

Abendkarte

Wein Empfehlung

				0,2 l
Weiß	Grauburgunder	2019	Margarethenhof – Mosel - D	6,80
	Sauvignon Blanc	2019	Glatzer – Carnuntum - Ö	7,40
	Chardonnay	2019	Papaioannou – Peloponnes – GR	7,80
Rose	Oreinos Helios	2018	Semeli – Nemea - GR	7,40
Rot	Primitivo	2017	Messer del Fauno – Puglia - I	6,80
	Agiorgitiko	2014	Papaioannou – Nemea – GR	7,40

Vorspeisen

Kürbis-Ingwercremesuppe	5,80
Feta im Blätterteig gebacken mit Honig und Sesam	8,80
Waldpilze mit Feta, Kirschtomaten und Kräutern	10,80
Frittierte Sardellen	11,80
Calamari gefüllt mit Feta und Kräutern	13,80
Ziegenkäse im Sesammantel gebraten, mit Balsamico-Feige und Parmaschinken	14,80

Vegetarisch

Hausgemachte vegetarische Mousaka, dazu Salat	12,80
---	-------

Fisch

Dorade Royal vom Grill mit Blattspinat und Salzkartoffeln	21,80
Fischteller mit Scampi, Filet und Calamari und vom Grill, dazu Selleriepüree und Blattspinat	23,80
Seezunge vom Grill mit Zitronenbutter, dazu Salzkartoffeln und Blattspinat	27,80

Fleisch

Hähnchen-Souvlaki vom Grill, dazu hausgemachte Pommes oder Bratkartoffeln	14,80
Lamm aus dem Ofen in Thymiansauce, dazu Kartoffelpüree und Blattspinat	19,80
Kalbskotelett vom Lavasteingrill mit Kräuterbutter, dazu hausgemachte Pommes oder Bratkartoffeln	28,80
Entrecote (ca. 300 g. US-Prime-Beef) vom Lavasteingrill mit Kräuterbutter, dazu hausgemachte Pommes oder Bratkartoffeln	33,80

Dessert

Milchreis mit Himbeersauce	4,80
Schokokuchen mit Pistazieneis und Sahne	5,80
Galaktobouriko mit Vanilleeis und Sahne	5,80
Crème Brûlée	4,80