

## Wir empfehlen Ihnen heute:



### ... als Vorspeise

#### *"Ceviche"*

Steinbutt-Filet in frischem Zironensaft langsam gegart,  
vollendet mit Chilli, Olivenöl, Orangen-Limetten-Aroma und Koriander,  
dazu Tzatziki aus wildem Meerrettich

16,40 €

#### *"Bourekia"*

Knuspriger Filoteig, gefüllt mit geräucherten Auberginen und Pastrami,  
veredelt mit Honig und Sesam

13,80 €

#### *"Graviera"*

Kretanischer Hartkäse (in den Berghöhlen 9 Monate gereift)  
aus der Pfanne, abgelöscht mit Zitrone

14,10 €

### ... als Hauptspeise

... nur bei uns:

#### *Black Angus "Gyros"*

Hausgemachter Drehspieß mit Rindfleisch vom US Black Angus Rind,  
verfeinert mit einer Sauce Café de Paris, vollendet mit karamelisiertem Zwiebel,  
dazu servieren wir Pita Brot, Kartoffelpüree, angemacht mit Wildoregano  
und kleinen griechischen Bauernsalat

24,80 €

#### *"Gülbasi Stamnado"*

Neuseeländisches Lammfleisch, Argentinisches Rindfleisch und Schweinefleisch  
im traditionellen Tontopf langsam gegart, angemacht mit Kartoffeln, Karotten, Fenchel,  
Sellerie, Knoblauch, Feta aus Epiros und mediterranen Kräutern

28,40 €

#### *"Rumpsteak"*

Arg. Rumpsteak (ca. 280 g) vom Lavastein-Grill,  
dazu servieren wir Austernpilze aus der Pfanne,  
aromatisiert mit Knoblauch und abgelöscht mit Weinbrand

25,90 €

#### *"Solomos"*

Lachsfilet gegrillt, 24 Std. mariniert in Honig, Essig, Pfeffer und Ingwer,  
serviert an einer Weizenkorn-Salat, dazu Salzkartoffeln

22,90 €

### ... als Dessert

#### *"Kserotigana"*

Knusprige Teigrolle, ausgebacken in Honig und Sesam,  
vollendet mit Mövenpick Erdbeereis

7,40 €

## Specials of the day:



### ... as a starter

#### *"Ceviche "*

Turbot fillet slowly cooked in fresh lemon juice, finished with chilli, olive oil, orange-lime flavor and coriander, served with wild horseradish tzatziki

14,40 €

#### *"Bourekia "*

Crunchy filo pastry stuffed with smoked eggplant and pastrami, topped with honey and sesame seeds

13,80 €

#### *"Graviera "*

Cretan hard cheese (9 months matured in the mountain caves) from the pan, quenched with lemon

14,10 €

### ... as a main course

... only with us:

#### *Black Angus "Gyros "*

Homemade rotisserie with beef from the US Black Angus beef, topped on pita bread, refined with a mustard-honey-mayonnaise sauce, finished with caramelised onion-foam, served with pita bread, mashed potatoes prepared with wild oregano and small Greek farmer's salad

24,80 €

#### *"Gülbasi Stamnado "*

New Zealand lamb, Argentinian beef and pork slowly cooked in a traditional clay pot, prepared with potatoes, carrots, fennel, celery, garlic, Feta from Epirus and Mediterranean herbs

28,40 €

#### *"Rumpsteak "*

Arg. Rump steak (about 280 g) from the lava stone grill, served with oyster mushrooms from the pan, flavored with garlic and quenched with brandy

25,90 €

#### *"Solomos "*

Salmon fillet, 24 hours marinated in honey, vinegar, pepper and ginger, served with a wheat salad and boiled potatoes

22,90 €

### ... as dessert

#### *"Kserotigana "*

Crunchy dough roll baked in honey and sesame, completed with Mövenpick strawberry ice cream

7,40 €



MEDITERRANE KÜCHE