

Taverne im Windlicht



Original griechische
Spezialitäten

Recommended



Taverne im Windlicht

RESTAURANT GURU 2024



RESTAURANTGURU.COM

MITTWOCH-MONTAG
17:00 - 22:00 Uhr
DIENSTAG RUHETAG

ALLE GERICHTE
AUCH AUßER HAUS
RUFNUMMER:
0521 / 889 155

WWW.TAVERNE-BIELEFELD.DE | TISCH@TAVERNE-BIELEFELD.DE

facebook.com/TaverneImWindlicht | instagram.com/taverne.im.windlicht.eva



Gerichte mit dieser Kennzeichnung  sind Vegan oder Vegetarisch erhältlich.



Information über allergene und zusatzstoffe können sie jederzeit bei unserem personal erfragen.



Vorspeisen

KALTE VORSPEISEN

1. Oliven.....€4,50
2. Peperoni.....€3,50
3. Tzatziki.....€4,50
4. Dolmadakia.....€5,20
5. Feigen in Balsamico-Dressing€6,80
6. Dakos.....€5,50
geröstetes Brot mit geriebener Tomaten
und Schafskäse
155. Feta mit Olivenöl..... €7,50.

WARMER VORSPEISEN

10. Fawa.....€5,50
mit Rosinen (gelber Linsenspüree)
14. Spanakopitakia.....€7,50
Blätterteig mit Spinat hausgemacht
16. Oktopus.....€17,50
mit Fawa (gelber Linsenspüree) und
karamellisierten Zwiebeln, mit Salat
Beilage
20. Auberginen gebraten.....€6,50
mit Tzatziki
21. Zucchini gebraten.....€6,50
mit Tzatziki
24. Oktopus gegrillt.....€14,50
27. Tyropitakia.....€6,50
Blätterteig gefüllt mit Käse
28. Gavros.....€7,50
Sardinen gebraten mit Knoblauchcreme
und Tomaten.
31. Mezé Platte (vegetarisch).....€14,90
versch. Vorspeisen warm und kalt
156. Feta aus dem Ofen.....€9,50
mit Oliven, Peperoni, Tomaten, Zwiebel
und Knoblauch.
157. Feta.....€11,50
mit Blätterteig und Honig
166. Ziegenkäse.....€9,50
aus dem Ofen mit karamellisierten
Tomaten
154. Saganaki.....€10,50
- Tomatensuppe.....€5,50

SALATE

40. Bauernsalat Original.....€10,60
41. Thunfischsalat.....€12,50
42. Hähnchensalat.....€13,80
43. Calamarisalat (pikant).....€13,50
44. Käsesalat - Gebratener Käse (Sa-
ganaki) mit Speck, Zwiebeln und
Balsamico - Dressing.....€13,50

FISCH

50. Calamari.....€16,80
gebraten nach Omas Art
51. Seezungen - Filets.....€19,90
gebraten nach Bauern Art
52. Seezungen - Filets.....€20,80
mit Apfel und Speck in Sahnesauce
53. Scampis mit Schale.....€18,50
gegrillt mit frischem Gemüse
54. Scampis ohne Schale.....€19,50
gebraten mit Ouzosauce und Chilli
55. Scampis ohne Schale.....€19,50
in einer Sauce mit Kräutern und süßem
Knoblauch

Alle Gerichte mit Salat und Kräu-
ter - Kartoffeln nach griechischer
Art

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

13. Gefüllte Aubergine (vegetarisch).....€13,50
mit Gemüse und Schafskäse in Toma-
tensauce und Brotkruste
56. Auberginefilet.....€15,50
mit Fawa (gelber Linsenspüree), Toma-
tensauce und geriebenen Feta
57. Griechische Reismudeln.....€12,50
mit Gemüse, Spinat und geriebenen
Feta
58. Briam.....€15,50
Gemüsepfanne mit Tomatensauce und
geriebenen Feta
59. Hausgemachte Ravioli.....€13,90
gefüllt mit Kichererbsen, Spinat in
Tomatensauce
60. Gemüserisotto.....€13,50
mit geriebenen Parmesan



Grillspezialitäten

GRILLSPEZIALITÄTEN

70. **Souflaki**..... €15,80
2 gegrillte Fleischspieße vom Schwein mit frischem Gemüse
71. **Bifteki**..... €15,90
gefüllt mit Feta-Käse
72. **Suzuki** €14,90
73. **Schweinesteak**..... €15,50
mit gebratenen Zwiebeln und Speck
80. **Schweinefilet** €17,80
81. **Das göttliche Ambrosia!**..... €21,50
Schweinefilet mit gebratenen Zwiebeln, grünem Pfeffer in Sahnesoße mit Blätterteig gebacken
82. **Rinderleber**..... €17,90
mit gerösteten Zwiebeln
83. **Frische Lammkoteletts**..... €21,90
mit Gemüse
84. **Schweinefilet** €21,50
in Rotwein-Balsamico-Soße abgeschmeckt mit Thymianhonig
90. **Lammfilet** €23,50
mit frischem Gemüse
91. **Lammfilet** €25,50
in Metaxasauce mit frischem Gemüse
92. **Rumpsteak** €24,80
Herkunftsland Argentinien | mit gebratenen Zwiebeln, Speck und Zitronensoße
93. **Rumpsteak** €26,50
Herkunftsland Argentinien | karamellisierten Wallnüssen und gebratenen Schafskäse
94. **Rumpsteak** €25,50
Herkunftsland Argentinien | mit Rotweinsauce und gezuckerte Pflaumen
96. **Riesenspieß**..... €24,50
mit zwei Sorten Fleisch | Rumpsteak und Schweinefilet
98. **Spetsofai**..... €16,90
griechische Bauernwurst mit Schweinefleisch, Reismudeln, Gemüse in Tomatensauce

GRILLPLATTEN

112. **Mykonos-Teller** €17,50
mit Leber, Lammkotelett und Schweinesteak
113. **Grill-Teller** €18,50
mit Suzuki, Schweinesteak, Souflaki und Leber
114. **Europa-Teller** €19,80
mit Suzuki, 2 Schweinesteak und Schweinefilet

HÄHNCHEN

120. **Hähnchenbrust-Filet** €15,80
121. **Hähnchenbrust-Filet** €17,80
in Tomatensauce
122. **Hähnchenbrust-Filet** €18,80
unser Favorit in Rotweinsauce
123. **Hähnchenbrust-Filet** €19,80
gefüllt mit Feigen und Weichkäse in Chilisauce

Zu allen Grillspezialitäten empfehlen wir eine von unseren hausgemachten Saucen. Jede Sauce ist für sich ein Erlebnis! Fragen Sie uns! Metaxasauce, Rotweinsauce mit Apfel, Tomatensauce, Pfeffersauce mit Orangen und Apfel, Sahnesauce mit frischen Champignons und Rotwein Rosenblätter.

Portion Sauce €3,00

Wir lassen uns für Sie ständig neue Saucen-Kreationen einfallen.

Alle Gerichte servieren wir mit Salat und Kräuter-Kartoffeln nach griechischer Art.



Dessert
&
Getränke

DESSERT

- 180. Griechischer Joghurt€5,90
mit Honig und Walnüssen
- 186. Hausgemachter Orangenkuchen ..
.....€6,50
mit Vanilleeis

HEISSGETRÄNKE

- Kaffee.....€2,50
- Espresso.....€2,30
- Cappuccino€2,90
- Milchkaffee€3,50
- Latte Macchiato.....€3,50
- Mokka€3,00
- Tee€2,50
versch. Sorten
- Heiße Schokolade 0,2l.....€4,40

ALKOHOLFREI

- Coca Cola 0,2l | 0,4l..... €2,50 | €5,00
Original, Light oder Zero
- Fanta 0,2l | 0,4l €2,50 | €5,00
- Sprite 0,2l | 0,4l..... €2,50 | €5,00
- Malzbier 0,33l€3,30
- Apfelschorle 0,2l | 0,4l. €2,80 | €5,60
- Roteschorle 0,2l | 0,4l... €2,80 | €5,60
- Schweppes 0,2l.....€2,80
Ginger Ale | Bitter Lemon
- versch. Säfte 0,2l | 0,4l €2,80 | €5,60
Orangen-, Ananas-, Maracuja- und
Apfelsaft
- Wasser 0,25l | 0,75l €2,50 | €6,90
Laut | Leise

OFFENE WEINE

- Hauswein 0,25l | 0,5l.. €5,50 | €11,00
Wahl zwischen Rot- & Weißwein |
Trocken
- Imiglykos 0,25l | 0,5l €5,50 |
€11,0
- Wahl zwischen Rot- & Weißwein |
lieblich
- Retsina 0,25l | 0,5l..... €5,00 | €10,00
weißer, trockener Tafelwein | mit Harz
versetzt
- Weinschorle 0,2l€5,50



Taverne im Windlicht



Getränke

BIERE VOM FASS

Warsteiner 0,3l 0,5l	€3,30 €5,50
Alsterwasser 0,3l 0,5l.	€3,30 €5,50
Budweiser 0,3 0,5l.....	€3,60 €6,00
Ducksteiner 0,3l 0,5l..	€3,60 €6,00

FLASCHENBIERE

König Ludwig Hefeweizen hell	0,5l	€5,50
Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,5l	€5,50
Alkoholfreies Pils 0,33l		€3,30

COCKTAILS

Aperol Spritz	€6,50	
Ouzo Waldfrucht (süß/fruchtig)	€7,90

PROZENTIGES

Wodka 2cl	€2,50
Ouzo 2cl	€2,00
Metaxa 2cl	€2,50
Tsipouro 2cl	€3,00
Ramazotti 2cl	€2,50
Baileys 2cl	€2,50
Jubiläums Aquavit 2cl	€3,00
Jägermeister 2cl	€2,50
Martini Bianco 5cl	€4,90
Gin 4cl*	€5,00
Jack Daniels 4cl*	€5,00
Campari 4cl*	€5,00
Johnie Walker Black Label 4cl*	€5,00

*auch als Longdrink erhältlich 0,3l €7,50

GENUSS, DER ANKOMMT.

Sehen Sie sich nach einen alkoholfreien Cocktail, unser Servicepersonal berät Sie gerne.

Taverne im Windlicht



WEINREBEN

WEISSWEIN

Malagousia / Assyrtiko
Flasche €29,00
Ausdrucksstark, mit verschiedenen Eindrücken aus exotischen Früchten zusammen mit Pfeffer, Orange, Jasmin, Kräutern und Zitrone.

Moschofilero-Roditis
0,25l | 0,50l | Flasche €6,50 | €13,00 | €19,50
Ein fruchtiger Weißwein mit erfrischenden, intensiven Aromen von Banane, Ananas, Birne, Zitrone, Blumen und feiner Säure.

Chardonnay Assyrtiko
0,25l | 0,50l | Flasche €6,50 | €13,00 | €19,50
Ein voller Wein mit Aromen von Zitronen und Zitrusfrüchten.

Savatiano
0,25l | 0,50l | Flasche €6,50 | €13,00 | €19,50
Ein frischer Weißwein mit milder Säure und Aromen von Zitrus, Apfel und Blüten.

ROTWEIN | ROSÉWEIN

Cabernet Sauvignon Merlot
0,25l | 0,50l | Flasche €6,50 | €13,00 | €19,50
Voller Wein mit Aromen von Kirschen und Pflaumen.

Syrah/Merlot
Flasche €29,00
Der Geschmack wird dominiert von Fruchtaromen. Er hat ein Bouquet von Waldbeeren, mediterranen Gewürzen und Vanille, er besitzt einen starken Körper und ist vollmundig.

Agiorgitiko Moschofilero Rosé
0,25l | 0,50l | Flasche €6,50 | €13,00 | €19,50
Lebhafter Geschmack reifer Kirschen, Erdbeeren und Rosenblättern. Frisch säuerlich, eleganter Gaumen.

Syrah/Xinomavro
Flasche €21,00
Intensive schwarze Beerenfrucht, feine Würze, ein Hauch von Orangenzesten. Kraftvoll, frisches Brombeerkonfit, gute Extraktsüße.

Mavrodaphne
0,25l | 0,50l | Flasche 0,75l €7,00 | €14,00 | €21,00
Der Mavrodaphne ist ein voluminöser, dichter, alkoholstarker Likörwein dominiert von Pflaumenaromen und ein hauch Vanillenote.



Taverne im Windlicht

Original griechische Spezialitäten

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie in unserer Taverne begrüßen zu dürfen. Lassen Sie sich ein wenig nach Griechenland entführen, genießen Sie das Ambiente und entdecken Sie die wahre Küche Griechenlands.

Sie werden keine Götter finden, dafür Speisen, die Sie vielleicht vergöttern werden. Erleben Sie Griechenland für Kenner. Griechische Küche auf ursprüngliche Art, freundlicher Service, ein erholsames Umfeld. Machen Sie für ein paar Stunden Urlaub bei uns.

Von Griechenland, für jeden, der griechisch mag. Lassen Sie den Tag ausklingen.

Original. Bekömmlich. Genuss, der ankommt.

Griechisch essen mit Stil und Kultur.



Menschen über den Genuss von Speisen und Weinen zu verbinden, hat bei uns einen ganz besonderen Stellenwert. Unsere Idee ist es, hochwertige Produkte kreativ und innovativ zu verarbeiten, ohne dabei das Klassische und Altbewährte zu vernachlässigen. Daher war es selbstverständlich, dass wir Ihnen nicht unsere „Mezédes“ vorenthalten möchten.

Fragen Sie gerne nach unseren aktuellen Speisen und Vorschlägen nach mediterraner Art. Kleine Häppchen „Mezédes“ und Gerichte mit dem echten griechischen Geschmack gehören zu den kostbarsten des vom Meer umgebenen Landes.

Sie begleiten jedes Fest und jeden Anlass, aber auch die kleinen alltäglichen Momente der Erholung und der Muße, in denen man sich die Ruhe gönnt, einen kleinen Ouzo oder Tsipouro zu trinken, mit seinem Freunden zu reden, seinen Gedanken nachzuhängen.

Wir sind für Sie da!

MEZÉDES

Ab 4 Personen

Ein Überraschungsmenü mit verschiedenen Häppchen die nach und nach aus der Küche gereicht werden. Der Meze begleiten Sie den ganzen Abend.
Nur mit vorheriger Reservierung.

GRIECHISCHE TAFEL

Ab 6 Personen

Verschiedene Vorspeisen kalt und warm
| drei Hauptgerichte zzgl. Beilagen |
Nur mit vorheriger Reservierung.

KENNEN SIE SCHON UNSEREN GUTSCHEIN?

Gutschein

Einem lieben Menschen Schönes zu schenken, ist nicht immer einfach. Man möchte ihm etwas wirklich Besonderes geben, weiß aber nicht immer, was genau er sich nun wünscht. In solchen Fällen hilft ein Gutschein wie dieser. Er soll sagen, dass der Mensch, der ihn bekommt, ein Mensch ist, an den man gerne denkt.

Dieser Gutschein hat einen Wert von

Taverne im Windlicht
Jöllenbeckerstraße 157
33613 Bielefeld
0521889155

Liebe Gäste,
wir freuen uns, Sie in unserer Taverne begrüßen zu dürfen. Lassen Sie sich ein wenig nach Griechenland entführen, genießen Sie das Ambiente und entdecken Sie die wahre Küche Griechenlands
Sie werden keine Götter finden, dafür Speisen, die Sie vielleicht vergöttern werden. Erleben Sie Griechenland für Kenner. Griechische Küche auf ursprüngliche Art, freundlicher Service, erholsames Umfeld.
Machen Sie für ein paar Stunden Urlaub.
Don't be a Greek, für jeden, der griechisch mag. Lassen Sie den Tag ausklingen.
Original. Bekömmlich.
Griechisch Essen mit Stil und Kultur.

AUSSERGEWÖHNLICHER ORT UND EINE GROSSARTIGE ATMOSPHÄRE. ERLEBNIS-GUTSCHEIN BESTELLEN. KULINARISCHEN GENUSS BEI DER TAVERNE IM WINDLICHT ENTDECKEN. RIESEN-AUSWAHL.

