

# Mittagskarte

*Wir empfehlen Ihnen heute:*

KW 42, 2018

gültig von Montag bis Freitag 11:30 - 14:30 Uhr, warme Küche bis 14:00 Uhr

... als Menü, bestehend aus:

**Tagessuppe (klein) oder kleiner Salat**

**Hauptgericht nach Wahl**

**(aus der Mittagskarte)**

**Dessert des Tages**

**10,90 €**

Menü - Änderungen nur gegen Aufpreis!

***bfresch spitiko***

Limonaden mit Früchten aus biologischem Anbau, wie hausgemacht von Hand gepresst, ohne Konservierungsstoffe

- Zitrone-Ingwer 5 kcal/100ml

- Granatapfel-Grüner Tee

0,37 l 4,50 €

... als Hauptgericht

***"Kritiki Patatosalata"***

Dako (kretischer Gerstenzwieback), angemacht mit Kartoffeln, Ei, Fühlingszwiebeln, Olicven, Gurken, Kapern, Tomaten und Sardinen, verfeinert mit Bio-Olivenöl aus Kreta

9,80 €

***"Ravioli" vegetarisch***

Ravioli gefüllt mit Ruccola und Ziegenkäse, angemacht mit Salbeibutter, dazu geriebener Parmesankäse

9,30 €

***"Arnaki avgolemono"***

Lammfleisch (vom Neuseeländischen Milchlamm) angemacht mit Artischockenherzen, in einer Ei- Zitronensauce, dazu Basmati Reis

10,50 €

***"Moshari Kokinisto"***

Kalbfleisch mit Tomatensauce im Topf gegaart, serviert auf Nudeln (griechische Mini-Makaroni)

10,40 €

***"Gyros"***

Hausgemachter Drehspieß vom Schweinenacken, dazu Tzatziki, Pommes frites und Salat.

9,40 €

***"Mpakaliaros Bianco" von Korfu***

Kabeljaufilet aus dem Backofen, angemacht mit Lauch, Karotten und Zwiebeln, in einer Zitronensauce, serviert mit Basmati Reis

10,60 €

... als Dessert

**Dessert des Tages**

3,80 €

***Bier-Angebot :***

Warsteiner Herb  
Alkoholfrei

Fl. 0,33 l 1,90 €

***Weißwein-Angebot***

„Fteri“

Griech. Rebsorte  
Moschofilero  
aus der Region Arkadia /  
Peloponnes

0,1 l 1,90 €

***Kaffee-Angebot :***

Espresso : 1,50 €  
Cappuccino : 2,00 €