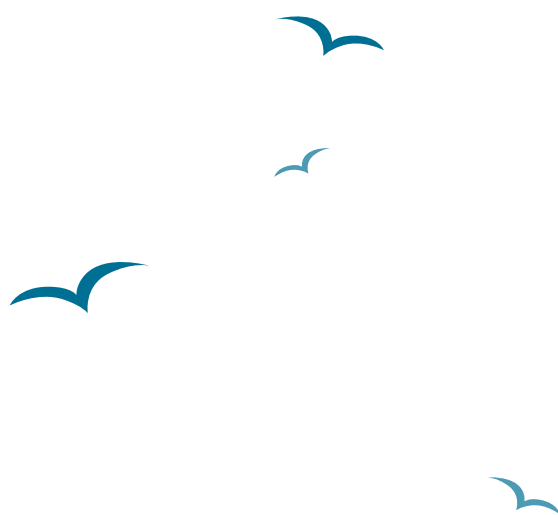


# CAVOS

T A V E R N A



## VORSPEISEN

### KALT

Tzatziki <sup>3</sup>	4,20
Fawa – Blatterbsenpüree <sup>2/4</sup>	4,20
Couscous	4,20
Kartoffel-Knoblauch-Creme mit Walnüssen	4,20
Melitzanosalata – Geräucherter Auberginensalat <sup>3/6</sup>	4,80
Taramas – Fischroggencreme <sup>6</sup>	4,40
Dolmadakia – gefüllte Weinblätter <sup>2</sup>	5,20
Fakes – Linsensalat	4,20
Feta und marinierte Oliven <sup>6/7</sup>	6,80
Artischockensalat mit Rucola und Parmesan	6,90
Gemischte kalte Vorspeisen <sup>2/3/6</sup>	11,80

### WARM

Auberginen gebacken mit Tzatziki <sup>3</sup>	6,40
Austernpilze vom Grill mit Knoblauchcreme	6,40
Zucchinisticks mit Tzatziki <sup>3</sup>	6,80
Haloumi vom Grill mit Zitrus-Kaperndressing <sup>3</sup>	6,80
Rote Paprika gefüllt mit Feta <sup>2</sup>	6,90
Feta gebacken	6,90
Zucchinipuffer mit Joghurt-Kümmeldip	7,40
Oktapus vom Grill <sup>3</sup>	13,80
Scampifanne in Tomaten-Fetasauce <sup>2</sup>	13,80
Warme gemischte Vorspeisen mit Tzatziki <sup>2/3/4</sup>	13,40
Warme & Kalte Vorspeisen für 2 Personen <sup>2/3/4/6</sup>	23,80
Warme & Kalte Vorspeisen für 4 Personen <sup>2/3/4/6</sup>	36,80
Pitabrot, wahlweise mit oder ohne Knoblauch <sup>3</sup>	2,20

### SALATE

Tomatensalat	4,80
Rote Beetesalat mit gehobeltem Manurikäse, Chilli und Honig <sup>2/3</sup>	6,20
Rucolasalat mit Parmesan	6,80
Bauernsalat <sup>6/7</sup>	8,40

Zusatzstoffe:

1 = coffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig

5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel · 7 = mit Schwärzungsmittel

Preise in Euro.

## VOM GRILL

### FLEISCH (LAVASTEIN)

Souvlaki	13,80
Gyros	13,80
Huhn in Zitrone-Oreganomarinade	13,80
Bifteki gefüllt mit Feta	13,80
Gyros und Baby Calamares vom Grill	15,90
Paros Teller <i>mit Gyros, Souvlaki und Bifteki</i>	16,90
Cavos Teller für 1 Person <i>mit Souvlaki, Bifteki, Gyros und Lammkotelett</i>	18,90
Cavos Platte für 2 Personen <i>mit 2 Souvlaki, 2 Bifteki, Gyros und 2 Lammkoteletts</i>	36,50
Cavos Platte „Spezial“ für 2 Personen <i>mit Rinderleende, 2 Lammkoteletts, 2 Kalbs-Souvlaki, 2 Putenbrustmedaillons</i>	44,50
Wahlweise mit Briam & Tzatsiki oder gemischtem Salat & Tzatsiki	

### FISCH

Baby Calamares vom Grill	15,90
Riesengarnelen vom Grill <sup>3</sup>	21,50
Wahlweise mit Gemüse & Salzkartoffeln oder Salat & Reis	

## HAUSGEMACHTES

Briam mit Feta und Salat <sup>2/3</sup>	11,80
---	-------

## NACHSPEISE

Joghurt mit Walnüssen und Honig	3,80
---------------------------------	------

Allergene:

Bitte lassen Sie sich vom Personal die Allergenkarte geben.

## APERITIFS

Glas Prosecco 0,1 ltr.	4,80
Sprizz <sup>2</sup> 0,2 ltr.	6,40
Hugo 0,2 ltr.	6,40
Ouzo 2 cl.	2,00
Ouzo Plomari 0,2 ltr.	12,00
Martini Bianco 5 cl.	4,50

## BIERE <sup>a</sup>

Dinkelacker PRIVAT vom Fass 0,4 ltr.	3,80
Dinkelacker Pils vom Fass 0,33 ltr.	3,60
Dinkelacker Alkoholfrei 0,33 ltr.	3,60
Sanwald Hefeweizen Hell vom Fass 0,5 ltr.	4,20
Sanwald Hefeweizen Dunkel 0,5 ltr.	4,20
Sanwald Hefeweizen Alkoholfrei 0,5 ltr.	4,20
Sanwald Kristallweizen 0,5 ltr.	4,20
Radler <sup>3</sup> 0,4 ltr.	3,80
Russ <sup>3</sup> 0,5 ltr.	4,20

## OFFENE WEINE

WEISS	0,2 ltr.	0,5 ltr.
Hauswein – Custoza DOC – Castelnuovo del Garda – I	4,80	11,80
Retzina Malamantina	4,80	11,80
Weinschorle	4,50	9,80

### ROT

Hauswein – Montepulciano d'Abruzzo DOC – Gaelo – I	4,80	11,80
--	------	-------

Zusatzstoffe:

2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel

Allergene:

a = enthält glutenhaltige Getreide

Preise in Euro.

## ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Tafelwasser 0,2 ltr.	1,90
Teinacher Gourmet Medium 0,75 ltr.	6,40
Teinacher Gourmet Naturell 0,75 ltr.	6,40
Mezzo Mix <sup>1/3/6</sup> 0,4 ltr.	3,90
Sprite <sup>3</sup> 0,2 ltr.	3,20
Fanta <sup>6</sup> 0,2 ltr.	3,20
Coca Cola <sup>1/2/6</sup> / Light <sup>3</sup> / Zero <sup>7</sup> 0,2 ltr.	3,20
Schweppes Bitter Lemon <sup>5</sup> / Tonic Water <sup>5</sup> / Ginger Ale <sup>5</sup> 0,2 ltr.	3,20
Red Bull <sup>1/2/4</sup> / Sugarfree 0,25 ltr.	4,20

## SÄFTE & SCHORLEN VON VAIHINGER

Apfelsaft Naturtrüb 0,2 ltr.	3,20
Orangensaft 0,2 ltr.	3,20
Grapefruitsaft 0,2 ltr.	3,20
Maracuja-Nektar 0,2 ltr.	3,20
Cranberry -Nektar 0,2 ltr.	3,20
Apfelschorle Trüb 0,4 ltr.	3,90
Orangenschorle 0,4 ltr.	3,90
Grapefruitschorle 0,4 ltr.	3,90
Maracujaschorle 0,4 ltr.	3,90
Cranberryschorle 0,4 ltr.	3,90

## HEISSE GETRÄNKE

Griechischer Kaffee	2,20
Tasse Kaffee	2,20
Espresso einfach	2,20
Espresso doppelt	3,30
Cappuccino	2,80
Tee, verschiedene Sorten	2,70

## SPIRITUOSEN

Bitte erkundigen Sie sich nach der Barkarte

Zusatzstoffe:

1 = coffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig

5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel · 7 = mit Schwärzungsmittel

Preise in Euro.

## FLASCHENWEINE

### GRIECHENLAND

WEISS		0,75 ltr.
2016	Papagiannakos – Savatiano – Attika	25,50
2016	Tselepos – Moschofilero – Mantinia	28,50
2015	Sigalas – Assyrtiko – Santorini	31,50
2015	Pieria Eratini – “Evches” – Assyrtiko/Malagousia/Chardonnay	35,50
2016	Alpha Estate – Sauvignon blanc – Florina	38,50

ROSÉ		0,75 ltr.
2015	Kir Yanni – “Akakies” – Xinomavro – Florina	26,50
2014	Driopi – Agiorgitiko – Nemea	28,50
2016	Biblia Chora – Syrah – Kavala	30,50

ROT		0,75 ltr.
2014	Tselepos – Agiorgitiko – Nemea	25,50
2014	Dilofos – Cabernet Sauvignon/Merlot – Tegea	29,50
2014	Pieria Eratini – “Evches” – Cabernet/Syrah/Xinomavro	34,50
2013	Driopi – Agiorgitiko – Nemea	36,50
2012	Kir Yianni – “Diaporos” – Xinomavro/Syrah – Naoussa	49,00
2008	Kokkalis – Syrah – West Peloppones	55,00
2011	Kokkalis – “Trilogia” – Cabernet Sauvignon – West Peloppones	65,00

### CHAMPAGNER & PROSECCO

Prosecco Spumante 0,75 ltr.	32,50
Veuve Clicquot Brut 0,75 ltr.	95,00
Moët & Chandon Brut 0,75 ltr.	95,00
Moët & Chandon Nectar 0,75 ltr.	99,00
Veuve Clicquot Rosé 0,75 ltr.	105,00
Ruinart Blanc de Blancs 0,75 ltr.	109,00
Ruinart Brut Rosé 0,75 ltr.	109,00
Veuve Clicquot Magnum 1,5 ltr.	185,00
Moët & Chandon Magnum 1,5 ltr.	185,00

größere Flaschen und Jahrgänge auf Anfrage

Allergene: Alle Weine enthalten Schwefeldioxid und Sulphite

Jahrgänge der Weine können variieren.

Preise in Euro.

## FLASCHENWEINE

### ITALIEN / SPANIEN / FRANKREICH

WEISS		0,75 ltr.
2016	Lugana di Sirmione – Venetien – Avanzi	27,50
2016	Falanghina – Kampanien – Feudi di san Grigorio	29,50
2015	“Gran Vina Sol” – Chardonnay – Miguel Torres – Pendes	30,50
2016	Greco di tufo – Kampanien – Feudi di san Grigorio	31,50
2015	Terlaner – Weissburg./Sauv.Bl./Chard.– Südtirol – Cantina Terlan	32,50
2016	Bernard Reverdy – Sancerre – Loire	37,50
2016	Sauvignon Winkl – Südtirol – Cantina Terlan	39,50

ROT		0,75 ltr.
2014	Ibericos Crianza – Tempranillo – Rioja – Miguel Torres	29,50
2012	Baron de Ley Reserva – Tempranillo – Rioja	34,50
2015	“Torcicoda” – Primitivi IGT Salento – Apulien – Tomaresca	38,50
2014	Marchese Antinori – Chianti Clasicco Reserva – Toscana	59,00
2011	Amarone DOC – Villa Cavarena – Valpolicella – Allegrini	69,00
2013	Vega Sicilia – Alion Tempranillo – Ribera del Duero	89,00
2012	Tignanello IGT – Toscana – Tenuta Tignanello	149,00

### DEUTSCHLAND / ÖSTERREICH

WEISS		0,75 ltr.
2016	Grauburgunder QbA – Spiess – Am Nussbaum – Rheinhessen	25,50
2016	Grüner Veltliner – Strassertal / Johann Topf – Kamtal	26,50
2015	Rheingauer Riesling – Spreitzer – Pfaffenberg	27,50
2016	Weissburgunder – Dreissigacker – Rheinhessen	28,50
2016	Sauvignon Blanc – Martin Wassmer – Baden	29,50
2015	Heymann Löwenstein – Riesling – Schiefferterrassen	39,50

Allergene: Alle Weine enthalten Schwefeldioxid und Sulphite

Jahrgänge der Weine können variieren.

Preise in Euro.



CAVOS TAVERNA

Montag bis Samstag ab 17 Uhr  
Sonntag Ruhetag

Lautenschlagerstr. 20  
70173 Stuttgart (City)  
Telefon 0711. 305805-0  
[reservierung@cavos-stuttgart.de](mailto:reservierung@cavos-stuttgart.de)