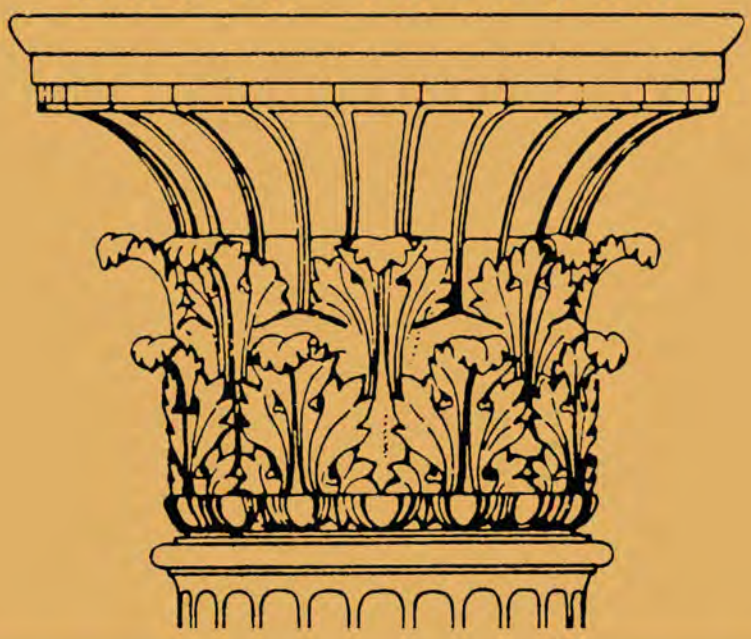
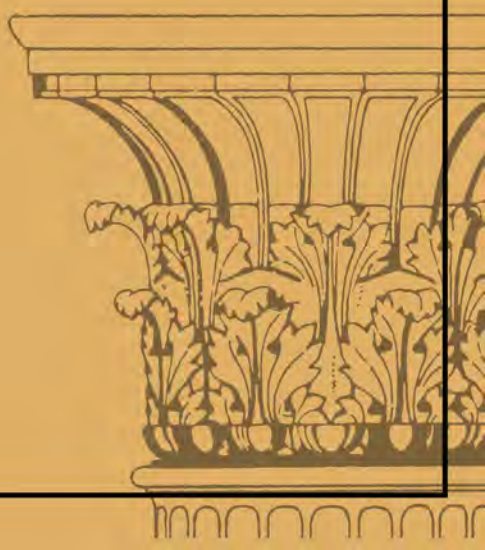
SINCE 1997

COSTAS

GREEK TAVERNA



SPEISEKARTE



Liebe Gäste,

herzlich willkommen in der Costas Taverna! Seit über 25 Jahren ist es unsere Leidenschaft, Sie mit der authentischen griechischen Küche und Gastfreundschaft zu begeistern.

Unser Team freut sich, Sie in unserer gemütlichen Taverne willkommen zu heißen, die mit viel Liebe zum Detail gestaltet wurde. Hier verschmelzen Tradition und Moderne zu einem unverwechselbaren Erlebnis. Wir servieren Ihnen vielseitige Gerichte nach bewährten Familienrezepten, die aus sorgfältig ausgewählten und frischen Zutaten zubereitet werden. Unsere Spezialitäten reichen von raffinierten Vorspeisen und frischen Fisch- und Fleischgerichten bis hin zu einzigartigen Lamm- und Kalbfleischkreationen.

Wir sind stolz darauf, Ihnen erlesene Weine aus Griechenland und anderen internationalen Anbaugebieten anzubieten, die perfekt zu unseren Speisen harmonieren. Lassen Sie sich von der griechisch-mediterranen Küche verwöhnen und genießen Sie die herzliche Atmosphäre unseres Hauses, die jede Mahlzeit zu einem besonderen Moment macht.

Es ist unser Wunsch, dass Sie sich bei uns wie zu Hause fühlen. Deshalb setzen wir alles daran, Ihren Aufenthalt bei uns so angenehm wie möglich zu gestalten. Lassen Sie sich überraschen und genießen Sie Stunden voller Genuss und Lebensfreude.

Kalí órexi!

Ihr Team der Costas Greek Taverna



APERITIFS

OUZO AUF EIS MIT EISWASSER Ouzo on Ice with Iced Water The classic Greek aperitif, served chilled with water for a refreshing taste.	4cl	3,00
SELBSTGEMACHTER ROTER OUZO Homemade Red Ouzo A unique twist on traditional ouzo, infused with a homemade recipe.	4cl	4,50
TSIPOURO IDOMIKO A traditional Greek spirit made from distilled grape pomace.	4cl	4,50
HUGO PROSECCO | HOLUNDER | MINZE A delightful blend of Prosecco, elderflower, and mint—light and refreshing.	0,3l	7,90
APEROL SPRITZ The Italian classic with Prosecco and Aperol, perfect for a sunny day.	0,3l	7,90
LILLET WILD BERRY A fruity cocktail with Lillet and wild berries, served chilled.	0,3l	7,90
VODKA BITTER LEMON [10] Vodka with bitter lemon, served on ice.	0,3l	6,90
WHISKEY COLA [1,9] Whiskey with cola, served on ice.	0,3l	6,90
PROSECCO A sparkling Italian wine, perfect for celebrations.	0,1l	5,90
CHAMPAGNER PICCOLO MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL A luxurious choice for special occasions.	0,2l	29,00
BAILEYS The creamy Irish liqueur with a smooth, sweet flavor.	4cl	4,90
CAMPARI AUF EIS MIT ORANGE Campari on Ice with Orange A bitter-sweet Italian aperitif served over ice.	4cl	6,50
SAMBUCA A sweet Italian anise-flavored liqueur.	4cl	4,50
RAMAZZOTTI A classic Italian herbal liqueur.	4cl	3,90
GRAPPA An Italian spirit distilled from grape pomace.	4cl	3,90



KALTE VORSPEISEN / COLD APPETIZERS

1 OLIVEN 4,90
Schwarze Oliven eingelegt in Olivenöl und Essig.
Black olives marinated in olive oil and vinegar. A simple and flavorful start to your meal.

4 DOLMADAKIA 8,50
Vier mit Reis gefüllte Weinblätter, dazu etwas Tzatziki.
Four grape leaves stuffed with rice, served with a side of tzatziki.

6 MELITSANOSALATA 7,50
Auberginensalat mit Knoblauch.
Greek eggplant salad flavored with garlic.

7 TZATZIKI[2] 5,90
Die beliebteste Vorspeise Griechenlands.
The most popular Greek appetizer: yogurt with cucumber, garlic, and herbs.

8 TARAMA[1,2] 7,50
Fischrogen verfeinert mit Olivenöl und Zitrone.
A smooth fish roe spread, enhanced with olive oil and lemon.

9 OKTOPUSSALAT 15,50
Oktopus angemacht mit Essig und Olivenöl.
Octopus marinated with vinegar and olive oil.

10 KALAMARISALAT 11,50
Tintenfischringe mit Essig und Olivenöl abgeschmeckt.
Squid rings seasoned with vinegar and olive oil.

11 MEERESFRÜCHTESALAT [1,2] 17,50
Ein Querschnitt von Meeresfrüchten: Oktopus, Kalamari, Shrimps, Tarama, Grünschalenmuscheln.
A mix of seafood including octopus, calamari, shrimps, and mussels, paired with tarama.

13 FETA [2] 9,50
Griechischer Schafskäse mit Oliven und Peperoni.
Traditional Greek feta cheese served with olives and peppers.

14 ROTE BEETE 7,50
Frisch eingelegt in Essig und Olivenöl, verfeinert mit Knoblauch.
Fresh beets marinated in vinegar and olive oil, finished with a hint of garlic.

15 KTIPITI 8,50
Pikante Schafskäsecreme, abgeschmeckt mit Paprika.
A spicy feta cheese spread flavored with paprika.

16 MEZES 17,50
Ein Querschnitt aus verschiedenen Vorspeisen, dazu ein traditioneller Ouzo.
A selection of various appetizers, served with a traditional ouzo.

16V VEGETARISCHE MEZES 17,50
Ein Querschnitt aus verschiedenen vegetarischen Vorspeisen, dazu ein traditioneller Ouzo.
A selection of various vegetarian appetizers, served with a traditional ouzo.



WARME VORSPEISEN / WARM APPETIZERS

21 GARNELEN 11,50
6 Stück paniert, mit Cocktailsauce.
Six breaded shrimp served with a tangy cocktail sauce.

22 SCAMPI 11,50
2 gebratene Scampi mit Ratatouille oder frischem Salat.
Two grilled scampi served with ratatouille or fresh salad.

23 ZUCCHINISCHEIBEN 8,50
In Teig goldgelb gebraten, dazu etwas Tzatziki.
Golden-fried zucchini slices, served with tzatziki.

24 AUBERGINENSCHEIBEN 8,50
In Teig goldgelb gebraten, dazu etwas Tzatziki.
Golden-fried eggplant slices, served with tzatziki.

25 PAPOUSAKI 11,50
Gefüllte Auberginenscheiben mit Hackfleisch, überbacken mit Schafskäse.
Eggplant slices stuffed with minced meat and baked with feta cheese.

26 PAPRIKA FLORINI 8,50
Zwei mit Schafskäse gefüllte milde rote Paprika aus dem Backofen.
Two mild red peppers stuffed with feta cheese and baked in the oven.

27 GEGRILLTE PEPERONIS 8,50
Mit Knoblauch verfeinert.
Grilled peppers refined with garlic.

28 HALLOUMI 9,50
Zypriotischer Hartkäse, gegrillt.
Grilled Cypriot hard cheese.

29 CHAMPIGNONS, GEFÜLLT 9,50
Frische Champignons gefüllt mit Schinkenwürfeln in Cassis Sauce, mit Käse überbacken.
Fresh mushrooms filled with ham cubes, baked in cassis sauce with cheese.

30 DOLMADAKIA 10,50
4 gefüllte Weinblätter in Zitronencremesauce nach original griechischem Rezept.
Four grape leaves stuffed with rice in a lemon cream sauce, prepared the traditional Greek way.

31 SAGANAKI 10,90
Panierter Schafskäse, gebraten.
Breaded and pan-fried feta cheese.

31H SAGANAKI MIT HONIG 11,50
Knusprig gebratener Schafskäse, serviert mit Honig und geröstetem Sesam.
Crispy fried feta cheese, served with honey and toasted sesame.

32 FETA IM OFEN GEBACKEN[2] 10,90
Schafskäse mit Zwiebeln, im Ofen gebacken.
Feta cheese baked with onions in the oven.

33 ANGINARES 8,50
Artischockenherzen mit Olivenöl und Zitrone aus dem Backofen.
Oven-baked artichoke hearts dressed with olive oil and lemon.

34 TIROPITAKIA 8,50
Drei Blätterteigtaschen gefüllt mit Schafskäse, serviert mit Tzatziki.
Three filo pastry pockets filled with feta cheese, served with tzatziki.

35 SPANAKOPITAKIA 8,50
Drei Blätterteigtaschen gefüllt mit Spinat, serviert mit Tzatziki.
Three filo pastry pockets filled with spinach, served with tzatziki.

36 OKTOPUS SCARA 16,90
Oktopus gegrillt mit Olivenöl und Zitrone.
Grilled octopus seasoned with olive oil and lemon.

37 KNOBLAUCHBROT 4,50
Frisches Brot mit einer köstlichen Knoblauchbutter.
Fresh bread with delicious garlic butter.



SALATE / SALADS

39 GRÜNER SALAT 5,90
Frischer Eisbergsalat mit Essig und Olivenöl.
Fresh iceberg lettuce dressed with olive oil and vinegar.

40 BAUERNSALAT [2] 14,90
Verschiedene Blattsalate, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Peperoni und Schafskäse.
A mix of leafy greens, tomatoes, cucumbers, onions, olives, peppers, and feta cheese.

41 ATTIKA SALAT [2] 15,90
Frischer bunter Salat mit gegrillten Putenstreifen und Käse, wahlweise mit Dressing oder Vinaigrette.
Colorful fresh salad with grilled turkey strips and cheese, served with your choice of dressing or vinaigrette.

42 TOMATENSALAT 6,90
Mit Oliven, Peperoni und Zwiebeln.
Juicy tomatoes with olives, peppers, and onions, drizzled with olive oil.

VOM GRILL / FROM THE GRILL

45 GYROS 16,90
Nach dem Originalrezept, dazu Tomatenreis und Pommes frites.
Marinated pork slices, served with tomato rice and French fries.

46 LEBER 16,90
Rinderleber mit Röstzwiebeln, dazu Tomatenreis und Pommes frites.
Tender beef liver with roasted onions, served with tomato rice and French fries.

47 SUFLAKI CHORIATIKO 16,50
3 kleine Suflaki vom Holzspieß, dazu Tomatenreis und Pommes frites.
Three small meat skewers, served with tomato rice and French fries.

48 SUFLAKI 16,50
2 köstliche Fleischspieße, dazu Tomatenreis und Pommes frites.
Two flavorful meat skewers, served with tomato rice and French fries.

49 SUZUKI 16,50
Herzhafte Mettbällchen, dazu Tomatenreis und Pommes frites.
Savory Greek meatballs, served with tomato rice and French fries.

50 HÄHNCHENFILET 19,90
Gegrillt, dazu Tomatenreis und Pommes frites.
Grilled chicken fillet, served with tomato rice and French fries.

51 BIFTEKI 17,90
Hackfleisch gefüllt mit Schafskäse, dazu Tomatenreis und Pommes frites.
Minced meat stuffed with feta cheese, served with tomato rice and French fries.

52 3 SCHWEINESTEAKS 16,90
Gegrillt, dazu Tomatenreis und Pommes frites.
Grilled pork steaks, served with tomato rice and French fries.

53 SCHWEINEFILET 18,90
3 Schweinefiletmedaillons nach griechischer Art, dazu Tomatenreis und Pommes frites.
Three pork fillet medallions cooked Greek-style, served with tomato rice and French fries.

54 SCHWEINEFILETRÖLLCHEN 19,50
Am Spieß, gefüllt mit Schafskäse, dazu Tomatenreis und Pommes frites.
Pork rolls stuffed with feta cheese, grilled on skewers, and served with tomato rice and French fries.

55 RIPPCHEN GEGRILLT 17,50
Mit einem kleinen Bauernsalat, dazu Tomatenreis und Pommes frites.
Juicy pork ribs with a small farmers' salad, served with tomato rice and French fries.

56 2 PUTENSPIEßE 18,50
Mit gebratenem Gemüse und Butterreis.
Turkey skewers with sautéed vegetables and buttered rice.



LAMM VOM GRILL / LAMB FROM THE GRILL

60 LAMMRÜCKENSTEAK 29,90
Zartrosa gegrillt, mit grünen Bohnen und Folienkartoffel.
Tender, medium-rare grilled lamb back steak with green beans and a baked potato.

61 LAMMKOTELETT 32,90
4 Stück mit grünen Bohnen und griechischen Backkartoffeln.
Four grilled lamb chops with green beans and Greek roasted potatoes.

62 LAMMFILET 32,90
Zartrosa gegrillt, mit grünen Bohnen und griechischen Backkartoffeln.
Juicy, medium-rare lamb fillets served with green beans and Greek roasted potatoes.

63 LAMMSPIEß 32,90
Mit frischem Gemüse, Pommes frites oder Folienkartoffel.
Grilled lamb skewer paired with fresh vegetables, French fries, or a baked potato.

64 LAMMPLATTE 35,90
1 Lammspieß, 2 Lammkoteletts, 2 Lammfilets, frisches Gemüse, dazu Folienkartoffel.
A combination of lamb skewer, lamb chops, and lamb fillets, served with fresh vegetables and a baked potato.

KLASSISCHE STEAKS / CLASSIC STEAKS

69 RUMPSTEAK CA. 250G 32,90
Mit frischem Gemüse, dazu Folienkartoffel.
A tender rump steak served with fresh vegetables and a baked potato.

70 PFEFFERSTEAK CA. 250G 32,90
Mit frischem Gemüse, dazu Folienkartoffel.
Juicy steak seasoned with pepper sauce, served with fresh vegetables and a baked potato.



ÜBERBACKENES / OVEN-BAKED DISHES

81 SUFLAKI 19,50
Mit Metaxasauce und Edamerkäse[1] überbacken[2], dazu Tomatenreis und Pommes frites.
Souvlaki baked with Metaxa sauce and Edam cheese, served with tomato rice and French fries.

82 HÄHNCHENFILET 21,50
Mit Metaxasauce und Edamerkäse[1] überbacken[2], dazu Tomatenreis und Pommes frites.
Chicken fillet baked with Metaxa sauce and Edam cheese, served with tomato rice and French fries.

83 BIFTEKI 19,90
Mit Metaxasauce und Edamerkäse[1] überbacken[2], dazu Tomatenreis und Pommes frites.
Bifteki baked with Metaxa sauce and Edam cheese, served with tomato rice and French fries.

84 GYROS 19,50
Mit Metaxasauce und Edamerkäse[1] überbacken[2], dazu Tomatenreis und Pommes frites.
Gyros baked with Metaxa sauce and Edam cheese, served with tomato rice and French fries.

85 SUZUKI 19,50
Mit Metaxasauce und Edamerkäse[1] überbacken[2], dazu Tomatenreis und Pommes frites.
Greek meatballs baked with Metaxa sauce and Edam cheese, served with tomato rice and French fries.

86 SCHWEINEFILET 20,50
Mit Metaxasauce und Edamerkäse[1] überbacken[2], dazu Tomatenreis und Pommes frites.
Pork fillet medallions baked in Metaxa sauce with Edam cheese, served with tomato rice and French fries.

87 SCHWEINESTEAK 19,50
Mit Metaxasauce und Edamerkäse[1] überbacken[2], dazu Tomatenreis und Pommes frites.
Grilled pork steak topped with Metaxa sauce and Edam cheese, served with tomato rice and French fries.

Auf Wunsch können auch andere Gerichte mit Metaxasauce und Edamerkäse überbacken werden.
Upon request, other dishes can also be topped with Metaxa sauce and Edam cheese.



GRILLPLATTEN / MIXED GRILL PLATTERS

76 BAUERNPLATTE 19,50
1 Suflaki, Gyros, dazu Tomatenreis und Pommes frites.
A mix of souvlaki and gyros, served with tomato rice and French fries.

77 OUZO-PLATTE 21,90
2 Suzuki, 1 Suflaki, Gyros, dazu Tomatenreis und Pommes frites, mit einem Glas Ouzo.
Two suzuki, one souvlaki, and gyros, served with tomato rice and French fries, plus a complimentary ouzo.

78 FILETPLATTE 19,90
1 Schweinefilet, Gyros, dazu Tomatenreis und Pommes frites.
A combination of pork fillet medallions and gyros, served with tomato rice and French fries.

79 GRILLPLATTE 22,90
1 Lammkotelett, 1 Suflaki, 1 kleines Steak, 1 Schweinefilet, Gyros, dazu Tomatenreis und Pommes frites.
A selection of lamb chop, souvlaki, small steak, small pork fillet, and gyros, served with tomato rice and French fries.

80 BIFTEKI-PLATTE 20,90
1 Bifteki, Gyros, dazu Tomatenreis und Pommes frites.
A combination of bifteki and gyros, served with tomato rice and French fries.

VEGETARISCHE GERICHTE / VEGETARIAN DISHES

88 KRETANISCHER KARTOFFELAUFLAUF 8,90
Gebackene Kartoffelscheiben mit einer Käsecreme überbacken.
Oven-baked potato slices layered with a creamy cheese sauce.

89 ZUCCHINI-TOMATENAUFLAUF 10,50
Gebratene Zucchini- und Tomatenscheiben mit Fetakäse überbacken. Wahlweise auch mit Auberginen.
Grilled zucchini and tomato slices baked with feta cheese. Also available with eggplant.

90 GEMÜSEPFANNE 12,50
Ratatouille mit frischem Fetakäse.
A hearty ratatouille topped with fresh feta cheese.

92 CHAMPIGNONPFÄNNCHEN 13,50
Frische Champignons in Cassis Sauce, mit Sherry verfeinert.
Fresh mushrooms in cassis sauce, refined with sherry.

AUFLAUFGERICHTE / CASSEROLE DISHES

93 MOUSSAKA 18,90
Der klassische Auberginenauflauf mit Hackfleisch, Kartoffelscheiben und Béchamelsauce.
A classic Greek casserole with eggplant, minced meat, potato slices, and creamy béchamel sauce.



PFANNENGERICHTE / PAN-FRIED DISHES

99 PFANNE I 20,50
Geschnetzeltes vom Schwein mit frischen Champignons und Paprika in Metaxasauce.
Sliced pork sautéed with fresh mushrooms and bell peppers in a rich Metaxa sauce.

100 PFANNE II 22,50
3 Schweinemedaillons in Cassis-Rahmsauce, verfeinert mit Champignons und Kräutern, dazu Tomatenreis und Pommes frites.
Three pork medallions in a creamy cassis sauce with fresh mushrooms and herbs, served with tomato rice and French fries.

101 PFANNE III 21,50
Schweinemedaillons mit verschiedenem Gemüse und Kartoffelspalten.
Pork medallions paired with a variety of vegetables and roasted potato wedges.

103 GYROS-PFÄNNCHEN 20,50
Gyros in pikanter Metaxasauce, verfeinert mit Champignons und Kräutern, dazu Tomatenreis und Pommes frites.
Marinated gyros cooked in a spicy Metaxa sauce, enriched with crème fraîche, fresh mushrooms, and herbs, served with tomato rice and French fries.

104 LAMMFILET-PFÄNNCHEN 32,90
3 Lammfilets in Cassis-Rahmsauce, verfeinert mit Champignons und Kräutern, dazu Tomatenreis und Pommes frites.
Three lamb fillets in a creamy cassis sauce, enriched with crème fraîche, fresh mushrooms, and herbs, served with tomato rice and French fries.

105 HÄHNCHENFILET-PFÄNNCHEN 20,90
Hähnchenfilet in Cassis-Rahmsauce, verfeinert mit Champignons und Kräutern, dazu Tomatenreis und Pommes frites.
Chicken fillet in a creamy cassis sauce with fresh mushrooms and herbs, served with tomato rice and French fries.



AUS DEM BACKOFEN / BAKED DISHES

106 LAMMFLEISCH MIT AUBERGINEN 21,50
Zartes Lammfleisch mit Auberginen, im Ofen geschmort.
Tender lamb cooked with flavorful eggplant in a hearty oven-baked dish.

107 LAMMFLEISCH MIT KRITHARAKI (LANGKORNNUDELN) 21,50
Lammfleisch mit traditioneller griechischer Pasta, im Ofen gebacken.
Greek-style lamb with rice-shaped pasta, baked to perfection.

108 LAMMFLEISCH MIT BANDNUDELN 21,50
Zartes Lammfleisch mit Bandnudeln, aus dem Ofen.
Tender lamb paired with tagliatelle, baked in the oven for rich flavors.

109 LAMMFLEISCH MIT GRÜNEN BOHNEN 21,50
Zartes Lamm mit grünen Bohnen, im Ofen geschmort.
Oven-roasted lamb with fresh green beans for a wholesome dish.

110 LAMMFLEISCH MIT DICKEN BOHNEN 21,50
Traditionell geschmortes Lammfleisch mit dicken Bohnen.
A traditional Greek lamb dish baked with broad beans.

111 RINDFLEISCH MIT AUBERGINEN 21,50
Rindfleisch kombiniert mit Auberginen, langsam im Ofen gegart.
Oven-baked beef paired with tender eggplant in a flavorful sauce.

112 RINDFLEISCH MIT KRITHARAKI (LANGKORNNUDELN) 21,50
Rindfleisch mit griechischer Pasta, im Ofen zubereitet.
Beef baked with Greek-style rice-shaped pasta.

113 RINDFLEISCH MIT BANDNUDELN 21,50
Rindfleisch und Bandnudeln, langsam im Ofen gegart.
A classic combination of beef and tagliatelle baked in a savory sauce.

114 RINDFLEISCH MIT GRÜNEN BOHNEN 21,50
Geschmortes Rindfleisch mit frischen grünen Bohnen aus dem Ofen.
Slow-cooked beef with fresh green beans, baked for maximum flavor.

115 RINDFLEISCH MIT DICKEN BOHNEN 21,50
Ein deftiges Ofengericht aus Rindfleisch und dicken Bohnen.
A hearty baked dish of beef and broad beans in a traditional Greek style.

116 STIFADO 21,50
Nach traditioneller Art: geschmortes Rindfleisch mit ganzen Perlzwiebeln in einer Rotweinsauce.
Traditional Greek beef stew with whole pearl onions in a rich red wine sauce.

NUDELGERICHTE / PASTA DISHES

121 BANDNUDELN 15,90
mit Shrimps in Dillsauce
with shrimp in dill sauce

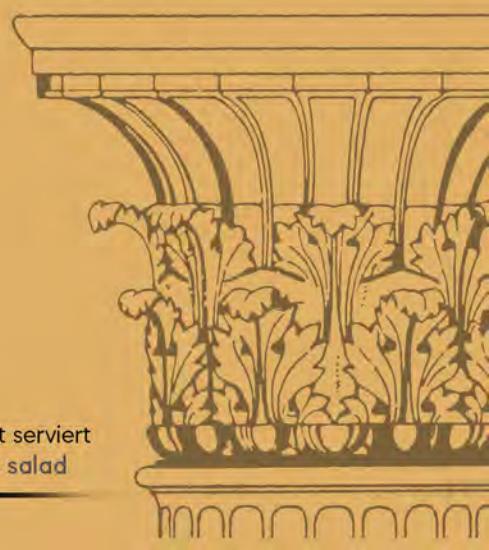
122 BANDNUDELN 15,90
mit Putenstreifen in Champignonsauce, dazu Salat
with turkey strips in mushroom sauce and a side salad

123 BANDNUDELN 14,90
mit verschiedenem Gemüse
with various vegetables

124 BANDNUDELN 14,90
mit Spinat
with spinach

125 BANDNUDELN 19,90
mit Lachsfilet und Dillsauce, dazu Salat
with salmon fillet in dill sauce and a side salad

Nudelgerichte 121, 123, 124 werden ohne Beilagensalat serviert
Pasta dishes 121, 123, 124 are served without a side salad



FISCHSPEZIALITÄTEN / FISH SPECIALTIES

143 LACHSFILET 23,90
Mit Wildreis, Spinat und Dillsauce, dazu ein kleiner Bauernsalat.
Fresh salmon fillet served with wild rice, spinach, and a creamy dill sauce, plus a small farmers' salad.

144 KALAMARI 18,50
Gebratener Tintenfisch, dazu Tzatziki, Cocktailsauce und ein kleiner Bauernsalat.
Grilled squid served with tzatziki, cocktail sauce, and a small farmers' salad.

145 ROTBARSCHFILET 22,90
Mit Wildreis und wahlweise Spinat oder Ratatouille.
Tender redfish fillet paired with wild rice and your choice of spinach or ratatouille.

146 DORADE 29,90
Der typische Mittelmeerfisch mit Wildreis und wahlweise Spinat oder Ratatouille.
The Mediterranean classic, served with wild rice and your choice of spinach or ratatouille.

147 SCAMPI 28,50
5 gegrillte Scampi mit Wildreis und wahlweise Gemüse der Saison oder Spinat.
Five grilled scampi served with wild rice and seasonal vegetables or spinach.

148 SCAMPI-PFÄNNCHEN 29,90
5 sautierte Scampi mit Wildreis und wahlweise Gemüse der Saison oder Spinat.
Five sautéed scampi served with wild rice and seasonal vegetables or spinach.

149 FISCHPLATTE 33,90
2 Scampi, Kalamari, Lachs, Rotbarschfilet, dazu Wildreis und wahlweise Spinat oder Ratatouille.
A selection of two scampi, calamari, salmon, and redfish fillet, served with wild rice and your choice of spinach or ratatouille.

BEILAGEN / SIDE DISHES

131 POMMES FRITES 4,90
Knusprige goldene Pommes frites.
Crispy golden fries.

132 PIKANTER TOMATENREIS 4,50
Würziger Tomatenreis mit mediterranem Geschmack.
Flavored tomato rice with a touch of spice.

133 RATATOUILLE 7,50
Ein gebratenes Allerlei von frischem Gemüse.
A hearty mix of sautéed vegetables.

134 FOLIENKARTOFFEL 7,50
Ofenkartoffel mit cremigem Quark-Dip.
A warm baked potato served with a creamy quark dip.

135 PATATES FOURNO 6,50
Traditionell griechische Backkartoffeln.
Traditional Greek-style oven-baked potatoes.

136 METAXASAUCE 4,50
Aromatische Metaxasauce, perfekt als Beilage.
Aromatic Metaxa sauce, perfect as a side dish.



DESSERTS / DESSERTS

154 GRIECHISCHER JOGHURT 7,50
Mit Honig und Walnüssen, verfeinert mit Amaretto-Likör.
Creamy Greek yogurt drizzled with honey, topped with walnuts, and enhanced with a touch of Amaretto liqueur.

157 CRÈME BRÛLÉE 6,50
Eine französische Köstlichkeit mit karamellisiertem Zucker.
A caramelized sugar crust over creamy custard.

158 PANNA COTTA 7,50
Ein klassisches italienisches Dessert, leicht und cremig.
A silky, chilled Italian dessert with a rich topping.

159 KUGEL EIS (PRO KUGEL) 2,00
Vanille, Erdbeer oder Schoko.
Choose from vanilla, strawberry, or chocolate.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

174 COCA COLA LIGHT [1,2,9]	0,2l 3,50	0,4l 4,90
179 COCA COLA [1,9]	0,2l 3,50	0,4l 4,90
187 COLA ZERO [1,4,11]	0,2l 3,50	0,4l 4,90
176 FANTA [1,3]	0,2l 3,50	0,4l 4,90
177 SPRITE [11]	0,2l 3,50	0,4l 4,90
173 SPEZI [1,3,9]	0,2l 3,50	0,4l 4,90
178 APFELSCHORLE	0,2l 3,50	0,4l 4,90

179 KORPI griechisches Mineralwasser	0,33l 3,50	1,0l 7,50
175 ZAGORI griechisches stilles Mineralwasser	0,5l 4,90	1,0l 7,50
180 BITTER LEMON [10]	0,2l 3,50	
185 TONIC	0,2l 3,50	
186 GINGER ALE [12]	0,2l 3,50	

BIERE VOM FASS UND AUS DER FLASCHE

190 ALSTER	0,3l 4,30	0,4l 5,30
191 BITBURGER PILS	0,3l 4,30	0,4l 5,30
192 BENEDIKTINER PILS	0,3l 4,30	0,5l 5,50
193 KÖSTRITZER SCHWARZBIER	0,3l 4,30	
194 ERDINGER WEIßBIER Kristall oder Dunkel		0,5l 5,30
195 BENEDIKTINER Hefeweizen vom Fass	0,3l 4,30	0,5l 5,50
196 BENEDIKTINER Hefeweizen Alkoholfrei		0,5l 5,30

197 BITBURGER Alkoholfrei	0,3l 4,10
198 BENEDIKTINER Hell Alkoholfrei	0,5l 5,30
199 MYTHOS griechisches Bier	0,33l 4,10

Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff(en), 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel,
4 = mit Süßungsmittel, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Säuerungsmittel E330/E331,
12 = mit Ingwerauszügen Alle Preise Inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung !



SPIRITUOSEN

210 MALTESER 2cl 3,90

213 OUZO PLOMARI Flasche 0,2l 14,50 2cl 3,50

214 OUZO 2cl 3,00

215 OUZO 3cl 3,00
auf Eis mit Wasser

216 TSIPOURO IDOMIKO 2cl 4,10
griechischer Kräuterschnaps

217 AVERNA 2cl 4,10

218 FERNET BRANCA 2cl 4,10

219 JÄGERMEISTER 2cl 3,90

COGNAC

223 METAXA 5 STERNE 2cl 4,00

224 METAXA 7 STERNE 2cl 4,50

225 METAXA 40 JAHRE 2cl 8,00

226 METAXA 15 JAHRE 2cl 7,50

OFFENE ROTWEINE AUS GRIECHENLAND

239 KLEONI 0,2l 6,50 0,5l 14,50
trockener Landwein, 12,5% vol.
trockener Rotwein, fruchtig mit
einem Aroma von Beeren und Blumen

240 KOKINELLI 0,2l 6,50 0,5l 14,50
milder, trockener Landwein

241 IMIGLYKOS 0,2l 6,50 0,5l 14,50
halbsüßer Landwein, 11% vol.
Eine glänzende rote Farbe, mit einem milden,
süßen und leichten Geschmack.

242 RODITIS 0,2l 6,50 0,5l 15,50
rosé, trocken, fruchtig im Geschmack

243 MAVRODAPHNE 0,2l 6,50 0,5l 14,50
Likörwein süß, 15% vol.
Eine dunkle samtige rote Farbe, mit einem
pikanten Bouquet und dem Geschmack
von Pflaumen und Vanille



OFFENE WEISSWEINE AUS GRIECHENLAND

248 KLEONI 0,2l 6,50 0,5l 14,50
trockener Landwein, 11,5% vol.
goldgelber, trockener Wein leicht blumig

249 IMIGLYKOS 0,2l 6,50 0,5l 14,50
lieblich, 11,5% vol.
Eine glänzende goldgelbe Farbe, mit einem leichten und süßen Geschmack nach verschiedenen Früchten.

250 RETSINA 0,2l 6,50
trockener, geharzter Weißwein

242 SAMOS 0,2l 6,50 0,5l 14,50
Likörwein süß, 15% vol.
Satte goldgelbe Farbe, mit einem einzigartigen Bouquet und einem süßen honigartigen Geschmack

243 RETSINA „MALAMATINA“ 0,5l 11,50
11% vol.
Glänzende goldgelbe Farbe, mit einem fruchtigen und einzigartigen Aroma. Wohlausgeglichen und angenehm harzig im Geschmack

HEISSE GETRÄNKE

GRIECHISCHER MOKKA	3,50 €	LATTE MACCHIATO	4,50 €
ESPRESSO	2,90 €	CAPPUCCINO	4,50 €
KAFFEE CREMA	4,00 €	ESPRESSO MACCHIATO	3,50 €

SÄFTE

180 ORANGINA 0,2l 3,50
französisches Fruchtsaftgetränk

181 ORANGENSAFT 0,2l 3,50 0,4l 5,50

182 APFELSAFT 0,2l 3,50 0,4l 5,50

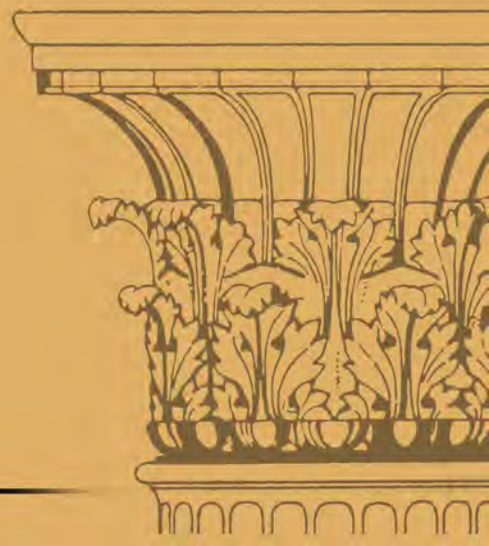
183 JOHANNISBEERSAFT 0,2l 3,50 0,4l 5,50

184 KIBA 0,2l 3,50 0,4l 5,50

185 KIRSCHSAFT 0,2l 3,50 0,4l 5,50

186 BANANENSAFT 0,2l 3,50 0,4l 5,50

187 MARACUJASAFT 0,2l 3,50 0,4l 5,50



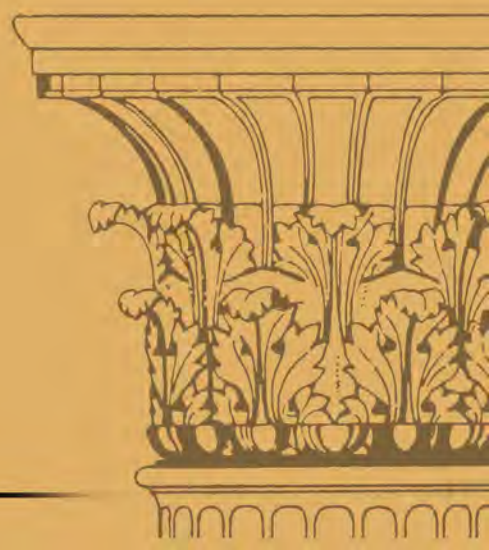
UNBESCHWERT GENIESSEN... LIEBE GÄSTE

bestimmte Lebensmittel können bei empfindlichen Personen bereits,
in geringsten Mengen allergische Reaktionen auslösen.
Bei Fragen zu den Allergenen in unseren Speisen
nutzen Sie unsere separate Karte für Allergiker,
wir informieren Sie zu allen Inhaltsstoffen unserer Speisen.

Eine tolle Geschenkidee!
Nutzen Sie unsere Geschenkgutscheine für jeden Anlass!
Machen Sie Ihren Verwandten, Bekannten, Freunden ....
Eine Freude, die sie nicht so schnell vergessen werden!

ALLE SPEISEN AUCH ZUM MITNEHMEN!

Alle Preise verstehen sich in Euro und
beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.



HERZLICHEN DANK, DASS SIE COSTAS TAVERNE BESUCHT HABEN!

Es liegt uns sehr am Herzen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen.
Wir würden uns riesig freuen, wenn Sie uns mitteilen,
wie Ihnen Ihr Besuch gefallen hat.

Haben Sie einen Augenblick? Eine Bewertung bei Google oder
Tripadvisor wäre großartig! Damit machen Sie nicht nur
uns eine Freude, sondern helfen auch anderen,
unsere Taverne in Hannover zu finden. Einfach den
QR-Code scannen – ganz leicht!

VIELEN LIEBEN DANK UND BIS BALD!

