

SPECIALS

Ionian Spritz	Mastiha-Likör Dry Prosecco Soda	0,3 l	€ 9,50
Ouzo Minze	Ouzo Limette Pfefferminzsirup Orangensaft	0,3 l	€ 9,50

Vorspeisen

100. **Paprika-Cremesuppe * aus Spitzpaprika mit Haloumi-Spieß**
verfeinert mit Knoblauch | Olivenöl € 8,90
101. **Bujurdi *** aus dreierlei griechischen Käsesorten
im Ofen gebacken mit Tomaten, Olivenöl
Spitzpaprika | Chilischoten | leicht scharf € 11,50
102. **gebackene Zucchini-Stäbchen ***
mit Kefalograviera Hartkäse | Zaziki-Dip € 9,80
103. **Humus * aus pürierten weißen Bohnen & scharfen Paprika-Öl**
mit Thymian | Olivenöl | Tahini-Sesamcreme € 8,90

* vegetarisch

Hauptspeisen

104. **vegetarisches Mousaka ***
aus Kartoffeln | Zucchini | Auberginen | gegrillten Tomaten
überbacken mit feiner Joghurt-Bechamelsauce € 17,90
105. **Garidomakaronada – Linguine mit Scampi, leicht scharf**
Tomatensauce | Knoblauch | Olivenöl | Petersilie & Chili € 19,90
106. **Frisches Lachsfilet mariniert mit Ingwer und braunem Zucker,**
auf dem Grill zubereitet mit Lime & Metaxa | dazu geröstete
Kartoffelscheiben | Limetten-Melissen-Sauce | Beilagensalat € 28,50
107. **Lammkeule mit getrockneten Pflaumen & Safran-Kartoffeln**
an duftender Mavrodaphne-Weinsauce € 25,90
108. **zart gegrillte Rinderfiletspieße mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln**
Kartoffelgratin | pikante Sauce | Beilagensalat € 33,50

Desserts

108. **knusprige Phyllo-Cups mit griechischer Joghurtcreme, Kreta-Honig
und Pistazien** € 10,50
109. **Kadaifi-Interpretation mit karamellisierten Walnüssen
an frischer Zitronencreme** € 10,50

SPECIALS

auserwählte Qualitätsweine
auch offen serviert aus der 0,7 l Flasche

Alpha Estate - Malagouzia, weiß

sortentypisch dafür Duft von weißen Blüten, Zitrusfrüchten und verhaltenen Kräuteraromen. Im Mund voll mit sehr ausgewogener Frische und Finesse.

Sehr empfehlenswert zu Meeresfrüchten und gegrillten Fischgerichten.

0,75 l Flasche € 44,00 0,1 l € 6,50

Gerovassiliou rot

prämierter Qualitätslandwein aus der Nähe von Thessaloniki mit Syrah (französische Rebe) & griechischem Merlot

Trocken, mit einem Bouquet von Gewürzen & reifen Früchten

Passt zu roten Fleischgerichten

0,75 l Flasche € 44,00 0,1 l € 6,50

½ Liter-Flaschen

Roditis sauvignon blanc – trockener Landwein weiß

Leichte grünliche Reflexe in der Farbe, mit Aromen die an blühende Mandelbäume erinnern und einen angenehmen, ausbalancierten Geschmack hinterlassen

Perfekter Begleiter zu Meeresfrüchten & gegrilltem Fisch ½ l Flasche
€ 15,50

Xinomavro – Merlot – Trockener Landwein rot

Ein schönes leuchtendes Rubinrot, dass durch seine sauberen und transparenten Noten besticht. Würzige Aromen der Xinomavro-Traube verbunden mit dem fruchtigen Merlot. Gut strukturierter Wein mit langem Abgang

Harmoniert sehr gut mit unseren Fleischgerichten ½ l Flasche
€ 15,50

Retsina Kechribari – weiß, trocken, 0,5 l Flasche

Schöne Ausgewogenheit zwischen Körper, Frucht und Säure
Das frische Pinien-Harz vermittelt ein original griechisches Geschmackserlebnis

Passt zu allen Fischen und gegrillten Fleischgerichten ½ l Flasche
€ 15,50

Textfeld und dann drehen Kopf

SPECIALS

Ionian Spritz	Mastiha-Likör Dry Prosecco Soda	0,3 l	€ 9,50
Ouzo Minze	Ouzo Limette Pfefferminzsirup Orangensaft	0,3 l	€ 9,50
Amaretto Spritz	Amaretto Lemon Dry Prosecco Soda	0,3 l	€ 9,50

Vorspeisen

100. **Paprika-Cremesuppe * aus Spitzpaprika mit Haloumi-Spieß**
verfeinert mit Knoblauch | Olivenöl € 8,90
101. **Bujurdi *** aus dreierlei griechischen Käsesorten
im Ofen gebacken mit Tomaten, Olivenöl
Spitzpaprika | Chilischoten | leicht scharf € 11,50
102. **gebackene Zucchini-Stäbchen ***
mit Kefalograviera Hartkäse | Zaziki-Dip € 9,80
103. **Humus * aus pürierten weißen Bohnen & scharfen Paprika-Öl**
mit Thymian | Olivenöl | Tahini-Sesamcreme € 8,90

* vegetarisch

Hauptspeisen

104. **vegetarisches Mousaka ***
aus Kartoffeln | Zucchini | Auberginen | gegrillten Tomaten
überbacken mit feiner Joghurt-Bechamelsauce € 17,90
105. **Garidomakaronada – Linguine mit Scampi, leicht scharf**
Tomatensauce | Knoblauch | Olivenöl | Petersilie & Chili € 19,90
106. **Frisches Lachsfilet mariniert mit Ingwer und braunem Zucker,**
auf dem Grill zubereitet mit Lime & Metaxa | dazu geröstete
Kartoffelscheiben | Limetten-Melissen-Sauce | Beilagensalat € 28,50
107. **Lammkeule mit getrockneten Pflaumen & Safran-Kartoffeln**
an duftender Mavrodaphne-Weinsauce € 25,90
108. **zart gegrillte Rinderfiletspieße mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln**
Kartoffelgratin | pikante Sauce | Beilagensalat € 33,50

Desserts

108. **knusprige Phyllo-Cups mit griechischer Joghurtcreme, Kreta-Honig
und Pistazien** € 10,50

109. **Kadaifi-Interpretation mit karamellisierten Walnüssen
an frischer Zitronencreme**

€ 10,50