

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

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€

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

Karpouzi Wassermelonensalat mit Feta-Käse, Rucola, Pinienkernen und Minze, verfeinert mit Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette *Watermelon salad with feta cheese, rocket and pine nuts* 14,50€

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€

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€



Hauptgerichte / main dishes

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 Trüffelbutter, serviert mit Pommes und kleinem Beilagensalat *Grilled veal souvlaki with truffle butter, fries and side salad* 28,50€

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

Magoula Butterzarte Kalbsbäckchen, mit leichter Zimtnote und Lorbeerblättern in Tomatensauce geschmort, serviert mit Kartoffelpüree und Gemüse
Veal cheeks in tomato sauce with potato mash and vegetables 28,50€

Lammaxe (ohne Knochen) mit Lorbeerblättern in Tomatensauce geschmort, auf griechischem Nudelreis-Gemüsebett mit Schafskäse raspeln. 28,50€

Braised veal with herbal tomato sauce, greek noodles vegetables and feta

Fischvariation Zweierlei Fischfilets mit Riesengarnele, gegrillt, in feiner Zitronen-Olivenöl-Marinade, serviert mit Limonenpüree und Gemüse
Fish variation with grilled prawn, served with potato lemon mash and vegetables 34,50€