

MITTAGSKARTE

Restaurant Mondea

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN



MITTAGSTISCH

Montag - Samstag 12.00 - 15.00 Uhr

Küchenannahmeschluss 14.30 Uhr

außer an Feiertagen

www.mondea.de



Suppen

- 290. Juvarlakia** **3,50**
griechische Hackklößchensuppe mit Reis und Zitronensauce ¹²
- 291. Tomatensuppe** ² **3,00**
- 292. Bohnensuppe** ² **3,00**

Kalte Vorspeisen

- 293. Tzatziki** ^{2,12} **3,50**
traditionelle griechische Vorspeise, mit Joghurt, Gurke und Knoblauch
- 294. Taramosalata** ^{1,12} **3,50**
Fischrogencreme
- 295. Chtipiti** ^{2,12,14} **3,60**
pikante Schafskäsecreme
- 296. Oliven** ⁷ **und Peperoni** ⁸ **3,20**

Warme Vorspeisen

- 297. Feta gegrillt** ^{2,14} **4,90**
mit Zwiebeln, Tomaten, Peperoni ²⁴ und Olivenöl
- 298. Gefüllte Champignons** **5,50**
mit verschiedenen Käsesorten ^{1,2,14} gefüllt, dazu Salat
- 299. Saganaki** ^{2,14} **4,50**
panierter, gebackener Feta
- 300. Zucchini** **4,20**
gebraten, mit Knoblauchöl und Tzatziki ^{2,12}
- 301. Auberginen** **4,50**
gebraten, mit Knoblauchöl und Tzatziki ^{2,12}



Salate

- | | | |
|------|--|-------|
| 302. | Bauernsalat nach griechischer Art
mit Tomaten, Gurken, Peperoni ⁸ , Paprika, Zwiebeln,
Oliven ⁷ und Feta ^{2,14} , angemacht mit Olivenöl und Essig | 6,20 |
| 303. | Griechischer gemischter Salat
mit Feta ^{2,14} , Gouda Käse ¹ und Hausdressing | 5,50 |
| 304. | Mix-Salat (gemischter Salat)
mit Gouda Käse ¹ , Thunfisch, Kochhinterschinken ^{5,2} ,
gekochtem Ei und Hausdressing | 6,50 |
| 305. | Fisch-Salat (gemischter Salat)
mit Gouda Käse ¹ , Thunfisch, Oktopus und Hausdressing | 6,60 |
| 306. | Gemischter Salat mit Putenstreifen
Gouda Käse ¹ und Hausdressing | 7,20 |
| 307. | Gemischter Salat mit Scampi
Gouda Käse ¹ und Hausdressing | 10,50 |

Spezialitäten vom Grill

Die folgenden Gerichte werden mit einem gemischtem Salat und Tzatziki ¹² serviert.
Wahlweise können Sie dazu Pommes Frites oder Reis bekommen.

- | | | |
|------|---|-------|
| 314. | Gyros | 7,50 |
| 315. | Souvlaki
Schweinefleischspieß | 7,80 |
| 317. | Bifteki
gefüllt mit Feta ^{2,14} | 8,50 |
| 318. | Schweinefiletmedaillons
mit gebratenen Zwiebeln und Champignons | 9,50 |
| 321. | Lammkoteletts | 11,90 |
| 322. | Lamm-Spieß | 9,90 |
| 323. | Puten-Spieß | 8,90 |
| 325. | Rinderleber
mit Zwiebeln und Champignons | 8,20 |
| 326. | Lammfilet
in Knoblauch-Öl | 12,90 |



Mix-Grill Spezialitäten

Die folgenden Gerichte werden mit einem gemischtem Salat und Tzatziki ¹² serviert.
Wahlweise können Sie dazu Pommes Frites oder Reis bekommen.

- | | | |
|------|--|------|
| 329. | Gyros mit Souvlaki | 9,50 |
| 330. | Gyros mit Bifteki
gefüllt mit Feta ^{2,14} | 9,50 |
| 331. | Gyros mit Rinderleber | 8,50 |

Spezialitäten aus dem Backofen

- | | | |
|------|---|------|
| 335. | Gyros
mit Metaxasauce ^{1,13} , Pommes, Salat und mit Gouda Käse ¹ überbacken | 8,90 |
| 336. | Moussaka-Auflauf
mit Auberginen, Zucchini, Kartoffeln, Hacksauce und Béchamelsauce,
dazu Salat | 9,80 |

Spezialitäten aus der Pfanne

Die folgenden Gerichte werden mit einem gemischtem Salat, Pommes Frites oder Reis serviert.

- | | | |
|------|--|-------|
| 340. | Gyrospfanne
mit Zwiebeln und Champignons in Weißwein ¹³ -Sahnesauce ¹² | 8,90 |
| 341. | Schweinefilet
mit Champignons in Sahnesauce ¹² | 8,90 |
| 342. | Putenstreifen
mit Champignons in Orangensahnesauce ¹² | 8,90 |
| 344. | Schweineschnitzel
mit gebratenen Zwiebeln und Champignons | 7,80 |
| 345. | Putenschnitzel
mit gebratenen Zwiebeln und Champignons | 7,50 |
| 346. | Schweinesteak
in Weißwein ¹³ mit Tomaten, Peperoni und Gouda Käse ¹ überbacken | 10,50 |
| 347. | Schweinesteak
in Metaxasauce ^{1,13} und Gouda Käse ¹ überbacken | 10,50 |
| 348. | Gyros mit Spinat
in Knoblauch-Sahnesauce ¹² und Gouda Käse ¹ überbacken | 8,90 |



Speziell für Sie

- 350. Sauerfleisch** **8,50**
mit Bratkartoffeln ^(Speck 2, 5), Salat und Remoulade ^{2, 22}
- 351. Bauernfrühstück** **6,80**
Omelette mit Bratkartoffeln und Speck ^{2, 5}

Fischspezialitäten

Die folgenden Gerichte werden mit einem gemischtem Salat serviert.

- 354. Pangasiusfilet** **9,20**
mit Spinat in Sahnesauce ¹² und Salzkartoffeln
- 356. Calamaris** **8,80**
mit Tzatziki ^{2, 12}, Pommes oder Reis
- 358. Gemischter Fischfiletteller** **10,20**
Pangasius, Zander, Rotbarsch auf Zitronenbuttersauce ¹²,
mit Salzkartoffeln

Nachspeisen

- 158. Joghurt** **3,70**
mit Honig und Walnüssen
- 159. Halvas** **3,70**
mit Vanilleeis ^{1, 3} auf Sesamgebäck
- 160. Vanilleeis** ^{1, 3} **4,10**
mit heißer Himbeersauce
- 161. Bananensplit** **3,80**
gemischtes Eis mit Bananenhälften
- 162. Gemischtes Eis** ^{1, 3} **3,70**
mit Sahne
- 163. Rote Grütze** **3,30**
mit Vanillesauce ¹²



Aperitiv

165. Ouzo 38% vol.	2 cl	1,00
166. Martini 15% vol. weiß	5 cl	2,10
167. Sherry 15% vol.	5 cl	2,10
168. Campari ¹ 25% vol.	4 cl	3,50

Liköre

185. Bailey's ^{1,12,21,23} 17% vol.	2 cl	2,00
186. Sambuca 40% vol.	2 cl	2,20
187. Amaretto 21% vol.	2 cl	2,20

Flaschenbier

170. Weizenbier 5,5% vol & alkoholfrei	0,50 l	3,30
171. Malzbier ¹	0,33 l	2,20
172. Alkoholfreies Bier	0,33 l	2,50

Bier vom Fass

175. Krombacher 4,8 % vol.	0,30 l	2,50
176. Krombacher	0,40 l	2,80
177. Alsterwasser	0,30 l	2,50
178. Alsterwasser	0,40 l	2,80
179. Duckstein 4,9 % vol.	0,30 l	2,80
180. Duckstein	0,50 l	4,20
181. Jever 4,9 % vol.	0,30 l	2,60
182. Jever	0,40 l	2,90

Sekt

190. Flasche Sekt ¹⁹ Hausmarke	0,7 l	16,80
191. Glas Sekt ¹⁹	0,1 l	3,20
192. Aperol Spritz ¹⁹	0,2 l	4,50

Spirituosen

212. Oldesloer Weizenkorn 32% vol.	2 cl	1,40
213. Aalborg Jubiläums Aquavit 40% vol.	2 cl	2,00
214. Jägermeister 35% vol.	2 cl	2,00
215. Fernet Branca 39% vol.	2 cl	2,00
216. Bacardi 37,5% vol.	4 cl	2,30
217. Johnnie Walker ² Scotch Whisky 40% vol.	4 cl	2,50
218. Metaxa 5 ***** ² 38% vol.	2 cl	2,50
219. Metaxa 40 Jahre ² 40% vol.	2 cl	3,50
220. Wodka Moskovskaya 40% vol.	2 cl	2,00
224. Mokka griechischer Kaffee		1,60
225. Tasse Kaffee		1,80
226. Glas Tee		1,50
227. Rum-Grog		2,80
228. Wein-Grog		2,80
229. Espresso		1,70
230. Cappuccino		2,30
231. Heisse Schokolade		2,50
232. Latte Macchiato		2,80

Heisse Getränke



Offene Weine ¹⁹

11-15% vol

Weißweine		
	0,25 l	0,5 l
195. Imiglikos halbsüß	3,70	7,00
196. Apelia Landwein trocken	3,60	6,80
197. Retsina trocken, geharzt	3,60	6,80
198. Weinschorle	0,4 l	3,70

Rotweine		
	0,25 l	0,5 l
202. Apelia trocken	3,60	6,80
203. Apelia Black Label, lieblich	3,70	7,00
204. Naussa trocken, fruchtig	3,80	7,20

Roséwein		
	0,25 l	0,5 l
207. Rosé fruchtig, trocken	3,70	7,00

Likörweine		
	0,25 l	0,5 l
209. Mavrodaphne rot	4,00	7,50
210. Samos (Limnos) weiß	4,00	7,50

Alkoholfreie Getränke

0,3l 0,4l

235. Coca-Cola ^{1,9,21}	2,30	2,90
236. Cola Light ^{1,9,17,21}	2,30	2,90
237. Fanta ^{1,5,20,21}	2,30	2,90
238. Sprite ^{21,21}	2,30	2,90
239. Spezi ^{1,9,20,21}	2,30	2,90
240. Magnus FI. 0,25 l 1,80 Mineralwasser		2,90
241. Magnus FI. 0,70 l 4,50 Mineralwasser		
242. Tonic Water ^{4,21}	FI. 0,2 l	2,00
243. Bitter Lemon ^{4,5,21}	FI. 0,2 l	2,00
244. Ginger Ale ^{1,21}	FI. 0,2 l	2,00

Säfte		
	0,3 l	0,4 l
245. Apfelschorle	2,30	2,90
246. Apfelsaft	2,50	3,20
247. Orangensaft	2,50	3,20
249. Kirschnektar	2,50	3,20
250. Bananennektar	2,50	3,20
251. Ki-Ba Kisch-Bananennektar	2,50	3,20
252. Johannisbeersaft	2,50	3,20
253. Tomatensaft	0,2 l	2,00

Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen:

- 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Süßungsmittel(n), 4 = chininhaltig, 5 = mit Antioxidationsmittel, 6 = Geschmacksverstärker, 7 = Geschwärzt, 8 = Geschwefelt, 9 = Coffeinhaltig, 10 = Phosphat, 11 = Gewachst, 12 = Milcheiweiß, Milchpulver, Eiklar, Eigelb, Molkepulver oder Sahne, 13 = mit Alkohol, 14 = Weichkäse, 15 = mit Nitropökelsalz, 16 = mit Taurin, 17 = mit Süßungsmittel(n), 18 = enthält eine Phenylalaninquelle, 19 = Enthält Schwefel, 20 = Guarkernmehl, 21 = Säuerungsmittel, 22 = Milchsäure, 23 = Mono und Diglyceride von Speisefettsäure, 26 = Kann Spuren von Senf enthalten.