



AUF EMPFEHLUNG UNSERES KÜCHENCHEFS

VORSPEISE

Hausgemachte Spargelcremesuppe € 6,80

Mastelo (pasteurisierter Kuhmilch-Käse aus Chios) € 8,80
aus dem Ofen - auf Quittenmarmelade

Patagonia Calamaretti gegrillt - auf Olivenöl-Knoblauchsauce € 12,80

Vorspeisenteller ab 2 Personen € 11,80 (pro Person)
(Scampi im Speckmantel, Schafskäse „Saganaki“,
Oktopus gegrillt und Champignons im Speckmantel)

HAUPTSPEISE

Fleischgerichte

Kalbsleber in Olivenölmariade gegrillt € 22,80
mit deutschem weißen Spargel, Rosmarin-Kartoffeln und Salat

Argentinisches Rumpsteak gegrillt (ca. 250 Gr.) € 23,80
mit deutschem weißen Spargel, Rosmarin-Kartoffeln und Salat

Neuseeländische Lammfilets gegrillt - auf Fetacremesauce € 24,80
mit deutschem weißen Spargel, Rosmarin-Kartoffeln und Salat

„Lamm à la Minas“ aus gegrillten Lammfilets & Lammkoteletts € 25,80
mit deutschem weißen Spargel, Rosmarin-Kartoffeln und Salat

Fischgerichte

Norwegisches Lachsfilet gebraten - auf Olivenöl-Zitronensauce € 21,80
mit deutschem weißen Spargel, Rosmarin-Kartoffeln und Salat

Zartes Schwerfischfilet gebraten - auf leichter Olivenöl-Knoblauchsauce € 22,80
mit deutschem weißen Spargel, Rosmarin-Kartoffeln und Salat