

UNSERE EMPFEHLUNG

VEGETARISCH & LEICHTE KOST

Hausgemachter Blätterteig gefüllt mit Schafkäse aus Kreta und mit wilden Kräutern dazu Joghurt-Minze-Dip	7,80 €
Feta überbacken (Exochiko) mit kleinen Peperonis, Tomaten und schwarzen Oliven	7,60 €
Rote Bete auf Rucola mit gegrilltem Ziegenkäse dazu Thymianhonig und gehackte Walnüsse	12,90 €
Bunter Salat mit Artischockenherzen, Haloumi, Champignons, Granatapfel und Walnüsse dazu Vinaigrette Dressing	13,80 €
Kolokythokrokettes Zucchini-Krokette aus der Pfanne mit Tzatziki	8,90 €

FISCH

Riesengarnelen aus Argentinien und Babykalamari vom Grill mit leichter Knoblauchsoße auf Fitness Salat	24,80 €
Wildlachsfilet vom Grill mit Hummersoße und Zitronenreis	17,90 €
Zanderfilet vom Grill mit leichter Knoblauchsoße und Zitronenreis oder Gemüse	17,90 €
Troja Salat Garnelenspieß und Lachsfiletstreifen auf frischem Marktsalat mit Avocado und Kirschtomaten	18,50 €

FLEISCH

Freiland Hähnchenschenkel Mariniert mit Champignons und Rahmsauce, dazu Gemüse der Saison	14,90 €
Exochiko zarte Lammschulter aus dem Ofen in Pergamentpapier mit Champignons, Pfannengemüse und Kreta-Berg-Käse	18,90 €
Tigania a'la Maria griechisches Pfannengericht mit Schweinefilet, frischem Gemüse, geriebenem Käse und Zitronenreis	16,50 €
Frische Kalbsleber in Pfeffersauce mit gedünsteten Zwiebeln und Apfelscheiben dazu Backkartoffeln	18,50 €
Lammkronen (5 Stück) zarte junge Lammrippen vom Grill, mit Tymian mariniert dazu Rosmarinkartoffeln	23,80 €