

UNSERE EMPFEHLUNG

VEGETARISCH

- Hausgemachter Blätterteig** 7,80 €
gefüllt mit Schafkäse aus Kreta und wilden Kräutern
dazu Joghurt-Minze-Dip
- Hausgemachte Zucchini-puffer** 8,70 €
mit Joghurt-Minze-Dip
- Rote Bete** 13,90 €
auf Rucola mit gegrilltem Ziegenkäse
dazu Thymianhonig und gehackte Walnüsse

LEICHTE KOST

- Kalamarizöpfe** 8,50 €
frittiert dazu Tzatziki
- Garides Sakanaki** 16,80 €
Garnelen aus der Pfanne
mit Tomatensoße und geriebenem Fetakäse (Pikant)

FISCH

- Blau-Garnelenspieß** (sehr speziell) 24,90 €
vom Grill mit Kirschtomaten auf Salat mit Wassermelone,
Avocado, Rucola und Minze
- Wildlachsfilet** 18,50 €
vom Grill mit Hummersoße
und Zitronenreis
- Zanderfilet** 18,90 €
vom Grill mit leichter Knoblauchsoße
und Zitronenreis oder Gemüse

FLEISCH

- Kokinisto aus dem Römertopf mit Maroni** 17,90 €
Lende vom Jungbullen mit gedünsteten Zwiebeln,
Tomatensoße und grünem Pfeffer dazu Zitronenreis
- Exochiko** 18,90 €
zarte **Lammschulter** aus dem Ofen in Pergamentpapier
mit Champignons, Pfannengemüse und Kreta-Berg-Käse
- Tigania a'la Maria** (Leicht Pikant) 16,90 €
griechisches Pfannengericht mit Schweinefilet,
Lauch und Schafkäsesoße dazu Zitronenreis
- Frische Kalbsleber** 19,50 €
in Pfeffersauce mit gedünsteten Zwiebeln
und Apfelscheiben dazu Backkartoffeln
- Lammhaxe** 18,90 €
geschmorrt in Tomaten-Lorbeer-Sauce
dazu griechische Reismnudeln