



Liebe Gäste,

*aus rechtlichen Gründen ist es uns
nicht gestattet, unser Lokal weiterhin
unter dem Namen yamas zu führen.*

*Deshalb nennen wir unsere
Taverne ab sofort **yamas**.*

*Im deutschen bedeutet das
„Ich grüße Sie / Euch“,
und damit heißen wir Sie herzlich willkommen!*

*Genießen Sie weiterhin
die gewohnte Gastlichkeit sowie
beste Qualität aus unserer Küche!*

Ihr yamas-Team



Das lieben die Griechen

MEZE

Meze sind köstliche Gerichte ohne Beilage!

Teilweise sind es kalte Gerichte, andere wiederum werden warm serviert. Vieles ist vegetarisch, andere Speisenfolgen sind mit Fisch oder Fleisch zubereitet.

Das wichtige beim MEZE-Essen ist die Vielfalt, aus der eine reiche Tafel entsteht.

*Entdecken auch Sie diese griechische Esskultur!
Unsere große Auswahl an landestypischen Speisen wird Sie begeistern.*

Wählen Sie gemeinsam mit Freunden eine Speisefolge ganz nach ihren Wünschen.

Kali Oreksi

Hinweis zu Zusatzstoffen, die in den gekennzeichneten Lebensmitteln enthalten sind:

1 Koffeinhaltig, 2 mit Farbstoff, 3 mit Süßungsmittel, 4 mit Konservierungsstoff, 5 Chininhaltig, 6 mit Antioxidationsmittel



Essen wie die Griechen!

**Essen sie gemeinsam. Wir stellen ihnen
eine leckere Auswahl zusammen.
Da ist für jeden Geschmack etwas dabei.**

**Gerne beraten wir Sie bei Ihrer Auswahl!
Lassen Sie sich überraschen!**

Mach's wie die Griechen!

Ab zwei Personen! Pro Person € 25,00

... und das genießt der Grieche zum Meze!

Ouzo & Tsipouro **Gl. 2cl Fl. 0,2l**

Ouzo Plomari € 2,50 € 8,00

Der Ouzo von der Insel Lesbos kommt immer gut an!

Tsipouro Katsaros € 2,50 € 8,00

Der griechische Grappa! Mit oder ohne Anis.

Ouzo Plomari Long € 3,00

Plomari als Longdrink mit Eis.



Meze kalt

Tzatziki	€ 3,90
<i>Joghurt, fein geriebene Gurke, Knoblauch und Olivenöl</i>	
Tarama	€ 4,00
<i>Fischroggencreme</i>	
Kopanisti	€ 4,00
<i>Käsecreme, mit scharfer Paprika verfeinert</i>	
Melitzanosalata	€ 3,90
Oliven	€ 2,50
Pepperoni	€ 2,50
Oktapus-Stücke	€ 3,80
<i>an Olivenöl und Essig</i>	
Fava	€ 4,50
<i>Kichererbsenmousse</i>	
Gegrilltes Gemüse	€ 3,80
Variationen	€ 5,00
<i>wählen Sie aus 5 verschiedene Dips</i>	
Pittabrot	€ 1,80
<i>mit Knoblauch und Oregano</i>	
Ein „Muss“ zu jeder griechischen Vorspeise!	
Knoblauchbrot	€ 1,80
<i>gegrilltes Baguette mit Olivenöl und Knoblauch</i>	
Ein „Muss“ zu jeder griechischen Vorspeise!	



Meze Salate

Choriatiki <i>Griechischer Bauernsalat</i>	€ 5,50
Politiki <i>Griechischer Krautsalat</i>	€ 3,80
Pantzaria <i>Rote-Beet-Salat</i>	€ 5,00
Chorta <i>Griechischer Löwenzahnsalat</i>	€ 5,00
Gemischter Salat	€ 3,80



Meze warm

Kolokithokeftedes Zucchini Bratlinge	€ 5,80
Psarokeftedes Fischfrikadellen	€ 6,00
Dolmadakia Gefüllte Weinblätter	€ 4,50
Pepperoni Spieß Gegrillt mit Knoblauch, Olivenöl & Essig	€ 4,50
Gegrillte Rote Paprika Mit Schafskäse gefüllt, überbacken	€ 5,00
Folienkartoffeln Mit Tzatziki	€ 5,50
Gigantes Riesenbohnen in Tomatensoße	€ 3,90
Kolokithakia Gebratene Zucchini	€ 5,80
Melitzanes Gebratene Auberginen	€ 5,80
Papoutsaki Auberginen Schiffchen	€ 7,80
Hackfleischbällchen mit Käsecreme	€ 5,80
Tsarlesthon grüne, spitze Paprika, mild, gebraten	€ 3,80



Meze Käse

Feta Schafskäse natur	€ 5,00
<i>An Olivenöl und Oregano</i>	
Soussamato	€ 6,50
<i>Gebackener Schafskäse im Sesam-Mantel</i>	
Halloumi	€ 6,80
<i>Gegrillter Zypriotischer Käse</i>	
Schafskäse aus dem Backofen	€ 6,80
<i>Mit Tomaten, Pepperoni, Zwiebeln, Oliven</i>	
Saganaki Graviera	€ 7,50
<i>Graviera Hartkäse aus der Pfanne</i>	

Meze Fisch

Falamarakia	€ 9,50
<i>Kalamares gebraten</i>	
Gavros	€ 6,50
<i>Sardinen frittiert</i>	
Oktapodi	€ 10,50
<i>Gegrillter Oktopus</i>	
Garides Saganaki	€ 9,50
<i>Garnelen in Tomaten-Feta-Soße</i>	
Midia Saganaki	€ 9,00
<i>Muscheln in Senf-Feta-Soße</i>	
Kalamari Skaras	€ 11,00
<i>Kalamares vom Grill</i>	
Bakaliaros Fava	€ 9,50
<i>Klippfisch mit Püree aus Kichererbsen</i>	



Meze Fleisch

Souvlaki Original	€ 8,50
<i>Aus dem Schweinehals</i>	
Souvlaki Fileto	€ 9,90
<i>Aus dem Schweinefilet</i>	
Gyros	€ 9,60
<i>Der Klassiker</i>	
Soutzoukakia	€ 8,50
<i>Hackfleischküchle vom Grill</i>	
Kotopoulo	€ 9,00
<i>Hähnchenbrustfilet vom Grill</i>	
Tigania	€ 10,00
<i>Oregano Pfannenfleisch vom Schwein in Zitronensoße</i>	
Tigania	€ 10,00
<i>vom Hähnchen in Senfsoße</i>	

Meze Beilagen

Patates	€ 3,80
<i>Pommes handgemacht mit Käsehobel</i>	
Patates Fournou	€ 3,60
<i>Oregano Kartoffeln aus dem Backofen</i>	
Kritharotto	€ 3,50
<i>Griechische Reismudeln</i>	
Gegrilltes Gemüse	€ 3,80
Linguine	€ 3,80



Hauptgerichte

Souvlaki Original	€ 12,50
<i>Vom Schweinehals, mit Tzatziki</i>	
Souvlaki Fileto	€ 13,50
<i>Vom Schweinefilet, mit Tzatziki</i>	
Gyros	€ 12,50
<i>Der Klassiker, mit Tzatziki</i>	
Paidakia	€ 15,50
<i>Lammkotelett vom Grill, mit Tzatziki</i>	
Bifteki	€ 13,50
<i>Gefülltes Hacksteak vom Grill, mit Tzatziki</i>	
Lamm-Filet	€ 16,00
<i>saftig gegrillt</i>	
Kotopoulo	€ 12,50
<i>Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Kräuterbutter</i>	

Zu jedem Hauptgericht erhalten Sie eine Beilage nach Wahl:

- Patates** Pommes handgemacht mit Käsehobel
- Patates Fournou** Oregano Kartoffeln aus dem Backofen
- Kritharotto** Griechische Reismudeln
- Gegrilltes Gemüse** oder **Spaghetti**



Hauptgerichte

Sikotaki <i>Rinderleber vom Grill, mit Tzatziki</i>	€ 12,00
Garnelen mit Linguine <i>in Tomatensoße nach griechischer Art</i>	€ 14,50
Kritharotto mit Garnelen <i>Griechische Reismudeln</i>	€ 14,50
Geschmorte Lammhaxe	€ 14,50
Garides „skaras“ <i>Garnelen vom Grill</i>	€ 13,80
Doradenfilet <i>vom Grill</i>	€ 13,80
Linguine <i>mit Hähnchenstreifen</i>	€ 13,50

Zu jedem Hauptgericht erhalten Sie eine Beilage nach Wahl:

- Patates** Pommes handgemacht mit Käsehobel
- Patates Fournou** Oregano Kartoffeln aus dem Backofen
- Kritharotto** Griechische Reismudeln
- Gegrilltes Gemüse** oder **Spaghetti**



Alkoholfreies

Fl. 0,33 l

Coca Cola, Zero, Light 1,2,3,7

€ 3,20

Fanta, Spezi, Sprite 2,6

€ 3,20

Bitter Lemon 5,6

Fl. 0,2 l

€ 2,60

Säfte

Fl. 0,2 l

Apfelsaft

€ 2,60

Orangensaft

€ 2,60

Johannisbeersaft

€ 2,60

Schorle

0,25 l

Apfelsaftschorle

€ 2,90

Johannisbeersaftschorle

€ 2,90

Wasser

0,25 l

0,5 l

Teinacher Gourmet

€ 2,40

€ 3,50

Medium oder Naturell

Teinacher Gourmet

Fl. 0,75 l

€ 4,80

Mediuml

Zagori Naturell

Fl. 1,0 l

€ 5,00

Griechisches Mineralwasser

Bier

0,3 l

Fürstenberg Pils vom Fass

€ 3,00

Hacker-Pschorr Kellerbier vom Fass

€ 3,20

Radler

0,5 l

€ 3,30

Weizen Paulaner

0,5 l

Hefe Hell vom Fass

€ 3,50

Hefe Dunkel | Kristall

Fl.

€ 3,50

Alkoholfreies Bier

Paulaner Hefe Hell

Fl. 0,5 l

€ 3,50

Fürstenberg

Fl. 0,33 l

€ 3,50



Alle Weine auch in Flaschen erhältlich!

Weisswein

Anemos

Regionalwein Peleponnes IGT, Weingut Palivou.
Gefälliger Weißwein. Fruchtbetont und spritzig!

Paranga Weiss

Regionalwein Florina, Weingut Kir Yianni.
Exotische Anmutung, frisch und lebhaft auf der Zunge!

Santorini

Qualitätswein Santorini PDO, Santo Wines.
Mineralischer Charakter. Der griechische Riesling!

Gl. 0,1 l

€ 2,80

€ 3,30

€ 3,60

Gl. 0,2 l

€ 4,80

€ 5,60

€ 6,20

Rotwein

Nemea

Qualitätswein Nemea PDO, Weingut Lafkiotis.
Harmonisch mit fruchtigem und runden Geschmack.

Paranga Rot

Regionalwein Makedonia PGI, Weingut Kir Yianni.
Saftiger, gehaltvoller Rotwein, dunkel im Glas!

Paggiannakos

Regionalwein Attika PGI, Cabernet-St. George.
Anspruchsvoller Rotwein mit komplexer Struktur.

Gl. 0,1 l

€ 2,80

€ 3,30

€ 3,60

Gl. 0,2 l

€ 4,80

€ 5,60

€ 6,20

Roséwein

Vissino

Regionalwein Peleponnes IGT, Weingut Palivou.
Kräftiger Roséwein mit guter Frucht und Balance.

Akakies

Qualitätswein Amyndeo, Weingut Kir Yianni.
Charismatischer Rosé, fruchtig und intensiv im Abgang!

Gl. 0,1 l

€ 3,30

€ 3,30

Gl. 0,2 l

€ 5,60

€ 5,60

Roséwein

Vissino

Regionalwein Peleponnes IGT, Weingut Palivou.

Gl. 0,1 l

€ 3,30

Gl. 0,2 l

€ 5,60

Retsina

Retsina Kechribari

Der gut Retsina vom Weingut Kechri. Dezent im Harz.

Gl. 0,25 l

€ 4,00

Fl. 0,5 l

€ 8,00

Weinschorle

Weiss, Rosé, Rot

Gl. 0,25 l

€ 3,20

Kleine Flasche Wein

Naoussa Qualitätswein PDO

Rotwein aus der heimischen Rebsorte Xinomavro.
Markanter griechischer Charakter.

0,25 l

€ 5,50

Rapsani

Rotwein aus den Höhenlagen des Olymp.
Elegantes Auftreten, mineralische Frische im Abgang!

€ 5,50