

## 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€

**Spargelcremesuppe** mit Bärlauchcroutons *Asparagus soup with garlic croutons* 9,20€

**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€

**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 (2 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 Babycalamare 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

**Deutscher weißer Spargel** mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln (auch vegan erhältlich)  
*White asparagus with sauce Hollandaise and potatoes (vegan option available)* 24,50€

**Pastitsio** Griechischer Nudel-Rinderhack-Auflauf mit cremiger Bechmelhaube gebacken, mit geriebenem Feta-Käse und Beilagensalat *Greek casserole with pasta, minced meat béchamel cream, feta cheese and side salad* 22,50€

**Kalbsfleisch-Souvlaki** vom Grill, mit Sauce Hollandaise, serviert mit weißem Spargel und neuen Kartoffeln *Grilled veal souvlaki with asparagus. sauce Hollandaise and potatoes* 29,50€

**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*  
**Juwetsi** zarte Kalbsbäckchen mit Lorbeerblättern in Tomatensauce im Tontopf geschmort, auf griechischem Nudelreis-Gemüsebett mit Schafskäsespeln. 28,50€

*Braised veal in a clay pot with herbal tomato sauce, greek noodles vegetables and feta*  
**Lammhaxe Frikase** aus dem Backofen, mit frischen Kräutern, Romanasalat, Frühlingszwiebeln und Blattspinat in feinem Zitronensud gedämpft, serviert mit Kräuterkartoffeln und Salat 28,50€

*Lamb with herbs, spinach, spring onions, potatoes and salad*

**Solomos** Lachsfilet gegrillt, mit Sauce Hollandaise, serviert mit weißem Spargel und neuen Kartoffeln und Kartoffelpüree *Grilled filet of salmon with asparagus. sauce Hollandaise and potatoes* 28,50€

**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€