

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

Gemista 14,20 €
Paprika, Zucchini, Aubergine gefüllt mit Reis und Wildkräuter

-----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 18,50 €
Lende vom Jungbullen mit gedünsteten Zwiebeln,
Tomatensoße und grünem Pfeffer dazu Zitronenreis

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 19,60 €
geschmorrt in Tomaten-Lorbeer-Sauce
dazu griechische Reismnudeln