IRODION
GREEK TAVERN

Kaliméra!



Für mich ging es beim Essen schon immer darum, Menschen zusammenzubringen. Gutes Essen, Geschichten und gemeinsame Momente an einem Tisch zu teilen.

Im IRODION koche ich so, wie wir es aus meiner Heimat Griechenland kennen: mit Herz, guten Zutaten und Liebe zu einfachen, authentischen Aromen.

Ich möchte, dass ihr euch hier nicht einfach wie Gäste in einem Restaurant fühlt, sondern wie bei mir zu Hause.

Willkommen an meinem Tisch!

Niko

SALATE

Choriataki - Original griechischer Bauernsalat G — **13,50 €**

Klassischer griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Oliven, Feta, Kapern, Paprika und Zwiebeln.

Mein Tipp!

Griechischer Caesar Salat H,M — **14,50 €**

Römersalat mit knusprigen Croutons, gegrillter Hühnerkeule, Caesar-Dressing und Cherrytomaten.

Salat mit Lamm und Spinat G,F — **15,50 €**

Frische Spinatblätter mit saftiger Lammschulter, gegrillten Cherrytomaten, gerösteten Kichererbsen und Fetamousse.

Meeresfrüchtesalat B,R — **16,50 €**

Leichter Salat mit Spinat, Römersalat, Garnelen und Calamari, garniert mit frittierten Kapern und knusprigen Kichererbsen.

Halloumi Salat — **14,50 €**

Gegrillter Halloumi mit gegrillten Zucchinischeiben, Herzsalat und Cherrytomaten.

Kleiner gemischter Salat — **6,50 €**

KALTE VORSPEISEN

Tzatziki G — **5,90 €**

Griechisches Joghurt mit Gurken und Knoblauch.

Tirokafteri G — **6,90 €**

Pikante griechische Käsecreme.

Taramosalat D — **7,00 €**

Hausgemachter griechischer Aufstrich aus Fischrogen.

Melitzanosalata — **7,00 €**

Hausgemachter Auberginenaufstrich.

Hummus N — **5,50 €**

Hausgemachter Hummus mit Olivenöl, Estragon und Granatapfel.

Thunfischsalat D — **7,90 €**

Thunfisch mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln in einer pikanten Mayo-Cocktailsauce.

Zum Teilen!

Griechische Meze-Variation G,N — **12,50 €**

Auswahl griechischer Aufstriche mit Tzatziki, Tirokafteri, Taramosalat, Melitzanosalata, Hummus und Oliven.

KALTE VORSPEISEN

Griechische Oliven 6,50 €

Gebackene Paprika mit Feta G 7,50 €

Gebackene Paprika mit Feta, Oregano und Olivenöl.

WARME VORSPEISEN

Feta Saganaki A,C,G,N 11,50 €

Knusprig gebackener Feta mit pikanter Tomatenkonfitüre, Trüffelhonig und Sesam.

Feta Fournou G 11,50 €

Feta aus dem Ofen mit Gemüse.

Gebratener Halloumi G 14,50 €

Gebratener Halloumi mit Trauben und Trüffelhonig.

Knusprige Aubergine auf Fetacreme G,A 10,50 €

Knusprige Aubergine auf cremiger Fetacreme, serviert mit Tomaten und Kräutern.

Zucchini-Pommes mit Tzatziki A 9,50 €

Dolmadakia 9,50 €

Eingelegte Weinblätter mit Kalbsfleisch.

Keftedakia C,G 10,50 €

Saftige Fleischbällchen vom Rind in Tomatensauce.

Pikilia - reichhaltiger Vorspeisenteller A,G,D,C 14,50 €

Muscheln in Weinsauce R,O 16,50 €

Muscheln in Weinsauce mit aromatischer Butter, serviert mit 2 Stück Brot.

Unbedingt probieren!

Scampis Saganaki B,G 16,50 €

Garnelen in Saganaki-Sauce mit Feta, Oregano und Knoblauchöl.

Spanakopita A,G 9,50 €

Knusprige Spinatpastete mit Feta und Kerbel.

Gavros mit Knoblauchsauce 11,50 €

Knusprig gebratene kleine Sardellen, serviert mit Knoblauchsauce.

SUPPEN

Ein guter Anfang!

Meeresfrüchtesuppe 11,50 €
B,D,R

Tagessuppe 6,50 €

PASTA

Kretische Nudeln mit Garnelen A,C,B 20,50 €

Kretische Nudeln mit Garnelen in Tomatensauce.

Korfiotische Pasta mit Lamm A,C 21,50 €

Pasta mit geschmorter Lammschulter, Knoblauch, Unagi, getrockneten Tomaten, Feta und Minze.

Orzo mit Trüffel und Pilzen A,G 18,50 €

Cremiges Orzo mit Trüffel, Pilzen und Parmesan.

Kritharoto Me Thalassina 19,50 €

Griechische Orzo-Pasta mit Meeresfrüchten in aromatischer Tomatensauce.

FISCH-GERICHTE

Gegrillte Garnelen B 28,50 €

Gegrillte Garnelen, serviert mit Spanakorizo.

Wolfbarschfilet D,L,G 23,50 €

Wolfbarschfilet, serviert mit gegrilltem Gemüse.

Für die ganze Runde!

Gegrilltes Meeresfrüchte-Plateau 90,00 €
B,R,D,G

Wolfsbarschfilet, Lachsfilet, Tigergarnelen, Calamari, Oktopus und Gavros, serviert mit Babykartoffeln und gegrilltem Gemüse.

Gegrilltes Lachsfilet D 23,90 €

Gegrilltes Lachsfilet, serviert mit gegrilltem Gemüse.

Gegrillte Kalamari R 19,90 €

Gegrillte Kalamari, serviert mit Spanakorizo.

Fritto Misto A,B,R,D 23,50 €

Knusprig frittierte Calamari, Sardellen und Garnelen, serviert mit Knoblauchsauce.

Oktopus auf Hummus 24,50 €
R,N

Gegrillter Oktopus auf Hummus mit grüner Sauce und gerösteten Kichererbsen.

FISCH-GERICHTE

Geschmorter Oktopus mit Gemüse R — **24,50 €**

Gebackener Wolfsbarsch D — **31,50 €**

Ganzer gebackener Wolfsbarsch mit Zitronensauce, Limette, frischen Kräutern und Olivenöl.

Wolfsbarsch in Salzkruste — **150.00 €**

Ganzer Wolfsbarsch in einer Salzkruste gebacken (ausschließlich auf Vorbestellung erhältlich)

FLEISCH-GERICHTE

Souvlaki mit Hühnerbrust G — **18,90 €**

Hühnerfleischspieß, serviert mit Dukaten Pommes und Tzatziki.

Schweine-Souvlaki G — **17,50 €**

Schweinefleischspieß, serviert mit Dukaten Pommes und Tzatziki.

Gyros mit Pita A,G — **17,20 €**

Gyros (Schwein) mit Pita, Zwiebeln, Tzatziki und Pommes.

Lammkotelett G — **30,90 €**

Gegrilltes Lammkotelett, serviert mit Babykartoffeln und Tzatziki.

Lammhaxe im Ofen — **26,50 €**

Im Ofen geschmorte Lammhaxe, serviert mit Ofenkartoffeln.

Mein Favorit!

Irodion Fleischplatte für 1 Person G — **28,50 €**

Souvlaki nach Wahl (Huhn oder Schwein), Schweinegyros, Lammkoteletts, Suzukaki, Tzatziki und Dukatenpommes.

Irodion Fleischplatte für 2 Personen — **57,00 €**

Hühner-Souvlaki, Schweine-Souvlaki, Schweinegyros, Lammkoteletts, Suzukaki, Tzatziki und Dukatenpommes.

Gegrilltes Lammfilet G — **29,90 €**

Gegrilltes Lammfilet, serviert mit Folienkartoffel und Tzatziki.

Brizola vom Rind G,L — **30,50 €**

Saftiges Rib-Eye-Steak, serviert mit Folienkartoffel und Rosmarinsauce.

Brizola vom Schwein G — **21,50 €**

Saftiges Schweinekotelett, serviert mit Folienkartoffel und Rosmarinsauce.

Bifteki C,G — **17,50 €**

Saftiges Fleischlaibchen, gefüllt mit Feta, serviert mit Dukaten Pommes und Tzatziki.

FLEISCH-GERICHTE

Babyhähnchen G — **18,50 €**

Zartes Babyhähnchen mit Oliven.

Chirino Kokkinisto — **18,50 €**

Geschmortes Schweinefleisch mit Gemüse in würziger Tomatensauce.

Kalbsbäckchen Stifado — **23,50 €**

Geschmorte Kalbsbäckchen in würziger Rotwein-Tomatensauce mit Kartoffelpüree.

GRIECHISCHE KÜCHE

Mousaka A,C,G — **17,90 €**

Traditioneller Melanzaniauflauf mit Faschiertem, Kartoffeln und Béchamel.

Gemista — **16,90 €**

Im Ofen geschmorte Tomate und Paprika, gefüllt mit Reis, serviert mit Ofenkartoffeln.

Gyros Spezial G — **17,90 €**

Gyros (Schwein) in cremiger Metaxasauce, mit Käse überbacken und serviert mit Dukatenpommes.

Hühnerfilet Tiganaki G — **18,50 €**

Hühnerfilet in cremiger Metaxasauce, serviert mit Dukatenkartoffeln.

Lammfilet Tiganaki in Metaxasauce G — **24,50 €**

Lammfilet in cremiger Metaxasauce, serviert mit Dukatenkartoffeln.

Schweinefleisch Tiganaki in Metaxasauce G — **18,50 €**

Schweinefleisch in cremiger Metaxasauce, serviert mit Dukatenpommes.

BROT

Pitabrot A — **3,50 €**

Frisch gebackenes griechisches Fladenbrot, wahlweise mit oder ohne Knoblauch.

Knoblauchbrot A — **3,50 €**

Brotkorb A — **2,50 €**

BEILAGEN

Noch eine Beilage?

Pommes mit Trüffelöl und geriebenem Hartkäse G — **6,50 €**

Spanakorizo — **6,50 €**

Griechischer Spinat-Reis mit Zitrone und Kräutern.

BEILAGEN

Reis 4,50 €

Dukatenpommes 4,50 €

Frittierte Kartoffelscheiben.

Babykartoffeln 5,50 €

Riesenbohnen in Tomatensauce F 6,50 €

Pommes Frites 5,50 €

NACHSPEISEN

Noch Platz fürs Süße?

Loukoumades A,C,G 11,50 €

Frittierte Honigbällchen mit Zitronencreme, Beeren, Zimtsirup und Vanilleeis.

Soufflé Chocolat A,C,G 10,50 €

Schokoladensoufflé mit Vanilleeis, Haselnuss-Crumble und gesalzenem Karamell. (Ca. 15 Minuten Wartezeit).

Panna Cotta A 8,00 €

Panna Cotta mit Früchtekompott.

Joghurt mit Honig und Walnüssen H,G 7,00 €

Original griechisches Joghurt mit Walnüssen und Honig.

Baklava mit Eis A,G,H 10,50 €

Galaktoburiko A,C,G 11,00 €

Süßer Grießkuchen im Blätterteig mit Zimtsirup.

Eisauswahl (1 Kugel) A 2,50 €

Portokalopita 9,50 €

Griechischer Orangenkuchen mit Vanilleeis.

ALLERGENE

- **A** Glutenhaltiges Getreide
- **B** Krebstiere
- **C** Ei
- **D** Fisch
- **E** Erdnuss
- **F** Soja
- **G** Milch oder Laktose
- **H** Schalenfrüchte
- **L** Sellerie
- **M** Senf
- **N** Sesam
- **O** Sulfite
- **P** Lupinen
- **R** Weichtiere