

Tageskarte

Vorspeise

Karottencreme-Suppe mit Ginger und Levante 6,00€

Fisch

Lavraki: Loup de Meer (ganzer Fisch ca 500g) 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 19,90€

Riesengarnelen ala Costa: Riesengarnelen(5St) in Zitronen-Knoblauch-Sauce

aus der Pfanne mit Basmatireis ,Chili und Olivenöl (Scharf) 21,50€

Risotto Nero: Seppioline(Baby Sepia) mit Sepia Fischtinte auf Risotto 17,90€

Fleisch

Mprizola Mosxu: 25 Tage Dry Aged

Irische Rind Entrecôte / Rib-Eye Steak (270gr) vom Grill mit

Pfeffersauce dazu Rossmarin Kartoffeln und Gemischtem Salat 27,70€

Exochiko: (griechische Art): Lammfleisch im eigenen Bratensaft geschmort mit

frische Gemüse und Kräuter Im Blätterteig umwickelt

dazu griechische Joghurt 18,70€

Rolo Kotopoulo: Hähnchenbrustfilet Roulade gefüllt mit Baby Spinat

und Feta in Zitronen-Dill-Sauce dazu Ofen Kartoffeln 15,90€

Tigania:(Griechische Art Olymp) geschnetzeltes Schweinnackenfleisch "Bauernart"

aus der Pfanne in Olivenöl, Zwiebeln und Oregano dazu Pommes 15,50€

Hausgemacht Desserts:

Portokalopita: griechischer Orangenkuchen mit Filo Teig 4,50€

Guten Appetit !





#66749267

Weinempfehlung:

Weiß: 2018 *Samaropetra* Sauvignon Blanc/Naoussa 0,2l 7,80€ 0,75l 27,00€

Rot: 2011 *Spätburgunder* Trocken/Baden 0,2l 8,90€ 0,75l 29,00€

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



Mprizola Mosxu: 25 Tage Dry Aged

**Irische Rind Entrecôte / Rib-Eye Steak (270gr) vom Grill mit
Pfeffersauce dazu Rossmarin Kartoffeln und Gemischtem Salat 27,70€**



Hausgemacht Desserts:

Portokalopita: griechischer Orangenkuchen mit Filo Teig 4,50€

Guten Appetit!

