



Saison Speisekarte

Vorspeisen

<i>Muskatkürbis-Creme-Suppe mit gerösteten Kürbiskerne und gebratenem Ziegenkäse</i>	6,50 €
<i>Haloumi „Grillkäse aus Zypern“ auf Ruccolasalat</i>	7,60 €
<i>Baby- Kalamares gebraten in einer leichten Zitronen- Oliven-Soße, mit frischen Kräutern und Knoblauch</i>	8,70 €
<i>Katsikissio Tiri „ Ziegenkäse in der Walnusskruste gebraten an Salatbouquet</i>	8,70 €
<i>Seeteufelcarpaccio an Feldsalat mit Granatapfel-dressing</i>	12,50 €

Salate

<i>Blattsalate der Saison mit gebratenen Ziegenkäse-Bällchen getrocknete Tomaten-Vinaigrette</i>	12,70 €
<i>Blattsalate der Saison mit gebratener Hähnchenbrust mariniert in Süß-Saurer Chillisoße und Joghurt-Dressing</i>	12,70 €
<i>Feldsalat mit gebratenen Lachswürfeln, Granatapfelkerne und Granatapfel-Dressing</i>	13,50 €



Saison Speisekarte

Hauptgerichte

<i>Safran-Kritharoto mit Steinpilzen und geriebenem Hartkäse</i>	12,50 €
<i>Wildschweingulasch auf Wurzelgemüse mit karamelisierten Quitten und Schupfnudeln</i>	18,50 €
<i>geschmorte Rinderbacken in eigener Soße auf Selerie-Kartoffel-Purreé und gebratenes Gemüse</i>	19,50€
<i>Lammnüsschen in Rotwein auf Artischocken dazu Gennaille Kartoffeln</i>	18,90 €
<i>Surf and Turf *Argentinisches Rinderfilet mit Garnelen auf zweierlei Soßen, Thymian-Kartoffeln und Broccoli</i>	30,50 €

Fischgerichte der Saison

<i>Lachsfilet in Tomaten-Basilikum-Soße mit Basmatireis und Blattspinat</i>	18,50 €
<i>„Tsipoura“ Dorade gegrillt in einer leichten Olivenöl-Zitronen-Soße dazu Kartoffeln und Gemüse</i>	18,90 €
<i>„Lavraki“ Loup de mer Wolfbarsch gegrillt in einer leichten Olivenöl- Zitronen-Soße dazu Kartoffeln und Gemüse</i>	19,70 €

Etwas Süßes nach dem Essen

<i>Quittenstrudel mit Zimtparfait</i>	6,20 €
<i>Panacotta aus Zart-Bitter Schokolade auf Beerenmischung</i>	5,80 €