

MONATSKARTE

Gaumenöffner / Opening Drinks:

Leon Spritz mit alkoholfreiem Apfelschaumwein, Soda & Apfel 7,50€

Leon Gin Spritz Apfelschaumwein, Gin, Soda, Eis & Apfel 9,50€

Vorspeisen / starters

Fischsuppe aus edlen Fischfilets, Gemüse und Safran *Fish soup* 10,50€

Dolmadakia Weinblätter mit Reis und mediterranen Kräutern gefüllt auf griechischem Sahnejoghurt *Stuffed wine leaves with rice with Greek yoghurt* 12,50€

Zucchini-puffer auf Joghurt-Minz-Dip mit Dill und geriebenem Feta-Käse
Fried zucchini cake with feta cheese and yoghurt dip 12,50€

Halloumi Zypriotischer Grillkäse, serviert mit gegrillten Tomaten und Kräuterseitlingen mit gerösteten Pinienkernen und Basilikumpesto 15,50€

Grilled Halloumi cheese with basil and grilled tomatoes

Melintzana geräucherte Aubergine mit Walnüssen, Frühlingszwiebel, Kirschtomaten, Fetakäse, Olivenöl und Oregano *Smoked eggplant with feta cheese, walnuts and onions* 15,20€

Rösti (Greek style) Knusprig gebratene Kartoffelstreifen mit regionalen Bio-Spiegeleiern (3 Stk.) auf griechischem Joghurt-Spiegel mit geriebenem, schwarzen Trüffel und Feta-Käse
Fried potato nest with Greek yoghurt, eggs sunny side up and Feta cheese 15,50€

Kataifi-Pitakia kleine Röllchen aus Fadenteig, gefüllt mit getrockneten Tomaten, Walnüssen, Ziegenkäse und Basilikum an Oliven-Marmelade
Filo pastry stuffed with goat cheese basil, olive marmalade and sundried tomatoes 13,90€

Graviera Traditioneller, Kretischer Hartkäse in Haselnusskruste gebacken, an fruchtiger Paprika-Marmelade *Fried cheese with hazelnuts and bell pepper marmalade* 14,50€

Limani Garnelen aus dem Pfännchen, leicht pikant gebraten mit Fetakäse, Kirschtomaten und mediterranen Kräutern *King prawns in spicy tomato sauce with feta cheese* 16,50€

Triade Bretonische Jakobsmuschel, Garnele und Babycalamares vom Grill, in Zitronen-Olivenöl-Marinade, auf Beluga-Linsensalat mit Frühlingszwiebeln, roter Beete und Wurzelgemüse

Grilled squid, scallop and king prawn, side of lentil salad with beet 18,50€



Hauptgerichte / main dishes

Spinatrisotto mit Dill, Frühlingszwiebeln und Fetakäse, auf leichtem Joghurt-Zitronen-Spiegel

Spinach risotto with lemon, Feta cheese and yoghurt 19,50€

Iberico-Rücken vom Spanischen Iberico-Schwein, an Portweinreduktion, mit gegrilltem Halumi-Käse, getrockneten Feigen und Mandelfilets, serviert mit Pommes und Salat 26,50€

Iberico pork grilled, with redwine sauce, almonds and Hallumi cheese, fries and salad

Kalbskotelett gegrillt, mit Kräuterseitlingen, Trüffelbutter, Pommes und Salat
Grilled veal chop with king oyster mushrooms potato fries, truffle butter and salad 29,50€

Juwetsi zarte Kalbsbäckchen mit Lorbeerblättern in Tomatensauce im Tontopf geschmort, auf griechischem Nudelreis-Gemüsebett mit Schafskäseraspeln. 27,50€

Braised veal in a clay pot with herbal tomato sauce, greek noodles vegetables and feta

Katsikaki Zicklein aus dem Backofen, zart geschmort in Zitronen-Thymian-Sud, dazu Ofenkartoffeln und Salat *goat marinated with lemon and thyme, baked with potatoes and salad* 32,50€

Skrei Filet vom Winterkabeljau aus dem Wildfang, gegrillt, an Tomaten-Oliven-Kräuterbutter, mit Kräuterkartoffeln und Gemüse *Grilled cod with tomato butter, potatoes and vegetables* 26,50€

Thalassino Souvlaki Garnelen, Jakobsmuscheln und Baby-Calamari am Spieß gegrillt, in Zitronen-Olivenöl-Marinade, serviert mit Kräuterkartoffeln und Gemüse

Prawn, squids and scallops grilled, potatoes and vegetables 32,50€