

Wochenkarte

SOUVLÁKIA ELLINIKÁ **15,90**

traditionelle, authentische von handgefertigte Souvlakispieße, original aus Nackenfleisch, serviert wie in Griechenland mit frischen hausgemachten Pommes, Zaziki, und geröstetem Pita-Brot, sowie einem griechischen Salat vorab. Mehr GRIECHISCH geht nicht!

RUMPSTEAK **25,90**

argentinisches Rumpsteak (300g) vom Grill mit Metaxasauce und gerösteten Zwiebeln, serviert mit einer Folienkartoffel mit Zaziki, sowie einem griechischen Salat vorab

STIFÁDO **18,50**

geschmortes Rindfleisch in einem Rotweinsud aus Tomaten, verfeinert mit Zimt und Nelke, serviert mit ganzen Schalotten und Brot, sowie einem griechischen Salat vorab

MOUSSÁKA **15,90**

ein Auberginen-Hackfleischauflauf mit einer Béchamelhaube gebacken, serviert mit einer hausgemachten Metaxasauce und Fetaraspeln, sowie einem griechischen Salat vorab

PSARÓSOUPA **18,50**

frischer Tomatenfischeintopf aus verschiedenen Fischarten und Muscheln nach griechischer Art zubereitet, serviert mit Brot, sowie einem griechischen Salat vorab

(dazu passt perfekt unser Malagouzia Weißwein von Wine Art Estate)

DIPLÓ PSARÁKI **19,50**

ein Duett vom gebratenem Wolfsbarsch- und Doradenfilet mit einer hausgemachten Tomaten-Knoblauchsauce, serviert mit Rosmarinkartoffeln und in hausgemachten Pesto geschwenkten Zucchini-Nudeln, sowie einem griechischen Salat vorab

KARIDÓPASTA (Dessert) **6,50**

hausgemachter Walnusskuchen mit Zimt und Grieß, verfeinert mit Sirup, serviert mit einer Kugel Vanilleeis