



SPEZIALITÄTEN NOVEMBER 2020

VORSPEISEN

1

MYDIA SAGANAKI

Miesmuscheln nach „Saganaki“ Rezeptur
in einer pikanten Tomaten-Peperoncini-Sauce
mit mediterranen Kräutern und Schafskäseflocken abgeschmeckt € 13,70

2

SALATA TU KAMPU-VASILIKO MANITARI

Gebratene Steinpilze auf saisonalem Feldsalat
und gehobeltem Parmesan € 13,50

3

KREATOPITA-TYROKAFTERI

Hausgemachter knuspriger Blätterteig mit herzhafter Hackfleischfüllung
an pikanter Schafskäsecreme € 9,70

4

SPAGHETTI MYDIA

Spaghetti mit Muscheln
in mediterranem Gemüse-Weißweinsud € 15,30

5

CREPULA VASILIKO MANITARI-SAL TSA KEFALOTYRI

Steinpilze in delikatem Parmesanrahm
im Crépemantel umhüllt € 13,90

6

VODINO LUKANIKO - PRASO LEMONATO-PIPERIA TURSİ

Rindswurststücke nach Hausrezeptur deftig gebraten mit
Lauchgemüse und eingelegten Peperonis € 12,80

7

MOSCHARAKI GALACTOS-VASILIKO MANITARI-TIGANITES

Kalbsrückensteak vom Grill mit gebratenen Steinpilzen und
Süßkartoffel-Pommes € 26,90

8

SOLOMOS SE LADOKOLA-KAROTO-BROCCOLA-PATATA JACHNI

Lachsfilet in Alufolie gegaart mit Karotten, Broccoli in Olivenöl,
Kräuter, Zwiebel und gedämpften Kartoffeln € 25,70

9

KOTSI PAPIAS-PUREE KOLOKYTHAS

Zart geschmorte Entenkeule nach nordgriechischer Art mit
Lauchgemüse, Dörrpflaumen und Rosmarinkartoffeln € 25,40

ZWISCHENGERICHTE

HAUPTGERICHTE

KOMPLETT MENÜ € 44,50

VORSPEISE - ZWISCHENGERICHT - HAUPTGERICHT & DESSERT

