

## MEZEDES

1. Dakos ..... 5,50  
kretische Vorspeise aus Tomaten, Kräutern,  
Feta auf Gerstenzwieback
2. Ntolmadakia ..... 5,50  
gefüllte Weinblätter mit Reis und Tsatsiki
3. Ntomatokeftedes ..... 5,50  
Tomatenpuffer mit Kräutern und Tsatsiki
4. Fava ..... 4,50  
Vorspeise aus Santorin, Paste aus gelben Linsen  
mit Zwiebeln und Kapern
5. Kleiner Mezes ..... 8,50  
diverse Vorspeisen kalt
6. Große Vorspeise ..... 18,00  
kalte und warme Vorspeisen für zwei Personen
7. Große Vorspeise ..... 29,00  
mit 200 ml Ouzo

## KALTE VORSPEISEN

8. Tsatsiki ..... 4,00  
griechischer Joghurt mit Gurken und Knoblauch
9. Taramas ..... 4,50  
Fischrogenpaste
10. Skordalia ..... 4,00  
Kartoffel-Knoblauch-Püree
11. Melitzanosalata ..... 4,50  
Auberginenpaste mit Knoblauch
12. Tirosalata ..... 4,50  
pikante Paste aus Schafskäse und Peperoni, mild
13. Oliven und Peperoni ..... 4,00
301. Pita-Brot ..... 2,00  
mit Olivenöl und Oregano

## WARME VORPEISEN & BEILAGEN

15. Peperoni vom Grill ..... 4,00  
in Knoblauchmarinade
16. Zucchini ..... 5,90  
aus der Pfanne mit Tsatsiki
17. Auberginen ..... 5,90  
aus der Pfanne mit Tsatsiki
18. Paprika ..... 5,90  
aus der Pfanne
19. Bujurdi ..... 5,90  
Tomaten, Paprika in Olivenöl mit Feta überbacken
20. Keftedakia ..... 5,90  
Hackfleischbällchen mit oder ohne Tomatensoße
21. Kolokithokeftedes ..... 5,90  
Zucchini-puffer mit Tsatsiki
22. Rewithokeftedes ..... 5,90  
Kichererbsenpuffer mit Tsatsiki
302. Spanakokeftedes ..... 5,90  
Spinatpuffer mit Tsatsiki
23. Gigantes ..... 5,50  
Dicke Bohnen mit Spinat und Feta überbacken
24. Gigantes ..... 4,50  
Dicke Bohnen aus dem Backofen mit Dill
25. Auberginenröllchen ..... 5,90  
mit Feta gefüllt in Tomatensoße
26. Briam ..... 5,90  
Zucchini, Aubergine, Paprika mit Käse überbacken

## KÄSESPEZIALITÄTEN

27. Schafskäse ..... 5,00  
roh mit Olivenöl und Oregano
28. Saganaki ..... 5,50  
Schafskäse im Teigmantel gebraten
29. Schafskäse ..... 5,90  
in Filoteig gebraten mit Honig und Sesam
30. Schafskäse ..... 5,50  
gegrillt
31. Manouri ..... 5,90  
griechischer Frischkäse aus Schafs- und Ziegenmilch,  
gebraten mit Marmelade aus Tomaten
32. Kefalotiri ..... 5,90  
gebratener Hartkäse
33. Haloumi gegrillt ..... 7,50  
zypriotische Käsespezialität auf Salatbett

## FISCH UND MEERESFRÜCHTE

34. Mießmuscheln gebraten ..... 6,50
35. Mießmuscheln Saganaki ..... 7,00  
in Senfsoße
36. Oktopus vom Grill ..... 10,50  
mit Olivenöl und Essig mariniert
37. Oktopus in Rotwein ..... 10,50
38. Gavros ..... 7,90  
kleine, gebratene Sardinen
39. Bakaliaros ..... 8,50  
gebratenes Seehechtfilet mit Skordalia
40. Kalamares aus der Pfanne ..... 9,50
41. Kalamares gegrillt ..... 9,50
44. Sardinen ..... 7,90
45. Garides Saganaki ..... 7,90  
Scampi in pikanter Soße mit Tomaten,  
Schafskäse und Peperoni

## SALATE

46. Bauernsalat ..... 8,50  
Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Oliven,  
Peperoni und Schafskäse in Olivenöl
47. Pikantiki ..... 7,50  
Weißkohl mit Paprika, Möhren, Petersilie  
in Olivenöl-Essig-Dressing
48. Blattsalat ..... 7,90  
diverse Blattsalate, Tomaten, Gurken, Paprika  
und Parmesan
49. Kleiner Salat als Beilage ..... 3,50
303. Kleiner Bauernsalat ..... 5,50

## FLEISCHGERICHTE

50. Gyros ..... 7,00
51. Gyros Pita ..... 9,90
52. Souvlaki ..... 8,00  
3 Schweinespieße
53. Bifteki ..... 8,00  
Hacksteak gefüllt mit Schafskäse
54. Suzukakia ..... 8,00  
3 Hacksteaks
55. Gyros,Souvlaki, Suzukaki ..... 8,90
56. Souvlaki vom Hähnchen ..... 9,50  
2 Hähnchenspieße
57. Souvlaki vom Lamm ..... 10,50  
2 Lammspieße
58. Lammkotellets ..... 10,50  
5 Lammkotellets
59. 1 Lammspieß,2 Lammkotellets ..... 10,50
60. Tigania ..... 8,50  
gebratenes Schweinefleisch  
in einer Olivenöl-Zitronen-Marinade
61. Leber aus der Pfanne ..... 8,00  
gebratene Rinderleber mit Zwiebeln und Paprika
305. Tigania vom Lamm ..... 10,50  
mit Zwiebeln, Paprika, Oliven  
und getrockneten Tomaten
306. Gyros Saganaki ..... 8,90  
Gyros Pfännchen mit Paprika, Zwiebeln,  
Tomatensoße und Käse überbacken

## BEILAGEN

62. Patates ..... 3,00  
gebratene Kartoffeln
63. Kartoffeln aus dem Backofen ..... 3,00  
mit Rosmarin, Tomaten, Zwiebeln und Zitrone
64. Kritharaki ..... 3,00  
griechische Nudeln mit Schafskäse überbacken
65. Reis ..... 3,00  
Tomatenreis
66. Griechischer Joghurt ..... 3,90  
Sahnejoghurt mit Honig, Zimt und Nüssen
67. Lukumades ..... 3,90  
frittierte Teigbällchen mit Honig und Zimt
68. Halvas ..... 3,90  
Süßspeise aus Sesampaste, vegan
307. Joghurt Creme ..... 3,90  
mit Keks und Himbeeren

## ALLERGENINFORMATION

Informationen über Zutaten in unseren Produkten die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage mündlich. Unsere schriftliche Aufzeichnung hierzu können Sie auf Wunsch gerne einsehen!

## ÖFFNUNGSZEITEN

Di. bis So. | 17:30 bis 24.00 Uhr

## TELEFONISCHE RESERVIERUNGEN

Tel. 0 251 / 284 66 887 | ab 15.00 Uhr  
www.ouzeri-muenster.de

**OUZERI** TRADITIONELL  
GRIECHISCHE KÜCHE