

Ouzeri  
GREEK CUISINE

# MEZES

## [ μ ε ζ έ ς ]

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

<b>Zaziki</b> <small>(G, Z)</small>	<b>4,50</b>
Hausgemachter Knoblauch-Dip auf Joghurt-Basis	
<b>Gemischte Oliven</b> <small>(G, Z)</small>	<b>4,50</b>
Aus Kalamata	
<b>Tirokafteri</b> <small>(G, Z)</small>	<b>4,50</b>
Cremiger scharfer Dip aus Feta-Käse und Peperoni	
<b>Taramas</b>	<b>4,80</b>
Cremiger Dip auf Basis von Fisch-Rogen	
<b>Melizano-Salata</b> <small>(Z)</small>	<b>4,80</b>
Auberginen-Salat mit Feta, Knoblauch & Olivenöl	
<b>Pligouri</b> <small>(Z, I)</small>	<b>4,50</b>
Bulgur mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Gurken & frischen Kräutern	
<b>Gigantes</b> <small>(Z, I)</small>	<b>4,00</b>
Dicke Bohnen in Tomaten-Dill-Sauce	
<b>Dolmadakia</b>	<b>6,50</b>
Mit Reis gefüllte Weinblätter & Zaziki	
<b>Panzari me Karidia</b> <small>(N)</small>	<b>4,50</b>
Rote Beete Salat verfeinert mit Walnüssen, Kräutern und Knoblauch	
<b>Fava</b>	<b>4,50</b>
Kichererbsen-Püree mit Zwiebeln, Kapern & Olivenöl	
<b>Pikilia Mezes</b>	<b>14,50</b>
Eine bunte Mischung verschiedener, kalter Vorspeisen (für 1 Person)	

## WARME MEZES

<b>Oxtapodi me Fava</b> <sup>(D)</sup> Gegrillter Oktopus mit Kichererbsen-Püree	<b>12,20</b>
<b>Kolokithakia me Zaziki</b> <sup>(G)</sup> Frittierte Zucchini mit Zaziki	<b>6,20</b>
<b>Bougourdi</b> <sup>(G,Z)</sup> 3-Käse-Pfanne mit Tomaten, Peperoni und Zwiebeln	<b>7,50</b>
<b>Kalamarakia</b> <sup>(D)</sup> Frittierte Baby-Calamari mit Knoblauch-Öl und Zitrone	<b>9,20</b>
<b>Garides Saganaki</b> <sup>(D)</sup> Gebratene Garnelen in Tomaten-Sauce mit Feta-Käse, Zwiebeln und Knoblauch	<b>8,90</b>
<b>Flogeres</b> <sup>(A,C)</sup> Frittierte Teigrollen gefüllt mit Spinat & Feta-Käse	<b>6,90</b>
<b>Kolokithokeftedes</b> <sup>(A,Z)</sup> Kleine Zucchini-Reibekuchen mit hausgemachtem Zaziki	<b>6,90</b>
<b>Choriatiko Loukaniko</b> <sup>(Z)</sup> In Rotwein angebratene griechische grobe Wurst mit Paprika und Zwiebeln	<b>7,50</b>
<b>Keftedakia</b> <sup>(Z,N,C)</sup> Hackfleisch-Bällchen in pikanter Tomaten-Ouzo-Sauce	<b>7,80</b>

**Feta Saganaki** (G,A,K,C) **6,80**  
Gebackener Feta-Käse mit Sesam und Honig

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

**Midia** **7,50**  
Frittierte Miesmuscheln mit  
Zitronen-Knoblauch-Öl

**Zestos Mezes** **1P 18,50**  
Eine bunte Mischung verschiedener  
warmer und kalter Vorspeisen **2P 31,50**

## **FRISCH & GRÜN**

**Choriatiki** (G) **11,50**  
Klassischer griechischer Bauernsalat aus Tomaten,  
Gurken, roten Zwiebeln, Feta-Käse, Paprika,  
Oliven und Kapern

**Salat Scampi** **15,90**  
Gemischter grüner Salat mit gegrillten Scampis

**Salat Kalamari** (D) **12,90**  
Gemischter Salat mit gebratenen Calamari  
und Tomaten-Oregano-Dressing

**Salat Hähnchenspieße** **13,90**  
Gemischter grüner Salat mit Tomaten-Oregano-  
Dressing unter 2 gegrillten Hähnchenspießen

## SPEISEN DER GÖTTER

<b>Giaourtlou</b> <small>(C,1,4)</small> Hackfleisch-Röllchen auf Pita-Brot mit Tomaten-Sauce und Zaziki	<b>14,20</b>
<b>Gemisto Bifteki</b> <small>(C,1,4)</small> Mit Feta-Käse gefülltes Hacksteak, hierzu reichen wir hausgemachten Porree-Reis, Zaziki und bunten Salat	<b>16,90</b>
<b>Souvlaki Kotopoulo</b> Hähnchenbrust-Spieß mit roten Zwiebeln, Paprika, hausgemachten frittierten Kartoffeln, Zaziki und buntem Salat	<b>15,90</b>
<b>Souvlaki Psaronefri</b> <small>(6)</small> Schweinefilet-Spieß mit roten Zwiebeln, Paprika, hausgemachten frittierten Kartoffeln, Zaziki und buntem Salat	<b>16,90</b>
<b>Pidakia Arnisia</b> Lammkotelett vom 75mm Carré an Porree-Reis und grünen Bohnen	<b>23,50</b>
<b>Gyros</b> <small>(6)</small> Wahrer griechischer Gyros mit hausgemachten frittierten Kartoffeln, roten Zwiebeln, Zaziki und Pita-Brot	<b>14,90</b>
<b>Tigania</b> Eine mit Lamm-Spitzen, Schweine-Filet & Hähnchenbrust gemischte Fleischpfanne, begleitet von Paprika & Zwiebeln. Hierzu reichen wir Porree-Reis	<b>18,50</b>

**Stifado Kouneli** <sup>(Z)</sup> **17,90**  
Geschmorte Kaninchen-Schenkel in  
Rotwein-Sauce, mit Karotten, Zwiebeln  
und Rosmarin-Kartoffeln

**Sikotaria Tigania** **17,50**  
Leber-Pfanne begleitet von Paprika & Zwiebeln.  
Hierzu reichen wir Porree-Reis

**Sikoti Scaras** **18,50**  
  
Gegrillte Kalbsleber küsst frittierte Zwiebeln,  
Pfannen-Gemüse und hausgemachte frittierte  
Kartoffeln

**Ouzeri Platte** **24,90**  
Grill-Variation aus Gyros, Lammkotelett,  
Hacksteak, Hähnchenspieß und griechischer,  
groben Wurst in Begleitung von hausgemachten  
frittierten Kartoffeln, Salat, Zaziki & Feta Dip

**OZEANISCHES** **19,90**

**Dorade** <sup>(D)</sup>  
Ganze Dorade vom Lavastein-Grill neben  
Rosmarin-Kartoffeln und gerilltem Gemüse **22,20**

**Garnelen vom Grill** <sup>(D)</sup>  
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

<b>Rosmarin-Kartoffeln</b>	<b>4,00</b>
<b>Hausgemachte frittierte Kartoffeln</b>	<b>4,00</b>
<b>Porree-Reis</b>	<b>4,00</b>
<b>Grüne Bohnen in Tomaten-Sauce</b>	<b>4,00</b>
<b>Kleiner Salat</b> <small>(G)</small>	<b>4,00</b>
<b>Pita-Brot</b>	<b>2,50</b>

## DER SÜSSE ZAHN

<b>Griechischer Joghurt</b> <small>(G,N)</small> Mit Walnüssen und Honig	<b>6,00</b>
<b>Kantaifi</b> <small>(Z,N)</small> Saftige an Engels-Haar erinnernde Teigfäden von Sirup durchzogen in Begleitung leckerer Walnüsse und einer Kugel Eis	<b>7,50</b>
<b>Baklava</b> In Honig tanzender Blätterteig, der Walnüsse seine treuen Begleiter nennen darf. Bei uns schmüst dieses Gebäck mit einer Kugel Eis	<b>7,50</b>



## **GIA MAS!**

<b>Ouzo Plomari</b>	5 cl	<b>4,90</b>
	0,2 l	<b>14,90</b>
<b>Ouzo Pilavas</b>	5 cl	<b>4,90</b>
	0,2 l	<b>14,90</b>
<b>Ouzo Jivaeri</b>	5 cl	<b>4,90</b>
	0,2 l	<b>14,90</b>

## **GIAGIÁS BESTER**

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

## **ZUM WARM WERDEN**

<b>Hugo</b>	0,2 l	<b>5,50</b>
<b>Aperol Spritz</b>	0,2 l	<b>5,50</b>
<b>Lillet Wild Berry</b>	0,2 l	<b>5,50</b>
<b>Rosa Wermut mit Tonic</b>	0,2 l	<b>6,50</b>

## OFFENER TRAUBENGENUSS

**Enotria Weiß** 0,2 l 5,50

Goldgelb, fruchtig, frisch und ein Hauch von Kräutern - so kommt dieser aus Vilana & Sauvignon Blanc gekelterte Weißwein daher

**Imiglykos Weiß / Rot** 0,2 l 5,20

Weißwein mit glänzender goldgelber Farbe, 0,5 l 11,50  
mit einem leichten und süßen Geschmack nach Früchten aus dem Traditionshaus Tsantali

**Ionos Weiß** 0,2 l 5,20

Fruchtig-frischer, griechischer Weißwein 0,5 l 11,50  
der gern mit Neptuns Gerichten flirtet

**Ionos Rosé** 0,2 l 5,20

Eine Geschichte von Blumen & Erdbeeren: 0,5 l 11,50  
Ausgewogener, trockener Rosé aus Achaia

**Ionos Rot** 0,2 l 5,20

Der fruchtig-ausgeglichene Rote zu 0,5 l 11,50  
Fleischgerichten

**Cuvée Prestige Rot** 0,2 l 6,10

Milder Cuvée aus Agiorgitiko/Cabernet Sauvignon, der der Nase lebhaft fruchtige Freuden bereitet

## WEISSE TRAUBE

**Malagousia** 0,75 l 25,50

Ausdrucksvoller, fruchtiger Weißwein mit lebhafter Säure und intensiven Kräutern

**The Black Sheep** 0,75 l **26,50**

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 **20,50**

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 **26,40**

Fruchtige Rhapsodie in Pink von Costa Lazaridi, gewonnen aus der bekannten, vielseitigen Cabernet-Sauvignon-Traube

**Akakies** 0,75 l **26,40**

Die griechische rote Xinomavro Traube verleiht diesem trockenen Rosé seine besondere Note

## **ROTE TRAUBE**

<b>The Black Sheep</b>	0,75 l	<b>28,50</b>
Lebendig, rubinrot mit violetten Reflexen und überzeugender Vollmundigkeit. Ein besonderer Rotwein aus dem Hause Nico Lazaridi		
<b>Cuvée Prestige</b>	0,75 l	<b>21,00</b>
Milder Cuvée aus Agiorgitiko & Cabernet Sauvignon, der der Nase lebhaft fruchtige Freuden bereitet		
<b>Cuvée Mega Spileo</b>	0,75 l	<b>24,50</b>
Der fruchtig-ausgeglichene purpurrote zu Fleischgerichten. Gekeltert aus der Agiorgitiko, Cabernet Sauvignon & Mavrodaphne		

## **HOPFEN & MALZ**

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

## OHNE PROZENTE

<b>Mineralwasser</b>	0,25 l	<b>2,30</b>
Acqua Morelli	0,75 l	<b>5,90</b>
<b>Stilles Wasser</b>	0,25 l	<b>2,30</b>
Acqua Morelli	0,75 l	<b>5,90</b>
<b>Coca Cola</b> <small>(1,2,3,4,5,6)</small>	0,2 l	<b>2,10</b>
Original / Light / Zero	0,3 l	<b>3,20</b>
<b>Fanta</b> <small>(1,2,3,4,5,6)</small>	0,2 l	<b>2,10</b>
	0,3 l	<b>3,20</b>
<b>Sprite</b> <small>(1,2,3,4,5,6)</small>	0,2 l	<b>2,10</b>
	0,3 l	<b>3,20</b>
<b>Diesel</b> <small>(1,2,3,4,5,6)</small>	0,2 l	<b>2,10</b>
	0,3 l	<b>3,20</b>
<b>Fritz Spritz Bio</b> <small>(1)</small>	0,33 l	<b>3,50</b>
Apfel- / Rhabarber- / Traubenschorle		
<b>Bitter Lemon</b> <small>(1)</small>	0,2 l	<b>2,90</b>
<b>Tonic Water</b> <small>(1)</small>	0,2 l	<b>2,90</b>
<b>Ginger Ale</b> <small>(1)</small>	0,2 l	<b>2,90</b>
<b>Granini Apfelsaft</b> <small>(1)</small>	0,2 l	<b>2,80</b>
<b>Granini Orangensaft</b> <small>(1)</small>	0,2 l	<b>2,80</b>
<b>Fassbrause Zitrone</b> <small>(1)</small>	0,33 l	<b>3,50</b>
<b>Kandimalz</b> <small>(1)</small>	0,33 l	<b>3,00</b>

## HEISSE GETRÄNKE

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

## 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

# 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

