

Tageskarte

Vorspeise

Erbsen und Sellerie Veloute-Suppe mit Geräuchertem Lachs, und frische Minze 8,90€
Aquamarin Trilogie: 19,70€

Wachteln Filet in einem Glasieren Kirschesauce - 2 Gambas im Speck Mantel und Sardellenfilet mit Mousse au Lachs dazu Artischockenpuffer auf Auberginen

Fisch

Lavraki: Loup de Meer (ganzer Fisch ca 500+g) Wildfang frisch eingetroffen

Vom Grill mit Oliven-Limonen-Vinaigrette dazu gemischtem Salat 20,90€

Dorade Royal(ganzer Fisch ca +500 g) Wildfang frisch eingetroffen vom Grill,
mit Oliven-Limonen-Vinaigrette garniert mit Gemüse 18,90€

Fischfilet Duett: Frisches Doraden und Zanderfilet vom Grill gefüllt mit Spinat in einem Zitronen-Minzesauce, dazu Zucchini gefüllt mit Meeresfrüchte und Reis 20.70€

Kalamaki Garida: Zwei Garnellen-Spieße in einem Feigen Vinaigrette auf Fenchel Salat mit Trauben und Kirsch Tomaten 15,70€

Risotto: mit Baby Calamares-Baby Sepia und Spinat dazu Warm Graved Lachs 18,70€

Mparbounia: Meeräsche barsch gegrillt auf Fawa (gelbes Erbsenpüree) mit Olivenöl und Frühlingszwiebeln dazu Salat 16,50€

Fleisch

Roastbeef gegrillt, Natur (ca.250 g), in einem Thymian Honig Zweigeltsauce mit Ananas und Cherry-Tomaten dazu warme Apfelweißkohl 19,90€

Fasianos: Fasanenbrustfilet aus der Pfanne mit frischem Thymian an Butter Kirschesauce dazu buntes Mediterranes Gemüse 17,50€

Gastra: Im Steintopf Saft geschmortes Rinderfleisch Von Bayerischen Weide-Ochs nach griechische Art mit Auberginen und Reis im Ofen in Tomaten-Merlot Sauce und Thymian Bergkäse Krusten dazu Salat 16,90€

Kolokithaki: Zucchini gefüllt mit Meeresfrüchten und Reis in Zitronen-Dill-Sauce dazu Ofen Kartoffeln und Salat 15,50€

Weinblätter Roulade: Hähnchenbrustfilet Manteln mit Weinblätter gefüllt mit Spinat, Zucchini, Tomaten und Parmesan dazu Tortello- Engelshaar Kataifi mit verschiedenen Käsesorten 16,70€

Hausgemacht Desserts:

Galaktobouriko: Vanille-Milchcreme in Filo-teig 5,00€ mit Vanilleeis 6,50€

Apfelkuchen nach griechische Art 4,00€ mit Vanilleeis 5,50€



#66749267

Weinempfehlung:

Weiß: 2018 *Eros&Psyche* Sauvignon Blanc/Makedonien 0,2l 6,50€ 0,75l 22,50€

Rot: 2015 *Ampelou gis* Cabernet Sauvignon/Peloponnese 0,2l 7,50€ 0,75l 26,00€

2013 *Ontanon Crianza* Rioja/Spain 0,2l 8,90€ 0,75l 29,00€

Dorade Royal(ganzer Fisch ca500 g) Wildfang frisch eingetroffen vom Grill, mit Oliven-Limonen-Vinaigrette dazu Knusprige Spinat Risotto Krokette **18,90€**



Roastbeef gegrillt, Natur (ca.250 g), in einem Thymian Honig Zweigeltssauce mit Ananas und Cherry-Tomaten dazu warme Apfelweißkohl **19,90€**



Guten Appetit !

