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

Hokkaido-Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl ***Pumpkin-soup*** **9,50€**

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

Zucchinipuffer 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 ***Grilled Halumi cheese with tomatoes, oyster mushrooms and pine nuts.*** **15,50€**

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

Loukaniko Bauernwurst nach kretischer Art, aus Kalbsfleisch mit Lauch, im Pfännchen gebraten und mit frischen Kräutern abgeschmeckt. ***Greek veal sausage with leak*** **12,50€**

Florinis rote Spitzpaprika aus dem Backofen mit Schafäse-Kräuter-Füllung und gehackten Walnüssen in Oliven-Zitronen-Marinade mit Oregano
Stuffed red peppers with Feta cheese and Walnuts **12,50€**

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

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€**

Juwetsi Geschmortes irisches Lammfleisch mit Lorbeerblättern in Tomaten-Kräuter-Sauce, auf einem Gemüsebett mit griechischem Nudelreis und Schafskäseraspeln
Braised lamb, tomato-herb sauce, served with vegetables Greek noodles and Feta cheese **28,50€**

Stifado traditionelles Schmorgericht mit butterzarten Kalbsbäckchen und süßlichen Perlzwiebeln in einer dunkeln Sauce aus Mavrodaphne-Wein, serviert mit Hokkaido-Kürbispüree und Beilagensalat.
Braised veal with onions in red wine sauce with pumpkin mash and salad **29,50€**

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, springonions, potatoes and salad

Iberico-Rücken saftig gegrillt vom Spanischen Iberico-Schwein, mit Kräuterseitlingen Zypriotischem und Halumi-Käse, serviert mit Pommes und Salat
Iberico pork chop grilled, with oyster mushrooms fries and salad **26,50€**

Kritharoto grichische Nudeln mit Meeresfrüchten und fein gehacktem Gemüse in leichtem Weisswein- Zitronen-Safran-Sud ***Sea food with Greek noodles in white wine lemoin sauce*** **27,50€**

Fischsuppe aus edlen Fischfilets, (Dorade und Wolfsbarsch) und fein gehacktem Gemüse und Kartoffeln in Zitronen-Safran-Soud ***Fish soup with vegetables, lemon and saffron*** **24,50€**

Loup de Mer Wolfsbarsch (im Ganzen, ca. 1,5 Kg für 2 Personen) mit Gemüse, Kartoffeln und Kräutern aus dem Backofen - Gerne filetieren wir auf Wunsch für Sie **(Preis pro Person)**
Baked sea bream for 2 side of potatoes and vegetable (price per person) **29,50€**

Frikasee (Tagesfisch, Fragen Sie unseren Service), in feiner Zitronen-Dillsauce, mit zartem Blattspinat und feingeschnittenen Romanasalatherzen, dazu Kräuterkartoffeln
Fish of the day in lemon sauce, with spinach and Romaine hearts, with herb potatoes **28,50€**