

**Taverne im Windlicht**



**Original griechische  
Spezialitäten**

**Recommended**



**Taverne im Windlicht**

RESTAURANT GURU 2024



[RESTAURANTGURU.COM](https://www.restaurantguru.com)

**MITTWOCH-MONTAG  
17:00 - 22:00 Uhr  
DIENSTAG RUHETAG**

**ALLE GERICHTE  
AUCH AUßER HAUS  
RUFNUMMER:  
0521 / 889 155**

[WWW.TAVERNE-BIELEFELD.DE](http://WWW.TAVERNE-BIELEFELD.DE) | [TISCH@TAVERNE-BIELEFELD.DE](mailto:TISCH@TAVERNE-BIELEFELD.DE)  
[facebook.com/TaverneImWindlicht](https://facebook.com/TaverneImWindlicht) | [instagram.com/taverne.im.windlicht.eva](https://instagram.com/taverne.im.windlicht.eva)

Gerichte mit dieser Kennzeichnung  sind Vegan oder Vegetarisch erhältlich.

Information über allergene und Zusatzstoffe können Sie jederzeit bei unserem Personal erfragen.





## Vorspeisen

### KALTE VORSPEISEN

1. Oliven.....€4,90
2. Peperoni.....€3,50
3. Tzatziki.....€5,50
4. Dolmadakia.....€5,20
6. Dakos.....€5,50  
geröstetes Brot mit geriebener Tomaten  
und Schafskäse
155. Feta mit Olivenöl.....€8,50.

### WARMER VORSPEISEN

10. Fawa.....€6,50  
mit Rosinen (gelber Linsensauce)
14. Spanakopitakia.....€8,50  
Blätterteig mit Spinat hausgemacht
16. Oktopus.....€17,50  
mit Fawa (gelber Linsensauce) und  
karamellisierten Zwiebeln, mit Salat  
Beilage
19. Eine kretische Spezialität.....€11,50  
Gebratener Spinat mit Joghurtsauce,  
Feta und karamellisierten Tomaten.
20. Auberginen gebraten.....€7,50  
mit Tzatziki
21. Zucchini gebraten.....€7,50  
mit Tzatziki
24. Oktopus gegrillt.....€15,90
27. Tyropitakia.....€7,50  
Blätterteig gefüllt mit Käse
28. Gavros.....€8,50  
Sardinen gebraten mit Knoblauchcreme  
und Tomaten.
31. Mezé Platte (vegetarisch).....€15,90  
versch. Vorspeisen warm und kalt
156. Feta aus dem Ofen.....€9,50  
mit Oliven, Peperoni, Tomaten, Zwiebel  
und Knoblauch.
157. Feta.....€11,50  
mit Blätterteig und Honig
166. Ziegenkäse.....€9,50  
aus dem Ofen mit karamellisierten  
Tomaten
154. Saganaki.....€11,50
19. Tomatensuppe.....€5,50

### SALATE

40. Bauernsalat Original.....€11,60
41. Thunfischsalat.....€13,50
42. Hähnchensalat.....€15,80
43. Calamarisalat (pikant).....€14,50
44. Käsesalat - Gebratener Käse (Sa-  
ganaki) mit Speck, Zwiebeln und  
Balsamico - Dressing.....€14,50

### FISCH

50. Calamari.....€17,80  
gebraten nach Omas Art
51. Seezungen - Filets.....€22,50  
gebraten nach Bauern Art
52. Seezungen - Filets.....€24,50  
mit Apfel und Speck in Sahnesauce
53. Scampis mit Schale.....€19,50  
gegrillt mit frischem Gemüse
54. Scampis ohne Schale.....€20,50  
gebraten mit Ouzosauce und Chilli
55. Scampis ohne Schale.....€20,50  
in einer Sauce mit Kräutern und süßem  
Knoblauch

Alle Gerichte mit Salat und Kräu-  
ter - Kartoffeln nach griechischer  
Art

### VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

13. Gefüllte Aubergine (vegetarisch).....€14,50  
mit Gemüse und Schafskäse in Toma-  
tensauce und Brotkruste
56. Auberginefilet.....€16,50  
mit Fawa (gelber Linsensauce), Toma-  
tensauce und geriebenen Feta
57. Griechische Reismudeln.....€13,50  
mit Gemüse, Spinat und geriebenen  
Feta
58. Briam.....€15,50  
Gemüsepfanne mit Tomatensauce und  
geriebenen Feta
59. Hausgemachte Ravioli.....€14,90  
gefüllt mit Kichererbsen, Spinat in  
Tomatensauce
60. Gemüserisotto.....€14,50  
mit geriebenen Parmesan



## Grillspezialitäten

### GRILLSPEZIALITÄTEN

- 70. **Souflaki**.....€16,80  
2 gegrillte Fleischspieße vom Schwein  
mit frischem Gemüse
- 71. **Bifteki**.....€17,90  
gefüllt mit Feta-Käse
- 72. **Suzuki** .....€15,80
- 73. **Schweinesteak**.....€16,50  
mit gebratenen Zwiebeln und Speck
- 80. **Schweinefilet** .....€18,80
- 81. **Das göttliche Ambrosia!**.....€23,50  
Schweinefilet mit gebratenen Zwiebeln,  
grünem Pfeffer in Sahnesoße mit Blät-  
terteig gebacken
- 82. **Rinderleber**.....€18,90  
mit gerösteten Zwiebeln
- 83. **Frische Lammkoteletts**.....€24,90  
mit Gemüse
- 84. **Schweinefilet** .....€23,50  
in Rotwein-Balsamico-Soße abgesch-  
meckt mit Thymianhonig
- 90. **Lammfilet** .....€24,50  
mit frischem Gemüse
- 91. **Lammfilet** .....€26,50  
in Metaxasauce mit frischem Gemüse
- 92. **Rumpsteak** .....€25,80  
Herkunftsland Argentinien | mit gebratenen  
Zwiebeln, Speck und Zitronen-  
soße
- 93. **Rumpsteak** .....€28,50  
Herkunftsland Argentinien | karamel-  
lisierten Walnüssen und gebratenen  
Schafskäse
- 94. **Rumpsteak** .....€26,50  
Herkunftsland Argentinien | mit Ro-  
tweinsoße und gezuckerte Pflaumen
- 96. **Riesenspieß**.....€25,50  
mit zwei Sorten Fleisch | Rumpsteak  
und Schweinefilet
- 98. **Spetsofai**.....€17,90  
griechische Bauernwurst mit Schwein-  
efleisch, Reisnudeln, Gemüse in Toma-  
tensauce

### GRILLPLATTEN

- 112. **Mykonos-Teller** .....€18,50  
mit Leber, Lammkotelett und Schwe-  
nesteak
- 113. **Grill-Teller** .....€19,50  
mit Suzuki, Schweinesteak, Souflaki  
und Leber
- 114. **Europa-Teller** .....€20,80  
mit Suzuki, 2 Schweinesteak und  
Schweinefilet

### HÄHNCHEN

- 120. **Hähnchenbrust-Filet** .....€16,80
- 121. **Hähnchenbrust-Filet** .....€18,80  
in Tomatensauce
- 122. **Hähnchenbrust-Filet** .....€19,80  
unser Favorit in Rotweinsauce
- 123. **Hähnchenbrust-Filet** .....€20,80  
gefüllt mit Feigen und Weichkäse in  
Chilisauce

Zu allen Grillspezialitäten empfe-  
hlen wir eine von unseren haus-  
gemachten Saucen. Jede Sauce ist  
für sich ein Erlebnis! Fragen Sie  
uns! Metaxasauce, Rotweinsauce  
mit Apfel, Tomatensauce, Pfeffer-  
sauce mit Orangen und Apfel, Sa-  
hnesauce mit frischen Champig-  
nons und Rotwein Rosenblätter.

Portion Sauce .....€3,00

Wir lassen uns für Sie ständig  
neue Saucen-Kreationen einfallen.

Alle Gerichte servieren wir mit  
Salat und Kräuter-Kartoffeln nach  
griechischer Art.





## Dessert & Getränke

### DESSERT

180. Griechischer Joghurt ..... €5,90  
mit Honig und Walnüssen
186. Hausgemachter Orangenkuchen ..  
..... €6,50  
mit Vanilleeis

### HEISSGETRÄNKE

- Kaffee..... €2,80
- Espresso..... €2,50
- Cappuccino ..... €3,30
- Milchkaffee ..... €3,80
- Latte Macchiato..... €3,80
- Mokka ..... €3,00
- Tee ..... €2,50  
versch. Sorten
- Heiße Schokolade 0,2l ..... €4,90

### ALKOHOLFREI

- Coca Cola 0,2l | 0,4l ..... €2,50 | €5,00  
Original, Light oder Zero
- Fanta 0,2l | 0,4l ..... €2,50 | €5,00
- Sprite 0,2l | 0,4l ..... €2,50 | €5,00
- Malzbier 0,33l ..... €3,30
- Apfelschorle 0,2l | 0,4l ..... €2,80 | €5,60
- Rhabarberschorle 0,2l | 0,4l ..... €2,80  
..... €5,60
- Schweppes 0,2l ..... €2,80  
Ginger Ale | Bitter Lemon
- versch. Säfte 0,2l | 0,4l ..... €2,80 | €5,60  
Orangen-, Ananas-, Maracuja, Apfel-  
saft- und Rhabarbersaft
- Wasser 0,25l | 0,75l ..... €2,50 | €6,90  
Laut | Leise

### OFFENE WEINE

- Hauswein 0,25l | 0,5l .. €5,50 | €11,00  
Wahl zwischen Rot- & Weißwein |  
Trocken
- Imiglykos 0,25l | 0,5l ..... €5,50 |  
€11,00
- Wahl zwischen Rot- & Weißwein |  
lieblich
- Retsina 0,25l | 0,5l ..... €5,00 | €10,00  
weißer, trockener Tafelwein | mit Harz  
versetzt
- Weinschorle 0,2l ..... €5,00



Taverne im Windlicht



## Getränke

### BIERE VOM FASS

Warsteiner 0,3l   0,5l ....	€3,60   €6,00
Alsterwasser 0,3l   0,5l.	€3,60   €6,00
Budweiser 0,3   0,5l.....	€3,60   €6,00
Ducksteiner 0,3l   0,5l..	€3,60   €6,00

### FLASCHENBIERE

König Ludwig Hefeweizen hell .....	0,5l ..... €6,00
Erdinger Weißbier alkoholfrei .....	0,5l ..... €6,00
Alkoholfreies Pils 0,33l .....	€3,60

### COCKTAILS

Aperol Spritz .....	€6,50
Ouzo Waldfrucht (süß/fruchtig) ..	..... €7,90

### PROZENTIGES

Wodka 2cl .....	€2,50
Ouzo 2cl .....	€2,00
Metaxa 2cl .....	€2,50
Tsipouro 2cl .....	€3,00
Ramazotti 2cl .....	€2,50
Baileys 2cl .....	€2,50
Jubiläums Aquavit 2cl .....	€3,00
Jägermeister 2cl .....	€2,50
Martini Bianco 5cl .....	€4,90
Gin 4cl* .....	€5,00
Jack Daniels 4cl* .....	€5,00
Campari 4cl* .....	€5,00
Johnie Walker Black Label 4cl* .....	€5,00

\*auch als Longdrink erhältlich 0,3l €7,50

GENUSS, DER ANKOMMT.

*Sehnen Sie sich nach einen alkoholfreien Cocktail, unser Servicepersonal berät Sie gerne.*





## WEINREBEN

### WEISSWEIN

**Malagousia / Assyrtiko** .....  
 Flasche ..... €29,00  
 Ausdrucksstark, mit verschiedenen Ein-  
 drücken aus exotischen Früchten zusammen  
 mit Pfeffer, Orange, Jasmin, Kräutern und  
 Zitrone.

**Moschofilero-Roditis** .....  
 0,25l | 0,50l | Flasche €6,50 | €13,00 | €19,50  
 Ein fruchtiger Weißwein mit erfrischenden,  
 intensiven Aromen von Banane, Ananas,  
 Birne, Zitrone, Blumen und feiner Säure.

**Chardonnay Assyrtiko** .....  
 0,25l | 0,50l | Flasche €6,50 | €13,00 | €19,50  
 Ein voller Wein mit Aromen von Zitronen  
 und Zitrusfrüchten.

**Savatiano** .....  
 0,25l | 0,50l | Flasche €6,50 | €13,00 | €19,50  
 Ein frischer Weißwein mit milder Säure und  
 Aromen von Zitrus, Apfel und Blüten.

### ROTWEIN | ROSÉWEIN

**Cabernet Sauvignon Merlot** .....  
 0,25l | 0,50l | Flasche €6,50 | €13,00 | €19,50  
 Voller Wein mit Aromen von Kirschen und Pflau-  
 men.

**Syrah/Merlot** .....  
 Flasche ..... €29,00  
 Der Geschmack wird dominiert von Fruchtarom-  
 en. Er hat ein Bouquet von Waldbeeren, medi-  
 terranen Gewürzen und Vanille, er besitzt einen  
 starken Körper und ist vollmundig.

**Agiorgitiko Moschofilero Rosé** .....  
 0,25l | 0,50l | Flasche €6,50 | €13,00 | €19,50  
 Lebhafter Geschmack reifer Kirschen, Erdbeeren  
 und Rosenblättern. Frisch säuerlich, eleganter  
 Gaumen.

**Syrah/Xinomavro** .....  
 Flasche ..... €21,00  
 Intensive schwarze Beerenfrucht, feine Würze,  
 ein Hauch von Orangenzesten. Kraftvoll, frisches  
 Brombeerkonfit, gute Extraktsüße.

**Mavrodaphne** .....  
 0,25l | 0,50l | Flasche 0,75l €7,00 | €14,00 | €21,00  
 Der Mavrodaphne ist ein voluminöser, dichter,  
 alkoholstarker Likörwein dominiert von Pflaume-  
 naromen und ein hauch Vanillenote.



# Taverne im Windlicht

## Original griechische Spezialitäten

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie in unserer Taverne begrüßen zu dürfen. Lassen Sie sich ein wenig nach Griechenland entführen, genießen Sie das Ambiente und entdecken Sie die wahre Küche Griechenlands.

Sie werden keine Götter finden, dafür Speisen, die Sie vielleicht vergöttern werden. Erleben Sie Griechenland für Kenner. Griechische Küche auf ursprüngliche Art, freundlicher Service, ein erholsames Umfeld. Machen Sie für ein paar Stunden Urlaub bei uns.

Von Griechenland, für jeden, der griechisch mag. Lassen Sie den Tag ausklingen.

Original. Bekömmlich. Genuss, der ankommt.

Griechisch essen mit Stil und Kultur.



Menschen über den Genuss von Speisen und Weinen zu verbinden, hat bei uns einen ganz besonderen Stellenwert. Unsere Idee ist es, hochwertige Produkte kreativ und innovativ zu verarbeiten, ohne dabei das Klassische und Altbewährte zu vernachlässigen. Daher war es selbstverständlich, dass wir Ihnen nicht unsere „**Mezédes**“ vorenthalten möchten.

Fragen Sie gerne nach unseren aktuellen Speisen und Vorschlägen nach mediterraner Art. Kleine Häppchen „**Mezédes**“ und Gerichte mit dem echten griechischen Geschmack gehören zu den kostbarsten des vom Meer umgebenen Landes.

Sie begleiten jedes Fest und jeden Anlass, aber auch die kleinen alltäglichen Momente der Erholung und der Muße, in denen man sich die Ruhe gönnt, einen kleinen Ouzo oder Tsipouro zu trinken, mit seinen Freunden zu reden, seinen Gedanken nachzuhängen.

*Wir sind für Sie da!*

### MEZÉDES

Ab 4 Personen

Ein Überraschungsmenü mit verschiedenen Häppchen die nach und nach aus der Küche gereicht werden. Der Mezé begleiten Sie den ganzen Abend.  
Nur mit vorheriger Reservierung.

### GRIECHISCHE TAFEL

Ab 6 Personen

Verschiedene Vorspeisen kalt und warm  
| drei Hauptgerichte zzgl. Beilagen |  
Nur mit vorheriger Reservierung.



## KENNEN SIE SCHON UNSEREN GUTSCHEIN?



AUSSERGEWÖHNLICHER ORT UND EINE GROSSARTIGE ATMOSPHÄRE. ERLEB-  
NIS-GUTSCHEIN BESTELLEN. KULINARISCHEN GENUSS BEI DER TAVERNE IM WINDLI-  
CHT ENTDECKEN. RIESEN-AUSWAHL.



TAVERNE IM WINDLICHT | JÖLLENBECKER STR. 157 IN 33613 BIELEFELD  
WWW.TAVERNE-BIELEFELD.DE | TISCH@TAVERNE-BIELEFELD.DE | TEL.: 0521 -88915-5