

NEU

UNSER KOCH EMPFEHLT!

Aperitifempfehlung

Aperol Spritz 6,00

griechischer Schaumwein, Aperol, Mineralwasser

Hugo 0,2l 6,20

Holunderblütensirup, Sekt, Minze, Limette, Eiswürfeln

Kolokithokeftedes 8,90

gebratene Zucchiniällchen, dazu Tzatziki

Feuersalat 12,90

Hähnchenbrustfiletstücke aus der Pfanne mit frischem Gemüse,
Kidney-Bohnen und pikanter Tomatensauce
auf Ruccola-Eisberg-Bett, dazu Pita-Brot

Pastizio 15,90

Makkaroniaufauf mit Hackfleisch
und Bèchamelcreme, dazu grüner Mixsalat

Moussaka 15,90

Auberginenaufauf mit Kartoffelscheiben und
Hackfleisch, mit Bèchamelcreme überbacken, dazu grüner Mixsalat

Weinempfehlung

Sfendamos, rot, trocken Gl.0,2l 7,20€ Fl. 0,75l 23,50

Sfendamos, rosé, trocken Gl.0,2l 6,20€ Fl. 0,75l 20,90

Dessert

Galaktobureko 6,90

Blätterteig mit Grießcreme gefüllt, dazu 1 Kugel Vanilleeis mit Sahne

Masticha Chiou 2cl 3,50

Likör vom Harz des Mastixbaumes von der Insel Chios