

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

Magiritsa Griechische Ostersuppe aus Lammleber, Zitrone, fein gehacktem Romanasalat, Frühlingszwiebeln und Dill 9,50€
Fischsuppe aus edlen Fischfilets, Gemüse und Safran <i>Fish soup</i> 10,50€
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€
Halloumi Zypriotischer Grillkäse, serviert mit gegrillten Tomaten und Kräuterseitlingen mit gerösteten Pinienkernen und Basilikumpesto <i>Grilled Halloumi cheese, basil tomatoes</i> 15,50€
Melintzana geräucherte Aubergine mit Walnüssen, Frühlingszwiebel, Kirschtomaten, Fetakäse, Olivenöl und Oregano <i>Smoked eggplant with feta cheese, walnuts and onions</i> 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 <i>Fried potato nest with Greek yoghurt, eggs sunny side up and Feta cheese</i> 15,50€
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 in Haselnusskruste gebacken, an fruchtiger Paprika-Marmelade <i>Fried cheese with hazelnuts and bell pepper marmalade</i> 14,50€
Limani Garnelen aus dem Pfännchen, leicht pikant gebraten mit Fetakäse, Kirschtomaten und mediterranen Kräutern <i>King prawns in spicy tomato sauce with feta cheese</i> 16,50€
Triade Bretonische Jakobsmuschel, Garnele und Babycalamares vom Grill, in Zitronen-Olivenöl-Marinade, auf Beluga-Linsensalat mit Frühlingszwiebeln, roter Beete und Wurzelgemüse <i>Grilled squid, scallop and king prawn, side of lentil salad with beet</i> 18,50€



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€
Iberico-Rücken vom Spanischen Iberico-Schwein, an Portweinreduktion, mit gegrilltem Halumi-Käse, getrockneten Feigen und Mandelfilets, serviert mit Pommes und Salat <i>Iberico pork grilled, with redwine sauce, almonds and Hallumi cheese, fries and salad</i> 26,50€
Kalbskotelett gegrillt, mit Kräuterseitlingen, Trüffelbutter, Pommes und Salat <i>Grilled veal chop with king oyster mushrooms potato fries, truffle butter and salad</i> 32,50€
Juwetsi zarte Kalbsbäckchen mit Lorbeerblättern in Tomatensauce im Tontopf geschmort, auf griechischem Nudelreis-Gemüsebett mit Schafskäse raspeln. <i>Braised veal in a clay pot with herbal tomato sauce, greek noodles vegetables and feta</i> 28,50€
Katsikaki Zicklein aus dem Backofen, zart gebacken in Zitronen-Thymian-Sud, dazu Ofenkartoffeln und Salat <i>goat marinated with lemon and thyme, baked with potatoes and salad</i> 32,50€
Kokoretsi traditionell gewürzte Lammspezialität aus feinen Innenreien, schonend gegrillt mit knuspriger Kruste, in Zitronen-Olivenöl-Marinade, serviert mit Kräuterkartoffeln und Salat <i>Greek easter lamb specialty with potatoes and salad</i> 22,50€
Frikase zart Lammhaxe mit frischen Kräutern, Romanasalat, Frühlingszwiebeln und Blattspinat, serviert mit Kräuterkartoffeln und Salat <i>Lamb with herbs, spinach, springonions, potatoes and salad</i> 28,50€
Skrei Filet vom Winterkabeljau aus dem Wildfang, gegrillt, an Tomaten-Oliven-Kräuterbutter, mit Kräuterkartoffeln und Gemüse <i>Grilled cod with tomato butter, potatoes and vegetables</i> 28,50€
Thalassino Souvlaki Garnelen, Jakobsmuscheln und Baby-Calamari am Spieß gegrillt, in Zitronen-Olivenöl-Marinade, serviert mit Kräuterkartoffeln und Gemüse <i>Prawn, squids and scallops grilled, potatoes and vegetables</i> 32,50€