

Ouzeri  
GREEK CUISINE

# MEZES

## [ μ ε ζ έ ς ]

Liebhabern griechischer Küche ist oft nicht bewusst, dass auch im schönen Hellas eine mitreissende „Tapas-Kultur“ herrscht. Verschiedenste kleine Speisen werden hierfür zubereitet und eignen sich nicht nur als Appetizer oder zum Stillen des kleinen Hungers:

An einem mit Mezes gefüllten Tisch, kann man gänzlich auf Hauptgerichte verzichten und sich in geselliger Essmanier beim Probieren vieler herrlicher Köstlichkeiten treiben lassen.

Nach alter Tradition werden Mezes von Stimmungsmachern wie Ouzo und Tsipouro begleitet.

Gia Mas!

## KALTE MEZES

<b>Zaziki</b> <small>(G, Z)</small>	<b>5,50</b>
Hausgemachter Knoblauch-Dip auf Joghurt-Basis	
<b>Gemischte Oliven</b> <small>(G, Z)</small>	<b>5,90</b>
Aus Kalamata	
<b>Tirokafteri</b> <small>(G, Z)</small>	<b>6,20</b>
Cremiger scharfer Dip aus Feta-Käse und Peperoni	
<b>Taramas</b>	<b>6,50</b>
Cremiger Dip auf Basis von Fisch-Rogen	
<b>Melizano-Salata</b> <small>(Z)</small>	<b>6,50</b>
Auberginen-Salat mit Feta, Knoblauch & Olivenöl	
<b>Pligouri</b> <small>(Z, I)</small>	<b>5,50</b>
Bulgur mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Gurken & frischen Kräutern	
<b>Gigantes</b> <small>(Z, I)</small>	<b>5,50</b>
Dicke Bohnen in Tomaten-Dill-Sauce	
<b>Dolmadakia</b>	<b>7,20</b>
Mit Reis gefüllte Weinblätter & Zaziki	
<b>Panzari me Karidia</b> <small>(N)</small>	<b>5,50</b>
Rote Beete Salat verfeinert mit Walnüssen, Kräutern und Knoblauch	
<b>Fava</b>	<b>5,50</b>
Gelbe Erbsen-Püree mit Zwiebeln, Kapern & Olivenöl	
<b>Pikilia Mezes</b>	<b>16,90</b>
Eine bunte Mischung verschiedener, kalter Vorspeisen (für 1 Person)	

## WARME MEZES

<b>Oxtapodi me Fava</b> <sup>(D)</sup> Gegrillter Oktopus mit Fava -Püree	<b>17,90</b>
<b>Kolokithakia me Zaziki</b> <sup>(G)</sup> Frittierte Zucchini mit Zaziki	<b>7,90</b>
<b>Bougourdi</b> <sup>(G,Z)</sup> 3-Käse-Pfanne mit Tomaten, Peperoni und Zwiebeln	<b>8,90</b>
<b>Kalamarakia</b> <sup>(D)</sup> Frittierte Baby-Calamari mit Knoblauch-Öl und Zitrone	<b>12,90</b>
<b>Garides Saganaki</b> <sup>(D)</sup> Gebratene Garnelen in Tomaten-Sauce mit Feta-Käse, Zwiebeln und Knoblauch	<b>14,90</b>
<b>Flogeres</b> <sup>(A,C)</sup> Frittierte Teigrollen gefüllt mit Spinat & Feta-Käse	<b>8,50</b>
<b>Kolokithokeftedes</b> <sup>(A,Z)</sup> Kleine Zucchini-Reibekuchen mit hausgemachtem Zaziki	<b>7,90</b>
<b>Choriatiko Loukaniko</b> <sup>(Z)</sup> In Rotwein angebratene griechische grobe Wurst mit Paprika und Zwiebeln	<b>8,90</b>
<b>Keftedakia</b> <sup>(Z,N,C)</sup> Hackfleisch-Bällchen in pikanter Tomaten-Ouzo-Sauce	<b>9,90</b>

**Feta Saganaki** (G,A,K,C) **8,50**  
Gebackener Feta-Käse mit Sesam und Honig

**Sardela Tiganiti** **9,90**  
Frittierte Sardellen mit Zitronen&Knoblauch-Öl

**Midia** **9,50**  
Frittierte Miesmuscheln mit  
Zitrone & Knoblauch-Öl

**Zestos Mezes** 1P **19,20**  
Eine bunte Mischung verschiedener  
warmer und kalter Vorspeisen 2P **36,90**

## **FRISCH & GRÜN**

**Choriatiki** (G) **14,90**  
Klassischer griechischer Bauernsalat aus Tomaten,  
Gurken, roten Zwiebeln, Feta-Käse, Paprika,  
Oliven und Kapern

**Salat Garnelen** **19,90**  
Gemischter grüner Salat mit gegrillten Garnelen

**Salat Kalamari** (D) **18,20**  
Gemischter Salat mit gebratenen Calamari  
und Tomaten-Oregano-Dressing

**Salat Hähnchenspieße** **17,20**  
Gemischter grüner Salat mit Tomaten-Oregano-  
Dressing unter 2 gegrillten Hähnchenspießen

## SPEISEN DER GÖTTER

**Giaourtlou** (C,I,4) **16,90**  
Hackfleisch-Röllchen auf Pita-Brot mit  
Tomaten-Sauce, Zwiebeln und Zaziki

**Gemisto Bifteki** (C,I,4) **22,50**  
Mit Feta & Gouda-Käse gefülltes Hacksteak,  
hierzu reichen wir hausgemachten Gemüse-  
Reis, Zaziki und bunten Salat

**Souvlaki Kotopoulo** **19,90**  
Hähnchenbrust-Spieß mit roten Zwiebeln,  
Paprika, frittierten Kartoffeln, Zaziki und  
buntem Salat

**Souvlaki Psaronefri** (6) **19,90**  
Schweinefilet-Spieß mit roten Zwiebeln,  
Paprika, frittierten Kartoffeln, Zaziki und  
buntem Salat

**Paidakia Arnisia** **27,50**  
Lammkotelett vom 75mm Carré an  
Gemüse-Reis und grünen Bohnen

**Gyros** (6) **16,90**  
Wahrer griechischer Gyros mit frittierten  
Kartoffeln, roten Zwiebeln, Zaziki und Pita-  
Brot

**Tigania** **22,50**  
Eine mit Lamm-Spitzen, Schweine-Filet  
& Hähnchenbrust gemischte Fleischpfanne,  
begleitet von Paprika & Zwiebeln, Zucchini.  
Hierzu reichen wir Gemüse-Reis.

**Stifado Kouneli** <sup>(Z)</sup> **23,90**  
Geschmorte Kaninchen-Schenkel in  
Rotwein-Sauce, mit Karotten, Zwiebeln und  
Rosmarin-Kartoffeln

**Sikotaria Tigania** **22,90**  
Leber-Pfanne begleitet von Paprika & Zwiebeln,  
Zucchini. Hierzu reichen wir Gemüse-Reis

**Sikoti Scaras** **22,90**  
Gegrillte Kalbsleber küsst frittierte Zwiebeln,  
Pfannen-Gemüse und frittierte Kartoffeln

**Ouzeri Platte** **27,90**  
Grill-Variation aus Gyros, Lammkotelett,  
Hacksteak, Hähnchenspieß und griechischer,  
groben Wurst in Begleitung von frittierten  
Kartoffeln, Salat, Zaziki & Feta Dip

## **OZEANISCHES**

**Dorade** <sup>(D)</sup> **25,90**  
Ganze Dorade vom Lavastein-Grill neben  
Rosmarin-Kartoffeln und gerilltem Gemüse

**Garnelen vom Grill** <sup>(D)</sup> **26,90**  
5 gegrillte Riesen-Garnelen neben einem  
pikanten Feta-Dip, dazu servieren wir  
hausgemachten Gemüse-Reis und frischen Salat

Mehr aus dem Meer finden Sie auf unserer Tafel

## AM RANDE

<b>Rosmarin-Kartoffeln</b>	<b>4,50</b>
<b>Frittierten Kartoffeln</b>	<b>4,50</b>
<b>Gemüse -Reis</b>	<b>4,50</b>
<b>Grüne Bohnen in Tomaten-Sauce</b>	<b>4,50</b>
<b>Kleiner Salat</b> <small>(G)</small>	<b>4,50</b>
<b>Pita-Brot</b>	<b>3,00</b>

## DER SÜSSE ZAHN

<b>Griechischer Joghurt</b> <small>(G,N)</small> Mit Walnüssen und Honig	<b>6,50</b>
<b>Kantaifi</b> <small>(Z,N)</small> Saftige an Engels-Haar erinnernde Teigfäden von Sirup durchzogen in Begleitung leckerer Walnüsse und einer Kugel Eis	<b>7,90</b>
<b>Baklava</b> In Honig tanzender Blätterteig, der Walnüsse seine treuen Begleiter nennen darf. Bei uns schmüst dieses Gebäck mit einer Kugel Eis	<b>7,90</b>



## **GIA MAS!**

<b>Ouzo Plomari</b>	5 cl	<b>4,90</b>
	0,2 l	<b>14,90</b>
<b>Ouzo Pilavas</b>	5 cl	<b>4,90</b>
	0,2 l	<b>14,90</b>
<b>Ouzo Jivaeri</b>	5 cl	<b>4,90</b>
	0,2 l	<b>14,90</b>

## **GIAGIÁS BESTER**

<b>Tsipouro Idoniko</b>	2 cl	<b>3,80</b>
mit Anis / ohne Anis		

## **ZUM WARM WERDEN**

<b>Hugo</b>	0,2l	<b>7,50</b>
<b>Aperol Spritz</b>	0,2l	<b>7,50</b>
<b>Lillet Wild Berry</b>	0,2l	<b>7,50</b>
<b>Martini Fiero</b>	0,2l	<b>7,50</b>

## OFFENER TRAUBENGENUSS

<b>Enotria Weiß</b> Goldgelb, fruchtig, frisch und ein Hauch von Kräutern - so kommt dieser aus Vilana & Sauvignon Blanc gekelterte Weißwein daher	0,2 l	<b>6,50</b>
<b>Imiglykos Weiß / Rot</b> Weißwein mit glänzender goldgelber Farbe, mit einem leichten und süßen Geschmack nach Früchten aus dem Traditionshaus Tsantali	0,2 l 0,5 l	<b>6,50</b> <b>13,00</b>
<b>Ionos Weiß</b> Fruchtig-frischer, griechischer Weißwein der gern mit Neptuns Gerichten flirtet	0,2 l 0,5 l	<b>6,50</b> <b>13,00</b>
<b>Ionos Rosé</b> Eine Geschichte von Blumen & Erdbeeren: Ausgewogener, trockener Rosé aus Achaia	0,2 l 0,5 l	<b>6,50</b> <b>13,00</b>
<b>Ionos Rot</b> Der fruchtig-ausgeglichene Rote zu Fleischgerichten	0,2 l 0,5 l	<b>6,50</b> <b>13,00</b>
<b>Cuvée Prestige Rot</b> Milder Cuvée aus Agiorgitiko/Cabernet Sauvignon, der der Nase lebhaft fruchtige Freuden bereitet	0,2 l	<b>7,10</b>

## **Weißer Traube**

### **Biblia Chora Estate Weiß**

0,75l **32,00**

Der bio-zertifizierte Biblia Chora Weiß: Zwei Damen die sich bestens kennen und verstehen. Die Sauvignon Blanc (60 %) und die Assyrtiko (40 %) wachsen auf den privaten und ökologischen Weinbergen an den kühlen Hängen des Berges Pangeo.

### **Chateau Julia Chardonnay**

0,75 l **32,00**

Der Chateau Julia Cardonnay von Costa Lazaridi ist ein wundervoller Weißwein von gelbgrüner Farbe und mit einem beeindruckend fruchtigen Aroma.

### **Retsina**

0,5 l **9,20**

Der griechische Klassiker. Ein geharzter, trockener mit einem wundervollen, feinfruchtigen Aroma aus dem Hause Malamatina

### **Enotria**

0,75 l **22,50**

Goldgelb, fruchtig, frisch und ein Hauch von Kräutern - so kommt dieser aus Vilana & Sauvignon Blanc gekelterte Weißwein daher

### **Amethystos**

0,75 l. **32,50**

Exotisch-fruchtiger Cuvée aus Sauvignon Blanc und der Assyrtico Traube - ein nordgriechischer, weißer Klassiker aus dem Hause Costa Lazaridi

## **ROSA TRAUBE**

### **Amethysto**

0,75 l **32,90**

Fruchtige Rhapsodie in Pink von Costa Lazaridi, gewonnen aus der bekannten, vielseitigen Cabernet-Sauvignon-Traube

## **ROTE TRAUBE**

<b>Biblia Chora Estate</b> 50 % Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon, 10 % Agiorgitiko	0,75l	<b>35,00</b>
<b>Cuvée Prestige</b> Milder Cuvée aus Agiorgitiko & Cabernet Sauvignon, der der Nase lebhaft fruchtige Freuden bereitet	0,75 l	<b>25,00</b>
<b>Cuvée Mega Spileo</b> Der fruchtig-ausgeglichene purpurrote zu Fleischgerichten. Gekeltert aus der Agiorgitiko, Cabernet Sauvignon & Mavrodaphne	0,75 l	<b>24,50</b>

## **HOPFEN & MALZ**

<b>Mythos</b>	0,3 l	<b>3,20</b>
<b>Gaffel Kölsch</b>	0,2 l	<b>2,00</b>
	0,3 l	<b>3,00</b>
<b>Bitburger Pils</b>	0,2 l	<b>2,00</b>
	0,3 l	<b>3,00</b>
<b>Benediktiner Weißbier</b>	0,3 l	<b>3,20</b>
	0,5 l	<b>5,00</b>
<b>Benediktiner Alkoholfrei</b>	0,5 l	<b>5,00</b>
<b>Bitburger Alkoholfrei</b>	0,33 l	<b>3,50</b>
<b>Bitburger Radler Alkoholfrei</b>	0,33 l	<b>3,50</b>

## OHNE PROZENTE

<b>Mineralwasser</b>	0,25 l	<b>3,00</b>
Acqua Morelli	0,75 l	<b>7,90</b>
<b>Stilles Wasser</b>	0,25 l	<b>3,00</b>
Acqua Morelli	0,75 l	<b>7,90</b>
<b>Coca Cola</b> <small>(1,2,3,4,5,6)</small>	0,2 l	<b>2,90</b>
Original / Light / Zero	0,3 l	<b>3,50</b>
<b>Fanta</b> <small>(1,2,3,4,5,6)</small>	0,2 l	<b>2,90</b>
	0,3 l	<b>3,50</b>
<b>Sprite</b> <small>(1,2,3,4,5,6)</small>	0,2 l	<b>2,90</b>
	0,3 l	<b>3,50</b>
<b>Diesel</b> <small>(1,2,3,4,5,6)</small>	0,2 l	<b>2,90</b>
	0,3 l	<b>3,50</b>
<b>Fritz Spritz Bio</b> <small>(1)</small>	0,33 l	<b>3,50</b>
Apfel- / Rhabarber- / Traubenschorle		
<b>Bitter Lemon</b> <small>(1)</small>	0,2 l	<b>3,00</b>
<b>Tonic Water</b> <small>(1)</small>	0,2 l	<b>3,00</b>
<b>Ginger Ale</b> <small>(1)</small>	0,2 l	<b>3,00</b>
<b>Granini Apfelsaft</b> <small>(1)</small>	0,2 l	<b>3,00</b>
<b>Granini Orangensaft</b> <small>(1)</small>	0,2 l	<b>3,00</b>
<b>Fassbrause Zitrone</b> <small>(1)</small>	0,33 l	<b>3,50</b>
<b>Kandimalz</b> <small>(1)</small>	0,33 l	<b>3,50</b>

## HEISSE GETRÄNKE

Mokka	(5)	3,00
Kaffee	(5)	3,00
Espresso	(5)	3,00
Espresso doppelt	(5)	3,80
Espresso Macchiato	(5)	3,50
Latte Macchiato	(5)	3,80
Cappuccino	(5)	3,50
Milchkaffee	(5)	3,50
Heiße Schokolade		3,50
Tee		3,00

## ZU GUTER LETZT

Metaxa 7 Sterne	2 cl	3,90
Fernet Branca	2 cl	3,80
Ramazotti	2 cl	3,80
Averna	2 cl	3,80
Masticha Chios	2 cl	3,80

Allergenkennzeichnung:

A=Glutenhaltiges Getreide, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Milch inkl. Milchzucker,

I=Sellerie, J=Senf, K=Sesam, S=Antioxidationsmittel, Z=Konservierungsstoffe, N=Nüsse

1=Farbstoffe, 2=Antioxidationsmittel, 3=Süßungsmittel, 4=enthält eine Phenylalaninquelle, 5=Koffeinhaltig,

6=Chininhaltig. **Bei weiteren Allergien oder Unverträglichkeiten Bitte an das Personal Wenden.**

# KALI OREXI

[καλή όρεξη]

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit

## ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag - Sonntag

17:30 - 22:30 Uhr

---

02242 901 40 39  
meze@ouzeri-glocke.de

Bergstr. 10  
53773 Hennef

