

# Die Küche empfiehlt:

## APERITIF

PROSECCO ROSÉ	Valdo	Glas	4,00
PROSECCO DIOSMOS	Holunderblüten-Prosecco mit Minze und Eis	Glas	5,50

## OREKTIKA

KOTOPOULAKI KEFTEDAKI	Hähnchenfrikadelle an Honig-Senf-Sauce und getrockneten Kapern		8,00
KEFALOGRAVIERA	Griechischer Bergkäse mit Sesam-Thymian-Honig aus der Pfanne		9,00
MELITZANA GEMISTI	Aubergine gefüllt mit Miesmuscheln an pikanter Tomaten-Sauce		11,50
OKTAPODAKI FAWA	Oktopus vom Grill auf Gelbe-Linsen-Püree (Bio aus Santorin)		11,50
SPANAKI FETA TRUFFA	Spinat mit Feta-Käse an Trüffelöl		14,90
FILETAKIA AMERIKANIKAI	Scheiben vom US Flanksteak vom Grill, an Thymian-Knoblauch-Öl		13,90

## KIRIA FAGITA

KOUNELI SAFRAN	Kaninchenrückenfilet an Safransauce, dazu servieren wir Reis, Salat		17,90
ARNAKI GEMISTO	Lammhüfte gefüllt mit Bergkäse und getrockneten Tomaten an Rotwein-Thymiansud dazu reichen wir Reis, Salat		18,50
MOSCHARAKI OMOU	Schauelstück (Top Blade Roast) vom US- Rind an Wildbrokkoli, Salat		19,90
MAGOULAKIA A LA MAMA	Kalbsbäckchen à la Mama an Kartoffelpüree, Salat		21,50
SKREI FILETO	Skreiloins-Filet (Winterkabeljau) aus der Pfanne auf Juliengemüse		22,50
GARIDES TIGANI	Scampi (ca. 500 gr ohne Schale) aus der Pfanne mit fr. Gemüse, Salat		24,50
SASHIMI TONNOS	Marinierter Super-Sashimi-Thunfisch an Spinat, Salat		27,50

## EPIDORPIO

EKMEK KARIDY	Feine Teigfäden mit Füllung aus Walnüssen und Vanillecreme		6,50
MAVRO ASPRO	Dunkles oder weisses Schokoladen-Soufflé		6,50

## OINOS

TECHNI ALIPIAS	rot, Agiorgitiko, Cabernet Sauvignon, Drama-Makedonia Weingut Kalaizidis, 2015	0,75l	29,00
TECHNI ALIPIAS	weiss, Assyrtiko, Sauvignon Blanc, Drama-Makedonia Weingut Kalaizidis, 2016	0,75l	27,00
SYMFONIA	weiss, Sauvignon Blanc, Assirtiko, Kavala-Makedonia Weingut Tsiolas, 2016	0,75l	27,00

## VORSPEISEN

## HAUPTGERICHTE

## WEIN

## KALI OREXI