



Saison Speisekarte

Vorspeisen

Zucchini-puffer auf einem sommerlichen Limonen- Minz -Joghurt Dip	7,50€
Gegrillte Talagani „Käse aus Messinien“ (Peloponese) an hausgemachte Tomate-Marmelade	9,80€
Baby- Kalamares gebraten in einer leichten Zitronen- Oliven- Soße mit frischen Kräutern und Knoblauch	9,50€
Katsikisio Tiri „Ziegenkäse“ in Walnusskruste gebratenen an Salatbouquet	9,30€
„Gavros“ gebratene Sardellen mit Knoblauchdip	8,50€

Salate

Blattsalat der Saison mit gebratenen Ziegenkäse-Bällchen, Dakos Stücke (kretischen Gerstenzwieback) mit getrockneten Tomaten und Vinaigrette Soße	12,90€
Blattsalat der Saison mit in Süß-Sauer Chillisoße marinierter Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing	12,70€
Blattsalat der Saison mit gebratenen Lachswürfeln und Granatapfel - Dressing	13,70€
Blattsalat der Saison mit Balsamico Dressing und frischen gebratenen Pfifferlingen	12,90€



Saison Speisekarte

Hauptgerichte

Risotto mit frischen Pfifferlingen und gehobeltem Parmesan	12,90€
Gegrillte Schweinelende an Rahm-Pfifferlinge Soße mit Kartoffelröstinchen und frischem Broccoli	18,90€
Lammhüftsteak auf Auberginen-Feta-Confit und hausgemachtem Kartoffelpüree	19,50€

Fischgerichte der Saison

Gegrilltes Lachsfilet auf Blattspinat - Champignon - Ragout mit geschwenkten Baby Kartoffeln	21,50€
„Tsipoura“ Dorade gegrillt in einer leichten Olivenöl-Zitronen-Soße dazu Kartoffeln und Gemüse	19,50€
„Lavraki“ Loup de mer Wolfbarsch gegrillt in einer leichten Olivenöl-Zitronen-Soße dazu Kartoffeln und Gemüse	19,70€
Duo von Dorade und Loup de mer Mar-Filet gegrillt auf Risotto mit frischen Pfifferlingen	19,50€

Etwas süßes nach dem Essen

Erdbeeren- Tiramisu	6,30€
Schokoladen-Souffle mit Vanilleeis	6,70€
Frische Erdbeeren mit Vanilleeis	7,50€