

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

VORSPEISE

Hausgemachte Zitronen-Hühnersuppe € 6,80

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

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

Warmer Vorspeiseteller ab 2 Personen € 10,80 (pro Person)
(Scampi im Speckmantel, Schafskäse „Saganaki“,
gegrillte Calamaretti und Champignons im Speckmantel)

HAUPTSPEISE

Fleischgerichte

Gänsekeule auf Orangen-Portweinsauce € 17,80
mit Apfelrotkohl, Kroketten und Salat

Stifado vom Kalb - nach „Minas-Art“ € 19,80
mit Charlottenzwiebeln, Pflaumen und Kartoffeln aus dem Topf, dazu Salat

Barbarie Entenbrust auf Orangen-Cassis-Honigsauce € 19,80
mit Apfelrotkohl, Kroketten und Salat

In Olivenöl marinierte Kalbsleber vom Grill € 21,80
mit Apfelrotkohl, Kartoffeln und Salat

Fischgerichte

Norwegisches Lachsfilet gebraten - auf Olivenöl-Zitronensauce € 19,80
mit Broccoli in Olivenöl-Knoblauch, Kartoffeln und Salat

Loup de Mer im Ganzen gegrillt € 19,80
mit Broccoli in Olivenöl-Knoblauch, Kartoffeln und Salat

Passend dazu unsere griechischen Cuvées:

	Gl. 0,2l	Fl. 0,75l
Skouras Cuvée Prestige, weiß	€ 6,20	€ 21,80
Cavino "Mega Spileo" Cuvée III, weiß	€ 7,20	€ 25,80
Skouras Cuvée Prestige, rot	€ 6,80	€ 23,80
Cavino "Mega Spileo" Cuvée III, rot	€ 7,80	€ 27,80