



mediterraneo

GRIECHISCHE MEDITERRANE KÜCHE

Griechisch genießen. Mediterran verlieben.
Herzlich Willkommen im Mediterraneo in Haigerloch

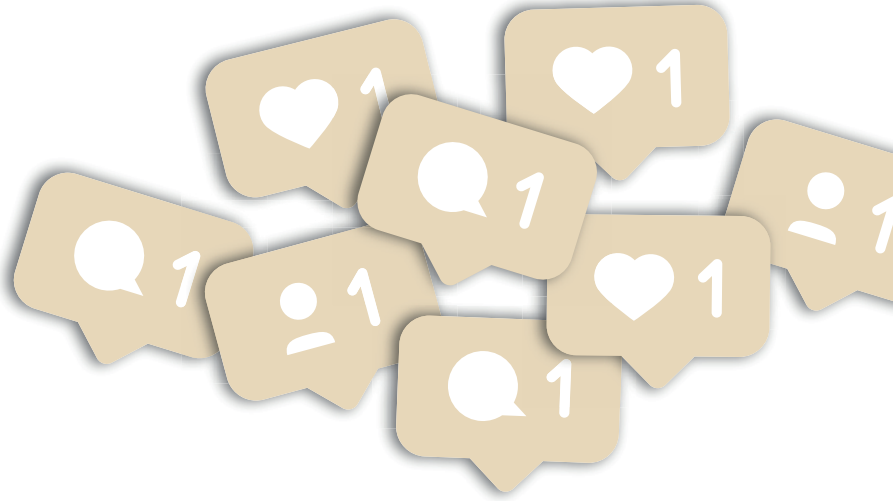
Bei uns sollen Sie sich vom ersten Augenblick an wohlfühlen und die herzliche Gastfreundschaft der griechisch-mediterranen Küche genießen. In entspannter, familiärer Atmosphäre laden wir Sie ein, den Alltag für einen Moment hinter sich zu lassen und sich kulinarisch verwöhnen zu lassen.

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.

Alle Speisen sind selbstverständlich auch zum Mitnehmen.





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 €	0,75 l 36,90 €
Scavi & Ray Moscato Frizzante Moscato – Saftig-fruchtig mit Pfirsich, Litschi, Muskat und Honignuancen	0,1 l 6,90 €	0,75 l 36,90 €
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 €	0,75 l 39,90 €
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^F	12,90 €
Tzatziki Tyrokafteri Mykonos Auberginencreme – Eine harmonische Komposition. Frische, Würze und Rauchigkeit in einem ausgewogenen Geschmackserlebnis.	
Tzatziki^F	6,90 €
Erfrischende, samtige Joghurtcreme mit fein ausbalanciertem Knoblauch und Gurke, veredelt mit nativem Olivenöl extra, eine klare, elegante Hommage an die griechische Einfachheit.	
Tyrokafteri Mykonos^F	6,90 €
Würzige, cremige Käsekomposition mit subtiler Schärfe und langem Nachhall. Eine raffinierte Interpretation des kykladischen Klassikers mit Tiefe und Charakter.	
Tarama^D	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.	
Fava Santorini	6,90 €
Leicht und seidig, mit feiner natürlicher Süße und klarer Produktnote.	
Pita Oregano^A	2,50 €
Pita Knoblauch^A	2,90 €

Warme Vorspeisen

Warme Trilogie	19,90 €
Nach Laune des Küchenchefs	
Kohlrouladen 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^F	7,90 €
Konzentrierter Geschmack des griechischen Sommers. Fruchtig, aromatisch und harmonisch, serviert mit hausgemachtem Tzatziki.	
Zucchini-frikadellen mit Feta und Kräutern^F	7,90 €
Leicht und luftig, mit knuspriger Hülle und zartem Kern. Begleitet von frischen Kräutern und hausgemachtem Tzatziki.	
Feta Saganaki mit Nusskruste und Tomatenmarmelade^{F, G, J}	7,90 €
Goldene Kruste, cremiger Kern, ergänzt durch nussige Tiefe und süß-säuerliche Tomatennoten.	
Sousamato^{F, G, J}	7,90 €
Gebackener Feta mit Sesam, dazu Honig	
Tigania Kotopoulo^{F, J, I, M}	9,90 €
Saftiges Hähnchenbrustfilet in feiner Senfsauce, veredelt mit geröstetem schwarzem Sesam und abgelöscht mit Retsina.	
Bekri Meze mit Schweinefleisch (Thessaloniki)^M	9,90 €
Saftiges Schweinefleisch mit kräftiger Rotweinsauce. Traditionell, intensiv und voller Charakter	
„Wasser und Salz“^{F, B}	15,90 €
Gebackener Feta trifft auf sautierte Garnelen mit Knoblauch und Olivenöl. Eine ausgewogene Komposition aus Süße, Säure und Meeresaromen.	
„Das Land der Olive“ (Ofen-Feta)^F	9,90 €
Im Ofen gebackener Feta mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Oliven und Oregano. Schlicht, intensiv und typisch griechisch.	
Trigona Panorama^{A, F}	7,90 €
Blätterteig-Ecken, gefüllt mit Schafskäse-Creme	

Salate

Blattsalat^A	6,90 €
Griechischer Salat^F Mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Feta und Olivenöl	9,90 €
Skopelitiki Tiropita^{A, F, J} Blätterteig-Ring, gefüllt mit Feta, dazu Honig, Sesam und Salatbouquet	8,90 €

Gekocht und geschmort

Moussaka^{C, F} Feine Auberginenschichten, aromatisches Rinderragout mit Zimt, gekrönt von seidiger Béchamel	19,90 €
Rinderragout mit Auberginenpüree und Parmesan^{F, M} Zart geschmortes Rind in intensiver Rotweinsauce, begleitet von rauchigem Auberginenpüree, dazu Teleme Feta	20,90 €
Pollo Fino^{A, F} Gebratenes Pollo Fino in einer Rotweinsauce mit traditionellen Nudeln aus Nordgriechenland, überbacken mit Käse oder wahlweise mit rauchigem Auberginenpüree	19,90 €

Hauptgerichte, Fleischgerichte

Gyros^{A, F}	18,90 €
Tzatziki Pommes frites	
Gyros trifft auf Baby-Kalamari^{A, F, K}	22,90 €
Zitronen-Vinaigrette Tzatziki Pommes frites	
Bifteki (gefüllt)^{A, F}	19,90 €
Fetakäse Zitronen-Vinaigrette Tzatziki Pommes frites	
Souvlakia^{A, F}	19,90 €
Schweinefleischspieße vom Grill Zitronen-Vinaigrette Tzatziki Pita Origano Pommes frites	
Souvlakia Kotopoulo^{A, F}	20,90 €
Hähnchenbrustfiletspieße vom Grill Zitronen-Vinaigrette Tzatziki Pita Origano Pommes frites	
Grillteller^{A, F}	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^M	23,90 €
Zarte Hähnchenfilets, umhüllt von Parmaschinken und Salbei, eingebettet in eine samtige Moschofilero-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 süßsäuerliche Balance der Sauce hervorheben.	
Gyros Metaxa (überbacken)^{A, F}	22,90 €
Tomaten Paprika Sauce Käse griechische Bratkartoffeln (Kartoffelscheiben in einer Knoblauch sahnige Sauce mit Käse überbacken)	
Hähnchenbrustfilet mit geräuchertem Käse^{A, F}	22,90 €
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet griechischer, geräucherter Käse Aubergine Tomaten Pommes frites	

Fisch und Meeresfrüchte

Fischteller ^{B, F, K}	29,90 €
Zanderfilet Baby Kalamari Garnelen Oktopus Muscheln Gemüse der Saison Rosmarin Baby Kartoffeln mediterranes Pesto	
Baby Kalamari ^{A, F, K}	22,90 €
Zitronen-Vinaigrette Tzatziki Gemüse der Saison	
El Patrona „Surf & Turf“ ^{A, B, D, K}	26,90 €
Gegrillte Lammkoteletts, begleitet von Risotto mit scharfem Chorizo, Kalamari, 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.	
Doradenfilet ^D	24,90 €
Gegrillte Doradenfilet Gemüse der Saison Rosmarin Baby Kartoffeln	
Zanderfilet ^{A, D, I}	24,90 €
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.	
Meeresfrüchte-Risotto ^{A, B, D, K}	21,90 €
Muscheln, Kalamari, 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 Kalamari, 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.	

Vegetarisch

Winzer Risotto mit Zucchini-Frikadellen^{A, F}

18,90 €

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

Veggie-Teller^{A, F}

16,90 €

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

Kindergerichte bis 12 Jahre

Gyros^{A, F}

5,90 €

mit Pommes frites und Tzatziki

Hähnchensouvlaki^{A, F}

5,90 €

mit Pommes frites und Tzatziki

Pasta^{A, F}

5,90 €

mit Tomatensauce

Pommes

5,90 €