

## *Wir empfehlen Ihnen heute:*



### **... als Vorspeise**

#### *"Spetsofei" aus Pilio*

Griechische Wurst, hergestellt aus Rind- und Schweinefleisch  
kräftig gewürzt, in der Pfanne serviert, angemacht in einer leicht pikanten Tomatensauce,  
vollendet mit Paprika- Auberginen- Zucchini- und Zwiebelstückchen

11,60 €

#### *"Manitaria"*

Champignons gefüllt mit verschiedenen Käsesorten,  
roten Spitzpaprika aus Florina und Speck,  
verfeinert mit einer Sahnesauce

10,80 €

#### *"Graviera" aus Kreta*

In den Höhlen des Berges Psilorites gereifter, kretanischer Hartkäse  
(ausschließlich aus Schafsmilch), aus der Pfanne,  
vollendet mit einer hausgemachten Tomatenmarmelade gefertigt aus roten Cocktailtomaten

12,80 €

### **... 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

20,60 €

#### *"Zarkadi"*

Wild-Hirschkotelett vom Lavasteingrill,  
verfeinert mit karamellisierter Birne und Cranberry Sauce,  
dazu servieren wir Risotto angemacht mit Wildpilzen

36,80 €

#### *"Entrecôte"*

Australisches Entrecôte "Black Agnus" ca. 280 g, grain fed (wird nur mit Weizen ernährt),  
vom Lavasteingrill, serviert mit Gemüse, Rosmarin- La Ratte Kartoffeln  
und einer Café de Paris Sauce

27,80 €

#### *"Tonaki"*

Baby - Thunfisch aus der griechischen Ägäis,  
mariniert mit mediterranen Kräutern im Backofen gegart,  
serviert mit Kartoffelpüree aus Peru und gegrilltem, mediterranem Gemüse

28,40 €

### **... als Dessert**

#### *"Krepa"*

Crepé gefüllt mit Rosenmarmelade,  
dazu Mövenpick Erdbeereis

6,80 €

## *Specials of the day:*



### **... as a starter**

#### *"Spetsofei "from Pilio*

Greek sausage, made of beef and pork, well seasoned, served in a pan,  
dressed in a slightly spicy tomato sauce,  
finished with paprika, aubergine, courgette and onion pieces

11,60 €

#### *"Manitaria "*

Mushrooms filled with various cheeses, red Florina and bacon,  
refined with a cream sauce

10,80 €

#### *"Graviera "from Crete*

In the caves of Mount Psilorites ripened, Cretan hard cheese  
(from sheep's milk only), from the pan,  
finished with a homemade tomato jam made from red cocktail tomatoes

12,80 €

### **... as a main course**

#### *Black Angus "Gyros "*

Homemade rotisserie with beef from US Black Angus beef,  
based on pita bread, finished with a mustard honey mayonnaise sauce,  
served with potatoes from the oven and small Greek farmer's salad

20,60 €

#### *"Zarkadi "*

Wild deer cutlet from the lava stone grill,  
refined with caramelised pear and cranberry sauce,  
served with risotto prepared with wild mushrooms

36,80 €

#### *"Entrecôte "*

Australian Entrecôte "Black Angus" approx. 280 g, grain fed (only fed on wheat),  
from the lava stone grill, served with vegetables, rosemary La Ratte potatoes  
and a Café de Paris sauce

27,80 €

#### *"Tonaki "*

Baby tuna from the Greek Aegean, marinated with Mediterranean herbs, cooked in the oven,  
served with mashed potatoes from Peru and grilled Mediterranean vegetables

28,40 €

### **... as dessert**

#### *"Krepa "*

Crepe filled with rose jam,  
served with Mövenpick strawberry ice cream

6,80 €