

Menü

RESTAURANT MYKONOS

Herzlich Willkommen in unserem Hause!

*Restaurant Mykonos serviert Ihnen original griechische Küche,
zubereitet mit ausgewählten Zutaten.*

*Uns liegt es am Herzen, dass Sie sich
bei uns wohlfühlen und in urgemütlicher Atmosphäre
unsere mediterranen Spezialitäten genießen können.*

*Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!
Ihre Familie Vompras.*

*Falls Sie eine bestimmte Allergie oder eine Lebensmittelunverträglichkeit
haben, so lassen Sie es uns bitte bei der Essenbestellung wissen.*

*Besuchen Sie uns auch im Internet:
www.restaurant-mykonos.de*

♣ APERTIF EMPFEHLUNG:
APEROL SPRITZ
ODER HUGO FÜR 4,50 €

VORSPEISEN

Griechische Vorspeise

Vegetarische Speisen (lacto-ovo) sind mit ✓ gekennzeichnet.

1. ZAZIKI ^G ✓ Joghurt mit Knoblauch, Gurken und Gewürzen	4,60 €
501. ROTE-BETE-ZAZIKI ^G ✓ Joghurt mit Knoblauch und Roter Bete	4,50 €
2. OKTOPUSSALAT Polypenfisch mit Öl, Zwiebeln und Kraut Salat	8,50 €
502. TARAMASSALAT Feiner Fischrogen, püriert mit Kartoffeln, Olivenöl und Zitronensaft	6,90 €
3. FETA ^G ✓ Schafskäse mit Tomaten, Peperoni, Oliven und Brot	7,20 €
503. TYROSALATA ^G ✓ Feta, püriert mit Olivenöl und Gewürzen	5,50 €
4. CALAMARES Tintensch mit Paprika, Öl und Zwiebeln	7,90 €
5. MELITZANOSALATA ^{H,3} ✓ Frische Auberginen, püriert mit Knoblauch, Walnüssen und Olivenöl	6,20 €
505. MEZE ^{H,3,G} Verschiedene Vorspeisen – für 1 Person	10,90 €

Suppen

512. HÜHNERSUPPE mit zartem Hühnerfleisch und Reis	5,50 €
714. TOMATENSUPPE mit frischen Tomatenstücken, verfeinert mit Sahne und Croûtons	5,50 €

Salate

6. GROSSER BAUERN Salat ^G ✓ Tomaten, Gurken, Schafskäse, Paprika, Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Olivenöl	10,50 €
7. GEMISCHTER Salat ^{G,2,C} Cherrytomaten, Gurken, grüner Salat, Zwiebeln, Thunfisch, Mais und Ei, verfeinert mit Joghurtdressing	11,50 €
507. CHEFSALAT Grüner Salat mit Cherrytomaten, Gurken, Zwiebeln Peperoni, Hähnchenbruststreifen und Honig-Senf Sauce	13,50 €
508. GYROS-SALAT Grüner Salat mit Cherrytomaten, Gyros, Zwiebel und Honig-Senf-Sauce	12,50 €
509. GRÜNE INSEL ^G ✓ Saganaki (panierter griechischer Feta) auf grünem Salat, Cherrytomaten, Zwiebeln und Honig-Senf-Sauce	11,90 €
8. TOMATENSALAT ✓ Tomaten mit Zwiebeln und Basilikum	7,90 €

¹Alle Vorspeisen, Suppen und Salate werden mit selbstgebackenem Brot serviert!

HAUPTGERICHTE

Vom Grill

20. SPEZIAL GYROS ^{G,5}	13,10 €
<i>mit Zaziki, Reis, Pommes und gemischtem Salat</i>	
22. GYROS ^{G,5} mit Zaziki, Pommes, Kalamares und gemischtem Salat	14,50 €
23. GYROS ÜBERBACKEN ^{G,5} mit Käse und Metaxa-Sauce überbacken, dazu Pommes und gemischter Salat	15,10 €
613. GYROS MIT METAXA-SAUCE ^{G,5}	14,10 €
<i>verfeinert mit Metaxa, mit Reis und gemischtem Salat</i>	
24. SUZUKI TELLER ^G	13,80 €
<i>drei Mettröllchen mit Zaziki, Reis und gemischtem Salat</i>	
25. BIFTEKI TELLER ^G	14,80 €
<i>Hackfleisch mit Käse gefüllt, mit Reis und gemischtem Salat</i>	
616. BIFTEKI SPEZIAL ^G Hackfleisch, gefüllt mit Käse, Peperoni und Tomaten, dazu Reis und gemischter Salat	15,50 €
26. SOUFLAKI ^G	13,90 €
<i>zwei Fleischspieße, mit Reis und gemischtem Salat</i>	
617. SOUFLAKI SPEZIAL ^G	17,50 €
<i>Schweinefilet-Spieße, verfeinert mit einer hausgemachten pikanten Sauce, dazu Reis und gemischter Salat</i>	
526. SOUFLAKI – VOM SCHWEINEFILET ^{G,5}	16,20 €
<i>mit Folienkartoffel, Zaziki und gemischtem Salat</i>	
27. CHRISTOS-TELLER ^{G,5}	14,50 €
<i>zwei Suzuki, Gyros, mit Pommes und gemischtem Salat</i>	
28. RINDERLEBER ^G	13,50 €
<i>mit Backkartoffeln und gemischtem Salat</i>	
29. SCHWEINESTEAK ^G	14,10 €
<i>mit Zaziki, Reis und gemischtem Salat</i>	
30. SCHWEINEFILET ^G	15,50 €
<i>mit Zaziki, Reis und gemischtem Salat</i>	
31. TRIKALA-TELLER ⁵	14,50 €
<i>1 Souflaki, Gyros, mit Reis und gemischtem Salat</i>	
32. GEORGIOS-TELLER ⁵	15,20 €
<i>2 Souflaki, 1 Leber, mit Reis und gemischtem Salat</i>	
33. OUZO TELLER ^G	15,40 €
<i>1 Ouzo, Gyros, 1 Souflaki, mit Zaziki, Reis und gem. Salat</i>	

³Auf Wunsch servieren wir für alle Gerichte anstatt des gemischten Salats einen kleinen Bauernsalat (+ 1,90 €)

Diverse Grillteller

34. KRETA-TELLER⁵ 15,90 €
1 Souflaki, Gyros und 1 Steak, mit Reis und gemischtem Salat
35. GRILLTELLER 16,80 €
1 Schweinekotelett, 1 Souflaki und 1 Steak, mit Reis und gemischtem Salat
36. BAUERNTELLER⁵ 18,50 €
1 Souflaki, 1 Lammkotelett, 1 Suzuki, 1 Steak, Gyros,
mit Reis und gemischtem Salat
37. SPEZIALTELLER⁵ 18,80 €
2 Lammkoteletts, 1 Suzuki, 1 Steak, 1 Scheibe Leber, Gyros,
mit Reis und gemischtem Salat
38. GRIECHISCHER TELLER^G 18,90 €
1 Souflaki, 1 Suzuki, 1 Lammkotelett, 1 Steak,
2 Scheiben Leber, mit Zaziki, Reis und gemischtem Salat
39. RHODOS-PLATTE ^{G,5} für 2 oder mehr Personen pro Person 20,50 €
1 Lammkotelett, 1 Fleischspieß, 1 Suzuki, Gyros,
mit Zaziki, Pommes, Reis und Bauernsalat.
Nachtisch: Tagesdessert

Auflauf und Pfannengerichte

100. MUSAKA^G Auflauf mit Kartoffeln, Auberginen und Hackfleisch, 14,90 €
dazu ein gemischter Salat und Rote-Bete-Zaziki

♣ WEINEMPFEHLUNG ZUM FISCH:

370. AXIA – MALAGOUSIA trocken
z.B. der Marke Alpha

Fisch

640. SEEZUNGENFILET^{G,LA,17} aus dem Backofen, verfeinert mit 15,50 €
Zitronensauce, dazu grüner Salat, roter Zaziki und Basmati-Reis
42. CALAMARES^{A,1,G} (Baby) Calamares aus der Pfanne, dazu Basmati-Reis, 17,30 €
roter Zaziki und Bauernsalat
43. SCAMPIS^G aus der Pfanne, zubereitet mit Knoblauch und 20,90 €
Cherrytomaten, dazu Reis, roter Zaziki und Bauernsalat
543. BARBUNIA – ROTE BARBEN^G vom Grill mit Basmati-Reis und Bauernsalat 15,50 €
dazu Rote-Bete-Zaziki
643. FORELLE^G aus der Pfanne mit Reis, dazu Rote-Bete-Zaziki, 14,50 €
und Bauernsalat

♣ WEINEMPFEHLUNG ZUM LAMM:
377. AXIA CUVÉE Syrah & Xinomavro
trocken z.B. der Marke Alpha

Lamm vom Grill

44. LAMMKOTELETTS 18,30 €
5 Lammkoteletts, mit halben Kartoffeln mit Schale und gemischtem Salat
45. LAMMFILET^G 20,50 €
mit halben Kartoffeln mit Schale, Zaziki und gemischtem Salat

Lammfleisch aus dem Ofen

46. LAMMFLEISCH mit Pommes 16,40 €
546. LAMMFLEISCH mit Reis 16,40 €
47. LAMMFLEISCH^G mit Spaghetti-Nudeln, mit Käse überbacken 16,70 €
547. LAMMFLEISCH² mit dicken Bohnen 16,90 €
48. LAMMFLEISCH² mit grünen Bohnen 17,30 €
548. LAMMFLEISCH² mit Auberginen 17,30 €

Argentinisches Rind – vom Grill

49. RINDERFILET^G (ca. 220 g) 23,90 €
dazu Kartoffelhälften mit Schale, Zaziki und gemischter Salat
549. ENTRECÔTE-STEAK^G (ca. 250 g) 23,50 €
dazu Kartoffelhälften mit Schale, Zaziki und gemischter Salat

Rinderspezialitäten – aus der Pfanne

50. RINDERFILET^G (ca. 220 g) 24,50 €
*Rinderfilet aus der Pfanne mit Pilz-Sahne-Sauce,
mit halben Kartoffeln mit Schale und gemischtem Salat*
550. TAVERNENSTEAK (ca. 250 g) 24,50 €
*Entrecôte-Steak aus der Pfanne, flambiert mit Zwiebeln und Pilzen,
dazu Kartoffelhälften mit Schale und gemischter Salat*

Unsere besondere Empfehlung

51. SCHWEINEFILET^G zubereitet mit Tomaten, Peperoni, Weißwein,
überbacken mit Käse, dazu Kartoffelhälften mit Schale, gem. Salat 19,90 €
551. HÄHNCHENBRUSTFILET^{G,J} 15,20 €
mit Metaxsauce, Pommes und gemischtem Salat
651. SOUFLAKI VOM FILET^G 17,80 €
gefüllt mit Schafskäse, mit Reis und gemischtem Salat
751. SCHWEINEFILET VOM GRILL^{G,J} 16,50 €
mit Metaxasauce verfeinert, Karoffelhälften mit Schalte und gem. Salat

Longdrinks

316. RAMAZOTTI AUF EIS	4 cl	4,50 €
317. APEROL SPRITZ	4 cl	4,50 €
318. BAILEYS AUF EIS	4 cl	4,20 €

Spirituosen

306. OUZO	2 cl	2,20 €
310. FERNET BRANCA ODER MENTA	2 cl	2,50 €
311. MALTESER KREUZ	2 cl	2,50 €
312. KORN	2 cl	1,90 €
313. JÄGERMEISTER	2 cl	2,50 €
314. UNDERBERG	2 cl	2,50 €
315. WODKA	2 cl	2,50 €
316. ZIPORO	2 cl	2,50 €

Cognac und Brandy

319. METAXA – 5 *****	2 cl	4,20 €
320. METAXA – 7 *****	2 cl	4,50 €
322. METAXA – PRIVATE RESERVE	2 cl	6,40 €
323. METAXA – ANGELS	2 cl	9,90 €
324. ZIPORO – 1 JAHR	2 cl	3,50 €
325. ZIPORO – 5 JAHR	2 cl	5,50 €

Champagner oder Sekt

343. MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL	0,75 l	99,00 €
343. PROSECCO	0,2 l	4,50 €
344. PICCOLO	0,2 l	4,50 €
345. SEKT	0,7 l	17,90 €

Biere

346. KÖNIG PILSENER	0,3 l	2,80 €	0,4 l	3,70 €
347. DIEBELS ALT	0,3 l	2,80 €	0,4 l	3,70 €
348. ALT-SCHUSS	0,3 l	2,80 €	0,4 l	3,70 €
349. ALSTERWASSER	0,3 l	2,80 €	0,4 l	3,70 €
350. MALZBIER			0,33 l	2,70 €
351. BENEDIKTINER WEISSBIER VOM FASS	0,3 l	3,30 €	0,5 l	4,20 €
<i>auch als Kristall (Erdinger!), dunkel & alkoholfrei (0,5 l-Flasche)</i>				
352. ALKOHOLFREIES BIER VOM FASS	0,3 l	2,80 €	0,4 l	3,70 €

W E I N E

Offene Weißweine (Glas 0,2 l)

♣ *Empfehlung unseres Hauses!*

357. MOSCHOFILERO ♣ HAUSWEIN trocken	0,2 l	4,80 €
359. RETSINA geharzter Weißwein, trocken	0,2 l	4,30 €
387. MAKEDONIKOS halbtrocken	0,2 l	4,80 €
360. IMIGLIKOS lieblich	0,2 l	4,70 €
362. ROSÉ trocken	0,2 l	4,50 €
363. WEINSCHORLE	0,2 l	4,30 €

Offene Rotweine (Glas 0,2 l)

378. AGIORGITIKO ♣ HAUSWEIN, SORTENREIN! trocken	0,2 l	4,80 €
365. MERLOT ♣ Hauswein trocken	0,2 l	4,80 €
366. NAUSA trocken	0,2 l	4,90 €
387. MAKEDONIKOS halbtrocken	0,2 l	4,80 €
369. IMIGLIKOS lieblich	0,2 l	4,70 €

Flaschenweine – Weiß

370. AXIA – MALAGOUSIA ♣ trocken <i>sortenrein, ‚Malagousia 100%‘ Kristallin, hellgelbe leuchtende Farbe mit leicht grünlichem Schimmer. Intensive Nase, sortentypischer Duft von weißen Blüten, Zitrusfrüchten und Kräuteraromen. In Mund voll mit sehr ausgewogener Frische und Finesse. Lebhafter und langer Abgang.</i>	0,2 l	7,50 €	0,7 l	23,50 €
371. MOSCHOFILERO – BOUTARI trocken <i>Rebsorte, ‚Moscholero 100%‘ Erfrischender Charakter, mit lebhaften Blumen- und Früchtearomen und einem delikaten Geschmack von Zitrusfrüchten.</i>	0,2 l	5,50 €	0,7 l	19,50 €
373. SAUVIGNON BLANC – ALPHA ♣ trocken <i>Rebsorte, ‚Sauvignon-Blanc‘ 100%‘ Kristallin, leuchtend mit hellgelbem Schimmer. Reiches und sortentypisches Aroma von Zitrusfrüchten, Passionsfrucht und einem Anflug von Zuckermelone am Schluss. Besonders voll im Mund, mit ausgezeichneter Balance-Frische und Feinheit.</i>	0,2 l	8,50 €	0,7 l	29,50 €

378. ROSE – ALPHA ♣ trocken 0,2 l 8,00 € 0,7 l 28,70 €
 Rebsorte ‚Xinomavro 50%, Syrah 50%‘
 Starke rosa Färbung mit lachsfarbenem Schimmer. In der Nase reiche Fruchtaromen. Besonders ausgewogen im Mund, recht voll, fett und mit einem ausdrucksstarken Abgang.

Flaschenweine – Rot

376. MERLOT – LAZARIDI trocken 0,2 l 8,40 € 0,7 l 28,70 €
 Rebsorte ‚Merlot‘
 Tiefrote, leuchtende Farbe mit einem Duft nach Wildbeeren, Schokolade, Karamell und Mandeln zeichnet diesen Wein aus. Weich und mild am Gaumen, mit samtenem Nachgeschmack voller Reife.

377. AXIA CUVEE – ALPHA ♣ trocken 0,2 l 7,50 € 0,7 l 22,50 €
 Rebsorte ‚Syrah 50% & Xinomavro 50%‘
 Glänzend, pupurrote Farbe. Komplexes typisches Bouquet von reifen Brombeeren, mit Aromen von Vanille, Pfeffer und Nelken. Voll im Mund mit Vanillegeschmack, runden Tanninen, ausgewogene Säure- und Holztöne. Langer Abgang mit Quittenaroma.

379. ALPHA ONE ♣ trocken 0,7 l 76,00 €
 Rebsorte ‚Die 17 besten Fässer jeder Ernte‘. Reich, mit intensiven charakteristischen Aromen roter Waldbeeren. Komplexes Bouquet mit typischen und vielseitigen Düften. Besonders reich und ausgezeichnet strukturierte Tannine. Geschmacksbalance auf hohem Niveau, mit einem besonders langen Abgang.

380. AMETHYSTOS ROT trocken 0,2 l 9,50 € 0,7 l 30,50 €
 Rebsorte: ‚Cabernet Sauvignon, Merlot und Agiorgitiko‘
 Ausbau: 12 Monate in französischem Eichenholz. Farbe: tiefe, lebendige lila Farbe. Nase: Fruchtig mit Noten von Kirschen, Himbeeren, Gewürzen und Tabak-Geschmack: Voller Körper, samtig, mit intensiven Aromen von Pflaume, ausgewogener Säure, reifen Tanninen und einem langen Abgang mit einem Hauch von Gewürzen.

Für besondere Weinempfehlungen fragen Sie unsere Kellner.

Allergene

- A enthält glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- A1 enthält Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen)
- A2 enthält Roggen
- A3 enthält Gerste
- A4 enthält Hafer
- B enthält Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C enthält Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D enthält Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E enthält Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F enthält Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G enthält Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H enthält Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- H1 enthält Mandeln
- H2 enthält Haselnüsse
- H3 enthält Walnüsse
- H4 enthält Cashewnüsse
- H5 enthält Pecannüsse
- H6 enthält Paranüsse
- H7 enthält Pistazien
- H8 enthält Macadamianüsse
- I enthält Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J enthält Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K enthält Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L enthält Schwefeldioxid und Sulfite
- M enthält Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N enthält Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Nitritpökelsalz
- 4 mit Phosphat
- 5 mit Geschmacksverstärker
- 6 mit Antioxidationsmittel
- 7 mit Süßungsmittel(n)
- 8 enthält eine Phenylalaninquelle
- 9 geschwefelt
- 10 geschwärzt
- 11 enthält Koffein. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen
- 12 chininhaltig
- 13 gentechnisch verändert
- 14 aus Fleischstücken zusammengefügt
- 15 taurinhaltig
- 16 mit Krebsfleischart
- 17 mit Säuerungsmittel
- 18 mit Stabilisator(en)
- 19 geräuchert
- 20 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)
- 21 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 22 gewachst