

## Wir empfehlen Ihnen heute:



### ... als Vorspeise

#### *"Mousakas"*

Canneloni gefüllt mit gemischtem Hackfleisch, Aubergine, Zucchini und Kartoffel, überbacken mit Bechamel

9,60 €

#### *"Risotto - Garnelen"*

Arborio-Rundkornreis, angemacht in feiner Tomatensauce, mit Garnelen, Knoblauch, Ingwer und Petersilie, vollendet mit Sesamöl

10,80 €

#### *"Bruschetta à la Greek"*

Bruschetta, etagiert mit Wassermelone, Gruken, Kapern und Cocktailtomaten, vollendet mit Feta-Mousse aus Epirus

9,20 €

### ... als Hauptspeise

#### *"Black Agnus "Gyros"*

Hausgemachter Drehspieß mit Rindfleisch vom US Black Agnus 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 €

#### *"Pikania - Steak"*

US Black Agnus Rindfleisch (Tafelspitz) - Steak aus der Pfanne, aromatisiert mit Knoblauch und Thymian, dazu servieren wir gestampfte Kartoffeln, aromatisiert mit Wildoregano aus Tzourmerka und kaltgepresstem Olivenöl aus Kreta

28,40 €

#### *"Arnakí Krasato"*

Neuseeländisches Milchlammfleisch, abgelöscht mit Rotwein, traditionell im Gusstopf langsam gegart, angemacht mit Artischocken, Kartoffeln, Knoblauch und Tomatenwürfel

22,80 €

#### *"Glossa"*

Wildfang - Seezungenfilet gegrillt, etagiert auf Trahana\*, aromatisiert mit Krokou-Kozanis (hochwertiger Safran), mediterranen Kräutern und Gemüse

24,40

\* Trahana wird nach alter, griechischer Tradition, aus geknacktem Vollkornweizen und Ziegenmilch hergestellt, gesäuert und danach in der Sonne getrocknet. Trahana gehört, lt. Jamie Oliver, zu den drei gesündesten Speisen der Welt.

### ... als Dessert

#### *"Milfei"*

Hausgemachte Süßspeise aus Vanille-Sahne-Pudding-Creme im Blätterteig. Auf die Bodenschicht des Teiges kommt die erste Schicht Vanillepudding-Creme, anschließend zwischen die nächsten Schichten eine Vanille-Sahnecreme.

7,60 €