

Taverne im Windlicht



**Original griechische
Spezialitäten**

Recommended



Taverne im Windlicht

RESTAURANT GURU 2026



RESTAURANTGURU.COM

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

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

WWW.TAVERNE-BIELEFELD.DE | TISCH@TAVERNE-BIELEFELD.DE
facebook.com/TaverneImWindlicht | 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.....€5,40
2. Peperoni.....€4,50
3. Tzatziki.....€5,90
4. Dolmadakia.....€6,20
6. Dakos.....€5,90
geröstetes Brot mit geriebener Tomaten
und Schafskäse
155. Feta mit Olivenöl.....€8,50.

WARME VORSPEISEN

10. Fawa.....€7,50
mit Rosinen (gelber Linsenspüree)
14. Spanakopitakia.....€8,50
Blätterteig mit Spinat hausgemacht
16. Oktopus.....€17,50
mit Fawa (gelber Linsenspüree) und
karamellisierten Zwiebeln, mit Salat
Beilage
19. Eine kretische Spezialität.....€11,50
Gebratener Spinat mit Joghurtsauce,
Feta und karamellisierten Tomaten.
20. Auberginen gebraten.....€7,90
mit Tzatziki
21. Zucchini gebraten.....€7,90
mit Tzatziki
24. Oktopus gegrillt.....€15,90
27. Tyropitakia.....€8,50
Blätterteig gefüllt mit Käse
28. Gavros.....€9,50
Sardinen gebraten mit Knoblauchcreme
und Tomaten.
31. Mezé Platte (vegetarisch).....€16,90
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
17. 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.....€23,50
gebraten nach Bauern Art
52. Seezungen - Filets.....€26,50
mit Apfel und Speck in Sahnesauce
53. Scampis mit Schale.....€21,50
gegrillt mit frischem Gemüse
54. Scampis ohne Schale.....€22,50
gebraten mit Ouzosauce und Chilli
55. Scampis ohne Schale.....€22,50
in einer Sauce mit Kräutern und süßem
Knoblauch

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

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

13. Gefüllte Aubergine (vegetarisch).....€15,50
mit Gemüse und Schafskäse in Toma-
tensauce und Brotkruste
56. Auberginefilet.....€17,50
mit Fawa (gelber Linsenspüree), Toma-
tensauce und geriebenen Feta
57. Griechische Reisnudeln.....€13,50
mit Gemüse, Spinat und geriebenen
Feta
58. Briam.....€16,50
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**.....€17,80
2 gegrillte Fleischspieße vom Schwein
mit frischem Gemüse
71. **Bifteki**.....€18,90
gefüllt mit Feta-Käse
72. **Suzuki**€16,80
73. **Schweinesteak**.....€17,90
mit gebratenen Zwiebeln und Speck
80. **Schweinefilet**€20,80
81. **Das göttliche Ambrosia!**.....€25,50
Schweinefilet mit gebratenen Zwiebeln,
grünem Pfeffer in Sahnesoße mit Blät-
terteig gebacken
82. **Rinderleber**.....€19,90
mit gerösteten Zwiebeln
83. **Frische Lammkoteletts**.....€26,90
mit Gemüse
84. **Schweinefilet**€25,50
in Rotwein-Balsamico-Soße abgesch-
meckt mit Thymianhonig
90. **Lammfilet**€26,80
mit frischem Gemüse
91. **Lammfilet**€28,80
in Metaxasauce mit frischem Gemüse
92. **Rumpsteak**€27,80
Herkunftsland Argentinien | mit gebratenen
Zwiebeln, Speck und Zitronen-
soße
93. **Rumpsteak**€31,50
Herkunftsland Argentinien | karamel-
lisierten Wallnüssen und gebratenen
Schafskäse
94. **Rumpsteak**€28,50
Herkunftsland Argentinien | mit Ro-
tweinsoße und gezuckerte Pflaumen
96. **Riesenspieß**.....€28,80
mit zwei Sorten Fleisch | Rumpsteak
und Schweinefilet
98. **Spetsofai**.....€18,90
griechische Bauernwurst mit Schwein-
efleisch, Reisnudeln, Gemüse in Toma-
tensauce

GRILLPLATTEN

112. **Mykonos-Teller**€20,50
mit Leber, Lammkotelett und Schwei-
nesteak
113. **Grill-Teller**€21,50
mit Suzuki, Schweinesteak, Souflaki
und Leber
114. **Europa-Teller**€22,80
mit Suzuki, 2 Schweinesteak und
Schweinefilet

HÄHNCHEN

120. **Hähnchenbrust-Filet**€18,80
121. **Hähnchenbrust-Filet**€20,80
in Tomatensauce
122. **Hähnchenbrust-Filet**€21,80
unser Favorit in Rotweinsauce
123. **Hähnchenbrust-Filet**€22,80
gefüllt mit Feigen und Weichkäse in
Chilisauce

Zu allen Grillspezialitäten empfehlen wir eine von unseren hausgemachten Saucen. Jede Sauce ist für sich ein Erlebnis! Fragen Sie uns!

- Metaxasauce
- Rotweinsauce mit Äpfel, Rosinen und Mandeln
- Tomatensauce
- Pfeffersauce mit Orangen und Äpfel
- Sahnesauce mit frischen Champignons
- Rosenblätter in Rotweinsauce

Portion Sauce €3,50

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 .. €6,50 | €13,00
Wahl zwischen Rot- & Weißwein |
Trocken
- Imiglykos 0,25l | 0,5l €6,50 |
€13,00
- Wahl zwischen Rot- & Weißwein |
lieblich
- Retsina 0,25l | 0,5l €6,00 | €12,00
weißer, trockener Tafelwein | mit Harz
versetzt
- Weinschorle 0,2l €6,00



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
Bielefelder Helles 0,3l 0,5l	€3,90 €6,50
Bielefelder Sparrenburger 0,3l 0,5l	€3,90 €6,50

FLASCHENBIERE

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

COCKTAILS

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

PROZENTIGES

Wodka 2cl	€3,00
Ouzo 2cl	€2,50
Metaxa 2cl	€3,00
Tsipouro 2cl	€3,00
Ramazotti 2cl	€3,00
Baileys 2cl	€3,00
Jubiläums Aquavit 2cl	€3,00
Jägermeister 2cl	€3,00
Martini Bianco 5cl	€5,60
Gin 4cl*	€5,50
Jack Daniels 4cl*	€5,50
Campari 4cl*	€5,50
Johnie Walker Black Label 4cl*	€6,00

*auch als Longdrink erhältlich 0,3l €8,00

GENUSS, DER ANKOMMT.

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



WEINREBEN

WEISSWEIN

Neu bei uns!

Malagouzia / trocken.....
 Flasche €24,50
 Aromatischer Premium-Weißwein aus Griechenland mit Nuancen von Pfirsich, Zitrus und exotischen Früchten. Lebendig, fein mineralisch und elegant – ein perfekter Begleiter zu Fisch, Meeresfrüchten und griechischen Spezialitäten.

Malagousia / Assyrtiko
 Flasche €32,00
 Ausdrucksstark, mit verschiedenen Eindrücken aus exotischen Früchten zusammen mit Pfeffer, Orange, Jasmin, Kräutern und Zitrone.

Moschofilero-Roditis
 0,25l | 0,50l | Flasche €6,50 | €13,00 | €22,50
 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 | €22,50
 Ein voller Wein mit Aromen von Zitronen und Zitrusfrüchten.

Savatiano.....
 0,25l | 0,50l | Flasche €6,50 | €13,00 | €22,50
 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 | €22,50
 Voller Wein mit Aromen von Kirschen und Pflaumen.

Syrah/Merlot.....
 Flasche €32,00
 Der Geschmack wird dominiert von Fruchtaromen. Er hat ein Bouquet von Waldbeeren, mediterranen Gewürzen und Vanille, er besitzt einen starken Körper und ist vollmundig.

Agiorgitiko Moschofilero Rosé
 0,25l | 0,50l | Flasche €7,50 | €15,00 | €22,50
 Lebhafter Geschmack reifer Kirschen, Erdbeeren und Rosenblättern. Frisch säuerlich, eleganter Gaumen.

Syrah/Xinomavro.....
 Flasche €22,50
 Intensive schwarze Beerenfrucht, feine Würze, ein Hauch von Orangenzesten. Kraftvoll, frisches Brombeerkonfit, gute Extraktsüße.

Mavrodaphne
 0,25l | 0,50l | Flasche 0,75l €7,50 | €15,00 | €22,50
 Der Mavrodaphne ist ein voluminöser, dichter, alkoholstarker Likörwein dominiert von Pflaumenaromen 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 Meze 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