



Monatskarte

Vorspeisen

Schwarzwurzel suppe mit getrüffelten Croutons. <i>-parsnip soup with truffle croutons-</i>	6,50
Bujurdi Fetakäse vom Grill mit Tomaten, Peperoni, Oliven, Kapern und Rucola <i>-Grilled feta cheese with tomatoes, olives onions and rocket-</i>	7,50
Spinat-Keftedes Quinoa-Spinat-Bratlinge an feiner Schafskäsesauce Quinoa spinach pattys with feta cheese sauce-	6,90
Halumi Fries Käsesticks gebraten in Joghurt-Minz-Sauce mit Granatapfelperlen <i>-fried halumi cheese with yoghurt mint dip-</i>	7,20
Calamarinia Babycalamaris vom Grill, gefüllt mit Spinat, Kapern, und Piniekernen auf Tomatensugo <i>-Babysquids stuffed with spinach olives and pine nuts -</i>	10,50
Oktopus vom Grill, auf gelbem Linsenmus mit karamellisierten Zwiebeln <i>- grilled octopus with yellow lentil paste-</i>	12,50
Hauptspeisen	
Lauch-Risotto mit frisch geriebenen Tomaten, Frühlingszwiebeln, Feta-Käse und Dill <i>-Leek risotto with tomatoes and feta cheese-</i>	12,50

Gyrosteller Drehspießspezialität vom Schwein mit Pitabrot,
Tsatsikidip, Chipskartoffeln und Salat 14,20
*-sliced pork specialty with pita bread, tsatsiki and
chips potatoes-*

Stifado Kaninchen mit Perlzwiebeln in Tomaten-Rotweinsauce
geschmort serviert mit Kartoffelpüree und Salat 16,50
*-rabbit cooked in tomato sauce with mashed
potatoes and salad-*

Magoula Rinderbäckchen in Tomatensauce geschmort, serviert
mit Kartoffel-Sellerie-Püree und Salat 17,90
-Beef cheeks in tomato sauce with celery mash and salad-

Psito Lammhaxe aus dem Backofen in
Weißwein-Kräuter-Jus geschmort, auf griechischem Nudelreis-
Gemüsebett mit Schafskäseraspeln 18,50
**Lamb shank in white wine herb sauce with Greek
noodles and feta cheese**

Sikoti Kalbsleber vom Grill, mit Kräuterseitlingen,
Kartoffelpüree und Gemüse- *Grilled veal liver with
mushrooms, mashes potatoes and vegetables*

Heilbutt Filet vom Grill, in Zitronen-Olivenöl-Marinade,
serviert mit Lauch-Risotto 20,50
-Grilled halibut with leek risotto-

Dessert

Schokoladensoufflee mit halbflüssigem Kern
und Vanilleeis *-chocolate soufflee with vanilla ice*

Halvas Mousse aus Sesampaste
auf Nutella mit Joghurteis 6,90
sesame mousse with yoghurt ice

Harupi Mousse aus Johannesbrot
auf Nutella mit Mangoeis 6,90
sesame mousse with yoghurt ice