

Die Küche empfiehlt:**APERITIF**

PROSECCO ROSÉ	Valdo	Glas 0,11	4,50
PROSECCO DIOSMOS	Holunderblüten-Prosecco mit Minze und Eis	Glas 0,11	5,50

**OREKTIKA**

GLYKOPATATES	Süßkartoffelsticks an Aioli		7,00
KEFTEDAKIA LACHANO	Hackfleischbällchen vom Grill an Krautsalat		9,50
KATSIKI TIRI	Ziegenkäse im Serrano-Mantel vom Grill auf Basilikum-Pesto		9,90
PESTROFA	Geräucherte Forellenfilets an Meerrettich		10,50
FIFALINGIA	Pfifferlinge aus der Pfanne mit Speck, med. Kräuter und Zwiebeln		15,50
FRUTTI DI MARE	Meeresfrüchte-Salat, Hausgemacht		16,50

**VORSPEISEN****KIRIA FAGITA**

FRANGOKOTA	Perlhuhnbrust vom Grill an Salat der Saison		18,00
CHIRINO ROLLO	Mit Schafskäse, Tomaten und Paprika gefülltes Schweinesteak an Neuen Kartoffeln und Champignon, Salat		19,90
TSIPURA SALATA	Filet von der Dorade vom Grill auf sommerlich. Salat		21,50
KOKKINISTO MOSCHARAKI	Geschmortes Kalbfleisch (Gulasch) mit Kartoffeln, dazu reichen wir Karotten und Artischocken an Zitronen-Creme-Sauce		23,00
MOSCHARAKI BRIZOLA	Milchkalbs-Tomahawk vom Grill an Champignon und Neuen Kartoffeln aus der Pfanne, Salat		26,50

**HAUPTGERICHTE****EPIDORPIO**

PORTOKALOPITA	Griechischer Orangenkuchen		6,50
PASTA AMIGDALO	Mandel-Törtchen		6,50

**DESSERT****OINOS**

BOSKOS	weiß, Chardonnay, Roditis, Malagouzia, Florina-Makedonia Weingut Boskos, 2018	0,75l	27,00
TECHNI ALIPIAS	weiß, Sauvignon blanc, Assyrtiko, Kalaitzidis, Makedonia, 2018	0,75l	29,00
NAOUSSA	rot, Xinomavro, Weingut Thymiopoulos, Makedonia, 2014	0,75l	32,00

**WEIN**

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