



UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

VORSPEISE

Hausgemachte Tagessuppe € 6,80

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

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

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

HAUPTSPEISE

Fleischgerichte

Kalbsragout in hausgemachter Gartenkräuter-Tomatensauce € 20,80
mit griechischen Reismudeln & Schafskäse überbacken, dazu Salat

„Lamm à la Minas“ aus gegrillten Lammfilets & Lammkoteletts € 23,80
mit Spinat in Olivenöl-Knoblauch, Rosmarin-Kartoffeln und Salat

Lammkotelett & Rinderfilet Mignon gegrillt mit Gyros vom Drehspieß € 23,80
mit Spinat in Olivenöl-Knoblauch, Rosmarin-Kartoffeln und Salat

Argentinisches Rib-Eye-Steak gegrillt (ca. 300 Gr.) € 26,80
mit Spinat in Olivenöl-Knoblauch, Rosmarin-Kartoffeln und Salat

Fischgerichte

Zanderfilet gebraten in Prosecco-Zitronen-Sahnesauce € 17,80
mit Spinat in Olivenöl-Knoblauch, Rosmarin-Kartoffeln und Salat

Mittelmeer-Dorade im Ganzen gegrillt € 20,80
mit Spinat in Olivenöl-Knoblauch, Rosmarin-Kartoffeln und Salat

Passend dazu unsere griechischen Cuvées:

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