnen⁵ in Tomatensauce	6.00 €
Spinat mit Knoblauchöl	6.00 €
Backkartoffeln in Tomatensauce oder Zitronenbuttersauce	6.00 €
Gebackene Auberginen in Knoblauchöl	6.00 €
Broccoli mit Knoblauchöl	6.00 €
Rosenkohl mit Knoblauchöl	6.00 €
Blumenkohl	6.00 €
Gemüse mit Knoblauchöl	6.40 €
Broccoli, Blumenkohl, Rosenkohl, Zucchini, grüne Bohnen und Möhren.	
Folienkartoffel gefüllt mit Tsatsiki	6.70 €

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

Aus dem Topf und dem Backofen

Auflauf

Mousaka

15.80 €

Hausgemachter Auflauf mit Hackfleisch, Auberginen und Kartoffeln.
Mit Bechamelsauce überzogen. Serviert in Tomatensauce. Vorweg Salat.

Vom Lamm

Lammhaxe(Neuseeland), gebacken

19.30 €

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

19.30 €

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.

Stifado

19.30 €

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

Extras

Tomaten Ketchup für Außerhaus

0,50 €

Majonäse für Außerhaus

0,50 €

Kräuterbutter

1,50 €

Brot

2,00 €

Pita Brot

2,50 €

Tomatensauce

4,00 €

Pfeffersauce⁵

4,30 €

Metaxasauce¹

4,30 €

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer
und Bedienungsgeld

Desserts

Espresso⁹ mit einer Kugel Vanille Eis ^{1,5} und Sahne	4,60 €
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.	2,70 €
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.	4,00 €
Gemischtes Eis mit (Vanille- ^{1,5} , Schokoladen- ^{1,5} , Erdbeer- ^{1,5} Eis) mit Sahne und Schoko ³ - oder Erdbeeren ^{1,3} Sauce.	5,40 €
Halva Sesamkonfekt	4,60 €
Flambierter Joghurt Griechischer Joghurt mit Honig und Wallnüsse	5,70 €
Tiramisu^{2,5} Mit Vanille Eis ^{1,5} und Sahne.	6,40 €

Heißgetränke

Espresso⁹	2,70 €
Tasse Kaffee⁹ Crema	2,90 €
Espresso Macchiato⁹	3,30 €
Griechischer Mokka⁹	3,20 €
Glas Tee (Schwarz Klassik- ⁹ , Grüner-, Pfefferminze-, Früchte-, Kamille- und Rooibos-Vanille - Tee)	3,50 €
Griechischer Berg Tee Kräuter Tee	3,80 €
Cappuccino⁹	3,80 €
Heiße Schokolade³	3,90 €
Latte Macchiato⁹	4,10 €
Milchkaffe⁹	4,10 €
Wein-grog⁸	6,00 €
Doppelter Espresso⁹	4,80 €

Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l
Coca Cola ^{1,5,9}	2,90 €	4,80 €
Coca Cola Zero ^{1,5,9}	2,90 €	4,80 €
Fanta ¹	2,90 €	4,80 €
Sprite	2,90 €	4,80 €
Spezi ^{1,5,9}	2,90 €	4,80 €
Apfelschorle	2,90 €	4,80 €
Mineralwasser	2,90 €	4,80 €
Flasche Magnus Stiles Mineralwasser	0,25 l	3,30 €
Flasche Magnus Stiles Mineralwasser	0,75 l	6,90 €
Flasche Magnus Mineralwasser	0,75 l	6,90 €
Flasche Lütauer Rhabarberschorle	0,33 l	4,40 €

Säfte

(Klindworth und Grannini Säfte)	0,2 l	0,4 l
Apfelsaft, Orangensaft, Kirschnektar,	3,30 €	5,80 €
Kiba, Bananensaft und Traubensaft	3,30 €	5,80 €

Schweppes

Bitter Lemon ⁷ , Ginger Ale ¹ , Tonic Water ⁷	Fl. 0,2 l	3,80 €
--	-----------	--------

Biere frisch vom Fass

Brinkhoff's Pils	0,3 l	3,90 €
Brinkhoff's Pils	0,4 l	4,40 €
Jever Pils	0,3 l	3,90 €
Jever Pils	0,4 l	4,40 €
Alsterwasser	0,3 l	3,90 €
Alsterwasser	0,4 l	4,40 €
Duckstein	0,3 l	4,30 €
Duckstein	0,5 l	6,10 €

Flaschenbiere

Mythos	0,33 l	4,20 €
Jever Fun Alkoholfrei	0,33 l	4,20 €
Vita-Malz	0,33 l	4,20 €
Schöffelhofer Weizen Kristall	0,50 l	5,30 €
Schöffelhofer Weizen Hell	0,50 l	5,30 €
Schöffelhofer Weizen Dunkel	0,50 l	5,30 €
Schöffelhofer Weizen Alkoholfrei	0,50 l	5,30 €

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer
und Bedienungsgeld

Hausweine

0,25 l 0,5 l

Weißweine

Malamatina⁸ Fl. 0,5 l 9,50 €
geharzt, milder Abgang, fruchtiges Aroma.

Kechribari Retzina⁸ Fl. 0,5 l 10,50 €
geharzt, Rebsorten: Harz der Pinienbäume und Mastix, frischer und Fruchtiger Geschmack.

Weißweinschorle 4,90 € 9,40€

Retzina⁸ 5,00 € 9,40 €
geharzt, milder Abgang, fruchtiges Aroma.

Imiglikos⁸ 5,40 € 10,40 €
halbsüß, lieblich –mild

Makedonikos⁸ 5,50 € 10,60 €
Trocken, geschmackvoller Abgang

Samos⁸ 6,40 € 12,40 €
likörwein, edelsüß, würziges Aroma

Roseweine

Roseweinschorle⁸ 4,90 € 9,40€

Amynteon⁸ 5,50 € 10,60 €
trocken, blumiges Aroma, angenehmer Abgang

Rotweine

Rotweinschorle⁸ 4,90 € 9,40€

Imiglikos⁸ 5,40 € 10,30 €
halbsüß, lieblich –mild

Nemea Spezial⁸ 5,50 € 10,60 €
trocken, fruchtiges, aromatisches Bukett

Mavrodafni⁸ Tsantali 6,40 € 12,40 €
Likörwein, edelsüß, würziges Aroma

Brut Dargent Piccolo⁸ Blancs Chardonnay brut, Schaumwein (Sekt) Fl. 0,2 l 10,00 €
Brut Dargent⁸ Blancs Chardonnay brut, Schaumwein (Sekt) Fl. 0,75 l 27,90 €

Aperitif

Martini dry Bianco⁸ 5 cl 4,50 €
Campari¹ 5 cl 4,50 €

Weinbrand

Metaxa 5*¹ 2 cl 3,90 €
Metaxa 7*¹ 2 cl 4,50 €
Metaxa 12*¹ 2 cl 5,50 €

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer
und Bedienungsgeld

Griechenland

Qualitätsweine

Kreta:

Codex Kotsifali⁸ Bio Wein - Domaine Zacharioudakis

Trockener Rotwein Q.b.A.. Rebsorten Kotsifali-Merlot-Cabernet Sauvignon. Tiefe Rubinrote Farbe. Sein Bouquet wird untermalt mit Aromen von Vanille, getrockneten Pflaumen, Feigen und Nüssen. Ein sehr anspruchsvoller Rotwein, reich und rund im Mund, mit samtig reifen Tanninen und langem Abgang.

0,2 l 6.40 € 0,75 l 21.50 €

Peloponnes:

Moschofilero⁸ Weiss – Domaine Skouras

Trockener Weißwein Q.b.A. Rebsorte Moschofilero. Leuchtende Goldgelbe Farbe. In der Nase ist der Wein leicht, frisch, fruchtig mit Aromen von weißen Blumen mit der Note der Rose. Zartwürzig im Bouquet und erinnert an frischen Früchten. Der Abgang ist lang frisch und angenehm fruchtig.

0,2 l 6.20 € 0,75 l 21.10 €

Skouras Cuvee Prestige Rot⁸

Trockener Rotwein Q.b.A.. Cuvée Prestige Rot ist ein extrem flexibler Rotwein aus Agiorgitiko und Cabernet Sauvignon (90% -10%). Seine wunderbare jugendliche Nase, die nach frischen roten Früchten wie Erdbeeren und roten Stachelbeeren erinnert, liegt an den unterschiedlichen Eigenschaften der Agiorgitiko Rebsorte. Seine einzigartige Flexibilität ermöglicht es Ihnen bei verschiedenen Temperaturen, je nach Jahreszeit, zu genießen.

0,2 l 6.20 € 0,75 l 21.10 €

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 6.20 € 0,75 l 21.10 €

Kavala / Drama:

Château Julia Assyrtiko⁸ Domaine Costa Lazaridi

Trockener Weißwein Q.b.A. Rebsorte Assyrtiko. Hell, leuchtend gelb mit dezenten Grüntönen. Elegantes Bouquet mit Noten von Kamille, Zitronenblüten und Feuerstein. Vollmundig, gut strukturiert und ausdauernd, schafft es dadurch sehr wuchtig und lebendig zugleich zu sein. Langer Abgang mit einem Hauch von Zitrone.

0,2 l 7.00 € 0,75 l 24.60 €

Mavro Provato⁸ (Black Sheep) Nico Lazaridi

Trockener Rotwein Q.b.A.. Rebsorten: Syrah-Merlot. Das Bouquet des Syrah wird bestimmt von dunklen Strauchbeeren und zarten Zitrusfruchtblüten. Im reiferen Alter dominieren fruchtige Aromen und er wird samtig. Im Abgang ist er sehr anhaltend. Das Säuregerüst des Weines harmonisiert hervorragend mit den Tanninen. Er ist vollmundig und eine Verlockung für Freunde tanninreicher Rotweine.

0,2 l 7.70 € 0,75 l 26.80 €

Deutschland

Pfalz:

Grauburgunder >> Eins zu Eins<< 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 6.90 € 0,75 l 23.10 €

Riesling >> Eins zu Eins<< Weingut Diehl⁸

Trockener Weißwein Q.b.A. Rebsorte: Riesling. Ein hellgelber Weißwein der mit einer appetitlichen Fruchtnote von hellen Pfirsichen, reifen Birnen und gelben Pflaumen schon in der Nase Lust auf mehr macht. Dank einer feinen Mineralität und saftiger Apfel-Limetten-Frische bereitet er ganz besonders viel Trinkfreude.

0,2 l 6.90 € 0,75 l 23.10 €

Bitters

Jägermeister	2 cl	3,00 €
Fernet Branca	2 cl	3,30 €
Ramazzotti	4 cl	4,40 €
Averna	4 cl	4,40 €

Liköre

Amaretto	2 cl	2,90 €
Baileys ^{1,9}	2 cl	3,00 €
Sambuca	2 cl	3,00 €

Scotch Whiskey

Jonny Walker Red Label	4 cl	5,00 €
------------------------	------	--------

Irish Whiskey

Tullamore Dew	4 cl	6,00 €
---------------	------	--------

Bourbon Whiskey

Jack daniels	4 cl	6,00 €
--------------	------	--------

Spirituosen

Ouso 10	2 cl	2,50 €
Tsipouro Auf Eis	4 cl	5,50 €
Flasche Ouso 10	70 cl	28,50 €
Flasche Ouso Plomari	20 cl	11,00 €
Helbing Kümmel	2 cl	2,70 €
Bismarck Korn	2 cl	2,70 €
Grappa ⁸	2 cl	2,70 €
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	2,70 €
Havanna Club	4 cl	4,50 €
Bacardi Rum	4 cl	4,50 €
Absolut Wodka	4 cl	4,50 €
Gordon´s Dry Gin	4 cl	4,50 €

Longdrinks

Aperol spritz 7,90 €

4 cl Aperol^{1,7}, 6 cl Prosecco⁸ und Soda.

Lillet wild Berry 7,90 €

5 cl Lillet Blanc, Thomas Henry Wild Berry

Dejavu wild Berry 7,90 €

5cl Dejavu, Thomas Henry Wild Berry

Screwdriver 7,90 €

4 cl Absolut Wodka mit Orangensaft

Campari – Orange 7,90 €

4 cl Campari¹ mit Orangensaft

Bacardi-Cola oder Orange 7,90 €

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

Whisky-Cola 7,90 €

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

Wodka-Lemon oder Cola 7,90 €

4 cl Absolut Wodka mit Bitter Lemon⁷ oder mit Coca-Cola^{1,5,9}

Gin-Tonic 7,90 €

4 cl Gordon´s Dry Gin mit Tonic Water⁷

Metaxa Sun Ginger 7,90 €

4 cl Metaxa 5*¹ mit Ginger Ale¹

Havanna Cola 7,90 €

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 23.30 Uhr, Küche bis 22.15 Uhr
Sonntags und Feiertage von 12.00 bis 22.30 Uhr, Küche bis 21.15 Uhr