

# 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

<b>Beilagen Salat</b>	3.50 €
Frischer Krautsalat, mit frischem Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Olive, Peperoni und Zwiebeln, mit Joghurt Dressing, oder Essig und Olivenöl.	
<b>Krautsalat</b>	4.40 €
Frischer Krautsalat mit Zwiebeln.	
<b>Bohnensalat</b>	4.60 €
Frischer Bohnensalat <sup>5</sup> mit frische Paprikawürfeln und Zwiebeln.	
<b>Rote Beete – Salat<sup>2,3</sup></b>	4.60 €
Mit Knoblauch, Wallnüssen und Zwiebeln.	
<b>Tomaten und Gurkensalat</b>	5.40 €
Mit Zwiebeln, Olivenöl und Essig.	
<b>Thunfischsalat</b>	7.30 €
Mit frischem Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Olivenöl und Essig.	
<b>Griechischer Bauernsalat<sup>1</sup></b>	8.40 €
Mit Tomaten, Gurken, Oliven, Krautsalat, Eisbergsalat, Peperoni, Schafskäse, Weinblätter, Frische Champignon, Radissen, Zwiebeln, Essig und Olivenöl.	
<b>Spezial Bauernsalat<sup>1</sup></b>	9.20 €
Mit Tomaten, Gurken, Oliven, Krautsalat, Eisbergsalat, Peperoni, Schafskäse, Weinblätter, Frische Champignon, Radissen, Zwiebeln, Kartoffeln, Thunfischcreme <sup>2</sup> , Essig und Olivenöl.	
<b>Oktapussalat/ Pulposalat<sup>8</sup></b>	9.90 €
Frischer Pulpo mit Paprika, zwiebeln, Essig, Olivenöl, Knoblauch und frischem Eisbergsalat.	
<b>Salata Kotopoulo</b>	11.50 €
Gegrillte Hähnchenbrust auf frischem Kraut und Eisbergsalat mit Balsamico und Olivenöl.	

## Kalte Vorspeisen

<b>Tsatsiki</b>	3.90 €
Frische Griechische Joghurt-Spezialität mit Knoblauch und gehackten Gurken.	
<b>Oliven/Peperoni</b>	4.60 €
Schwarze Kalamata-Oliven mit milden Peperoni aus Griechenland.	
<b>Tirokafteri</b>	4.90 €
Frische Pikante Schafskäsecreme mit Olivenöl.	
<b>Taramas<sup>1,2</sup></b>	4.90 €
Frische Fischcreme aus gesalzenem Kabeljaurogen mit Zitrone, Olivenöl und Kartoffel.	
<b>Tonosolata</b>	5.40 €
Frische Thunfischcreme mit Majonäse, Mais, Gewürzgurke <sup>1</sup> und Olivenöl.	
<b>Melitzanosolata</b>	5.60 €
Frische Auberginencreme mit Schafskäse und Knoblauch.	
<b>Feta</b>	5.90 €
Griechischer Schafskäse mit Zwiebeln, Oregano und Olivenöl.	
<b>Pikilia, kalter Vorspeisenteller<sup>1</sup></b>	10.40 €
Mit Taramas <sup>2</sup> , Tsatsiki, Auberginencreme, Thunfischcreme, Tirokafteri, Schafskäse, dicken Bohnen <sup>5</sup> , Oliven und Weinblätter.	
<b>Spezialvorspeisen – Teller (Kalte- und Warme Vorspeisen)</b>	11.20 €
Warme Vorspeisen: Broccoli, Zucchini, Auberginen und Saganaki. Kalte Vorspeisen: Tsatsiki, Auberginencreme, Taramas <sup>1,2</sup> und Salat.	

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

## Warme Vorspeisen

<b>Dolmadakia</b>	4.40 €
Weinblätter, gefüllt mit Reis.	
<b>Peperoni</b>	4.90 €
Milde Peperoni aus Griechenland gebraten mit Tsatsiki.	
<b>Kolokithokeftedes</b>	5.50 €
gebratene Zucchini Frikadellen mit Tsatsiki.	
<b>Revithokeftedes</b>	5.50 €
Kichererbsen Frikadellen mit Tsatsiki.	
<b>Saganaki (Feta)</b>	6.90 €
Gebratener, Panierter Schafskäse.	
<b>Omelett</b>	6.90 €
Mit Schafskäse oder Champignons.	
<b>Spanakopita Hausgemacht</b>	7.10 €
gefüllter Blätterteig mit Spinat, Porree, Zwiebeln und Schafskäse.	
<b>Calamares</b>	7.40 €
Gebratene Tintenfischringe mit Tsatsiki.	
<b>Sardinen</b>	7.40 €
7 gebratene Sardinen mit Tsatsiki.	
<b>Feta Psiti</b>	7.40 €
Gebackener Griechischer Schafskäse mit Paprika-, Zwiebel-, und Tomatenwürfel.	
<b>Bougiourti</b>	7.60 €
Verschiedene gebackene Käsesorten <sup>1,2</sup> mit Paprika-, Zwiebel-, und Tomatenwürfel.	
<b>Saganaki ( Kefalotiri<sup>1,2</sup> )</b>	7.90 €
Gebratener, Panierter Käse aus Kreta, aus Schafs-, Ziegen- und Kuh Milch.	
<b>Zuchini und Auberginnen</b>	7.90 €
Gebraten mit Knoblauch und Tsatsiki.	
<b>Garides – Spieß</b>	8.10 €
Garnelen-Spieß, Gebraten mit Tsatsiki.	
<b>Muscheln</b>	8.10 €
Gebratene, Panierte Muscheln mit Tsatsiki.	
<b>Broccoli Überbacken</b>	8.60 €
In Sahnesauce <sup>6</sup> und mit Käse <sup>1,2</sup> Überbacken.	
<b>Spinat Überbacken</b>	8.60 €
In Sahnesauce <sup>6</sup> und mit Käse <sup>1,2</sup> Überbacken.	
<b>Gefüllte Champignon</b>	8.80 €
Frische Champignon gebraten, gefüllt mit Käse <sup>1,2</sup> in Speckmantel <sup>2,5</sup> , mit Tsatsiki und Salat.	
<b>Gegrillte Knoblauch Wurst</b>	9.10 €
Mit Tsatsiki und gebratene Paprikaschoten.	
<b>Garides – Saganaki</b>	9.70 €
Garnelen, in Pikanter Sahnesauce <sup>8</sup> aus der Pfanne.	

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer  
und Bedienungsgeld

## Fleischgerichte

<b>Souzoukakia</b>	11.90 €
Gegrillte Hackfleischröllchen mit Tomatensauce, Tsatsiki, Pommes frites, Reis und Salat.	
<b>Bifteki</b> , gegrillte Hackfleischfrikadelle (Rindfleisch und Schweinefleisch), gefüllt mit Schafskäse, dazu Tomatensauce, Tsatsiki, Pommes frites, Reis und Salat.	12.30 €
<b>Gyros<sup>4</sup></b> Schweinenacken direkt vom Drehspieß, mit Tsatsiki, Pommes frites, Reis und Salat.	12.30 €
<b>Gyros<sup>4</sup> Extra Groß</b> Schweinenacken direkt vom Drehspieß, mit Tsatsiki, Pommes frites, Reis und Salat.	15.80 €
<b>Schweinesteak</b> Gegrillt mit Pfeffersauce <sup>5</sup> , Pommes frites, Reis und Salat.	12.70 €
<b>Souvlaki</b>	12.90 €
Zwei gegrillte Spieße vom zarten Schweinefilet mit Tsatsiki, Pommes frites, Reis und Salat.	
<b>Mix – Souvlaki</b>	13.30 €
Ein Putenfilet- und ein Schweinefiletspieß gegrillt, mit Tsatsiki, Gemüse Reis und Salat.	
<b>Hähnchenbrustfilet</b>	13.60 €
Gegrillt mit Pfeffersauce <sup>5</sup> , Spinat, Reis und Salat.	
<b>Gyros Spezial<sup>4</sup></b> , Schweinenacken mit geschmorten[Zwiebeln, Champi. & Paprika], Folienkartoffel gefüllt mit Tsatsiki, Reis und Salat.	13.90 €
<b>Spezial Souvlaki</b> Zwei gegrillte Schweinefiletschaschliks, dazu Folienkartoffel gefüllt mit Tsatsiki, Reis und Salat.	14.10 €
<b>Lammkoteletts</b>	15.90 €
5 gegrillte Koteletts vom Lammrücken(Neuseeland), mit Tsatsiki, Pommes frites, Reis und Salat.	
<b>Schweine Medaillons</b> 3 Zartgegrillte Schweinefilet Medaillons, mit Metaxasauce <sup>1</sup> [Zwiebeln, Champignons und Paprika], dazu Tagliatellen und Salat.	15.90 €
<b>Lamm Souvlaki</b> , Rosa gegrillte Lammrückenspieße(Neuseeland), mit Kräuterbutter, Folienkartoffel gefüllt mit Tsatsiki, Reis und Salat.	16.50 €
<b>Lammfilet</b> , Rosa gegrillte Lammfiletstreifen(Neuseeland), mit Kräuterbutter, Folienkartoffel gefüllt mit Tsatsiki, Reis und Salat.	19.50 €
<b>Rumpsteak Argentinisch</b>	19.50 €
Gegrillt mit Metaxasauce <sup>1</sup> [Zwiebeln, Champignons und Paprika] oder Kräuterbutter, dazu Folienkartoffel gefüllt mit Tsatsiki, grüne Bohnen und Salat.	

## Pfannen Gerichte

<b>Gemüsepfanne</b> mit Tomatensauce	12.90 €
Frische Zucchini, -Auberginen, -Paprika, -Zwiebeln, -Champignons, Broccoli, Dicke Bohnen <sup>5</sup> , grüne Bohnen, Reis und Salat.	
<b>Gyros<sup>4</sup> Überbacken mit Käse<sup>1,2</sup></b>	14.30 €
In Metaxasauce <sup>1</sup> [Zwiebeln, Champignons und Paprika] dazu Pommes frites Reis und Salat.	
<b>Lemonato</b>	14.30 €
Schweinefleisch in Zitronensahnesauce <sup>8</sup> , Frische Paprika, - Zwiebeln, -Champignons, dazu Pommes frites und Salat.	
<b>Krassato</b>	14.30 €
Schweinefleisch in Weinsahnesauce <sup>8</sup> , Frische Paprika, - Zwiebeln, -Champignons, dazu Pommes frites und Salat.	
<b>Hähnchenbrustfilet<sup>8</sup></b> überbacken mit Schafskäse	14.60 €
Mit frische Paprika, - Zwiebeln, -Champignons, dazu Pommes frites und Salat.	
<b>Metaxa Pfanne</b> , Schweinefiletstreifen, in Metaxasauce <sup>1</sup> [Zwiebeln, Champignons und Paprika], dazu Broccoli, Reis und Salat.	16.40 €

## Gemischten Grill – Teller

<b>Gyros<sup>4</sup> mit Souvlaki</b>	<b>13.90 €</b>
Dazu Folienkartoffel gefüllt mit Tsatsiki, Reis und Salat.	
<b>Gigas – Teller</b>	<b>14.90 €</b>
Gyros <sup>4</sup> , Souvlaki und Bifteki, dazu Folienkartoffel gefüllt mit Tsatsiki, Reis und Salat.	
<b>Hellas – Teller</b>	<b>15.80 €</b>
Lammkotelett(Neuseeland), Lammfilet(Neuseeland), und Gyros <sup>4</sup> , dazu Folienkartoffel gefüllt mit Tsatsiki, Broccoli und Salat.	
<b>Orpheas – Teller</b>	<b>16.90 €</b>
Schweinesteak, Rumpsteak, Souvlaki, Gyros <sup>4</sup> , dazu Tsatsiki, Kartoffelchips, Broccoli und Salat.	
<b>Ovelias – Teller</b>	<b>17.40 €</b>
Souvlaki, Putenspieß und Lammspieß(Neuseeland), dazu Tsatsiki, Kartoffelchips, Broccoli und Salat.	
<b>Titan Filet –Teller</b>	<b>18.90 €</b>
Schweinefilet, Rumpsteak, Lammfilet(Neuseeland), Gyros <sup>4</sup> , dazu Pfeffersauce <sup>5</sup> á part, Tsatsiki, Broccoli, Kartoffelchips und Salat.	
<b>Lamm Teller</b>	<b>18.90 €</b>
2 Lammkoteletts(Neuseeland), Lammspieß(Neuseeland) und Lammfilet(Neuseeland), dazu Tsatsiki, Kartoffelchips, grüne Bohnen und Salat.	
<b>Symposion Platte für 2 Personen</b>	<b>38.80 €</b>
Gyros <sup>4</sup> , Lammkoteletts(Neuseeland), Schweinesteaks, Souvlaki und Souzukakia, dazu Prinzess Bohnen, Pommes frites und Reis. Vorweg reichen wir einen gemischten Vorspeisenteller. <sup>1,2,5</sup>	
<b>Symposion Spezial Platte für 2 Personen</b>	<b>44.90 €</b>
Gyros <sup>4</sup> , Lammfiles(Neuseeland), Schweinefiles, Rumpsteaks und Lammspieße(Neuseeland), dazu Pfeffersauce <sup>5</sup> á part, dazu gemischtes Gemüse und Kartoffelchips. Vorweg reichen wir einen gemischten Vorspeisenteller. <sup>1,2,5</sup>	

## Empfehlung des Hauses

<b>Lammfilet(Neuseeland), gegrillt</b>	<b>19.90 €</b>
In Pfeffersauce <sup>5</sup> , dazu Broccoli, Kartoffelchips und Salat	

## Fischgerichte

<b>Sardinen</b>	<b>13.30 €</b>
15 gebratene Sardinen mit Tsatsiki, dazu Pommes frites, vorweg Salat.	
<b>Calamares</b>	<b>13.50 €</b>
Gebratene panierte Sepia mit Tsatsiki, dazu Pommes frites, vorweg Salat.	
<b>Frische Forelle</b>	<b>14.40 €</b>
Gegrillt mit Knoblauchöl, dazu Cocktailsauce, gemischtes Gemüse, Salzkartoffeln und Salat.	
<b>Frisches Lachs Filet</b> 2 Lachs Filet Stücke, gegrillt,	<b>15.90 €</b>
mit Knoblauchöl, dazu Cocktailsauce, gemischtes Gemüse, Salzkartoffeln und Salat.	
<b>Fischplatte für 1 Person</b>	<b>18.90 €</b>
Frisches Lachs Filet, Calamares, Sardinen und 1 Garnele, mit Knoblauchöl, dazu Cocktailsauce, Gemüse und Salzkartoffeln, vorweg Salat mit Thunfischcreme <sup>1</sup>	
<b>Garides gegrillt</b>	<b>20.10 €</b>
7 Garnelen mit Knoblauchöl, dazu Folienkartoffel, Tsatsiki und Reis, vorweg Salat.	
<b>Garides gebraten</b>	<b>20.40 €</b>
7 Garnelen in pikanter Tomatensahnesauce, Knoblauch, Zwiebeln & Paprika, dazu Reis und Salat.	
<b>Fischplatte für 2 Personen</b>	<b>39.90 €</b>
Frische Lachs Filets, Calamares, Sardinen, 4 Garnelen und Tagesfisch, mit Knoblauchöl, dazu Cocktailsauce, Gemüse und Salzkartoffeln. Vorweg reichen wir einen gemischten Vorspeisenteller. <sup>1,2,3,5</sup>	

## Für unsere kleinen Gäste

<b>Spagetti ala Stella</b>	7.30 €
Mit Hackfleischtomatensauce und Käse <sup>1,2</sup> Überbacken.	
<b>Hähnchen Nuggets</b>	7.50 €
6 Nuggets, mit Tsatsiki, Tomatenketchup und Pommes frites, vorweg Salat.	
<b>Gyros<sup>4</sup></b>	7.80 €
Mit Tsatsiki und Pommes frites, vorweg Salat.	
<b>Ein Souvlakispieß</b>	8.00 €
Mit Tsatsiki und Pommes frites, vorweg Salat.	
<b>Ein Putenspieß</b> mit Kräuterbutter	8.00 €
Mit Tsatsiki und Pommes frites, vorweg Salat.	
<b>Calamares</b>	8.00 €
Mit Tsatsiki und Pommes frites, vorweg Salat.	
<b>Bifteki</b> Hackfleischfrikadelle	8.00 €
Gefüllt mit Schafskäse, dazu Tsatsiki und Pommes frites, vorweg Salat.	
<b>Schweinesteak</b>	8.60 €
In Pfeffersauce <sup>5</sup> , mit Pommes frites, vorweg Salat.	
<b>Ein Lammsouvlaki</b> (Neuseeland),	10.60 €
Mit Tsatsiki und Pommes frites, vorweg Salat.	
<b>Hähnchenbrustfilet</b> mit Kräuterbutter	10.60 €
Gegrillt, dazu Tsatsiki und Pommes frites, vorweg Salat.	
<b>Frisches Lachs Filet</b>	11.40 €
Mit Pommes frites und Cocktailsauce <sup>1,2</sup> , vorweg Salat.	

## Warme Beilagen

<b>Pommes frites</b>	3.00 €
<b>Reis</b>	3.00 €
<b>Kartoffel Chips</b>	3.30 €
<b>Grüne Bohnen</b> mit Knoblauchöl	4.50 €
<b>Große Bohnen<sup>5</sup></b> in Tomatensauce	4.50 €
<b>Spinat</b> mit Knoblauchöl	4.50 €
<b>Backkartoffeln</b> in Tomatensauce oder Zitronenbuttersauce	4.70 €
<b>Gebackene Auberginen</b> in Knoblauchöl	4.90 €
<b>Broccoli</b> mit Knoblauchöl	4.90 €
<b>Rosenkohl</b> mit Knoblauchöl	4.90 €
<b>Blumenkohl</b>	4.90 €
<b>Gemüse</b> mit Knoblauchöl	5.20 €
Broccoli, Blumenkohl, Rosenkohl, Zucchini und Möhren.	
<b>Folienkartoffel</b> gefüllt mit Tsatsiki	5.40 €

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer  
und Bedienungsgeld

# Aus dem Topf und dem Backofen

## **Auflauf**

### **Mousaka**

**12.90 €**

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

## **Vom Lamm**

### **Lammhaxe**(Neuseeland), gebacken

**14.80 €**

Beilage nach Wahl:

- mit grünen Bohnen, Reis und Salat,
- mit Auberginen, Reis und Salat,
- mit Spinat, Kartoffeln und Salat,
- mit Dicke Bohnen<sup>5</sup> in Tomatensauce, Reis und Salat,
- mit Bandnudeln und Salat,
- mit Gemischtem Gemüse, Reis und Salat.

## **Vom Rind**

### **Rindfleisch<sup>8</sup>** geschmort

**14.90 €**

Beilage nach Wahl:

- mit grünen Bohnen, Reis und Salat,
- mit Auberginen, Reis und Salat,
- mit Spinat, Kartoffeln und Salat,
- mit Dicke Bohnen<sup>5</sup> in Tomatensauce, Reis und Salat,
- mit Bandnudeln und Salat,
- mit Gemischtem Gemüse, Reis und Salat.

### **Stifado**

**14.90 €**

Gekochtes Rindfleisch<sup>8</sup>,  
mit feinen weichgekochten Zwiebeln<sup>6</sup>, Reis und Salat.

## **Extras**

**Tomaten Ketchup** für Außerhaus

**0,20 €**

**Majonäse** für Außerhaus

**0,20 €**

**Kräuterbutter**

**0,50 €**

**Tomatensauce**

**2,20 €**

**Pfeffersauce<sup>5</sup>**

**2,50 €**

**Metaxasauce<sup>1</sup>**

**2,50 €**

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer  
und Bedienungsgeld

## Desserts

<b>Espresso<sup>9</sup></b> mit einer Kugel Vanille Eis <sup>1,5</sup> und Sahne	<b>3,70 €</b>
<b>Eis</b> eine Kugel nach Wahl (Vanille-, <sup>1,5</sup> Schokoladen-, <sup>1,5</sup> Erdbeer- <sup>1,5</sup> Eis) mit Sahne und Schoko <sup>3</sup> - oder Erdbeeren <sup>1,3</sup> Sauce.	<b>2,00 €</b>
<b>Zwei Kugel Eis</b> nach Wahl (Vanille- <sup>1,5</sup> , Schokoladen- <sup>1,5</sup> , Erdbeer- <sup>1,5</sup> Eis) mit Sahne und Schoko <sup>3</sup> - oder Erdbeeren <sup>1,3</sup> Sauce.	<b>3,00 €</b>
<b>Gemischtes Eis</b> mit (Vanille- <sup>1,5</sup> , Schokoladen- <sup>1,5</sup> , Erdbeer- <sup>1,5</sup> Eis) mit Sahne und Schoko <sup>3</sup> - oder Erdbeeren <sup>1,3</sup> Sauce.	<b>4,00 €</b>
<b>Halva</b> Sesamkonfekt	<b>3,30 €</b>
<b>Flambierter Joghurt</b> Griechischer Joghurt mit Honig und Wallnüsse	<b>4,10 €</b>
<b>Tiramisu<sup>2,5</sup></b> Mit Vanille Eis <sup>1,5</sup> und Sahne.	<b>4,70 €</b>

## Heißgetränke

<b>Espresso<sup>9</sup></b>	<b>2,20 €</b>
<b>Tasse Kaffee<sup>9</sup></b>	<b>2,40 €</b>
<b>Espresso Macchiato<sup>9</sup></b>	<b>2,60 €</b>
<b>Mokka<sup>9</sup></b>	<b>2,60 €</b>
<b>Glas Tee</b> (Schwarz Klassik- <sup>9</sup> , Grüner-, Pfefferminze-, Früchte-, Kamille- und Rooibos-Vanille - Tee)	<b>3,00 €</b>
<b>Griechischer Berg Tee</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Cappuccino<sup>9</sup></b>	<b>3,00 €</b>
<b>Heiße Schokolade<sup>3</sup></b>	<b>3,00 €</b>
<b>Latte Macchiato<sup>9</sup></b>	<b>3,40 €</b>
<b>Milchkaffe<sup>9</sup></b>	<b>3,40 €</b>
<b>Wein-grog<sup>8</sup></b>	<b>3,90 €</b>
<b>Doppelter Espresso<sup>9</sup></b>	<b>4,00 €</b>



## Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l
Coca Cola <sup>1,5,9</sup>	2,30 €	3,90 €
Coca Cola Zero <sup>1,5,9</sup>	2,30 €	3,90 €
Fanta <sup>1</sup>	2,30 €	3,90 €
Sprite	2,30 €	3,90 €
Spezi <sup>1,5,9</sup>	2,30 €	3,90 €
Apfelschorle	2,30 €	3,90 €
Mineralwasser	2,30 €	3,90 €
Flasche Magnus Stiles Mineralwasser	0,25 l	2,60 €
Flasche Magnus Stiles Mineralwasser	0,75 l	5,80 €
Flasche Magnus Mineralwasser	0,75 l	5,80 €
Flasche Lütauer Rhabarberschorle	0,33 l	3,50 €

## Säfte

(Klindworth und Grannini Säfte)	<b>0,2 l</b>	<b>0,4 l</b>
Apfelsaft, Orangensaft, Kirschnektar,	2,80 €	4,80 €
Kiba, Bananensaft und Traubensaft	2,80 €	4,80 €

## Schweppes

Bitter Lemon <sup>7</sup> , Ginger Ale <sup>1</sup> , Tonic Water <sup>7</sup>	Fl. 0,2 l	3,20 €
--	-----------	--------

## Biere frisch vom Fass

Brinkhoff's Pils	0,3 l	3,00 €
Brinkhoff's Pils	0,4 l	3,60 €
Jever Pils	0,3 l	3,00 €
Jever Pils	0,4 l	3,60 €
Alsterwasser	0,3 l	3,00 €
Alsterwasser	0,4 l	3,60 €
Duckstein	0,3 l	3,30 €
Duckstein	0,5 l	5,00 €

## Flaschenbiere

Mythos	0,33 l	3,40 €
Jever Fun Alkoholfrei	0,33 l	3,40 €
Vita-Malz	0,33 l	3,40 €
Schöffelhofer Weizen Kristall	0,50 l	4,10 €
Schöffelhofer Weizen Hell	0,50 l	4,10 €
Schöffelhofer Weizen Dunkel	0,50 l	4,10 €
Schöffelhofer Weizen Alkoholfrei	0,50 l	4,10 €

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer  
und Bedienungsgeld

## Hausweine

0,25 l 0,5 l

### Weißweine

<b>Malamatina</b> <sup>8</sup> geharzt, milder Abgang, fruchtiges Aroma.	Fl. 0,5 l	7,50 €
<b>Kechribari Retzina</b> <sup>8</sup> geharzt, Rebsorten: Harz der Pinienbäume und Mastix, frischer und Fruchtiger Geschmack.	Fl. 0,5 l	8,40 €
<b>Weißweinschorle</b>	4,00 €	7,70€
<b>Retzina</b> <sup>8</sup> geharzt, milder Abgang, fruchtiges Aroma.	4,10 €	7,70 €
<b>Imiglikos</b> <sup>8</sup> Tsantali halbsüß, lieblich –mild	4,50 €	8,50 €
<b>Makedonikos</b> <sup>8</sup> Tsantali Trocken, geschmackvoller Abgang	4,70 €	8,80 €
<b>Samos</b> <sup>8</sup> Tsantali likörwein, edelsüß, würziges Aroma	5,40 €	9,90 €

### Roseweine

<b>Roseweinschorle</b> <sup>8</sup>	4,00 €	7,70€
<b>Amynteon</b> <sup>8</sup> Tsantali trocken, blumiges Aroma, angenehmer Abgang	4,70 €	8,80 €

### Rotweine

<b>Rotweinschorle</b> <sup>8</sup>	4,00 €	7,70€
<b>Imiglikos</b> <sup>8</sup> Tsantali halbsüß, lieblich –mild	4,50 €	8,50 €
<b>Nemea Spezial</b> <sup>8</sup> trocken, fruchtiges, aromatisches Bukett	4,70 €	8,80 €
<b>Mavrodafni</b> <sup>8</sup> Tsantali Likörwein, edelsüß, würziges Aroma	5,40 €	9,90 €
<b>Brut Dargent Piccolo</b> <sup>8</sup> Blancs Chardonnay brut, Schaumwein (Sekt)	Fl. 0,2 l	8,60 €
<b>Brut Dargent</b> <sup>8</sup> Blancs Chardonnay brut, Schaumwein (Sekt)	Fl. 0,75 l	23,90 €

### Aperitif

Martini dry Bianco <sup>8</sup>	5 cl	3,90 €
Campari <sup>1</sup>	5 cl	3,90 €

### Weinbrand

Metaxa 5* <sup>1</sup>	2 cl	3,50 €
Metaxa 7* <sup>1</sup>	2 cl	4,00 €
Metaxa 12* <sup>1</sup>	2 cl	5,00 €

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer  
und Bedienungsgeld

## Griechenland

# Qualitätsweine

### Kreta:

#### **Codex Kotsifali<sup>8</sup> 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                      5.20 €                      0,75 l                      18.50 €

### Peloponnes:

#### **Moschofilero<sup>8</sup> 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                      5.00 €                      0,75 l                      17.90 €

#### **Skouras Cuvee Prestige Rot<sup>8</sup>**

**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                      5.00 €                      0,75 l                      17.90 €

### Naoussa:

#### **Akakies<sup>8</sup>-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                      5.00 €                      0,75 l                      17.90 €

### Kavala / Drama:

#### **Château Julia Assyrtiko<sup>8</sup> 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                      5.90 €                      0,75 l                      20.40 €

#### **Mavro Provato<sup>8</sup> (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                      6.30 €                      0,75 l                      22.40 €

## Deutschland

### Pfalz:

#### **Grauburgunder >> Eins zu Eins<< Weingut Diehl<sup>8</sup>**

**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                      5.70 €                      0,75 l                      19.70 €

#### **Riesling >> Eins zu Eins<< Weingut Diehl<sup>8</sup>**

**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                      5.70 €                      0,75 l                      19.70 €

## **Bitters**

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

## **Liköre**

Amaretto	2 cl	2,70 €
Baileys <sup>1,9</sup>	2 cl	2,70 €
Sambuca	2 cl	2,70 €

## **Scotch Whiskey**

Jonny Walker Red Label	4 cl	4,60 €
------------------------	------	--------

## **Irish Whiskey**

Tullamore Dew	4 cl	4,90 €
---------------	------	--------

## **Spirituosen**

Ouso 10	2 cl	2,20 €
Flasche Ouso 10	70 cl	25,00 €
Flasche Ouso Plomari	20 cl	9,00 €
Helbing Kümmel	2 cl	2,50 €
Bismarck Korn	2 cl	2,50 €
Grappa <sup>8</sup>	2 cl	2,50 €
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	2,50 €
Havanna Club	4 cl	4,00 €
Bacardi Rum	4 cl	4,00 €
Absolut Wodka	4 cl	4,00 €
Gordon´s Dry Gin	4 cl	4,00 €

## **Longdrinks**

<b>Aperol spritz</b>		6,40 €
----------------------	--	--------

4 cl Aperol<sup>1,7</sup>, 6 cl Prosecco<sup>8</sup> und Soda.

<b>Screwdriver</b>		6,40 €
--------------------	--	--------

4 cl Absolut Wodka mit Orangensaft

<b>Campari – Orange</b>		6,40 €
-------------------------	--	--------

4 cl Campari<sup>1</sup> mit Orangensaft

<b>Bacardi-Cola oder Orange</b>		6,40 €
---------------------------------	--	--------

4 cl Bacardi mit Coca-Cola<sup>1,5,9</sup> oder Orangensaft

<b>Whisky-Cola</b>		6,40 €
--------------------	--	--------

4 cl Jonny Walker Red Label mit Coca-Cola<sup>1,5,9</sup>

<b>Wodka-Lemon oder Cola</b>		6,40 €
------------------------------	--	--------

4 cl Absolut Wodka mit Bitter Lemon<sup>7</sup> oder mit Coca-Cola<sup>1,5,9</sup>

<b>Gin-Tonic</b>		6,40 €
------------------	--	--------

4 cl Gordon´s Dry Gin mit Tonic Water<sup>7</sup>

<b>Ouzo-Cola</b>		6,40 €
------------------	--	--------

4 cl Ouso mit Coca-Cola<sup>1,5,9</sup>

<b>Liakada ( Sonnenschein)</b>		6,40 €
--------------------------------	--	--------

4 cl Ouso mit Orangensaft und Grenadine<sup>1</sup>

<b>Metaxa Sun Ginger</b>		6,40 €
--------------------------	--	--------

4 cl Metaxa 5\*<sup>1</sup> mit Ginger Ale<sup>1</sup>

<b>Havanna Cola</b>		6,40 €
---------------------	--	--------

4 cl Havanna Club mit Coca-Cola<sup>1,5,9</sup>

## 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