

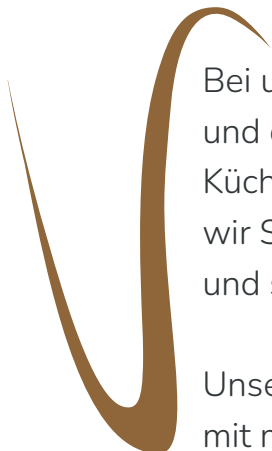


mediterraneo

GRIECHISCHE MEDITERRANE KÜCHE

Griechisch genießen. Mediterran verlieben.

Herzlich Willkommen im Mediterraneo in Haigerloch

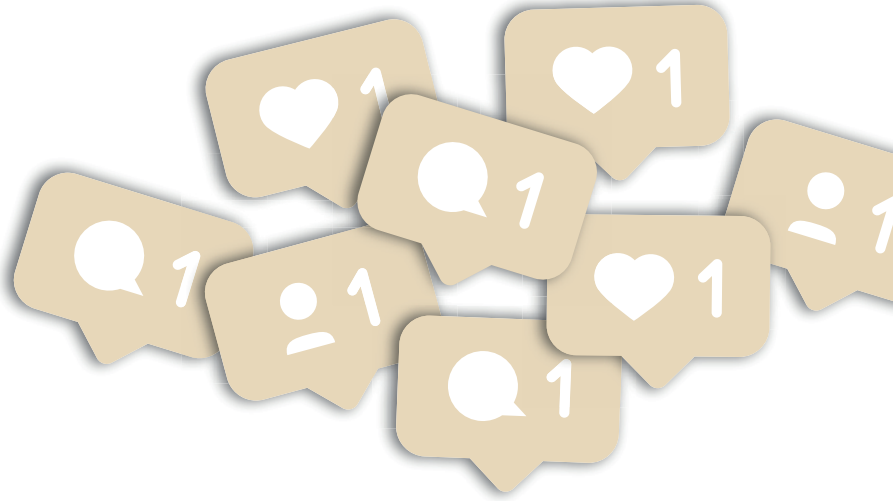


Bei uns sollen Sie sich vom ersten Augenblick an wohlfühlen und die herzliche Gastfreundschaft der griechisch-mediterranen Küche genießen. In entspannter, familiärer Atmosphäre laden wir Sie ein, den Alltag für einen Moment hinter sich zu lassen und sich kulinarisch verwöhnen zu lassen.

Unsere Speisen verbinden traditionelle griechische Spezialitäten mit mediterraner Leichtigkeit und modernen Akzenten. Frische Zutaten, ausgewähltes Gemüse sowie aromatische Kräuter und Gewürze machen jedes Gericht zu einem besonderen Genuss.

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen und Ihnen schöne, genussvolle Stunden im Mediterraneo zu bereiten.





Wir freuen uns über Ihre Bewertung auf Google sowie über Ihren Besuch auf Instagram und Facebook.

Ihr Feedback hilft uns dabei, uns stetig zu verbessern und Ihnen jederzeit ein besonderes Erlebnis im Mediterrâneo zu bieten.
Herzlichen Dank für Ihre Unterstützung.

Google



Aperitifs

Scavi & Ray Prosecco Spumante DOC Glera – Aromen von Zitrus, Apfel & Kräutern	0,1 l	6,90 €
Scavi & Ray Moscato Frizzante Moscato – Saftig-fruchtig mit Pfirsich, Litschi, Muskat und Honignuancen	0,1 l	6,90 €
Scavi & Ray ICE Prestige Spumante Cuvée aus Glera, Verduzzo & Moscato Aromen von Apfel, Birne, Orange, exotischen Früchten und weißen Blüten	0,2 l	12,90 €
Wild Berry Lillet Lillet Goldberg Wild Berry Beeren Orange Minzblätter	0,2 l	8,90 €
Aperol Spritz Aperol Scavi & Ray Prosecco Soda Orange	0,2 l	8,90 €
Aperol Pink Grapefruit Aperol Goldberg Pink Grapefruit getrocknete Grapefruitscheiben	0,2 l	8,90 €
Sarti Pink Sarti Rosa Goldberg Pink Grapefruit getrocknete Grapefruitscheiben	0,2 l	8,90 €
Sarti Lemon Spritz Sarti Rosa Goldberg Bitter Lemon getrocknete Limettenscheiben	0,2 l	8,90 €
Limoncello Pink Grapefruit Spritz Limoncello Goldberg Pink Grapefruit Rosmarin getrocknete Grapefruitscheiben	0,2 l	8,90 €
Limoncello Bitter Lemon Limoncello Goldberg Bitter Lemon getrocknete Zitronenscheiben	0,2 l	8,90 €

Kalte Vorspeisen

Eine moderne Interpretation griechischer Tradition

- Trilogie griechischer kalter Vorspeisen** 9,90 €
Tzatziki | Tyrokafteri Mykonos | Auberginencreme – Eine harmonische Komposition. Frische, Würze und Rauchigkeit in einem ausgewogenen Geschmackserlebnis.
- Trilogie des Meeres** 13,90 €
Tarama | Krabbensalat | Fava mit Fruti di Mare
Eine elegante Auswahl, inspiriert vom Ägäischen Meer, fein, authentisch und tief im Geschmack.
- Tzatziki** 5,90 €
Erfrischende, samtige Joghurtcreme mit fein ausbalanciertem Knoblauch und Gurke, veredelt mit nativem Olivenöl extra, eine klare, elegante Hommage an die griechische Einfachheit.
- Tyrokafteri Mykonos** 6,90 €
Würzige, cremige Käsekomposition mit subtiler Schärfe und langem Nachhall. Eine raffinierte Interpretation des kykladischen Klassikers mit Tiefe und Charakter.
- Kopanisti mit geräuchertem Paprika** 6,90 €
Luftig und lebendig, mit feiner Schärfe und rauchigen Noten – inspiriert von Nordgriechenland, modern interpretiert mit Ausdruck und Authentizität.
- Tarama** 6,90 €
Luftige Tarama-Mousse, perfekt ausbalanciert in Säure und Textur, mit eleganter Meeresnote und feiner Cremigkeit.
- Auberginencreme Agioritiki** 6,90 €
Geräucherte Aubergine, intensiv verarbeitet, mit reicher Textur und aromatischer Tiefe, erdig, authentisch und mit moderner Finesse präsentiert.
- Krabbensalat mit feiner Mayonnaise** 7,90 €
Eleganter Krabbensalat, gebunden mit zarter Mayonnaise, die natürliche Süße des Meeres trifft auf vertraute Raffinesse.
- Skordalia mit geräuchertem Lachs** 7,90 €
Cremige Knoblauchcreme mit feiner Intensität, ausbalanciert durch geräucherten Lachs, der Komplexität und elegantes Umami verleiht.

Fava Santorini	5,90 €
Leicht und seidig, mit feiner natürlicher Süße und klarer Produktnote.	
Pita Oregano	2,50 €
Pita Knoblauch	2,90 €

Warme Vorspeisen

Warme Trilogie	15,90 €
Eine aromatische Auswahl: Tomaten und Zucchini-Frikadellen, Dolmadakia und Kohlröhladen sowie Hähnchen mit Retsina und Senf. Ein modernes Mezze Erlebnis.	
„Surf & Turf à la Loxandra“	13,90 €
Neu interpretiertes Bougiourdi mit rauchigen Noten, würziger Chorizo und saftigen Garnelen, eine Brücke zwischen Griechenland und Spanien.	
Kohlröhladen mit Rind und Zitronensauce	8,90 €
Klassische griechische Wohlfühlküche, verfeinert, zarte Blätter, aromatische Füllung und elegante Zitronensäure.	
Dolmadakia mit Reis	7,90 €
Zarte Weinblätter, gefüllt mit aromatischem Reis. Kleine, frische Genussmomente.	
Tomatenfrikadellen mit Feta und getrockneten Tomaten	6,90 €
Konzentrierter Geschmack des griechischen Sommers. Fruchtig, aromatisch und harmonisch, serviert mit hausgemachtem Tzatziki.	
Zucchini-Frikadellen mit Feta und Kräutern	6,90 €
Leicht und luftig, mit knuspriger Hülle und zartem Kern. Begleitet von frischen Kräutern und hausgemachtem Tzatziki.	
Soutzoukakia Smyrneika mit Auberginenpüree	9,90 €
Intensiv und würzig mit orientalischem Charakter, begleitet von rauchigem, samtigem Auberginenpüree.	
Hackfleischröhlchen mit Dill (à la Grecque)	7,90 €
Locker, aromatisch und von einer feinen Zitronensauce umhüllt, leicht und klar im Abgang.	
Feta Saganaki mit Nusskruste und Tomatenmarmelade	7,90 €
Goldene Kruste, cremiger Kern, ergänzt durch nussige Tiefe und süß-säuerliche Tomatennoten.	

Tigania Kotopoulo	7,90 €
Saftiges Hähnchenbrustfilet in feiner Senfsauce, veredelt mit geröstetem schwarzem Sesam und abgelöscht mit Retsina.	
„Wasser und Salz“	13,90 €
Gebackener Feta trifft auf sautierte Garnelen mit Knoblauch und Olivenöl. Eine ausgewogene Komposition aus Süße, Säure und Meeresaromen.	
Kalamari Ragout	9,90 €
Zartes Calamari in aromatischem Ragout, begleitet von geräucherter Lachs-Skordalia, tief, maritim und elegant.	
„Das Land der Olive“ (Ofen-Feta)	8,90 €
Im Ofen gebackener Feta mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Oliven und Oregano. Schlicht, intensiv und typisch griechisch.	

Salate

Blattsalat	6,90 €
Griechischer Salat	9,90 €

Gekocht und geschmort

Moussaka Neu interpretiert	18,90 €
Feine Auberginenschichten, aromatisches Rinderragout mit Zimt, gekrönt von seidiger Béchamel klassisch, modern gedacht.	
Rinderragout mit Auberginenpüree und Parmesan	25,90 €
Zart geschmortes Rind in intensiver Rotweinsauce, begleitet von rauchigem Auberginenpüree.	
Traditionelles Giouvetsi vom Rind	23,90 €
Langsam geschmortes Rind mit Kritharaki in Tomatensauce, verfeinert mit gereiftem Käse.	

Hauptgerichte, Fleischgerichte

Gyros	18,90 €
Tzatziki Kartoffel-Dippers	
Gyros trifft auf Baby-Kalamari	22,90 €
Zitronen-Vinaigrette Tzatziki Kartoffel-Dippers	
Bifteki (gefüllt)	19,90 €
Fetakäse Zitronen-Vinaigrette Tzatziki Kartoffel-Dippers	
Souvlakia	19,90 €
Schweinefleischspieße vom Grill Zitronen-Vinaigrette Tzatziki Pita Origano Kartoffel-Dippers	
Souvlakia Kotopoulo	20,90 €
Hähnchenbrustfiletspieße vom Grill Zitronen-Vinaigrette Tzatziki Pita Origano Kartoffel-Dippers	
Grillteller	24,90 €
Hähnchenbrustfilet Souvlaki Gyros Schweine Steak Bifteki Rosmarin Baby Kartoffeln Pita Schafskäsecreme	
Lammcarrè	33,90 €
Lammcarrè Gemüse der Saison Rosmarin Baby Kartoffeln	
Saltimbocca der Träume	23,90 €
Zarte Hähnchenfilets, umhüllt von Parmaschinken und Salbei, eingebettet in eine samtige Moschophilero-Weiße-Sauce mit Noten frischer Trauben. Fein zubereitetes saisonales Gemüse bringt Frische und Farbe. Ein Gericht, das ein raffiniertes Spiel der Aromen erschafft, in dem Kräuter und Zartheit die sanft süßsauerliche Balance der Sauce hervorheben.	
Gyros Metaxa (Überbacken)	19,90 €
Tomaten Paprika Sauce Käse griechische Bratkartoffeln (Kartoffelscheiben in einer Knoblauch sahne Sauce mit Käse überbacken)	
Hähnchenbrustfilet mit geräuchertem Käse	22,90 €
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet griechischer geräucherter Käse Aubergine Tomaten Kartoffel-Dippers	

Pasta

Amatriciana Peloponnes

Linguine mit aromatischer Tomatensauce und geräuchertem Syglino aus Mani, verfeinert mit Mizithra. Italienische Technik trifft griechische Seele.

18,90 €

Garnelen Pasta

Linguine

22,90 €

Fisch und Meeresfrüchte

Fischteller

Zanderfilet | Baby Calamari | Garnelen | Oktopus | Muscheln | Gemüse der Saison
Rosmarin Baby Kartoffeln | mediterranes Pesto

35,90 €

Gegrillter Oktopus

Gemüse der Saison | Rosmarin-Kartoffeln

32,90 €

Baby Kalamari

Zitronen-Vinaigrette | Tzatziki Gemüse der Saison

22,90 €

El Patrona „Surf & Turf“

Gegrillte Lammkoteletts, begleitet von Risotto mit scharfem Chorizo, Calamari, Garnelen und Muscheln. Eine harmonische Kreation, in der die Intensität der Iberischen Halbinsel auf die Frische der Ägäis trifft, ein Gericht voller Geschmack, Tiefe und luxuriöser Anmutung.

26,90 €

Doradefilet

Gegrillte Doradenfilet | Gemüse der Saison | Rosmarin Baby Kartoffeln

24,90 €

Zanderfilet

Mit saisonalem Gemüse, Dill-Zitronen-Sauce und Olivenölkaviar, zarte Filets vom Zander, gebraten mit buntem saisonalem Gemüse, serviert mit einer cremigen Sauce aus frischem Dill und Zitrone. Das Gericht wird mit Olivenölkaviar serviert, beeindruckenden Perlen aus extra nativem Olivenöl verfeinert, die eine moderne geschmackliche und visuelle Note setzen und die mediterrane Frische unterstreichen.

23,90 €

Garnelen Saganaki

Gegrillte Garnelen | Tomaten Feta Sauce | Bisk von der Garnele
Gemüse der Saison | Pita

22,90 €

Meeresfrüchte-Risotto

29,90 €

Muscheln, Calamari, Garnelen, Vongole und Doradenfilet, abgelöscht mit Ouzo. Genießen Sie ein raffiniertes Risotto, das den reichen Geschmack des Mittelmeers mit der Finesse der modernen Küche vereint. Frische Muscheln, zarte Calamari, saftige Garnelen und aromatische Vongole verbinden sich harmonisch mit zartem Doradenfilet und verleihen dem Gericht eine Vielfalt an Texturen und Meeresaromen. Der Reis wird langsam in einem Meeresfrüchtefond gegart und mit Ouzo abgelöscht, der feine Anisnoten beisteuert und die Frische der Zutaten unterstreicht.

Saganaki tou Psara (zuppa di mare)

26,90 €

Calamari, Oktopus, Garnelen, Muscheln und Vongole werden langsam gegart (slow Cooking). Frische Tomaten Sauce mit Gemüse Kritharaki (griechische Reismudeln)

Vegetarisch

Winzer Risotto mit Zucchini-Frikadellen

18,90 €

Cremiges Risotto mit Kräutern und feinen Weinaromen, serviert mit knusprigen Zucchini-Bällchen.

Kritharotto mit Gemüse und Nuss-Feta

18,90 €

Orzo in Gemüsefond, kombiniert mit knusprig paniertem Feta, harmonisch und aromatisch.

Veggie-Teller

16,90 €

Saisonales Gemüse mit Olivenöl und Rosmarin, serviert mit warmer Pita und würziger Tyrokafteri.

Kindergerichte bis 12 Jahre

Gyros

5,90 €

mit Pommes und Tzatziki

Hähnchensouvlaki

5,90 €

mit Pommes & Tzatziki

Pasta

5,90 €

mit Tomatensauce

Pommes

5,90 €