

## *Suppen*

<b>Knoblauchsuppe<sup>d</sup></b> mit Ei	4,20
<b>Gigantes</b> griechische Bohnensuppe	4,00
<b>Juwarlakia<sup>a</sup></b> Hackklößchensuppe griechische Art	4,20
<b>Tomatensuppe<sup>d</sup></b>	4,00

## *Kalte Vorspeisen*

<b>Tzatziki<sup>d</sup></b>	3,50
<b>Taramosalata<sup>b, m</sup></b>	4,90
<b>Knoblauchcreme<sup>d</sup></b> mit geröstetem Brot	4,40
<b>Oliven<sup>2, m</sup></b>	4,40
<b>Peperoni<sup>2, 5</sup></b>	3,30
<b>Feta</b> Natur in Olivenöl	5,50
<b>Gigantes</b> Bohnensalat in Tomatensauce	4,50
<b>Dolmadakia</b> Weinblätter mit Reisfüllung	4,50
<b>Oktopus-Salat</b> in Zitronen-Essig-Olivenöl	8,20
<b>Gemischte Vorspeisenplatte<sup>b, d, m, n</sup></b>	12,90

## Warme Vorspeisen

<b>Knoblauchbrot<sup>i</sup></b>	2,00
<b>Saganaki<sup>a, i</sup></b> Feta, paniert und gebraten	6,50
<b>Feta gegrillt</b> im Tontopf	6,50
<b>Skotakia</b> gebratene Leber griechische Art	6,20
<b>Zucchini<sup>a, i</sup></b> in Knoblauch gebraten	5,50
<b>Scampi Potamia</b> in Knoblauchöl gebraten	7,90
<b>Auberginen Imam</b>	6,20

## Salate & Vegetarisches

<b>Großer gemischter Salat</b> mit Weißkohl	6,00
<b>Griechischer Bauernsalat</b> mit Feta	6,50
<b>Kawos Salat</b> mit Thunfisch, Gouda <sup>1, d</sup> , Schinken und Ei	7,00
<b>Gefüllte Champignons</b> mit Gouda <sup>1, d</sup> überbacken, dazu Salat	7,20
<b>Paprika</b> gefüllt mit Reis und mit Gouda <sup>1, d</sup> überbacken	6,50
<b>Broccoli oder Spinat</b> in Knoblauch-Weinsauce mit Gouda <sup>1, d</sup> überbacken	7,50
<b>Salat mit gegrillten Putenstreifen</b>	8,00

## Griechische Spezialitäten

<b>Gyros</b> vom Drehspieß, dazu Pommes oder Reis und Salat vorweg	10,50
<b>Souvlaki</b> Schweinefilet am Spieß, dazu Pommes oder Reis und Salat vorweg	12,50
<b>Parga-Teller</b> Gyros und Souvlaki, dazu Pommes oder Reis und Salat vorweg	13,50
<b>Hirtenspieß</b> mit Gouda <sup>l, d</sup> überbacken, dazu Pommes oder Reis und Salat vorweg	11,90
<b>Putenfilet am Spieß</b> dazu Pommes oder Reis und Salat vorweg	11,90
<b>Arni Lamm am Spieß</b> dazu Pommes oder Reis und Salat vorweg	16,50
<b>Paidakia</b> Lammkoteletts, dazu Pommes oder Reis und Salat vorweg	16,50
<b>Levkojotiko</b> Lammspieß und Lammkoteletts, dazu Pommes oder Reis und Salat vorweg	16,50
<b>Arni Lammfilet</b> in Knoblauch oder auf Knoblauch-Weinsauce, dazu Pommes oder Reis und Salat vorweg	18,90

## Griechische Spezialitäten

<b>Bifteki<sup>a, d</sup></b> Hacksteak, dazu Pommes oder Reis und Salat vorweg	<b>9,90</b>
<b>Bifteki mit Gouda überbacken<sup>a, d</sup></b> dazu Pommes oder Reis und Salat vorweg	<b>10,50</b>
<b>Bifteki gefüllt mit Feta<sup>a, d</sup></b> dazu Pommes oder Reis und Salat vorweg	<b>10,90</b>
<b>Bifteki gefüllt mit Gouda<sup>a, d</sup></b> dazu Pommes oder Reis und Salat vorweg	<b>10,50</b>
<b>Suzukakia<sup>a, d</sup></b> Hackröllchen, dazu Pommes oder Reis und Salat vorweg	<b>9,90</b>
<b>Grill-Teller</b> dazu Pommes oder Reis und Salat vorweg	<b>14,50</b>
<b>Filetmedaillons</b> mit Zwiebeln, Champignons und Paprika, dazu Pommes oder Reis und Salat vorweg	<b>15,50</b>
<b>Nicos-Teller</b> gemischte Fleischsorten, dazu Bratkartoffeln, Gemüse und Salat vorweg	<b>16,90</b>
<b>Grill-Platte</b> aus verschiedenen Fleischsorten, dazu Pommes, Kroketten oder Reis, Tzatziki und bunter Salat vorweg	
für 2 Personen	<b>29,90</b>
für jede weitere Pers.	<b>13,90</b>

## *Steaks vom Lavastein-Grill*

<b>Lammsteak</b> mit Zwiebeln, Champignons und Paprika dazu gebackene Kartoffel oder Pommes und Salat vorweg	17,90
<b>Putensteak</b> mit Zwiebeln, Champignons und Paprika dazu gebackene Kartoffel oder Pommes und Salat vorweg	14,90
<b>Rumpsteak</b> dazu gebackene Kartoffel oder Pommes und Salat vorweg	18,90
<b>Pfeffersteak<sup>i, d</sup></b> vom Rind dazu Pommes oder Kroketten und Salat vorweg	19,90

## *Aus dem Tentopf*

<b>Gyros in Metaxasauce<sup>d, i</sup></b> mit Gouda überbacken, dazu Pommes oder Kroketten und Salat vorweg	13,50
<b>Mousaka<sup>a, d, i</sup></b> Auflauf mit Auberginen, Zucchini, Kartoffeln und Hackfleisch, überbacken mit Bechamelcreme und Salat vorweg	11,90
<b>Kokkinisto</b> Filetfleisch mit grünen Bohnen, Okras oder dicke Bohnen, dazu Brot und Salat vorweg	12,90
<b>Juwetsi</b> Filetfleisch, dazu überbackene griechische Nudeln und Salat vorweg	12,90
<b>Stifado</b> Filetfleisch mit Zwiebeln, dazu Brot und Salat vorweg	13,50

## *Fisch*

<b>Sardellen</b> gebraten, dazu Brot und vorweg Salat	9,90
<b>Kalamaris<sup>a,i</sup></b> gebratene Tintenfische, dazu Brot und vorweg Salat	13,90
<b>Kalamaris gefüllt<sup>a,i</sup></b> mit Krabben, Feta und Gemüse, dazu Brot und vorweg Salat	16,90
<b>Scampis Amoudia</b> mit Gemüse, in Tomatensauce gebraten, dazu Brot und vorweg Salat	16,90
<b>Rotbarschfilet</b> dazu Bratkartoffeln und vorweg Salat	12,50
<b>Schollenfilet</b> mit Krabben und Speck gebraten, dazu Bratkartoffeln und vorweg Salat	13,50
<b>Forelle</b> gebraten oder gegrillt, dazu Bratkartoffeln und vorweg Salat	15,90
<b>Dorade Royale</b> gebraten oder gegrillt, dazu Bratkartoffeln und vorweg Salat	16,90

## Regionale Küche

<b>Schweineschnitzel<sup>a, i</sup></b> paniert, mit Zwiebeln, Champignons und Paprika, dazu Pommes oder Reis und Salat vorweg	12,50
<b>Putenschnitzel<sup>a, i</sup></b> paniert, mit Zwiebeln, Champignons und Paprika, dazu Pommes oder Reis und Salat vorweg	13,90
<b>Leber</b> gebraten mit Zwiebeln, Champignons und Paprika, dazu Pommes oder Reis und Salat vorweg	11,50
<b>Zwei gebackenen Hähnchenkeulen</b> dazu Pommes oder Reis und Salat vorweg	10,50
<b>Filetspitzen in Sahnesauce<sup>d, i</sup></b> mit Champignons, dazu Pommes und Salat vorweg	14,50
<b>Omelette<sup>a</sup></b> mit frischen Champignons oder mit Feta	7,40
<b>Bauernfrühstück<sup>a</sup></b>	7,90

## Pizza

<b>Thunfisch</b> mit Zwiebeln	8,50
<b>Gyros</b> mit Zwiebeln, dazu Tzatziki	8,90
<b>Salami und Schinken<sup>2, 3, k</sup></b>	8,50

## *Eis & Dessert*

<b>Eisbecher<sup>1, d</sup></b> mit Früchten und Sahne	4,00
<b>Eis &amp; Heiß<sup>1, d</sup></b> mit Himbeeren oder Schokosauce	4,00
<b>Halvas<sup>f, h</sup></b> mit Vanilleeis und Schokosauce	3,50
<b>Joghurt<sup>d</sup></b> mit Honig und Walnüssen	3,50

## *Heisse Getränke*

<b>Tasse Kaffee Créma</b>	2,30
<b>Mokka</b> Griechischer Kaffee	2,70
<b>Espresso</b>	2,10
<b>Cappuccino</b>	2,90
<b>Latte Macchiato</b>	3,50
<b>Milchkaffee</b>	3,50
<b>Heiße Schokolade</b> mit Sahne	3,00
<b>Glas Tee</b>	2,00
<b>Rum-Grog</b>	4,00
<b>Wein-Grog</b>	3,80

## *Liköre*

<b>Eierlikör</b>	2 cl	2,40
<b>Baileys<sup>1</sup></b>	2 cl	2,60
<b>Amaretto</b>	2 cl	2,40
<b>Sherry</b>	2 cl	2,40

## *Weinbrand*

<b>Metaxa 5 *****<sup>1</sup></b>	2 cl	2,60
<b>Metaxa Ceramic<sup>1</sup></b>	2 cl	4,40



## *Frisch Gezapft*

	0,3 l	0,4 l
Jever Pilsener	2,80	3,10
Astra Pils	2,80	3,10
Duckstein	3,10	
Rixdorfer Fassbrause	2,50	
Alsterwasser	2,80	3,10

## *Flaschenbier*

Beck's Gold	0,33 l	2,70
Beck's alkoholfrei	0,33 l	2,70
Paulaner Weizenbier oder alkoholfrei	0,50 l	3,90

## *Spirituesen*

Ouzo	2 cl	1,60
Weizenkorn	2 cl	2,20
Helbing	2 cl	2,40
Aalborg Jubiläums Aquavit	2 cl	2,60
Underberg (Fläschchen)	2 cl	2,60
Jägermeister	2 cl	2,40
Fernet Branca	2 cl	2,40
Martini	2 cl	2,40
Absolut Wodka	2 cl	2,60
Sambuca	2 cl	2,60
Sierra Tequila	2 cl	2,60
Brauner Rum	2 cl	2,40
Bacardi	2 cl	2,40
Whisky Scotch Ballantines <sup>1</sup>	2 cl	2,60

## *Longdrinks*

Gordon Gin mit Tonic <sup>11</sup>	4 cl	5,50
Campari <sup>1</sup> mit Orangensaft	4 cl	4,90
Havana Club mit Cola <sup>1,10</sup>	4 cl	5,50

## *Alkoholfreie Getränke*

Coca-Cola <sup>1,10</sup> , Fanta <sup>1,3</sup> , Sprite, Flasche	0,2 l	2,40
Coca-Cola <sup>1,10</sup> , Fanta <sup>1,3</sup> , Sprite	0,4 l	3,00
Spezi <sup>1,10</sup>	0,3 l	2,60
Spezi <sup>1,10</sup>	0,4 l	3,00
Magnus Mineralwasser, Flasche	0,25 l	2,40
Magnus Mineralwasser, Flasche	0,75 l	4,90
Tonic <sup>11</sup> , Flasche	0,2 l	2,60
Bitter Lemon <sup>3,11</sup> , Flasche	0,2 l	2,60
Ginger Ale <sup>1,11</sup> , Flasche	0,2 l	2,60
Apfelsaft	0,2 l	2,50
Orangensaft	0,2 l	2,50
Johannisbeersaft	0,2 l	2,50
Apfelschorle	0,3 l	2,60
Apfelschorle	0,4 l	3,00
Ki-Ba Kirsch-Banane	0,2 l	2,70
Fruchtschorle nach Wahl	0,4 l	3,80
Vita-Malz <sup>1</sup> , Flasche	0,33 l	2,70

## Griechische Offene Weine

	Glas 0,1 l	Krug 0,25 l	Krug 0,5 l
<b>Mavrodaphne</b> rot, edelsüß	2,70	4,90	8,50
<b>Imiglikos</b> rot/weiß, lieblich	2,20	3,90	6,90
<b>Landwein</b> rot/weiß, trocken	2,20	3,90	6,90
<b>Roséwein</b> trocken	2,20	3,90	6,90
<b>Samos</b> weiß, edelsüß	2,70	4,90	8,50
<b>Retsina</b> weiß, geharzt	2,20	3,90	6,90
<b>Weinschorle</b> mit Wein nach Wahl	0,40 l		4,20
<b>Imiglikos Naousa</b> rot, halbsüß, Flasche	0,75 l		13,90

## *Sekt*

Glas Sekt	0,1 l	3,40
Flasche Sekt	0,75 l	18,90

## Griechische Flaschenweine

	Glas	Flasche
<b>Kouros weiß</b> Ein Wein von schimmernder goldgelber Farbe. Er hat ein intensives, angenehmes Aroma, das die Noten der einheimischen Blumen, der Pfirsiche, der Aprikosen und der Honigmelone in sich birgt.	0,2 l 4,60	0,75 l 14,90
<b>Chalkidikis Sauvignon weiß</b> Sortenreiner Topikos Weißwein, aus der grünen Halbinsel Chalkidiki, gekeltert zu 100% aus den Traubensorten Sauvignon Blanc. Hellgelb in der Farbe, mit smaragd-grünem Schimmern, mit eigenartigem, fruchtigem Aroma, das an Ananas, Aprikosen und grünem Oliven erinnert.	5,20	16,90
<b>Tsantali Chardonnay weiß</b> Die südöstlich auf das Meer ausgerichteten Hänge des Berges Ismaros in Maronia (Thraki), sind die Heimat der Trauben für diesen Wein. Leuchtende, grüngelbe Farbe, duftend nach vollreifen Früchten und Honigmelone mit verführerischem Nachgeschmack. Körperreich und wunderbar säurig im Geschmack.	5,50	18,90
<b>Kouros rot</b> Ein Wein von tiefer kirschrubinroter Farbe, mit einem klar komponiertem Aroma, was anfänglich eine dezente Note von Vanille, des neuen Holzes der Wälder Alier und Never zur Geltung kommen lässt und weiterhin das Bouquet eines wohlgereiften roten Agiorgitiko entfaltet.	4,60	14,90
<b>Rapsani rot</b> Qualitätswein aus den autochthonen Rebsorten Xinomavro, Krasato und Stavroto, von den Hängen des Götterberges Olympos, reift ein Jahr lang in Eichenholzfässern (Barriques / Barelia). Rapsani ist purpurrot in der Farbe, bouquetereich mit Aromen getrocknete Früchte, gehaltvoll und geschmeidig im Geschmack.	5,20	16,90
<b>Tsantali Merlot Bio rot</b> Dieser Topikos Wein reift auf den Hügeln der Halbinsel Chalkidiki in der Nähe des kristallgrünen Meeres. Lebhaftes, tiefrote Farbe, elegantes Rebsortenaroma, duftend nach getrockneten Pflaumen dahinter Holz- und Vanillenoten. Vollmundig, elegant und ausgewogen im Geschmack.	5,50	18,90

# Mittagstisch

*Dienstag bis Freitag von 12.00 - 14.30 Uhr*

<b>Gyros</b> vom Drehspieß, dazu Pommes oder Reis und Salat vorweg	7,00
<b>Gyros in Metaxasauce<sup>d,i</sup></b> mit Gouda überbacken, dazu Pommes oder Kroketten und Salat vorweg	8,20
<b>Souvlaki</b> Schweinefilet am Spieß, dazu Pommes oder Reis und Salat vorweg	8,20
<b>Putenfilet am Spieß</b> dazu Pommes oder Reis und Salat vorweg	7,90
<b>Hirtenspieß<sup>1,d</sup></b> überbacken mit Gouda, dazu Pommes oder Reis und Salat vorweg	7,90
<b>Bifteki<sup>a,d</sup></b> Hacksteak, dazu Pommes oder Reis und Salat vorweg	7,00
<b>Bifteki gefüllt mit Feta<sup>a,d</sup></b> dazu Pommes oder Reis und Salat vorweg	7,50
<b>Bifteki überbacken mit Gouda<sup>a,1,d</sup></b> dazu Pommes oder Reis und Salat vorweg	7,50
<b>Suzukakia<sup>a,d</sup></b> Hackröllchen, dazu Pommes oder Reis und Salat vorweg	7,00
<b>Filetmedaillons</b> mit Zwiebeln, Champignons und Paprika, dazu Pommes oder Reis und Salat vorweg	9,50

# Mittagstisch

*Dienstag bis Freitag von 12.00 - 14.30 Uhr*

<b>Leber</b>	7,90
gebraten mit Zwiebeln, Champignons und Paprika, dazu Pommes oder Reis und Salat vorweg	
<b>Putenschnitzel</b>	8,50
paniert <sup>a, i</sup> , mit Zwiebeln, Champignons und Paprika dazu Pommes oder Reis und Salat vorweg	
<b>Schweineschnitzel</b>	8,00
paniert <sup>a, i</sup> , mit Zwiebeln, Champignons und Paprika dazu Pommes oder Reis und Salat vorweg	
<b>Filetspitzen in Sahnesauce<sup>d, i</sup></b>	9,50
mit Champignons, dazu Pommes und Salat vorweg	
<b>Lamm am Spieß</b>	9,80
dazu Pommes oder Reis und Salat vorweg	
<b>Paidakia</b>	9,50
Lammkoteletts, dazu Pommes oder Reis und Salat vorweg	
<b>Rotbarschfilet</b>	8,20
dazu Bratkartoffeln und Salat vorweg	
<b>Schollenfilet</b>	9,20
mit Krabben und Speck gebraten, dazu Bratkartoffeln und Salat vorweg	
<b>Kalamaris<sup>a, i</sup></b>	8,50
gebratene Tintenfische, dazu Brot und Salat vorweg	

# TAVERNA *Nico*

Griechische Spezialitäten und internationale Küche

## Öffnungszeiten

Dienstag bis Sonntag 12.00 - 15.00 Uhr (Küche bis 14.30 Uhr)  
und 17.00 - 23.00 Uhr (Küche bis 22.00 Uhr)

Montag Ruhetag (außer an Feiertagen)

## Mittagstisch

Dienstag bis Freitag von 12.00 - 14.30 Uhr

Hauptstraße 35-37 • 25462 Rellingen • Tel.: 04101 - 37 93 84

[www.taverna-nico.de](http://www.taverna-nico.de)

ZUTATEN UND STOFFE, DIE ALLERGIEN UND UNVETRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN

a	EIER
b	FISCH
c	KREBSTIERE
d	MILCH
e	SELLERIE
f	SESAMSAMEN
g	SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE
h	ERDNÜSSE
i	GLUTENHALTIGES GETREIDE
j	LUPINE
k	SCHALENFRÜCHTE
l	SENF
m	SOJABOHNEN
n	WEICHTIERE

ERLÄUTERUNGEN ZU DEN ZUSATZSTOFFEN

1	MIT FARBSTOFF
2	MIT KONSERVIERUNGSSTOFF
3	MIT ANTIOXYDATIONSMITTEL
4	MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER
5	GESCHWEFELT
6	GESCHWÄRZT
7	GEWACHST
8	SÜSSUNGSMITTEL
9	PHOSPHAT
10	COFFEINHALTIG
11	CHININHALTIG