Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr, Sie in unserer "La Petite Taverne" begrüßen zu dürfen.

Da unsere Speisen immer frisch zubereitet werden, hoffen wir auf Ihr Verständnis, falls es mal ein wenig länger dauern sollte.

Für Anregungen jeder Art sind wir dankbar und würden uns freuen, Sie als zufriedenen Gast bald wieder begrüßen zu dürfen.

Ihr "La Petite"-Team





Hausgemachte Suppen

1.	Französische Zwiebelsuppe	3,60€
2.	Frische Tomatensuppe	
3.	Möhrencremesuppe mit Sahnehäubchen	3,10€
4.	Minestrone	
5.	Fasolada	
6.	Hühnersuppe	
K	alte Vorspeisen	
10.	Tzatziki	3,20€
11.	Feta	5,90€
12.	Tomate Mozzarella	5,50€
13.	Kräuterbutter mit knusprig gebackenem Brot	2,80€
14.	Käseplatte 	
15.	Gurkenschnitte	
16.	Oliven und Peperoni	The second second
1 <i>7</i> .	Rindercarpaccio	8,90€

Warme Vorspeisen

20.	Gebackener Feta
21.	Fetagratin
22.	Gebackener Camembert
23.	Ofenkäse
24.	Gefüllte Weinblätter
25.	Zucchini und Auberginen "alla Mamma"
26.	Florinis
27.	Überbackene Champignons
28.	Keftedakia
29.	Keftedakia in Tomatensauce
30.	Gegrillte Peperoni
31.	Bruschetta
32.	Gebackene Calamaresringe 6,90 € mit Knoblauchdip und Salat als Beilage
40.	Antipastiteller
	ein leckerer Appetitanreger, kombiniert aus kalten und warmen
	Vorspeisen - lassen Sie sich überraschen für eine Person
	- für zwei Personen

Salate

41.	Insalata Piccola
42.	Krautsalat
43.	Griechischer Bauernsalat.
44.	Mittelmeersalat
45.	Salat "Funghi"
46.	Salat con Pollo
47.	Salat "Poseidon"
48.	Frühlingssalat
49.	Beefsteak Salat
50.	Ruccolasalat







Bitte wählen Sie zwischen folgenden Salatdressings:

Knoblauch, Cocktail, Öl/Essig, Yoghurt oder Senf/Honig

Beilagen zum Hauptgericht

	Tomatenreis2,20€ 58. Kroketten2,50€ 61. Sesamkartoffeln2,90€ Puttoweis 2,20€ 59. Pommos Evitos 2,20€ 62. Protlovtoffeln2,90€
	Butterreis 2,20 € 59. Pommes Frites 2,30 € 62. Bratkartoffeln 2,90 € Kartoffelröstis 2,50 € 60. Rosmarinkartoffeln 2,90 € 63. Gemüse 2,90 €
Ho	nuptgericht – vom Schwein
Ĭ	
69.	Gegrilltes Schweinesteak
	mit geschmorten Zwiebeln, Champignons, Paprika, Kräuterbutter, Tomatenreis und Salat
70.	Schweinesteak "Steinhaus"
	Pommes Frites und Salat
71.	Bauernspieß
	zarte Fleischstücke zwischen Paprika und Zwiebeln saftig gegrillt mit Tomatenreis und Salat
72.	Gegrillte Schweinemedaillons
73	Gegrillter Schweinenacken
75.	pikant gewürzt mit geschmorten Champignons, Zwiebeln, Paprika,
	Tomatenreis und Salat
74.	Pfannengyros
	zubereitet, mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Tomatenreis und Salat
75	Pfannengyros Corgonzola" 10.90€
75.	Pfannengyros "Gorgonzola"
	Pommes Frites und Salat
76.	Pfannengyros "Metaxa"
	Frites und Salat
77.	Schweinemedaillons "Metaxa"12,90€
	mit Champignons in Metaxasauce, frischem Gemüse, Kartoffelröstis und Salat
78.	Saltimbocca alla Romana
	mit frischem Gemüse, Kartoffelröstis und Salat
79	Schweinemedaillons "alla crema"
/ 5.	Schweinemedaillons in Champignon-Sahnesauce mit frischem Gemüse, Kartoffelröstis und Salat
	Kartoneirostis und Saiat

80.	Schweinemedaillons "di Mare"
81.	Schweinemedaillons "Gorgonzola"
82.	Schweinemedaillons "Melizana"
83.	Schweinemedaillons "Oase"







Hauptgericht – vom Geflügel

85.	Putensteak
86.	Hühnerkoteletts.
87.	Hühnchen "Madras"
88.	Pollo de Pesto
89.	Hähnchengeschnetzeltes
90.	Hähnchen "Metaxa"

Hauptgericht – vom Rind

95.	Rumpsteak "Black Argentina"
96.	Pfeffersteak
97.	Steak "Madeira"
98.	Steak "Café de Paris"
99.	Rumpsteak "Coperta"
100.	Rumpsteak "Poseidon"
101.	Steakpfanne.
Hav	ptgericht – vom Lamm
105.	Gegrillte Lammkoteletts
106.	Gegrilltes Lammsteak
107.	Lammsteak "Hirtenlust"
108.	Lammsteak "Metaxa"
109.	Lammfilet

Verschiedene Grillspezialitäten

110. Souflaki "Spezial"
111. Bifteki
112. Bifteki "Spezial"
113. "Überraschung des Chefkochs"- Steakvariationen
114. Räuberteller
115. Lammteller
116. Akropolisteller
serweniesteak, serwenieniet, baderispies and speek mit fornateniels and salat
117. Thassosteller
117. Thassosteller
117. Thassosteller
 117. Thassosteller
117. Thassosteller
117. Thassosteller

125.	Pfefferschnitzel
126.	Schnitzel "Gorgonzola"
127.	Schnitzel "Karibik"
128.	Schnitzel "Metaxa"
129.	Hähnchenschitzel "Wiener Art"
130.	Hähnchenschnitzel "Hawaii"
Auf	äufe
131.	Kartoffel-Hack Auflauf
132.	in würziger Rahmsauce mit Feta überbacken Nudelauflauf
132. 133.	in würziger Rahmsauce mit Feta überbacken Nudelauflauf
132. 133. 134.	in würziger Rahmsauce mit Feta überbacken Nudelauflauf
132. 133. 134.	in würziger Rahmsauce mit Feta überbacken Nudelauflauf

Lasagnenudeln in einer schmackhaften Hackfleisch-Tomaten-Sahnesauce mit Schinken^{2,3}

Nudelgerichte

140.	Spaghetti Bolognese
141.	Spaghetti Carbonara
142.	Pasta con Gambas
143.	Pasta con Gambas e spinaci
144.	Pasta vegetarisch
145.	Pasta di Pomodoro
146.	Pasta con Pollo
147.	Pasta con Carne
148.	Gnocchi Gorgonzola
149.	Gnocchi con Pollo







\mathcal{P}_{i33a}

155.	Margarita
156.	Vegetarisch 7,50 € mit Tomatensauce, verschiedenem Gemüse und Käse⁵
157.	Salami
158.	Schinken
159.	Mista
160.	Hawaii
161.	Thunfisch







Fischgerichte

170.	Zanderfilet "Bordelaise"
171.	Zanderfilet "Spinat"
172.	Gegrillte Gambas
173.	Gambas "á la Kreta"
174.	Scampi "Sri Lanka"
175.	Garnelen "Zeus"
176.	Gegrillte Calamares
177.	Frittierte Calamares
178.	Gebackenes Pangasiusfilet.
179.	Pangasius in Senfsauce
180.	Schollenfilet
181.	Fischpfanne







Menüplatten für zwei und mehrere Personen

190.	Griechische Erster Gang: Zweiter Gang:	Platte
	Dritter Gang:	Auswahl aus unserer Dessertkarte
191.	Italienische	Platte
	Erster Gang:	Bruschetta
	Zweiter Gang:	Hähnchenbrustfilet in Pestosahnesauce mit Tomaten und Mozzarella
		überbacken, Schweinemedaillons mit Auberginen in einer pikanten
		Tomatensauce, dazu Nudeln in Pesto-Sauce und Salat
	Dritter Gang:	Auswahl aus unserer Dessertkarte
192.	Lateinameri	kanische Platte
	Erster Gang:	überbackene Champignons
	Zweiter Gang:	gegrilltes argentinisches Rumpsteak, Putensteak mit Speck und
		gebrateten Zwiebeln, Paprika und Champignons, dazu Kartoffelröstis und Salat
	Dritter Gang:	Auswahl aus unserer Dessertkarte
193.	Lukullus Pla	atte
	Erster Gang:	Paprika florinis gefüllt mit Feta
	Zweiter Gang:	gegrilltes Lammsteak, Schweinesteak, Garnelen, Calamares,
	0	dazu Bratkartoffeln und Salat
	Dritter Gang:	Auswahl aus unserer Dessertkarte
194	Fischplatte	
	Erster Gang:	gebackener Feta
	Zweiter Gang:	Pangasiusfilet, Zanderfilet, Gambas und Calamares, dazu Butterreis,
		frisches Gemüse und Salat
	Dritter Gang:	Auswahl aus unserer Dessertkarte









Warme Getränke

200. Tasse Kaffee ⁸
201. Cappuccino mit Sahne ⁸
202. Espresso ⁸
203. Doppelter Espresso ⁸
204. Kakao "heiße Schokolade mit Sahne"
205. Mokka ⁸
Alkoholfreie Getränke
210. Coca Cola ^{7,8,10}
211
212. Coca Cola light ^{7,8} 0,211,90€
213
214. Fanta ^{2,7}
215
216. Sprite ^{2,7} 0,21 1,90€
217
218. Spezi ^{2,7,8,10}
219
220. Bitter Lemon
221
222. Mineralwasser
223
224. Mineralwasser (Flasche 0,75 l)

Säfte

226.	Aptelsatt 0,21 1,90 €
227.	
228.	Orangensaft 0,21 1,90 €
229.	
230.	Bananensaft 0,21 1,90 €
231.	
232.	Kirschsaft 0,21 1,90€
233.	
234.	Kiba
235.	
236.	Apfelschorle 0,21 1,80 €
237.	

Bier vom Jass

240.	Beck's	0,251	2,00€
241.		0,41	3,00€
242.	Alster	0,25 l	2,00€
243.		0,41	3,00€
244.	Haake Beck Kräusen	0,31	2,60€
245.	Duckstein	0,31	2,60€
246.	Franziskaner Weizenbier, Hefe hell	0,31	2,50€
247.		0,5 l	3,70€

Flaschenbiere

248. Franziskaner Weizenbier, Hefe dunkel		3,70€
249. Franziskaner Weizenbier, Hefe alkoholfrei	0,5 l	3,70€
250. Beck's	0,331	2,40€
251. Beck's Green Lemon	0,331	2,40€
252. Beck's alkoholfrei	0,331	2,40€
253. Malzbier	0,331	2,20€



Aperitifs

Ciportajs	- 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
255. Martini bianco 5 cl 5 cl 3,30 €	
256. Martini rosso	
257. Sherry (medium dry) 5 cl 3,30 €	\
	11
Spirituosen	
267. Williams Birne	2,10€
268. Grappa	2,10€
258. Vodka	2,10€
259. Vodka mit Feige	2,30€
260. Bacardi Superios	
261. Havana club 3 Anos	
262. Gordon's Dry Gin	
263. Tequila	
264. Korn	
265. Juliläums Aquavit	
266. Linie Aquavit	
269. Sambuca	
273. Tsipouro (griechische Anisspezialität)	
272. Ouzo Feige	
271. Ouzo Plomari auf Eis	2,00€
270. Ouzo38%2 cl.	1,70€
Pikör	
SCIRUI	
275 Pailov's 179/ 2 d	2 20 €
275. Bailey's	
276. Amaretto	
277. Pernod	
278. Batida de Coco	
279. Marsala	1,70€



Bitter-Kräuter

Whiskey

285. Ballantine's Scotch. .40% 2 cl. .2,10 strong 286. Johnny Walker red label .40% 2 cl. .2,10 strong 287. Jim Beam .40% 2 cl. .2,10 strong 288. Jack Daniel's .43% 2 cl. .2,60 strong
Longdrinks
290. Vodka-Lemon
291. Bacardi-Cola
292. Ballantine's-Cola
293. Jim Beam-Cola 4 cl 4,10
294. Campari-Orangensaft
295. Metaxa-Cola
296. Osborne-Cola
Brandy und Cognac
300. Metaxa very old
301. Metaxa 7* 2 cl
302. Metaxa 5*



offene Rotweine

310.	Demestika, trocken		
311.			1
312.	Naousa, trocken		
313.			NA.
	Imiglikos, halbsüß 0,25 l 4,10 €		
315.			Sept.
	Makedonikos, halbtrocken0,251 4,40€	W. W.	
	Chianti, trocken0,25 l 4,90 €		
319.		0.51	9 20€
	Lambrusco, lieblich	,	,
321.	Lambrusco, neonen	· ·	•
	Mavrodaphne Likörwein	,	,
322. 323.	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •		
	Deutschen Herrande treelen	,	,
	Deutscher Hauswein, trocken	•	•
325.		,	,
	Deutscher Hauswein, halbtrocken	,	,
327.	•••••		7,60€
.11.	ne Weißweine		
offe	ne menjowenne		
220		0.051	4.40.6
	Demestica, trocken		
331.			,
	Makedonikos, halbtrocken	· ·	•
333.		,	,
	Samos Likörwein	· ·	•
335.	•••••	,	,
336 .	0 /	,	,
337.		•	,
338.	Frizzantino, lieblich		4,10€
339.			7,60€
340.	Deutscher Hauswein, trocken	0,25 l	4,10€
341.		0,5 l	7,60€
342.	Deutscher Hauswein, halbtrocken	0,25 l	4,10€
		,	,
all _a	ne Roséweine		
offe	ne Koseweine		
345.	Rosé, trocken		4,40€
346.			8,40€
347.	Rosé, lieblich		
Call	t - Prosecco - Champagner	10/40/04	
Jek	i - Frosecco - Unampagner		2016















