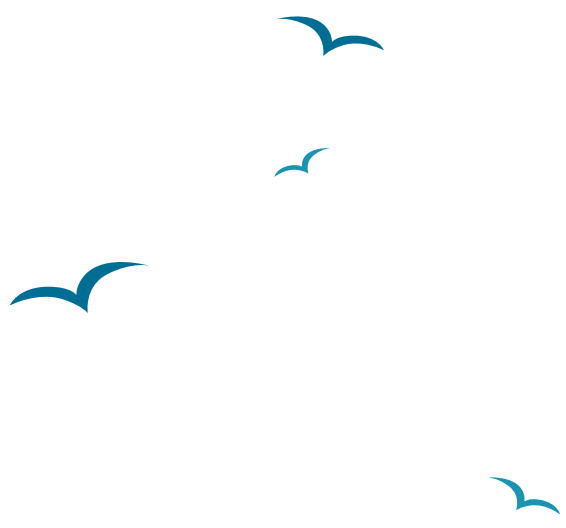


# CAVOS

T A V E R N A



## VORSPEISEN

### KALT

Tzatziki <sup>3</sup>	4.60
Fawa – Blatterbsenpüree <sup>2/4</sup>	4.60
Couscous	4.60
Fakes – Linsensalat	4.60
Taramas – Fischrogencreme <sup>6</sup>	4.80
Tirokafteri – Fetacreme pikant	5.20
Melitzanosalata – Geräucherter Auberginensalat <sup>3/6</sup>	5.80
Dolmadakia – gefüllte Weinblätter <sup>2</sup>	5.80
Feta und marinierte Oliven <sup>6/7</sup>	6.80
Vier Dips (Taramas, Melitzanosalata, Tirokafteri, Tzatziki) mit Pitabrot	9.80

### WARM

Austernpilze vom Grill mit Knoblauchcreme	6.40
Haloumi vom Grill mit Zitrus-Kaperndressing <sup>3</sup>	6.80
Auberginenchips mit Tzatziki-Dip <sup>3</sup>	6.90
Feta gebacken	6.90
Rote Paprika gefüllt mit Feta <sup>2</sup>	7.50
Zucchini-puffer mit Joghurt-Kümmeldip	7.80
Oktopus vom Grill <sup>3</sup>	13.80
Warme gemischte Vorspeisen für 1 Person <sup>2/3/4</sup>	13.90
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>	37.80
Pitabrot, wahlweise mit oder ohne Knoblauch <sup>3</sup>	2.20

### SALATE

Tomatensalat	5.50
Rote Beetesalat mit gehobeltem Manurikäse, Chilli und Honig <sup>2/3</sup>	6.20
Artischockensalat mit Rucola und Parmesan	6.90
Bauernsalat <sup>6/7</sup>	klein 5.50 groß 8.50

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
Giros	13,80
Huhn in Zitronen-Oreganomarinade	13,80
Bifteki gefüllt mit Feta	14,80
Giros und Baby Calamares vom Grill	15,90
Paros Teller <i>mit Giros, Souvlaki und Bifteki</i>	16,90
Cavos Teller für 1 Person <i>mit Souvlaki, Bifteki, Giros und Lammkotelett</i>	18,90
Cavos Platte für 2 Personen <i>mit 2 Souvlaki, 2 Bifteki, Giros und 2 Lammkoteletts</i>	36,50
Cavos Platte „Spezial“ für 2 Personen <i>mit Rinderlende, 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.

Preise in Euro.

## 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 – Montepulcano d'Abruzzo DOC – Gaelo – I	4,80	11,80
---	------	-------

## SPIRITUOSEN

Bitte erkundigen Sie sich nach der Barkarte

Zusatzstoffe:

2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel

Allergene:

a = enthält glutenhaltige Getreide

Preise in Euro.

## ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Zitronenlimonade <sup>2/3</sup> 0,4 ltr.	2,90
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
Teinacher Gourmet Medium 0,75 ltr.	6,80
Teinacher Gourmet Naturell 0,75 ltr.	6,80

## 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	2,50
Tasse Kaffee	2,50
Espresso einfach	2,20
Espresso doppelt	3,20
Cappuccino	3,20
Tee, verschiedene Sorten	3,20

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.
2018	Papagiannakos – Savatiano – Attika	26,50
2018	Tselepos – Moschofilero – Mantinia	30,50
2017	Pieria Eratini – „Evches“ – Assyrtiko/Malagouzia/Chardonnay	34,50
2018	Alpha Estate – Sauvignon Blanc – Florina	38,50
2017	Sigalas – Assyrtiko – Santorini	39,50
2018	Biblia Chora – „Ovilos“ – Assyrtiko/Semillon – Kavala	43,50

ROSÉ		0,75 ltr.
2018	Kir Yanni – „Akakies“ – Xinomavro – Florina	27,50
2018	Biblia Chora – Syrah – Kavala	33,50

ROT		0,75 ltr.
2016	Nemea Monolythos – Agiorgitiko	26,50
2016	Tselepos – Cabernet S./Merlot – Tegea	29,50
2016	Pieria Eratini – „Evches“ – Cabernet S./Syrah/Xinomavro	34,50
2013	Driopi – Agiorgitiko – Nemea	39,00
2014	Kir Yianni – „Diaporos“ – Syrah/Xinomavro	49,00
2014	Kokkalis – Syrah – West Peloppones	59,00
2013	Kokkalis – „Trilogia“ – Cabernet Sauvignon – West Peloppones	69,00

### 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.	109,00
Veuve Clicquot Rosé 0,75 ltr.	105,00
Ruinart Blanc de Blancs 0,75 ltr.	119,00
Ruinart Brut Rosé 0,75 ltr.	119,00
Veuve Clicquot Magnum 1,5 ltr.	195,00
Moët & Chandon Magnum 1,5 ltr.	195,00

größere Flaschen und Jahrgänge auf Anfrage

## FLASCHENWEINE

### ITALIEN / SPANIEN / FRANKREICH

#### WEISS

0,75 ltr.

2018	Falanghina – Feudi di san Gregorio – Kampanien	28,50
2018	Gavi DOCG – La Scola – Piemont	30,50
2018	Lugana "Prestige" – Cá Maiol – Lombardei	33,50
2018	Vermentino – di Monteverro – Toskana	35,50
2018	Terlaner Classico DOC – W./S.B./C. – Cantina Terlan -Südtirol	38,50
2018	Sancerre – Bernard Reverdy – Loire	41,50
2016	Sauvignon Winkl – S.B – Cantina Terlan – Südtirol	43,50

#### ROT

0,75 ltr.

2017	Primitivo di Manduria DOC – Feudi di san Gregorio- Kampanien	28,50
2014	Baron de Ley Riserva – Tempranilo – Rioja	34,50
2015	Veruzzo – di Monteverro – Toskana	39,00
2016	IL Bruciato „Bolgheri“ DOC – Tenuta Guado al Tasso – Toskana	55,00
2015	Marchese Antinori Chianti Classico Riserva – Toskana	65,00
2012	Amarone – Vigneti di Jago – Domini Veneti	85,00
2013	Vega Sicilia – Alion Tempranillo – Ribera del Duero	95,00
2015	Tiganello IGT – Tenuta Tiganello – Toskana	149,00

### DEUTSCHLAND / ÖSTERREICH

#### WEISS

0,75 ltr.

2018	Grauburgunder QbA – „Auf der Grenze“ – Bernhart – Pfalz	26,50
2018	Sauvignon Blanc – Glatzer – Carnuntum	27,50
2018	Riesling QbA – Josef Spreitzer – Rheingau	28,50
2018	Grüner Veltliner „Stiegl“ – Anton Bauer – Wagram	29,50
2018	Weißburgunder – Klumpp – Baden	30,50
2016	Chardonnay – Dreissigacker – Rheinhessen	31,50



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)