



M E D I T E R R A N E K Ü C H E

*Mediterrane Küche, frische Zutaten und echte Gastfreundschaft
- dafür steht unser Restaurant.*

*Freuen Sie sich auf mediterrane Spezialitäten, saftige Grillgerichte,
Pizza aus dem Steinofen und ausgewählte Klassiker der mediterranen Küche.*

Genießen Sie gutes Essen, ein Glas Wein und eine entspannte Zeit in angenehmer Atmosphäre.

In unserer Küche verarbeiten wir kein Schweinefleisch.

I H R M I R A - T E A M

★ *Empfehlung des Hauses*

Zur Begrüßung

Beginnen Sie den Abend mit einem Aperitif.

Chandon Garden Spritz ^{SW} 9,50

Orange Peels & Spices / Lemon & Verbena / Berries & Hibiscus

★ MIRA Sunset (alkoholfrei) 8,50

Nach Art des Hauses mit Crodino, Soda und Orangensaft

Aperol Spritz ^{SW} 7,50

Hugo ^{SW} 7,50

Lillet Wild Berry ^{SW} 7,50

Lillet White Peach ^{SW} 7,50

Sekt ^{SW} 4,50

0,1 l

Vorspeisen & Meze

Alle Vorspeisen servieren wir mit hausgemachtem Brot (GL, LA).

ZUM TEILEN

101. Mezeplatte für 2 (V) ^{GL, LA, EL, SF, SL} 26,00

Panierter Weißkäse, frittierte Zucchini, Aubergine und Champignons,
dazu hausgemachtes Tzatziki und Aioli

102. Mezeplatte für 1 (V) ^{GL, LA, EL, SF, SL} 15,00

Panierter Weißkäse, frittierte Zucchini, Aubergine und Champignons,
dazu hausgemachtes Tzatziki und Aioli

WARM AUS DER KÜCHE

103. Scampi in Knoblauchöl (F) ^{SL, KR} 14,50

In duftendem Knoblauchöl gebraten, mit Kartoffeln und Cherrytomaten

★ 104. 2 Saganaki Spezial (V) ^{SL, LA, GL, NU} 13,00

Griechischer Weißkäse im knusprigen Filoteig, mit Beeren und Honig

105. Scampi im Tempuramantel (F) ^{GL, LA, SO, EL, SF, KR} 12,90

8 Stück im luftig-knusprigen Tempurateig, dazu Aioli

106. Bougiourdi (V) ^{LA, SL} 12,50

Griechischer Weißkäse, Paprika, Cherrytomaten und Zwiebeln, überbacken in würziger Tomatensauce

107. 2 Saganaki (V) ^{SL, LA, GL} 9,90

Griechischer Weißkäse, goldbraun paniert und in der Pfanne gebacken

108. Champignons frittiert (V) ^{GL, LA, SO, EL, SF} 9,90

Knusprig ausgebacken, dazu Aioli

109. Bruschetta (V) ^{SL, LA, GL} 8,50

4 geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Knoblauch und Zwiebeln

Kalte Vorspeisen & Suppen

Ebenfalls mit hausgemachtem Brot (GL, LA).

110. Burrata Mediterranea ^{GL, LA, SO} 10,90

Cremige Burrata auf frischem Rucola, mit knusprigem Putenbacon und Basilikumpesto

111. Türkische Linsensuppe (V) ^{SL} 7,90

Rote Linsen, Möhren, Kartoffeln und Zwiebeln, sämig gekocht

112. Tomatensuppe (V) ^{GL, LA, SO} 6,50

Sämig und cremig

113. Tzatziki (V) ^{SL, LA} 6,00

Joghurt, Knoblauch, Olivenöl, Salz

114. Aioli (V) ^{EL, SF, LA} 6,00

Majonäse, Knoblauch, Olivenöl, Salz

115. Peperoni gegrillt, mild (V) 5,90

Mit Knoblauchöl

Salate

Dressing nach Wahl: Joghurt (LA), American (EL, SF, LA) oder Essig & Öl.
Zu allen Salaten servieren wir hausgemachtes Brot (GL, LA).

201. Hähnchensalat ^{LA, GL, SL, SF} 16,50

Blattsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika und gebratene Hähnchenstreifen

202. Gebratener Scampisalat (F) ^{LA, GL, SL, SF, KR} 16,50

Blattsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika und gebratene Scampi

203. Gyrossalat ^{LA, GL, SL, SF} 15,50

Blattsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika und Gyros vom Hähnchen

204. Thunfischsalat (F) ^{LA, GL, SL, SF, FI} 15,50

Blattsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika und Thunfisch

205. Griechischer Bauernsalat (V) ^{LA, GL, SL, SF} 13,50

Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Paprika und griechischer Weißkäse

206. Beilagensalat (V) ^{LA, GL, SL, SF} 4,90

Blattsalat, Möhren, Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln



Aus dem Steinofen

Pizza frisch belegt und im Steinofen gebacken.

301. Pizza Feige LA, GL, NU 17,90

Feigen, Ziegenkäse, Walnüsse, Frischkäse, Zwiebeln und Honig

★ 302. Pizza Burrata LA, GL 16,90

Burrata, Putenbacon, Rucola, Mozzarella, Tomatensauce

303. Pizza Sucuk LA, GL 16,50

Sucuk, Zwiebeln, Chilifäden, Paprika, Oliven, Mozzarella, Tomatensauce

304. Pizza Pollo LA, GL 16,50

Hähnchen, frische Pilze, Mozzarella, Tomaten-Sahnesauce

305. Pizza Tonno (F) LA, GL, FI 14,90

Thunfisch, Zwiebeln, Mozzarella, Tomatensauce

306. Pizza Diavolo LA, GL 14,90

Pikante Rindersalami, Chili, Zwiebeln, Mozzarella, Tomatensauce

307. Pizza Gyros LA, GL, SL 14,90

Hähnchengyros, Zwiebeln, Mozzarella, Tomatensauce

308. Pizza Salami LA, GL 13,50

Rindersalami, Mozzarella, Tomatensauce

309. Pizza Prosciutto LA, GL 13,50

Putenbrustscheiben, Mozzarella, Tomatensauce

310. Pizza Funghi (V) LA, GL 13,00

Frische Pilze, Mozzarella, Tomatensauce

311. Pizza Margherita (V) LA, GL 11,50

Mozzarella, Tomatensauce



Pasta

Wahlweise Rigatoni oder Spaghetti (GL). Serviert mit Basilikum und Grana Padano (LA).

401. Filetto GL, LA, SL 19,90

Roastbeef, Paprika, Cherrytomaten, frische Pilze, Tomatensauce

402. Lachs (F) GL, LA, SL, KR, FI 18,90

Lachs, Möhren, Zucchini, Cherrytomaten, Dill in Orangen-Sahnesauce

403. Scampi (F) GL, LA, SL, KR 17,90

Scampi, Cherrytomaten, Paprika, Tomatensauce

404. Pollo GL, LA, SL, EL 17,50

Hähnchenbrustfilet, Champignons, Zwiebeln in Sahnesauce mit Hollandaise

★ 405. Burrata (V) GL, LA, SL 15,90

Burrata, Paprika, Cherrytomaten, Tomatensauce

406. Carbonara GL, LA, EL, SL 15,90

Putenbacon, Eigelb, frischer Pfeffer, leichte Sahnesauce

407. All'Arrabbiata (V) GL, LA, SL 14,50

Chili, Knoblauch, Cherrytomaten, Zwiebeln, Paprika und Pilze in Tomatensauce - pikant

408. Bolognese GL, LA, SL 14,00

Hackfleisch in Tomatensauce

Überbackenes

Serviert mit Pommes oder Reis und hausgemachtem Brot (GL, LA),
wahlweise mit Pfeffer-, Metaxa- oder Champignonsauce (LA, SL).

★ 501. MIRA Volcano LA, SL, GL 23,90

Überbackenes Roastbeef in hauseigener Sauce, serviert mit hausgemachtem Brot

502. Hähnchenbrustfilet LA, SL, GL 21,90

Zart überbacken

503. Gyros (Hähnchen) LA, SL, GL 21,90

Saftiges Hähnchengyros, überbacken

504. Hacksteak LA, SL, GL, EL 21,90

Hausgemacht, überbacken



Vom Grill

Gegrillt, wahlweise mit Reis oder Pommes, serviert mit Tzatziki (LA) und Pitabrot (GL).

★ **505. Surf & Turf Platte für 2–3 Personen (F)** LA, SL, KR, FI **75,00**

Große Platte zum Teilen mit Fisch und Fleisch, serviert mit Gemüse und Kartoffeln nach Art des Hauses

506. Lammkotelett, Hacksteak und Lammspieß LA, SL, EL, GL **25,00**

Der Klassiker vom Grill - drei Spezialitäten auf einem Teller

507. Lammkotelett, Hacksteak und Hähnchenspieß LA, SL, EL, GL **25,00**

Drei Spezialitäten vom Grill, mediterran gewürzt

508. Lammkoteletts LA, SL, GL **23,50**

Zart gegrillt, mediterran gewürzt

509. 3 Kebabspieße Spezial LA, SL, EL, GL **22,50**

Aus saftigem Lamm- und Kalbfleisch, am Spieß gegrillt

510. 3 Hähnchenspieße Spezial LA, SL, GL **22,50**

Hähnchenfilet, traditionell zubereitet

511. Bifteki Spezial LA, SL, EL, GL **21,50**

Hacksteak vom Rind, gefüllt mit griechischem Weißkäse

512. Hähnchenbrustfilet LA, SL, GL **19,50**

ca. 280 g, mit Kräuterbutter

513. Suzukakia LA, SL, EL, GL **19,00**

3 Stück Hackfleischröllchen mit mediterranen Gewürzen

514. Rinderleber gegrillt LA, SL, GL **17,50**

ca. 300 g, serviert mit Röstzwiebeln aus der Pfanne

Filet & Steak

Serviert mit Rosmarinkartoffeln und Salatgarnitur.

Optional mit Zwiebeln und Champignons aus der Pfanne (+ 2,50).

515. Lammfilet vom Grill LA, SL **29,50**

ca. 230 g Rohgewicht, mit hausgemachter Kräuterbutter

516. Rumpsteak LA, SL **28,50**

ca. 280 g Rohgewicht, mit hausgemachter Kräuterbutter



Fisch & Meeresfrüchte

Serviert mit Kartoffeln nach Art des Hauses (LA, SL), Aioli (EL, SF, LA) und hausgemachtem Brot (GL, LA).

★ **601. Fischplatte (F)** LA, GL, SL, EL, SF, KR, FI 28,90

Lachs, Scampi und Rotbarsch - unsere Auswahl aus dem Meer

602. Gegrillter Lachs (F) LA, GL, SL, EL, SF, FI 27,50

Mit Grillgemüse

603. 7 Gegrillte Scampi (F) LA, GL, SL, EL, SF, KR 26,50

Mit Cherrytomaten auf Vinaigrettesauce

604. 7 Mediterrane Scampi (F) LA, GL, SL, EL, SF, KR 26,50

In Knoblauchöl, mit Peperoni, Oliven und Paprika

605. 2 Rotbarschfilets, paniert (F) LA, GL, SL, EL, SF, FI 22,00

Goldbraun ausgebacken

Beilagen & Saucen

Passend zu jedem Gericht - fragen Sie uns gerne.

701. Rosmarinkartoffeln (V) LA, SL 6,00

702. Kartoffeln nach Art des Hauses (V) LA, SL 6,00

703. Champignons frittiert (V) GL, LA, SO, EL, SF 5,90

704. Portion Pommes (V) 4,50

705. Portion Reis (V) LA, SL 4,00

Saucen

706. Metaxasauce LA, SL 4,00

707. Champignonsauce LA, SL 4,00

708. Pfeffersauce LA, SL 4,00

709. Hollandaise Sauce LA, EL, SF 4,00



Für unsere kleinen Gäste

Wahlweise mit Majonäse (EL, SF) oder Ketchup.

801. Peter Pan ^{GL} 8,90

Chicken Nuggets mit Pommes

802. Nemo Teller (F) ^{GL, FI} 8,90

Fischstäbchen mit Pommes

803. Spaghetti Napoli (V) ^{GL, SL} 7,90

Spaghetti mit fruchtiger Tomatensauce

804. Kinderpizza Margherita (V) ^{LA, GL} 6,90

Mozzarella und Tomatensauce

Dessert

★ 901. Schokoladensoufflé ^{LA, GL, EL} 7,90

Warm serviert, mit Vanilleeis

902. Crème brûlée ^{LA, EL} 6,90

Mit karamellisierter Kruste

903. Affogato Espresso auf Baileys ^{LA} 6,90

Vanilleeis, ertränkt in heißem Espresso und Baileys (Alkohol)

904. Tiramisu ^{LA, GL, EL, SW} 6,50

Hausgemacht nach italienischer Art

905. Lotus Cheesecake ^{LA, GL} 5,90

Auf knusprigem Keksboden, serviert mit Karamellsauce

906. Nutella Cheesecake ^{LA, GL, NU, SO} 5,90

Auf knusprigem Keksboden, serviert mit Wildberrysauce

907. Warmer Apfelkuchen ^{LA, GL} 5,90

Mit Sahne

908. Affogato Espresso ^{LA} 5,90

Vanilleeis, ertränkt in heißem Espresso

Sprechen Sie uns gerne auf unsere wechselnden Dessertempfehlungen an!



Kaffee

Alle Milchgetränke wahlweise mit Hafermilch (+ 0,50).

- Matcha Latte** ^{LA} 6,50
- Doppelter Espresso** 5,50
- Cappuccino** ^{LA} 4,50
- Latte Macchiato** ^{LA} 4,50
Wahlweise mit Karamell- oder Wildberrysauce (+ 0,50)
- Milchkaffee** ^{LA} 4,50
- Heiße Schokolade** ^{LA} 4,00
- Espresso Macchiato** ^{LA} 3,90
- Kaffee Crema** 3,50
- Filterkaffee** 3,00
- Espresso** 2,90

Freddos – kalter Kaffee

- Eiscafé** ^{LA} 6,50
- Freddo Cappuccino** ^{LA} 4,50
- Iced Latte Macchiato** ^{LA} 4,50
- Freddo Espresso** ^{LA} 3,50

Tee

Jede Sorte 3,60€

- DENN MAN TAU**
Kräftiger English Breakfast
- WATT DENN HIER LOS**
Klassischer Earl Grey mit Bergamotte
- WOGEN GLÄTTEN**
Grüner Tee, zart und fruchtig
- FLITZPIEPE**
Teemischung mit Holunder- und Johannisbeere
- AUF TAUCHSTATION**
Fruchtiges Beerenbouquet mit Sanddorn und Orange-Mandarine
- FRISCHER FRIESE**
Pfefferminzmischung
- RETTE MIT, WER KANN**
Mit Kurkuma
- STRANDMEUTEREI**
Reine Kamillenblütenmischung
- RÜCKENWIND**
Früchtetee mit einer Beerenmischung
- ROOIBOS VANILLE**
Lieblich mild

Alkoholfreie Getränke

	0,3 l	0,4 l
Cola 10, Cola Zero 8,9,10, Fanta, Sprite, Spezi	3,50	4,90
Eistee Pfirsich / Zitrone	4,00	5,50
Bitter Lemon 11, Ginger Ale, Tonic Water	4,00	5,00

Säfte

Alle Säfte erhalten Sie auch als Schorle.

	0,3 l	0,4 l
Orangensaft	4,00	5,50
Kiba	4,00	5,50
Rhabarber	4,00	5,50
Apfelsaft	4,00	5,50

Wasser

	0,25 l	0,75 l
VIO – still oder medium	2,90	7,00
San Pellegrino – spritzig	3,50	8,00

Biere vom Fass

Alle Biere enthalten Gluten (GL).

	0,3 l	0,4 l
Beck's	3,90	4,80
Alster	3,90	4,80

Spaten Helles 3,90 / 5,20
0,3 l / 0,5 l

Franziskaner Kellerbier 5,40
0,5 l

Franziskaner Weizenbier 5,40
0,5 l

Flaschenbiere

Alle Biere enthalten Gluten (GL).

Franziskaner Dunkel 5,40
0,5 l

Franziskaner alkoholfrei 5,40
0,5 l

Beck's Blue alkoholfrei 3,90
0,33 l

Beck's Blue Lemon 0,0 % 3,90
0,33 l



Offene Weine

Ausschank 0,2 l · Alle Weine enthalten Sulfite (SW).

Fragen Sie uns gerne nach der passenden Empfehlung zu Ihrem Gericht.

WEISS

Pinot Grigio 7,50

Trocken

Grauburgunder 7,00

Trocken

Weinschorle spritzig 6,90

Hauswein 6,90

Lieblich

ROT

Naoussa 7,00

Trocken, griechisch

Valpolicella 7,00

Fruchtig

Hauswein 6,90

Lieblich

ROSÉ

Hausrosé 6,90

Trocken

Flaschenweine

0,75 l · Alle Weine enthalten Sulfite (SW).

Wines'n Roses „Highway to Hell“ 24,00

Rot · Fruchtig und zugänglich (trocken)

Weingut Winnebeck Riesling 23,00

Weiß · Elegant, mit frischer Säure und fruchtigem Aroma (feinherb)

Pfaffmann „Lebenswerk“ Grauburgunder 23,00

Weiß · Frisch, mineralisch und harmonisch (trocken)

Ungstein Dornfelder 23,00

Rot · Überraschend weich und fruchtig (trocken)

Ambs „Herz über Kopf“ 23,00

Rosé · Verführerisch fruchtig (trocken)

Cocktails

Long Island Ice Tea 10,50

Vodka, weißer Rum, Tequila, Gin, Triple Sec, Zitronensaft, Cola und Zuckersirup

★ Espresso Martini 9,50

Vodka, Espresso, Kaffeeликör und Zuckersirup

Sex on the Beach 9,50

Vodka, Pfirsichlikör, Orangensaft, Cranberrysaft, Grenadine

Zombie 9,50

Rum dunkel und weiß, Limetten-, Orangen-, Ananas- und Maracujasaft, Grenadine

Solero ^{LA} 9,50

Vodka, Vanillelikör, Orangensaft, Maracujasaft, Sahne

Piña Colada ^{LA} 9,50

Rum, Kokoslikör, Ananassaft, Sahne

Swimmingpool ^{LA} 9,50

Vodka, Bacardi, Kokoscreme, Blue Curaçao, Ananassaft, Sahne

★ BANDIDOS ^{LA} 9,00

Vodka, Orangensaft, Maracujasaft, Grenadine, Pfirsichlikör und ein Schuss Sprite

Mojito 9,00

Rum, Zucker, Limettensaft, Minzblätter, Sodawasser

Cocktails alkoholfrei

Jeder 7,00€

Virgin Colada ^{LA}

Kokos- und Ananassaft, Kokossirup, Sahne

Ipanema

Limette, Rohrzucker, Ginger Ale und Maracujasaft

No Sex on the Beach

Pfirsichsirup, Orangensaft, Cranberrysaft, Grenadine

No Mojito

Rohrzucker, Minzblätter, Sodawasser, Limettensaft



Longdrinks

4 cl

Jack Daniel's Cola¹⁰ 7,50

Havana Cola¹⁰ 7,50

Jim Beam Cola¹⁰ 6,90

Bacardi Cola¹⁰ 6,90

Rum Cola¹⁰ 6,90

Old Pascas Jamaica Rum

Gin & Tonic¹¹ 6,90

Cuba Libre¹⁰ 6,90

★ **Vodka Lemoni** 6,90

Baileys on Ice^{LA} 5,90

Sternmarke Cola¹⁰ 5,50

Ramazzotti on Ice 5,50

Ouzo on Ice 5,50

Digestifs

2 cl

★ **Obstler** 3,90

Marille

Tsipouro 3,90

Griechischer Tresterbrand

Jägermeister 3,90

Tequila 3,90

Gold oder Silver

Ouzo 2,50

Sambuca 2,50

Baileys^{LA} 2,50

Korn 2,00

Kennzeichnung & Allergene

(V) = Vegetarisch · (F) = Fisch & Meeresfrüchte

EL = Eier · FI = Fisch · KR = Krebstiere · LA = Milch · SL = Sellerie · EN = Erdnüsse · GL = Gluten · LU = Lupine ·
NU = Schalenfrüchte · SF = Senf · SO = Soja · WT = Weichtiere · SE = Sesam · SW = Schwefeldioxid und Sulfite

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff · 2 mit Konservierungsstoff · 3 mit Antioxidationsmittel · 4 mit Geschmacksverstärker · 5 geschwefelt ·
6 geschwärzt · 7 mit Phosphat · 8 mit Süßungsmittel · 9 enthält eine Phenylalaninquelle · 10 koffeinhaltig · 11 chininhaltig

IN UNSERER KÜCHE VERARBEITEN WIR KEIN SCHWEINEFLEISCH.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie uns bitte an - wir beraten Sie gerne.

In unserer Küche werden alle 14 kennzeichnungspflichtigen Allergene verarbeitet. Spuren in einzelnen Gerichten können wir daher nicht vollständig ausschließen.

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Abend.