

# 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** 14,90 €  
auf Rucola mit gegrilltem Ziegenkäse  
dazu Thymianhonig und gehackte Walnüsse

## LEICHTE KOST

---

- Salat mit Rinderstreifen** 19,80 €  
(aus der Lende geschnitten)  
mit Artischockenherzen und Parmesan dazu Mangodressing
- Kalamarizöpfe** 8,90 €  
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** 22,80 €  
vom Grill mit Hummersoße  
und Zitronenreis
- Merlanfilet** 19,60 €  
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** 22,80 €  
in Pfeffersauce mit gedünsteten Zwiebeln  
und Apfelscheiben dazu Backkartoffeln
- Lammhaxe** 22,90 €  
geschmorrt in Tomaten-Lorbeer-Sauce  
dazu griechische Reismudeln