



**Ahorn VERANDA**  
Griechisches | Mezedes  
Restaurant

# SPEISEKARTE

## MEZEDES- Esskultur Griechenlands

Eine tief verwurzelte, geliebte und gelebte Tradition.  
Unter Freunden wird getrunken, gelacht und MEZEDES bestellt – die vielen kleinen Teller mit griechischen Köstlichkeiten werden in die Mitte gestellt und sorgen für Geselligkeit.

<b>Veranda's Knoblauchbrot</b> <i>hausgemacht und frisch aus dem Ofen, verfeinert mit Knoblauch-Olivenöl, frischen Tomaten und Oliven</i>	6,50
<b>Knoblauchbrot</b> <i>hausgemacht und frisch aus dem Ofen, verfeinert mit Knoblauch-Olivenöl und frischer Petersilie</i>	4,50
<b>Tzatziki "Der Klassiker"</b> <i>griechischer Joghurt verfeinert mit Knoblauch, Gurken und Kräutern</i>	5,50
<b>Melitzanosalata</b> <i>Auberginendip aus gebratenen Auberginen, verfeinert mit Knoblauch, Olivenöl und frischer Petersilie</i>	6,50
<b>Tirokafteri</b> <i>Pikante Schafskäsecreme</i>	6,50
<b>Oliven – Peperoni</b> <i>Oliven aus Kalamata und milde Peperoni</i>	5,50
<b>Zucchini-puffer</b> <i>herzhafte Zucchini-puffer mit frischen Kräutern, serviert mit Tzatziki</i>	8,50
<b>Zucchini-scheiben</b> <i>gebackene Zucchini-scheiben, serviert mit Tzatziki</i>	7,20
<b>Garnelen-Pfännchen "Mamas Rezept"</b> <i>saftige Garnelen in einer aromatischen Tomatensauce, verfeinert mit frischen Kräutern und griechischem Feta</i>	10,50

## MEZEDES- Esskultur Griechenlands

---

<b>Feta im knusprigen Filoteig "Lieblings-Meze"</b> <i>verfeinert mit Sesam und Honig</i>	8,40
<b>Ziegenkäse</b> <i>paniert in einem Panko-Mandel-Mantel, serviert mit Feigenmarmelade</i>	9,50
<b>Veranda's Oliven-Feta-Pfännchen</b> <i>griechischer Schafskäse aus dem Ofen in einer aromatischen Tomatensauce, verfeinert mit Oliven, Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Kräutern</i>	9,50
<b>Feta-Pfännchen</b> <i>griechischer Schafskäse aus dem Ofen in einer aromatischen Tomatensauce, verfeinert mit frischen Tomaten, Kräutern, milden Peperonis und mit Käse überbacken</i>	8,40
<b>Souzukaki-Pfännchen</b> <i>saftige Hackbällchen in einer aromatischen Tomatensauce, überbacken mit griechischem Feta</i>	10,20
<b>Gefüllte Champignons</b> <i>aus dem Ofen, gefüllt mit Gorgonzola, verfeinert mit Kräutern und Käse überbacken</i>	9,20

## SALATE

---

<b>Beilagensalat</b> <i>bunter Saisonsalat, mariniert mit unserem Hausdressing</i>	5,00
<b>Griechischer Bauernsalat</b> <i>mit griechischem Feta, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Oliven und milden Peperonis, mariniert mit griechischem Olivenöl</i>	10,20
<b>Hähnchensalat</b> <i>gegrilltes Hähnchenbrustfilet vom Lavasteingrill, auf buntem Saisonsalat, mariniert mit Honig-Senf-Dressing und gerösteten Walnüssen</i>	15,50

## MAMA'S LANDHAUSKÜCHE

---

<b>Mousaka "Unser Liebling"</b> <i>griechischer Kartoffel-Auberginen-Auflauf, mit Hackfleisch und Béchamelsauce, dazu ein bunter Saisonsalat</i>	14,90
<b>Souzukakia Smirneika</b> <i>saftige Hackbällchen in einer aromatischen Tomatensauce mit griechischem Feta, dazu griechischer Tomatenreis und bunter Saisonsalat</i>	14,90

## MEERESPEZIALITÄTEN

---

"Wir zaubern mit unseren Fischspezialitäten ein Hauch von Urlaubsgefühl auf ihren Teller"

<b>Veranda's Lachsfilet</b> <i>mit frischen Kräutern, mediterranen Röstkartoffeln und aromatischem Pfannengemüse, dazu unser cremiger Knoblauchdip</i>	19,80
<b>Riesengarnelen</b> <i>saftige Riesengarnelen in Knoblauch gebraten, mit mediterranen Röstkartoffeln und aromatischem Pfannengemüse, dazu unser cremiger Knoblauchdip</i>	24,50

## RUMPSTEAK UND ENTRECOTE

---

"Vom Lavasteingrill"

<b>Veranda's Rumpsteak</b> <i>mit Sauce Bernaise und Schmorzwiebeln, dazu mediterrane Röstkartoffeln und buntem Saisonsalat</i>	27,90
<b>Rumpsteak mit Schmorzwiebeln</b> <i>dazu hausgemachte Kräuterbutter, mediterrane Röstkartoffeln und buntem Saisonsalat</i>	26,90
<b>Rumpsteak "Klassisch"</b> <i>mit hausgemachter Kräuterbutter, knusprigen Pommes und buntem Saisonsalat</i>	24,90
<b>Rumpsteak mit Pfeffersauce</b> <i>dazu mediterrane Röstkartoffeln und buntem Saisonsalat</i>	26,90
<b>Entrecôte mit Schmorzwiebeln</b> <i>dazu hausgemachte Kräuterbutter, mediterrane Röstkartoffeln und buntem Saisonsalat</i>	25,50
<b>Entrecôte "Klassisch"</b> <i>mit hausgemachter Kräuterbutter, knusprigen Pommes und buntem Saisonsalat</i>	23,50

## SPEZIALITÄTEN "Vom Lavasteingrill"

---

"Die griechische Küche ist mediterran, herzhaft und erinnert an Sommer.  
Unsere Grill Gerichte werden mit viel Liebe auf unserem Lavasteingrill für Sie zubereitet"

<b>Gyros</b> <i>mit Tzatziki, Zwiebeln, knusprigen Pommes und buntem Saisonsalat</i>	13,50
<b>Gyros mit Metaxasauce</b> <i>überbacken mit Käse, dazu knusprige Pommes und buntem Saisonsalat</i>	15,50
<b>Veranda's Bifteki</b> <i>gefüllt mit griechischem Feta, dazu Tzatziki, Zwiebeln, knusprige Pommes und buntem Saisonsalat</i>	15,00
<b>Souvlaki</b> <i>2 Souvlaki mit Tzatziki, Zwiebeln, knusprigen Pommes und buntem Saisonsalat</i>	14,50
<b>Grill-Teller</b> <i>Gyros, 1 Souvlaki, 2 Souzukakia mit Tzatziki, Zwiebeln, knusprigen Pommes und buntem Saisonsalat</i>	16,50
<b>Griechische Platte</b> <i>Gyros, 1 Hähnchenspieß, 1 Lammkotelett, 2 Souzukakia mit Tzatziki, Zwiebeln, knusprigen Pommes und buntem Saisonsalat</i>	18,90
<b>Haus Platte</b> <i>Gyros, 1 Souvlaki, 2 Lammkoteletts, 2 Souzukakia, mit Tzatziki, Zwiebeln, knusprigen Pommes und buntem Saisonsalat</i>	20,50
<b>Aris Teller</b> <i>Gyros, 1 Hähnchenspieß, 1 Souvlaki mit Tzatziki, Zwiebeln, knusprigen Pommes und buntem Saisonsalat</i>	17,50
<b>Veranda Teller</b> <i>1 Hähnchenspieß, 1 Souvlaki, 2 Souzukakia mit Tzatziki, Zwiebeln, knusprigen Pommes und buntem Saisonsalat</i>	16,50
<b>Veranda's Kotopoulo</b> <i>2 Hähnchenspieße mit griechischem Tomatenreis und mediterranem Pfannengemüse</i>	15,90
<b>Souzukaki Teller</b> <i>saftige Hackbällchen mit Tzatziki, Zwiebeln, knusprigen Pommes und buntem Saisonsalat</i>	13,50

## SCHWEINEFILET-SPEZIALITÄTEN

---

"Vom Lavasteingrill"

<b>Suvla-Feta</b> <i>Schweinefiletröllchen mit griechischem Feta und Paprika, dazu Sauce Hollandaise, mediterrane Röstkartoffeln und buntem Saisonsalat</i>	19,90
<b>Veranda's Schweinemedallions</b> <i>mit Sauce Bernaise und Schmorzwiebeln, dazu mediterrane Röstkartoffeln und buntem Saisonsalat</i>	21,50
<b>Schweinemedallions mit Pfeffersauce</b> <i>dazu mediterrane Röstkartoffeln und aromatischem Pfannengemüse</i>	20,50

## LAMMSPEZIALITÄTEN

---

<b>Veranda's Lammfilets</b> <i>zarte Lammfilets mit Knoblauch, hausgemachter Kräuterbutter und griechischem Tomatenreis, dazu bunter Saisonsalat</i>	23,00
<b>Lammfilets "Pikant"</b> <i>zarte Lammfilets in einer pikanten Sauce, dazu mediterrane Röstkartoffeln und buntem Saisonsalat</i>	24,90
<b>Lammkoteletts "Vom Lavasteingrill"</b> <i>mit Tzatziki, Zwiebeln, griechischem Tomatenreis und buntem Saisonsalat</i>	18,50

## SCHNITZEL

---

"Unsere Schnitzel werden frisch in der Pfanne zubereitet"

<b>Schnitzel "Griechische Art"</b> <i>mit frischen Tomaten und griechischem Feta überbacken, dazu knusprige Pommes und buntem Saisonsalat</i>	15,20
<b>Schnitzel mit Pfeffersauce</b> <i>dazu mediterrane Röstkartoffeln und buntem Saisonsalat</i>	15,20
<b>Schnitzel mit pikanter Sauce</b> <i>dazu mediterrane Röstkartoffeln und buntem Saisonsalat</i>	15,20
<b>Schnitzel „Wiener-Art“</b> <i>mit knusprigen Pommes und buntem Saisonsalat</i>	13,00

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

---

<b>Chickencrossies</b> <i>mit knusprigen Pommes</i>	6,00
<b>Hähnchenschnitzel</b> <i>mit knusprigen Pommes</i>	6,00

## DESSERT

---

"Man kann allem widerstehen, nur nicht der Versuchung.  
Tun Sie etwas gutes für ihre Seele!"

<b>Griechischer Joghurt "Der Klassiker"</b> <i>mit Honig und Walnüssen</i>	6,00
<b>Revani</b> <i>griechischer Grießkuchen + Vanilleeis</i>	6,00 7,00



## Rhorn VERANDA

Griechisches | Mezedes  
Restaurant

# GETRÄNKEKARTE

## WARME GETRÄNKE

Kaffee		2,20
Cappuccino		2,50
Milchkaffee		3,00
Espresso		2,00
Doppelter Espresso		3,50
Espresso Macchiato		2,20
Latte Macchiato		3,00
Tee (Pferfferminze, Früchte, Kamille, Earl Grey)		2,00

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser (still / mit Kohlensäure)	0,35l	2,50
Tafelwasser (still / mit Kohlensäure)	0,70l	4,90
<i>Aus der Region, für die Region! Unser Neuenrader Tafelwasser, mit zusätzlich hauseigenem Keimfilter. Nachhaltiger geht nicht!</i>		
Apfelschorle	0,25l	2,50
Apfelsaft	0,20l	2,50
Orangensaft	0,20l	2,50
Sinalco (Cola, Cola light, Orange, Zitrone)	0,30l	2,50
Schweppes (Bitter Lemon, Tonic Water, Wild Berry)	0,20l	2,50
Vitamalz	0,33l	2,50

## BIER

---

<b>Krombacher Pils</b> (vom Fass)	0,30l	2,50
<b>Krombacher Pils</b> (vom Fass)	0,50l	4,00
<b>Krombacher Dunkel</b> (vom Fass)	0,30l	2,50
<b>Krombacher Dunkel</b> (vom Fass)	0,50l	4,00
<b>Krombacher Pils</b> (alkoholfrei)	0,33l	2,50
<b>Krombacher Radler</b> (alkoholfrei)	0,33l	2,50
<b>Krombacher Weizen</b> (hell)	0,50l	3,50
<b>Krombacher Weizen</b> (dunkel)	0,50l	3,50
<b>Krombacher Weizen</b> (alkoholfrei)	0,50l	3,50

## APERITIF

---

**Aperol Spritz** 5,50

Der Spritz, auch Sprizz oder Veneziano, ist ein Getränk aus Weißwein, Mineralwasser und einer Spirituose.

**Lillet Wild Berry** 5,50

Fruchtig. Frisch. Französisch. Fruchtiger Lillet mit frischem Schweppes Wild Berry.

**Haussekt Piccolo (0,2l)** 6,50

Trockener Sekt mit feinfruchtigem Bukett von reifen, tropischen Früchten und grünen Äpfeln. Mit angenehm wenig Säure!

## GRIECHISCHE SPIRITUOSEN

---

<b>Ouzo</b> "Der Klassiker"	2cl	2,00
<b>Masticha</b> "Exklusiver Likör"	2cl	3,50
<b>Tentura</b> "Griechischer Zimt Likör"	2cl	3,50
<b>Rakomelo</b> "Griechischer Tresterbrand mit Honig"	2cl	4,50
<b>Tsipouro Idoniko</b> "Griechischer Tresterbrand"	2cl	3,50
<b>Tsipouro Idoniko Flasche</b> "Griechischer Tresterbrand"	200ml	14,00
<b>Ouzo Plomari Flasche</b>	200ml	12,00
<b>Metaxa 12 Sterne</b>	2cl	6,00
<b>Metaxa 7 Sterne</b>	2cl	4,50
<b>Metaxa 5 Sterne</b>	2cl	4,00



## EDELBRÄNDE "Von der Scheibel-Brennerei"

---

Moor Birne	2cl	4,50
Edle Himbeere	2cl	4,50
Altes Pflümle	2cl	4,50
Feine Marille	2cl	4,50
Gold Willi	2cl	4,50
Williams Christ Birnen-Brand	2cl	4,00
Mirabellen-Brand	2cl	4,00

## SPIRITUOSEN

---

Ramazotti	4cl	4,50
Averna	4cl	4,50
Fernet Branca	2cl	2,50
Fernet Menta	2cl	2,50
Underberg	2cl	2,50
Bachmann	2cl	2,50
Jägermeister	2cl	2,50
PIU Barricata Grappa Riserva "Villa de Varda"	2cl	4,50

## HAUSWEINE & RETSINA

---

### Weißweine

Hauswein "Trocken"	Gl. 0,20l	5,50
Hauswein "Trocken"	Karaffe 0,50l	12,50
Imiglikos "Lieblich"	Gl. 0,20l	5,50
Imiglikos "Lieblich"	Karaffe 0,50l	12,50
Retsina "Griechischer Harzwein"	Gl. 0,50l	8,50

### Rotweine

Hauswein "Trocken"	Gl. 0,20l	5,50
Hauswein "Trocken"	Karaffe 0,50l	12,50
Imiglikos "Lieblich"	Gl. 0,20l	5,50
Imiglikos "Lieblich"	Karaffe 0,50l	12,50

# WEINKARTE

## Weißweine

### Grauer Burgunder „Trocken“

Weingut Bühler · Kallstadt, Pfalz

Trocken, intensiver fruchtiger Duft von vollreifen Birnen und reifen tropischen Früchten. Am Gaumen finden sich süße Ananas, Williamsbirne und Aprikosen. Eleganter, langer Abgang mit einem feinen, fruchtigen Schmelz.

0,75l Fl. 21,80

0,20l Gl. 6,90

### Weißer Burgunder „Feinherb“

Weingut Manz · Rheinhessen

Aroma nach weißen Blüten, Pfirsich und Birnen, am Gaumen elegant und feingliedrig, wunderbar cremig im Abgang.

0,75l Fl. 24,80

0,20l Gl. 7,90

### Lugana Bertagna „Trocken“

Lugana DOC Cantina Gianfranco Bertagna, Cavrana, Veneto, Italien

Trocken, kräftige strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen, Blumig, fruchtbetont nach reifen tropischen Früchten duftend, cremig am Gaumen mit Noten von Zitrusfrüchten, Aprikosen, Birne, Pfirsich und einer feinen Mineralität.

0,75l Fl. 29,00

### Riesling „Trocken“

Weingut Dr. Pauly-Bergweiler · Bernkastel-Kues, Mosel

Trocken, frisch und spritzig mit belebenden Aromen von Zitrusfrüchten und grünem Apfel

0,75l Fl. 23,40

0,20l Gl. 7,40

## Rotweine

### Primitivo 'Don Cosimo'

Salento IGT Cantine Due Palme, Celino San Marco, Brindisi, Apulien, Italien

Trocken. Rubinrote Farbe, leicht würziges Bouquet, geprägt von roten Beerenfrüchten und reifen Kirschen. Harmonisch, elegant und fruchtig am Gaumen. Im Abgang samtig, mit weichen Tanninen und einem langen fruchtigen Finale.

0,75l Fl. 24,80

0,20l Gl. 7,90

### Paranga

**Kir Yianni** Der Paranga Rotwein von Kir Yianni ist eine erfrischende und delikate Kombination aus geschmeidigem Merlot mit einem Hauch sehr würziger Syrah im Bann von Xinomavro. Der geschmackvolle Rotwein reift für 8 Monate in Stahltanks und einen weiteren Monat in der Flasche. Sein komplexes Bouquet von Zimt, Nelken und grünem Pfeffer steht im Einklang mit einer bemerkenswerten Säure. Der Paranga Rotwein hat einen langen Abgang und sollte jung getrunken werden.

0,75l Fl. 25,00

0,20l Gl. 8,00

### Amethystos

**Costas Lazaridis Drama**; ein Anbaugebiet mit weltweiter Anerkennung und bester Reputation! Der edle Amethystos Rotwein von Costa Lazaridi ist sehr harmonisch abgestimmt, rasch eroberte er sich den Respekt internationaler Weinkenner. Cabernet Sauvignon, Merlot und die griechische Agiorgitiko Traube: ein komplexes Team. Eine Cuvée aus zwei internationalen und einer autochthonen Rebsorte, welche in dieser Qualität nur selten angebaut wird.

0,75l Fl. 33,00



# Ahorn VERANDA

Griechisches | Mezedes  
Restaurant

## GUTEN APPETIT!

Alle Preise in Euro.  
Sie können mit Kreditkarte, EC-Karte oder in bar bezahlen.

### **Noch auf der Suche nach einer Geschenkidee?**

Mit unseren Gutscheinen liegen Sie immer richtig. Sie gelten für den Imbiss,  
das Restaurant oder unsere Kneipe.

### **Sie planen eine Feier?**

Ob Familien- oder Firmenfeier, wir unterstützen Sie. Mit unserem Cateringservice  
beliefern wir Sie zu Hause oder an Ihrem Wunschort. Gemeinsam  
planen wir mit Ihnen und beraten Sie hinsichtlich der zahlreichen Möglichkeiten.  
Selbstverständlich richten wir Ihre Feier auch gerne hier in unseren  
Räumlichkeiten aus.

**Sprechen Sie uns an!**