



VOLKSGARTEN MENGEDE

ESTIA

MEZEDES

In Griechenland werden Mezedes als Appetitanreger und Vorspeisen in verschiedenen Variationen gereicht.

Hier bei uns haben Sie die Möglichkeit ganz nach Ihrem Gusto verschiedene kalte und warme mediterrane Köstlichkeiten zusammen zu stellen, um so die verschiedenen Geschmackserlebnisse kennen zu lernen.

TZATZIKI

Griechischer Joghurt, Knoblauch, Gurken und Olivenöl

TIROKAFTERI

Pikante Feta-Creme mit Olivenöl und gegrillten Peperoni

MELIZANOSALATA

Auberginenmousse mit karamellisierten Walnüssen

OLIVEN PEPERONI-SNACK

Marinierte Kalamata Oliven und griechische milde Peperoni

PITA

Fladenbrot mit Knoblauch und Kräutern

SAGANAKI

Gebackener Schafskäse garniert

GARIDES PIRI-PIRI

Gambas mit grünem Pfeffer in Cognacsauce

OKTOPUSSALAT

Oktopus mariniert mit Olivenöl, Knoblauch, Paprika und frischen Kräutern auf Salat der Saison

MEZETELLER

Auswahl an leckeren griechischen Vorspeisen mit Tzatziki, Tirokafteri, Melizanosalata, Weinblätter, Auberginen, Zucchini, gegrillte Spitzpaprika, dazu servieren wir ofenfrisches Landbrot

für 1 Person
für 2 Personen



VOLKSGARTEN MENGEDE

ESTIA

SUPPE

SUPPE DES TAGES

Sprechen Sie unser Personal an, wir informieren Sie gerne über das aktuelle Angebot

SALAT

GRIECHISCHER BAUERNLASALAT

Eine Kombination von mediterranen Salaten, Fetakäse und Kalamata Oliven, mariniert mit kaltgepresstem Olivenöl und mildem Balsamicoessig

Zu jedem Salat servieren wir ofenfrisches Landbrot

SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL

Drei zarte Medaillons vom Schwein mit herzhaftem Speck umhüllt, dazu Pfefferrahmsauce und Kräuterkartoffeln

BIFTEKI

Griechisches Hacksteak gefüllt mit Schafskäse Pommes frites, Tzatsiki, und Salat vom Buffet

GRIECHISCHER GRILLTELLER

Schweinemedallions, kleine Bifteki & Lammkotelett, mit Pommes frites und Salat vom Buffet

RUMPSTEAK

Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Röstkartoffeln und Salat vom Buffet

- mit Pfeffersauce
- mit Champignonrahmsauce



VOLKSGARTEN MENGEDE

ESTIA

AUS DER PFANNE

SCHNITZEL „WIENER ART“

Schweineschnitzel mit Pommes frites, und Salat vom Buffet

CHAMPIGNON-RAHMSCHNITZEL

Schweineschnitzel mit frischen Champignons a la Creme, dazu Pommes frites, und Salat vom Buffet

SCHNITZEL „PAPRIKA“

Herzhaftes Schweineschnitzel mit würziger Paprika-Zwiebel-Sauce, dazu Pommes frites und Salat vom Buffet

SCHNITZEL „VOLKSGARTEN“

Schweineschnitzel mit frischen Champignons, geschmorten Zwiebeln, Pfefferrahmsauce, dazu Pommes frites und Salat vom Buffet

SPETZOFAI

Rustikales Pfannengericht mit in Scheiben würzig gebratenen Rinderwurst, Paprika und eine reichhaltige Tomatensauce dazu Kräuterkartoffeln und Salat vom Buffet

PASTA

GRIECHISCHES GIOUWETZI

Klassisches griechisches Ofengericht mit geschmorter, ausgelöster Lammkeule in aromatischer Kräutertomatensauce mit Kritharaki Nudeln

UNSERE EMPFEHLUNG

MOUSSAKA

Auberginen-Kartoffelaufbau mit Hackfleisch, überbacken mit Käse, dazu Tzatziki-Dip und Salat vom Buffet



VOLKSGARTEN MENGEDE

ESTIA

VEGETARISCH

GEMÜSEPFANNE MEDITERRAN

Bunte Paprika, Zucchini, Auberginen und Kirschtomaten in Olivenöl geschwenkt, mit Kräutern, Knoblauch und Feta bestreut.

GENUSS AUS DEM MEER

LOUP DE MER

gegrilltes Wolfsbarschfilet, serviert mit Zitronenkartoffeln und Sauce nach Art des Hauses

DESSERTS

GRIECHISCHER JOGHURT

mit Thymianhonig & Walnüssen

SCHOKOSOUFFLE

Feines Schokoladensouffle mit Vanilleeis serviert, garniert mit Sahne, Krokant und frischer Minze

Für den süßen Abschluss: Unser Team informiert euch gerne über die aktuellen Desserts