

Die Küche empfiehlt:**APERITIF**

PROSECCO ROSÉ	Valdo	Glas 0,1l	4,00
PROSECCO DIOSMOS	Holunderblüten-Prosecco mit Minze und Eis	Glas 0,1l	4,50

OREKTIKA

DUETTO	VORSPEISEN Mit Lachs gefüllte Bonbon-Nudeln und mit getrockneten Tomaten und Büffelmozzarella gefüllte Ravioli		8,00
GAVROS SKARA	Sardellenfilet vom Grill auf grünen Spargel und Fenchel		8,90
BUYURDI	Bergkäse, Feta, getr. Tomaten, Kräuter und Oliven aus dem Ofen, pikant		11,00
KATSIKI TIRI (kalt serviert)	Ziegenkäsebällchen an geräucherten Lachs und grünen Spargel		11,90
OKTAPODI SKARAS	Oktopus vom Grill an Taramas		14,90

KIRIA FAGITA

GOUROUNAKI DUROC	HAUPTGERICHTE Duroc-Schweinenacken vom Grill an Erbsen, pikant		19,00
SOUVLAKI GIGANTAS	Großer Spieß vom Kalb vom Grill an Austernpilze und Kartoffeln		19,90
FILETO PSARAKI	Zanderfilet aus der Pfanne an Zitronenbutter und Julienne-Gemüse		20,50
ARNAKI SKARAS	Lammhüfte vom Grill an Balsamico-Honig und Reis, Salat		21,00
GARIDES TIGANI	Scampi (ca.500gr ohne Schale) aus der Pfanne mit fr. Gemüse Salat		24,90
AMERIKANIKO	US-Prime-Rib (1 kg) für zwei Personen vom Grill an Austernpilze und neuen Kartoffeln, Salat		72,00

EPIDORPIO

JIAOURTI DASOS	DESSERT Griechischer Joghurt an Waldbeersauce		6,50
MAVRO ASPRO	dunkles oder weisses Schokoladen-Souffle		6,50

OINOS

SYMFONIA	WEIN weiß, Sauvignon blanc, Assytiko, Kavala, Makedonia Weingut Tziolas, 2017	0,75l	27,00
MYLOS	rot, Xinomavro, Merlot, Florina, Makedonia Weingut Vegoritis, 2014	0,75l	28,00

KALI OREXI

Liebe Gäste,

probieren Sie unsere Aronia-Marmelade, die "Powerbeere" mit Naturheilkräften, hausgemacht von der Mama vom Chef, nach traditionellem Familienrezept 5,90

Kaltgepresstes Olivenöl, direkt vom Kloster Stavrou aus Korinth 1 Liter 15,00 5 Liter 55,00