



**Ahorn VERANDA**  
Griechisches | Mezedes  
Restaurant

## 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>frisch aus dem Steinofen mit Knoblauch-Olivenöl, frische Tomaten und Oliven</i>	7,50
<b>Tzatziki   Der Klassiker</b> <i>griechischer Joghurt verfeinert mit Knoblauch, Gurken und Olivenöl</i>	6,00
<b>1/2 Dutzend Weinbergschnecken</b> <i>mit Knoblauch-Kräuterbutter</i>	9,90
<b>Oliven – Peperoni</b> <i>Kalamata Oliven und milde Peperoni</i>	6,00
<b>Zucchini-puffer</b> <i>serviert mit Tzatziki</i>	9,50
<b>Zucchinischeiben</b> <i>frittiert, serviert mit Tzatziki</i>	8,20
<b>Garnelen Saganaki</b> <i>saftige Garnelen in einer aromatischen Tomatensauce mit griechischem Schafskäse und Kräutern</i>	12,50

## MEZEDES- Esskultur Griechenlands

---

<b>Feta Filo   Lieblings-Meze</b> <i>griechischer Schafskäse im knusprigen Filoteig mit gerösteten Sesam und Honig</i>	9,50
<b>Frittierte Sardinen</b> <i>mit Knoblauch-Dip und Zitrone</i>	9,90
<b>Feta-Pfännchen aus dem Ofen</b> <i>griechischer Schafskäse mit einer aromatische Tomatensauce, Peperoni, Tomaten, Oregano und überbacken mit Käse</i>	10,00
<b>Souzukaki-Pfännchen</b> <i>griechische Hackbällchen mit einer aromatischen Tomatensauce und griechischem Schafskäse</i>	11,20
<b>Gefüllte Champignons aus dem Ofen</b> <i>mit Gorgonzola, Parmesan und Käse überbacken</i>	10,20

## SALATE

---

<b>Nüsslein mit Hähnchenbrust</b> <i>Salat der Saison mit Honig-Senf Dressing und in Curry gebratenen Nüssen und Rosinen</i>	15,90
<b>Nüsslein Vegetarisch mit gebratenen Champignons</b> <i>Salat der Saison mit Honig-Senf Dressing und in Curry gebratenen Nüssen und Rosinen</i>	13,90
<b>Griechischer Bauernsalat</b> <i>mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Oliven, Peperoni und griechischem Schafskäse</i>	12,50

## MAMA'S LANDHAUSKÜCHE

---

<b>Mousaka   nach Omas Rezept</b> <i>griechischer Kartoffel-Auberginen-Auflauf, mit Hackfleisch und Béchamelsauce, dazu ein bunter Saisonsalat</i>	16,00
<b>Souzukakia Smirneika</b> <i>saftige Hackbällchen in einer aromatischen Tomatensauce mit griechischem Schafskäse, dazu griechischer Tomatenreis und bunter Saisonsalat</i>	16,90

## MEERESSPEZIALITÄTEN

---

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

### Veranda's Lachsfilet

*mit mediterranen Röstkartoffeln, aromatischem Pfannengemüse und einer Tomaten-Gurken Vinaigrette*

22,50

### Riesengarnelen

*saftige Riesengarnelen vom Lavasteingrill mit Tomatenreis, aromatischem Pfannengemüse und einer Tomaten-Gurken Vinaigrette*

26,50

## RUMPSTEAK VOM BLACK ANGUS RIND

---

Unsere Rumpsteaks grillen wir auf unserem Lavasteingrill

### Veranda's Rumpsteak

*mit Sauce Bernaise und Schmorzwiebeln, dazu mediterrane Röstkartoffeln und buntem Saisonsalat*

27,90

### Rumpsteak | Klassisch

*mit hausgemachter Kräuterbutter, knusprigen Pommes und buntem Saisonsalat*

26,50

### Pfeffersteak

*dazu mediterrane Röstkartoffeln, Pfeffersauce und buntem Saisonsalat*

27,90

## 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>	14,50
<b>Gyros mit Metaxasauce</b> <i>überbacken mit Käse, dazu knusprige Pommes und buntem Saisonsalat</i>	16,50
<b>Veranda's Bifteki</b> <i>gefüllt mit griechischem Schafskäse, dazu Tzatziki, Zwiebeln, knusprige Pommes und buntem Saisonsalat</i>	16,00
<b>Souvlaki</b> <i>2 Souvlaki mit Tzatziki, Zwiebeln, knusprigen Pommes und buntem Saisonsalat</i>	15,50
<b>Grill-Teller</b> <i>Gyros, 1 Souvlaki, 2 Souzukaki mit Tzatziki, Zwiebeln, knusprigen Pommes und buntem Saisonsalat</i>	17,90
<b>Griechische Platte</b> <i>Gyros, 1 Hähnchenspieß, 1 Lammkotelett, 2 Souzukaki 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>	19,00
<b>Veranda Teller</b> <i>1 Hähnchenspieß, 1 Souvlaki, 2 Souzukaki mit Tzatziki, Zwiebeln, knusprigen Pommes und buntem Saisonsalat</i>	17,50
<b>Veranda's Kotopoulo</b> <i>2 Hähnchenspieße mit griechischem Tomatenreis und aromatischem Pfannengemüse</i>	16,90
<b>Souzukaki Teller</b> <i>5 griechische Hackbällchen mit Tzatziki, Zwiebeln, Tomatenreis und buntem Saisonsalat</i>	14,90

## SCHWEINEFILET-SPEZIALITÄTEN

---

Vom Lavasteingrill

### **Suvla-Feta**

*mit griechischem Schafskäse gefüllte Schweinefiletröllchen, dazu Paprika, Sauce Bernaise, mediterrane Röstkartoffeln und buntem Saisonsalat*

21,90

### **Schweinemedallions wahlweise mit Pfeffer - oder pikanter Sauce**

*dazu mediterrane Röstkartoffeln und aromatischem Pfannengemüse*

21,20

## LAMMSPEZIALITÄTEN

---

Vom Lavasteingrill

### **Veranda's Lammfilets**

*zarte Lammfilets mit pikanter Sauce und griechischem Tomatenreis, dazu bunter Saisonsalat*

25,90

### **Lammkoteletts**

*mit Tzatziki, Zwiebeln, griechischem Tomatenreis und buntem Saisonsalat*

19,50

## SCHNITZEL

---

Unsere Schnitzel werden frisch in der Pfanne zubereitet

<b>Schnitzel Griechische Art</b> <i>mit frischen Tomaten und griechischem Schafskäse, dazu knusprige Pommes und buntem Saisonsalat</i>	16,20
<b>Schnitzel mit pikanter Sauce</b> <i>dazu Tomatenreis, pikanter Sauce und buntem Saisonsalat</i>	16,20

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

---

<b>Chickencrossies</b> <i>mit knusprigen Pommes</i>	7,00
<b>Hähnchenschnitzel</b> <i>mit knusprigen Pommes</i>	7,00

## DESSERT

---

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

<b>Warmer Schoko-Brownie</b> <i>Vanille Eis mit Himbeer-Spiegel</i>	8,50
<b>Quark-Mascarpone-Creme</b> <i>mit Waldbeeren, Honig und Walnüssen</i>	7,90



**Åhorn VERANDA**  
Griechisches | Mezedes  
Restaurant

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

---

<b>Tafelwasser</b>   still   mit Kohlensäure	0,35l	3,00
<b>Tafelwasser</b>   still   mit Kohlensäure	0,70l	5,50
<i>Aus der Region, für die Region! Unser Neuenrader Tafelwasser, mit zusätzlich hauseigenem Keimfilter. Nachhaltiger geht nicht!</i>		
<b>Apfelschorle</b>	0,25l	3,00
<b>Apfelsaft</b>	0,20l	3,00
<b>Orangensaft</b>	0,20l	3,00
<b>Sinalco</b>   Cola   Cola light   Orange   Zitrone	0,30l	3,00
<b>Schweppes</b>   Bitter Lemon   Tonic Water   Wild Berry	0,20l	3,00

## WARME GETRÄNKE

---

<b>Kaffee</b>	2,50
<b>Cappuccino</b>	3,00
<b>Milchkaffee</b>	3,50
<b>Espresso</b>	2,50
<b>Doppelter Espresso</b>	3,50
<b>Latte Macchiato</b>	3,50
<b>Tee</b>   Pfefferminze   Früchte   Kamille   Earl Grey	2,50

## BIER VOM FASS

---

Krombacher Pils	0,30l	3,00
Krombacher Pils	0,50l	5,00
Krombacher Dunkel	0,30l	3,00
Krombacher Dunkel	0,50l	5,00

## FLASCHENBIERE

---

Krombacher Pils   <i>alkoholfrei</i>	0,33l	3,00
Krombacher Radler   <i>alkoholfrei</i>	0,33l	3,00
Krombacher Weizen   <i>hell</i>	0,50l	4,20
Krombacher Weizen   <i>dunkel</i>	0,50l	4,20
Krombacher Weizen   <i>alkoholfrei</i>	0,50l	4,20

## APERITIF

---

<b>Aperol Spritz</b>		6,90
----------------------	--	------

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

<b>Lillet Wild Berry</b>		6,90
--------------------------	--	------

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

<b>Haussekt Piccolo (0,2l)</b>		6,50
--------------------------------	--	------

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

## EDELBRÄNDE | von Scheibel

---

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



## SPIRITUOSEN

---

<b>Ouzo</b>   <i>der Klassiker</i>	2cl	2,00
<b>Masticha</b>   <i>exklusiver Likör</i>	2cl	4,00
<b>Tsipouro</b>   <i>griechischer Tresterbrand</i>	2cl	3,50
<b>Metaxa 12 Sterne</b>	2cl	6,00
<b>Metaxa 7 Sterne</b>	2cl	4,50
<b>Metaxa 5 Sterne</b>	2cl	4,00
<b>Grappa Riserva</b>   <i>Villa de Varda</i>	2cl	4,50
<b>Streuobstwiese</b>	2cl	4,50
<b>Averna</b>	4cl	4,50
<b>Ramazotti</b>	4cl	4,50
<b>Fernet Branca</b>	2cl	3,00
<b>Underberg</b>	2cl	3,00
<b>Chivas Regel</b>	4cl	5,50

## OFFENE WEINE

---

### Weiss

---

<b>Hauswein</b>   <i>trocken</i>	0,20l	6,50
<b>Hauswein</b>   <i>trocken</i>	0,50l	14,00
<b>Grauer Burgunder</b>	0,20l	7,00
<i>trocken   Weingut Bühler   Pfalz</i>		
<b>Weißer Burgunder</b>	0,20l	8,00
<i>feinherb   Weingut Manz   Rheinhessen</i>		
<b>Riesling</b>	0,20l	7,50
<i>trocken   Weingut Dr. Pauly Bergweiler   Mosel</i>		
<b>Imiglikos</b>   <i>Lieblich</i>	0,20l	6,50
<b>Imiglikos</b>   <i>Lieblich</i>	0,50l	14,00
<b>Retsina</b>   <i>griechischer Harzwein</i>	0,50l	9,50

### Rot

<b>Hauswein</b>   <i>trocken</i>	0,20l	6,50
<b>Hauswein</b>   <i>trocken</i>	0,50l	14,00
<b>Primitivo</b>	0,20l	8,00
<i>trocken   Cantine Due Palme   Apulien</i>		
<b>Imiglikos</b>   <i>lieblich</i>	0,20l	6,50
<b>Imiglikos</b>   <i>lieblich</i>	0,50l	14,00

# WEINE

## Weiss

### Grauer Burgunder

Trocken | Weingut Bühler | Pfalz

0,75l Fl.

22,50

### Weißer Burgunder

Feinherb | Weingut Manz | Rheinessen

0,75l Fl.

25,50

### Riesling

Trocken | Weingut Dr. Pauly Bergweiler | Mosel

0,75l Fl.

24,00

### Moschofilero

Trocken | Boutari | Peleponnes

0,75l Fl.

25,00

### Malagouzia

Trocken | Alpha Estate | Amytheon

0,75l Fl.

23,50

### Lugana

Trocken | Cantina Bertagnol | Veneto

0,75l Fl.

30,50

## Rot

### Primitivo

Trocken | Cantine Due Palme | Apulien

0,75l Fl.

25,00

### Amethystos

Trocken | Costas Lazaridis | Drama

0,75l Fl.

35,00



# 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!**