



MONATSKARTE

Vorspeisen / starters

Hokkaido-Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl <i>Pumpkin-soup</i>	9,20€
Fischsuppe aus edlen Fischarten (Bouillabaisse), mit frischen Tomaten-Sugo <i>Fish soup</i>	9,50€
Dolmadakia Weinblätter mit Reis und mediterranen Kräutern gefüllt auf griechischem Sahnejoghurt <i>Stuffed wine leaves with rice with Greek yoghurt</i>	12,50€
Zucchini-puffer auf Joghurt-Minz-Dip mit Dill und geriebenem Feta-Käse <i>Fried zucchini cake with feta cheese and yoghurt dip</i>	12,50€
Melitzana geräucherte Aubergine mit Walnüssen, Frühlingszwiebel, Kirschtomaten, Fetakäse, Olivenöl und Oregano <i>Smoked eggplant with feta cheese, walnuts and onions</i>	15,20€
Loukaniko Saganaki Traditionell leicht geräucherte Griechische Bauernwurst, aus der Region Tzoumagia, leicht pikant mit Fetakäse und Tomaten im Pfännchen zubereitet. <i>Greek sausage with Feta and Tomatoes</i>	13,90€
Kataifi-Pitakia kleine Röllchen aus Fadenteig, gefüllt mit getrockneten Tomaten, Walnüssen, Ziegenkäse und Basilikum an Oliven-Marmelade <i>Filo pastry stuffed with goat cheese basil, olive marmalade and sundried tomatoes</i>	13,90€
Graviera Traditioneller, Kretischer Hartkäse im Pfännchen gebraten, serviert mit fruchtiger Paprika-Marmelade <i>Grilled Greek hard cheese with bell pepper marmalade</i>	14,50€
Oktopus (ca. 130gr.) vom Grill, auf Fava (gelbes Linsemus) mit karamellisierten Zwiebeln <i>Octopus grilled with caramelized onions and yellow pea mash</i>	19,50€

Hauptgerichte / main dishes

Spinatrisotto mit Dill, Frühlingszwiebeln und Fetakäse, auf leichtem Joghurt-Zitronen-Spiegel <i>Spinach risotto with lemon, Feta cheese and yoghurt</i>	19,50€
Salata me Psari gemischter saisonaler Blattsalat mit gegrillten Fischfilets, in Zitronen-Basilikum-Vinaigrette <i>Mixed salad with grilled fish filets with lemon-basil-dressing</i>	19,50€
Moussaka (Auch vegetarisch erhältlich/ also vegetarian option) Auflauf mit Hackfleisch aus eigener Herstellung, mit fruchtiger Tomatensauce, mediterranem Gemüse und Bechamelhaube gebacken, vollendet mit Schafskäseaspeln <i>casserole made by layering eggplant, zucchini, potatoes minced meat and tomatoes, béchamel and feta cheese</i>	22,50€
Iberico Kotelett vom Spanischen Iberico-Schwein, serviert mit Trüffelbutter, Pommes und Salat <i>Iberico pork chop grilled, with truffle butter, fries and salad</i>	28,50€
Magoula Butterzarte Kalbsbäckchen, mit leichter Zimtnote und Lorbeerblättern in Tomatensauce geschmort, serviert mit Kürbispüree und Gemüse <i>Veal cheeks in tomato sauce with pumpkin mash and vegetables</i>	26,50€
Psito gebackene Lammschulter in Weißwein-Kräuter-Jus, mit Granatapfel-Minz-Gremolata und Limettenspalten, serviert mit Kräuterkartoffeln und Gemüse <i>Lamb shoulder in white wine sauce with potatoes and vegetables</i>	32,50€
Tagliatelle mit Meeresfrüchten und frischen Kräutern in leichtem Tomaten-Chili Sugo <i>Pasta with sea food in tomato chili sauce</i>	24,50€
Thalassino Juwetsi Griechische Nudeln mit Meeresfrüchten in Tomaten-Schafskäse-Sauce <i>Greek noodles with sea food, tomatoes and feta cheese</i>	24,50€
Oktopus vom Grill, (ca.260gr.) in Zitronen-Olivenöl-Marinade, serviert mit Kräuterkartoffeln und Salat <i>Grilled octopus, with lemon, potatoes and salad</i>	32,50€