

Ouzeri
GREEK CUISINE

MEZES

[μεζές]

Liebhabern griechischer Küche ist oft nicht bewusst, dass auch im schönen Hellas eine mitreissende „Tapas-Kultur“ herrscht. Verschiedenste kleine Speisen werden hierfür zubereitet und eignen sich nicht nur als Appetizer oder zum Stillen des kleinen Hungers:

An einem mit Mezes gefüllten Tisch, kann man gänzlich auf Hauptgerichte verzichten und sich in geselliger Essmanier beim Probieren vieler herrlicher Köstlichkeiten treiben lassen.

Nach alter Tradition werden Mezes von Stimmungsmachern wie Ouzo und Tsipouro begleitet.

Gia Mas!

KALTE MEZES

Zaziki <small>(G, Z)</small>	4,90
Hausgemachter Knoblauch-Dip auf Joghurt-Basis	
Gemischte Oliven <small>(G, Z)</small>	4,90
Aus Kalamata	
Tirokafteri <small>(G, Z)</small>	4,90
Cremiger scharfer Dip aus Feta-Käse und Peperoni	
Taramas	4,90
Cremiger Dip auf Basis von Fisch-Rogen	
Melizano-Salata <small>(Z)</small>	5,20
Auberginen-Salat mit Feta, Knoblauch & Olivenöl	
Pligouri <small>(Z, I)</small>	5,20
Bulgur mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Gurken & frischen Kräutern	
Gigantes <small>(Z, I)</small>	4,90
Dicke Bohnen in Tomaten-Dill-Sauce	
Dolmadakia	6,90
Mit Reis gefüllte Weinblätter & Zaziki	
Panzari me Karidia <small>(N)</small>	5,20
Rote Beete Salat verfeinert mit Walnüssen, Kräutern und Knoblauch	
Fava	4,90
Kichererbsen-Püree mit Zwiebeln, Kapern & Olivenöl	
Pikilia Mezes	15,50
Eine bunte Mischung verschiedener, kalter Vorspeisen (für 1 Person)	

WARME MEZES

Oxtapodi me Fava ^(D) Gegrillter Oktopus mit Kichererbsen-Püree	14,90
Kolokithakia me Zaziki ^(G) Frittierte Zucchini mit Zaziki	6,90
Bougourdi ^(G,Z) 3-Käse-Pfanne mit Tomaten, Peperoni und Zwiebeln	8,90
Kalamarakia ^(D) Frittierte Baby-Calamari mit Knoblauch-Öl und Zitrone	9,50
Garides Saganaki ^(D) Gebratene Garnelen in Tomaten-Sauce mit Feta-Käse, Zwiebeln und Knoblauch	9,90
Flogeres ^(A,C) Frittierte Teigrollen gefüllt mit Spinat & Feta-Käse	7,50
Kolokithokeftedes ^(A,Z) Kleine Zucchini-Reibekuchen mit hausgemachtem Zaziki	7,50
Choriatiko Loukaniko ^(Z) In Rotwein angebratene griechische grobe Wurst mit Paprika und Zwiebeln	8,20
Keftedakia ^(Z,N,C) Hackfleisch-Bällchen in pikanter Tomaten-Ouzo-Sauce	8,20

Feta Saganaki (G,A,K,C) **7,50**
Gebackener Feta-Käse mit Sesam und Honig

Sardela Tiganiti **8,50**
Frittierte Sardellen mit Zitronen-Knoblauch-Öl

Midia **7,50**
Frittierte Miesmuscheln mit
Zitrone & Knoblauch-Öl

Zestos Mezes **1P 18,90**
Eine bunte Mischung verschiedener
warmer und kalter Vorspeisen **2P 35,90**

FRISCH & GRÜN

Choriatiki (G) **12,90**
Klassischer griechischer Bauernsalat aus Tomaten,
Gurken, roten Zwiebeln, Feta-Käse, Paprika,
Oliven und Kapern

Salat Scampi **17,90**
Gemischter grüner Salat mit gegrillten Scampis

Salat Kalamari (D) **14,90**
Gemischter Salat mit gebratenen Calamari
und Tomaten-Oregano-Dressing

Salat Hähnchenspieße **14,90**
Gemischter grüner Salat mit Tomaten-Oregano-
Dressing unter 2 gegrillten Hähnchenspießen

SPEISEN DER GÖTTER

Giaourtlou <small>(C,1,4)</small> Hackfleisch-Röllchen auf Pita-Brot mit Tomaten-Sauce und Zaziki	14,90
Gemisto Bifteki <small>(C,1,4)</small> Mit Feta-Käse gefülltes Hacksteak, hierzu reichen wir hausgemachten Porree-Reis, Zaziki und bunten Salat	18,90
Souvlaki Kotopoulo Hähnchenbrust-Spieß mit roten Zwiebeln, Paprika, frittierten Kartoffeln, Zaziki und buntem Salat	17,90
Souvlaki Psaronefri <small>(6)</small> Schweinefilet-Spieß mit roten Zwiebeln, Paprika, frittierten Kartoffeln, Zaziki und buntem Salat	17,90
Pidakia Arnisia Lammkotelett vom 75mm Carré an Porree-Reis und grünen Bohnen	25,50
Gyros <small>(6)</small> Wahrer griechischer Gyros mit frittierten Kartoffeln, roten Zwiebeln, Zaziki und Pita- Brot	15,90
Tigania Eine mit Lamm-Spitzen, Schweine-Filet & Hähnchenbrust gemischte Fleischpfanne, begleitet von Paprika & Zwiebeln, Zucchini. Hierzu reichen wir Porree-Reis.	19,90

Stifado Kouneli ^(Z) **19,90**
Geschmorte Kaninchen-Schenkel in
Rotwein-Sauce, mit Karotten, Zwiebeln
und Rosmarin-Kartoffeln

Sikotaria Tigania **18,90**
Leber-Pfanne begleitet von Paprika & Zwiebeln,
Zucchini. Hierzu reichen wir Porree-Reis

Sikoti Scaras **18,90**
Gegrillte Kalbsleber küsst frittierte Zwiebeln,
Pfannen-Gemüse und frittierte Kartoffeln

Ouzeri Platte **26,90**
Grill-Variation aus Gyros, Lammkotelett,
Hacksteak, Hähnchenspieß und griechischer,
groben Wurst in Begleitung von frittierten
Kartoffeln, Salat, Zaziki & Feta Dip

OZEANISCHES

Dorade ^(D) **20,50**
Ganze Dorade vom Lavastein-Grill neben
Rosmarin-Kartoffeln und gerilltem Gemüse

Garnelen vom Grill ^(D) **24,90**
5 gegrillte Riesen-Garnelen neben einem
pikanten Feta-Dip, dazu servieren wir
hausgemachten Porree-Reis und frischen Salat

Mehr aus dem Meer finden Sie auf unserer Tafel

AM RANDE

Rosmarin-Kartoffeln	4,50
Frittierten Kartoffeln	4,50
Porree-Reis	4,50
Grüne Bohnen in Tomaten-Sauce	4,50
Kleiner Salat <small>(G)</small>	4,50
Pita-Brot	3,00

DER SÜSSE ZAHN

Griechischer Joghurt <small>(G,N)</small> Mit Walnüssen und Honig	6,50
Kantaifi <small>(Z,N)</small> Saftige an Engels-Haar erinnernde Teigfäden von Sirup durchzogen in Begleitung leckerer Walnüsse und einer Kugel Eis	7,90
Baklava In Honig tanzender Blätterteig, der Walnüsse seine treuen Begleiter nennen darf. Bei uns schmüst dieses Gebäck mit einer Kugel Eis	7,90

GIA MAS!

Ouzo Plomari	5 cl	4,90
	0,2 l	14,90
Ouzo Pilavas	5 cl	4,90
	0,2 l	14,90
Ouzo Jivaeri	5 cl	4,90
	0,2 l	14,90

GIAGIÁS BESTER

Tsipouro Idoniko	2 cl	3,80
mit Anis / ohne Anis		
Tsipouro Katsaros	2 cl	3,80
mit Anis / ohne Anis		

ZUM WARM WERDEN

Hugo	0,2 l	5,90
Aperol Spritz	0,2 l	5,90
Lillet Wild Berry	0,2 l	5,90
Martini Fiero	0,2 l	5,90

OFFENER TRAUBENGENUSS

Enotria Weiß Goldgelb, fruchtig, frisch und ein Hauch von Kräutern - so kommt dieser aus Vilana & Sauvignon Blanc gekelterte Weißwein daher	0,2 l	5,50
Imiglykos Weiß / Rot Weißwein mit glänzender goldgelber Farbe, mit einem leichten und süßen Geschmack nach Früchten aus dem Traditionshaus Tsantali	0,2 l 0,5 l	5,50 12,00
Ionos Weiß Fruchtig-frischer, griechischer Weißwein der gern mit Neptuns Gerichten flirtet	0,2 l 0,5 l	5,50 12,00
Ionos Rosé Eine Geschichte von Blumen & Erdbeeren: Ausgewogener, trockener Rosé aus Achaia	0,2 l 0,5 l	5,50 12,00
Ionos Rot Der fruchtig-ausgeglichene Rote zu Fleischgerichten	0,2 l 0,5 l	5,50 12,00
Cuvée Prestige Rot Milder Cuvée aus Agiorgitiko/Cabernet Sauvignon, der der Nase lebhaft fruchtige Freuden bereitet	0,2 l	6,10

WEISSE TRAUBE

Thema Pavlidis Der Thema Weißwein von Pavlidis ist eine exquisite Cuvée aus Assyrtiko und Sauvignon Blanc Trauben, welche in der Region Drama	0,75 l	28,90
---	--------	--------------

The Black Sheep	0,75 l	27,50
Trockener Weißwein mit frischem Cuvéon aus dem Hause Nico Lazaridi. In der Farbe golden mit grünlichen Nuancen. Gewonnen aus den Rebsorten Sauvignon Blanc und Semillon		
Retsina	0,5 l	9,20
Der griechische Klassiker. Ein geharzter, trockener Honigwein mit einem wundervollen, feinfruchtigen Aroma aus dem Hause Malamatina		
Enotria	0,75 l	21,50
Goldgelb, fruchtig, frisch und ein Hauch von Kräutern - so kommt dieser aus Vilana & Sauvignon Blanc gekelterte Weißwein daher		
Amethystos	0,75 l	26,50
Exotisch-fruchtiger Cuvée aus Sauvignon Blanc und der Assyrtico Traube - ein nordgriechischer, weißer Klassiker aus dem Hause Costa Lazaridi		
ROSA TRAUBE		
Amethysto	0,75 l	27,90
Fruchtige Rhapsodie in Pink von Costa Lazaridi, gewonnen aus der bekannten, vielseitigen Cabernet-Sauvignon-Traube		
Akakies	0,75 l	26,90
Die griechische rote Xinomavro Traube verleiht diesem trockenen Rosé seine besondere Note		

ROTE TRAUBE

The Black Sheep	0,75 l	28,50
Lebendig, rubinrot mit violetten Reflexen und überzeugender Vollmundigkeit. Ein besonderer Rotwein aus dem Hause Nico Lazaridi		
Cuvée Prestige	0,75 l	22,00
Milder Cuvée aus Agiorgitiko & Cabernet Sauvignon, der der Nase lebhaft fruchtige Freuden bereitet		
Cuvée Mega Spileo	0,75 l	24,50
Der fruchtig-ausgeglichene purpurrote zu Fleischgerichten. Gekeltert aus der Agiorgitiko, Cabernet Sauvignon & Mavrodaphne		

HOPFEN & MALZ

Mythos	0,3 l	3,00
Gaffel Kölsch	0,2 l	1,90
	0,3 l	2,70
Bitburger Pils	0,2 l	1,90
	0,3 l	2,70
Benediktiner Weißbier	0,3 l	3,10
	0,5 l	4,10
Benediktiner Alkoholfrei	0,5 l	4,10
Bitburger Alkoholfrei	0,33 l	3,20
Bitburger Radler Alkoholfrei	0,33 l	3,20

OHNE PROZENTE

Mineralwasser	0,25 l	2,50
Acqua Morelli	0,75 l	6,20
Stilles Wasser	0,25 l	2,50
Acqua Morelli	0,75 l	6,20
Coca Cola <small>(1,2,3,4,5,6)</small>	0,2 l	2,40
Original / Light / Zero	0,3 l	3,30
Fanta <small>(1,2,3,4,5,6)</small>	0,2 l	2,40
	0,3 l	3,30
Sprite <small>(1,2,3,4,5,6)</small>	0,2 l	2,40
	0,3 l	3,30
Diesel <small>(1,2,3,4,5,6)</small>	0,2 l	2,40
	0,3 l	3,30
Fritz Spritz Bio <small>(1)</small>	0,33 l	3,50
Apfel- / Rhabarber- / Traubenschorle		
Bitter Lemon <small>(1)</small>	0,2 l	2,90
Tonic Water <small>(1)</small>	0,2 l	2,90
Ginger Ale <small>(1)</small>	0,2 l	2,90
Granini Apfelsaft <small>(1)</small>	0,2 l	2,80
Granini Orangensaft <small>(1)</small>	0,2 l	2,80
Fassbrause Zitrone <small>(1)</small>	0,33 l	3,50
Kandimalz <small>(1)</small>	0,33 l	3,00

HEISSE GETRÄNKE

Mokka	(5)	2,80
Kaffee	(5)	2,50
Espresso	(5)	2,50
Espresso doppelt	(5)	3,50
Espresso Macchiato	(5)	3,00
Latte Macchiato	(5)	3,50
Cappuccino	(5)	3,00
Milchkaffee	(5)	3,50
Heiße Schokolade		3,50
Tee		3,00

ZU GUTER LETZT

Metaxa 7 Sterne	2 cl	3,90
Fernet Branca	2 cl	3,80
Ramazotti	2 cl	3,80
Averna	2 cl	3,80
Masticha Chios	2 cl	3,80

Allergenkennzeichnung:

A=Glutenhaltiges Getreide, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Milch inkl. Milchzucker,

I=Sellerie, J=Senf, K=Sesam, S=Antioxidationsmittel, Z=Konservierungsstoffe, N=Nüsse

1=Farbstoffe, 2=Antioxidationsmittel, 3=Süßungsmittel, 4=enthält eine Phenylalaninquelle, 5=Koffeinhaltig,

6=Chininhaltig. **Bei weiteren Allergien oder Unverträglichkeiten Bitte an das Personal Wenden.**

KALI OREXI

[καλή όρεξη]

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit

ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag - Sonntag

17:30 - 23 Uhr

02242 901 40 39
meze@ouzeri-glocke.de

Bergstr. 10
53773 Hennef