

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* 14,50€

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€

Graviera Traditioneller, Kretischer Hartkäse aus dem Pfännchen, an fruchtiger Paprika-Marmelade *Fried cheese with bell pepper marmalade* 14,50€

Spanakopitakia Blätteteigröllchen mit Spina-Fetakäse-Füllung, an Honig, Sesam und einer Tapenade aus Oliven und getrockneten Tomaten *Spinach pita rolls with honey, sesame olives and sundried tomatoes* 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€

Limani Garnelen aus dem Pfännchen, leicht pikant gebraten mit Fetakäse, Kirschtomaten und mediterranen Kräutern *King prawns in spicy tomato sauce with feta cheese* 17,50€



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€

Juwetsi Geschmortes irisches Lammfleisch von der Haxe (ohne Knochen) mit Lorbeerblättern in Tomaten-Kräuter-Sauce, auf einem Gemüsebett mit griechischem Nudelreis und Schafskäseaspeln *Braised boneless Irish lamb shank with bay leaves in tomato-herb sauce, served with vegetables Greek noodles and grated Feta cheese* 28,50€

Magoula Frikasee Butterzarte Kalbsbäckchen, in feiner Zitronen-Dillsauce, mit zartem Blattspinat und feingeschnittenen Romanasalatherzen, dazu Kräuterkartoffeln *Veal cheeks in lemon sauce, with spinach and Romaine hearts, with herb potatoes* 29,50€

Lammhaxe aus dem Backofen mit mediterranen Kräutern und Lorbeerblättern, an Granatapfel-Thymiansausem auf Süßkartoffelpüree mit Gemüse *Braised veal with sweetpotato mash and vegetables* 30,50€

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€