



## Die Küche empfiehlt:

### APERITIF

PROSECCO ROSÉ

Valdo

Glas 4,00

PROSECCO DIOSMOS

Holunderblüten-Prosecco mit Minze und Eis

Glas 5,50

### OREKTIKA

SUPPA TRILOGIA

Maronen-Apfel-Ingwercremesuppe

6,50

BASTOUNAKIA

Bio Auberginen-Zucchini Sticks an Tzatziki

9,00

RAVIOLI TRUFA

Pfannen Ravioli gefüllt mit Trüffel

9,50

PITA KATSIKI TIRI

Mit Ziegenkäse, Speck und Steinpilze gefüllter Blätterteig

9,90

BUJURDI

Trilogia vom Käse im Ofen überbacken mit med. Kräuter und Tomaten, pikant

12,00

### KIRIA FAGITA

TAGLIATELLE VODINO

Arg. Rinderfiletstreifen mit Steinpilzen aus der Pfanne an Tagliatelle

19,90

BUTI CHINA

Gänsekeule aus dem Ofen mit Kartoffel-Klößen, Salat

21,00

KOKKINISTO

Kalb, geschmort aus der Kasserolle an Tomaten-Kräuter-Sauce und Reis

22,00

AGRIA GARIDA

Riesen-Wildfang Gamba aus dem Ofen an Spaghetti aglio e olio, Salat

22,50

MOSCHARAKI BRIZOLA

Kalbskotelett vom Grill an Rosmarin-Knoblauch-Butter, dazu servieren wir Rosmarinkartoffeln, Salat

24,90

GLOSSA FILETO

Zungenfilet aus dem Nordatlantik mit Muschelfleisch an Weisswein-Zitronen-Sauce dazu Reis, Salat

25,50

PAPIA FOURNOU

Halbierte frische Pommern-Ente (aus Mecklenburg Vorpommern) aus dem Ofen mit Kartoffel-Klößen und Rotkohl

26,50

### EPIDORPIO

GALAKTOBOUREKO

Beliebter Milchgrieskuchen mit Vanillecreme und einer Kugel Vanilleeis

6,50

OREO GLIKO

Oreo Biskuit Torte

6,50

### OINOS

XINOMAVRO

rot, älteste griechische Rebsorte, Amidio-Makedonia  
Vegoritisi Boskos, 2014 BIO

0,75l 29,00

TECHNI ALIPIAS

weiß, Assyrtiko, Sauvignon Blanc, Drama-Makedonia  
Weingut Kalaizidis, 2016

0,75l 28,00

TECHNI ALIPIAS

rot, Agiorgitiko, Cabernet Sauvignon, Drama-Makedonia  
Weingut Kalaizidis, 2016

0,75l 29,00

### KALI OREXI



FROHE WEIHNACHTEN - KALA CHRISTOUGENNA

IHRE PIKILIA

