



Monatskarte

Vorspeisen

Schwarzwurzelsuppe mit getrüffelten Croutons. 6,50
-parsnip soup with truffle croutons-

Bujurdi Fetakäse vom Grill mit Tomaten, Peperoni, Oliven, Kapern und Rucola 7,50
-Grilled feta cheese with tomatoes, olives onions and rocket-

Spinat-Keftedes Quinoa-Spinat-Bratlinge an feiner Schafskäsesauce 6,90
Quinoa spinach pattys with feta cheese sauce-

Halumi Fries Käsesticks gebraten in Joghurt-Minz-Sauce mit Granatapfelperlen 7,20
-fried halumi cheese with yoghurt mint dip-

Calamarinia Babycalamaris vom Grill, gefüllt mit Spinat, Kapern, und Piniekernen auf Tomatensugo 10,50
-Babysquids stuffed with spinach olives and pine nuts -

Oktopus vom Grill, auf gelbem Linsenmus mit karamellisierten Zwiebeln 12,50
- grilled octopus with yellow lentil paste-

Hauptspeisen

Lauch-Risotto mit frisch geriebenen Tomaten, Frühlingszwiebeln, Feta-Käse und Dill 12,50
-Leek risotto with tomatoes and feta cheese-

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** 17,20

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** 7,50

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

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