



**Kleine Bemerkungen:**

Wir bieten nur die beste Qualität und verwenden überwiegend kretische Produkte. Für Schmortopferichte und Salate nehmen wir kretisches Olivenöl, für Pfannengerichte jedoch pflanzliches Öl.

Wir verwenden nur frische Kartoffeln und unser Feta-Käse ist griechisch.

Tiefkühlprodukte sind nach dem Schnellfrostverfahren (IQF) hergestellt, um Frische und Geschmack zu bewahren.

**Rechtlicher Hinweis**

Alle Preise enthalten Mehrwertsteuer und lokale Steuern. Unser Restaurant ist Marktregulierungskontrollen unterworfen. Es ist Pflicht, Quittungen zu erstellen mittels einer durch das Finanzamt zertifizierte Kasse.

Ihre Meinung ist uns wichtig. Feedbackformulare liegen am Ausgang für Sie bereit.

Gesetzlich verantwortlich: *Kosmas Linosilakis*



# Kasmas

## taverna

Die Kunst des schonehenden  
Garens regionaler Produkte  
& feinkostladen

MENU



kreta

Insel der nachhaltigen Werte

## *unsere geschichte*

---

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts verlor Kosmas Linoxilakis sein Herz nicht nur an eine wunderbare Frau, sondern auch an einen der schönsten Orte der Insel Kreta: Agia Galini. Er verließ seine Heimat in den Bergen Kretas, heiratete die Liebe seines Lebens und ließ sich in dem Dorf seiner Frau, Agia Galini, nieder.

Hier eröffnete Kosmas 1906 erstmals ein traditionelles Kafeneion, in dem er griechischen Kaffee und Raki (Tsikoudia) servierte.

In den späten 1950er Jahren übernahm Dimos Linoxilakis das Kafeneion und erweiterte es um Lebensmittel wie Schokolade, Süßigkeiten und Spirituosen. Dimos, immer auf der Suche nach Neuerungen, war der erste, der in Agia Galini Eis herstellte; alle Kinder des Dorfes wollten bei ihm arbeiten, denn er gab den besten Lohn: eine Portion Eis!

Dimos reiste auf die Insel Syros, um zu lernen, wie man die besten Backwaren und traditionellen Kuchen herstellt. Er spezialisierte sich auf Vanille, die in der Region als U-Boot (ypovrichio) bekannt ist. Das Kafeneion erfreute sich großer Beliebtheit bei Wanderkinos, Festen und Feiern, die in Agia Galini stattfanden.

Von den siebziger Jahren bis Mitte der neunziger Jahre wurde das Geschäft von Dimos Neffen als Restaurant unter dem Namen Libyan Sea geführt. Im Jahr 1996 übernahm Kosmas Linoxilakis das Restaurant und setzte die Tradition des Familienbetriebs unter dem Namen „Kosmas Taverna“ fort. Er renovierte das Restaurant und verlieh ihm diese besondere, gemütliche Atmosphäre, für die es bis heute bekannt ist.

---

Auf unserer Speisekarte finden Sie besondere Rezepte, kreative Speisekombinationen aus verschiedenen Orten Griechenlands, aber auch Leckereien von preisgekrönten Kleinerzeugern, die wir Ihnen auf dem Teller präsentieren:

Griechische Käsesorten mit geschützter Ursprungsbezeichnung und Wurstwaren, Weine und Spirituosen, biologische Produkte mit einer vorzüglichen Geschmacksvielfalt.

Angegliedert an unser Restaurant finden Sie einen kleinen Feinkostladen (Pantopolio) und einen Weinkeller mit Köstlichkeiten aus ganz Griechenland. Dort haben Sie die Möglichkeit, lokale Produkte, einschließlich Bioprodukte, zu entdecken und auch zu kaufen, damit Sie an diese köstliche Reise erinnert werden.

---

*Willkommen in der Kosmas Taverna  
und genießen Sie!!!*

## Aperitifs

200. TSIKOUDIA (raki) 50ml \_\_\_\_\_ 0,2lt \_\_\_\_\_
201. TSIPOURO (raki - Feinbrand) 50ml \_\_\_\_\_ 0,2lt \_\_\_\_\_
202. OUZO (Spirituose mit Anisgeschmack) 50ml \_\_\_\_\_ 0,2lt \_\_\_\_\_
203. WEISSER SANGRIA \_\_\_\_\_  
Weißwein, Vanille, Zitrone, Passionsfrucht
204. ROTER SANGRIA \_\_\_\_\_  
Rotwein, Zimt, Zitrone, Metaxa
205. SPARKLING WEIN (0,2l) \_\_\_\_\_
206. ROYAL \_\_\_\_\_  
Prosecco, wilde Blaubeere oder Erdbeere
207. HUGO \_\_\_\_\_  
Holunderblüte, Minze, Prosecco
208. ATHENIAN SPRITZ \_\_\_\_\_  
Prosecco, Otto's vermouth, Tonic water
209. APEROL SPRITZ \_\_\_\_\_  
Aperol, soda, prosecco

## Refreshments

210. Coca Cola 0.25lt \_\_\_\_\_
211. Fanta (orange - zitrone) 0.25lt \_\_\_\_\_
212. Spezi (Fanta orange - cola) 0.25lt \_\_\_\_\_
214. Sprite -Tonic 0.25lt \_\_\_\_\_
215. Sodawasser 0.3lt \_\_\_\_\_  
0.75lt \_\_\_\_\_
216. Stilles Tafelwasser 0.5lt \_\_\_\_\_  
1lt \_\_\_\_\_
217. Eistee 0.25lt \_\_\_\_\_

## Frucht säfte

218. Orangensaft frisch gepresst \_\_\_\_\_
219. Kimba Saft (Banane-Kirsch) \_\_\_\_\_
220. Tropisch (ananas, passionsfrucht, zitrone) \_\_\_\_\_



# Vorspeisen

**1. KRETISCHE TRADITIONELLE VELOUTÉ- SUPPE XINOCHONDROS**  
(fermentierte Ziegen- oder Schafsmilch mit grob zerkleinerten Weizenkörnern).

**2. KNOBLAUCHBROT**  
Pita(fladenbrot) mit Knoblauchbutter, Kräutern und Käse

**3. BRUSCHETTA MIT GERÄUCHERTEM AAL**  
mit Wasabi, Olivenöl und Zitrone, Kapern und Dijon-Senf

**4. PITA MIT MAKRELEN**  
weißer Taramas (Fischrogen), geröstete Tomaten, Zwiebeln und Kapern

**5. TZATZIKI**  
pürierter joghurt mit gurke und geriebenem knoblauch

**6. DAKOS** Kretischer Johannisbrot-Zwieback, belegt mit Cocktailtomaten, Oliven, Kapern, Xinomizithra (kretischem Weichkäse), Oregano.

**7. FAVA**  
Mit in Johannisbrot-Honig karamellisierten Zwiebeln, Traubenhyazinthenzwiebeln (Askordoulaki), geriebener Zitrone .

**8. DOLMADAKIA**  
(Traditionelle gefüllte Weinblätter) mit Zitronen - Olivenöl, Joghurt - Minz dip und gegrilltem pita (fladenbrot)

**9. GEBRATENE EIER MIT SUCUK**  
(würzige Büffelwurst) und gegrilltem Fladenbrot

**10. ZUCCHINI FRITTIERT**  
serviert mit Joghurt-Dip

**11. KNOBLAUCH-PILZE**  
gebratene Pilze mit Olivenöl und Zitrone, Thymian, Knoblauch, Rucola und verjuce

**12. AUBERGINEN-RÖLLCHEN**  
mit Feta- und Graviera-Käsefüllung, bestreut mit Sesam und Feigen konfitüre

**14. KEFTEDAKIA**  
(Fleischbällchen aus Rinderhackfleisch) mit frischen Tomaten, Mozzarella, Graviera-Käse, Basilikum und gebackenem pita(fladenbrot)

**15. FLAMBIERTER SAGANAKI**  
in der Pfanne gebratener Käse mit Zitrone und Cognac

**16. HALLOUMI KÄSE**  
Mit getrockneten fruchten,orangensaft,thymian und petimezi(Kretischer trauben sirop)

**17. CANNELLONI**  
mit Spinat & Myzithra (kretischer Weichkäse), Tomaten & Basilikum

**18. FETA-KÄSE AUS DEM OFEN MIT OLIVEN**  
mit Paprika, Knoblauch, Rosmarin, Chili, Olivenöl und geröstetem pita(fladenbrot)

**19. KALAMARAKIA**  
(GEBRATENER TINTENFISCH)  
mit Knoblauch-Mayonnaise

**20. GERÄUCHERTES AALFILET**  
mit Couscous, Roter Bete ,Orangen filets, Joghurtdressing

**21. FRISCHER THUNFISCH-TATAR**  
mariniert in Sesamöl, Ingwer, Sojasauce, Sesam, auf einem bett aus avocado und Bohnensprossen

**22. MARINIERTE SARDINEN**  
Mit roten Zwiebeln, "Kritamo" (Meerfenchel)

**23. SARDINEN GEGRILTES**  
mit Knoblauch-Panko (Semmelbrösel), geriebener Zitronenschale und Chilisauce

**24. KNOBLAUCH GARNELEN**  
mit Knoblauch, Olivenöl, Weißwein, Petersilie, Cocktail tomaten und geröstetem Fladenbrot

**25. MUSCHELN "SAGANAKI"**  
gekocht mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Feta-Käse und Ouzo

**26. SAUTIERTE JAKOBSMUSCHELN**  
mit sucuk-kruste (gewürzte büffelwurst) Mit Erbsenpüree.

## 27. OLIVENÖL-TASTING (für 2 personen)

Warmes Brot, 3 verschiedene Sorten E.V.O.O. (extra natives Olivenöl), 3 verschiedene griechische Meze (Tapas)



## CARPACCIO

### 28. RINDERFILET

serviert mit geriebenem, in der Höhle gereiften "Graviera" aus Kreta, Haselnüssen und Botanico (6 Jahre gereifter griechischer Balsamico)

### 29. OCTOPUS

Mit kapern, rucola



## DIVERSES

### 30. GRIECHISCHE KÄSEVIELFALT

Wählen Sie 4 verschiedene Käsesorten aus unserem Delikatessengeschäft, serviert mit Wassermelone und Pfirsich-Konfitüre mit Bittermandeln, kretischen Rosinen, getrockneten Nüssen und Zwieback

### 31. GRIECHISCHE AUFSCHNIT- TVIELFALT

Schaf Prosciutto, Büffel-Braten Kavourmas, luftgetrocknetes Rindfleisch Pasturmas, Coppa aus schwarzem Schweinefleisch, Artischockenpastete, knusprige Brotstangen und Trockenfrüchte und Mandarinen senf aus Chios mit Trüffelöl

### 32. GRIECHISCHEN VORSPEISEN FÜR 2 PERSONEN

Tirokafteri (pikanter Käsedip), weiße Tarama (Fischrogen), geröstetem pita (fladenbrot), Oliven, Melitzanosalata (Auberginen-Dip), Tomaten und Gurken



# SALATE

## 33. TRADITIONELLER GRIECHISCHER BAUERNSATAT "CHORIATIKI"

tomaten, gurken, zwiebeln, paprika, oliven, feta und oregano

## 34. KRETISCHER SALAT MIT XINOMIZITHRA (gesäuerter Frischkäse)

Paximadi (Kretischer Johannisbrot-Zwieback), Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, gekochte Kartoffeln, Oliven, Kapern und Oregano

## 35. "PANDAESIA"

verschiedene Salatsorten, getrocknete Früchte, Kräuter, Walnüsse, "Manouri" (halbfester griechischer Käse), Balsamico Essig, Honig und Petimezi-Dressing (griechischer Traubensirup)

## 36. ROTE BETE-SALAT

Babyspinat, rote Zwiebeln, Granatapfel, Orange, "Xygalos"-Käse aus Sitia, Apfelessig-Honig-Senf Vinaigrette, Walnüsse

## 37. KOSMAS-SALAT

Apaki (traditionelles kretisches geräuchertes Schweinefleisch), Rucola, Pasteli-Sesam Riegel, Rosinen, Feigen, Kürbiskerne, "Ladotyri"-Käse mit geschützter Ursprungsbezeichnung von der Insel Lesbos, Olivenöl-Honig-Balsamico Vinaigrette und Johannisbrot-Honig

## 38. HÄHNCHENSALAT

Verschiedene Salatsorten, Tomaten, Gurken, Paprika, rote Zwiebeln, Avocado, Knoblauch, Bacon vom schwarzen Schwein, griechischer blauer Ziegenkäse "Kyano", Verjus, Oregano, Petersilie

## 39. OKTOPUS-SALAT

Mitblat spinat, Oliven, Fenchel, Orange, Zitrusvinaigrette, frischem Oregano

## 40. SALAT MIT THUNFISCH (VON ALONISOS)

Tomate, Eisbergsalat, gekochte Kartoffeln, Ei, Knoblauch, rote Zwiebeln, Oliven, grüne Bohnen, Olivenöl-Zitronen-Dressing

## 41. SALAT MIT GERÄUCHERTEM AAL & KRITAMO (Meerfenchel)

Romanasalat, grüner Apfel, Radieschen, gekochte Kartoffeln, Kapern, Croutons mit Senf und Apfelwein vinaigrette

## 42. MAKRELEN-SALAT

Kichererbsen, verschiedene Salatsorten, Cocktailtomaten, rote Zwiebeln, Zitronenzesten, grüne Oliven, Verjus





# PASTA

## 43. PENNE BOLOGNESE

Rinder hackfleisch, Tomaten und Basilikum

## 44. PENNE MIT HÄHNCHENFLEISCH

Paste aus getrockneten Tomaten, Cocktailtomaten, Spinat-Milch-Creme, Graviere-Käse, Basilikum und Knoblauch

## 45. MAKAROUNES\* KRETISCHE CARBONARA

Apaki (kretisches geräuchertes Schweinefleisch) gebraten und Xinomizithra-Käsecreme.

## 46. MAKAROUNES\* MIT KEFTEDAKIA

(Fleischbällchen aus Rinderhackfleisch) Hackfleischbällchen, Tomaten, Basilikum, Graviere-kase

## 47. MAKAROUNES\* MIT 4 KÄSESORTEN

Feta, Graviere, griechischer blauer Ziegenkäse "Kyano", Xinomizithra (kretischem gesäuerter Frischkäse), frischer Thymian und geröstete Walnüsse

## 48. HAUSGEMACHTE MAKAROUNES\*

Rinderragout und Xinomizithra (kretischem gesäuerter Frischkäse)

OPTION FÜR GLUTENFREIE PENNE

\* Makarounes sind frische, selbstgemachte traditionelle kretische Nudeln

## 49. LINGUINE "ARCHAEON"

Linguine mit Oliven, Kapern, sonnengetrockneten Tomaten, Kräutern, Rucola und "Anthotyro" (kretischer Parmesankäse)

## 50. GARNELEN – AGLIO E OLIO

Linguine mit Garnelen, Knoblauch, Petersilie, Cocktailtomaten und Basilikum

## 51. MEERESFRÜCHTE - LINGUINE

Linguine mit Tintenfisch (kalamari), garnelen, Muscheln, jakobs und venusmuscheln, Tomaten- und Austernsauce

## 52. LACHS - LINGUINE

Linguine mit frischem, hausgeräuchertem Lachs, Spinat, Cocktailtomaten, Basilikum, Zitronenschalen und Sahne

## 53. AVGOTARACHO

(fishrogen aus Messolonghi)

Linguine mit Fischrogen, Zitronenschalen, Zitronensaft und frischen Kräutern

# RISOTTO

## 54. RINDERFILETSTREIFEN

mit Gemüse, Mavrodaphni (süßer griechischer Rotwein), Bratensauce, Majoran und Parmesan

## 55. GARNELEN

mit Austernsauce, Frischkäse, Parmesan und Ouzo

## 56. FUNGHI

mit verschiedenen Pilzen, Thymian, Weinsauce und Parmesan



# KRETISCHER GRIECHISCHE KÜCHE

## 57. GYROS SCHWEINE- ODER HÜHNERFLEISCH

mit Pita (fladenbrot), tomaten, zweibeln, Tzatziki und Pommes

## 58. TRADITIONELLE MOUSAKA

Schichten aus Kartoffeln, Auberginen und Hackfleisch, mit Béchamelcreme und geriebenem Käse, im Ofen gebacken

## 59. SOUTZOUKAKIA AUS SMYRNA

im Ofen gebackene kleine Fleischbällchen aus Rinderhackfleisch in einer Tomatensauce und Kartoffelpüree

## 60. NEUJAHRSPITA (Auflauf)

(Traditionelles Gericht aus Mittelgriechenland-Thessalien) mit Schweinefleisch, Huhn, Reis im Ofen gebacken

## 61. GRIECHISCHE TRADITIONELLE SPINATPASTETE

Mit Tomatensauce-Dip

## 62. FISCH SUPPE

Mit Rotfeuerfisch- und Kabeljaufletgarnelen, kalamari, Muscheln, Gemüse und rotem Safran

## 63. RINDFLEISCH STIFADO

mit Pommes

## 64. LAMM KLEFTIKO

Langsam gegarte Lammhaxe, eingewickelt in Pergamentpapier, mit Kartoffeln, gebratenen Paprikaschoten, Auberginen, Feta und Kefalotyri-Käse aus Kreta

## 65. HÜHNERKEULEN SOUS VIDE

Langsam gegart mit Honig, Salbei und Zitrone, serviert mit Couscous

## 66. ZIEGE

(Traditionelles kretisches Gericht)

mit Tomatensoße und Xinochondros (fermentierte Ziegen- oder Schafsmilch mit grob zerkleinerten Weizenkörnern)

## 67. PASTICIO(traditionelles)

Penne, Rinder hackfleisch, Tomaten und Béchamelcreme und geriebenem Käse, im Ofen gebacken

## 68. KONTOSOUVLI (SPIES-TRADITIONELLES GRIECHISCHES FÜR 2 PERSONEN) 600GR

Fleisch aus Schweinenacken,oder Huhn,oder gemichtetes mariniert mit Rotwein und kretischen Kräutern, serviert mit Gemüse, pommes,Pita(fladenbrot) und Mandarinen senf aus Chios mit Trüffelöl



# GERICHTE VOM CHEFKOCH

## 69. HÄHNCHEN TIKKA MASALA

mit würzigem rotem Curry, Kokosmilch, gerösteten Mandeln, papadam, geriebenem Kokosnuss und Basmati reis

## 70. SPARERIBS VOM SCHWEIN Sous vide

langsam gegart mit hausgemachter BBQ Sauce, Pommes.

## 71. RINDERBÄCKCHEN Sous vide

langsam gegart mit Gemüse, Bratensauce mit creamonade (geriebenem zitrone, zitrone, knoblauch, petersilie) und süss Kartoffel püree

## 72. MAKRELE FILET GEGRILLT (mit Weinblättern umwickelt)

Serviert mit Schwarzaugen Bohnen, Lauch, Fenchel, Sultaninen, Zitronensauce

# VEGANE GERICHTE

## 73. ARTISCHOCKEN UND PILZE

Sonnengetrocknete Tomaten, Verjus und kretischer Oregano Champignons, Hülsenfrüchten und Tomaten

## 74. GEFÜLLTE AUBERGINEN

mit Gemüse, Couscous und Tomatensauce

## 75. COUSCOUS

mit Gemüse, Safran und Rucola

## 76. BLUMENKOHL MIT ROTEM CURRY

Tikka Masala, Kokosmilch und geriebenem Kokosnuss

## 77. FALAFEL

mit Tahinisauc-Dip (Sesammousse), Pita (fladenbrot) und Tomaten, Gurken salat

## 78. VEGETARISCHER BURGER

Tomate, Salat, Zwiebeln, Pommes und vegane mayo



# GEGRILLTES FLEISCH

## 79. SOUVLAKI (Spieß vom Schwei)

Fleisch aus dem Nacken, mariniert in Weißwein, Olivenöl und frischen Kräutern, serviert mit Tzatziki, Pita (fladenbrot) und Pommes

## 80. SOUVLAKI (Spieß vom Hähnchen)

Fleisch von Hähnchenkeulen, mariniert mit Kurkuma, Zitrone und Gewürzen, mit Joghurdip, Minze, Zitrone, Pita (fladenbrot) und Pommes

## 81. GYROS

(Schweine - oder Hühnerfleisch) mit Pita (fladenbrot), tomaten, zwiebeln, Tzatziki und Pommes

## 82. BIFTEKI (Fleischbällchen)

gefüllt mit kretischem Käse, Oliven und getrockneten Tomaten, mit gegrilltem Gemüse und Pommes

## 83. HÄHNCHEN BRUST FILET

Mariniert mit Senf, Orangen, Wein und Rosmarin, serviert mit Basmati-Reis, Gemüse und infundiert Olivenöl mit zitronen

## 84. LAMMKOTELETTS

mit Chorta (Wildgemüse-Spinat) und Pommes

## 85. RIBEYE AUS BUFFEL

(Griechische kerkini farm) 300 gr mit Pomme, grüne Bohnen und blume aus salz.

## 86. RINDERFILET 200gr

Mit Pommes, grüne Bohnen und blume aus salz.

## 87. MIX GRILL für 1 PERSON

Gyros, Büffel-Kebab, kretische Schafswurst, Hähnchen-Souvlaki mit Fladenbrot, zwiebeln, Tzatziki und Pommes

### \* WIE BEVORZUGEN SIE IHR FILET ?

**RARE** außen leicht angebraten, innen rot und saftig

**MEDIUM RARE** außen halb durchgebraten, in der Mitte rosa und saftig

**MEDIUM** außen fast durchgebraten, aber in der Mitte noch leicht rosa

**WELL DONE** gut durchgebraten

# SAUCEN

A la creme mit frischen  
Champignons  
BBQ  
Senf mit Honig  
Pfeffer



# FISCH

# EXTRA BIJGERECHTEN

**88. TSIPOURA (Seebrasse) 400gr**  
mit frischem Gemüse, Kartoffelpüree,  
Zitronen - Olivenöl

**89. GEGRILLTER KALAMARI**  
(Tintenfisch) mit grünem Salat und  
Knoblauchmayonnaise

**90. GEBRATENER KABELJAU**  
mit Chorta (Wildgemüse-spinat),  
Rote Beete – Orange und "skordalia  
(kartoffel puree mit Knoblauch)

**91. GEGRILLTER OKTOPUS**  
mit Fava, Chorta, und gerösteter Paprika

**92. HAUSGERÄUCHERTER  
LACHS AUF SPINAT-CHORTA  
(WILDGEMÜSE)**  
Sahnesauce, mit gebratenen  
Champignons, Kartoffelpüree und  
Basilikumöl

**93. THUNFISCHFILET**  
mit Caponata, süss Kartoffel püree,  
Oliven & Kapern.

**94. SEEBARSCHFILET**  
mit pikanter Kruste, coctail tomaten,  
Knoblauch, Gemüse und basmati reis

**95. GARNELEN MIT TOMATE  
UND GRAVIERA**  
in knoblauch - metaxa – sahneseauce  
mit basmati reis und blumen kohl

**96. VERSCHIEDENE GEGRILLTE  
MEERESFRÜCHTE** für 2 personen  
mit Krabben, Jakobsmuscheln,  
Muscheln, Tintenfisch (Kalamari),  
Oktopus, Garnelen, Zitronen-Olivenöl  
und Knoblauchmayonnaise

**97. GEDÜNSTETES CHORTA  
(WILDGEMÜSE) MIT INFUNDIERT  
OLIVENÖL MIT ZITRONEN**

**98. GEDÜNSTETER BROKKOLI  
MIT INFUNDIERT OLIVENÖL  
MIT ZITRONEN**

**99. GEGRILLTES GEMÜSE MIT  
RUCOLA, INFUNDIERT  
OLIVENÖL MIT ZITRONEN**

**100. HAUSGEMACHTES  
KARTOFFELPÜREE**

**101. GEBRATENE KARTOFFELN  
MIT KNOBLAUCH, KRÄUTERN  
UND GRAVIERA-KÄSE**

**102. POMES (FRISCH)**

**103. BUTTERREIS**

**104. ERBSENPÜREE**

**105. GEDÜNSTETES GEMÜSE  
DES TAGES MIT INFUNDIERT  
OLIVENÖL MIT ZITRONEN**

**106. KICHERERBSEN,  
SONNENGETROCKNETE  
TOMATEN, ZITRONEN-VINAI-  
GRETTE UND MINZE.**

**107. SCHWARZAUGENBOHNEN,  
LAUCH, FENCHEL, SULTANINEN,  
ZITRONENSAUCE UND APFELESSIG**



# PIZZEN

## 108. ELLINIKI (Griechische Art)

Tomatensauce, Mozzarella, Oliven, Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Feta

## 109. ITALIKI (Italienische Art)

Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto, Rucola und Parmesan

## 110. 4 KASESORTEN

Tomatensauce, Mozzarella, Feta, Graviera, griechischer blauer Ziegenkäse "Kyano".

## 111. SALAMI

Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Chili und Rucola

## 112. ALLANTIKON (Aufschnitt)

Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Schinken, Speck, Wurst und Rucola

## 114. MARGARITA

Tomatensauce, mozzarella und frisches Basilikum

## 115. FLORENTINA

Tomatensauce, Spinat, Mozzarella, Speck, Schinken und Ei

## 116. HAWAII

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Ananas

# HAMBURGER

## 117. BURGER MIT CHEDDAR-KÄSE

Tomaten, Salat, Essiggurken, Zwiebeln, BBQ-Sauce, Pommes und Mayonnaise-Dip

## 118. PHILI BURGER

Philadelphia-Käse, BBQ-Sauce, knuspriger Bacon, Zwiebelringe, Tomaten, Salat, Essiggurken, Pommes und Mayonnaise-Dip

## 119. CHICKEN BURGER

knuspriges Hähnchen mit Honig und Senf, Cheddar-Käse, Krautsalat (coleslaw), Rucola, Knoblauchmayonnaise, Zitrone, Pommes und Mayonnaise-Dip

## 120. BURGER MIT GEGRILLTER ANANAS

knuspriger Speck, Cheddar-Käse, gegrillte Zwiebeln, Cocktailsauce, Salat, Pommes und Mayonnaise-Dip

## 121. DOPPELTER BURGER

Bacon, Cheddar-Käse, knusprige Zwiebel, essiggurke, Pommes und pikanter Senfdip



# **OLIVENÖL-VERKOSTUNG ERFAHRUNG**

**Willkommen in der Welt des Nativen Olivenöl extra (E.V.O.O.),  
willkommen in der Welt der Aromen, die sich hinter  
dem "Gold" der griechischen Erde verbergen, ebenso wie Majoran,  
Kamille, weitere Kräuter und Gewürze.**

**Entdecken Sie den Charakter des E.V.O.O. ,  
der durch die in unserer Küche verwendeten Produkte Kretas  
offenbar wird, und genießen Sie den Geschmack.**

**Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben,  
fragen Sie gerne nach weiteren Informationen  
und lassen Sie sich von uns beraten.**

**Als je geïnteresseerd bent vraag dan om meer informatie**

**[www.tavernakosmas.gr](http://www.tavernakosmas.gr)**

