

APERITIF


Mediterraner Gin-Tonic -

Gin Mare mit Fever Tree Tonic, garniert mit frischen Kräutern 2 cl 6,50 4 cl 9,50

VORSPEISEN

Vorspeisen aus der Vitrine	pro Person	5,00
Jakobsmuscheln mit Salatbouquet und Zitronen-Thymian-Dressing		10,80
Bunter Salat mit gegrillten Hähnchenbruststreifen		9,80
Rote-Beete-Salat mit Feta, Joghurt und Minze		7,50
Wildgarnelen mit Knoblauch und Kräutern aus der Pfanne		10,80

FLEISCH

Rumpsteak mit grüner Pfeffer-Sauce, dazu Kartoffelpüree	22,50
Kalbssteak mit Thymiansauce und Kräuterkartoffeln	19,50
Schweinefilet mit Rotweinsauce und griechischen Gewürzen, dazu hausgemachte Chips	16,80
Maispoularde mit Rosinen und Pinienkernen, dazu Basmati-Reis	14,80
Stifado - Haselkeule mit Zwiebeln und Karotten, dazu hausgemachte Chips	18,80

FISCH

Rotbarschfilet mit Fenchelgemüse und Gemüse oder Salat	16,50
Thunfischsteak in Sesamkruste, dazu Spinat und Pfannengemüse	22,80
Votani-Fischteller mit Garnelen, Calamari, Octopus und Zanderfilet, dazu Spinat und Pfannengemüse	19,80

WEIN

Santorini - Weiss - Assyrtiko Mineralisch, zitrus-frisch	0,2 l (0,75l)	6,80 (24,50)
Lafkioti - Rot - Agiorgitiko Beeren treffen Zedernholz	0,2 l (0,75l)	6,80 (24,50)