

SPEISEN-EMPFEHLUNGEN

KÜRBISSUPPE

Zwiebeln, Kokosmilch, Thymian, Paprika & Chili
8,50

ROTBARBENFILETS

Salat von jungem Spinat und Rote Bete-Blättern
Ziegenfrischkäse, Waldfrüchte & Pinienkerne
25,50

FUSILLONI MIT STEINPILZEN

Baby-Artischocken, Kirschtomaten & Taleggio
19.-

STEINBUTTFILET

Wasabi-Kartoffelpüree & Rote Bete
36,50

IBERICO-KOTELETT

Steinpilz-Gnocchi & Wildbrokkoli
32.-

SEETEUFELFILET

pikanter Paprika-Curry-Spitzkohl
34.-

BROMBEER-MANGO-TIRAMISU

8,50

APERITIF-EMPFEHLUNGEN

DEUS

unser Haus-Aperitif

halbtrockener Muscat Perlwein auf Eis, mit Basilikum
fruchtig und erfrischend

7,80

VON BUHL RIESLING SEKT

an Champagner erinnernder Charakter mit
Noten von grünem Apfel und Brioche.

Trocken und ausgewogen mit exzellenter Säurestruktur

0,1

7.-

CHAMPAGNER DELAMOTTE BRUT

sein hoher Chardonnay-Anteil verleiht ihm seine angenehme
Frische und sorgt für eine bemerkenswerte Struktur

0,1

12.-

PAMPELLE SPRITZ

Zitrusfrucht-Likör, Sekt & Soda

8,50

APERITIF-EMPFEHLUNGEN

ALKOHOLFREI

MARTINI FLOREALE-TONIC

erfrischend spritzig

mit feinsüßer Kamillenote und Wermut-Aroma

7,80

MARTINI VIBRANTE-TONIC

herbsüßer, vollmundiger Zitrusgeschmack

7,80

PORTOKALINO

San Bitter, Orangensaft

7,00

KALTE VORSPEISEN

ZAZIKI

Joghurt, Knoblauch, Gurken

7,50

TIROSALATA

pikant angemachte Schafskäse-Creme

8,50

ATHINAIKI

Thunfisch, Mayonnaise, Kapern, Gewürzgurken

8,50

KALTE VORSPEISEN

MELIZANA

Auberginentartar mit Knoblauch, Feta & Petersilie
auf krossem Brotchip serviert

8,50

TARAMAS `LEFKO`

weiße Fischrogencreme

8,50

THUNFISCHTARTAR

Rohes Thunfischfilet (Sashimi-Qualität) von Hand geschnitten,
angemacht mit Meersalz, Frühlingszwiebeln, Kapern und Wasabi,
serviert auf Honig-Sojasauce

26.-

WARME VORSPEISEN

SAGANAKI

panierter Schafskäse mit Feigensenf & Salatgarnitur

14.-

KOLOKITHOKEFTEDES

Zucchini-Bratlinge mit Feta, Minze und Zaziki

15.-

HALLOUMI

zypriotische Käsespezialität vom Grill
(Dreimilchkäse: Ziegen-, Kuh- und Schafsmilch)
Basilikum, Olivenöl, Oregano & Tomaten

14,50

OKTOPUS PLOKAMI VOM GRILL

mit Hummus und karamellisierten Zwiebeln

27.-

`PYRGO`

knusprig gebackene Auberginenscheiben auf Zaziki

16.-

**AUF WUNSCH STELLEN WIR IHNEN AUCH EINE WARM-KALTE
VORSPEISENPLATTE FÜR MEHRERE PERSONEN ZUSAMMEN.**

SALATE

GRIECHISCHER BAUERN Salat

Tomaten, Gurken, Feta, Oliven, Peperoni, Zwiebeln,
Paprika, Essig-Olivenöl-Dressing

15,50

BABY-CALAMARI UND OKTOPUS VOM GRILL

Knoblauchöl, gemischter Salat, Senf-Dressing

24.-

ZWEIERLEI FISCHFILETS VOM GRILL

auf gemischtem Salat, Essig-Olivenöl-Dressing

24,50

GEGRILLTER ZIEGENKÄSE

auf gemischtem Salat & Rote Beete-Carpaccio mit Walnüssen

16,50

BUNTE VEGETARISCHE VARIATION

kalt-warme Komposition (auch vegan bestellbar)

21.-

FISCH-HAUPTGERICHTE

DORADE ROYAL

gedämpftes Gemüse, Kartoffeln

26.-

GARIDES (WILDGARNELEN)

Brokkoli, Kartoffeln & Salatbouquet

42.-

SOLOMOS (LACHSFILET)

Zitronen-Weißweinsauce & Beluga-Linsen

32.-

PACCHERI THALASSINA

neapolitanische Nudeln in Chili-Tomatensauce
mit Meeresfrüchten, Kapern & Oliven

23,50

FISCH-HAUPTGERICHTE

KALAMARIA

Knoblauchöl, Spinat, Kartoffeln

27.-

LOUP DE MER

gedämpftes Gemüse, Kartoffeln

27,50

DREIERLEI FISCHFILETS

gedämpftes Gemüse, Kartoffeln

31.-

THUNFISCHFILET

Karotten-Ingwer-Püree, Yuzu-Sesam-Sauce

42.-

**JE NACH TAGESEINKAUF BIETEN WIR IHNEN AUCH
GRÖßERE FISCHE IN SALZKRUSTE
FÜR MEHRERE PERSONEN AN.**

FLEISCH-HAUPTGERICHTE VOM GRILL

SOUVLAKI

zwei zarte Schweinefiletspieße
mit Crispy-Pommes, Pita und Zaziki

21.-

MIX GRILL

Souvlaki, Bifteki, Rumpsteak
mit Crispy-Pommes, Pita und Zaziki

25,50

BIFTEKI `JEMISTÓ`

mit Feta gefülltes, mageres Hackfleisch,
Prinzessbohnen, Rosmarinkartoffeln

21.-

RUMPSTEAK (CA. 240 GR.)

Grillgemüse, Kartoffeln, Marsala-Sauce (alkoholhaltig)

37,50

LAMMKOTELETTS

Zuckerschoten, Quinoa, Tomaten-Kräuterbutter

33,50

KALBSLEBER

Süßkartoffelpüree, saisonale Pilzvariation,
Demi Glace & karamellierte Balsamico-Zwiebeln

32.-

WASSER

Zagori still — 1L	8,50
Zagori still — 0,5	4,50
Bad Meinberger „mit“ — 0,75	7,50
Bad Meinberger „mit“ — 0,25	2,90

SOFTS

Coca Cola / Fanta / Sprite / MezzoMix — 0,2	3,20
Coca Cola Zero — 0,2	3,20
Bionade Holunder — 0,33	3,90
Red Bull — 0,25	3,90
Thomas Henry — 0,2	3,20
Bitter Lemon / Tonic / Ginger Ale	

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Ingwer-Limetten-Limonade — 0,3	5,90
--------------------------------	------

SÄFTE

Orange — 0,2	3,20
Apfel — 0,2	3,20
Sauerkirsche — 0,2	3,20
Schwarze Johannisbeere — 0,2	3,20
Rote Traube — 0,2	3,20

SAFTSCHORLEN

Apfelsaftschorle — 0,3	3,60
Johannisbeersaftschorle — 0,3	3,60
Traubensaftschorle — 0,3	3,60

WARME GETRÄNKE

Espresso	2,80
Tasse Kaffee	3,-
Doppelter Espresso	4,50
Cappuccino	3,60
Mocca	3,30
Samova Bio-Tee, Kännchen	4,50

` ICED COFFEE ´

Freddo Espresso	4,40
Freddo Cappuccino	4,90
White Frappé	4,90

BIERE VOM FASS

Radeberger Pilsner — 0,25	3,30
Radeberger Pilsner — 0,4	4,50
Allgäuer Büble Edelweißbier — 0,5	4,90
Bayrisch Helles — 0,3	3,80
Jever Fun alkoholfrei — 0,3	3,30

FLASCHENBIERE

Mythos Lager — 0,33	4,-
Hövels Bitter Rotbier — 0,5	4,80
Allgäuer Büble Edelweißbier alkoholfrei — 0,5	4,60

WEIßWEINE, OFFEN

Stigmi, unser Hauswein — 0,2 0,1 fruchtig, harmonisch, trocken	7,90 4,30
Chardonnay, Cavino — 0,2 0,1 melonig, nussig, trocken	8,50 4,60
Riesling, Thomas Hensel — 0,2 0,1 Apfelnote, feinsäurig, trocken	7,90 4,30
Sauvignon Blanc, Cavino — 0,2 0,1 Stachelbeer-Aroma, vollmundig, trocken	8,50 4,60
Caramelo — 0,2 0,1 leicht, lieblich	7.- 3,90
Retsina, Malamatina — 0,2 0,1 besonderer Charakter durch Pinienharz	6.- 3,50

ROSÉWEIN, OFFEN

Akakies, Xinomavro — 0,2 0,1 beerige Aromen, runde Säure, trocken	8,50 4,60
---	-------------

ROTWEINE, OFFEN

Nemea — 0,2 0,1 fruchtig, leicht, trocken	8,50 4,60
Cabernet Sauvignon, Atelier — 0,2 0,1 vollmundig, würzig, trocken	9.- 4,90
Mega Spileo Cuvée III — 0,2 0,1 kräftig, vanillig, trocken	12.- 6,50
Caramelo — 0,2 0,1 leicht, lieblich	7.- 3,90

WIR HABEN NOCH VIELE WEITERE ERLESENE WEINE IM SORTIMENT.

FRAGEN SIE NACH UNSERER WEINKARTE.

UNSER SERVICEPERSONAL BERÄT SIE GERNE.