

Wir empfehlen Ihnen heute:



... als Vorspeise

"Ravasaki"

Feta aus Epiros, ummantelt mit knusprigem Filoteig (griech. Blätterteig), beträufelt mit Wildhonig vom Berg Psiloritis / Kreta und angeröstetem Sesam.

9,80 €

"Garides Saganaki"

Scampis aus der Pfanne, verfeinert mit frischen, passierten Fleischtomaten, mediterranen Kräutern und Feta-Würfeln aus Epiros, abgelöscht mit Ouzo Plomari

12,90 €

"Kolokithokeftedes"

Hausgemachte Zucchini-puffer aus frischen Zucchini vom Grill, aromatisiert mit Wildkräutern aus Kreta serviert mit Sahne-Jogurt-Dill-Mousse.

7,30 €

... als Hauptspeise

"Black Angus "Gyros"

Hausgemachter Drehspieß mit Rindfleisch vom US Black Angus Rind, etagiert auf Pita-Brot, vollendet mit einer Senf-Honig-Mayonaise-Sauce, dazu servieren wir Kartoffeln aus dem Backofen und kleinen griechischen Bauernsalat

19,80 €

"Hirino Fileto"

Schweinefilet Medaillons aus der Pfanne, mit Orangen-Koriander-Sauce, dazu karamalisierte Babykarotten und Basmati Reis

16,90 €

"Rumpsteack"

Argentinisches Rumpsteak ca. 280 g, vom Lavasteingrill, serviert mit Gemüse und Rosmarin- La Ratte Kartoffeln, dazu Café de Paris-Sauce

27,80 €

"Kalamari Gemisto"

FrISChe Calamari vom Markt, gefüllt mit Florinis (Rote Paprika aus Florina), Feta aus Epiros und frISChe, mediterrane Kräuter, angemacht in einer Weißwein-Käsesauce, serviert mit Basmati Reis

Für zwei Personen: 35,60 €

... als Dessert

"Mizithropitakia"

Hausgemachte Filoteigtaschen aus der Pfanne, gefüllt mit Minze und Mizithra Käse aus Kreta, verfeinert mit Sesam und Honig vom Berg Psiloritis (Kreta)

7,60 €