

# Wochenkarte

|   |              |
|---|--------------|
| <b>KREATÓSOUPA</b> .....  | <b>3,90</b>  |
| eine frisch zubereitete klare Suppe aus Rindfleisch, Karotten, Sellerie und Kartoffeln  |              |
| <b>TIGÁNI IKODÓMOS</b> .....  | <b>17,90</b> |
| ein im Pfännchen gebratenes Schweinefilet in einer milden Metaxasauce, verfeinert mit Kräutern, serviert mit Pommes frites, sowie einen griechischen Salat vorab                              |              |
| <b>MOSCHÁRI KOKKINISTÓ</b> .....  | <b>15,50</b> |
| in Rotwein geschmortes Rindfleisch in einer fruchtigen Sauce, serviert mit Kartoffelpüree, sowie einen griechischen Salat vorab   |              |
| <b>SOLOMÓS MATAFIÁS</b> .....   | <b>22,90</b> |
| frisches Lachsfilet gebraten, serviert mit einem Süßkartoffelpüree und einer fruchtigen Orangen-Senf-Sauce, sowie einen griechischen Salat vorab  |              |
| <b>SALÁTA DÍDIMA</b> .....  | <b>12,50</b> |
| knackiger bunter Wildkräutersalat mit Orange, Granatapfelkerne, Zwiebeln, Cherrytomaten, Feta-Käse und geröstete Pinienkerne, vollendet mit einer Passionsfrucht-Vinaigrette                  |              |
| <b>TO LOUKÁNICO TOU PÁVLOU</b> .....  | <b>14,50</b> |
| traditionelle griechische handgemachte Bauernwurst vom Grill, serviert wie in Griechenland mit frischen hausgemachten Pommes, Senf und warmes Pita-Brot, sowie einen griechischen Salat vorab |              |
| <b>TIRAMISÚ (Dessert)</b> .....   | <b>6,50</b>  |
| ein hausgemachtes italienisches Schichtdessert aus Mascarponecreme und in Kaffee getränkte Löffelbiscuit<br><b>(Von der Frau des Hauses mit viel italienischer Liebe zubereitet)</b>          |              |