

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**

LACHANOKEFTEDES	Gemüsebällchen mit Kräuter und Feta an Tzatziki serviert		8,50
GEMISTO MANITARI	Mit Spinat und Kräuter gefüllte Champignon auf Basilikum-Creme-Sauce		9,00
SARDELLA FILETO	Sardinen aus der Pfanne an Tomatenconcassee		9,50
PAPIA SALATA	Halbierte Ente aus dem Ofen auf Ceasars Salat serviert		10,50
PESTROFA FILETO	Geräuchertes Forellenfilet mit Kapern an Meerrettich-Dip		12,90

**VORSPEISEN****KIRIA FAGITA**

TAGLIATELLES LUKANIKO	Tagliatelle mit hausgemachten Rinderwürstchen in frisch-fruchtiger Zucchini-Auberginen-Tomatensauce		16,50
SALATA FRANGOGOTA	Perlhuhnbrust aus Frankreich vom Grill an sautierten Neuen Kartoffeln und Champignons, Salat		18,90
TSIPOURA FILETO	Filet von der Dorade vom Grill mit Beelitzer Spargel und Spinat aus der Pfanne, Salat		22,50
STIFADO MOSCHARAKI	Mit Schalotten und Kartoffeln geschmortes griechisches Rindfleisch-Stifado aus der Kasserolle, Salat		22,90
ROLLO MOSCHARAKI	Kalbfleischrolle aus dem Ofen, in Scheiben serviert, dazu reichen wir Zitronen-Senf-Sauce, sautierte Neue Kartoffeln und Champignons		24,90
ARNAKI SPARAGGI	Neuseeländischer Lammrücken (Lammlachs, ohne Knochen) vom Grill, mit Neuen Kartoffeln und Beelitzer Spargel aus dem Ofen, Salat		25,90

**HAUPTGERICHTE****EPIDORPIO**

SORBE FRAOULES	Schokoladen- Erdbeerkuchen mit frischen Erdbeeren		6,50
----------------	---	--	------

**DESSERT****OINOS**

PLANO	weiß, Assyrtiko, Weingut Kalaitzidis, Makedonia, 2017	0,75l	30,00
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 in Korinth, 1 Liter 15,00 - 5 Liter 55,00**