

Beispielkarte vom 01.08.2023

Vorspeisen

Gemischte Mousse / Tarama / Tzatziki / Aubergine/ Schafskäsemousse	9,50 €
Griechischer Bauernsalat mit Feta	9,50 €
Rote Beete-Salat mit Ziegenkäse und Walnüssen	7,80 €
Mediterraner Oktopussalat mit Paprika und Sellerie	9,90 €
Gebackener Fetakäse / Peperoni / Tomaten / Zwiebeln	8,90 €
„Bujurdi“ gemischte griechische Käse aus dem Ofen	9,80 €
Auberginenröllchen mit Schafskäsefüllung in Tomatensauce	8,80 €
Hausgemachte Weinblätter mit Reis-Dillfüllung und Minzjoghurt	8,20 €
„Fava“, warmer Püree aus gelben Platterbsen aus Santorini mit Kapern	8,90 €
Pimentos de Patron	8,50 €
„Gigandes“, dicke Bohnen aus dem Ofen mit Feta gratiniert	9,80 €
Gegrillter Oktopus mit Olivenöl und Oregano	12,80 €
Gebratene Babycalamari	8,80 €
Frittierte Sardinen mit Zitrone	7,80 €
Kretische Fischsuppe mit Safran	13,80 €
Gebratene Jakobsmuscheln auf Mango-Gurkensalat	13,80 €
Thunfisch Tatar mit Meeresfenchel und Granatapfel	14,80 €
Gambas „Saganaki“ mit Tomatensauce und Fetakäse	12,80 €
Gambas im Weizenmantel mit Kapern und Tomatencoulis	13,50 €
Gebratenes Doradenfilet auf geschmorten Tomaten	9,50 €
Gambas in Weißwein mit Kräutern und Knoblauch	13,80 €
Flusskrebssalat mit Avocadomousse, Chilli und Koriander	13,50 €
Gebratene Kalbsleber mit Zwiebeln und Weißwein	14,80 €
Portulak mit eingelegten Sardinen	9,80 €
„Smyrneika“ Hackbällchen/Minze/ Tomatensoße	8,80 €
„Souvlaki“ vom Lamm auf Fenchelsalat	9,50 €
„Tzoumajas“ Griechische Bauernwurst mit geschmortem Portulak	11,80 €
Portobello-Pilz aus dem Ofen, gefüllt mit Anthotirikäse und Spinat	7,50 €

Hauptgerichte

Maishähnchenbrust auf Estragonsoße mit Pfifferlingen und Kartoffelgratin	29,50 €
Entenbrust an Feldsalat mit Kartoffeldressing, Pfifferlinge mit Speck	27,50 €
Gegrillte Lammkoteletts vom Karree mit Ratatouille und Bulgur	29,50 €
Arg. Entrecote mit Kräuterbutter, Kräuterseitlinge und Kartoffelgratin	32,50 €
Kabeljauschnitte mit Senf-Dill Sauce, Wildbroccoli und Bratlinge	27,50 €
Steinbuttfilet auf Safransoße mit Brokkoli und Zitronenkartoffeln	32,50 €
Ganze Dorade vom Grill mit Blattspinat und Zitronenkartoffeln	26,80 €
Lammhüfte auf Rotwein-Schalottensoße mit gem. Pilzen und Bratlingen	32,00 €
Kalbsteak mit grüne Pfeffersauce, frische Pfifferlinge und Bratlingen	32.50 €

Dessert

Panna Cotta	7,50 €
Sorbet / Mastiha / Minze / Obst	7,50 €
Walnusskuchen mit Vanilleeis und eingelegten Kirschen	7,50 €
Nougatparfait mit Toffeesauce	7.50 €
Crème Brûlée	7,50 €
Griechischer Joghurt mit süß eingelegten Oliven und Rosenmarmelade	8,50 €
Mousse au Chocolat	7,90 €
Käseteller / Feigensenf / Weintrauben	11,50 €

Digestiv

Rose Portwein	5cl	4,90 €
Ruby Portwein Rot	5cl	4,90 €
Tsipouro Hatzopoulos	4cl	4,80 €
Ouzo Hatzopoulos	4cl	4,50 €
Laphroaig 10 Islay Single Malt	4cl	8,00 €
Metaxa 7*****	4cl	8,50 €
Averna	4cl	4,50 €
Grappa Nonino Barrique	4cl	7,50 €
Malagousia Edelsüß 2016	5cl	6,50 €